

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 72 (1963)
Heft: 22

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>

hotel revue



Evolution générale dans l'économie et dans le tourisme

La Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière (CCH) tient aujourd'hui son assemblée générale au terme d'un exercice au cours duquel elle a développé une activité fructueuse en faveur de la rénovation de l'hôtellerie. On sait que le cautionnement est devenu l'un des moyens les plus pratiques pour permettre à l'hôtellerie d'obtenir les crédits bancaires dont elle a besoin pour ses travaux de modernisation ou de rationalisation. La CCH est donc une institution qui a permis à notre industrie hôtelière de reprendre sa place dans le circuit du crédit normal, après avoir été pendant plusieurs années écartée de ce circuit par des mesures de protection spéciales qui décourageaient les banques et les particuliers d'investir des capitaux dans les hôtels saisonniers en particulier. La bonne marche des affaires de l'hôtellerie des villes lui avait donné la possibilité de renoncer la première aux mesures spéciales et de bénéficier de crédits et de prêts normaux.

On sait aussi qu'en 1965, l'arrêté de la confédération instituant des mesures de protection spéciales arrivera à échéance et que tout le crédit hôtellerie sera réorganisé. Sans renoncer aux prêts directs consentis par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie — qui ont l'avantage d'être annuel de cette institution. En effet, qui, mieux que les dirigeants de la CCH, aurait une vue d'ensemble de la situation économique de notre pays en général et de celle de l'hôtellerie en particulier. (Rééd.)

Alors que l'économie mondiale montrait des tendances divergentes, l'économie suisse n'a encore jamais été aussi surchargée que l'année dernière. A cet égard, le fait que l'on ne parle généralement plus de prospérité ou de haute conjoncture, mais bien de surexpansion ou de surchauffe économique, est révélateur. Celle-ci se manifeste par une situation tendue sur le marché du travail, par l'utilisation intensive de la capacité de production et malheureusement aussi par une vague de renchérissement qui a débuté à fin 1961 et dont il est résulté une hausse de l'index des prix à la consommation, qui a passé de 191,2 points à l'époque précitée à 197,4 points à fin décembre. Cela représente un renchérissement de 3,2%. Sur le marché du travail, le déséquilibre entre l'offre et la demande s'est maintenu. En août 1962, à l'époque de l'occupation maximum, 644 706 étrangers sujets au contrôle travaillaient en Suisse, alors que leur nombre avait été de 548 312 en août 1961. A la première de ces dates, les travailleurs étrangers représentaient donc plus du quart du nombre total des personnes exerçant en Suisse une activité lucrative.

Il est probable que les revenus ont de nouveau fortement augmenté, puisque le chiffre d'affaires du commerce de détail a progressé de 11% en 1962 contre 10,4% l'année précédente. Aux termes du rapport de la Commission de recherches économiques, la cause première de la surexpansion économique est constituée par l'accroissement considérable de la demande de produits suisses à l'étranger. Le renforcement de la capacité de production industrielle et les investissements secondaires nécessités dans le domaine public par l'expansion économique générale ont été les causes de cette surcharge de notre économie.

Pour freiner cette surexpansion et réduire les modifications de structure et l'inflation qui s'ensuivent, les pouvoirs publics, la Banque nationale, les associations centrales de l'économie et les banques ont élaboré au printemps 1962 un programme d'atténuation de la haute conjoncture, fondé principalement sur des mesures d'auto-discipline. Dans le discours très remarqué qu'il a tenu le 20 décembre 1962 devant le Conseil national, Monsieur Schaffner, conseiller fédéral, a insisté sur la nécessité de poursuivre les mesures de freinage de la haute conjoncture et d'autodiscipline de l'économie. Bien que le taux de progression ait baissé dans quelques branches, la tendance générale à la hausse était toujours forte à la fin de l'année. Cependant, le renchérissement considérable, provoqué par les revendications

des salariés et par la forte prédominance de la demande, menace actuellement de compromettre notre capacité de concurrence sur les marchés internationaux.

L'expansion économique a favorisé le tourisme. Le nombre des nuitées, qui a été de 31,5 millions (30,4 millions l'année précédente), est le plus élevé qui ait été enregistré à ce jour; d'autre part, le problème du personnel n'a rien perdu de sa gravité. La durée moyenne du séjour des hôtes est restée constante (3,7 jours), de même que le contingent relatif des hôtes étrangers (57,4%).

En 1962, les hôtes étrangers ont apporté dans notre pays des fonds qui, déduction faite des dépenses des Suisses villégiaturant à l'étranger, peuvent être évalués à plus de 1100 millions de francs. Cette somme couvre plus de 30% du déficit de la balance commerciale, qui a passé de 2822 millions de francs en 1961 à 3406 millions en 1962. (Notre précédent rapport de gestion contient en page 2 un tableau comparatif de la balance suisse des revenus de 1952 à 1961).

Le nouveau maximum atteint par le nombre des nuitées n'a pas influé sur le taux d'occupation des lits, qui a été de 39% du nombre total de ceux-ci. Cela signifie que l'augmentation du nombre des nuitées a été absorbée par un accroissement correspondant de celui des lits. Comme il ressort de l'exposé détaillé figurant dans le rapport de gestion 1961 de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, cette amélioration de la fréquentation n'aurait toutefois pas pu se produire sans une augmentation du nombre

des lits. Comme le montre le tableau ci-dessous, la demande de lits d'hôtes se manifeste surtout durant les mois d'été.

Tourisme

(Mouvement touristique dans les hôtels, motels, pensions, sanatoria et établissements de cure)

Année Moins	Entreprises en exploitation	Lits d'hôtes disponibles	1000 Arrivées Total	1000 Nuitées	Taux d'occupation des lits (%)
1961	4 485	163 548	8 306	30 438	39
1962	6 526	169 640	8 599	31 511	39
1961 Déc.	5 964	133 229	355	1 595	24
1962 Jan.	5 990	156 275	360	1 973	29
Fév.	6 002	157 622	432	2 265	36
Mars	6 225	159 395	488	2 279	35
Avr.	6 555	167 204	652	2 269	34
Mai	6 474	166 485	625	2 014	29
Juin	7 256	199 742	960	3 017	45
Juil.	7 456	216 355	1 297	4 517	65
AOût	7 461	217 563	1 492	5 402	77
Sept.	7 326	195 396	1 027	5 262	48
Oct.	6 210	144 986	575	1 819	26
Nov.	5 316	116 519	308	1 072	16
Déc.	6 053	138 298	562	1 626	25

1 en pour cent des lits existants.

Le maximum de fréquentation pendant les mois de juin à septembre est frappant. Le tableau ci-dessus montre les difficultés que doit surmonter une branche de l'économie par suite de l'accumulation de l'occupation pendant une période assez réduite de l'année. Mais on peut, à cet égard, constater une certaine amélioration de la situation. Ce ne sont pas seulement les saisons d'hiver et de printemps qui tendent à s'allonger; cette évolution se manifeste désormais l'été. En février, mars et avril 1962, on a enregistré pour la première fois un nombre constant de nuitées de l'ordre de 2,27 millions.

Die Finanzierung der Hotelerneuerung auf Grund der Praxis der HBG 1960—62

Aus dem Geschäftsbericht der Schweizerischen Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie

Schon im Geschäftsbericht 1961 stellte das staatliche Hotelhilfsinstitut, die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft (SHTG), fest, dass die Erneuerung der Hotellerie finanziell durchaus kein unlösbares Problem bilde. Voraussetzung sei ausserdem der guten Konjunktur und damit die Wiederherstellung des privaten Kredites. Die Initiative des Unternehmers und des Kreditgebers würden Umfang und Tempo der Investitionen bestimmen.

Nachdem unsere Genossenschaft seit dem zweiten Semester 1959 einen erfreulichen Aufschwung genommen hat und die Geschäftsjahre 1960—62 durch einen gleichmässig guten Geschäftsgang gekennzeichnet sind, weisen wir anschliessend auf die von uns gemachten Erfahrungen bei der Finanzierung von Hotelerneuerungen hin. Die Analyse der Ergebnisse der Jahre 1960—62 dürfte uns so aufschlussreicher sein, als das abgelaufene Vergleichsjahr durch das im Februar zwischen den Banken und der Nationalbank abgeschlossene Gentlemen's Agreement zur Kreditbeschränkung gekennzeichnet ist. Nach den Feststellungen der Kommission für Konjunkturbeobachtung ging die in den Vorjahren aussergewöhnlich starke Zunahme der Bankkredite 1962 auf ein normales Mass zurück (+15%), während die Konsolidierung der Baukredite durch Hypotheken — wohl zufolge der Überlastung im Baugewerbe und der vorsichtigeren Kreditgewährung der Banken — hinter den Erwartungen zurückblieb und der Zuwachs der Hypothekendarlehen sich im Rahmen des Vorjahres hielt.

An der Generalversammlung vom September 1962 konnte unser Präsident bereits feststellen, dass die

früher geäusserten Bedenken, die dringenden Appelle des Bundesrates und der Nationalbank um Zurückhaltung bei Bauten und Investitionen könnten sich auf die Erneuerungsaktion der Saisonhotellerie ungünstig auswirken, glücklicherweise grundlos waren.

Es lässt sich nun auch statistisch nachweisen, dass die Anpassung der Saisonhotellerie an die Zeitveränderungen als eine im wirtschaftlichen Interesse des Landes liegende Notwendigkeit betrachtet wird und dass die Banken offenbar neues Vertrauen in die Hotellerie gewonnen haben und deren Zukunftsaussichten günstiger beurteilen.

Allerdings vernahmen wir hier und da von Hoteliers, sie hätten ihre Erneuerungsvorhaben zurückgestellt, da wegen der Kreditplafonierung ohnehin nicht mit einem Darlehenszusagen von seiten der Banken gerechnet werden könne. In unserer Tätigkeit haben wir aber keinen einzigen Fall, in welchem wegen Beschränkungsmaßnahmen keine Kreditzuteilung erfolgt wäre. Dort, wo eine Modernisierung sorgfältig begründet werden konnte, gelang es uns bis jetzt immer, die Banken zum Mitwirken zu veranlassen.

Eine Übersicht über den Kapitaleinsatz, der in den von unserer Verwaltung genehmigten Bürgschaftsfällen ausgelöst wurde, enthält der zweite Teil des Geschäftsberichtes. Von besonderem Interesse sind hier nicht Zusammensetzung und Entwicklung der absoluten Grössen, sondern die anteilmässige Entwicklung der verschiedenen Finanzierungsquellen in den letzten drei Jahren.

Kapitalherkunft im Zeitpunkt der Gesuchsgenehmigung durch die Verwaltung HBG, 1960—62

Zeitraum	Zahl der bewilligten Gesuche	Eigene Mittel der Schuldner	Bewilligte Bankdarlehen ohne Bürgschaft HBG	Bewilligte Bankdarlehen mit Bürgschaft HBG	Bewilligte Darlehen SHTG	Total Kapitaleinsatz
1960	35	10	39	25	26	100
1961	49	14	47	21	18	100
1962	54	14	57	16	13	100

Diese Zusammenstellung zeigt folgendes:

- Der Anteil der unverbürgten Bankdarlehen am gesamten Kapitaleinsatz stieg von 39 auf 57%.
- Der Anteil der verbürgten Bankdarlehen ging von 25 auf 16% zurück.
- Der Anteil der SHTG-Darlehen senkte sich von 26 auf 13%.
- Der Anteil der beiden Hilfsinstitute (HBG und SHTG) zusammen ermässigte sich von 51 auf 29%.

Folgerung:

Dem von der HBG gesteckten Ziel, den Hotelkredit zu normalisieren und auf den privatwirtschaftlichen Weg zurückzuführen, ist man in kurzer Zeit ein gutes Stück nähergekommen.

Auch bei der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft vermindert sich anscheinend ihre am gesamten Kapitaleinsatz gemessene Beteiligung bei einer Zunahme des Anteils der Banken.

Ausser den unter Mitwirkung der beiden Hotelhilfsinstitute SHTG und HBG zustande gekommenen Erneuerungen wurde eine grössere Zahl Hotels lediglich mit normalen Bank- oder Privatdarlehen und durch den Einsatz eigener Mittel modernisiert. Über den Umfang der auf diese Weise erneuerten Betriebe man nicht genau orientiert, doch beträgt er ein Mehrfaches des Kapitaleinsatzes jener Fälle, die durch das Zusammenwirken der Hotelhilfsinstitute mit den Banken zustande kamen. Dies kann ausser von der SHTG veranlassten Erhebung über die von den Banken in den Jahren 1951 bis 1960 gewährten hypothekarisch gesicherten Hotelerneuerungsdarlehen abgeleitet werden. (Vgl. 1960, 37. Geschäftsbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Seite 17.)

Man darf heute mit Genugtuung feststellen, dass die Saisonhotellerie als ein grundsätzlich auf dem Boden der Marktwirtschaft und des Privateigentums stehender Wirtschaftszweig im Begriffe ist, die durch Wirtschaftskrisen und Kriegszustände verlorene Kreditfähigkeit zurückzugewinnen, wobei jedoch in vielen Fällen eine zusätzliche Sicherung durch Bürgschaft notwendig ist.

Die Finanzierung der Hotelerneuerung im einzelnen

Im letztjährigen Geschäftsbericht orientierten wir über das Vorgehen bei der Behandlung der Bürgschaftsgesuche. Mit Nachstehendem wollen wir die Prinzipien darlegen, die wir in der Regel für die Ermittlung des Umfangs unserer Bürgschaftsleistungen anwenden.

a) Grundsätzliches zur Hotelerneuerungsfinanzierung Die Hotelerneuerung verursacht Kosten. deren Deckung erfolgt durch einen Kapitaleinsatz, wofür eigene und/oder fremde Gelder verwendet werden. Zur Abgrenzung des Umfangs ihrer Mitwirkung veranlassen die Finanzierungsinstitute in der Regel eine Bewertung der Hotelerneuerung bzw. des Betriebes oder von Teilen davon.

Motiv der Bewertung ist die Beschaffung von Anhaltspunkten

- über Sicherheit und Rentabilität einer Kapitalinvestition im Zusammenhang mit dem Bau oder Umbau von Betrieben
- für die Preisbestimmung bei der Eigentumsübertragung einer Unternehmung (Kauf, Verkauf)
- für vermögensrechtliche Auseinandersetzungen bei Erbteilungen, Ausscheidung von Teilhabern usw.

Durch die Krisen, welche die finanziellen Grundlagen der Fremdenverkehrsbetriebe erschütterten, wurde

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Seite/page

Reactions sur le jugement de Grenoble	2
Schweizerischer Gewerkekongress in Basel	3
Die Schweizerische Verkehrszentrale 1962	5
Assemblée de l'Union valaisanne du tourisme	6
Assises de Pro Jura à La Neuveville	9
Hotel Indonesia	23
Restaurants aériens	24

man sich schon verhältnismässig früh bewusst, dass ein Hotel wegen der mangelnden Substitutionsmöglichkeiten nur so viel wert ist, als aus ihm herausgewirtschaftet werden kann. Für die Ermittlung des Umlages ihrer finanziellen Mitwirkung berücksichtigen deshalb SHTG und HBG sozusagen nur den Ertragswert. Die Banken dagegen stellen in ihren Berechnungen auch auf den Sachwert oder den Verkehrswert ab.

Diese Werte vermitteln der Bank einen Anhaltspunkt für die Bemessung des von ihr zu leistenden Finanzierungsteils, sei es ohne oder mit zusätzlicher Garantie eines Dritten (Bürgschaft) neben der üblichen grundpfändlichen Sicherstellung.

Der Ertragswert ist für unsere Finanzierungsinstitution ein Richtwert für die Festlegung der oberen Grenze in der Rangstellung des zu verbürgenden Darlehens.

Der Bereich, in den ein Bürgschaftsdarlehen in der Regel zu stehen kommt, ergibt sich grundsätzlich aus der Differenz zwischen dem höchsten Wert des rangmässig letzten Bankdarlehens, das ohne zusätzliche Sicherheit gewährt wird, und 80% des von der Genossenschaft ermittelten Ertragswertes (statutarische Verbürgungsgrenze).

b) Das Vorgehen
Für die Bemessung der Höhe des Bürgschaftsdarlehens bei grösseren Erneuerungsvorhaben gehen wir, sofern nicht gewisse Finanzierungselemente schon zum voraus gegeben sind, folgendermassen vor:

1. Auf Grund eines möglichst genauen Kostenvoranschlags versuchen wir, im Einvernehmen mit der Bank, den voraussichtlichen neuen Verkehrswert oder amtlichen Wert (Steuerwert) zu ermitteln oder lassen ihn durch Schätzer provisorisch festlegen.

Der neue provisorische Verkehrswert oder amtliche Wert dient der Bank als Rechnungsgrundlage für die in Aussicht zu stellende 1. Hypothek, die meistens auf einen zwischen der Hälfte und zwei Dritteln liegenden Betrag des voraussichtlichen neuen Schätzwertes fixiert wird. Unter Umständen gewährt die Bank noch eine nachstellende Hypothek ohne zusätzliche Sicherheit, die z. B. bis auf 80% des Verkehrswertes bzw. amtlichen Wertes geht. Was an Fremdkapital weiter benötigt wird, muss in der Regel zusätzlich gesichert sein, wenn eine Bank oder ein bankähnliches Institut Geldgeber ist (z. B. durch unsere Bürgschaft), oder es muss von der SHTG oder von privater Seite aufgebracht werden. Je grösser der Eigenkapitalanteil ist, desto leichter ist die Finanzierung durchzuführen und desto krisenfester wird die Unternehmung.

2. Mit der Ermittlung der maximal erhältlichen Kapitalien ohne zusätzliche Sicherheit ist auch der Umfang des dem Bürgschaftsdarlehen vorgängigen grundpfändlich gesicherten Betrages festgelegt.

3. Wie bereits erwähnt, dient der Ertragswert der Fixierung der Verbürgungsgrenze (80% des Ertragswertes). Der Ertragswert wird von unserer Genossenschaft unter Berücksichtigung folgender Prinzipien errechnet:

- Ermittlung des sich aus den Buchhaltungen der letzten fünf Geschäftsjahre ergebenden mittleren Betriebsergebnisses I, unter Berücksichtigung des Einflusses des Umbaus auf die Ertragsrechnung. Diese Einflüsse sind vom Sachbearbeiter, wenn möglich in engem Zusammenwirken mit dem Hotelier, zu schätzen. Das Betriebsergebnis I bildet den Überschuss der Betriebserlöse über den sogenannten reinen Betriebsaufwand (Waren- und Barlohnaufwand sowie der mit dem Betrieb notwendigerweise verbundene übrige Aufwand).
- Vom Betriebsergebnis I werden abgezogen: die Privatbezüge oder Direktionsgehälter, der private Versicherungsaufwand, die Steuern, Gebühren und Verwaltungskosten.
- Der verbleibende Überschuss stellt den für die Ermittlung des Ertragswertes massgebenden Betrag dar. Die Kosten für den Unterhalt von Immobilien und Mobilien, die Fremd- und Eigenkapitalzinsen, die Pacht- und Mietzinsen, die Abschreibungen

sowie die sogenannten «übrigen Generalaufwendungen» dürfen dagegen von den Betriebserlösen nicht abgezogen werden. Diese Kosten werden im Kapitalisierungssatz berücksichtigt.

4. Die Anwendung dieser Grundlagen versagt, wenn die Buchhaltungen
 - nicht erhältlich sind (z. B. bei Käufen)
 - nicht verwendbar sind, weil der Betrieb in der Periode, aus welcher die Unterlagen stammen, bereits grundlegende Änderungen erfahren hat (z. B. starke Kapazitätsausweitung, grosszügige Modernisierung)
 - nicht vorhanden sind, weil z. B. wegen der Kleinheit des Betriebes keine Buchhaltung geführt wurde
 - nicht verlässlich sind
- Die Schätzungen der zukünftigen Ertragsverhältnisse erfolgt dann auf Grund
- der Zahlen geeigneter Vergleichsbetriebe
 - der Erfahrung des Sachbearbeiters.

5. Der für die Berechnung des Ertragswertes massgebende Überschuss wird alsdann in der Regel zum Satz von mindestens 9% kapitalisiert. Zurzeit wird meistens zu 10% kapitalisiert. Die Frage des betriebswirtschaftlich richtigen Kapitalisierungssatzes ist in der Hotelierwelt wissenschaftlich noch wenig abgeklärt. Eine von unserer Genossenschaft veranlasste Untersuchung wird voraussichtlich zum Ergebnis gelangen, dass ein zehnprozentiger Kapitalisierungssatz heute das absolute Minimum bildet. Bei gebührender Berücksichtigung des betriebswirtschaftlichen und eines bescheidenen konjunkturellen Risikos sollte er vermutlich höher sein.

6. Zu dem so ermittelten Ertragswert sind die Ertragswerte allfälliger Nebenbetriebe zu zählen, für die ein den Verhältnissen entsprechender Kapitalisierungssatz zu wählen ist.

7. Zuschläge zum Ertragswert sind dann vorzunehmen, wenn zur Liegenschaft Umschwung oder Gebäulichkeiten gehören, die ohne Nachteil für den Hotelbetrieb abgetrennt und günstig verwertet werden können. Ein besonders guter Unterhaltungsstand des Gebäudes oder aussergewöhnlich günstige Zukunftsaussichten des Betriebes können durch eine Senkung des Kapitalisierungssatzes berücksichtigt werden.

8. Abzüge vom geschätzten Ertragswert werden vorgenommen, wenn noch ein aussergewöhnlicher Nachholbedarf für Instandstellungen besteht, der durch eine einmalige Investition behoben werden könnte. Ein allgemein schlechter Unterhaltszustand ist durch Anwendung eines höheren Kapitalisierungssatzes zu berücksichtigen.

9. Die obere Grenze der Verbürgungsmöglichkeit liegt, wie schon weiter oben erwähnt, bei 80% des Ertragswertes.

10. Die Differenz zwischen der oberen Grenze des von den Banken maximal erhältlichen Kapitals ohne zusätzliche Sicherheit und unserer Verbürgungsgrenze umfasst den Bereich, in welchem unsere Bürgschaft in der Regel beansprucht wird. Diese Betragsspanne ist jedoch nicht allein ausschlaggebend für die Höhe des allenfalls zu verbürgenden Darlehens. Es werden noch folgende Gesichtspunkte berücksichtigt:

- der für die Erneuerung in Aussicht stehende Eigenkapitalanteil
- die Betriebsgrösse
- die allgemeine Kreditwürdigkeit des Hoteliers
- der Wunsch der Bank nach zusätzlicher Sicherheit, und nicht zuletzt
- die Kapitalverhältnisse bei unserer Organisation, die uns zwingen, den Umfang unserer Bürgschaften auch von diesem Gesichtspunkt aus zu prüfen.

11. Was den Eigenkapitalanteil anbetrifft, verlangen wir in der Regel einen Beitrag in der Höhe von 20% der Umbaukosten, wobei die in den letzten Jahren aufgewendeten mit dem gegenwärtigen Erneuerungsprogramm in Zusammenhang stehenden und mit eigenen Mitteln finanzierten Modernisierungsinvestitionen mitberücksichtigt werden.

12. Die Frage der Richtigkeit der Hotelfinanzierung im Lichte der Finanzierungslehre, wonach das risikobehaftete Kapital durch eigene Mittel aufgebracht werden sollte, wäre einer besonderen Abhandlung würdig. In unserer Tätigkeit haben wir uns jedoch mit den tatsächlichen Verhältnissen abzufinden. Wir halten uns dabei an die Empfehlungen des vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement eingesetzten kleinen Ausschusses zur Prüfung der künftigen Hotelfinanzierung. Die in der Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung über die Aufhebung der rechtlichen Massnahmen für das Hotelgewerbe (vom 8. Juni 1960) enthaltenen Schlussfolgerungen des Ausschusses streben die Hotelierneuerung soweit möglich mit eigenen Mitteln der Unternehmungen und mit Bankkrediten an. Wenn nötig sollen die Bankkredite durch die Genossenschaft verbürgt werden, und die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft soll erst dort helfend einspringen, wo keine anderen Mittel erhältlich sind.

13. Abschliessend sei festgehalten, dass für die Ermittlung der Höhe des allenfalls zu verbürgenden Darlehens somit nicht allein auf die Erneuerungskosten abgestellt wird, sondern dass bei der Finanzierung die gesamten Schuldverhältnisse berücksichtigt werden. Was die Verschuldung bis anhin verhältnismässig niedrig oder sind die geplanten Investitionen stark wertvermehrend, so gelingt es hin und wieder, die Umbaufinanzierung sogar ohne Bürgschaftsleistung vorzunehmen, indem der Bank die normalen grundpfändlichen Sicherheiten genügen.

Ein Gast meint...

Irren sei menschlich, haha!

Mein bester Zuträger von erwähnenswerten Ereignissen in Hotels und Gaststätten ist bekanntlich Alexander Bruderer, der ständig beruflich unterwegs ist, pro Woche durchschnittlich in vier verschiedenen Hotelbetten schläft und allerhöchstens zweimal in seinem eigenen Kahn. Er ist zu beneiden. Er kann tatsächlich, ohne weiteres, in jedem neuen Bett schlafen, während ich eine Angewöhnungszeit von mindestens zwei bis drei Nächten brauche.

Ausnahmsweise stammt aber die nachfolgende wahre Story weder aus meinem eigenen Erfahrungsschatz noch von meinem Freund Alex, sondern von meiner Frau. Das spielt an und für sich keine grosse Rolle, wenn ich nicht in Gewissensschwierigkeiten kommen würde, da ich ja, einem Grundsatz zufolge, meine Lieferanten durch mindestens einen kühnen Trunk an meinem Honorar beteilige.

Wobei ich Weisswein vorziehe, Fendant oder Aigle. Meine Frau ist nun mit der Beteiligung durchaus einverstanden, schlägt aber als Entschädigung keine Flasche Weisswein vor, sondern eine Flasche Kirsch. Ich bin keineswegs dem Kirsch abgeneigt, erachte aber die Preisdifferenz zwischen Aigle und echtem Baseltbieter als zu gross.

Und schliesslich, sooo gut ist die Geschichte auch wieder nicht. Doch urteilen Sie bitte selbst!

Da betrat also unlängst meine Frau, allein, die Halle des besten (und neuesten) Hotels einer kleinen Stadt des Mittellandes, erkundigte sich, ob noch ein ruhiges Zimmer zu haben sei und erklärte, sie ziehe ein Zimmer rückwärts, des Nachtlärms auf der Strasse wegen, einem Frontzimmer vor, weil sie sich ja ohnehin nicht in ihrem Zimmer aufhalten werde.

«Jawohl, die Dame», hiess es, «da ist noch ein sehr schönes Zimmer, absolut ruhig, ganz nach Ihren Wünschen. Wollen Sie sich eintragen, bitte, gleich hier.»

Das war bald geschehen, und nachdem ihr der Concierge den Schlüssel übergeben hatte, schaute sie sich um, ob zufällig ein Portier da sei, um den Handkoffer zu bringen.

Es war keiner da. Meine Frau nahm das leichte Gepäckstück und nickte mit dem Kopf, als der Concierge ihr nachrief: «Zweiter Stock, bitte, und dann links.»

Der Lift war gleich oben. Links, wusste meine Frau, ist die Hand, mit der man nicht schreibt. Sie verfiel also die Richtung nicht, erinnete sich aber nicht an die Zimmernummer. Zum Glück trug sie den Schlüssel in der Hand, auf dem deutlich die Zahl 218 zu lesen stand. Na also!

Das Zimmer war gar nicht weit vom Lift. Geschickt schloss sie die Türe auf und trat ein, wobei sie einen älteren, rundlichen Herrn überaschte, der in der Unterwäsche auf dem Bett lag und augenscheinlich geschlafen hatte.

Schimpfen einersseits - Entschuldigungen und Flucht andersseits. Mit dem Handkoffer an der Hand trat meine Frau den kurzen Rückzug und die Rückfahrt zum Concierge in der Halle an, wo sie das Ereignis schilderte.

«Hoppla», sagte der Concierge, «da habe ich mich vermutlich im Schlüssel geirrt und hat der Herr vom 218 sein Zimmer durch das Zimmermädchen öffnen lassen. Aber, nicht wahr, Irren ist menschlich, haha!»

Jaja, Irren ist menschlich, aber erstens braucht man hinter diese fadenscheinige Entschuldigung keine Lacher anzuhängen, und zweitens sollten solche Irrtümer in einem Hotel nicht vorkommen, dünkt es den A. Traveller

P.S.: Nachträglich stelle ich fest, dass im Grunde genommen das Erlebnis doch eine Flasche Kirsch wert ist. Oder?

senze de toute «indication de danger d'avalanche» au sommet du téléférique qui ouvre la descente de la «Piste Rouge», les trois skieurs aient pu se croire en sécurité, alors qu'ils se trouvaient, compte tenu à la fois du lieu et des circonstances météorologiques - dans une situation périlleuse soudain matérialisée.

Convaincu d'avoir par négligence involontaire occasionné la mort de Catherine Gueze, le directeur de la station est condamné à 500 francs d'amende avec sursis. Le président du syndicat d'initiative est déclaré civilement responsable du directeur de la station, son préposé.

Réactions sur le jugement de Grenoble

La responsabilité du directeur d'une station de sports d'hiver en cas d'avalanches

de notre correspondant parisien

Etant donné que l'«accident» de Zermatt pose le problème des responsabilités, il est intéressant de voir quelles peuvent être les réactions devant un autre problème de responsabilités posé aux stations de sports d'hiver.

Dans notre numéro du 11 avril nous avons publié un bref résumé en langue allemande des réactions qu'avait provoquées dans les stations d'hiver des Alpes françaises, un jugement du «Tribunal de grande instance de Grenoble» concernant la responsabilité civile pour une avalanche et l'infraction aux dispositions de sécurité qu'aurait commise, non pas, comme nous l'avions signalé par suite d'un malentendu, le directeur de la station des Deux Alpes, mais bien le président du Syndicat d'initiative de cette station dauphinoise.

Voici donc, d'après les journaux français, les faits

exacts qui ont donné lieu à la prise de position juridique des magistrats de Grenoble.

Ce fut le 17 février 1962, donc il y a 14 mois, qu'une jeune Grenobleise Catherine Gueze, étudiante, âgée de dix-neuf ans, a été emportée par une avalanche, et que deux camarades, qui se trouvaient près d'elle, parvenaient à se dégager. Ce n'est que le 6 mai, quatre mois plus tard, que le corps de la jeune skieuse fut retrouvé. Une information fut ouverte, qui entraîna l'inculpation du directeur de la station des Deux-Alpes, du président du syndicat d'initiative et du directeur du télé-voyeur du Diabie.

Le tribunal a suivi, comme nous l'avons déjà signalé, les réquisitions du procureur général, il estime que la cause essentielle de l'accident mortel est le fait, prouvé par tous les témoins et experts, qu'en ab-

Zur Geschichte des schweizerischen Fremdenverkehrs

Von Dr. Max Senger (vorm. Schweiz. Verkehrszentrale, Zürich)

Es ist heute üblich, dass man mit Definitionen beginnt, und gar eine so neugebackene Wissenschaft wie der Fremdenverkehr legt ganz besonderes Gewicht auf solche Auslegungen. Wir enthalten uns aber dieser meist komplizierten, wenn auch notwendigen Umschreibung und stellen etwas kurz und nüchtern fest:

Der Fremdenverkehr besteht aus Geschäft und Vergnügen.

Es kommt auf den Standpunkt an, wie in der Politik. Für den «Konsumenten», also den Feriengast, ist oder soll Fremdenverkehr ein Vergnügen sein; für den «Lieferanten», also Hotelier, Transportanstalten und weitere am Fremdenverkehr beteiligte Erwerbsbetriebe, ist Fremdenverkehr ein Geschäft. Das ist nun durchaus keine aktuelle Feststellung. Guyer 1874 (Hotelwesen der Gegenwart) ruft es in Erinnerung mit den Worten: «Man vergesse nicht, dass ein Hotel ein Geschäft ist, wie jedes andere kaufmännische Geschäft, und selten wohl ein Wirth nur zum Vergnügen ein Hotel betreiben wird, sondern auf Verdienst rechnet.»

Die Schweiz gilt nun allgemein und mit Recht als das klassische Land des Fremdenverkehrs, weil bei uns dieses Geschäft schon am längsten betrieben wird und weil man auch entsprechend früh und lebhaft in diesen Erwerbszweig Kapital investierte. Aber ausgegangen ist dieses Geschäft doch von einer durchaus unkommerziellen Regung, nämlich von der Gastfreundschaft und von der Freude an der Natur. Dazu musste das Hauptstück, das interessanteste Objekt unseres Fremdenverkehrs, nämlich die Alpen, zuerst entdeckt werden. Der klassische Fremdenverkehr der Schweiz oder besser, die Schweiz als ätte-

stes und klassisches Fremdenverkehrsland, ist nicht zuletzt «standortsbedingt», und es sind die Alpen, die dafür ausschlaggebend waren.

Vom Fremdenverkehr, als es noch keinen gab...

Damit ist die «Ortsveränderung» oder das Reisen in früheren Jahrhunderten gemeint, was in der Schweiz noch umständlicher und schwieriger war als in der Ebene. Es mussten deshalb schon zwingende Gründe vorhanden sein, bevor man sich zu einer Reise entschloss. Die ausschlaggebenden Gründe, ausser dem üblichen Geschäftsverkehr des Händlers und Kaufmanns, war einmal das religiöse Moment und daraus entspringend der Pilgerverkehr und dann die Heilung und dementsprechend der Heilbäderverkehr.

Am Fest der Engelweih sollen anno 1466 innt 14 Tagen gegen 130000 Pilger in Einsiedeln gewesen sein. Für jene Zeit und Reisewege sicher ein ansehnlicher Fremdenverkehr, aber eben nur nach Einsiedeln.

Regional besser verteilt war der Bäderverkehr. Frequenzmässig standen Baden, Pfäfers und das Leukerbad im Vordergrund. In Baden mischten sich Heilung und Vergnügen. Als Gasthöfe sind Bären 1311, Sonne 1357, Schlüssel 1377, Stadhof 1404 und Schinderhof 1415 urkundlich erwähnt. Anlässlich des Konstanzer Konzils (1444), weilte Poggio, der päpstliche Sekretär, in Baden und schildert diesen Bäderbetrieb recht anschaulich und ausführlich. In einem Brief an einen Freund in Florenz schätzte er die Zahl der öffentlichen und privaten Bäder in Baden auf dreissig und bezifferte die Anzahl der Badegäste mit rund tausend Personen. Er schrieb ferner: «Unzulässig ist die Menge von Fremden, Vornehmen und

Gemeinen, welche, nicht sowohl der Kur als des Vergnügens wegen, von hundert Meilen weit hier zusammenkommen. Alle, die lieben, alle, die heiraten wollen, oder wer sonst das Leben im Genusse sucht, strömt hierher und findet, was er wünscht.»

Pfäfers datiert seine erste Badeeinrichtung von 1242. Im 1630 waren es 300 Badegäste, dafür spricht das Badebüchlein des Abteiphysicus Reidt von Chur, aber auch von «Feldmarschällen, Bischöfen und Äbten als Badegäste».

Das Luikerbad gehörte seinerzeit dem Kardinal Schiner und ist dann durch eine Lawinenkatastrophe in seiner Entwicklung gehemmt worden.

Dass J. J. Wagners «Historia naturalis Helvetiae curiosa» 85 Bäder und Gesundbrunnen erwähnt, spricht nicht für eine Auswertung des Fremdenverkehrs überhaupt, sondern lediglich dafür, dass eine grosse Zahl qualitativ unbedeutender Heilquellen ebenfalls zu Badezwecken benutzt wurden, und zwar vornehmlich von Gästen der näheren Umgebung.

Der Heilbäderverkehr ist heute wieder zu Ehren gekommen und erreicht, dank sorgsamer Betreuung, mit fünf Prozent der gesamten schweizerischen Logierbediensten einen zwar nicht sehr grossen, aber «wertbeständigen» Anteil am heutigen Fremdenverkehr.

Im 17. und 18. Jahrhundert gehörte es zum guten Ton, dass höhere Stände ihre Söhne auf die Cavallerie zum meist in Begleitung von Kandidaten der Theologie aussandten. In einer Disputation vom Jahre 1781 war Schinz in Zürich die Frage auf, ob «Reisen durch die Schweiz, den Kandidaten der Theologie irgendwelchen Nutzen gewähren?» Er wendet sich gegen das «Reisen in fliegender Eile» und ebenso gegen Reisen ins Ausland, «damit die Jünglinge nicht das von den Eltern ererbte Geld verschleudern, um fremde, üppige Sitten in ihre Heimat zurückzubringen.»

Die Gefahr des Reisens in Eile war zwar nicht

übermässig gross; war doch 1798 die Strecke Zürich-Basel mit drei und diejenige von Zürich-Bern ebenfalls mit «drei Posten» in jeder Richtung wöchentlich bedient. Heute sind es auf jeder Strecke gegen dreissig Verbindungsmöglichkeiten in jeder Richtung, aber diesmal nicht wöchentlich, sondern täglich.

Ausser den bereits erwähnten Kandidaten der Theologie gab es noch keine Reiseführer, und die damals üblichen Kalender oder Almanache, die als Vorläufer der gedruckten Reiseführer angesprochen werden konnten, waren für «Gebildete», für die «Herrenschicht» berechnet. So empfiehlt der Helvetische Kalender von 1786 bei einem Besuche Berns, die «8 Mineralien- und Naturalienkabinette zu besuchen, der Conchylien-Sammlung und den Herbarien seine Aufmerksamkeit zu schenken und die Münzkabinette zu beehren». Es sind ferner die Adressen von 6 Buchhändlern und 3 Leseläden aufgeführt. Mit dem Fehlen von Hotel- und Gastwirtschaftsinhalten ist das Hauptgewicht auf die geistige Kost gelegt, und man kann füglich die Träger des Fremdenverkehrs in ihrer sozialen Schichtung in drei Gruppen einteilen: Die «Herren» (bis zur ersten Eisenbahn 1847); Die «Bürger» (bis Weltkrieg I, 1914); Das «Volk» (nach Weltkrieg II, ab 1948).

(Fortsetzung folgt)



Importeur: Rum Company Ltd., Basel

La constitution de partie civile des époux Guezee est reçue. Le président du syndicat d'initiative et le directeur de la station sont condamnés à 1 franc pour la réparation du préjudice moral et à 9745 F 80 pour le préjudice matériel.

Si nous sommes bien renseignés, le directeur de la station a fait appel devant ce jugement de première instance et c'est en conséquence la cour d'appel de Grenoble qui va probablement rouvrir le dossier. Nous croyons cependant savoir que les magistrats eux-mêmes ont après coup, vu certains doutes, en ce qui concerne la portée de leur décision. Car ils ont cherché à justifier leur attitude en publiant, au cours d'une conférence de presse — ce qui nous paraît assez rare dans la juridiction française — les attendus du jugement d'avalanche. Les voici (d'après notre confrère «Le Monde») :

Le tribunal avait à répondre à deux questions : Peut-il être reproché aux trois prévenus de ne pas avoir prévu le déclenchement de l'avalanche meurtrière ?

Etant donné le risque d'avalanche, toutes les précautions voulues étaient-elles prises pour empêcher un accident ?

Sur la première question, évoquant les déclarations faites à l'audience par l'expert désigné par le tribunal, le jugement précise :

«Attendu qu'il paraît d'ores et déjà qu'aucun des trois prévenus n'étant spécialisés dans la détection des avalanches il ne saurait leur être fait grief de ne pas avoir prévu le déclenchement de l'avalanche incriminée.»

A la deuxième question le jugement répond notamment :

«Attendu qu'à ce sujet il ressort de la procédure que seule une pancarte apposée au bureau du syndicat d'initiative mentionnait que la piste rouge était fermée et que, par huit-parole, le directeur de l'école de ski avait invité ses élèves à ne pas s'écarter des pistes, les incitant à la prudence, étant donné le risque d'avalanche ; qu'il est en outre établi que, ni au départ du télécabine du Diable, ni à l'arrivée de la piste remontée mécanique aucune pancarte ne mentionnait la fermeture de la piste rouge ; qu'aucune barrière d'interdiction n'avait été dressée au départ de la piste rouge... l'échet d'examiner à cette négligence peut être reprochée concurremment aux trois prévenus ou seulement à certains d'entre eux.»

Sur la prévention du directeur de la station le jugement reconaît :

«Que ses attributions n'ont jamais été nettement définies et encore moins consignées par écrit ; «Que les obligations d'un directeur de station n'ont jamais fait l'objet d'une réglementation législative ou administrative quelconque ;

«Qu'il ne disposait d'aucun pouvoir propre pour imposer ses décisions aux clients de la station.» Dans ses conclusions, le jugement retient à l'encontre du directeur les liens de la prévention et déclare le président du syndicat d'initiative des Deux-Alpes, employeurs et directeurs, civilement responsables.

On comprendra en Suisse, mieux encore qu'ailleurs dans les Alpes, que le verdict du tribunal et ses attendus ont été suivis dans la plupart des grandes stations d'hiver du Dauphiné (mais également en Savoie et Haute-Savoie) de démissions ostentatoires de directeurs, moniteurs d'école de ski et même de plusieurs maires. Il a fallu l'intervention personnelle de M. Jean Ravanel, nouveau commissaire du tourisme de la cinquième république, pour faire revenir, une semaine avant Pâques et sa pointe «d'après saison», tous ces représentants intimidés de la prospection et de la propagande touristiques sur une décision, trop compréhensible de leur point de vue.

N'insistons pas sur cette conséquence temporaire de l'affaire — qui a d'ailleurs donné lieu à une intervention discrète de la part du nouveau secrétaire d'Etat pour le supercontrôle du tourisme français, M. Pierre Dumas, maire de Chambéry (donc, lui aussi, expert en matière touristique et administrative). Mais il est important et nécessaire d'entendre les argu-

ments qu'un de ces représentants qualifiés du tourisme hivernal en France — voire même le plus qualifié de tous, à savoir Emile Allais, ancien champion de ski olympique et actuellement directeur de la grande station de Courchevel (Savoie) a fait valoir contre la généralisation de la théorie de responsabilité juridique en matière touristique :

«Les attendus du jugement de Grenoble, a-t-il dit, sont évidemment très regrettables. Mais à toute chose malheur est bon, en un sens qu'il vous permette de soulever certains problèmes trop souvent ignorés.

«En matière de prévention contre les avalanches il n'existe, hélas ! aucune règle générale. Qui doit financer cette protection ? Nul ne le sait exactement. Est-ce la commune, la Société des remontées mécaniques, l'Office de tourisme ? Chaque station, à ce sujet, a adopté un régime particulier, qui veut que le directeur de station soit responsable. Mais qui dit «responsabilité» dit autorité. Les directeurs de stations — profession qui n'a pas encore de statut — n'ont en fait que très peu d'autorité. Ils sont très souvent placés dans une situation délicate, où il leur faut ménager les uns et les autres.»

Et Emile Allais de déclarer en substance : «Conscient de certains dangers, il m'est arrivé, cet hiver, de faire interdire des pistes de Courchevel, cela sans autre souci que celui de la sécurité des skieurs. Cette décision m'a valu d'être convoqué à la préfecture pour m'entendre reprocher d'avoir ainsi porté préjudice à la station... Si l'été, sur une plage, un nageur est emporté par une lame de fond il ne vient à l'idée de personne de faire endosser la responsabilité de l'accident au directeur de la plage. Pas plus qu'il n'est question de déclarer responsable le moniteur ou le président d'un aéroclub d'un appareil qui s'est écrasé, pris dans un rabattant. Avant de faire supporter aux directeurs de stations de sports d'hiver toutes les responsabilités il serait bon d'établir un règlement général et d'en confier la sécurité à des professionnels, c'est-à-dire la protection civile. Pour mon compte je verrais très bien les CRS assurer la protection, comme ils le font sur les plages.»

Nous sommes certes complètement d'accord avec le projet, avancé par les intéressés, à savoir d'élaborer le plus tôt possible un statut général pour les grandes et petites stations alpines et de limiter non seulement les compétences administratives, mais également les responsabilités sportives et touristiques des dirigeants de ces stations, qu'il s'agisse d'un directeur ou d'un président honoraire ou payé d'un Syndicat d'initiative. Mais nous ne pouvons nous rallier à la proposition du sympathique exchampion de ski Emile Allais (que nous avons vu remporter en 1936, à Garmisch, la première médaille d'or pour la France), lorsqu'il recommande que des gendarmes ou des membres de la compagnie républicaine de sécurité (CRS) réglementent ou dirigent les descentes de ski en haute montagne, comme ils le font avec tant de zèle et de connaissance techniques sur nos routes pendant les week-ends ou les jours de fête pour la circulation.

Non, laissons plutôt à nos jeunes et vieux skieurs (et skieuses), le soin de se familiariser avec les dangers sportifs, tant dans l'alpinisme estival que dans le tourisme hivernal. Ne retombons pas dans l'erreur de ceux qui — après les premières hécatombes qu'a exigées avant la guerre, la Paroi-Nord de l'Eiger préconisèrent l'intervention de la police cantonale afin d'empêcher les trop audacieux alpinistes de haute-montagne de risquer leur vie (ou des débutants inexpérimentés de commettre l'inévitable suicide...). Les montagnes doivent être libres et elles le resteront tant que nous ne les livrons ni aux technocrates ni aux policiers de la circulation touristique. Contentons-nous donc de canaliser le flot des grandes et petites voitures que traversent nos Alpes et qui font patiemment la queue, alors que les skieurs dans toutes les régions alpines ont (malgré tout) encore un certain «espace vital» et en conséquence une liberté individuelle de choisir, même des pistes dangereuses...

Dr Walter B. Bing

Der Vogt im Hühnerhof?

Kaum dass die Öffentlichkeit Kenntnis genommen hat von der Defizitwirtschaft, in welche die unter der Obhut des Staates aufgezoogene inländische Zuckerproduktion führte, wird eine neue Planung zur Ausweitung der Bewirtschaftung bekannt: der Versuch, mittels eines Eier- und Geflügelstatuts auch das Geflügel und dessen Produkte ins Netz interventionistischer Agrarpolitik einzuspannen. Die kaum vermeidbare Folge wird sein, dass die Konsumenten auch in diesem Fall früher oder später die Zeche werden bezahlen müssen.

Im Gesetzesentwurf, der den Kantonsregierungen und interessierten Organisationen zur Vernehmlassung zugeht, soll, wie es im Begleitschreiben heisst, die bis jetzt freie Schlachtgeflügelproduktion «geordnet» und die Preisausgleichskasse für Eier gesetzlich verankert werden.

In ihren leicht voraussehbaren Auswirkungen passt die geplante Ausweitung der Bewirtschaftung zur behördlich beteuerten Notwendigkeit, den Anstieg der Lebenskosten zu bremsen, wie die bekannte Faust aus Auge. Geflügelfleisch und Eier haben nämlich in preislicher Hinsicht eine zur allgemeinen Tendenz gegenläufige Bewegung durchgemacht: dank der Anwendung moderner, rationeller Produktionsmethoden ist das «Güggeli» heute billiger als Siedfleisch, und auch die Eier sind zumindest in der Hauptsaison erstaunlich preisgünstig erhältlich. Aber es scheint, dass unsere Agrarwirtschaft solche «Oasen» als ein Ärgernis empfindet, das es ausmerzen gilt.

In seiner Tendenz läuft, wie uns Fachleute erklären (und inzwischen in Vernehmlassungen auch dokumentiert haben) das geplante Eier- und Geflügelstatut darauf hinaus, in vorläufig nach aussen noch etwas kaschierter Form die nichtbäuerliche Geflügelwirtschaft auszuschalten und die schweizerische Elterversorgung zu autarkisieren, was mit Sicherheit einen Preisanstieg in beiden Bereichen nach sich zöge. Als letzte noch «freibleibende» Produkte kämen dann wohl bald auch noch die Fische und der Bienehonig an die Reihe...

Der Versuch, zu einer schweizerischen «Eierautarkie» zu gelangen, ist schon höchst problematisch infolge des Umstandes, dass die schweizerische Eierzeugung über keine eigene Futtergrundlage mehr verfügt, sondern zum weitaus grössten Teil auf Zukauf von ausländischen Futtermitteln angewiesen ist.

Was die Geflügelproduktion anbelangt, so sieht zwar die bisherige Verordnung über den Eiermarkt

und die Elterversorgung vom 19. Februar 1954 bereits die Bewilligungspflicht für die Erweiterung bestehender Geflügelhöfe und Geflügelställe mit 150 Tieren und für die Neueröffnung solcher Betriebe vor. Diese Bewilligungspflicht wurde bisher aber in der Praxis nicht strikt durchgesetzt, weil die rechtliche Grundlage hierzu ganz offensichtlich nicht genügt (denn der Bundesrat darf durch eine Verordnung nicht derartige Eingriffe in die Handels- und Gewerbefreiheit vornehmen). Es war daher stets mit dem Risiko zu rechnen, dass das Bundesgericht diese Bestimmung als verfassungswidrig bezeichnen würde. Wird nun aber, wie im geplanten Statut vorgesehen, die Bewilligungspflicht auf Gesetzesstufe festgelegt, entfällt für das Bundesgericht die Möglichkeit, entsprechende Vorkehrungen und Verbote als nichtig zu erklären. Das Ganze könnte dann freilich an den Klippen eines Referendums scheitern.

Der Zug zu noch verstärkter Autarkie in der Agrarpolitik steht aber auch in krassem Gegensatz zu den Notwendigkeiten, die sich für unser Land im heutigen Stadium der europäischen Integration ergeben. Man darf in diesem Zusammenhang auf das EFTA-Bulletin Nr. 4 vom April 1963 verweisen, wo unter dem Titel «Europa und die kommerziellen Verhandlungen des GATT 1963/64» folgendes zu lesen steht: «Es ist gestattet, in erster Linie mit einer gewissen Sicherheit festzustellen, dass niemand ernstlich die landwirtschaftlichen Probleme auf Basis der Autarkie lösen kann, was einen Teil der internationalen Handelsströme, der ebenso wichtig für die Importeure wie für die Exporteure ist, lahmen würde. Die Stützungsprogramme führen gleichfalls zur Erzeugung von Überschussgütern, die kommerziell nicht mehr abgesetzt werden können. Sie hängen schliesslich drohend über dem Markt und werden mit Hilfe von Subventionen in den Kreislauf des Verbrauchs eingeführt, was zur Verstärkung des Drucks auf die Preise beiträgt.»

Auch in unserer Landwirtschaft vernahm man in letzter Zeit gewichtige Stimmen, die sich für eine Umstellung auf eine Produktionsweise einsetzen, die den modernen Gegebenheiten entspricht. Das geplante Geflügel- und Eierstatut nimmt sich demgegenüber als ein bedauerlicher Versuch aus, es auf einem bisher relativ freigeblichen Sektor nochmals mit dem Rückwärtsgang zu versuchen. Er kann nur in die Sackgasse führen.

Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen

repondu que l'on préférerait dès le mois de juin louer sa chambre à des chauffeurs de cars, gens fort respectables, mais il ne peut savoir que l'hôtelier incriminé avait peut-être pris des engagements pour cet été, depuis le mois de novembre déjà.

En ce qui concerne le prix de pension, celui-ci est le résultat d'une réduction sur le total des prix séparés. Il n'est donc pas question que pour un repas non pris, on déduise le prix normal du repas. La correction veut que l'hôtelier fasse payer le prix entier normal de la chambre plus le prix normal du repas. Généralement il est fait une légère réduction sur le prix de ce repas, quand le client est normalement en pension. Voilà l'usage, qui est en vigueur dans l'ensemble de l'hôtellerie,

aussi bien suisse qu'étrangère, voire même belge, et ceci depuis toujours.

A la suite de votre article, vous savez maintenant ce qu'en pense l'hôtellerie. L'économie genevoise ou l'opinion publique auront probablement tendance à estimer qu'une demi-page de «La Suisse» est un peu beaucoup pour traiter des divergences de vue pouvant exister entre un de nos hôtes et quelques hôtels. Je voudrais surtout vous rappeler que c'est justement votre rôle, non seulement d'informer l'opinion publique, mais surtout de former cette opinion, et cela ne vous mène à rien de la dresser contre une corporation au sujet de faits dont vous ne possédez que les tiers des éléments. Je reste à votre disposition pour intervenir auprès des coupables, si jamais je peux connaître leur nom. Le président : Ch. Leppin

Le nom de Zermatt ne doit pas être mis à toutes les sauces

Dans les colonnes d'un grand quotidien genevois du matin, l'un des collaborateurs de ce journal, dans le cadre de sa chronique économique, a récemment accueilli et commenté sur une demi-page, les doléances d'un stagiaire belge, en ce qui concerne un hôtelier genevois, et se livrant à certains développements, a intitulé le tout «Ceux qui n'ont rien appris à Zermatt...», intercalant en outre quelques sous-titres particulièrement «révélateurs», tels que «Comment certains hôteliers traitent leurs hôtes», «Ceux qui sabotent l'accueil suisse», «L'image de la Suisse et la réalité».

Le président de la «Société des hôteliers de Genève», M. Charles Leppin, a vivement réagi à cet article et nous envoie copie de la lettre qu'il a adressée à son auteur, en nous demandant de la publier, ce que nous faisons bien volontiers, ci-dessous, car le nom de Zermatt ne saurait être mis à toutes les sauces.

Nous tenons encore à préciser que la réduction incriminée de 2 fr. pour un repas dont le prix de détail est de 7 à 8 fr. est normale. En effet, comme le dit plus loin le président de la Société des hôteliers de Genève, le prix de pension est un prix réduit par rapport à la somme des prix de chaque prestation. En outre, les calculs les plus étendus ont montré que l'hôtelier devait avoir au moins les 2/3 du prix du repas (en pension) pour couvrir le prix des marchandises et la quote-part des frais fixes d'exploitation. C'est la raison pour laquelle on ne peut faire des déductions plus importantes sur les prix des repas et le malentendu provient du fait que le client sous-estime quelquefois le prix des marchandises et toujours la part des frais généraux. (Réd.)

«Je me permets de répondre à votre article paru dans «La Suisse» du 17 mai, réponse que vous semblez d'ailleurs solliciter. Je le fais avec d'autant plus de plaisir que nous nous connaissons de longue date et que je ne voudrais pas laisser subsister un quelconque malentendu entre nous.

C'est donc en ami que je regrette l'en-tête déplorable de cet article. Les événements de Zermatt ont été pour l'ensemble de la Suisse une catastrophe

que nous avons tous déplorée et dont l'hôtellerie tout entière, à des degrés divers, a subi les conséquences. Je ne pense pas pour autant que le nom de cette station, dans le seul but de rendre un article plus «sensational», doit être utilisé à toutes les sauces. Avant hier, votre journal a utilisé les caractères gras employés pour les catastrophes mondiales et ceci pour annoncer que des mineurs avaient été les malheureuses victimes d'un accident de travail aux environs de Zermatt. Aujourd'hui, Zermatt sert d'appât pour mettre les colonnes de «La Suisse» à la disposition d'un client mécontent, et cela après que toute la presse ait été informée du désir du monde touristique suisse d'indemniser les victimes et d'essayer de faire oublier les événements de cet hiver. Ceci n'est pas du fair-play.

Ce contre quoi je m'élevais également, c'est que vous utilisiez un cas particulier, qui malheureusement reste anonyme, pour jeter le discrédit sur l'ensemble de notre profession. Une fois c'est l'hôtelier qui jette à la rue une mère de famille et ses enfants. Une autre fois, c'est l'hôtelier qui triche avec la cotisation de nuitée. Aujourd'hui, c'est un hôtelier qui répond plus ou moins aimablement. Ces «hôteliers» ont des noms, ils dirigent des maisons qui en portent aussi. Les journaux n'écrivent jamais : «Encore un citoyen genevois ivre au volant», mais ils parlent bel et bien de «M. X.»

Dans le cas particulier, il était évidemment plus délicat de donner des précisions de ce genre, car après tout vous n'aviez eu connaissance que de la version du client. Or, vous aviez à votre disposition les hôteliers incriminés, dont vous ne pouviez ignorer les noms, et même votre serviteur.

Pour en venir aux doléances de notre hôte belge et ne mettant pas un seul instant en doute ses affirmations, je regrette qu'il n'ait pu s'entendre avec le premier hôtelier. Sa méconnaissance de la structure d'un prix de pension a certainement dû d'un autre côté le tromper sur la réduction à laquelle il croyait avoir droit quant il ne prenait pas occasionnellement un repas. Je doute d'autre part qu'ailleurs on lui ait

Schweizerischer Gewerbekongress in Basel

Dieses Jahr führte der Schweizerische Gewerbeverband, dem 241 schweizerische Berufsverbände, kantonale Gewerbeverbände, Genossenschaften und Institutionen der Selbsthilfe mit 288 000 Mitgliedern angeschlossen sind, seine ordentliche Delegiertenversammlung am 8. und 9. Mai in Basel durch. Diese Stadt, selbst ein bedeutsames Wirtschaftszentrum als Messe-, Handels- und Finanzplatz sowie Ausgangspunkt der direkten Wasserverbindung der Schweiz zum Meer, verfügt über ein starkes, regames und anpassungsfähiges Gewerbe mit rund 5000 Unternehmungen.

Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes gibt dem Gewerbe alljährlich Gelegenheit, vor einer breiten Öffentlichkeit seine Stellungnahmen zu wichtigen aktuellen Fragen der Wirtschaftspolitik darzulegen. Bei diesem Anlass kann sich die Öffentlichkeit jeweils auch ein Bild vom ausserordentlich vielfältigen Aufgabenbereich dieser wirtschaftlichen Spitzenorganisation machen, aber auch von dem bedeutenden Platz, den das Gewerbe in der schweizerischen Volkswirtschaft einnimmt. Man darf rechnen, dass heute über 1 Million Schweizer ihre Existenzgrundlage in gewerblichen Betrieben haben. Mit um so grösserer Aufmerksamkeit werden daher in vielen Bevölkerungskreisen die Beschlüsse der grössten gewerblichen Tagung unseres Landes verfolgt.

Am Nachmittag des 8. Mai konnte Präsident Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich) über 500 Delegierte aus allen Teilen der Schweiz zum internen Teil der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Gewerbeverbandes begrüssen, der die Behandlung der statutarischen Traktanden zum Gegenstand hatte. Der Geschäftsbericht über die Tätigkeit des Verbandes im Jahre 1962 wurde einstimmig angenommen. Ebenso fanden die Jahresrechnung 1962 und der Voranschlag 1963 einhellige Zustimmung. Anschliessend schritt die Versammlung zur Wahl von zwei Mitgliedern der Schweizerischen Gewerbekommission. Anstelle der demissionierenden Herren R. Ledermann und W. Labhart wurden Paul Ritzmann (Prilly) und Kantonsrat Otto Keller-Gimmel (Arbon) gewählt. Beim Verwaltungsrat des Schutzfonds der Selbständigengewerbetreibenden wurde anstelle des zurückgetretenen Dr. A. Piguet als Nachfolger Henri Müller (Lausanne) bestimmt. In der Folge nahm die Versammlung eine Gesamtrevision der Statuten vor. Mit dieser Revision wurden die aus dem Jahre 1933 stammenden Statuten des Verbandes den in den letzten 30 Jahren eingetretenen wesentlichen Veränderungen angepasst. In den letzten drei Dezennien ist der SGV nicht al-

lein nach Sektionenzahl grösser geworden, sondern namentlich ist der Aufgabenbereich sehr erheblich ausgeweitet worden.

Im zweiten und dritten Teil der Gewerbebetätigung folgten rund 150 Gäste aus den eidg. Räten, der Bundesverwaltung, Nationalbank, SBB, PTT, kantonalen Regierungen und Behörden, Spitzen- und Fachorganisationen der Wirtschaft, die Generalsekretäre der bürgerlichen Parteien, Persönlichkeiten aus Basler

Gordon's
★
Gin
stands supreme

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Unternehmungen, die Vertreter der schweizerischen Presse sowie 120 Gewerbeschüler aus Basel den Verhandlungen. Dabei erstattete der SGV, als zahlenmässig stärkste Arbeitgeberorganisation der Schweiz, Bericht über seine vielseitige Tätigkeit im letzten Jahr, namentlich aber bezog er offen und eindringlich Stellung zu den gegenwärtigen aktuellen Problemen der schweizerischen Politik. Dies geschah insbesondere in einem stark beachteten Referat des Verbandspräsidenten, Nationalrat U. Meyer-Boller (Zürich-Zollikon). Das schweizerische Gewerbe stimmt sich gegen die in jüngster Zeit anschwellende Gesetzesflut und muss seine Zustimmung im besonderen jenen Vorlagen verweigern, die auf die allgemeinen Interessen, die konjunkturpolitischen Erfordernisse und die strukturellen Gegebenheiten nur mangelhaft Rücksicht nehmen. — Nationalrat Meyer-Boller nahm zu einer Reihe politischer Geschäfte auf eidgenössischer Ebene kritisch Stellung. Zu verschiedenen sind seitens des Gewerbes ernste Vorbehalte anzubringen. Der Schweizerische Gewerbeverband wird nicht zurückhalten, seine Meinung der Öffentlichkeit und den Stimmbürgern zur Kenntnis zu bringen.

Ein besonderes und bisher von der wachsenden Zustimmung des Volkes getragenes Anliegen des Gewerbes ist die Erhaltung der integralen Unabhängigkeit, der Neutralität, der föderativen Struktur so-

wie der referendumsdemokratischen Volksrechte der Schweiz im Rahmen der europäischen Integrationsbestrebungen. Dazu waren an der Gewerbetagung von hoher staatspolitischer Verantwortung, profunden staatsrechtlichen und geschichtlichen Kenntnissen getragene, klare Grenzen zeichnende Ausführungen von Nationalrat Peter Dürrenmatt (Basel) unter dem Titel: «Eidgenössische Demokratie und europäische Integration» zu hören. Die klar begründeten Reserven, die für eine schweizerische Assoziations- und Integrationspolitik Geltung haben müssen, fanden die ungeteilte Zustimmung des Gewerbekongresses. Dieser liess sich am ersten Verhandlungstag durch J. E. Miauton (Lausanne) und Prof. Dr. A. Gutersonn (Bern) über das neue eidgenössische Berufsbildungsgesetz orientieren, wobei verschiedene wesentliche Neuerungen (u. a. Zweiteilung der bisherigen Meisterprüfung, kombinierte Lehre) besondere Erwähnung und Würdigung erfuhren.

Einstimmig und mit starkem Applaus ernannte der Gewerbekongress die beiden Mitglieder der Schweizerischen Gewerkekammer und des Vorstandes, Nationalrat Dr. K. Hackhofer, Zentralsekretär des Schweizerischen Schuhhändler-Verbandes (Zürich), und Nationalrat G. Rutishauser, Präsident des Verbandes Schweizer Metzgermeister (Gümligen), zu Ehrenmitgliedern des Schweizerischen Gewerbeverbandes. — GDP.

Die Schweiz mit Waadtländer Akzent

Eine nationale Ausstellung darf und kann ihrem Wesen nach nur das Werk des ganzen Landes sein. Keine Gegend, kein Kanton, keine Stadt — um mit jenen zu beginnen, denen diese Aufgabe zu lösen aufgegeben ist — vermöchte ein solches Unternehmen allein zu bewältigen. Die Waadtländer und die Lausanner haben deshalb ohne weiteres erkannt, dass der engere Zusammenschluss von 25 Kantonen zu einer Einheit nur eine Gemeinschaftsarbeit sein kann, und das ist ja auch der Grundsatz der Expo 64.

Den Waadtländer und Lausanner Organisatoren lag es daher am Herzen, sich der aktiven Mitarbeit einer grossen Anzahl von Miteidgenossen zu versichern und ihnen, Romands wie Deutschschweizern, verantwortungsvolle Aufgaben anzuvertrauen. Alle Kantone sind im Stab und Personal der Expo vertreten, und nur etwa die Hälfte aller Mitarbeiter ist welscher Zunge. Was diejenigen anbetrifft, die der grossen nationalen Kundgebung Form, Gestalt und Ausdrucksfähigkeit verleihen, die Architekten und Graphiker, so findet man deren Büros sowohl in Genf und Basel als auch in Lugano, Zürich oder Bern.

Was das gesamtschweizerische Schaffen, das nationale Werk anbetrifft, ist man sich zwar bewusst, dass Lausanne, der Kanton Waadt und die französische Schweiz für die Expo nicht mehr bedeuten als ein geeigneter Ort, ein blosses Terrain — das übrigens prachtvoll ist, liegt es doch mitten in einer Landschaft, die zu den schönsten der Welt zählt. Aber eine Expo, die so rechnerisch genau die Schweiz in miniature darstellen würde, dass sie an einem beliebigen Punkt der Eidgenossenschaft stattfinden könnte, würde mit allen helvetischen Traditionen brechen. Sogar wenn es sich die Expo gestalten darf, mehr ihnen welschen als vielmehr ihren schweizerischen Charakter zu betonen, so wenig darf sie anonym, mittelmässig und uniformiert schweizerisch sein! Einen speziellen Ton, eine ganz natürliche Note hat sie ebenso nötig wie ein sorgfältig ausgewähltes Gelände.

Ein Humorist prägte den Satz: Lausanne 64 — das ist die Schweiz mit Waadtländer Akzent! In Wahrheit ist der Ehrgeiz der Lausanner, der Waadtländer, der Westschweizer grösser: der Expo ein «gewisses Etwas» zu geben, das an keinem andern Ort der Schweiz sonst möglich wäre; aus ihr das Werk zu schaffen, das, im Hinblick des Genfersees, am selben Ort gelegen, dem Buch entspräche, von dem Ramuz, der grosse Waadtländer Dichter, träumte; einem Buch, «das hier und nur hier geschrieben werden könnte».

Dieser «touche romande», wenn man so sagen darf, soll überall zwischen Bellverre und Vidy spürbar sein, aber immer geschmackvoll und zurückhaltend. Er drückt sich beispielsweise im Willen aus, Abstand zu den Dingen zu gewinnen, nicht nur eine

helvetische Bilanz zu ziehen, sondern vielmehr Ideen und Pläne für die Schweiz von morgen zu entwerfen. Er kommt zum Ausdruck im Bestreben, neue Gedankengänge zu entwickeln, Fragen aufzuwerfen, Probleme zu beleuchten, kurz, in irgendeiner Form ins Gespräch mit dem Besucher zu kommen und sich nicht auf die blossen Aneinanderreihung und Aufzählung von Produkten, Maschinen, Statistiken, Erfolgen und Versprechen für weitere Erfolge zu beschränken. Denselben «touche» erkennt man im grossen, der Landwirtschaft gewidmeten Sektor, aber auch im «L'Art de vivre», dessen einer Halbssektor «Froh und sinnvoll leben» betitelt ist, ein Name, der mit allem, was an Hoffnung und Tatkraft in ihm steckt, sehr gut das Motto der ganzen Ausstellung sein könnte. Man beobachtet diesen speziellen Charakterzug ebenfalls im offensichtlichen Bestreben, ausgetretene Pfade zu vermeiden und der Phantasie, der Poesie und dem Humor Raum zu schaffen — einschliesslich der Kunst, über sich selbst lächeln zu können...

Die Westschweizer glauben natürlich nicht, all diese Qualitäten für sich gepachtet zu haben; sie nehmen im Gegenteil an, dass die Expo die langerehe Gelegenheit sei, bei der alle Miteidgenossen beweisen können, dass auch sie über diese Talente verfügen und ihnen freien Lauf lassen. So ist selbst dieser «touche romande» aus einem Gemeinschaftsgedanken heraus entstanden. Er offenbart sich überall, in allen Abteilungen und Sektoren. Nicht nur im «Weg der Schweiz», wo besonderes Gewicht auf die geistigen Werte der Eidgenossenschaft gelegt wird, oder im Gegensatz dazu im Hafensektor mit seiner Vielfalt an Farben und Vergnügungsmöglichkeiten, sondern vor allem in der Attraktion des Mesoscaphes, das so vieles zugleich darstellt: eine Erfindung wissenschaftlichen Charakters, Symbol für den Fortschritt in Technik und Industrie, ein Forschungsinstrument, ein Vergnügen ganz besonderer und seltener Art und schliesslich ein Abenteuer, das gleichermaßen die Phantasie wie die Liebe zum Wagnis anspricht — ein Wagnis, das ausschliesslich auf seiten der Aussteller und nicht der Passagiere besteht, wohlverstanden!

Gleichgültig, ob Welsch- oder Deutschschweizer, Stab und Mitarbeiter der grossen nationalen Kundgebung arbeiten mit echter Begeisterung an ihrer Aufgabe. Nichts kann sie erschüttern oder ihren Glauben an die Expo ins Wanken bringen. Diese Liebe zur Sache wird ihre Früchte tragen: Ende April 64, zum vorgesehenen Termin, werden die Gastgeber von Lausanne, des Kantons Waadt und der Westschweiz am Genfersee «das grosse Buch der Schweiz» aufschlagen, welches das Antlitz der ganzen Schweiz repräsentieren wird, aber das, wie der Dichter sagt, in dieser besonderen Weise nur hier geschrieben werden konnte. Pierre Cordey

lemagne, de Grande-Bretagne (—8% pour chaque pays), de Scandinavie, d'Autriche, d'Espagne et du Portugal (—11% chacun), des Pays-Bas (—13%) et de l'Amérique latine (—24%). A la différence du mois précédent, le contingent italien s'est quelque peu renforcé (+3%); il n'a cependant pas atteint son volume de février 1961, comme d'ailleurs les groupes britannique et hollandais.

En décembre, les Français avaient prédominé parmi les étrangers et en janvier ce furent les Anglais qui l'emportèrent; dans le mois en revue, les Allemands ont repris la première place. Leur quote-part à la fréquentation de la clientèle externe s'est toutefois réduite de 30 à 29%. La participation des Britanniques, en troisième rang, a également rétrogradé (de 12 à 11½%), tandis que celle des Français, en deuxième position, a augmenté de 22 à 24%. Du total de 1,104 million de nuitées fournies par les étrangers, 88½% reviennent aux hôtes européens et 11½% aux hôtes extra-européens.

La moitié des nuitées étrangères ont été comptées dans les établissements d'hébergement d'un prix de pension minimum allant de 15.50 à 22 francs, à peu près les tiers dans les hôtels à tarifs plus élevés et un sixième dans les exploitations de catégories de prix inférieures. Les hôtes du pays ont été dénombrés respectivement à raison de 46 et 41% dans les établissements des classes de prix moyennes et inférieures et de 13% dans les hôtels de 1er rang et de luxe. Aucun déplacement d'importance n'est à signaler par rapport à février 1962.

Genre et catégorie d'entreprises

La répartition de la fréquentation d'après le genre des entreprises n'a également pas subi de changements notables. Un peu plus de 78% des 2,04 millions de nuitées enregistrées en tout durant le mois examiné reviennent aux hôtels, auberges et pensions, 12% aux établissements garnis (meublés), 4% aux maisons de vacances de sociétés et d'associations, à peu près la même proportion aux maisons d'accueil de groupements étrangers et à peine 2% aux établissements balnéaires et aux motels, peu fréquentés en hiver. Les exploitations logeant en garni, les maisons d'accueil de groupements étrangers et les motels ont totalisé plus de nuitées qu'il y a un an, les maisons de vacances de sociétés et d'associations en ont recueilli à peu près le même nombre, alors que les hôtels, auberges, pensions et établissements balnéaires en ont annoncé moins.

Répartition par zones

La répartition des résultats de février par zones fait apparaître que 62% de nuitées sont allées aux régions de montagne, environ 20% aux villes, grandes et moyennes, et 18% aux autres contrées du pays. Alors que la clientèle a quelque peu augmenté dans l'hôtellerie urbaine, grâce à un supplément de nuitées à Bâle (+9%); Foire internationale des machines pour entrepreneurs, ainsi qu'à Genève (+7%); Conférence sur l'application de la science et de la technique en faveur des régions sous-développées), la fréquentation a diminué de 4% en moyenne dans les régions alpines et de 6% dans les autres contrées.

Fluctuations du tourisme d'hiver

Comme en janvier, le fléchissement du tourisme d'hiver s'est manifesté principalement aux Grisons et dans l'Oberland bernois, où le chiffre des nuitées a baissé respectivement de 8 et 6%. Ces deux régions ont subi des pertes de nuitées très sensibles de visiteurs allemands, britanniques, hollandais et scandinaves, les Grisons ayant enregistré au surplus un recul de la fréquentation d'hôtes indigènes. En Valais également, la clientèle suisse n'a plus été aussi nombreuse qu'en février 1962, mais on note ici un renforcement des effectifs d'hôtes de l'étranger (Français, Italiens et Belges en particulier), de sorte que le total général des nuitées a marqué une légère progression sur celui de février 1962 (+1%). Une amélioration (+4%) s'inscrit de même en faveur des Alpes vaudoises, où la fréquentation des Suisses et des Français s'est intensifiée; la plupart des stations d'hiver de la Suisse centrale ont aussi bénéficié d'un excédent de nuitées. En revanche, les centres de sports d'hiver de la Suisse orientale ont reçu moins de monde qu'il y a un an. Le taux moyen d'occupation des lits a rétrogradé dans toutes les régions alpines, en partie à la suite des pertes de nuitées, en partie en raison de l'augmentation du nombre des lits d'hôtes. La cote moyenne de l'ensemble des régions d'hiver est descendue de 72 qu'elle était à 66%. Les meilleurs taux d'occupation s'inscrivent au compte d'Arosa (100%), de Verbier (95%), Crans (90%), Davos (88%), Grindelwald, Parpan (87 dans chaque station), Blivio, Films, Wengen (86 chacune), Braunwald, Lenk, Montana, Wildhaus (85 chacune), Adelboden, Celerina, Villars-sur-Ollon (83 chacune) et Engelberg (80%).

Etablissements climatiques et maisons de cure

Le nouveau recul de la fréquentation des patients suisses (—3%) et étrangers (—9%) en séjour dans les sanatoriums de montagne et maisons de cure s'est concrétisé par une perte de 7300 nuitées ou de 5%. Le nombre des lits mis à la disposition des malades étant moins élevé qu'il y a un an à pareille époque, le taux moyen d'occupation n'a fléchi que d'un point, soit de 82 à 81%.

Etat de l'emploi

Contrairement à la fréquentation mais en concordance avec l'offre des lits d'hôtes, le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie a augmenté, par rapport à février 1962, de 2100 ou de presque 4%, passant à 56900. A l'instar des mois précédents, le personnel masculin (+5%) s'est renforcé un peu plus que le personnel féminin (+3% approximativement), raison pour laquelle la participation des femmes s'est légèrement réduite (de 58% environ à 57%).

Einladung

zur ordentlichen Delegiertenversammlung der Familienausgleichskasse SHV

Mittwoch, den 19. Juni 1963, ca. 11.30 Uhr im Palace-Hotel, Gstaad

Traktanden:

1. Geschäftsbericht 1962
2. Jahresrechnung 1962
3. Bericht der Rechnungsrevisoren
4. Genehmigung der Jahresrechnung 1962
5. Finanzierung der Krankenkasse SHV durch Zuwendungen aus dem Fonds für soziale Versicherungen
6. Festsetzung der Beiträge für 1964
7. Wahlen: 1 Rechnungsrevisor und 1 Suppleant
8. Diverses

Zur Teilnahme an der Delegiertenversammlung sind alle Kassenmitglieder freundlich eingeladen. An den Wahlen und Abstimmungen nehmen nur die zum voraus bezeichneten Delegierten teil. Die Delegierten werden nach dem für die Delegierten des SHV geltenden Wahlmodus bezeichnet. Es können jedoch für die Familienausgleichskasse besondere Delegierte gewählt werden. Als Delegierte können nur Kassenmitglieder oder Vertreter von solchen gewählt werden.

Vier bitten Sie höflich, allfällige Anregungen und Vorschläge zuhanden der Delegiertenversammlung dem Vorstand bis 8. Juni 1963 schriftlich einzureichen und begrüssen Sie, sehr verehrte Mitglieder, mit vorzüglicher Hochachtung.

FAMILIENAUSGLEICHSKASSE SHV
Der Präsident: F. Tissot

Fléchissement pendant le trimestre d'hiver 1962/63

D'après les résultats provisoires des mois de décembre, janvier et février, le mouvement hôtelier a fléchi au cours du dernier trimestre d'hiver comparativement à la même période de 1961/62. Le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels, auberges, pensions, sanatoriums de montagne et maisons de cure s'est réduit de 131000 ou de 2% pour se fixer à 5,703 millions et de taux d'occupation des lits disponibles a rétrogradé de 43½ à 41% (moyenne du pays). Il convient de considérer à ce sujet que l'offre des lits s'est accrue de 4% en l'espace d'une année. La baisse de la fréquentation est due essentiellement à la régression de l'afflux touristique en provenance de l'étranger. Abstraction faite des Français (supplément de nuitées de 3%), des hôtes de l'Est européen (+3%) et d'Afrique (+11%), tous les contingents d'hôtes, en particulier les Allemands (—6%), les Anglais (—7%), les Hollandais (—10%), ainsi que les ressortissants de l'Amérique du Nord et du Sud (—11 et —14%) sont venus moins nombreux qu'en hiver 1961/62. Dans l'ensemble, le compte des nuitées fournies par les étrangers s'inscrit avec une perte de 115000 ou de 4%, s'établissant à 3,085 millions. L'apport des hôtes du pays a diminué de 16000 ou de 1% pour se situer à 2,618 millions.

HOWEG-Verwaltungsratssitzung

Am 8. Mai trat im Restaurant Waid in Zürich der Howeg-Verwaltungsrat zu seiner ordentlichen Quartalsitzung zusammen. Die umfangreiche Traktandenliste, welche Präsident Widmer vorzulegen hatte, liess einen langen Arbeitstag erwarten. In der Folge zeigte es sich dann auch, dass einige weniger dringliche Geschäfte auf eine spätere ausserordentliche Sitzung zurückgestellt werden mussten.

Das Protokoll der Session vom 12./13. Februar pasierte anschlusslos. Unter dem Traktandum Mitglieder-Mutationen sind 126 Aufnahmen und 38 Abgänge bewilligt worden. Nach Berücksichtigung des Netto-Mitgliederzuwachses von 88 ergibt sich ein Gesamtbestand von 5547. Damit dürfte die Howeg, am Mitgliederbestand gemessen, die Spitze der schweizerischen Einkaufsgenossenschaften des Mittelstandes erreicht haben.

Im Bericht über das erste Quartal 1963 stellte Direktor Senn fest, dass in den Monaten Januar, Februar und März die Übernachtungsziffern der Hotellerie um 171 000 Logiernächte kleiner ausgefallen sind



Nouvelle régression de la fréquentation en février 1963

Février s'est révélé une fois encore le meilleur mois d'hiver quant à la fréquentation. Toutefois, le maximum de ce mois réalisé l'an dernier n'a pas été atteint car aussi bien la fréquentation des hôtes du pays que celle des hôtes de l'étranger s'est réduite. On note en particulier une baisse des effectifs allemands, britanniques et néerlandais. A l'exemple de l'offre des lits d'hôtes, le personnel au service de l'hôtellerie a augmenté au regard de février 1962.

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Etablissements hôteliers

La tendance à la régression de l'activité hôtelière observée en janvier s'est poursuivie dans le mois considéré. Le nombre des nuits passées dans l'hôtellerie, au total de 2,04 millions, est de 73000 ou de 3½% inférieur au maximum de février réalisé il y a un an. Le taux moyen d'occupation des lits disponibles est descendu de 50 à 46%, fléchissement dû en partie à l'augmentation de l'effectif des lits réservés aux hôtes. Un excédent de plus de 20000 nuitées aurait été nécessaire pour maintenir le degré d'occupation à son niveau de l'année dernière.

Le nouveau repli s'explique probablement par le froid particulièrement vif qui a sévi au début et à la fin de février, par les perturbations survenues dans la circulation ferroviaire et routière, dissuadant ainsi bien des gens à voyager, et par le fait que nombre de personnes habitant la plaine ont eu l'occasion de pratiquer les sports d'hiver sur place. Il se peut que d'autres facteurs aient également entravé le développement, par exemple un changement de direction des courants touristiques, comme on a pu le cons-

tater l'été dernier pour les villégiateurs britanniques. Les résultats de février des régions hivernales étrangères une fois connus permettront de mieux s'en rendre compte.

Tourisme en provenance de l'étranger

On relève avant tout un recul du tourisme en provenance de l'étranger, lequel s'était déjà sensiblement amoindri en janvier. En effet, l'apport des visiteurs venus de l'étranger a baissé de 51000 ou de 4½% pour se fixer à 1,104 million, tout en dépassant encore de quelque 20000 unités le résultat de février 1961. Le nombre des nuitées d'hôtes du pays ne s'est réduit que de 22000 ou de 2% pour s'établir à 935000, réduction due principalement au fait que la fréquentation des hôtes permanents exerçant une profession a été moins importante (—14700 ou 8%).

A l'image de janvier, à un accroissement de la fréquentation française (+4%), dû en majeure partie au tourisme collectif, s'oppose un recul assez marqué de l'afflux d'hôtes en provenance des Etats-Unis (—5%), de Belgique et du Luxembourg (—6%), d'Al-

als im Vorjahre. Die ungünstige Rückwirkung der Kälte auf den Sportbetrieb an den Wintersportplätzen kommt in einer deutlichen Verlangsamung des Howeg-Umsatzes im Berichtsquartal zum Ausdruck. Das Lagergeschäft wies eine Zuwachsrate von 10% und das Vertragsgeschäft eine solche von 5% aus, gegenüber 19,7% resp. 12,4% im ersten Quartal 1962.

Die Lieferungen an die Bezügergruppe Gastwirte hat um 8%, diejenige an die Gruppe Hotellerie um 3,6% und endlich diejenige an die Veska-Mitglieder um 10% zugenommen. In den ersten 9 Monaten des laufenden Geschäftsjahres wird ein Umsatz von 49,8 Mio ausgewiesen (Vorjahr 44,3 Mio). Leider musste neuerdings eine Verlängerung der von den Mitgliedern in Anspruch genommenen durchschnittlichen Zahlungsfrist von 42,7 auf 43,2 Tage festgestellt werden. Der Verwaltungsrat bittet die Mitglieder, die reglementarischen Zahlungsfristen zu beobachten, entgegen doch aus solchen materiell meistens absolut unnötigen Verzögerungen der Genossenschaft grosse Zinlasten.

Unter Traktandum 5 und 6 legte die Baukommission

Projekte und Kostenvoranschläge für die Lagerhäuser Landquart und Rivera vor. Auf Grund eingehender Diskussionen sind den anwesenden Architekten ergänzende Vorschläge gemacht worden. Die von der Direktion vorbereiteten Finanzierungen dieser Bauten fanden die Zustimmung des Verwaltungsrates.

Mit dem Personalverein der Howeg bestehen Abmachungen über die automatische Anpassung der Teuerungszulagen bei entsprechenden Änderungen des Indexes der Konsumentenpreise. Mit Wirkung ab 1. Mai mussten die Teuerungszulagen von 30,5 auf 33,3% erhöht werden, was einem Indexstand von 200 Punkten entspricht.

Dr. Werner Senn, stellvertretender Direktor, ist von der Expo um die Übernahme des Präsidiums für die «Art-de-la-table»-Gruppe «Élément de synthèse» ersucht worden. Er war in der Lage, über eine in den letzten Wochen in dieser Gruppe endlich in Erscheinung tretende Lösung zu berichten. Der Verwaltungsrat gab seiner Genehmigung darüber Ausdruck, dass es der Howeg vergönnt sei, an der grossen nationalen Schau mitzuwirken.

sachen und Plakate, einschliesslich Ausstellungs-materials, Filmen und Photographien, beanspruchte im Jahr 1962 über 4600 Kisten und 13000 Pakete mit einem Totalgewicht von 400 Tonnen. Um dieses Material auf einmal zu verladen, wären zwei vollbeladene Güterzüge von je 20 Zehntonnenwagen erforderlich gewesen.

Zahlreichen Publizisten aus aller Welt, deren «unbezahlte Propaganda» die Wirkung der an Reklamebudgets gebundenen Werbung in hohem Masse ergänzt, stand der Pressedienst der SVZ zur Verfügung für die Ausarbeitung von Reiseplänen, die Vermittlung von Kontakten und für mannigfaltige Anregungen im Hinblick auf ihre Veröffentlichungen über unser Land. 328 publizistisch tätige Besucher wurden auf diese Weise persönlich betreut. Ausserdem befasste sich der Pressedienst mit der Ausarbeitung von Reiseprogrammen verschiedener Gruppen, die sich im Jahre 1962 auf rund 700 Personen summierten, wobei die publizistisch ertragreichste Aktion des Jahres die Rousseau-Postkutschensternfahrt war. Im Rahmen einer typischen Werbeaktion, die in Grossbritannien ein starkes Echo fand, konnten 200 englische Schulkinder ihre Frühlingserferien in der Schweiz verbringen. Die SVZ war massgebend beteiligt an der Feier zum

Gedenken an Dr. Guglielminetti («100 Jahre Dr. Goudron») in Brig, wobei zahlreiche Pressestimmen des In- und Auslandes auf die Entwicklung und den Ausbau des schweizerischen Strassennetzes hinwiesen.

Die 17 Agenturen der SVZ amten als Werbe- und Auskunftsstelle für die Schweiz, als Vertreter der schweizerischen Transportanstalten und als Akquisiteure von Reisen bei Reisebüros. Die Agentur Frankfurt konnte 1962 die absolute Spitze im deutsch-schweizerischen Reiseverkehr feststellen: 5 Mio Übernachtungen. Die Agentur Rom warb im Hinblick auf das Vatikanische Konzil mit dem lateinischen Satz: «Omnes viae Romam ducunt omnium vero pulcherrima per Helvetiam» («Alle Wege führen nach Rom, der schönste durch die Schweiz»). Deren Vorstand, Herr A. Angehrn, trat auf 31. Dezember in den wohlverdienten Ruhestand.

Nach einem Verzeichnis der Mitglieder der SVZ, einer Übersicht über deren Vorstand und Ausschuss sowie deren Auslandsagenturen, schliesst der Geschäftsbericht mit Kostproben aus dem ausserordentlich erfolgreichen Presse-Echo zum Jean-Jacques-Rousseau-Jahr. In vier Sprachen schildern vier namhafte Blätter die beschauliche Reise nach La Neuveville, nämlich «Le Figaro», «The New York Times», «La Province» und die «Neue Zürcher Zeitung».

Die Schweizerische Verkehrszentrale über ihre Tätigkeit im Jahre 1962

Dass sich im Tourismus künstlerisches Empfinden und statistisches Denken miteinander verbinden lassen, beweist die ebenso aufschlussreiche wie ansprechend gestaltete Broschüre, die den 22. Geschäftsbericht der Schweizerischen Verkehrszentrale für das Jahr 1962 enthält. Gut überblickbare graphische Tabellen und statistische Aufstellungen wechseln ab mit Schwarz-Weiss-Photographien, die stimmungsvolle Landschaften oder eigenwillige Schauerfensterdekorationen der SVZ-Agenturen zeigen. In übersichtlichem Drucksaat erfährt der Leser Ziele und Ergebnisse des Rousseau-Jahres 1962, das im Gedenken an den 250jährigen Geburtstag des Genfer Philosophen unter dem Motto «Zurück zur Natur – Zurück zur Reisekultur» stand und dessen Gestalt und Epoche lebendig werden liess. Ein besonders gelungener Beitrag in dieser Hinsicht waren die Postkutschensternfahrten aus 6 europäischen Städten nach La Neuveville.

Die rund 100 Seiten starke Broschüre wird eingeleitet vom Direktor der SVZ, Werner Kämpfen, der dazu mahnt, das Höchstergebnis von 1962 «ohne Selbstwerbung und Jubelstimmung, doch mit Genauigkeit und Zufriedenheit» zu vermerken. Tatsächlich übertrifft das Jahr 1962 mit seinen 31,5 Mio Logiernächten den bisher erreichten Höchststand von 1961 um mehr als 1 Million oder um 3,5%. Eine besonders bemerkenswerte graphische Darstellung

zeigt die «kleine Schweiz als grosses Reiseland» im wahrsten Sinne dieses Slogans, denn nicht nur ist sie das Land, in dem die ausländischen Touristen im Verhältnis zur Bevölkerungszahl am meisten ausgeben, sondern die Schweizer selbst sind auf Auslandsreisen auch relativ die zahlungsfreudigsten Europäer. Österreich, auf der Einnahmeseite das zweite Reiseland, verzeichnet demgegenüber für Auslandsreisen seiner Bewohner verschwindend kleine Aufwendungen. Ebenso erstaunlich ist die Tatsache, dass die USA mit Einnahmen von ausländischen Touristen an letzter Stelle stehen und dass die Amerikaner, pro Kopf der Bevölkerung berechnet, für Auslandsreisen nur einen Drittel des von den Schweizern hierfür ausgegebenen Betrages auslegen.

Ein Kapitel ist den zahlreichen Werbemöglichkeiten gewidmet, mit denen die SVZ die Idee des genussvollen Reisens zu den «Quellen des Natürlichen» zu propagieren sucht, wobei immer neue Wege eingeschlagen werden sollen, sei es bei der graphischen Gestaltung von Plakaten und Broschüren oder der Auswertung von Filmen in Bild und Ton. Diese Bestrebungen waren von Erfolg gekrönt, und die SVZ dürfte ihre Plakate unter die «24 besten Schweizer Plakate des Jahres 1962» eingereiht sehen. Die beiden Filme «Ferien nach Mass» und «Auf weissem Grund» wurden an internationalen Werbefilmfestivals mit ersten Preisen bedacht. Der Versand der Druck-

Wie ist die Lage in Deutschland?

Wir wollen dieses Mal etwas über die Preisstabilität sagen, eine schwierige Aufgabe, wenn man daran denkt, dass die Preise in Westdeutschland und in den meisten anderen Ländern ständig steigen. Diese Steigerung trifft die Hotels und Verpflegungsbetriebe schwer. Die Gemüsepreise übertreffen die des Vorjahres erheblich. Der Kopfsalat wird teilweise bis zu DM 1,10 bezahlt, die Eier kosteten im vergangenen Jahre etwa 17 Pfennig, und in diesem Jahre sind sie unter 23 Pfennig nicht zu haben. Mancher Leser wird sagen, dass in der Schweiz die Lebensmittelpreise noch höher liegen, aber das ist nur ein schwacher Trost!

Die Hotels und Gaststätten sind interessiert an stabilen Preisen. Aber dieser Grundsatz wird oft gestört, so z. B. jetzt, wenn die Preise für Koks und Briketts von den Zechen erheblich heraufgesetzt werden. Begründung: die gestiegenen Löhne und die zahlreicheren Geschäftskosten.

Wenn auch das Wachstum der Produktion im gesamten EWG-Raum anhält, so ist doch festzuhalten, dass die Witterungsverhältnisse des letzten Winters der Produktivität einen schweren Schlag versetzt haben. Die Schäden des Winters sind nicht leicht zu überwinden. Eine dauernde Beunruhigung geht von dem Baumarkt aus. Die Baupreise steigen noch

immer, und das IFO-Institut hat errechnet, dass, wenn der nächste Winter normal bleibe, die Baupreise zurückgehen müssten. Das setzt aber voraus, dass die Baustützen mit ihren Baumassnahmen zurückhalten und die Gewerkschaften keine unverünftigen Lohnforderungen stellen.

Allgemein gesehen ist man wegen des Produktivitätsanstieges in Westdeutschland optimistischer als in den vergangenen Monaten. Man glaubt, dass die Wirtschaftspolitik durch die Lohnforderungen weniger gestört werde als im Jahre 1962. Das IFO-Institut schätzt, dass das Preisniveau des privaten Verbrauchs sich im Jahre 1963 um etwa 3% erhöhen werde.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist, wie oben schon gesagt, an stabilen Preisen interessiert. Die Preise für das Jahr 1963 sind in zahlreichen Verzeichnissen, vor allem im Deutschen Hotelführer, festgelegt worden. Sie sind somit für die Betriebe mehr oder minder verbindlich, wenn nicht aussergewöhnliche Ereignisse eintreten, womit wohl nicht zu rechnen sein wird. Dabei ist natürlich in die Preise die Hoffnung einkalkuliert, dass die Lebensmittelpreise, wie es den in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen entspricht, sich im Sommer senken werden. Gewiss hatte die Witterung grossen Einfluss.

Ihr Gast ist König



bedienen Sie ihn königlich mit Kaiser-Kaffee

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

Vertragstierferant der HOWEG
Kaiser AG Postfach Basel 2

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69 (Externat und Internat)

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

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach Allgemein / 4. Bureau und Réception / 5. Grossverantw.-Hausbeamtin-Directrice / 6. Spezialkurse

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

Eintausch zu äusserst günstigen Preisen von sämtlichen Fabrikaten

FAEMA
KAFFEE MASCHINEN

cabaro
formschön - rationell
Servicedienst
prompt und schnell!
Wir führen Modelle für jeden Betrieb
Generalvertretung

cabaro ag

Olten
Ziegelfeldstrasse 23-25
Telephon 062-5 03 03

Im Nu schrankfertige Wäsche

wie 10'000 andere, begeisterte Schweizer-Kunden, welche bereits jahrelang ihre ganze Wäsche mit einem Siemens-Halbbugler mühelos glätten.

Siemens-Bügelmaschinen

bequemer - schneller - bewährter
mit 2 freien Walzenenden
Telefonieren Sie uns,
wir beraten Sie gerne.

Fr. 875.-

Verkauf durch das Fachgeschäft

SIEMENS ELEKTRIZITÄT SERZEUGNISSE AG ZÜRICH BERN LAUSANNE

le vrai connaisseur... exige!



GILBEY'S Spey Royal SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR ERNEST FAIVRE S.A. GENEVE

Gehender, so günstig isch de Zehnder!

Einerzimmer
mit prima Matratze nur Fr. 583.-

Doppelschlafzimmer
bestehend aus Schrank, Kommode, Spiegel, Nachttisch, Betten mit prima Matratzen, nur Fr. 1080.-

Trotz diesen ausserordentlich niederen Preisen die nur direkt ab unserer Werkstätte möglich sind, gewähren wir sehr interessante, hohe Rabatte für das Gastgewerbe.

Verlangen Sie gratis und unverbindlich Prospekte:

Möbelfabrik Zehnder-Lordelli
Luzern, Bundesplatz 1, Telephone (041) 2 61 26

Société française recherche

agent général

pour la Suisse en vue diffusion

friteuses

(procédé nouveau, breveté, sans concurrence)
clientèle: hôtels, restaurants, collectivités.

Ecrire sous chiffre AG 2031 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

A vendre dans station bien connue des Alpes vaudoises

hôtel

55 lits, ouvert toute l'année. Excellente affaire. Prix intéressant. S'adresser à Régie Duboux, 19a Croix d'Or, Genève.

Reklame-Verkauf!
5000 Kaffeeelöffel 14 cm
Hotel-Silber, 90 g, Alpaca, Baguette
Tel. (041) 2 38 61 ab 50 Stück, Stück Fr. 2.70

Abegglen-Pfister AG Luzern

und viele Produkte sind verknappt. Es müsste aber doch möglich sein, den Mangel durch eine stärkere Produktion wieder zu beseitigen. Die Meinungen der Verbraucherschicht stehen in einem gewissen Gegensatz zu den Auffassungen der landwirtschaftlichen Organisationen, die teilweise unerschwingliche Preise verlangen. Ein Wettbewerb im Gemeinsamen Markt dürfte zur Beruhigung beitragen.

Die Hotelpreise zeigen Steigerungen zwischen 5 und 6% gegenüber den Hotelpreisen des vergangenen Jahres. Dadurch ist die Tatsache ausgedrückt, dass die Lohnkosten sich im Jahre 1962 ausserordentlich erhöht haben. Diese Erhöhung drückt sich weniger in den Tarifverträgen aus, als in den privaten Abmachungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer.

In der Auffassung über Löhne bestehen zwischen den Unternehmern und den Gewerkschaften erhebliche Diskrepanzen. Das zeigte sich bei einem Gespräch im Fernsehen Hamburgs, als es um die Kellner ging. Die Meinungen über die Verdienste der Kellner gingen dermassen auseinander, dass sich vor der Fortsetzung dieser Diskussion eine umfassende Erhebung empfiehlt.

In der Öffentlichkeit, die ja meist wenig sachkundig ist, werden Garantielöhne und Effektivlöhne durcheinandergeworfen. Jeder behauptet und wiederholt seine Theorie, ohne über genaues Material zu verfügen.

Die Lohngestaltung wird natürlich wesentlich davon abhängen, wieviel Fachkräfte für die einzelnen Sparten zur Verfügung stehen. Der Mangel an Köchen ist in diesem Jahre bemerkenswert. Es gibt Saisonbetriebe, die trotz vieler Anzeigen keine Angebote vorliegen haben. Verständlicherweise tendiert der Koch zu den Jahresbetrieben, weil sie ihm eine kontinuierliche Beschäftigung sichern. Er geht zu den Saisonbetrieben erst in zweiter Linie. Viele Saisonbetriebe bemühen sich deshalb, für ihr Saisonpersonal eine Dauerbeschäftigung zu vereinbaren und die stille Zeit zu überbrücken.

Besonders schwierig werden in diesem Jahre die Verhältnisse auf den Nordseeinseln sein, wo eine ganze kurze Saison von 3 oder 4 Monaten zu erwarten ist. Die Beschäftigung des Personals auf den Nordseeinseln ist ein sehr schwieriges Problem. Schwierig insbesondere deshalb, weil die sommerliche Betriebsdauer bisher durch eine Erweiterung des Sommererzeitraumes nicht verlängert werden konnte. Sehr viele Angestellte, vor allem Köche und Kellner, vermeiden es deshalb, nach den Inseln zu gehen, weil die Saison zu kurz ist. Sie ziehen es vor, auf dem Festland zu bleiben und dort einen Dauerarbeitsplatz zu halten. Deshalb sind auf den Nordseeinseln in den letzten Jahren sehr schwierige Beschäftigungsverhältnisse vorhanden gewesen. Die betriebliche Tätigkeit war überhaupt nur dadurch sicherzustellen, dass alle Familienmitglieder und vor allem auch ältere Kinder in den Arbeits-

prozess eingeschaltet wurden. Die Unternehmer hatten dabei einen sehr schwierigen Stand. Arbeitszeiten von 15 bis 16 Stunden waren hierbei keine Seltenheit.

Das Hotel- und Gaststättengewerbe hofft, dass sich in diesem Jahre eine gewisse Preisstabilität einstellt und die Superentwicklung bei der Konjunktur sich beruhigt. Zweifellos ist der Boom beim Geschäft oder — besser gesagt — bei verschiedenen Sparten abge-

flacht, so dass die Preisstabilität sich leichter einstellen kann.

Wir dürfen jedenfalls bessere Hoffnungen hegen, als es im vergangenen Jahre der Fall war. Konjunkturdarstellungen sind immer risikoreich, und wir wollen nicht vermeiden, darauf hinzuweisen, dass auch bei unserer Darstellung Hypothesen vorhanden sind. Aber was ist ein Leben und eine Wirtschaftsentwicklung ohne Risiko-Tatbestände? Dr. H.

Imposante assemblée de l'Union valaisanne du tourisme (UVT)

L'UVT voulant rappeler à ses membres que le Valais est non seulement le pays des sommets à 4000 m, mais également un canton lacustre — puisqu'une partie du lac Léman, De Saint-Gingolph au Bouveret est géographiquement valaisanne — avait convoqué ses membres dans la commune de Port Valais, dont Bouveret est la principale localité. Ce rappel devait être encore concrétisé par une croisière sur le Léman. Cette partie du programme a toujours beaucoup de succès auprès des membres de l'UVT, dont la plupart vivent dans les hautes vallées et le président, M. Amez-Droz, put saluer une assistance record de plus de 200 participants. On notait la présence de divers invités, autorités, autorités laïques et ecclésiastiques de Port Valais, M. René Jacquod, président du Grand conseil et des représentants des organisations hôtelières et touristiques du canton. M. René Alblas, directeur de l'Office vaudois du tourisme s'était joint pour cette journée, à ses amis valaisans. Enfin, le gouvernement était représenté par M. de Courfin, préfet du district de Monthey.

Le temps étant au beau, le bilan du tourisme étant très satisfaisant, chacun avait la sourire et la journée fut entièrement réussie.

Tour d'horizon présidentiel

M. Amez-Droz salua les participants et les personnalités que nous venons de mentionner, puis rendit un hommage public à M. Pierre Darbellay, qui, pendant plus de 25 ans, a donné le meilleur de lui-même à l'UVT, et qui a eu la satisfaction de voir le tourisme valaisan prendre un essor extraordinaire. Sa santé déficiente l'empêchait malheureusement, de prendre part à cette réunion et le président teint à lui adresser télégraphiquement les remerciements et les vœux de rétablissement de toute l'assemblée.

C'était aussi la première fois que M. Fritz Erne, le nouveau directeur de l'Union, avait l'occasion de parler de son activité devant l'assemblée générale. Le président teint à relever combien la nomination

de M. Erne, pour succéder à M. Darbellay, avait été bien accueillie, et l'autorité avec laquelle il s'était imposé tant à ses collaborateurs qu'à tous ses partisans du tourisme.

Après avoir déploré le départ de M. Marcel Zuferey, comptable, qui après de nombreuses années au service de l'UVT quitta cette organisation pour devenir hôtelier à Martigny, et après avoir présenté son successeur, M. Guy Rey-Bellet, qui occupera les fonctions de secrétaire comptable, M. Amez-Droz adressa des remerciements justifiés à tous les collaborateurs de l'UVT.

Il rendit enfin hommage à M. Emmanuel Defago, père, membre d'honneur, récemment décédé, et l'assemblée se leva et observa une minute de silence en sa mémoire.

Le rapport de gestion

Il est intéressant d'extraire les considérations suivantes du très intéressant rapport de l'UVT, qui précise bien la situation délicate de l'hôtellerie, malgré l'augmentation réjouissante des nuitées :

«L'année touristique écoulée fut donc très bonne dans l'ensemble de la Suisse et plus particulièrement en Valais. Après les magnifiques résultats de ces dernières années, l'on constate une nouvelle avance : des 31,5 millions de nuitées enregistrées en Suisse, ce qui représente par rapport à l'année précédente une augmentation de 3 1/2 %, 2,7 millions vont au Valais, soit une amélioration de près de 11%.

A l'annonce de ces nouveaux records, l'on pourrait être tenté de croire que notre hôtellerie se trouve dans une situation particulièrement florissante et que, comme les autres branches de notre économie, elle profite depuis de nombreuses années des avantages de la haute conjoncture. Un tel raisonnement se révèle malheureusement erroné. En effet, la rentabilité de l'hôtellerie est fonction du taux d'occupation des lits. Or, les augmentations sensibles de nuitées sont constamment absorbées par l'accroissement du nom-

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe ich zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Hoteller

Theo Christen

Parkhotel Eintracht, Wolfenschiessen

am 21. Mai 1963 als Opfer eines tragischen Verkehrsunfalles im 52. Altersjahre verschieden ist.

Am 20. Mai wurde unser Passivmitglied

Hoteller

Leo Pressi-Michel

Hotel Riviera in Alassio

im Alter von 55 Jahren zufolge eines tragischen Verkehrsunfalles den Seinen entrissen.

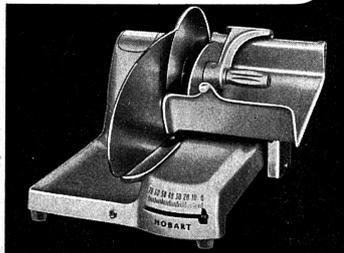
Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

bre de lits, accroissement qui a même conduit, cette année, à une légère diminution du taux d'occupation en Valais. Il est certain que l'expansion de notre hôtellerie a pris dans certaines régions un rythme dangereux. Car, durant la saison d'été p. ex., à l'exception de 2 à 3 semaines, l'offre satisfait largement la demande. Il n'y a qu'un remède à cette situation : l'étalement de la saison d'été sur une période plus longue. Mais personne n'a encore trouvé une solution à ce problème, car l'on se heurte à des traditions et des habitudes bien ancrées. Tous les efforts entrepris jusqu'à présent dans le but de prolonger la période des vacances n'ont abouti qu'à des succès très limités.

Les résultats de l'année 1962 nous prouvent de façon frappante à quel point ceux-ci sont dépendants

Hobart Fleisch-Schneidemaschine



schneidet ausgiebig Wurstwaren - Bündnerfleisch - warmes Fleisch - Käse-Brot. Moderne Form. Einfache Bedienung und Reinigung. Verlangen Sie unverbindliche Vorführung

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

VERKAUF + SERVICE
Basel 061/34 88 10 Lausanne 021/24 49 49
Bern 031/52 29 33 Lugano 091/2 31 08
St. Gallen 071/22 70 75

Zu verkaufen in der Nordostschweiz gutgehendes, mittelgrosses

Altersheim

in ruhiger, doch zentraler Lage des Ortes. Baugelände für grossen Anbau vorhanden. Ölheizung, vollautomatische Waschmaschine, Parkanlage, Pflanzland. Kaufpreis 350000 Fr. Anzahlung nach Vereinbarung. Offerten erbitten unter Chiffre AL 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.



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



Reiner, gezuckerter Saft von gesunden, vollreifen Grapefruits und quellfrisches Mineralwasser, das ist Peppita. Seit Jahren in seiner ausgewogenen Mischung von Herbheit und Süsse unreicht, seit Jahren das meistverlangte Grapefruitgetränk. Aber nur echt mit dem Namenszug Peppita



Als renommierter Gastgeber achten Sie auf makellose Sauberkeit in Ihrem Hause, auf blitzsaubere Böden und Wände, funkelndes Geschirr und schneeweiss gepflegte Wäsche. Sunlight freut sich, Ihnen hier restlos dienen zu können, sei es mit VIM oder LUX flüssig oder für die Wäsche mit dem beliebten RADION. Bestellen Sie heute noch; auch Ihre Angestellten arbeiten gerne mit diesen bewährten Produkten.



SUNLIGHT AG OLTEN
ABT. GROSSKONSUMENTEN
TEL. 062 / 5 97 20

SOLO: das pulverförmige Abwaschmittel, das sich auch vorzüglich für Ihre Feinwäsche eignet



des conditions météorologiques. L'avant-saison ne marqua que peu de progrès par rapport à l'exercice précédent; ce n'est que vers la fin juillet que la saison touristique prit son réel départ et, grâce au temps favorable qui régna alors dans les Alpes, elle put se prolonger jusqu'à la fin de l'automne. Une fois de plus la preuve était faite, que notre tourisme ne dépend pas uniquement de la situation économique générale, de l'étranger ou d'un engouement à l'égard de telle ou telle région, mais avant tout des conditions atmosphériques, notamment en altitude.

Il n'y a donc lieu de se laisser aller ni à l'euphorie, ni au pessimisme. Face à l'évolution de l'économie suisse, caractérisée par une surexpansion conjoncturelle, il s'avère indispensable de faire preuve de retenue et de concentrer les efforts sur la sauvegarde des résultats acquis, avant tout par une modernisation plus poussée de nos établissements hôteliers. Si une récession devait intervenir, elle aurait sans conteste des conséquences désastreuses à l'égard de nombreuses jeunes entreprises, financées en grande partie par du capital étranger.

Notre canton est également l'objet de spéculations malsaines. Partout surgissent des groupes financiers qui achètent des terrains et annoncent la construction de nouvelles stations. Préoccupés uniquement par la rentabilité des sommes investies, ils ne se soucient nullement des vrais problèmes touristiques actuels et futurs de notre canton. Quant à nous, nous poursuivrons la politique qui fut la nôtre jusqu'à présent, c'est-à-dire, grande prudence à l'égard des projets à but purement spéculatif ou sportif. Nous continuerons par contre de soutenir, dans le cadre d'une saine expansion, les efforts faits par les stations existantes pour développer leur équipement touristique et sportif. Nous pensons plus particulièrement à celles qui peuvent et désirent devenir des centres de sports d'hiver, afin que les capitaux investis trouvent une meilleure rentabilité.

La spirale ascendante des prix à la production et à la construction ne constitue pas une particularité de notre branche économique. Cependant, lorsque l'on y ajoute les exigences toujours plus élevées de nos hôtes, il en résulte une augmentation souvent difficilement supportable du coût de construction des nouveaux hôtels. Cette situation incite une partie de la clientèle à se diriger vers d'autres formes d'hébergement telles que chalets, appartements de vacances, camping, etc. Les statistiques officielles ne tiennent pas compte de ces formes complémentaires d'hébergement, qui portent le total effectif des nuitées à plus de 5,5 millions. L'importance économique du tourisme pour notre canton n'est donc plus à démontrer.

Saison d'hiver meilleure que la saison d'été

M. Amez-Droz insista sur le fait que le problème du tourisme valaisan est d'améliorer la saison d'été. En effet, les taux d'occupation des hôtels sont en général très satisfaisants en hiver, alors qu'ils sont insuffisants en été. Citons quelques chiffres :

Zermatt a 71% de ses lits occupés en hiver et 53% seulement en été. Dans d'autres stations, on a enregistré 69 et 29% pour Verbier, 66 et 43% pour Crans, etc....

Le problème de l'étalement des vacances reste posé, il faudra le résoudre et des remerciements sincères vont à la caisse suisse de voyage, dont le représentant, M. Bauer, assiste au délibération, pour l'effort qu'elle accompli dans ce sens.

Le président termine en tirant une leçon des récents événements qui se sont déroulés dans une station et qui ont tenu le premier plan de l'actualité mondiale. Il pense que cela aurait pu se produire en d'autres régions et il lance un appel aux communes et aux sociétés de développement pour que la lutte contre la pollution des eaux et l'élimination des ordures ménagères soient intensifiées.

L'année touristique en Suisse et en Valais permettent de constater que le taux d'accroissement le plus important est atteint en Valais, pour la saison d'hiver, avec 17%, correspondant à un accroissement de 150 000 nuitées. Par contre, l'augmentation est moins forte en été. Les Français sont toujours au premier rang pour le nombre de nuitées, suivis des Allemands, des Anglais, des Belges et Luxembourgeois, des Italiens, des Américains et d'hôtes de divers pays.

Le travail de l'administration a été très intense et les sociétés de développement du Châtle-Bruson, de Fionnax, Lax, Thyon-les-Collons, Zeneggen et St-Léonard ont été admises au sein de l'union ainsi que 7 membres individuels.

L'action de l'UVT porte principalement sur la propagande en Suisse et à l'étranger, propagande sous toutes ses formes. Le service de presse et de public-relations a également connu une activité intense, tandis que les relations avec les intéressés au tourisme et les principales organisations et associations furent excellentes.

Comptes et budgets

Les comptes de l'année, n'ont donné lieu à aucune discussion et furent adoptés.

Le budget a permis à M. Fritz Erne, le nouveau directeur, de se présenter à l'assemblée et de faire un bref exposé, en deux langues. Il les manie aussi bien l'une que l'autre. Entré en fonction le 1er novembre

dernier, M. Erne n'a eu qu'à se féliciter de ses rapports avec ses supérieurs et ses subordonnés et il espère que la confiance qui lui fut témoignée lui permettra de mener à bien les destinées de l'UVT. Résolument tourné vers l'avenir, il fait preuve d'un optimisme réfléchi. Il commenta ensuite les postes principaux du budget, soulignant la préparation de nouveaux films; le soutien à apporter à la revue «Treize Etoiles» ce véhicule de publicité pour le canton; les diverses actions de propagande par le matériel et par les voyages de prospection et d'études.

M. Erne insista particulièrement sur ce point de l'activité de l'UVT qui avait été jusqu'ici quelque peu délaissée faute de moyens. Il envisage d'aller lui-même l'année prochaine aux Etats-Unis.

Le rapport de gestion précise d'ailleurs ce qui suit à ce sujet :

«On a trop souvent tendance à oublier que le tourisme, comme l'industrie et le commerce, doit avoir une «politique de vente» menée par ses représentants. Aussi préconisons-nous, en plus des voyages isolés, des voyages collectifs en collaboration avec les représentants des stations.

Si d'une manière générale, dans les pays latins, les touristes préparent eux-mêmes leurs itinéraires, il n'en est pas de même dans les pays du Nord et plus particulièrement dans les pays anglo-saxons, où la clientèle confie toutes ses démarches à son agence de voyages. Il est donc indispensable que les responsables du tourisme d'une station ou d'une région entretiennent des contacts, souvent personnels, avec les employés de ces agences, puisque ce sont eux qui déterminent le choix des itinéraires de leurs clients. Des visites répétées, au cours desquelles il s'agit d'acquiescer la sympathie de ces milieux professionnels, sont ainsi nécessaires.

Au début juin, M. Blatter s'est rendu à Munich pour assurer la liaison avec les plus importants bureaux de voyages.

L'automne dernier, une délégation valaisanne entreprit un voyage de propagande en Italie. Les agences de Florence, Rome, Gênes, Turin et Milan furent visitées. A Rome et à Milan, une soirée d'information fut organisée, à laquelle participèrent des journalistes et des représentants d'agences de voyages. A Rome, M. Blatter se fit l'interprète de la délégation valaisanne, alors qu'à Milan, M. le président W. Amez-Droz et le Dr Erne, directeur, apportèrent le salut du Valais. Les responsables des stations de Montana, Crans, Verbier, Zermatt et des Marécottes participèrent à ce voyage.»

Jeux Olympiques et voies de communications

Sous «divers», ont été abordés les points principaux : Zermatt, les JO et les voies de communication. M. Bernard Seiler, vice-président de l'Union, et directeur général des hôtels Seiler de Zermatt, a fait une déclaration très digne sur les récents événements de sa station. Il a présenté les regrets de Zermatt aux milieux touristiques valaisans et suisses et à la clientèle qui furent touchés par cette épidémie. Il remercia tous ceux qui ont fait preuve de solidarité et espère, avec l'appui de tous, pouvoir effacer sans tarder cette page douloureuse.

M. Amez-Droz souleva la question des Jeux Olympiques d'hiver. Il a affirmé que l'UTV avait déjà participé financièrement au dépôt de la candidature et qu'on reverrait toute la question du soutien financier en cas d'attribution des Jeux à Sion.

Puis, M. Boven, du TCS, a demandé que, à l'instar des ingénieurs et architectes du Valais, et du Touring Club, on vote une résolution demandant un meilleur classement des routes valaisannes, du moins des grandes artères, et le percement de tunnels routiers, sans oublier la double voie sur le Simplon et le Loetschberg. Le principe d'une telle résolution fut adopté.

M. Richon, de Bouveret, émit ensuite le vœu que les ports de Bouveret et de St-Gingolph soient aussi signalés sur les guides du Léman et M. Métrailler, d'Evoleine demanda la mise à disposition des groupements d'un appareil à projeter des films. Ces demandes ont été acceptées pour étude.

Avant de quitter la salle des délibérations, les membres décidèrent encore de se réunir l'an prochain à Champex, station qui n'a pas encore eu l'honneur de recevoir l'UVT. Cette décision fut applaudie et la partie officielle était alors terminée.

Les participants se rendirent ensuite pour un apéritif dans les jardins de l'ancien grand hôtel du Bouveret, qui est actuellement un institut pour sourds-muets. Ils eurent l'occasion d'entendre une aubade des enfants des écoles, puis d'écouter un exposé aussi précis que concis de M. H. Felber, ingénieur en chef des travaux du tunnel du Grand St-Bernard.

Puis ce fut l'embarquement sur le «Montreux» pour une croisière sur le Léman, où l'on put apprécier la cuisine des unités de la Compagnie générale de navigation.

A la fin du repas, d'aimables propos furent échangés entre MM. Baruchet, de la commune de Port Valais, Paul de Courten, Alblas, et A. Richon, président de la Société de développement du Bouveret. City



Gartenschaukel

erstklassiges schwedisches Stahlrohr.
Dach und Sitze in Kunstlederplastik
überzogen, wetterfest, wasserundurchlässig.

- In uni blau
- uni gelb
- uni rot
- Blumendessin

für 2 Personen Fr. 350.-
für 4 Personen Fr. 495.-

Harry Halm, Locarno

Hotelbedarf en gros
Via Varenna Telephone (093) 7 20 68

Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 3

am Rennweg 46 Tel. (051) 27 50 77

Gel-Fix

Des glaces comme on en prépare chez soi — une de vos spécialités-maison! Avec le Gel-Fix, produit moderne de qualité composé des matières premières les plus fines, vous préparerez à peu de frais des glaces onctueuses au parfum exquis et un soft-ice crémeux et volumineux. Les glaces fabriquées avec le Gel-Fix conservent également leur onctuosité après 48 heures. Aromes: neutre, vanille, chocolat, mocca, citron, fraise et framboise. Unités d'expédition de 10 sachets de chaque arôme à des prix dégressifs très avantageux. Un essai vous convaincra! Sur demande, nous vous adresserons avec plaisir un échantillon gratuit.

Dr A. Wander S.A. Berne

Familienähnliches Verhältnis zwischen drei Personen

— Betrieb eines Hotels — Auflösung der Gemeinschaft und Streit um einen Gewinnanteil

(Aus dem Kantonsgericht von Graubünden)

Als X Ende 1940 eine reformierte Pfarrstelle antrat, lernte er im Gasthof C., wo er Kost und Logis bezog, den damals 15jährigen Y, das an Asthma leidende, aus einer etwas angeschlagenen Familie stammende Pflegekind der Betriebsinhaberin, kennen und nahm sich des fürsorgebedürftigen Knaben an. Der Versuch des X, das Kind im Gymnasium zu platzieren, misslang. Y absolvierte in der Folge eine Kochlehre und diente anschliessend durch Vermittlung des Pfarrers in dem inzwischen von der im Jahre 1955 geborenen F. und Y und zum schliesslich selbst zu ihrem, lehnte aber eine persönliche Mitwirkung am Hotelbetrieb ab. Er hatte jedoch freie Station und half gelegentlich in der Gaststätte mit, ohne dafür einen Lohn entgegenzunehmen. Zwischenhinein war der kränkelnde Pfarrer als Aushilfe bei Pfarrämtern tätig. Ausser Saison, d.h. im Winter, verbrachten die drei Personen sowie die Mutter des X Ferien im Tessin, die aus einer Gemeinschaftskasse finanziert wurden. Der Hotelbetrieb war bei seiner Liquidation einen Gewinn von rund 16 000 Fr. ab.

Im Frühjahr 1951 siedelte die «Arbeitsgemeinschaft» ins Pfarrhaus von S. über, wo X eine Pfarrstelle antrat. Gleichzeitig wurde der Hotelbetrieb aufgegeben und ein Teil der Möbel nach S. transportiert. Die restlichen Anschaffungen für S. erfolgten aus der Gemeinschaftskasse, in welche auch der Gewinn aus dem Hotel in G. geflossen war. Fr. F., Y und die Mutter des Y teilten sich in der Unterhaltung und X seinerseits einen Freund bei sich aufgenommen hatte. Als der Pfarrer den Y vor die Alternative stellte, die Stelle aufzugeben oder das Pfarrhaus zu verlassen, trat dieser Ende Sommer 1954 definitiv die Stelle als Koch im benachbarten Gasthaus an. Seine persönlichen Effekten und das Sparheft nahm Y beim Auszug mit. Im Herbst 1955 quittierte auch Fräulein F. den Dienst in der «Hausgemeinschaft». Im Zuge der nun folgenden wirtschaftlichen Auseinandersetzung fand Pfarrer X Fräulein F. in der Unterhaltung mit verschiedenen Haus- und Küchengeräten ab. Während Y vorerst erklärte, er beanspruche nichts mehr aus dem Pfarrhaus, verlangte er nachträglich ebenfalls einen Teil am Gemeinschaftsgut heraus. Da Pfarrer X einen solchen Anspruch nicht anerkannte, klagte Y gegen ihn Fr. 5 334.35 ein. In der Prozesseingabe spezifizierte der Kläger, dass es sich beim eingeklagten Betrag um einen Drittel des aus dem Hotel in G. erzielten Reinertrages handele.

Der Meinung des Bezirksgerichtes, X schulde auf Grund des Pflegschaftsverhältnisses dem Y 3500 Fr., pflichtete das Kantonsgericht als Berufungsinzinstanz auf folgenden Gründen nicht bei: Wer aus einer Tatsache Rechte ableitet, hat gemäss Art. 8 ZGB ihr Vorhandensein zu beweisen. Somit hat auch derjenige den Beweis anzutreten, der von einem andern etwas fordert. Gelingt ihm der Nachweis seiner Forderungsansprüche nicht, so ist der Richter gemäss Art. 178, Abs. 1 ZPO, zugunsten desjenigen, von dem etwas gefordert wird. Der Kläger behauptet in casu, es habe in G. eine familienähnliche Gemeinschaft in der Art einer einfachen Gesellschaft zwischen X, Fr. F. und Y bestanden, die das Hotel betrieben, daraus einen Gewinn erzielt und diesen in verschiedenen Gegenständen investiert hätten, so dass nach Auflösung des Gasthofsunternehmens jedem Gemeinschaftsmitglied ein Drittel des Gewinnes zufalle. Die Behauptung, dass ein solches Dreieck-Verhältnis zur Erreichung eines gemeinsamen Zweckes mit gemeinsamen Mitteln und Kräften gemäss Art. 530, Abs. 1 OR, für die entscheidende Zeit von G. existiert hat, ist indessen nicht belegt. Ob dagegen unter den drei Personen früher oder später je ein Zusammenschluss im erwähnten Sinn vorhanden war, ist für den Ausgang des vorliegenden Prozesses unerheblich, denn die eingeklagte Forderung bezieht sich — wie die Klageerhebung zeigt — auf den Betrieb allein — auf den Betrieb und die nachträgliche Liquidation des Hotels in G. Übereinstimmend mit der Vorinstanz muss dabei nach einlässlicher Würdigung des umfangreichen Aktenmaterials festgehalten werden, dass allein Fr. F., die das Wirtepatent besass, den Pachtvertrag über das Gasthaus abgeschlossen, die Hilfskräfte angestellt, Bestellungen an die Lieferanten aufgegeben sowie mit Behörden und Gästen korrespondiert hat. Ihr zur Seite stand neben noch der als Koch tätig gewesene Kläger, wobei nicht untersucht zu werden braucht, welches Rechtsverhältnis auf die gegenseitigen Beziehungen der beiden Personen anzudeuten ist, da diese Abklärung für die Beurteilung der Streitsache, an der Fr. F. nicht teil hat, unwesentlich und belanglos ist. Hingegen steht fest, dass Pfarrer X sich am Gewinn von G. nicht beteiligt, es nicht geführt, sondern lediglich, wenn er zur Stelle war, belüßig kleinere Arbeiten übernommen hat, weil ihm freie Kost und Logis zubilligt worden war. Er war somit in G. weder in eine Kollektiv- noch in eine einfache Gesellschaft zwischen Fräulein F. und Y miteinbezogen und wurde übrigens auch nicht etwa dienstvertraglich verpflichtet. Für solche Abmachungen oder das Vorliegen eines Animus societatis beim Beklagten erbringen die Akten nicht die Spur eines Beweises. War aber X weder Inhaber des Betriebes noch Gesellschafter, kann er in einem Streit, um das Betriebsergebnis der Gemeinschaft von G., auf das er selbst keinen Anspruch erhebt, von Y auch nicht abgelehnt werden. Er ist nicht passiv legitimiert. Abgesehen davon hätten, wenn die Forderung mit dem Gemeinschaftsunternehmen begründet werden wollte, alle vermeintlichen Gesellschafter ins Recht gefasst werden müssen, also auch Fr. F., die ohne Frage als Hauptperson des Hotelbetriebes in Betracht des Auseinandersetzung um einen Gesellschaftsgewinn erheischt die direkte Mitwirkung aller Beteiligten als Parteien.

Selbst wenn aber im kritischen Zeitpunkt das Dreieckverhältnis bestanden hätte, Pfarrer X Gesellschafter gewesen und richtig geklagt worden wäre, hätte die Klage keine Aussicht auf Erfolg, weil Y in deutlicher Form vor einem Zeugen auf weitere als die

beim Auszug mitgenommenen Vermögenswerte verzichtet hat. Aus den Umständen sind in seiner Erklärung und in ihrer stillschweigenden Annahme eine die Aufhebung der angeblichen Forderung durch formfreie Übereinkunft im Sinne von Art. 115 OR erblickt werden. Der Erlasswille des Y kann nebst seiner ausdrücklichen Erklärung aus daraus entnommen werden, dass er sich beim Weggang mit seinen persönlichen Effekten und einigen weiteren Sachen sowie dem Sparheft begnügte, sich nicht mehr regte und erst ein Jahr später auf Erfüllung und Gewinnteilung pocht (vergl. von Türr/Siegwart, Obligationenrecht, S. 617). Die behauptete Forderung ist daher, wenn sie existierte, ohne Frage durch Erläss untergegangen. Ob Y im übrigen mit Fr. F. in G. einen Dienstvertrag abgeschlossen hat, spielt im vorliegenden Verfahren wiederum keine Rolle, weil die damalige Hotelinhaberin nicht Partei ist. Auf die Abfindung von Fr. F. ist hier ebenfalls nicht einzutreten, einmal, weil sie nicht Gegenstand des Prozesses ist, und zweitens, weil Y das Verhältnis X/F persönlich nicht berührt.

Wenn schliesslich die Vorinstanz unter dem Titel «Pflegekindverhältnis» dem Y 3500 Fr. zuspricht, teilt sie ihm etwas zu, das er gar nicht verlangt hat. Wie sich schon aus der Prozesseingabe augenfällig ergibt, klagt Y aus der Gemeinschaft von G. und nicht aus Dienstvertrag. Die im Gemeinschaftsunternehmen begründete Klage kann aber nicht auf einen ganz anderen Sachverhalt übertragen werden. Die Klage aus Auflösung eines Gesellschaftsverhältnisses oder aus Arbeitsvertrag ist nicht dasselbe. Art. 96, Abs. 1, Ziff. 3 ZPO verlangt hinsichtlich der ersten Rechtsschrift die «artikulierte, gedrängte Darstellung der für die Entscheidung des Falles massgebenden Tatsachen». Der Sinn dieser Vorschrift liegt darin, dass der Richter von Anfang an darüber ins Bild gesetzt werden soll, auf Grund welchen Sachverhaltes der Kläger seine Forderung geltend macht. Die Prozesseingabe des Y bezieht sich aber eindeutig nur auf Ansprüche aus dem Liquidationsergebnis von G. und auf nichts anderes. Wenn daher das Bezirksgericht sein Urteil mit dem Pflegschaftsverhältnis während der späteren Zeit und der Feststellung, dass X es Y nach Erreichen der Volljährigkeit verunmöglicht habe, einem eigenen Verdienst nachzugehen, motiviert, verlässt es den Boden des Prozessschemas. Nicht ohne Grund bestreitet der Kläger in der Berufungsverhandlung selbst auch die Existenz eines solchen Pflegekindverhältnisses. Dazu kommt, dass er — wie bereits dargetan — überhaupt rechtsgenügend gegenüber X auf Ansprüche verzichtet und daher auch unter diesem Titel nichts mehr zugut hat. Die Vermutung liegt übrigens nahe, dass der Kläger, der in S. nicht mehr die Küche besorgte — dies taten vielmehr die Mutter des X und Fr. F. — damals geniessen konnte, was dem eingeklagten Gewinn Drittel aus G. entsetzt hat. Der Überfluss von G. ging ja im Haushalt von S. auf, dessen Nutzniesser X ohne Frage auch war. Darf aber, dass ihn der Pfarrer damals gehindert hätte, eine Beschäftigung ausserhalb des Pfarrhauses zu suchen oder seinen angestammten Beruf auszuüben, fehlen Anhaltspunkte in den Akten. Die spätere Tätigkeit in einem Hotel in S. beweist das Gegenteil. Unterdessen wollte die X nachträglich nicht aus dem Grunde, weil er gegen den selbständigen Erwerb des Klägers eingestellt gewesen wäre, sondern aus Gründen, die in den persönlichen Beziehungen zwischen Wirtin und Kläger zu suchen waren und die dem Pfarrerherrs missfielen.

Das ergangene Urteil ist daher aufzuheben und die Klage des Y vollumfänglich abzuweisen. W. P.

Normales Wachstum des Fremdenverkehrs in Liechtenstein

Die Zahl der von der fürstlich-liechtensteinischen Fremdenverkehrsstatistik erfassten Gastbetriebe war 1962 unterschiedlich; sie betrug im Januar 32 und im August 67, im Jahresmittel 52 (54) Betriebe. Aus den eingegangenen Meldungen ergab sich insgesamt für das vergangene Jahr 49 003 Gästeankünfte, gegenüber 45 726 Ankünften im Jahr 1961. Der Zuwachs beträgt 7,1% und resultiert ausschliesslich aus Gästen mit Herkunft aus dem Ausland. Auf die Gastbetriebe einschliesslich Zimmervermietung entfallen 47 794 (43 738) Gästeankünfte und auf die Ferienwohnungen 1209 (1988). Das Absinken der Ankünfte bei den Ferienwohnungen ist zum Teil auf die kalte Witterung im Vormsommer zurückzuführen. Logiernächte sind im Fürstentum 1962 110 570 (107 198) gemeldet worden. Die Zunahme gegenüber 1961 beträgt 3372 oder 3,1%. Im Jahresdurchschnitt waren

Die Stockholmer Pockenepidemie

Von unserem Korrespondenten in Stockholm

Ganz Schweden wartet, nach einwandfreier Feststellung des dreizehnten Pockenfalles in Stockholm, auf die Beantwortung der heute hier im Vordergrund stehenden Frage, ob der bisherige «innere Kontaktkreis» der von dieser Krankheit befallenen Patienten in den nächsten Stunden oder Tagen gesprengt und die Pockenepidemie die ganze Hauptstadt gefährdet wird. Nachdem Stockholm, zusammen mit seinen Vororten und Nachbargemeinden, vom Hauptquartier der Weltgesundheitsorganisation in Genf als pockenversuchtes Gebiet erklärt worden ist, und da bereits der erste einwandfrei festgestellte Pockentodesfall die Stockholmer aus ihrer Ruhe brachte, bereitet die oberste schwedische Medizinbehörde Massenimpfungen bei den Hauptstadteinwohnern vor, die bereits in den nächsten Tagen anlaufen sollen und zu deren Durchführung am letzten Wochenende hundert Medizinkandidaten im Schnellverfahren ausgebildet wurden, da Schweden seit langem an empfindlichem Ärztemangel leidet. Sogar der König und die Königin stehen auf dieser Impfliste. Das Königspaar wird am 28. Mai eine Reise nach Frankreich antreten, und die französischen Behörden werden beim Allen französischen Hoheitsgebietes von ihm, wie von allen Stockholmern, eine Impfscheinigung verlangen, die sämtliche europäischen Länder sowie die USA heute fordern.

Aber nicht nur König Gustaf Adolf und Königin Luise müssen sich baldigst dieser Impfung unterziehen, auch Gross-Stockholms 150 000 Schüler, zu-

PAHO

Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für dieschweizerische Hotellerie und das Gastgewerbe

Prämienermässigung ab 1. Juli 1963

Die anhaltend günstige Lage auf dem Arbeitsmarkt hat auch bei der PAHO zum Rückgang der Zahl der Taggeldansprecher geführt. Als Folge der geringeren

Belastung konnten die Prämien in den drei oberen Versicherungsklassen herabgesetzt werden. Es gilt ab 1. Juli 1963 folgende neue Regelung:

Versicherungs-kategorie	Monats-prämie	Versichertes Einkommen*)		für Allein-stehende		Höchsttaggeldder gemäss Bundesgesetz für Unterstützungs-pflichtige gegenüber				
		pro Monat	pro Tag	1 Person	2 Pers.	3 Pers.	4 Pers.	5 Pers.		
I	Fr. 1.50	bis Fr. 376.74	14.49	8.40	10.70	11.40	11.90	11.90	11.90	
II	2.—	428.74	16.49	9.60	12.—	12.70	13.40	13.60	13.60	
III	2.50	480.74	18.49	10.60	13.10	13.80	14.50	15.20	15.30	
IV	3.—	532.74	20.49	11.40	14.—	14.70	15.40	16.10	16.80	
V	3.50	662.74	25.49	13.—	15.85	16.55	17.25	17.95	18.65	
VI	4.50	832.—**)	32.—	14.40	17.60	18.30	19.—	19.70	20.40	

Bei Unterstützungspflicht gegenüber mehr als 5 Personen steigen die Taggeldansätze in den Klassen IV bis VI im Rahmen der gesetzlich festgelegten Höchstgrenzen.

*) Bei niedrigerem Verdienst ermässigen sich die hier erwähnten Höchsttaggeldder.

***) Höchstversicherbarer Lohn (gemäss bundesgesetzlicher Vorschrift).

Die über den 1. Juli 1963 hinaus vorbezahlten Prämien werden den Versicherten gutgeschrieben.

Beim Übertreten von einer unter in eine höhere Prämienklasse ist eine Ubertretungsfrist von 6 Monaten zu bestehen. Während dieser Zeit bleiben die Mitgliederrechte in der bisherigen Prämienklasse gewahrt.

Wer vorsorglich, versichert sich höchstmöglich! Gastgewerbliche Angestellte versichern sich bei der berufsergänzenden Arbeitslosenkasse, unserer PAHO, mit Gültigkeit in der ganzen Schweiz.

Verlangen Sie Aufnahmebescheid und Prospekt bei der PAHO, Postfach 103, Zürich 39 Tel. (051) 23 11 35! Verwaltung der PAHO

PAHO

Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration

Réduction des cotisations dès le 1er juillet 1963

La situation équilibrée persistante sur le marché du travail et pour conséquence une régression du nombre des bénéficiaires d'indemnités de la PAHO.

Cette diminution des charges amena à une réduction des cotisations dans les trois classes supérieures.

La nouvelle réglementation suivante entre en vigueur le 1er juillet 1963:

Classe d'assurance	Prime mensuelle	Gain assuré		Indemnités maxima selon loi fédérale pour assurés ayant charge d'entretien ou d'assistance envers					
		par mois	par jour	1 pers.	2 pers.	3 pers.	4 pers.	5 pers.	
I	Fr. 1.50	Jusqu'à Fr. 376.74	14.49	Jusqu'à Fr. 8.40	10.70	11.40	11.90	11.90	11.90
II	2.—	428.74	16.49	9.60	12.—	12.70	13.40	13.60	13.60
III	2.50	480.74	18.49	10.60	13.10	13.80	14.50	15.20	15.30
IV	3.—	532.74	20.49	11.40	14.—	14.70	15.40	16.10	16.80
V	3.50	662.74	25.49	13.—	15.85	16.55	17.25	17.95	18.65
VI	4.50	832.—**)	32.—	14.40	17.60	18.30	19.—	19.70	20.40

L'indemnité journalière augmente pour les assurés ayant charge d'entretien envers plus de 5 personnes dans les classes IV à VI, dans le cadre des prescriptions légales concernant les taux maxima.

***) Gain maximum assurable (selon les prescriptions légales).

*) Lorsque le gain est inférieur, les indemnités précitées sont abaissées

Les cotisations payées à l'avance, allant outre le 1er juillet 1963, seront créditées au compte des assurés.

Lors d'un transfert d'une classe inférieure à une classe supérieure, l'assuré doit observer un délai de 6 mois. Durant cette période, il a droit aux allocations de la précédente classe d'assurance.

L'assuré prévoyant s'assurer le mieux possible! Les employés de la branche hôtelière s'assurent auprès de la caisse de chômage intégrée à la profession, notre PAHO, valable dans toute la Suisse.

Demandez feuille d'admission et prospectus à la PAHO, case postale 103, Zürich 39 (tél. 051 / 23 11 35)! Administration de la PAHO

1006 Gastbetten vorhanden, gegenüber 1033 im Vorjahr.

Die Gästeankünfte, aufgestellt nach den liechtensteinischen Gemeinden, betragen: Vaduz 52,1% (51,1), Triesen 16,4 (19,1%), Triesenberg einschliesslich Liechtensteiner Alpen 11,0 (10,3%), Schaan 13,9 (12,5%) und Balzers, Eschen, Mauren, Gamprin und Schellenberg zusammen 6,6 (6,0%). Und die Logiernächte verteilen sich auf die Gemeinden folgendermassen: Vaduz 39,5 (39,9%), Triesen 11,3 (12,4%), Triesenberg einschliesslich Alpen 22,8 (32,9%). Die Gliederung der angekommenen Gäste nach Betriebsarten ergibt, dass 69,6 (73,5%) in Hotels, 3,1 (3,6%) in Alpengasthöfen, 2,4 (1,3%) in Alpengasthöfen, 13,9 (12,6%) in Gasthöfen und Wirtschaften, 11,0 (9,0%) in Pensionen, Ferienwohnungen und Zimmervermietungen abgestiegen sind.

Von Interesse ist, dass die Ankünfte aus EWG-Ländern um 10,4 (14,2%) und die Logiernächte um 11,2 (16,1%) zugenommen haben. Bei den EFTA-Ländern beträgt der Zuwachs an angekommenen Gästen 9,8 (9,3%) und bei den Logiernächten 0,2 (10,0%). Die Gruppe der anderen Länder in Europa fällt nicht so sehr ins Gewicht.

handen sein soll, treffen auf dem Luftweg unaufhörlich grössere und kleinere Sersumpden aus dem Ausland ein. Finnland war seine Einwohner öffentlich, nach Stockholm zu reisen; die sonst beinahe völlig offene schwedisch-norwegische Grenze wurde von einer Stunde zur andern von norwegischen Beamten besetzt, um eine Gesundheitskontrolle auszuüben, und auch die dänischen Behörden am westlichen Ufer des Öresund sind auf ihrer Hut. Finnland ging sogar so weit, auf den zwischen ihrem Land und Schweden gelegenen und zu Finnland gehörenden Ålandsinseln Pockenimpfungen vornehmen zu lassen.

Der ausgelöste Alarm hat weiter dazu geführt, dass die für die Zeit vom 19. bis zum 22. Mai in Stockholm-Hasselby angesetzte Tagung skandinavischer Künstler abgeblasen und auf einen späteren Zeitpunkt verlagert wurde, nachdem die Kopenhagener Behörden der dänischen Teilnehmergruppe nahelegten, von sämtlichen nicht unbedingt notwendigen Besuchen in der schwedischen Hauptstadt Abstand zu nehmen. Abgesagt wurde auch eine grössere Veranstaltung der Scouts; die ersten Hotelzimmerbestellungen liegen bereits in Stockholm vor. Dass diesen Absagen von grösseren Veranstaltungen mit ausländischer Beteiligung in den alternativen Tagen weitere folgen werden, steht mit Sicherheit fest.

Ebenso steht fest, dass diese Pockenepidemie durch einen aus Indonesien zurückgekehrten vierundzwanzigjährigen Seemann verursacht wurde.

Amerikanische Marktuntersuchung über Melaningeschirr

Nahezu ein Drittel, 14,8 Millionen, amerikanische Hausfrauen oder 29% der Gesamtzahl von 51 Millionen Hausfrauen besitzen und benutzen heute bereits das nahezu unverwundliche und gut aussehende Esseggeschirr aus Melamin Kunststoff. Diese Zahlen sind das Ergebnis einer Marktuntersuchung, bei der 2703 Hausfrauen in 400 Gebieten der Vereinigten Staaten nach ihren Ansichten über Melamin-Esseggeschirr befragt wurden. So erfuhr man auch, dass es 83% der Hausfrauen, die es noch nicht besitzen, als bruchfest und 82% als praktisch bezeichneten, weitere 74% nannten es modern, 73% splittlerfest und 69% farbig. Dagegen lauteten die Urteile der Hausfrauen über die gleichen Eigenschaften bei Porzellan wesentlich ungünstiger.

Von den Hausfrauen, die angaben, sie besäßen kein Melaningeschirr, antworteten auf die Frage, ob sie die Absicht hätten, ein Tischeisereis aus diesem Material zu kaufen, fast 60%, das sei ziemlich wahrscheinlich oder sehr wahrscheinlich.

Offenbar ist die dafür betriebene Werbung in Tageszeitungen und Zeitschriften recht wirksam, da etwa 50% der befragten Hausfrauen angaben, sie orientierten sich an solche Anzeigen, Fotos und Berichte darüber.

Auf die Frage, bei welchen Gelegenheiten sie das Tischeisereis benutzen wollen, gaben 90% einen täglichen Gebrauch an, 70% für zwanglose Einladungen, 40% für festliche Gelegenheiten und 80% für Veranstaltungen im Freien. EB

Les assises de Pro Jura à La Neuveville

C'est dans le fief de son trésorier, M. Oscar Schmid, préfet de La Neuveville, que Pro Jura a tenu ses assises sous la présidence du Dr Jean Chausse. C'est dire que tout a été mis en œuvre pour réserver une réception chaleureuse aux nombreux membres de Pro Jura et à leurs invités, qui s'étaient rendus sur les bords du Lac de Bielle.

Les manifestations de Pro Jura ont toujours un caractère un peu particulier. Ce n'est pas une organisation touristique comme les autres, et ses réunions sont toujours un témoignage patriotique de gens qui aiment le tourisme, certes, mais qui tiennent davantage encore à rendre hommage à leur petite patrie. Fanfares, drapeaux, font toujours partie du décor. Ce fut le cas, une fois de plus sur les bords du lac de Bielle, où les assistants furent reçus à la gare par M. le préfet Schmid et les autorités de la localité. La première prise de contact se déroula comme il se doit, le verre à la main.

L'assemblée débuta par une évocation patriotique de fort belle venue enregistrée à l'occasion de la fête du 1er août par les enfants des écoles de La Neuveville.

Puis, le président, le Dr. Chausse, ouvrit les débats: Pro Jura compte maintenant 60 ans d'existence, 60 ans qui ont été consacrés par les membres des organes directeurs au développement du Jura. C'est 60 années de dévouement, de bonne volonté, d'attachement.

Pour le Dr Chausse, l'assemblée de cette année était empreinte d'un peu de mélancolie, puisqu'il avait donné irrévocablement sa démission de président, après avoir été pendant plus de 13 ans à la tête de Pro Jura. Au cours de cette longue période, de belles réalisations ont vu le jour. Nous pensons spécialement à la revue Pro Jura, au secrétariat de Moutier, qui a fait œuvre féconde et qui va se développer encore puisque l'assemblée décida en principe de nommer un directeur à plein temps.

Deux maisons de vacances ont été construites par l'association à Montfaucon, maisons qui ont été remises à la Caisse suisse de voyage. Pro Jura a cherché à sauvegarder les intérêts du tourisme sans pour cela que les paysans soient lésés. Grâce à la décision prise l'année dernière, un comité s'occupe activement de la réfection de l'abbaye de St-Ursanne. Sur le plan de la propagande, un guide des hôtels rend de précieux services.

Enfin, Pro Jura a été à la brèche — ce ne fut pas toujours facile — pour défendre les intérêts bien compris du Jura, dans la question si discutée de la place d'arme et du centre du cheval.

Le Jurassien est fort individualiste et indépendant, aussi est-il parfois ardu de lui donner réellement satisfac-

tion. Pro Jura en a eu la preuve à propos de l'Exposition nationale, puisque, après avoir consulté les intéressés, il semblait que tout le monde était d'accord de prendre comme sujet: « La mesure du temps ». Or, quelle ne fut pas la stupeur des organes responsables lorsque, communiquant cette nouvelle à la chancellerie bernoise, ils apprirent qu'un autre projet avait déjà été présenté et enregistré sous le titre de « Gilberte de Courgenay ».

Pendant ces dernières années, Pro Jura s'est opposé également à l'extension des barrages sur le Doubs.

En résumé, Pro Jura est une association touristique où l'on parle peu de nuitées et d'arrivées et c'est, à notre avis, ce qui lui conserve son cachet. L'on ne peut prétendre que le tourisme soit stagnant ou en régression. Bien au contraire. Le taux d'occupation des hôtels est en hausse et cette hausse est même supérieure à la moyenne suisse.

M. Jean Chausse peut donc être fier de l'œuvre accomplie et c'est avec regret que tous ses administrés le verront quitter une présidence dans laquelle il excellait par son charme naturel, son sens de la beauté et de la poésie et enfin, son humour qui lui permettait de maîtriser les situations les plus délicates.

Heureusement que Pro Jura avait sous la main un homme en tous points digne de succéder à M. Jean Chausse. Nous voulons parler de M. Henri Gorgé, qui est depuis de nombreuses années, secrétaire de Pro Jura et qui, comme le déclara le président sortant de charge, est la personne la mieux initiée aux problèmes que doit résoudre Pro Jura. C'est par acclamations que M. Gorgé fut élu.

Il remercia de l'honneur qui lui était fait et s'adressa tout de suite à ses compatriotes pour lancer un appel solennel à la trêve dans le Jura.

Certains événements récents peuvent faire croire, déclara-t-il, que la situation a empiré. Or, le fossé dont on parle tant, n'est pas si profond et les ponts sont nombreux. La vocation de Pro Jura est d'être une association qui unit les Jurassiens animés de mêmes sentiments patriotiques pour exalter le Jura, pour faire connaître et protéger ses particularités.

La majorité des Jurassiens souhaite que l'on trouve dans le Jura un groupe d'hommes de bonne volonté capable de s'unir pour faire cesser le triste spectacle d'une région déchirée et brûlée.

M. Gorgé s'adressa enfin à ceux que la passion aveugle, ceux qui, paradoxe cruel, par amour du pays, détruisent le Jura et le divisent.

Tous ceux qui suivent les événements jurassiens sans y participer directement, dans un sens ou dans un autre, ne peuvent qu'approuver cette voix de la

raison. Il est donc certain que, sous la férule de ce nouveau président, tout aussi dynamique que M. Jean Chausse, Pro Jura continuera son œuvre pour le bien de tous.

Après que le Dr Jean Chausse ait été élu président d'honneur, en reconnaissance pour les services rendus, il fit l'éloge de M. E. Juillerat, qui fut un vice-président extrêmement compétent pendant de très nombreuses années. M. Juillerat, quittant le Jura, reçut un souvenir de ce pays qu'il a défendu par la plume de toute sa force et de tout son cœur.

Six nouveaux membres d'autre part, proposés par le comité central, siégeront au sein de ce dernier: MM. Germain Stouder, hôtelier à St-Ursanne; Roger Macquat, maire de Moutier; Marcel Richard, de Prêles; Raymond Meyer, secrétaire communal à Alle; André Aubry, amburgeiste aux Embois et Henri Demagri, président de la Société d'embellissement et de développement de Delémont.

Après que l'assemblée eut décidé de siéger l'année prochaine à Moutier, le président leva la séance administrative et donna la parole à M. Henri Huber, conseiller d'état, qui brossa un tableau très précis de réalisations actuelles et futures du réseau routier jurassien et particulièrement de la route du pied du Jura. Le gouvernement bernois ne néglige rien pour faciliter l'accès du Jura par la route, comme il appuie le développement de la ligne ferroviaire Delle-Berne, qui permettrait des communications plus rapides entre le Jura et le reste du pays.

Le Jura est le pays de la gastronomie et La Neuveville se montra à la hauteur de cette réputation. C'est en effet à l'Hostellerie Jean-Jacques Rousseau, que fut servi un déjeuner de grande classe dont on ne peut que féliciter le tenancier, M. J. Marty.

Au dessert, M. H. Bauder, conseiller d'état, apporta le salut du gouvernement bernois et précisa que le programme touristique prévu pour le canton et en particulier pour l'Oberland bernois, s'appliquait naturellement au Jura bernois. Un crédit de quelque 20 millions a été voté par le canton pour promouvoir le tourisme et l'hôtellerie. C'est sur cet échange d'amiables propos, que prit fin cette assemblée très réussie de Pro Jura.

Autohaftpflichtversicherung

TCS und ACS teilen mit:

Die Verbände der Motorfahrzeughalter stehen seit 1958 in einem vertraglichen Verhältnis zu den in der Unfalldirektorenkonferenz (UDK) zusammengeschlossenen Versicherungsgesellschaften, durch welches u. a. auch die Prämien für die Motorfahrzeug-Haftpflichtversicherung geregelt werden. Wenn die Prämieinnahmen nach Abzug der Verwaltungskosten (20%), der technischen Gewinnmarge (3%) und des Unfallverletzungsbeitrages (1%) nicht mehr genügen, um die Aufwendungen für die anfallenden Schäden und die Bonusrückzahlungen zu decken, ist eine Prämienanpassung vertraglich vorgesehen. Die Verbände mussten sich an Hand der offiziellen Statistik des Eidg. Versicherungsamtes für 1960 und 1961 überzeugen, dass sich eine Anpassung nicht mehr umgehen lässt. Seit Dezember 1962 laufen deshalb Verhandlungen zwischen der UDK und den Verbänden, um die Grundlagen der Autohaftpflichtversicherung zu überprüfen und diese, wie auch die Prämie, der gegebenen Situation anzupassen. Diese eingehenden Prüfungen, zu welchen die Versicherungsgesellschaften alle nur wünschbaren Zahlenangaben unterbreiteten und die noch nicht abgeschlossen sind, zeigen eindeutig die

Notwendigkeit einer Individualisierung der Prämie, damit nicht die Allgemeinheit der Motorfahrzeuglenker für die schlechten Risiken aufzukommen hat. Die Verbände stimmen aus diesem Grunde einer Bonus-Maluskala, welche Prämienhöhungen für die schlechten Risiken vorsieht, sowie einem Selbstbehalt für jugendliche Fahrer unter 25 Jahren grundsätzlich zu. Die Einführung eines generellen Selbstbehalt wurde aber zurzeit neben der neuen Bonus-Maluskala nicht als zweckmässig erachtet.

Mit diesen neuen Bestimmungen dürften die Prämienhöhen in einem erträglichen Mass gehalten werden können, wobei allerdings die hochpferdigen Wagen, die sich als grössere Risiken erwiesen haben, zukünftig wesentlich mehr belastet werden müssen. Über die definitiven Resultate der Verhandlungen wird nach deren Abschluss berichtet werden.

Chronique genevoise

Un nouveau guide de l'Hôtel de ville de Genève à l'intention des touristes

La Chancellerie d'Etat de la République et canton de Genève vient de faire éditer, en trois langues — en français, en allemand et en anglais — un petit guide, fort bien rédigé, agrémenté de plusieurs planches en couleurs, consacré à l'Hôtel de ville de Genève, qui abrite le siège du gouvernement cantonal, et dont plusieurs salles revêtent une importance

historique, en raison des événements auxquels elles ont servi de cadre.

Cette publication, qui a pour auteur M. Roger Brunetti, de l'Office d'information de l'Etat, sera certainement fort appréciée des touristes. Elle peut être obtenue auprès de l'Office en question, au prix de deux francs. — V.

Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis



NEU!! NEU!! NEU!!
Qualitäts-Tafelbestecke für Hotel und Restaurant
Alpacca 100 gr. schwer silberbt

Aus meiner Preisliste: Löffel Fr. 3.20, Gabel Fr. 3.20
Messer Fr. 5.35, Kaffeelöffel Fr. 1.80 usw.

Verlangen Sie Prospekte und Preisliste sowie Musterstücke bei
A. Marcus, Couverts de table en gros
Bäckerstrasse 56 Zürich 4 Telefon (051) 25 44 24.

TRIUMPH DES GUTEN GESCHMACKS

Lacroix

SAUCE BEARNAISE
die tafelfertig konservierte klassische Sauce für Grillgerichte aller Art zu Steaks und gebratenen Fischen

In unübertroffener Güte nach den traditionellen Regeln der Kochkunst hergestellt

Zu beziehen in Dosen à 150 g oder 300 g Netto-Inhalt

SAUCE HOLLANDAISE
die ideale Beigabe zu feinen Gemüsen wie Stangenspargel, Artischocken, Blumenkohl und zu gekochten Edelfischen wie Seezunge, Steinbutt, Heilbutt und zur Veredelung aller weißen Saucen und Frikassees

In allen guten Delikatessgeschäften erhältlich

Conservenfabrik EUGEN LACROIX KG., 6 Frankfurt am Main
Postf. Ffm-Niederrad 229, ES 412978, Telefon (06 11) 67 14 72, 67 15 81, 67 15 82, 67 15 83

Hôtel Café Restaurant

à Lausanne-Ouchy à proximité de l'Exposition nationale, 76 lits. Important chiffre d'affaires dont 100 000 fr. de recettes chambres. Loyer 48 000 fr. Bail de 14 ans. Prix de remise 350 000 fr. Il s'agit d'une affaire d'excellent rapport et dont les chambres et le café-restaurant ont été entièrement modernisés. Tous renseignements, écrire sous chiffre PN 60908 L à Publicitas Lausanne.

Hotel-Restaurant mit Kiosk

15 Betten, Restaurant 50 Plätze, Garten 60 Plätze, in sehr günstiger Lage der Zentralschweiz, allershalber ein alleinstehendes, bestausgewiesenes Ehepaar (nur Kleinkinder), sofort oder nach Übereinkunft, zu verpachten.

Offerten mit Referenzen und Lebenslauf unter Chiffre HR 2074 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels, Restaurants und Tea-Rooms

Wir offerieren direkt ab Fabrik



Stahlrohrstühle
diverse Modelle, stapelbar

Stahlrohrtische klappbar

Liegestühle
Liegebetten zusammenlegbar

Servierwagen usw.

F. Stucki-Hierholzer, Stahlrohrmöbelfabrik, Elgg ZH
Telephon (052) 47650.

Le conseil économique et social des Nations Unies a décidé de convoquer une conférence sur le tourisme

Donnant suite à une suggestion émise par l'Union internationale des organismes officiels de tourisme, le Conseil économique et social de l'Organisation des Nations Unies a pris la décision de réunir une grande conférence sur le tourisme dans les pays membres spécialisés (ce qui est le cas de la Suisse), ainsi que les organisations internationales intéressées, afin d'étudier, en commun, les moyens de faciliter, et d'encourager encore le tourisme international. On sait qu'il s'est extraordinairement développé depuis la fin de la dernière guerre.

Elle a également pour but de supprimer, de simplifier et d'uniformiser les formalités qui sont encore imposées, à l'heure actuelle, aux touristes se déplaçant à travers le monde. La situation, dans les pays où le tourisme est de création relativement récente, sera tout spécialement examinée en vue d'en favoriser le développement.

Le conseil économique et social a choisi de tenir cette conférence à Rome et en a fixé les dates du 21 août au 5 septembre. — V.

Un hôtelier genevois en Côte d'Ivoire

M. Eugène Chollet qui, pendant plusieurs années, avait été directeur de l'Ecole hôtelière du Vieux-Bois, aux portes de Genève, vient de faire un stage à la direction d'un grand hôtel de New York (deux mille chambres) et se rend maintenant en Côte d'Ivoire où il assurera l'ouverture d'un important établissement hôtelier.

Mais, c'est dans la seconde moitié de l'été déjà qu'il sera de retour à Genève, afin de prendre possession des importantes fonctions que lui a confié l'Hôtel Intercontinental.

Avec ses huit cents lits, ce palace sera le plus grand de notre pays. Son directeur a d'ores et déjà été désigné en la personne de M. André-M. Hamburger, un Suisse né en France, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, dont la carrière, qui le conduit dans les différentes parties du monde, est particulièrement brillante. — V.

Les services municipaux que dirigeait M. Fernand Cottier ont pris congé de lui

Le personnel des services municipaux — écoles et œuvres pour la jeunesse, parcs et promenades, tourisme, état-civil, pompes funèbres, cimetières, garage municipal — que M. Fernand Cottier, en sa qualité de conseiller administratif de la Ville de Genève, a dirigés pendant vingt ans, pour maintenir et se retirer de la vie publique, s'est rassemblé tout récemment autour de tables garnies, en la salle communale de Plainpalais, pour prendre congé de lui.

Il y avait là plus de deux cent-cinquante employés et ouvriers, dont les chefs de service se sont fait interprètes pour exprimer leur reconnaissance, en même temps que leur regret de le voir s'en aller, à M. Fernand Cottier qui, non sans émotion, les remercia de leur collaboration et leur fit part de sa légitime fierté d'avoir pu réaliser la plus grande partie de ce qu'il avait projeté de faire, en 1943, alors qu'il était entré à l'Exécutif de la Ville de Genève. V.

Les Ecrivains suisses ont été reçus à l'Hôtel Métropole

La société des Ecrivains suisses; qui compte actuellement près de cinq cents membres, vient de tenir à Genève, ses assises annuelles. Au cours de celles-ci, les congressistes ont été reçus, dans les salons de l'Hôtel Métropole, par le Conseil d'Etat et la Ville

de Genève qui avaient organisé une grande réception en leur honneur.

Le temps magnifique a permis en outre une excursion en autocar au Salève avec déjeuner champêtre. — V.

Aus den Verkehrsvereinen

Lenk's S.

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten trat kürzlich der Kur- und Verkehrsverein Lenk zusammen, um dem sich seit langer Zeit aufdrängenden Umbau des Eisbahnpavillons seine Zustimmung zu erteilen. Bereits sind seit einiger Zeit diese Umbauarbeiten im Gange und sollen bis zum Herbst ihren Abschluss finden. Für die Gesamtarbeiten des Umbaus, welche sich auf Maurerarbeiten, sanitäre und elektrische Anlagen, den Einbau von drei Zimmern und die Einrichtung einer Ölheizung verteilen, sind Aufwendungen von 73 000 Fr. vorgesehen. Hoffentlich können die WC-Anlagen und die neuen Duschen bis zum Beginn der Sommersaison installiert werden. Bereits hat ja in Lenk die Tennissaison mit den Interclubspielen ihren Auftakt genommen, und im Sommer dient der Pavillon weitgehend dem nun auch in Lenk stark anwachsenden Tennissport.

Der KVL leistet ferner an die Rettungsmannschaft des SAC einen Beitrag zur Anschaffung eines neuen Rettungsgörates, denn bekanntlich hat nun auch Lenk seinen Rettungsdienst, welchem Walter Zörjries als Chef vorsteht.

Hotelier Samuel Perrollaz orientierte dann sehr eingehend über die bereits im Gang befindlichen Vorbereitungen für die neue Sesselbahn am Wältsboden über die Wallegg hinauf bis zur Mülkerplatz. Bereits ist ja die eidgenössische Konzession für diese neue Wintersportbahn erteilt worden, und wenn immer möglich, sollte diese neue Sportanlage im kommenden Winter den Skisportlern zur Verfügung stehen, damit dadurch die Lenker Sesselbahn zum Betsberg-Leiterli endlich die schon seit langer Zeit gewünschte Entlastung erfahren kann und der Skisportler keine langen Wartezeiten offen muss, um ins herrliche Lenker Skigebiet zu gelangen.

Auf alle Fälle wird nun auch in Lenk weiteres schönes Skigebiet erschlossen werden, und die neue Liftanlage über die Walleggröbe hinauf geht ihrer Verwirklichung entgegen. — N. N.

Totentafel

Hotelier Theo Christen, Wolfenschiessen †

kr. Die Nachricht von dem schweren Autounfall bei Horw verbreitete sich am späten Dienstmittag. Wie gross war der Schrecken in Wolfenschiessen, als bekannt wurde, dass der allgemein beliebte 52-jährige Hotelier Theo Christen vom Parkhotel Eintracht ein unschuldiges Opfer dieses grässlichen Zusammenstosses geworden ist, zusammen mit dem aus Deutschland gebürtigen Hotelkoch Rainer Leusch, der seit etwa zwei Jahren bei ihm in Stellung war.

Theo Christen wurde im Jahre 1911 als Sohn des liberalen Regierungsrates gleichen Namens geboren und wuchs mit seiner einzigen Schwester in Wolfenschiessen auf. Nach Beendigung der Schulzeit schlug er die Hotellaufbahn ein, die ihn nach Frankreich und England führte. In den dreissiger Jahren rief ihn der Tod seines Vaters in die Heimat zurück. So war er schon in jungen Jahren genötigt, zusammen mit seiner Mutter den väterlichen Hotelbetrieb zu übernehmen. In der roten Saison begab er sich regelmässig nach England, um mit Geschick um englische Ferien-

gäste und namentlich englische Reisegesellschaften für das Sommerhalbjahr zu werben. So kam es, dass das gut renommierte und doch recht preisgünstige Hotel mit dem prächtigen Park, dem eigenen Schwimmbad und Tennisplatz während jeder Saison eine gute Frequenz verzeichnete und zeitweise bis zu 150 Gäste beherbergte.

Theo Christen war ein gerader, offener Charakter. Während zweier Amtsperioden gehörte er dem Gemeinderat von Wolfenschiessen an. Auch war er Präsident des kantonalen Wirtvereins und bis zuletzt Präsident des Nidwaldner Hoteliervereins. Er war ein gemütlicher Gesellschafter und in allen Kreisen wohlgehten. Seiner Ehe mit Ella Bächler, einer gebürtigen Luzernerin, entsprossen zwei Söhne, von denen der ältere zurzeit die Rekrutenschule absolviert, während der jüngere jetzt die Hotelfachschule hätte beziehen sollen. Wir sprechen der Trauerfamilie zu dem jähen und bitteren Verlust unser herzlichstes Beileid aus.

Aus der Hotellerie

Excelsior Hotel Ernst in Köln 100 Jahre alt

Der «Kölner Rundschau» entnehmen wir, dass das Excelsior Hotel Ernst in Köln am 16. Mai sein hundertjähriges Bestehen feiern konnte. Dieses international bekannte Luxushotel ist Besitztum der Familie Charles Kracht, der auch das nicht minder renommierte Baur-au-Lac in Zürich gehört. Schon 1871 kam das Hotel Excelsior Ernst in den Besitz des Friedrich Kracht, Urgrossvater des jetzigen Besitzers. Der erste Inhaber, der seinen Eigennamen Ernst auf das Hotel übertrug und noch Hof-Restaurateur war, gab das Haus schon nach acht Jahren ab. Ein Sohn des nachfolgenden Besitzers Friedrich Kracht, Carl, der nach dem Tode des Vaters zuerst mit seiner Mutter das Hotel in Köln führte, siedelte später nach Zürich über, und durch seine Heirat in die Familie des Baur-au-Lac sind nun das Luxushotel am Rhein und dasjenige an der Limmat in den gleichen Händen. Beide Hotels zählen prominente Persönlichkeiten zu ihren Gästen, die sie durch erstklassigen Service zu freudigen Zustellen vermögen.

Das 1863 errichtete Haus ist nicht mehr vorhanden. 1910 wurde an seiner Stelle ein neuer Bau errichtet, der für die damalige Zeit luxuriös war; wies er doch bei 250 Betten 100 Privatbäder auf. 1945 wurde auch dieser Bau vollständig umgestaltet, und das Hotel ist nun auf eine «gemässigte moderne Linie» festgelegt. 280 Angestellte sehen ihre Aufgabe darin, in ihrem Gebiet alle Wünsche der Gäste erfüllen zu können.

Anlässlich des hundertjährigen Jubiläums äusserte sich der Direktor des Excelsior Hotel Ernst, Erico Geweyer: «Luxushotels können heutzutage gar nicht mehr gebaut werden, weil eine Verzinsung oder eine Amortisation des Anlagekapitals einfach nicht mehr möglich ist».

Büchertisch und Zeitschriften

«Sechs Jahrzehnte»

Wie sah die Welt um das Jahr 1900 aus, und welche Wandlungen hat sie vor allem in sozialer Beziehung durchgemacht? Das ist die Fragestellung, die Dr. Ernst Ackermann (Zürich) zur Niederschrift eines höchst anregenden neuen Werkes veranlasste. Es trägt den Titel «Sechs Jahrzehnte, Wandlungen der Lebenshaltung und der Lebenskosten seit der Jahrhundertwende». Der Verfasser, langjähriger Direktor

La Caisse suisse de voyage a un nouveau siège social

(cvp) Réuni à Berne sous la présidence du professeur W. Hunziker, le conseil d'administration de la Caisse de voyage a approuvé les comptes et le bilan de l'exercice 1962. Après le virement de 1.42 million de francs au fonds de vacances pour la réduction du prix des timbres et de 415 000 francs au fonds en faveur des vacances familiales, le compte d'exploitation s'est bouclé par 3.34 millions de francs de recettes et de dépenses.

Les ventes des timbres de voyage ont passé de 44.3 millions de francs en 1961 à 47.4 millions de francs, ce qui correspond à une augmentation de 7.04%. Les dépôts de timbres ont participé dans une large mesure à cette augmentation en accordant des rabais atteignant 4.88 millions de francs (4.16 millions en 1961). Les entreprises et les établissements qui acceptent en paiement les bons de voyage (entreprises de transport, hôtellerie, agences de voyages, autocars, etc.) ont présenté à l'encaissement en 1962 des timbres de voyage d'une valeur de 44.7 millions de francs (41.9 millions en 1961).

Au cours de la réunion organisée à l'occasion de l'inauguration du nouveau siège social à la Neuen-gasse 15 à Berne, M. Blaser, président de la commission de construction, fit l'historique du nouvel immeuble, tandis que M. Limbach, architecte, dressait le bilan des travaux. Après avoir reçu des mains de M. Blaser la clef du nouveau siège de la Caisse suisse de voyage, le professeur Hunziker résuma la belle évolution de cette institution depuis sa fondation en 1939 jusqu'à nos jours. M. Freimüller, président de la ville de Berne, fit l'éloge de ce nouvel édifice, dont la belle façade s'harmonise au caractère de la vieille cité de la ville fédérale.

der Nationalbank, hat die Sozialstatistik von ihren Anfängen an mitbestimmt; während vielen Jahren präsidierte er die Eidgenössische sozialstatistische Kommission. Er war deshalb wie kein anderer berufen, die Wandlungen in den wirtschaftlichen Verhältnissen des Landes und des Einzelnen in einem Buch von 116 Seiten zusammenzufassen. Ein grosser Vorzug dieses Werkes ist die Knappheit der Darstellung, die eine etwas trockene Materie auch für den Laien verständlich macht.

Grosses Interesse begegnen auch die Illustrationen, mit denen sich der Herausgeber (der Verein für wirtschaftshistorische Studien in Zürich) bemüht hat, ein Bild vom Leben und von den Arbeitsmethoden der Zeit um 1900 zu geben. Wir finden da über 24 Seiten köstliche Photos vom einstigen «Verkehr» auf Hauptplätzen, vom Aussehen der Büros, Werkstätten, Warenhäuser und Wohnungen. An der Spitze steht ein Bild vom Bau der Stützmauer des Bundeshauses, mit einem Hebekran darauf, der durch Muskelkraft betrieben wurde — nämlich durch eine Treitmühle in der Form einer Trommel. Schon dieses Bild allein lässt uns die technische Revolution durchschauen, die sich zwischen der Jahrhundertwende und der Gegenwart abgespielt hat.

Ein geistvolles Vorwort zu Dr. Ackermanns Darstellung hat Dr. Oscar Sulzer (Winterthur) beige-steuert, darin wird mit gewählten Worten das Erlebnis dieser «Sechs Jahrzehnte» geschildert, das bei Kerzenlicht beginnt und den Leser zu tiefgründigen Überlegungen hinführt. (Preis Fr. 12.50. Verlag AG. Buchdruckerei Wetzikon)

Poli-Brille
die Spezial-Politur zur richtigen Pflege von hochglanzpolierten, lackierten oder gestrichelten Möbeln, sowie Autos, Motor etc. Ergibt kristallklare, dauerhaften Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und blitzsauber lackierte Holz-, Metall-, oder Steinoberflächen.

RADIKAL Möbelpolitur
die Vertrauensmarke zur Pflege von matten Möbeln. Mattierte Gebälte und mattpolierte Gegenstände hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und weichen sauber.

Hotelpackungen 500 ccm Fr. 8.50, 1 Liter Fr. 15.60

Grolo Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratisprospekt!

R. GROGG & CIE. Lotzwil BE
Telephon (063) 21571

Schlüssel-Anhänger
elegante, solide, lackierte, unzerbrechliche, vollkommene, mit Ziffern- und Initialen beschriftet. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2381.
Abegglen-Pfister AG Luzern

GAGGIA
die Kaffeemaschine, welche Ihr Renommee begründet

Modelle mit 2 bis 6 Gruppen lieferbar
Für jeden Bedarf — Für jeden Betrieb — Für die grössten Ansprüche
Verlangen Sie unverbindlich eine Offerte, auch für die evtl. Rücknahme Ihrer jetzigen Maschine (Spezialbedingungen bis zum 30. April 1963)

GAGGIA Kaffeemaschinen
REALCO S.A., 6, av. du Mont-Blanc, Lausanne, tél. (021) 244991 - Brauerstrasse 102, Zürich, Tel. (051) 256717

Die Qualitäts-Friteuse

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

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zulassungserleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

ARO
LA NEUVILLE
Telephon (038) 79691/92

Dieser Hebel bestimmt automatisch die richtige Dosierung

Die neue Kaffeemaschine GAGGIA «ELECTRA» mit elektronischer Steuerung bereitet augenblicklich die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge zu, bestimmt selbst die Wassermenge, die der Grösse der Tasse entspricht. Ihre Bedienung ist denkbar einfach; jeder Ihrer Angestellten kann damit beauftragt werden. Es genügt, den Regulierungszeiger einzustellen und auf den Knopf zu drücken. Alles Weitere besorgt die Maschine.

TORGON (Valais, altitude 1200 m)
STATION EN PLEIN ESSOR
MAGNIFIQUES PARCELLES

pour hôtels, au centre de la localité. Vue imprenable.

BATIMA SA
LAUSANNE
16, RUE DE BOURG - TEL. 28 81 87

Auskunftsdienst

Vorsicht, schlechter Zahler

Das Reisebüro Sauer, Uhlstrandstrasse 149, Berlin W15, und Hauptstrasse 80, Berlin-Friedenau, gibt leider Anlass zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise. Unsere Mitglieder sei empfohlen, mit dieser Firma strikte nur gegen Vorauszahlung zu arbeiten.

Avis

L'agence de voyages Sauer, Uhlstrandstrasse 149, Berlin W15, et Hauptstrasse 80, Berlin-Friedenau, donne malheureusement lieu à des plaintes au sujet de versements dus. Nous recommandons par conséquent à nos sociétaires de travailler avec cette entreprise exclusivement moyennant paiement d'avance.

Walter Keller: Am Kaminfeuer der Tessiner. Sagen und Märchen aus dem Volke. Hans Feuz Verlag, Bern, in Leinen geb., 264 Seiten, mit Zeichnungen von G. Guglielmetti, Preis Fr. 13.50.

Walter Keller aus Basel ist einer der letzten, der echte Volkssagen und Märchen auf jahrelangen Wanderungen im Tessin dem Munde alter Leute abgelauscht und in unser technisches Zeitalter hinübergetragen hat. Im ersten Teil, der die Sagen speichert, sind Tessiner Dörfer mit ihren Kirchen und Kapellen, sind die Täler, Kastanienwälder und steilen Hänge des Gebirgskantons Schauplatz des Geschehens. Der Leser trifft viele ihm bekannte Namen und Örtlichkeiten an und vermag sich deshalb ein um so lebhafteres Bild zu machen, wie diese Stätten durch den Naturglauben eines bäuerlichen Volkes, durch allerlei wunderliche Begebenheiten und Auslegungen in Sagen und Märchen belebt worden sind. Im zweiten Teil, in den Märchen, sind die Örtlichkeiten nicht mehr genau festgelegt, und man findet, neben den eigenartigen, auch bereits bekanntere Märchenhandlungen in neuer Prägung. Alle Freunde des Tessins, alle Liebhaber echter Volksüberlieferung, besonders aber die Jugend, die sich durch die Fülle der Bilder und köstlichen Erzählungen sehr sehr anregen und mitreissen liess, sind begeisterte Leser dieses auch mit vorzüglichen Illustrationen versehenen Buches.

Kalte Gerichte für Empfänge und Kalte Buffets — Hugo Matthaes Verlag, Stuttgart. Kartonierte Ausführung DM 13.20, Plastikband DM 14.80.

In der Serie «Gastgewerbliche Praxis» ist ein weiteres Büchlein herausgekommen. Im Titel ist die Richtlinie ausgedrückt, die für diese Rezeptsammlung massgebend war.

Zu 44 Schwarzweiss- und 20 Farbphotos hat der Küchenchef Wilhelm Rüb aus seiner langjährigen Erfahrung heraus die Herstellung und die Anrichteweise delikater Platten beschrieben, die zum Teil als Vorspeisen gedacht sind, zum Teil aber auch als solide Bestandteile eines kalten Buffets Verwendung finden können. Ein Sachregister nach Gruppen erleichtert den Gebrauch der Rezeptsammlung, die manchem Küchenchef noch die eine oder andere Anregung geben kann und besonders vom Nachwuchs als willkommene Instruktion geschätzt werden wird.

«Der Öffentliche Verkehr», Nr. 5, Mai 1963

Die vorliegende Nummer ist als Sonderheft im Zeichen der diesjährigen Jubiläen schweizerischer Privatbahnen gestaltet. Vom 50jährigen Bestehen der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn künden das farbige Titelblatt und der viersellige, reichbebilderte Artikel über die glückliche Entwicklung des Unternehmens. Die folgende illustrierte Abhandlung ist der Einweihungsfeier der Untereingadiner Linie der Rhätischen Bahn vor einem halben Jahrhundert gewidmet und bietet auch Einblick in den an der Strecke gelegenen schweizerischen Nationalpark. Die Zugerland-Verkehrsbetriebe schildern mit Text und historischen Bildern die verschiedenen Wachstumsstadien vom ersten den in der Zeit nach der Jahrhundertwende über die Strassenbahn zum heutigen Überlandautobus, und die Verkehrsbetriebe Steffisburg—Thun—Interlaken als vierte Jubiläumservernehmung feiern ihren Wegedang im Verlauf der verflochtenen 50 Jahre als Autobus-, Tram- und Trolleybusbetrieb auf Grund sprechender Tatsachen und Abbildungen.

Die überaus fortschrittliche Zusammenarbeit der Bundesbahnen mit den schweizerischen Privatbahnen behandelt ein Aufsatz über die gegenseitige Verwendung der Triebfahrzeuge zwischen den SBB und der Lötschbergbahn. Eine hübsche Bilderseite beweist, wie die Südost-Bahn und die Rhätische Bahn mit künstlerischem Schmuck im Innern ihrer Personenzüge den Reisekomfort zu steigern trachten. Endlich ergänzen Kreuzworträtsel aus dem Bahnsektor und Buchbesprechungen aus dem Gebiet des Verkehrswesens das erweiterte und sorgfältig zusammengestellte Jubiläumsheft.

Schweizer Journal — SBB PTT

Wohl jedermann kommt täglich mit den SBB und PTT in Kontakt, ohne sich bewusst zu sein, welche Kleinarbeit und Mühe hinter deren Leistungen stehen. Das Schweizer Journal befasst sich in seiner neuesten Ausgabe mit den Rationalisierungs- und Technologieproblemen dieser beiden Organisationen. Prominente Mitarbeiter wie Generaldirektor O. Wichser und zahlreiche Abteilungsleiter von SBB und PTT orientieren über die verschiedensten Anlagen und Einrichtungen, wie Bildtelegraphen, Zeitimpulszahlungen, Automatisierung des Postcheckdienstes, Mechanisierung bei der Post, Sicherungsprobleme bei den SBB, neue Anlagen in Lausanne und Bern usw. Besonders eindrücklich ist auch diesmal die Bebilderung des Heftes, die die besprochenen Beispiele sinnvoll erläutert.

Das Heft kann am Kiosk oder direkt beim Verlag Dr. Hans Frey, Affoltern a. Albis, bezogen werden.

Divers

Auszeichnung für Wolfgang Schneiderhan

König Frederik VII. von Dänemark hat dem Violinisten Wolfgang Schneiderhan das Goldene Ritterkreuz erster Klasse verliehen und den Künstler damit zum Ritter von Danneberg ernannt. Diese Auszeichnung erfolgte in Anerkennung der Leistungen Schneiderhan auf dem Gebiete der Musik. In diesem Zusammenhang darf daran erinnert werden, dass Wolfgang Schneiderhan seit 1949 Leiter der Meisterkurse für Violine am Konservatorium Luzern und alljährlicher Solist der Luzerner Musikfestwochen ist. 1956 gründete er zusammen mit Rudolf Baumgartner aus seinen besten Violinschülern die Festival Strings Lucerne.

100 Jahre im Dienste der Nachrichtenübermittlung

Als vor kurzem zum ersten Mal versucht wurde, ein Fernsehbild über den Nachrichtenstellenleiter von Amerika nach Europa zu senden, war man auf beiden Seiten des Atlantik gespannt auf den Ausgang dieses Experiments. Obwohl wir heute technische Neuerungen als Selbstverständlichkeiten hinnehmen, freute man sich überall über das Gelingen. Wer hat sich bei diesem Anlass wohl daran erinnert, dass erst vor rund 100 Jahren der erste Morseapparat in der Schweiz in Betrieb genommen worden ist? Bis zum 25. Mai 1862 lieferte der «Mechanicus und Opticus C. Geiger» in Stuttgart der schweizerischen Telegraphenverwaltung die ersten sieben Morseapparate zum Preis von 225 Fr. pro Stück. Dann übernahm die eigene Werkstätte der Telegraphenverwaltung die Fabrikation. Die ersten Morseapparate — von denen einer heute im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern noch zu sehen ist — waren Reliefschreiber, ab 1864 wogden sie dann zu Farbschreibern umgebaut. In dieser Ausführung verwendete man sie bis ins Jahr 1951 und — wie der Apparat im Verkehrshaus der Schweiz beweist — könnten auch heute noch jederzeit in Betrieb genommen werden.

Schweizerische Automobile

Nach den neuesten Meldungen nimmt die Motorisierung in unserem Lande noch immer zu. Von den rund 700 000 Personenwagenbesitzern wissen aber wohl nur noch wenige, dass es vor dem Ersten Weltkrieg in der Schweiz eine blühende Automobilindustrie gab. Von den im Jahre 1914 in unserem Lande zirkulierenden 5000 Fahrzeugen war rund ein Drittel schweizerischer Herkunft. Wie auf allen Gebieten der Technik leisteten auch im Automobilbau Schweizer Ingenieure Pionierarbeit. Namen wie Chevrolet, Birkigt, Joseph Wyss und Hyppolit Saurer haben heute noch einen guten Klang in der internationalen Automobilwelt, und Automarken wie Fischer, Ajax, Dufaux, Martini, Orion, Pic-Pic, Turicum und Weber waren damals weit über unsere Landesgrenzen hinaus berühmt. Einige von ihnen zeugen heute noch im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern von diesem bei uns verschwundenen Industriezweig. Bei einzelnen — wie z. B. beim Ajax aus dem Jahre 1908 — handelt es sich um das letzte noch existierende Fahrzeug dieser Marke.

Nouveau train autos-couchettes Grande Bretagne—Autriche

Un nouveau train autos-couchettes hebdomadaire circulera cet été d'Harwich à Salzbourg (en 26 heures) et à Villach (26 heures). Ces deux destinations ont été choisies à la demande des touristes; Salzbourg est un point de départ idéal pour Vienne et le Tyrol, et Villach pour la Yougoslavie ou la province de la Carinthie.

Après avoir attendu la correspondance du bateau journalier d'Harwich, le train autos-couchettes quittera Hoek van Holland chaque mercredi du 29 mai au 25 septembre. Le retour se fera au départ de Villach et de Salzbourg le lundi du 27 mai au 23 septembre, en correspondance avec le navire pour Harwich du jour suivant.

Le train comprendra une voiture-lits de première

et de seconde classes, une voiture-couchettes de deuxième classe, une voiture-restaurant et les wagons spéciaux à double pont pour le transport des automobiles.

Le déblaiement de la neige en Finlande

Le déblaiement de la neige a exigé, cet hiver, des efforts particuliers dans toute la Finlande, à cause des violentes et fréquentes tempêtes qui se sont abattues presque partout, plus abondamment que ces dernières années.

Jusqu'après la deuxième guerre mondiale, on a utilisé exclusivement de lourds chasse-neige, poussés par les locomotives, et dont l'emploi était coûteux parce qu'exigeant beaucoup de personnel. Maintenant, les lignes de chemin de fer finlandaises sont déblayées au moyen de wagons chasse-neige spéciaux, dirigés par un seul homme et manœuvrés à l'air comprimé; les deux côtés sont pourvus d'aiguilles enlevant la neige sur une même surface que les chasse-neige ordinaires.

Les wagons chasse-neige, au nombre d'une centaine, ont été répartis sur le réseau entier, de telle sorte qu'ils sont prêts à être utilisés n'importe quand, ce qui est important lorsqu'on songe, notamment, aux légers aurores que même un peu de neige peut faire dérailler. On a également essayé des chasse-neige à turbines, qui sont particulièrement utiles dans les tranchées, où la couche de neige est souvent très épaisse. Enfin, on a aussi essayé des véhicules spéciaux pour l'enlèvement de la glace de la surface des voies.

HOWEG-Nachrichten

Die jetzige Ausgabe enthält zwei Marktorientierungen unserer Einkäufer über den Wein und den Zuckerpfeil. Weitere Marktberichte behandeln die Rotweinjunkontingente und die Kostenentwicklung im Textilsektor. Von der jüngsten Verwaltungsratsitzung berichtet ein Kurzprotokoll. Dann beleuchtet ein längerer Aufsatz die Zusammenarbeit von Verwaltung und Betriebsleitung in gastgewerblichen Unternehmen und illustriert manch nützlichen Aspekt. Weiter ist vom Wetter als Frequenzschleuse die Rede und von der Überbrückung seiner negativen Seite sowie von einem neuartigen Vorschlag zur Steigerung der Küchenrentabilität. Wie immer enthält die Nummer abschliessend eine breite Zahl nützlicher Einkaufsvorschläge.

Etat des cultures et situation des marchés

La vigne

La vigne, au sortir de l'hiver que nous avons connu, semble n'avoir pas trop souffert sur les bords du Léman. Par contre, le pourcentage des yeux gelés est parfois considérable suivant l'exposition et les cépages. Les dégâts sont importants dans les régions où la bise soufflait fortement et où la température descendit à -24° C. Les jeunes vignes, de l'année dernière, ont particulièrement souffert. Mais les dégâts au bois sont très rares, contrairement à ce qui s'était produit en 56. On peut espérer que des yeux dormants donneront des sarments fertiles. Il sera en outre aussi possible d'atténuer les pertes dans des limites restreintes par une taille appropriée.

Les abricotiers

De très nombreux abricotiers plantés dans la plaine du Rhône sont en train de dépérir. Les causes de leur mal n'ont pas encore été déterminées, mais l'ampleur des dégâts est considérable.

Malgré cet accident, et à condition qu'il n'y ait pas de chute des fruits, la récolte des abricots 1963 promet cependant d'être extrêmement abondante.

Les deux-tiers du verger d'abricots sont situés sur le coteau et sont tout à fait indemnes. Peut-être même atteindra-t-on malgré tout une récolte record. Il faut donc distinguer très nettement l'aspect général du verger des quelques régions où les dégâts sont par contre importants.

La situation des marchés

Le beau temps des deux dernières semaines a favorisé le développement des cultures de plein champ et les livraisons de légumes frais augmentent rapidement. Après celle du Tessin, la récolte des salades pommées va commencer dans les régions de Vevey-Montreux et dans le reste de la Suisse romande dès le 25 mai. L'offre sera abondante et les prix extrêmement avantageux. Les laitues romaines apparaîtront sur le marché avec 10 à 15 jours de retard sur la salade pommée et les choux-fleurs au début de juin. Il y a encore des tonnages importants de rhubarbe tandis que les épinards d'hiver touchent à leur fin mais il sera possible de faire la soudure

Erscheinungsweise der nächsten Nummer

Infolge der Pfingstfeiertage gelangt die nächste Nummer unseres Vereinsorgans erst am Donnerstagabend statt am Mittwochabend zum Postersand. Inseratenschluss Mittwoch früh statt Montagabend. Wir bitten unsere Leser und Inserenten, hiervon Kenntnis zu nehmen.

Le prochain numéro de l'Hôtel-Revue

Par suite des fêtes de Pentecôte, le prochain numéro de la «Revue suisse des Hôtels» ne pourra être expédié que le jeudi au lieu du mercredi soir. Nous prions nos lecteurs et annonceurs de bien vouloir en prendre note.

3. Farnsburger Landsgemeinde für das Gastgewerbe beider Basel

Mittwoch, den 5. Juni 1963 — bei ungünstiger Witterung am 12. Juni — findet die 3. Farnsburger Landsgemeinde statt, veranstaltet von Union Helvetica, Christl. Bund, Horeba, Kochverband, Bedienungspersonalverband, UH-Chörli, Sportclub Hota, Oberkeller-Gilde und Lehrlingsgruppe. Im Mittelpunkt stehen zwei Kurzreferate «Freizeit so oder so?». Allen Teilnehmern wird nach den Referaten Gelegenheit geboten, zu diesem mehr und mehr an Bedeutung gewinnenden Thema in einer Diskussion ihre Ansichten zu äussern.

Nachdem schon um 12.30 Uhr beim Freiluft-Mittagessen die Geselligkeit zu ihrem Recht kommt, wird sie am Nachmittag, für den zu Beginn noch ein Überblick über die Geschichte der Farnsburg vorgesehen ist, bei Spiel und Sport weiter gepflegt werden. Die Hin- und Rückfahrt kann mit der Eisenbahn oder per Autocar erfolgen. Über das Detailprogramm orientieren die Anschläge in den Betrieben.

Der Besuch der Tagung wird empfohlen vom Basler Hotelverein, Wirtverein Baselland und vom Verband alkoholfreier Gaststätten Basel.

avec ceux de printemps. La choréée amère est offerte en grande quantité; c'est pour l'instant l'article de bataille. Les bettes à côtes, les raves, radis peuvent être obtenus en quantité suffisante, de même que jusqu'à fin mai les poireaux d'hiver. Enfin, l'offre va augmenter rapidement pour les comcombres de serre dont la récolte est très prometteuse et les prix favorablement comparables à ceux de provenance étrangère.

Après les problèmes posés par l'utilisation des stocks de Reinettes du Canada qui n'ont pas encore pu être entièrement absorbés, les Valaisans s'interrogent sur les causes du dépérissement des abricots plantés dans la plaine du Rhône. Malgré l'importance des dégâts, la récolte des abricots en 1963 promet d'être très abondante, les arbres du coteau demeurant sains et très chargés.

Saisonöffnungen

Adelboden: Hotel Edelweiss und Schweizerhof, 31. Mai

Brunnen: Hotel Belvédère, 1. Juni

Le Prese GR: Hôtel Le Prese, 1. Juni

Inserat- und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 40,5 Rp., Reklamen Fr. 1,50 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente Schweiz: jährlich Fr. 25.—, halbjährlich Fr. 16.25, vierteljährlich Fr. 8.75, 2 Monate Fr. 6.—, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 32.50, halbjährlich Fr. 19.50, vierteljährlich Fr. 11.—, 2 Monate Fr. 8.—. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu entrichten. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 65, Telefon (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister

Pa. Nattermond

Inserantenliste: Fr. M. Mürschli

Gemüse und Früchte der Woche

31. Mai.

Kopfsalat — Lattich — Rhabarber
Glockenapfel — Champagner Reinetten

Teller

Mit Renovin werden dunkelwolkig gewordene Porzellanteller wieder wie NEU.

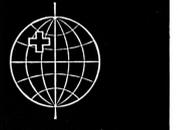
Also keine neuen Teller kaufen! Verlangen Sie sofort bemusterte Offerte.

Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Zürich 23, Fach 3253, Stationstrasse 51.

Zuverlässiger

Kellerbursche

sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre SA 3363 Z. Schweizer Annoncen AG, «Assa», Zürich 24.



Internationales Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr

Hotelschulung Kadernschulung in Hotellerie und Fremdenverkehr

BERN 2

Postfach 1141
Telefon 45 91 85

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.

Zu verpachten oder zu verkaufen

sehr schöner, nahezu neuer

Landgasthof

in aufstrebender Ortschaft des bernischen Oberaargaus. Grosser Saal, Speisesaal, zweigeteiltes Restaurant, Sitzungszimmer, doppelte Kegelbahn, Gastzimmer mit total 15 Betten, grosser Parkplatz. Antritt Frühjahr 1964 oder nach Vereinbarung. Interessenten wollen sich handschriftlich melden unter Chiffre OFA 7322 B an Orell Füssli-Annoncen, Langenthal.

Hôtel-Rôtisserie

A vendre sur la Riviera vaudoise, petit hôtel (15 lits) entièrement rénové avec café-restaurant-rôtisserie. Matériel et mobilier neufs. Excellente affaire bien située, avec dépendances et parc pour voitures. Prix de vente Fr. 550 000. Hypothèque tout rang: Fr. 200 000. Tous renseignements à Case 2355, Lausanne.

+

Schmerz erfüllt teilen wir Ihnen mit, dass es in Gottes h. Willen lag, meinen geliebten Gatten, unseren herzensguten Vater, Bruder, Schwiegersohn, Schwager, Onkel und Cousin

Theo Christen

Hotelier

zu sich zu rufen. Er verschied im 52. Altersjahr, als Opfer eines tragischen Verkehrsunfalls. Sein früh vollendetes Leben war erfüllt mit Liebe und treuer Fürsorge für das Wohl seiner Familie. Wir bitten, seiner im Gebete zu gedenken.

Wolfenschiessen, Parkhotel Eintracht, den 21. Mai 1963

In tiefer Trauer:
Ellen Christen-Bächler, Roland und Theo
Annemarie und Hermann Arnold-Christen, Birsfelden
und Anverwandte.

Beerdigung: Samstag, den 25. Mai, 8.30 Uhr, in Wolfenschiessen
Siebenter: Mittwoch, den 29. Mai, 7.45 Uhr

Il est de votre intérêt
de consulter les spécialistes



pour vos achats

de Fendants de choix



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

Wegen Rücktritt des langjährigen Pachtinhabers Herrn W. Iff ist aus Frühjahr 1964 neu zu verpachten, evtl. zu verkaufen das sehr gut frequentierte

Hotel-Restaurant Worbenbad bei Biel

mit Hotel- und Wirtschaftsinventar: 40 Betten: grosse Restaurationsräume, Saal; Gartenanlagen mit Gartenwirtschaft; Parkplatz für 40 Wagen. Badhaus mit Quelle und den Bade-Einrichtungen (16 Kabinen).

Interessenten sind gebeten, sich baldmöglichst schriftlich zu melden beim Präsidenten der Direktion des Seeland-Helmes Worben, Herrn Albert Fawer, Kloosweg 77, Biel-Bienne.

Schlafzimmer-Liquidation

Im Auftrage einer Möbelfabrik werden folgende fabrikmässige Schlafzimmer zu ausserordentlich günstigen Preisen abgegeben: 20 Doppelzimmer und 25 Einzelzimmer in ausserordentlichem Nussbaumholz, moderne kubische Form mit 1 oder 2 zweitürigen Schränken; 20 Doppelschlafzimmer und 20 Einzelzimmer in naturhellem Eschenholz; ca. 15 Zimmer in Abachi, beliebig kombinierbar.

Für unverbindliche Besichtigung setze man sich in Verbindung mit dem Beauftragten

Dölf Märki, Liquidator
Unterentfelden AG Dorfbachweg Telefon (064) 4 16 66.

Zu verpachten

Landgasthof

in aufstrebender Ortschaft des Oberemmentals. Gute Lage, renovierte Küche, praktische Räumlichkeiten, Terrasse, alles auf gleichem Niveau. Neue doppelte Kegelbahn. Pachtzins ca. 10% vom Umsatz. Tüchtige, seriöse Interessenten wenden sich unter Chiffre LA 2089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Günstige Gelegenheit!

Wegen Umbau in Grenchen äusserst preiswert zu verkaufen:

Kaffee-Einrichtung

mit schöner Bar und Vitrine. Interessenten richten ihre Anfrage unter Chiffre SA 2063 A an Schweizer Annoncen AG, «ASSA», Aarau.

Höchste Ansprüche an Sauberkeit dann Super
FLOOR CLEANER
Neues, höchst aktives, automatisches Reinigungsmittel für Böden und Wände. Wirkt schnell und gründlich.
PROTECHNIK AG
Zürich-Engel 111
Kornhausstrasse 20, 8005 Zürich (051) 22 22 21

Eilt sehr
Äusserst günstig zu verkaufen: 1 Posten
Gartenschirme

200 Ø, neu, mit garantiert lichtechem Stoff. Saint Betonsockel nur 58.-, Ladenpreis ca. 74.- bis 78.-, Ref. Hotel Waldhaus Flims, Frau Wwe M. Tschudi, Schwanden GL, Telefon (058) 7 17 60.

1808-1958
MAHLER CHUR
150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas
Eingespültes, vielseitiges
DUO
frei für Sommer- und Wintersaison. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre AP 2084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

foga
FOIRE DE LA GASTRONOMIE
COMPTOIR DE NEUCHÂTEL
22.V.-3.VI
PAVILLONS ETRANGERS
FRANCE
BRESIL
POLOGNE
TUNISIE
COTE-D'IVOIRE

RESTAURANTS:
NEUCHÂTEL
FRANCE
BRESIL
CHINE
ANTILLES
CAVE VALAISANNE
FOIRE AUX VINS SUISSES ET ETRANGERS
SALON DE THE CHINOIS

EQUIPEMENTS HOTELIERS
EXPOSITIONS:
PLATS CUISINES ARTS DE LA TABLE
GARDERIE D'ENFANTS
BILLETS SPECIAUX CFF

22 MAI - 3 JUIN
NEUCHÂTEL

Mit was händ Sie au die Lade so schön 2 gestriche
Vertol
heisst das fabelhaftigste Uffrischungsmittel und ist sehr billig!
VERTOL ist seit Jahren das bewährte und billige Mittel zum Auffrischen von verwitterten Fensterläden, Garten- und Balkonmöbeln, Garagetüren, Blumenkisten usw.
VERTOL schmiert nicht, sondern ist in wenigen Stunden staubfrei und griffest.
Eine Kanne zu Fr. 6.40 genügt für 8 bis 12 Paar Fensterläden.
VERTOL ist nur in plombierten Blechkannen zu Fr. 3.35, 6.40, 12.25, 17.75 und Fr. 28.- in Drogerien und Farbwarengeschäften erhältlich.
Wenn nicht, dann direkt durch den Fabrikanten: G. Wohnlich, Drogerie z. Kornhausbrücke, Zürich 10, Rousseaustr. 10, Tel. (051) 28 07 85



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch. Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.
L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telefon 051 26 87 68

Restaurants-tochter

sucht Saisonstelle in Passantenrestaurant. Sprech perfekt Deutsch, Franz. und Englisch. Offerten an Lotti Mungen, 84, Route de Lausanne, Sion.



Schlüssel-börnen
mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.
E. Schwägler, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Aus Gesundheitsgründen zu vergeben in Miete oder als Gerance

Hotel-Restaurant

in der Umgebung von Neuenburg. Übernahmepreis-Verhandlungsbasis Fr. 100000. Als Gerance sind Referenzen und Garantien notwendig. Geeignet für Ehepaar, bei dem der Mann Koch ist. Offerten unter Chiffre P 3354 N an Publicitas, Neuenburg.

Hotel im Tessin

8 km von Lugano, an aussichtsreicher Lage, mit 22 Betten, Grotto, Speisesaal, Zimmer mit fl. Wasser, Zentralheizung, Parkplatz und Liegewiese (1700 m²) zu verkaufen. Einziges Hotel am Platz. Anzahlung 120000 Fr. Offerten unter Chiffre HT 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

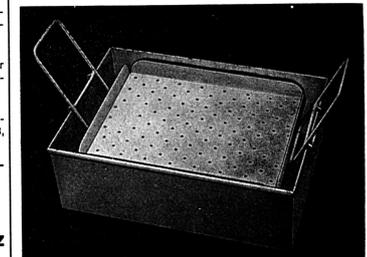
Günstig zu verkaufen

Berghotel

(Chaltheub), etwa 1000 m über Meer, mit schöner Aussicht auf Berge und See. Nebelfreie Lage. 40 Betten. Das Objekt würde sich auch für ein Kinder- oder Ferienheim sehr gut eignen. Interessenten, die eine Anzahlung von 3000 bis 40000 Fr. leisten können, erhalten Auskunft unter Chiffre BH 2097 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

Argentül



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von
Walter Kid, SAPAG, Zürich
Postfach Zürich 42, Telefon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden. (Österreich).

Wintersporthotel

Einsaisonbetrieb, bis max. 100 Betten, von seriösem Fachmann zu pachten gesucht. Graubünden bevorzugt. Angebote unter Chiffre WH 2130 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

Altershälter zu verpachten an sehr zukunftsreichem Durchgangs- und Ferienort Graubünden, schönes, gepflegtes

Hotel mit Restaurant

40 Betten. Übernahme sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre MK 2098 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Berner Oberland ist altbekanntes, gutgelegenes

Hotel-Restaurant

mit 30 Fremdenbetten, Restaurant, Säli und Terrasse zum Preis von 190000 Fr. zu verkaufen. Offerten unter Chiffre HR 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

9391 **jeune pâtissier**, de suite, hôtel moyen, région Vevey
 9392 **commis de rang**, de suite, grand hôtel, lac Léman
 9398 **garçons d'office**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9399 **cuisinière**, femme de chambre, fille ou garçon d'office, à convenir, petit hôtel, Valais
 9402 **garçon de maison, sommelier ou sommière**, fille de maison, hôtel moyen, Oberland bernois
 9405 **barmaid**, de suite, grand hôtel, Valais
 9406 **aide de cuisine, commis de cuisine**, de suite, motel Vaud
 9414 **commis de rang, commis de cuisine, femme de chambre, chef de rang**, 15 juin, hôtel moyen, Valais
 9427 **commis de cuisine, gouvernante générale, une aide de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
 9430 **garçon d'office**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9433 **casserolier, lingère-laveuse, commis de cuisine**, à convenir, hôtel moyen, Valais
 9463 **garçon de maison, garçon de cuisine**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9464 **garçon de cuisine, femmes de chambre**, de suite, petit hôtel, Vaud

9465 **chef de cuisine, fille de salle**, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
 9466 **demi-chef de rang**, de suite, hôtel moyen, Vaud
 9467 **fille d'étage**, de suite, hôtel moyen, Vaud
 9468 **commis de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Vaud
 9469 **portier de nuit, femme de chambre**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9470 **femme de chambre**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9471 **serveuse**, de suite, petit hôtel, Valais
 9472 **femme de chambre-lingère, casserolier, commis de cuisine, saucier**, de suite, grand hôtel, Valais
 9473 **femmes de chambre, lingère, aides-lingères, fille pour la cafétéria**, de suite, grand hôtel, Valais
 9474 **gouvernante d'économat-office, fille pour la cafétéria, saucier, pâtissier, femme de chambre**, de suite, grand hôtel, Valais
 9479 **lie secrétaire**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9481 **fille de salle, femme de chambre, fille de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9488 **chef de partie, commis de cuisine, sommelier, barmaid**, de suite, buffet de gare, canton de Fribourg
 9501 **garçon d'office, garçon de buffet, sommeliers, sommières**, de suite, buffet de gare, Vaud
 9505 **fille de salle, femme de chambre, portier, garçon d'office**, de suite, hôtel moyen, région Montreux
 9510 **cuisinière, fille de cuisine, fille ou garçon d'office, gouvernante, femmes de chambre, garçon de maison-portier, lingère, fille de salle, apprentie serveuse, sommeliers**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9520 **fille de salle, év. débutante, femme de chambre, tournanter**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9524 **commis de salle, chef de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9531 **cuisinier**, de suite, hôtel moyen, Vaud
 9533 **garçon de cuisine, fille de buffet**, de suite, hôtel moyen, Vaud

9560 **femme de chambre, téléphoniste**, de suite, hôtel moyen, Genève
 9576 **cuisinier**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9584 **commis de cuisine**, de suite, grand hôtel, Grisons
 9588 **chasseur**, de suite, hôtel moyen, Vaud
 9589 **femme de chambre**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9591 **femme de chambre-tournanter**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
 9595 **secrétaire-débutante, commis de cuisine, chef de partie, garçons d'office-cuisine**, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises
 9599 **femme de chambre**, de suite, petit hôtel, Valais
 9606 **fille de restaurant**, de suite, petit hôtel, Vaud
 9607 **garçon de maison**, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
 9608 **garçon de cuisine, femme de chambre, sommelier**, de suite, motel, Vaud
 9615 **sommelier, femme de chambre, barmaid**, à convenir, hôtel moyen, Alpes vaudoises
 9620 **fille de salle, femme de chambre, une secrétaire**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9628 **garçon de cuisine, chasseur, aide-gouvernante**, de suite, hôtel moyen, région Montreux
 9634 **lingère**, de suite, grand hôtel, lac Léman
 9638 **une secrétaire (langues)**, fille de salle, 1re fille de salle, femmes de chambre, garçon et fille de cuisine, chef de cuisine, apprenti cuisinier, lingère, 10 juin, hôtel moyen, Valais
 9645 **chef de rang**, de suite, hôtel moyen, Valais
 9648 **commis de rang**, de suite, hôtel moyen, Genève
 9649 **chef de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Argovie
 9650 **commis de cuisine, chef de partie, secrétaire (expérimentée)**, de suite, hôtel moyen, Schaffhouse

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

bellebe man ausschliesslich an die

Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten

Wir bitten die Angestellten, den Offerten auf Ausschreibungen in der Vakanzliste auf keinen Fall Originalzeugnisse beizulegen, sondern nur saubere Kopien!

Hotel Central, Zürich

sucht:

Reception:

Sekretär

Küche:

Chef-Commundard Personalalkoch oder -köchin

Stadrestaurant:

Serviertochter

(sprachkundig)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, bei Eignung Dauerstelle mit Aufstiegsmöglichkeiten und Beitritt in die Fürsorgestiftung. Der Stellenantritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten mit den üblichen Unterlagen von fachkundigen Bewerbern sind an die Direktion zu richten.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Saucier oder Entremetier

tüchtiger

Commis de cuisine

Sekretärin-Journalführerin

Kinderfräulein

(Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnanspruch erbeten an Familie Stettler, Parkhotel Schoeneegg in Grindelwald B.O. Telefon (036) 3 29 68.

Gesucht wird per sofort:

Commis de cuisine

(dringend)

Gouvernante

Buffetbursche (-tochter)

Küchenbursche

Offerten sind zu richten an Hotel Seeland AG, Biel. Telefon (032) 227 11.

Per sofort gesucht:

Koch Saaltochter

Hotel Seegarten, Locarno.

Gesucht nach St. Moritz in erstklassigen Grossbetrieb für Sommer- und Wintersaison, in sehr gut bezahlte Positionen:

Oberkellner

(qualifiziert)

Chefs de rang

Demi-Chefs

Commis de rang

II. Sekretärin

Hilfskontrollleur

Saucier

Entremetier

Gardemanger

Hilfsköchin

Commis de cuisine

Casserolier

Argentier

Etagenportier

Hilfsportier

Zimmermädchen

Nachtportier

(sprachkundig)

Kondukteur

(Fahrbewilligung B)

Chasseur

Personalzimmermädchen

Personalserviertochter

Economat- und Kaffeeküche-

gehilfen

Glätterin

Lingerie-Mangemädchen

Hausmädchen

Office- und Küchenmädchen und -burschen

Offerten unter Chiffre EG 2066 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Stadt-Casino, Basel

sucht auf den 1. August oder nach Übereinkunft

Aide-Patron

Wir bieten seriösem, fähigem und vertrauenswürdigem Mitarbeiter interessante, vielseitige und gutbezahlte Dauerstelle. Günstige Vierzimmerwohnung in Stadtnähe vorhanden.

Gewünscht werden

beste Kenntnisse und mehrjährige Erfahrung in Service und Küche

sicheres Organisieren von Banketten, Bällen und Anlässen jeder Art und Grösse

kaufmännische Bildung

Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Kenntnisse der italienischen und wenn möglich der spanischen Sprache erwünscht

Fähigkeit, einem grösseren Personalstab autoritär und mit Takt vorzustehen

gewandtes Auftreten, Verhandlungstalent, gut präsentierend 30-45jährig, Schweizer Bürger

Offerten mit Referenzen, Bild und Schriftprobe sind einzureichen an die Privatadresse: W. Obrist, St.-Alban-Anlage 59, Basel.

Palace Hotel, Wengen

sucht für Sommersaison Juni/September:

Sekretär-Praktikant(-in)

Chef d'étage

Chefs de rang

Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen erbeten.

Hotel Walther-Palace Pontresina

sucht für Sommersaison (Ende Juni bis Anfang September)

Sekretärin-Praktikantin

(sprachkundig)

Demi-chefs de rang

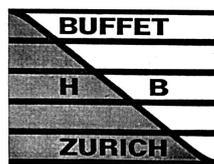
(sprachkundig)

Economat-Gouvernante

Caviste

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hans Walther, Hotel Walther-Palace, Pontresina.



Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

Wir bieten einem tüchtigen, branchenkundigen Bewerber ein interessantes Arbeitsfeld in einem unserer lebhaften Betriebe. Ein Anfänger mit guten Berufskennntnissen wird eingearbeitet. Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Photo sind zu richten an das Personalbureau, Bahnhofbuffet Zürich HB., das über Telefon (051) 23 37 93 gern jede weitere Auskunft erteilt.

Luxushotel in St. Moritz

sucht für Sommersaison 1963:

Kassier-Tourant

Chauffeur-Garagist

(Führerausweis Kat. A)

Etagenportier

(Schweizer)

Buffetgouvernante

(evtl. Buffetdame)

Kaffeeköchin

Casseroliers

Lingeriemädchen

Maler

(per sofort, Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre LU 2055 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista Pontresina

sucht für kommende Sommersaison

Kontrollleur

Hallentochter

Barman

Zimmermädchen

Offerten an L. Gredig.

Hotel Engematthof, Zürich 2

sucht in Jahresstellen zum sofortigen Eintritt:

Zimmermädchen

Etagenportier

Commis de cuisine

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: junger, tüchtiger

Chasseur

in erstklassige Dancing-Bar. Sehr guter Verdienst. Geregelter Arbeitszeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre CH 2077 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bad und Kurhaus, Lenk

(im Simmental) sucht zu sofortigem Eintritt

Lingeriegouvernante

Bestbezahlter Posten, genügend Hilfskräfte vorhanden. Eilzuschriften erbeten an R. J. Bertocchi, Direktion, oder Telefon (030) 9 24 24.

Hôtel Beau-Rivage, Genève

cherche

téléphoniste

Faire offres en joignant copies de certificats à la Direction.

GrandHotel Europe, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt bei langer Saison und hohem Verdienst:

- Chef de rang -Winebutler
- Hilfe-Office und Kaffee-Küche
- Commis de rang
- Küchen-Officebursche
- Küchen-Officemädchen
- Etagenportier
- Lingeriemädchen

Offerten sind an die Direktion zu richten, Telefon (041) 2 75 01.

Hôtel



Neuchâtel

cherche pour places à l'année:

cuisinier-chef de partie commis cuisinier

Faire offres avec références, photo, prétentions de salaire et date d'entrée à la Direction.

Gesucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotelsekretärin

Selbständiger Posten, sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre HO 1914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich sucht:

Chef de garde Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison (15. Juni bis Ende September):

Alleinkoch Zimmermädchen Küchenmädchen

Bei Zufriedenheit Winterengagement. Offerten erbeten an Hotel Brüggli, Arosa. Telefon (061) 31612.

Gesucht nach Saas-Fee für die Sommersaison:

Küchenchef Koch

Hotel Walliserhof, Saas-Fee VS. Telefon (028) 7 82 96.

Gesucht auf Anfang Juni:

- 2 Zimmermädchen
- Nachtportier
- Barmaid (Anfängerin)
- Saaltöchter

Hotel des Alpes, Flims-Waldhaus

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

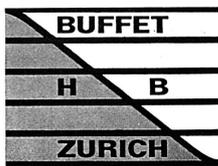
- Zimmermädchen
- Officemädchen
- Küchenmädchen
- Küchenbursche

Sehr schöner Lohn.
Hotel Bristol, Adelboden B.O. Telefon (033) 9 44 81.

Wir suchen tüchtige, junge

Serviertochter Chasseur-Hilfsskellner

Freie Kost und Logis im Haus. Guter Verdienst. Anfragen durch Telefon (061) 345000. Grand-Café Vordermann, beim Wasserturm, Basel.



Wir suchen für sofort oder später:

- Buffetdamen
- Buffettöchter
- Buffetlehrtöchter
- sowie gewandte Schenkburtschen
- Buffetburschen

Offerten sind zu richten an das Personalbureau, das über Tel. (051) 23 37 93 gerne jede weitere Auskunft gibt.

Grand Hotel Hof Ragaz

sucht zu sofortigem Eintritt für Saison bis Ende Sept. qualifizierten

Chef d'étage

Bei Eignung Aufstiegsmöglichkeiten für die Sommersaison 1964.

Offerten mit Unterlagen erbeten an Bernard Branger. Tel. (085) 9 15 05.



Gesucht: sofort oder nach Übereinkunft

- Commis de cuisine
- Serviertochter (Schweizerin)
- Buffettochter
- Schankbursche
- Office und Küchenbursche

In modern organisierten grossen Betrieb. Grosszügige Arbeits- und Freizeitregelung. Anfragen erbeten an Bahnhofbuffet SBB Aarau, Telefon (064) 256 21.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

- Chef de rang
- Demi-chef de rang
- Commis de rang
- Aide-Gouvernante
- Lingeriemädchen
- Hausmädchen
- Kaltmamsell
- Saaldiener
- Portier-Vorarbeiter
- Hausburschen

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

Gesucht: jüngere, zuverlässige, ehrliche

Garderobière

in erstklassige Dancing-Bar (Anfängerin wird angelernt). Sehr guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Dancing-Bar Singerhaus, Basel.

In unseres Restaurant SARAZENA

suchen wir auf Mitte Juni:

- Chef de cuisine (Restaurateur)
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Chef de service

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina.

GESUCHT

Chef de partie-Saucier
remplaçant du chef

Commis de cuisine

Lingerie-Gouvernante

Wäscherin evtl. Wäscher

Grand-Hotel Territet- Montreux

5 Monate voll besetzt 500 Betten

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten an H. F. Müller, dir. propr., Case 62, Territet.

Eintritt sofort oder baldmöglichst.

Wir suchen zu baldigem Eintritt: junge, aufgeweckte Tochter als

Sekretärin-Praktikantin

in abwechslungsreichen Hotelbureaubetrieb. Gute Maschinenschreibkenntnisse erforderlich. Wenn möglich einige Fremdsprachenkenntnisse. Bei guter Arbeit besteht Aufstiegsmöglichkeit. Jahresstelle mit Ferien im Herbst. Interessentinnen senden Photo und Lebenslauf an

Sporthotel Trübsee, Engelberg

Hotel Camelia, Locarno

sucht für die Sommersaison, ab 1. Juni bis Ende Oktober 1963:

- Zimmermädchen
- Saaltöchter, Saalkellner
- Commis de rang
- Küchen-Officeburschen
- Küchen-Officemädchen
- Lingère

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Ferienanspruch und angenehmes Arbeitsklima. Offerten erbeten an die Direktion.



On demande de suite ou pour date à convenir:

un commis de cuisine

pour la saison jusqu'à fin octobre

Faire offres à l'Hôtel du Lac, Estavayer-le-Lac, téléphone (037) 6 33 43.



Hotel Restaurant Roter Turm, Solothurn

Modernes Stadthotel sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

- Buffettochter oder -bursche
- Hotelpraktikantin
- Commis de cuisine
- Restaurations-tochter oder Kellner

Offerten erbeten an L.E. Ulrich, Hotel Roter Turm, Solothurn, Telefon (065) 2 96 21.



Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Commis de cuisine
- Commis de rang (deutschsprachende)

Zuschriften mit Beilage von Zeugniskopien und Photo sind erbeten an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Posthotel, Arosa

sucht zu baldigem Eintritt:

Restaurationstochter
(Speiseservice gewandt, hoher Verdienst)
Kaffee- und Angestelltenköchin
(Speiseservice gewandt, hoher Verdienst)
Lingère (Gouvernante)
Patissier
evtl. Commis Patissier

Offerten an Hermann J. Hobi, Posthotel, Arosa. Tel. (081) 31361.

On cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

demi-chef de rang
commis de rang
jeune
chef de partie
commis de cuisine

Place à l'année. Faire offres à la Direction Hôtel du Rhône, Genève.

Nach Lugano

per 15. oder Ende Juni:

Hausbursche
Chasseur-Tournant
Restaurationstochter
2 Zimmermädchen

Offerten mit Referenzen und Photo an Hotel Flamingo, Lugano-Paradiso.

Infolge Erkrankung unseres langjährigen Mitarbeiters suchen wir selbständigen, soliden

Alleinkoch

(auch gesetztes Alters). Bewerber, welche ein angenehmes Arbeitsklima in ausgeglichenerem Betrieb wünschen, werden gebeten, ihre Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an J. Gabellon, Hotel-Restaurant Kanone, Liestal, zu senden.

Gesucht in gepflegtes Hotel nach

Lugano

per sofort oder nach Übereinkunft. Saison bis November 1963:

Hotelpraktikantin-Stütze der Hausfrau

Die Möglichkeit besteht, in sämtlichen Sparten zu arbeiten und sich auszubilden. Italienschunterricht auch möglich. Arbeits- und Freizeit nach den Vorschriften im Kanton Tessin. Freie Station. Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an Postfach 28233, Castagnola TI.

Gesucht zur Neueröffnung eines Luxushotels in Los Angeles, California USA, Herbst 1965, mehrere nur erstklassige

Chefs de partie

(Souschef, Saucier, Gardemanger usw.)

sowie ganz erstklassigen

Chef-Patissier

Offerten mit Photo, Zeugniskopien, Lebenslauf sind zu richten an E. Schiess, 15 rue Haldimand, Lausanne.

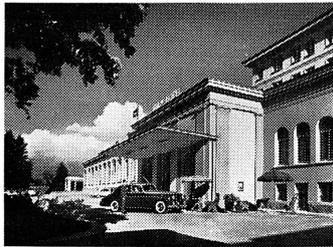


Sporting Restaurants, Biel

suchen per sofort in gut bezahlte Jahresstellen

Commis de rang
Buffetochter (evtl. Anfängerin)
Serviertochter

Offerten sind erbeten an Sporting Restaurants, Biel, oder Telefon (032) 3 92 44.



Kulm-Hotel St. Moritz

Wir suchen für die Sommersaison (das Sommerpersonal wird für den Winter bevorzugt)

Réceptionnaire-Maincourantier (Buchungsmaschine)
II. Kaffeeköchin
Chef de garde
Commis Entremetier
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
I. Casserolier
Office- und Küchenburschen

Für Casino-Kursaal:

(10.6 bis 10.9)
Serviertochter

Offerten an die Direktion des Kulm-Hotel, St. Moritz.

Seehotel Acheregg Stansstad

sucht in Jahresstellen auf den 1./15. Juni (Neueröffnung):

2 Restaurationstochter
sprachkundig
Saaltochter
sprachkundig
Saalpraktikantin
sprachkundig
Buffetdame
Buffetochter
Zimmermädchen
Alleinportier
Hausbursche

Alle Stellen mit Kost und Logis im Hause. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen an J. Hermann-Gander, Telefon (041) 84 12 73.

Gesucht per sofort absolut fachtüchtiger, sprachkundiger

Gerant

(oder Gerantin)

in Saison- oder Jahresstelle in Höhenkurort Graubündens. Offerten mit Zeugnissen, Foto und Angabe von Referenzen erbeten unter Chiffre GG 2082 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Lugano

Bar- und Hallentochter
(mit Sprachkenntnissen)
Chasseur
Saaltochter
Commis de cuisine

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten an E. Fassbind, Hotel Continental, Lugano.

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Buffetochter

Anfängerin wird angelernt. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an die Direktion. Telefon (031) 2 33 67.

Hotel Honegg, Bürgenstock

sucht für Sommersaison:

Portier-Chauffeur
Aide-Patissier
Bureaupraktikantin
(mit franz. Sprachkenntnissen)
Saaltochter
(auch Anfängerin)
Zimmermädchen
Lingère

Eintritt 10. Juni oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Familie Durrer-Traxler, Kerns OW. Telefon (041) 85 12 14.

Le Café-Restaurant «Le Boisy»

(chemin de Pierrefleur 40)

Lausanne

cherche pour entrée le plus tôt possible

jeune commis de cuisine

Téléphone (021) 24 29 79.

Demandé de suite

chef de cuisine

Ristorante Casellini, Airolo (Tessin).

Hotel Freienhof, Stansstad

(am Vierwaldstättersee) sucht für Sommersaison:

Hilfsbarmaid od. Barlehtochter
Bureaupraktikantin
Saaltochter
Saalpraktikantin

Offerten erbeten an Familie Schmid, Telefon (041) 84 11 61.

Parkhotel, Weggis

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Demi-chef de rang Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an H. Günther, Parkhotel, Weggis.

Gesucht:

II. Sekretärin II. Gouvernante

(evtl. Anfängerin)

Eintritt baldmöglichst. Offerten an Casella postale 9, Lugano.

Wir suchen für sofort:

Restaurations- und Saaltöchter oder -kellner Buffetochter oder -bursche

Hoher Verdienst, lange Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Hotel Kurhaus, Rietbad (Toggenburg). Telefon (074) 7 68 91.

Gesucht per sofort jüngerer

Koch oder Commis de cuisine

für Saison- oder Jahresstelle. Hotel Sonne, Mumpf am Rhein AG. Telefon (064) 7 22 03.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft:

Saaltochter-Tournante
(auch Anfängerin)
Buffetochter
(auch Anfängerin)
Jungkoch (-köchin)
Küchenmädchen
Lingeriemädchen

Offerten an die Direktion. Hotels Bernerhof und Concordia, Luzern.

Gesucht nach Übereinkunft:

flinke

Töchter für Service Buffetdame

(auch Anfängerinnen) und

in modernes, alkoholfreies Restaurant. Fixer Lohn, Berufskleider, geregelte Freizeit. Offerten an Alkoholfreies Restaurant Herkules, Winterthur. Telefon (052) 2 67 33.



Gesucht:

Küchenchef

(in Brigade von etwa 10 Mann, gewandter Restaurateur)

Chef de partie

(evtl. Saucier)
jüngerer

Koch

Restaurationstochter

Offerten mit Zeugnissabschriften und Photos bitten wir an Bahnhofbuffet Schaffhausen zu richten.

Hôtel



Neuchâtel

cherche pour places à l'année:

sommelier
garçon de buffet
femme de chambre stylée
aide femme de chambre
chasseur de hall

Faire offres avec références, photo, prétentions de salaire et date d'entrée à la Direction.



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Nachtportier

(selbständiges Arbeiten, Sprachen) sowie

Zimmermädchen
Serviertochter

Offerten an Hotel Stadthof-Post, Zürich.

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen auf 1. Juli oder nach Übereinkunft für Cocktail-Bar in Jahresstelle, jüngere, sprachkundige und arbeitswillige

Allein-Barmaid

mit guten Umgangsformen und gründlichen Berufskennntnissen. Gute Verdienstmöglichkeit und angenehmes Arbeitsklima. Offerten an Hotel Bramen, Kloten ZH oder Telefon (051) 84 74 94.



Hotel Grill-Room
Restaurant Spinne
Grindelwald

sucht für die Sommersaison:

Commis de cuisine Alleinportier

Eintritt auf 1. Juni oder nach Übereinkunft. Gutbezahlte Stellen. Angenehmes Arbeitsklima. Offerten sind erbeten an die Direktion.

Das Café-Restaurant «Le Boisy»

(chemin de Pierrefleur 40)

Lausanne

sucht für sofortigen Eintritt

jungen Küchencommis

Telefon (021) 24 29 79.

In gutgehendes Badehotel gesucht

Kochlehrling

Gelegenheit, eine gepflegte Küche zu erlernen. Eintritt bald. Anfragen an Familie Gugolz, Bad-Hotel Bären, Baden.



**Grand
Hôtel
du Parc
Villars**

tout 1er ordre, cherche pour la saison d'été:

téléphoniste (homme)
secrétaire-
aide à la réception
portier de nuit
chef de rang
commis de salle
chef de partie/cuisinier
commis de cuisine
femme de chambre des employés
fille de lingerie

Faire offres à la Direction.

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen tüchtige

Kellner Restaurations- töchter

(erfahren im à-la-carte-Service.) Wir bieten angenehme Dauerstellen in fortschrittlichem Betrieb, beausgezeichneter Bezahlung. Gutpräsentierende Bewerber(innen) melden sich schriftlich oder telefonisch bei Hotel-Restaurant Bramen, Kloten ZH. Telefon (051) 847493.

Restaurationsbetriebe Schweizer Mustermesse

suchen für Mitte August 1963:

Commis Patissier

(mit Entremetierkenntnissen)
sowie

Kochlehrling

Bewerbungen an Restaurant Mustermesse, Basel.

Gesucht in vielseitigen Stadtbetrieb zu kleiner Brigade:

Commis Gardemanger Commis Entremetier

Eintritt nach Übereinkunft. Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Für die Sommersaison vom 20. Juni bis Mitte September wird für kleines Garni-Hotel ein zuverlässiges

Zimmermädchen

gesucht. Bei Interesse auch für lange Wintersaison. Offerten unter Chiffre ZM 2018 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht:

Commis de cuisine oder junger Koch

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Hotel und Restaurant Navegna-Lido, Minusio bei Locarno. Telefon (092) 7 21 92.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft gut ausgebildeter, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Koch oder Köchin

in moderne Küche. Offerten erbeten an E. Wildberger, Tea-Room Spatz. Telefon (056) 6 60 33.

Hôtel La Résidence, Genève

cherche

saucier entremetier

Faire offre à la direction avec prétention de salaire, éventuellement logé.

Hotel Bad und Kurhaus Lenk i. S.

sucht zu baldigem Eintritt

Serviertochter

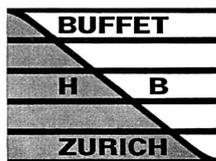
für Passantencafé, selbstkassierend, hoher Verdienst garantiert. Zuschriften erbeten an die Direktion. Telefon (030) 92424.

Hôtel garni au centre de Lugano

ouvert toute l'année, moderne (1958), 53 lits, cherche pour le 1er juin 1963 ou date à convenir une

secrétaire

qui connaît les langues nationales, l'anglais et le téléphone. Place de responsabilité. Faire offres à Case Postale 38722, Lugano 1.



Wir suchen
für sofort oder später,
in Jahresstelle:

Chefs de partie Chefs-Tournants Commis de cuisine Hilfsköchin (Kaltmamsell)

Geregelte Arbeitszeit, interessante und abwechslungsreiche Arbeit in kameradschaftlicher Brigade. Unterkunftsmöglichkeit in nächster Nähe. Auskunft erteilt das Personalbüro, an welches Sie schriftliche Offerten und Foto senden wollen. (Tel. 051/23 37 93).

Gesucht in Landgasthof und Metzgerei

Alleinkoch

Dauerstelle. Geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre 6391 A, Schweizer Annoncen, ASSA, Aarau.

Couple gérants- cuisiniers

est demandé pour remplacements de vacances. Appartement à disposition à Genève. Possibilité d'engagement à l'année. Faire offres écrites au Département Social romand, Morges.

Lugano

Gesucht auf Ende Mai/Anfangs Juni, Saisondauer bis Anfang November: tüchtiger, sprachenkundiger

Hausbursche- Alleinportier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola. Telefon (091) 2 43 13.

Erstklasshotel in Zürich

sucht bestausgewiesenen

Chef de réception

(Schweizer)

Eintritt Herbst 1963 oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre CR 2093 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort gesucht:

Sekretär oder Sekretärin

versiert in Journal und Korrespondenz, Deutsch, Französisch und Englisch Bedingung. Offerten mit Bild, Zeugnissen und Ansprüchen erbeten an Hotel Bellavista, Films-Waldhaus. Telefon (081) 4 11 66.

Crans-sur-Sierres VS

On engage pour la saison d'été (de juin à fin septembre):

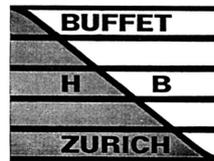
secrétaire
(connaissant les langues)
lère fille de salle, chef de service
(connaissance des langues exigée)
2 femmes de chambre
garçons et filles de cuisine
chef de cuisine qualifié
apprenti de cuisine
lingère

Faire offres à Hôtel-Restaurant des Mélézes, Crans-sur-Sierres. Téléphone (027) 5 28 10.

Gesucht für Sommersaison, eventuell auch lange Wintersaison, Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft:

Buffetdame
Buffetochter
Gouvernante-Stütze der Hausfrau
Commis de cuisine
Kochpraktikant

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



Wir suchen für
sofort u. später:

mehrere, an lebhaften Betrieb gewöhnte

Restaurationsstöchter Restaurationskellner Serviertöchter

Wir bieten hohe Verdienstmöglichkeiten, geregelten Betrieb, Unterkunft in unsern Personalthäusern. Offerten bitten wir an das Personalbüro, Telefon (051) 23 37 93, zu richten, das gerne jede weitere Auskunft erteilt.

Welche Tochter hätte den Wunsch, sich den

Barberuf

anzueignen und sich darin auszubilden? Wir führen eine erstklassige Dancing-Bar. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BB 2076 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant SCHUH Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie Restaurationskellner (sprachenkundig)

Offerten sind erbeten an Familie F. Beutler.

Au Rendez-Vous, Grindelwald

Restaurant Tea-Room sucht

Buffettochter Buffetanfängerin oder Lehrtochter

Eintritt baldmöglichst. Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn. Offerten gefl. an Fritz Kaufmann, Restaurant Tea-Room Au Rendez-vous, Grindelwald.

Lugano

Gesucht für die Sommersaison:

Saaltöchter

(sprachenkundig)

Offerten an Hotel Aurora, Lugano.

In bestbekannte Hotel-Restaurant-Küche der Stadt Luzern

Saucier

gesucht. Bei Eignung gutbezahlte Jahresstelle. Detaillierte Offerten unter Chiffre SR 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft

Buffettochter

evtl. Anfängerin. Offerten an Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Hotel Handeck, Grimsel-Paßstrasse

sucht für lange Sommersaison (Juni bis Oktober):

Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de restaurant

Sehr guter Verdienst. Offerten erbeten an E. Bruderer, Hotel Handeck, Grimsel-Paßstrasse.

Gesucht nach Locarno

**Portier-Tournant
Zimmermädchen
Tournante**

(Etagelingerie)

Offerten und Gehaltsansprüche an die Direktion Grand-Hotel, Locarno.

Motel Mezzovico

(120 Betten, Bar, Schwimmbad) sucht per sofort oder auf 1. Juli:

**Barmaid
Saaltöchter
Zimmermädchen**

Telephon (091) 9 83 64.

Grand établissement moderne dans le Jura bernois demande:

sommeliers(ères)

(gros gain, situation à l'année.)

**dames de buffet
aides de buffet**

(gros salaire et situation à l'année.)

chef de cuisine expérimenté

saucier

entremetier

gardemanger

2 commis de cuisine

(gros salaire, situation à l'année.)

2 garçons de cuisine

2 filles d'office

(situation à l'année)

secrétaire-comptable

(capable, situation à l'année et gros gain. Sera mise au courant par fiduciaire.)

Faire offres complètes sous chiffre OFA 6512 L à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

In besteingerichteten, bekannten Betrieb wird sehr selbständiger, sauberer

Alleinkoch

gesucht. Muss befähigt sein, einen Lehrling auszubilden. Gutbezahlter Jahresposten - Grosser Wert wird auf gute Zusammenarbeit gelegt. Wohnung könnte besorgt werden. Um ausführliche Offerten bittet Hotel Haller, Lenzburg AG.

Wir suchen für unser

Hotel Stanserhorn-Kulm

für sofort

Buffetdame oder Buffettochter

2 Serviertöchter

2 Officeburschen oder -mädchen

2 Zimmermädchen

Küchenbursche

Hausbursche

Offerten erbeten an Stanserhornbahn, Stans. Telephon (041) 84 14 41.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für unsern sehr lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb:

sprachenkundiges

Bürofräulein

(für Reception, Telephon, Kontrollen und allgemeine Büroarbeiten)

1-2 Buffetdamen

versiert und sprachenkundig

Commis de cuisine

Chef de partie

für Ferienablösung (etwa 4 Monate, evtl. Dauerposten)

Lingeriegouvernante oder

I. Lingerietochter

II. Ökonomatgouvernante

evtl. tüchtige Hilfe

Zimmermädchen

erfahren und sprachenkundig

Serviertochter

für Restaurant im 1. Stock

Guter Lohn und Behandlung sowie geregelte neuzeitliche Arbeitszeit zugesichert. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnissen und Photo an Hotel-Restaurant Volkshaus, Bern. Tel. (031) 385 91.

Gesucht per sofort

Commis de cuisine

für Saison- oder Jahresstelle. Hotel Bahnhof Terminus Brugg.

Hotel Eden au Lac, Zürich

sucht für sofort und auf den 1. September 1963 je einen tüchtigen

Commis de rang

(Deutsch, Französisch, evtl. etwas Italienisch). Jahresstelle. Guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit den üblichen Unterlagen an A. Keller, Hotel Eden au Lac, Zürich.

Schlosshotel, Locarno

sucht für sofort bis anfangs November 1963 junge

**Haustochter
auch Praktikantin**

Anfangs-Hilfzimmermädchen

Geboten wird sehr guter Lohn, Familienanschluss, Gelegenheit, Fremdsprachkurse und Abendschule zu besuchen, geregelte Freizeit. Offerten an Familie Helbling-Wiedmann, Schlosshotel Locarno.

Hotel Alpina, Braunwald

sucht per sofort für lange Sommersaison, bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert

Commis de cuisine

Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwalds GL.

**Hotel Albeina
Klosters-Dorf**

sucht für die Sommersaison:

- Koch**
- Saal/Restaurationstochter**
- Saalpraktikantin**
- Sekretärin**
- Officemädchen**
- Küchenbursche**

Geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an Hans Allemann-Brosi. Telephon (083) 4 14 22.

Hotel Eiger, Wengen

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Zimmermädchen
II. Saaltöchter**

(evtl. Anfängerin)

Alleinportier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs. Telephon (006) 3 41 32.

Hotel Weisses Kreuz, Interlaken

sucht in gute Saison-, evtl. Jahresstelle

Saaltöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Weisses Kreuz, Interlaken, Telephon (036) 2 23 12.

Gesucht:

**Saaltöchter und
Commis de rang**

In Erstklasshotel nach Castagnola. Hoher Verdienst, lange Saison. Offerten mit Referenzen an Hotel Club, Castagnola-Lugano.

Hotel Kreuz, Balsthal

sucht zuverlässigen

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Freizeit werden zugesichert. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an E. Bader-Griedler, Hotel Kreuz, Balsthal SO. Telephon (062) 2 74 12.

Gesucht auf Anfang Juni

**Kaffee Köchin
Köchin
Hilfzimmermädchen**

Offerten erbeten an Hotel Roseg-Garni, Pontresina.

Bekanntes Zürcher Spital sucht per sofort

Küchentournant

Geregelte Anstellungsbedingungen. Bewerberinnen wenden sich an Telephon (051) 32 70 80 (Hausbeamtin verlangen).

Hotel Camelia, Locarno

sucht für die Sommersaison, ab 1. Juni bis Ende Oktober 1963:

- Zimmermädchen**
- Saaltöchter**
- Saalkellner**
- Commis de rang**
- Küchen-Officeburschen**
- Küchen-Officemädchen**
- Lingère**

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, Ferienanspruch angenehmes Arbeitsklima. Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht für Sommersaison:

**Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Küchenbursche**

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen B. O., Telephon (036) 3 46 71.

Cherchons

**chefs de partie
et commis de cuisine**

capable, place à l'année, entrée à convenir. Offres avec copies et prétentions de salaire sous chiffre CH 2072 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht für Hotel La Perla in Agno tüchtige, sprachkundige

Barmaid

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Küchenchef

in mittlere Brigade. Bewerber wollen ihre handgeschriebenen Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugnisschriften, Referenzen und Photo einreichen unter Chiffre KC 2035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Graubünden

Gesucht für die Sommersaison

Patissier

Sehr hoher Monatslohn nebst Kost und Logis. Eilofferten erbeten unter Chiffre PA 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

**Direktionsassistent-
Chef de service**

in Jahresstelle in gutem Basler Stadrestaurant. Interessant für Initiativen, sprachkundigen, jungen Mann, der gewillt ist, einen verantwortungsvollen Posten zu übernehmen. Offerten unter Chiffre DA 2061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in italienisches Spezialitäten-Restaurant tüchtiger

Chef

wenn möglich mit Brigade.

Offerten sind erbeten unter Chiffre SR 2002 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza
Basel**

suchen in Jahresstellen:

- Allgemeingouvernante**
- Buffetochter**
- Hotelpraktikantin**
- Restaurationskellner**
(sprachkundig, versiert im à-la-carte-Service)
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Kochlehrling**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind zu senden an Familie A. Glogner.

**Hotel Bernerhof,
Kandersteg BO**

sucht für sofort:

- Chef de rang**
(Anfangsoberkellner)
- Commis de rang**
- Commis de cuisine**
- Zimmermädchen**

Offerten erbeten an M. P. Boillat, Dir.

**Restaurant «Caravelle»,
Bern**

sucht in Jahresstelle:

- Buffetdame**
evtl. gute Buffetochter
- Serviertöchter**
- Patissier**
- Jungkoch**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gute Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Unterlagen erbeten an Dir. K. Siegrist.

Lugano

Hotel-Restaurant Monte Ceneri, Via Nassa 44
sucht per sofort:

jungen

**Koch
Commis de cuisine**

(welcher kochen kann)

Jahresstellen. Offerten mit Gehaltsansprüchen.
Telephon (091) 2 46 89.

Restaurant «La Cave Neuchâteloise» cherche pour tout de suite ou date à convenir:

**une barmaid
une fille de buffet ou
buffetdame débutante**

Bon salaire. Congés réguliers. Faire offres au Restaurant «La Cave Neuchâteloise», Terreaux 7, Neuchâtel. Téléphone (038) 585 88.

Hotel Bristol, Saas-Fee

Wir suchen für Sommersaison Juni bis Ende September:

Alleinkoch

sprachenkundige

Restaurationstochter

Gesucht sprachkundige, fleissige

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst, angenehme Arbeitszeit. Offerten an Familie P. Aebersold-Broder, Hotel «Le Mazot», Baden AG. Telephon (056) 2 67 03.

Gesucht für Sommersaison per sofort oder nach Übereinkunft:

**I. Saaltöchter oder Kellner
Saalpraktikantin**

Guter Verdienst garantiert. Offerten sind zu richten an Hotel Seeburg, Ringgenberg bei Interlaken.

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Chef de partie

(Chef-Stellvertreter) in mittlere Brigade, sowie tüchtige

Restaurationsstochter

mit Kenntnissen im gepflegten à-la-carte-Service

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzangaben sind erbeten an Hotel Restaurant Krone, Lenzburg AG.

Wir suchen zu möglichst sofortigem Eintritt (evtl. nach Vereinbarung):

tüchtigen

Koch

Ferner

Buffetdame

(evtl. auch Anfängerin)

Offerten sind erbeten an das Seerestaurant, Postfach 67, Rorschach.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, flinke

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit (Schichtbetrieb), Offerten mit Zeugnis und Photo an Café-Konditorei Merz, Bahnhofstrasse, Chur, Telephone (081) 23426.

Wir suchen per sofort:

Jungkoch

(Alleinkoch)

sowie gute

Buffettochter

welche auch angelernt werden könnte.

Offerten an Familie Wunderlin, Restaurant Metzgerhalle, Zürich-Oerlikon, Telephone (051) 46 96 17.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Saisonstelle freundliche, sprachkundige

Serviertochter

in Tea-Room. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit zugesichert. Offerten bitte an Familie Ed. Baumann, Konditorei, Andermatt UR.

Gesucht nach Zürich:

Koch

als rechte Hand des Chefs und als dessen Stellvertreter, Eintritt nach Übereinkunft, auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten mit Unterlagen an H. Heim, Café-Lunch-Room «Rex», St.-Jakob-Strasse 6, Zürich 4.

Gesucht

Köchin oder Jungkoch

zur Ablösung unserer Köchin für 4 Wochen per sofort. Anmeldungen sind zu richten an Kreisspital Oberengadin, Verwaltung, Samedan.

Le Restaurant du Théâtre à Neuchâtel engagiert:

jeune

cuisinier qualifié

et

sommelière

entrée de suite ou à convenir

places d'apprentis pour cuisine et service

à repouvoir de suite ou pour cet automne.

Faire offres complètes à R. Schweizer, Restaurant du Théâtre à Neuchâtel.

Hotel Bergdohle, Riederalp VS

neuerstellt, sucht für 1. Juni 1963 guten

Koch oder Köchin

Offerten erbeten an Viktor Albrecht, Hotel Bergdohle, Goppisbergeralp, Post Riederalp VS, Tel. (028) 7 33 17 von 8 bis 12 Uhr und von 14 bis 19 Uhr.

Hotel Nobel, Oslo (Norwegen)

sucht per 10. Juni 1963

Chef de rang

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lichtbild sind an die Direktion zu richten.

Gesucht für Sommersaison in Bergrestaurant mit Bahn bis zum Haus, ca. 20 Juni bis Ende September

Köchin

junger Koch

Hilfsköchin

hoher Lohn. Sowie tüchtige

Alleinserviertochter

Offerten an Chr. Gees, Parsennhütte, Davos.

Gesucht: erfahrene

Saaltochter

wenn möglich mit Fremdsprachkenntnissen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Privatklinik Bircher-Benner, Keltenstrasse 48, Zürich 7/44, Telephone (051) 326890.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft erfahrene, tüchtige

Korrespondentin-Sekretärin

mit Kenntnissen in der Buchhaltung und wenn möglich Hotelpraxis. Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Englisch erwünscht. Interessante, vielseitige Tätigkeit mit sehr guter Bezahlung.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugniskopien, Photo und Saläransprüche unter Chiffre 21910 an Publicitas Olten.

Gesucht: absolut selbständiges

Pächter- oder Gerance-Ehepaar

für die Leitung eines kleineren Hotels mit Spezialitäten-Restaurant in bester Lage in der Ostschweiz.

Verlangt wird die einwandfreie Führung einer exquisiten Küche und ebensolche Leitung des Hotelbetriebes.

Für Geranten kommt nach Ausweis vorzüglicher Leistung die Übernahme im Pachtverhältnis in Frage. Der Posten bietet jüngerem, arbeitswilligem Ehepaar aussergewöhnliche Entwicklungschancen. Antritt: Juni/Juli 1963, oder nach Übereinkunft.

Offerten von Interessenten, die sich über entsprechende Leistung genügend ausweisen können, sind unter Chiffre PE 2025 an die Hotel-Revue, Basel 2, erbeten.

TESSIN

Gesucht in kleine Pension

Saaltochter

welche gerne die italienische Sprache erlernen möchte. Guter Verdienst. Offerten unter Chiffre AS 15440 Lo «Assa» Locarno.

Gesucht

Zimmermädchen

Jahresstelle, guter Verdienst, Touring-Hotel-Garni, Engelgasse 8, St. Gallen. Telephone (071) 22 58 01.

European Saucier

wanted, age 22 to 40, write informing salary and previous experience. Red Carpet Restaurant, 28, West Elm Street, Chicago 10, Illinois (USA).

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertochter 1 bis 2 Zimmermädchen

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten sind zu richten an Hotel Tödliblick, Familie Stuber-Herrmann, Braunwald. Telephone (058) 72236.

Gesucht auf Herbst 1963 nach Bern branchenkundige

Gerantin

(Geschäftsführerin) mit Fähigkeitsausweis in gutgehenden Tea-Room, wird eingearbeitet. Es werden nur Offerten mit Lebenslauf und Foto beantwortet. Offerten unter Chiffre S 120719 Y an Publicitas Bern.

Spital in Zürich sucht erfahrene

Küchentourante

sowie

Lingerie-Ferienablösung

(für Waschen und Bügeln)

Geregelte Arbeits- und Freizeitbedingungen. Anmeldungen durch Telephone (051) 32 70 80 (Hausbeamtin verlangen).



dänisches Weltbier aus Kopenhagen für verwöhnte Gaumen

Importeur: Ausländische Biere AG, Basel, Tel. 061/34 28 26
Depots in allen grösseren Ortschaften

absolut hygienisch



Mit dem Baege-Händetrockner nie mehr schmutzige und zerrissene Handtücher.

Einfache Bedienung: Ein Knopfdruck genügt. Alles. 40 Sekunden lang zirkuliert sympathisch temperierte Luft aus dem Baege-Händetrockner. Fertig.

- absolut hygienisch
- keinerlei Wartung
- geringe Betriebskosten
- SEV-geprüft
- geräuscharm
- robustes Stahlgehäuse
- kleines Format
- - und - kleiner Preis!

Baege-Händetrockner kosten:



Modell Super, 1650 Watt Fr. 270.- (mit Zeitschalter oder Fusschalter)



Modell Progress, 2000 Watt Fr. 345.- (nur mit Fusschalter)

Baege-Händetrockner gehören in jeden fortschrittlichen Betrieb. Viel und gern gesehen in: Cafés, Restaurants, Büros, Fabriken, Kinos, Theatern, Tankstellen, Spitätern, Sanatorien etc.

Verlangen Sie bitte Prospekt bei der Generalvertretung

W. Baumann

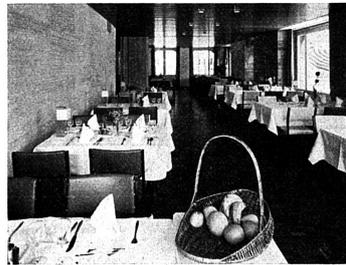
Basel, Thiersteinerallee 29, Tel. 061/34 18 11

Hotelerneuerung in Unterägeri

Das Ägerital, durch seine voralpine Lage vor rauhen Nordwinden geschützt, geniesst in der Zentralschweiz den Ruf eines ruhigen Ferienplatzes. Dank seiner mässigen Höhenlage zwischen 730 bis 1150 m ü. M. ist sein Klima praktisch allen Erholungssuchenden zuträglich. Als besondere Spezialität hat sich das Ägerital zur Erholungsstätte für Kinder entwickelt, doch hat auch früh schon die Hotellerie in dieser



lieblichen Gegend Fuss gefasst. Das älteste Hotel, das diesen Namen verdient — «Waldheim» — ist im Innern weitgehend modernisiert worden und bietet durch seine ruhige Lage und seinen hohen Zimmerkomfort allen seinen Gästen ein Heim. Es wird auch von anspruchsvollen sehr geschätzt, die auf gute Verpflegung erpicht sind, nicht minder von Gästen, die sich einer Diät unterziehen müssen. Ein anderes Hotel, das 1909 entstanden ist und dessen Name stets



einen guten Klang hat — das Hotel Seefeld — hat ebenfalls ein grundlegende Metamorphose durchgemacht. Daneben bestehen eine Reihe von Gasthöfen, Pensionen, Kinderheimen und Ferienwohnungen. Insgesamt stehen in Unterägeri 800 Fremdenbetten zur Verfügung. Und wenn man schon vom Ägerital spricht, darf man auch Oberägeri nicht vergessen, wo das altbekannte Hotel Gulm einer umfassenden Erneuerung und Modernisierung unterzogen wurde und, neben vielen anderen Beherbergungsmöglichkeiten, vor kurzem das Hotel Seestern als modernstes Haus der Gegend entstanden ist.

Unterägeri bietet den Gästen nicht nur gute Unterkunft, sondern auch allerhand Möglichkeiten für sportliche Betätigung. So besitzt es zwei Strandbäder und zwei Tennisplätze. Boote stehen den Gästen zur Verfügung, und der fischreiche See ist für den Angelsportler eine besondere Attraktion. Wandervogelwanderwege, sei es auf der Seite des Gottschalkenberges — vom Gubel bis zur Hohen Rohne — oder auf der Seite des Zugerberges und des Wildspitzes locken den beschaulichen Wanderer in waldrreiche unverdorrene Natur mit herrlichen Aussichtspunkten. Mit seinen zahlreichen Hotels und Pensionen ist das Ägerital aber auch für Gäste mit bescheideneren Börsen zugänglich. Und der Automobilist, für den keine Parkplatzschwierigkeiten bestehen, hat hier

Unternehmer und Handwerker, Vertreter von Banken, der Verkehrsorganisationen sowie der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes — unter diesen nennen wir die Herren E. Heggeler, Präsident des Hotelierverein Zentralschweiz, W. Hegglin, Zug, Präsident des Hotelierverein Zug und Umgebung, W. Holzmann, Präsident des Wirt- und Hotelier-Verein Walchwil, und E. Lehmann, Banhofbuffetier von Zug — haben, nebst einer grossen Zahl von Pressevertretern, der Einladung Folge geleistet. Alle waren beeindruckt von der Grosszügigkeit, mit der das überalterte Haus, das während Jahrzehnten von der Familie Zumbach vorbildlich geführt wurde, umgebaut und erneuert worden ist, so dass es bei den Gästen wieder gute Figur machen und dem Ägerital neue Freunde gewinnen wird.

Es darf vermerkt werden, dass das Hotel Seefeld unter der Leitung der Familie Zumbach sich eines vorzüglichen Rufes erfreute. Während Jahren war hier a. Bundesrat Etter regelmässig zu Gast, und während der Kriegszeit stieg General Guisan wiederholt im Seefeld ab. Nach dem Tode von Hotelier Albert Zumbach, dem kurz nachher die Veteranenurkunde des Schweizerischen Hotelier-Verein hätte überreicht werden können, wurde das Haus käuflich. Nach anfänglichem Zögern erwarbte bei der jetzigen Hotel Seefeld AG, deren Verwaltungsrat aus den Herren Ernst Häusler, dessen Bruder Andreas Häusler, Unterägeri, und Bankprokurist Walter Fischer, Zürich, plötzlich das Interesse an diesem Haus und der Wille, das Hotel, das einst gute Zeiten gekannt und viele prominente Gäste beherbergt hatte, zu neuem Leben zu erwecken und es wieder zur Blüte zu bringen. Am 20. September 1962 kam es zum Kaufvertrag, und am 16. November, am Tage nach dem traditionellen Morgartenschiesens, wurde mit dem Ausbruch und damit mit dem Umbau begonnen. Die beiden untersten Stockwerke wurden vollständig umgebaut, während die oberen Geschosse in der Struktur unverändert blieben. Sämtliche Zimmer wurden erneuert und alle, auch jene des Personals, mit fliessendem Kalt- und Warmwasser ausgestattet. Das Restaurant zerfiel ursprünglich in drei kleine Räume. Nachdem die alte, 70 cm dicke Sandsteinmauer durchbrochen und das Gebäude mit Din-Trägern unterfangen worden war, entstand ein grosser Restaurationsraum mit Tagesrestaurant und Rôtisserie, die beide durch eine Fallwand voneinander getrennt werden können. Vollständig neu ist die dem Restaurant vorgebaute Terrasse, die es ermöglichen wird, den Gast bei schönem Wetter auch im Freien zu bedienen.

Eine gut konzipierte grosse Küche, wie sie die Grössenordnung der Restaurationsräume erheischt, ist mit dem Hotel-Restaurant in ebenerdiger Verbindung via Office mit einem langen Buffet, das mit allen Schikanen versehen ist. Die Maschinen und Apparate der Küche sind entsprechend dem Arbeitsablauf angeordnet, so dass auch in dieser Beziehung ein rationaler Betrieb gewährleistet ist. Die Kälte und die Wärme-Küche sind durch eine Zwischenwand voneinander getrennt.

Im Untergeschoss befinden sich nebst den üblichen Kellerräumen ein Tiefkühlraum, ein Fleischkühlraum, ein gekühltes Obst- und Gemüseabteil und ein Raum zur Vorkühlung von Getränken, wie Bier, Mineralwasser, Weisswein usw.

Im Keller befindet sich ebenfalls ein grossdimensionierter liegender Heizkessel, der mit dem Heisswasserboiler kombiniert ist. Dieser Kessel hat eine Leistungskapazität von ca. 2000 Litern in der Stunde, womit auch der künftigen Entwicklung Rechnung genommen ist.

Den Gästen steht als zusätzliche Neuerung ein Lift zur Verfügung, und im ersten Stock lädt eine heimelige Bar zum Verweilen ein.

Dem Umbau ist der Theatersaal im ersten Stock zum Opfer gefallen, wohl zum Leidwesen der Gemeinde, jedoch betriebswirtschaftlich unabwehrbar. Mit einer Eisenkonstruktion wurde er unterteilt, so dass im ersten Stock ein Bankettsaal, der Raum für 200 Personen bietet, entstand und der mit einer Fallwand in einen grösseren und einen kleineren Saal

sich die Bauherrschaft anfänglich gestellt sah. Nach reiflicher Überlegung und entgegen dem Ratschlag des Architekten, Leo Hafner, der aus begrifflichen Gründen lieber einen Neubau gesehen hätte, entschied sie sich für den Umbau, nicht zuletzt deshalb, weil ein Neubau in Anbetracht des solid gebauten alten Hauses voraussichtlich doch wesentlich teurer zu stehen gekommen wäre und für Unterägeri zu einer Bettenbelastung geführt hätte, die durch die erzielbaren Preise und die zu erreichende mittlere Bettenbesetzung kaum herauszuwirtschaften gewesen wäre. So hat die Bauherrschaft den zweiten Weg gewählt und damit wohl das Richtige getroffen, zumal Architekt Hafner auch für den Umbau Lösungen gefunden hat, die einem Können zur Ehre gereichen.

Beim offiziellen Bankett begrüsst der Bauführer in Firma Gebr. Häusler und Verwaltungsratspräsident der Hotel Seefeld AG, nachdem er schon vor dem Rundgang über die Struktur des umgebauten Hotels orientiert hatte, die Gäste, gab Aufschluss über die Baugeschichte und sprach die Hoffnung aus, dass diesem Einweihungstag eine neue erfolgreiche Epoche in der Geschichte des Hotels Seebach anbreche. Gleichzeitig stellte er auch das Pächterehepaar, Herrn und Frau Kurmann, vor. Die bisherige Karriere des Herrn Kurmann als Küchenchef bürgte dafür, dass es an der Küche, in der sich ja das Herz eines Hotels befindet, nicht fehlen werde. Davon zeugte das prächtige

Kalte Buffet, das in jeder Beziehung ganz erstklassig war und an dem sich die Geladenen mit Augen und Gaumen erfreuten, eine wirklich überzeugende Kostprobe!

Der Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, Albert Blattmann, schilderte in knappen Zügen die Entwicklung des Kurortes und des Kurvereins, dessen eigentlicher Initiator Dr. J. Hürlimann, Arzt in Unterägeri, war. Wir müssen, so führte er aus, darnach trachten, unser Tal noch attraktiver zu gestalten. Dazu brauchen wir nicht mondäne Casinos, jedoch einen minimalen Touristenkomfort. Auch hier hat das Hotel Seefeld unter seiner neuen Leitung den Bann gebrochen und uns einen Weg in die Zukunft gebahnt.» Als Zukunftsaufgaben nannte er die Erschliessung des Wildspitzgebietes für den Skifahrer und den Sommerausflügler durch die Erstellung einer Seilbahn.

Wie es bei einem solchen Anlass üblich ist, wurden noch weitere Reden gehalten. So überbrachte u. a. Regierungsrat Buonaventura Iten die Grüsse und Wünsche der Zuger Regierung und Gemeindepräsident Räder die der Gemeinde, während von seiten der Hotellerie und des Wirtstandes W. Hegglin und W. Holzmann die Glückwünsche für das umgebaute Hotel Seefeld darbrachten. Einige gewählte Liedervorträge des Männerchors Unterägeri erfreuten die Gäste und das Orchester Edi Nussbaumer spielte rassige Stücke aus seinem Repertoire.

Le tourisme dans la ville de Fribourg

La Société de développement de la ville de Fribourg présidée par M. Marcel Guhl, a tenu son assemblée générale récemment et ce fut l'occasion de dresser le bilan de l'activité touristique de la capitale fribourgeoise.

Les dirigeants de cette société et l'Office de tourisme qui a à sa tête depuis de nombreuses années M. Albert Repond, mettent tout en œuvre pour faire de cette cité historique et de ce centre d'études renommé, une ville de tourisme au sens le plus général du terme. Leurs efforts sont suivis par la population et nous en avons eu pour témoignage la nombreuse assistance qui était présente à cette assemblée générale, assistance au milieu de laquelle on notait des représentants des autorités et du préfet de Fribourg.

Malgré l'œuvre courageuse entreprise, le résultat ne répond cependant pas à ce qu'on pouvait en attendre. L'augmentation des arrivées et des nuitées demeure faible. Avec 27 500 arrivées, il n'y a que quelque 250 arrivées de plus que l'année dernière et le chiffre de 73 200 nuitées dépasse de 4 300 celui de l'année dernière. L'augmentation est plus forte dans le canton de Fribourg que dans la ville, grâce aux brillants résultats de Morat, qui enregistre plus de 6 000 nuitées supplémentaires. Il y a une modification dans la répartition des arrivées et des nuitées suisses et étrangères, avec une progression marquée des hôtes suisses. Cette différence est due au fait que les ressortissants des USA que l'on comptait comme hôtes permanents exerçant une profession, depuis qu'ils étaient occupés dans les diverses entreprises américaines établies à Fribourg, ont quitté les hôtels où ils étaient installés provisoirement, pour se mettre en appartement.

Il y a en outre pénurie d'hôtels à Fribourg et cette situation, dont on se plaint depuis plusieurs années, n'a pas encore changé. Il est paradoxal de voir les établissements d'une ville qui manque d'hôtels, n'avoir un taux moyen d'occupation que de 50%. L'on se trouve dans un cercle vicieux, car la capacité d'hébergement étant insuffisante, les groupes importants ne peuvent s'arrêter à Fribourg et il est même difficile d'organiser un congrès de quelque importance.

Nous tenons à répéter ici, que le monde attire le monde et que ce n'est que lorsque Fribourg sera dotée d'un établissement important de 150 à 200 lits,

La FOGA 1963 s'annonce comme un brillant succès

Nous avons, ces dernières années, fait certaines réserves en parlant de la Foire gastronomique de Neuchâtel. Elle était, en effet, à ses débuts et devait passer sa croissance par quelque maladie d'enfance. Celles-ci sont maintenant guéries et la FOGA, qui a ouvert ses portes le 22 mai, et qu'on pourra visiter jusqu'au lundi de Pentecôte, est une véritable réussite.

Cette fois, elle mérite vraiment son nom, d'abord de Foire gastronomique, puis le qualificatif d'internationale, puisqu'elle est constituée par 8 pavillons et restaurants représentant des pays ou régions de 4 continents. A tout seigneur tout honneur. Une foire gastronomique est inconcevable sans la France et elle est admirablement présente grâce au sud-ouest de la France et à ses restaurants basques et landais. Nous avons parlé d'internationalisme, mais il faut ajouter que le Brésil, les Antilles, la Côte d'Ivoire, offrent des gammes de mets et de denrées qui sont pour nous un complet dépaysement gustatif. Il y a enfin la Pologne et le Moyen-Orient et cette magnifique participation est couronnée par le restaurant chinois avec toutes ses subtilités gastronomiques. Alors que, il y a deux ou trois ans, nous faisons remarquer que les pavillons suisses, neuchâtois, valaisans et vaudois, ne nous apportaient rien de sensationnel, sur le plan du bien manger, nous sommes heureux de saluer, cette année, leur présence au milieu de ces restaurants d'autres pays. Elle est bien faite pour montrer que la gastronomie suisse existe vraiment et qu'elle peut concurrencer les illustres représentants de l'étranger, qui sont venus à Neuchâtel.

La FOGA s'agrandit sans prendre des proportions démesurées, ses stands sont installés plus confortablement et pour les exposants, et pour les visiteurs, et la Foire des vins de Neuchâtel, ainsi que de grands crus étrangers, donnent un tableau œnologique complet.

Les organisateurs espèrent recevoir cette année 100 000 visiteurs et tout permet de penser que leur vœu sera plus que comblé. La transition entre le Comptoir de Neuchâtel et la FOGA est maintenant

que le taux d'occupation s'améliorera pour tous les autres établissements. Ce phénomène a été constaté dans toutes les petites stations touristiques et aucune n'a eu à regretter de voir construire un hôtel d'une certaine ampleur.

Nous avons parlé l'année dernière du projet présenté par des architectes bâlois, qui avaient l'intention de construire un hôtel aux Grandes Places, projet qui semblait avoir l'assentiment des autorités. Un second projet a été mis sur pied par des architectes fribourgeois et il faut espérer qu'une décision sera bientôt prise. Le rapport de gestion de la Société de développement insiste aussi sur la lacune que constitue l'absence à Fribourg d'un hôtel de séjour de premier rang comportant tous les services annexes nécessaires.

Le problème des logements pour étudiants se pose aussi et Fribourg attend encore sa cité universitaire.

Les opérations statutaires furent promptement liquidées et la série sortante des membres du comité — dans laquelle figuraient R. C. Baumann, président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg — fut réélue pour une nouvelle période. Seul M. Romain de Meyer n'acceptait pas de réélection. Il a été remplacé par une hôtelière, Mlle M. Eggertswyler, Hotel Terminus. Quant aux comptes, ils furent adoptés sans observation.

Après avoir discuté un programme d'activité qui ne comprend pas d'importantes innovations sur le plan publicitaire, mais qui prévoit des manifestations diverses, le président remercia l'infatigable M. Repond et ses collaborateurs, pour leur dévouement et le travail qu'ils effectuent en faveur de Fribourg.

Il appartient ensuite à M. Fernand Aebischer, conseiller communal, d'entretenir l'assemblée sur les problèmes éditoriaux des prochaines années. Inutile de dire que le projet d'une station d'épuration des eaux et d'incinération des ordures est un des premiers soucis des autorités fribourgeoises. Ils sont en voie de réalisation, mais cela n'ira pas sans obliger le conseil communal à engager des dépenses de l'ordre d'une quinzaine de millions. Le projet du Pont St-Pierre, qui doit permettre d'améliorer la circulation à Fribourg n'est pas perdu de vue.

Comme on le voit, si la ville de Fribourg n'a pas de grands projets touristiques, les organisations responsables et les autorités, sont bien décidées à aller de l'avant et à faire leur devoir pour moderniser la ville.

chose réalisée et l'on ne peut que souhaiter plein succès à cette manifestation qui s'affirmera toujours davantage.

La journée de la presse, qui a eu lieu mercredi, 22 mai, a connu un très grand succès puisque plus de quatre-vingts journalistes, reporters et photographes ont répondu à l'invitation qui leur a été faite.

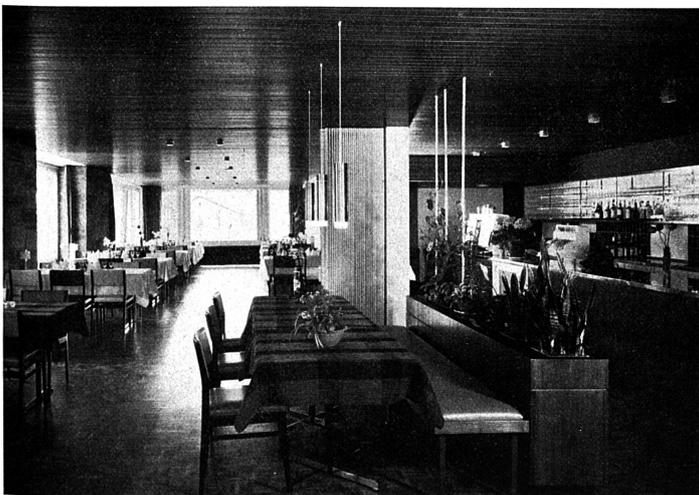
Reçus par Monsieur Paul Dupuis, président de la Foire, à bord d'une frégate unité de la compagnie de navigation, les participants ont eu le plaisir d'apprécier un vin d'honneur offert par la Ville de Neuchâtel.

Monsieur Dupuis souligna dans son allocution de bienvenue, le chemin parcouru depuis quatre ans, époque à laquelle le Comptoir de Neuchâtel a été orienté vers cette spécialisation sympathique qu'est la gastronomie et tout ce qui gravite autour d'elle. Les résultats acquis sont là pour montrer que la position géographique de Neuchâtel, au bord de son lac, à la frontière linguistique, en contact avec la France, sont autant de facteurs qui favorisent l'expansion de la FOGA.

Apportant le salut des autorités, Monsieur Humbert-Droz, président de la ville, se plut à relever le rôle efficace de la FOGA sur le plan de l'économie neuchâtoise et sur le plan du tourisme en général. Soutenue ainsi, la FOGA peut envisager son avenir avec confiance.

Monsieur Robert Briod, directeur de la FOGA, releva les traits caractérisant les multiples pôles d'intérêt de la Foire. Se renouveler chaque année doit être la principale préoccupation des organisateurs. Il s'agit aussi avant tout de faire connaître au grand public des pays proches ou lointains qui ont une gastronomie originale propre à leur climat et à leurs us et coutumes.

Pour les journalistes, cette journée d'inauguration se termina par un succulent dîner dans les différents restaurants internationaux de la FOGA, ce qui permit à nombre d'entre eux, de s'initier à des mets et à des vins qu'ils n'avaient encore jamais eu l'occasion de goûter.



reizvolle Ausstrahlungsmöglichkeiten in die nähere oder weitere Umgebung.

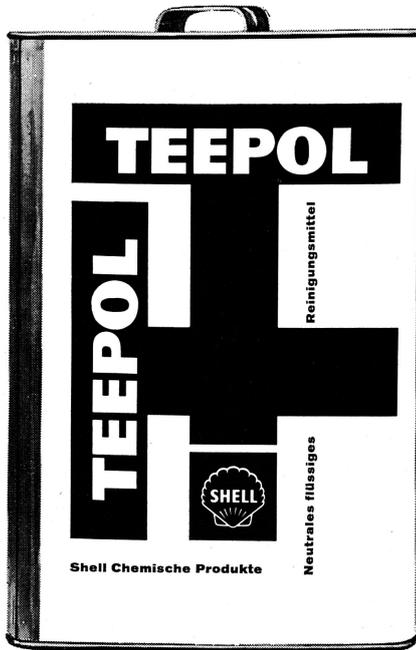
Der Umbau des Hotels Seefeld

Vergangene Woche hat die Bauherrschaft, die Hotels Seefeld AG, Unterägeri, zu einer mit einer netten Feier verbundenen Besichtigung des umgebauten und stark modernisierten Hauses eingeladen. Zahlreiche Behördenvertreter von Unterägeri, beteiligte

getrennt werden kann. Das Säli kann als Sitzungszimmer verwendet werden und wird den Hotelgästen als Aufenthaltsraum dienen. Über dem Bankettsaal wurde durch die Unterteilung des früheren Theatersaales Raum für fünf schöne Doppelzimmer gewonnen, deren Ausbau im nächsten Winter erfolgen soll. Hernach wird das Hotel Seefeld insgesamt über 40 Betten verfügen.

Umbau oder Neubau — das war die Frage, vor die

NEU



Blitzblanke Sauberkeit – mit einem Minimum an Geld und Aufwand!
Teepol in der neuen Qualität ist neutral und vollkommen geruchlos! Das neue Teepol ist ausgiebiger und deshalb billiger!
Teepol ist schlechthin verblüffend: Fett und Schmutz werden kurzerhand aufgelöst – ohne die zu reinigenden Gegenstände anzugreifen! – es lässt sich leicht wegsputzen und trocknet rasch. Dank seinem hautschonenden Zusatz ist es mild für Ihre Hände und hat erst noch gesteigerte Reinigungskraft. Das neue Teepol ist einfach in der Anwendung und sparsam im Gebrauch.
Überall dort, wo mit Wasser gereinigt wird, ist Teepol das Reinigungsmittel!

Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon **Gratismuster** und **Fachdokumentation**. Ein Versuch wird auch Sie überzeugen!
 Bitte ausschneiden und an Shell Switzerland, Abt. Chemische Produkte, Löwenstrasse 1, Zürich 1, senden.

BON

Ich/Wir bitte(n) um Zustellung folgender Unterlagen:
 Zutreffendes bitte ankreuzen

- ein **Gratismuster** neues Teepol mit Prospekt
 Branchendokumentationen

Name/Firma
 Branche
 Adresse
 Ort

Teepol-Wiederverkäufer:

Aargau/Solothurn
 F. H. Jeannot
 Techn. Bedarf
 Rohr AG Tel. 084/248 75

Basel
 Ad. Haegeli-Briefer AG
 Inh. Louis Haegeli
 Elisabethenstrasse 42
 Basel Tel. 081/23 78 74

Bern
 Berolis AG
 Haslerstrasse 21
 Bern Tel. 031/235 25

Genève
 Th. Domenig
 19, rue Marziano
 Genève-Les Acacias
 Tél. 022/42 81 40

Graubünden
 J. Casparis AG
 Thusis Tel. 081/815 55

Neuchâtel/Jura/Fribourg
 Prochimie S.A.
 5, pl. de l'Hôtel-de-Ville
 La Chaux-de-Fonds
 Tél. 039/201 01

Ostschweiz
 Baumgartner & Co. AG
 Muttergasse 6
 St. Gallen Tel. 071/2310 35

Vaud/Valsais
 Reizel Frères S.A.
 14, route d'Ollon
 Aigle VD Tél. 025/224 67

Zentralschweiz und Tessin
 Hofer & Co.
 Ebikon LU Tel. 041/625 25

Zürich
 Teepol-Vertrieb
 Shell (Switzerland)
 Löwenstrasse 1
 Zürich 1 Tel. 051/25 57 11



GE 3-61 K

Connu au loin à la ronde..!

Pour le passant ignorant, le «Bellevue» est un hôtel comme tant d'autres qui jalonnent la grand'route. Mais, chaque soir, l'immense parc à voitures est comble et les hôtes débordants d'impatience envahissent le restaurant et la terrasse...
 Un mystère? – Pas du tout, le «Bellevue» offre tout simplement un choix de spécialités, un service soigné et des desserts glacés de premier choix qui lui ont fait sa renommée.

Donnons la parole à l'hôtelier:



«Moi, j'utilise Gelina pour mes glaces. Car où prendrai-je encore le temps nécessaire par la cuisson ennuyeuse? Gelina facilite mon travail tout en offrant une qualité quasi insurpassable: en un tour de main, elle est diluée et congelée. Le fondant, les parfums délicats enthousiasment mes hôtes les plus difficiles toujours à nouveau.»

Fabricant:
 S.A. Gattiker + Cie
 Rapperswil SG
 Tél. 055/214 41

Gelina contient justement tous les ingrédients nécessaires à la réussite d'une glace exquise!

Gelina, concentré de glace surfine pasteurisée et homogénéisée.



Schweppes!

Alkoholfreies Tafelgetränk,
 gezuckert und mit Kohlensäure



chininhaltig,
 imprägniert

ein prickelnd herber Durstlöcher

GEKO-Apparate für alle Restaurant- und Hotelküchen

Wir fabrizieren:

- Restaurationsherde
- Kippkessel, Bratpfannen
- Brat-, Back- u. Patisserie-öfen, Wärmeschränke
- Speiseausgabebuffets
- Selbstbedienungsbuffets



GEKO Apparatebau AG, THUN Industriestrasse 6 Tel. (033) 294 44



Hotel Indonesia, grösstes und feudalstes Hotel Südost-Asiens

Spezialbericht unseres Mitarbeiters Werner Wymann aus Jakarta

Das Hotel Indonesia in Jakarta, erbaut mit einem Kostenaufwand von ca. 140 Mio Schweizer Franken, durch japanische Reparationszahlungen finanziert, ist einer der teuersten jemals gebauten Hotel-Paläste.

Jahrhundertlang galt der kleine, für die Schifffahrt als Anlage- und Handelsplatz bedeutungsvolle Hafen als die «Hölle von Batavia.»

Unenträglich Hitze, Dreck und Moskitos waren die hauptsächlichsten «Aktiven» dieses weltverlassenen Ortes. Das war so, als die Holländer im Jahre 1619, wie die Chronik sagt, diesen «scheusslichsten aller Häfen der Meere» besetzten, und ist fast bis zum heutigen Tag so geblieben.

Erst vor 50 und weniger Jahren hat dann die holländische Regierung angefangen, diesen Platz auszubauen, und man tat dies so gründlich, dass das neue Batavia sogar im Baustil den Städten des Mutterlandes angepasst wurde, mit Kanälen, Häusern, Gärten — wie zu Hause im 20 000 km entfernten Holland.

Es war im ehemaligen Batavia, als am 17. 8. 1945, in den Tagen, als der Weltkrieg in sich zusammenbrach, ein gewisser Revolutionsführer Sukarno den neuen Staat Indochina proklamierte.

Das niederländische Riesenreich im Fernen Osten fiel wie ein Kartenhaus auseinander. Java, Sumatra,

chen in Tag- und Nachtschichten. Aus der ehemaligen «Hölle von Batavia», jedenfalls was diesen Flecken Erde anbelangt, ist der «Traumpalast» von Jakarta entstanden.

Das mit einem fast unvorstellbaren Kostenaufwand von ca. 140 Mio Schweizer Franken erbaute Hotel ist eine Stadt in der Stadt, mit eigener Wasser- und Lichtversorgung, mit 409 Appartements für 800 bis 1000 Gäste, mit Restaurants, Ball- und Konferenzräumlichkeiten, wo gleichzeitig zweieinhalbtausend Personen einen Sitzplatz vorfinden, mit Wäschereien, Geschäften, Bars, Reisebüros und allem Drum und Dran, was ein up-to-date-Riesenhotel beherbergt.

Eineinhalbtausend Angestellte wirken in den verschiedenen Abteilungen.

Lasst uns nun gemeinsam die markantesten Teile dieses vom schwedischen Architekten Abel Sorensen entworfenen Gebäudes besichtigen.

Ein goldbestreutes glütages Luftgitter bringt uns auf die im 14. Stock gelegene Dachterrasse. Erst jetzt erhalten wir eine Übersicht über das imposant T-förmig gebaute Werk. — Von der Bar, dem chinesi-

Gruppe nach der andern vor unseren Augen ihre nationalen Rhythmen.

Java, Bali, Sumatra, Borneo, Celebes und als Clou selbst eine Gruppe aus dem neu «eroberten» Neu Guinea in einem Kriegertanz mit Speer und Schild.

Das Spiel ist zu Ende, wir erheben uns. Wir erhielten Einblick in eine ganz, ganz andere Welt.

Im «Ramayana-Restaurant», genannt nach einer hindustanischen Kulturgeschichte, fühlt man sich so wohl geborgen wie in einem der exklusivsten Hotelpaläste der neuen Welt.

Dutzende von Kellnern, welche, wie der polnische Oberkellner sagte, vor ein paar Monaten noch kaum den Unterschied zwischen einem Löffel und einer Gabel kannten, durch Spezialisten der amerikanischen Intercontinental-Hotel-Gesellschaft, welche das «Indonesia» für 10 Jahre betreibt, in mühseliger Arbeit trainiert, huschen, von viel gutem Willen beiseit, von Tisch zu Tisch.

Nirgends wie in diesem Raum merkt man, dass wir, wenn auch nicht zwischen zwei Stühlen, so aber zwischen zwei Welten, nämlich der östlichen und der westlichen sitzen. Denn Indonesien hält seine Tore sowohl für kommunistische wie kapitalistische Gäste und Geldspender offen.

Am Nebentisch tafelt eine ganze Besatzung des sowjetischen Verkehrsflugzeuges, welches wöchentlich zweimal von Moskau aus, quer über Wüste und Meere hinweg, «den östlichen Wind» ins tropische Land bringt. Der Commander bestellte sich eine halbe Flasche Moselwein zu US-Dollar 4.—, währenddem sich die andern an amerikanischem Millerbier oder original Löwenbräu erlabten.

Wünschen Sie hier in diesem Lande, das tonnenweise Schildkröten exportiert, eine Tasse Schildkrötensuppe? — «Herzlich gerne», tönt's in korrektem Hamburgerdeutsch zurück, und man bringt zu Deinem Erstaunen ein Original-Lacroix-Produkt, welches im Rohzustand Tausende von Meilen nach Frankfurt, und dann in Dosenform den gleichen Weg zurück kam.

Die Speisekarte enthält, was das Herz begehrt. Möchtest Du aber hier, wo das Nassi Goreng und die weltberühmte «Indische Reistafel» beheimatet sind, eine jener Landesspezialitäten bestellen, so wird man Dir wahrscheinlich ein amerikanisches Riesensteak oder «Fois Gras de Strasbourg» empfehlen, denn wie so oft, ist auch hier die nationale Küche etwas «was nicht interessiert».

Aber dies sind Kinderkrankheiten, wie wir ihnen überall, wo Riesenkästen der Hotelriele eröffnet werden, begegnen.

Lasst uns deshalb, lieber Leser, die kleine Enttäuschung in einer der verschiedenen Bars mit einem kräftigen Schluck hinunterspülen.

Original rotchinesischer Cognac, japanischer Reisswein, russischer Wodka, französischer Champagner, Chianti, deutscher Sekt, australischer Rotwein und kalifornischer Weisswein, alles ist da, Dutzende von Getränken und Drinks, aber ausgerechnet das, wozu man nun zum Kaffee am meisten gelüftet, ein Gläschen guter Schweizer Kirsch — das fehlt.

Wie war das schon früher — vor langer, langer Zeit — die Hölle von Batavia? Sind nicht wir Menschen des zwanzigsten Jahrhunderts selbst diejenigen, welche uns Höllen bauen? Höllen des goldenen Überflusses!

Gefrierungsmittel und Mr. Birdseye

Immer häufiger finden wir an den Lebensmittelgeschäften und Metzgereien, in einigen wenigen Fällen sogar bei Bäckereien und Konditoreien, Markenzeichen der grossen Firmen für Gefrierungsmittel angebracht. Das bedeutendste Unternehmen und wohl auch das älteste ist Birdseye, im deutschen Sprachgebrauch meist als Iglo firmiert. Birdseye besitzt bereits ein sehr weitreichendes Programm, angefangen bei Gemüse und Obst, über Geflügel, Fisch und Fleischprodukte bis zu Fertigmahlzeiten sowie Heimgelbacken und Konditorewaren.

Mr. Clarence Birdseye soll übrigens durch Zufall in dieses Geschäft geraten sein. In der Zeit, da er 1917 als Landvermesser im eisigen Labrador zwischen Eskimos und Indianern lebte, wollte er sich für die harten und langen Wintermonate in der eintönigen Wildnis des Labradors frisches Gemüse und frisches Obst in Vorrat halten. Da kam er auf eine Idee! Als der Winter herandrückte, stellte er kleine Köchlechen in Eimer, die er bis zum Rand mit Wasser füllte, und liess sie gefrieren. Wann immer er im Winter nun Appetit auf frischen Weisskohl oder Wirsing hatte, schlug er den Eisblock aus einem Eimer los und entnahm ihm das frische Gemüse. Das muss die Geburtsstunde der Tiefkühlkost gewesen sein.

Mr. Birdseye war so überrascht von dem Erfolg seiner einfachen Gefriermethode, dass er bald seinen Landvermesserposten zur Verfügung stellte und nur noch Gemüse und Obst durch Gefrieren konservierte. Er ist heute mehrfacher Millionär, und in der Heimat von Mr. Birdseye, in Kanada, werden bereits über zweihundert verschiedene Sorten an Tiefkühlartikeln angeboten. Ebenso im südlichen Nachbarland, den USA. Doch auch in Westeuropa fand Birdseye schnell einen Markt für seine Produkte. In Grossbritannien, das nach Kanada und den USA den grössten Pro-Kopf-Verbrauch verzeichnet, stieg der Gesamtumsatz an Gefrierungsmitteln von 2,5 Millionen Pfund Sterling im Jahre 1952 auf 60 Millionen Pfund Sterling 1962. Rund 60% des Angebots wurde durch die Birdseye Food Limited gestellt. Auch in den Ländern Mitteleuropas stehen die Umsätze der Birdseye bei Tiefkühlkost an erster Stelle.

In Westdeutschland wurden 1960 insgesamt 51 600 Tonnen Tiefkühlungsmittel umgesetzt, darunter befinden sich 3100 Tonnen Fleisch, das sind 6%, während allerdings Geflügel und Gemüse an erster Stelle stehen. In Grossbritannien lag in der gleichen Zeit der Umsatz an Tiefkühlkost dreimal so hoch als in Westdeutschland, nämlich bei 155 000 Tonnen, und in den USA sogar fünfzigmal so hoch, nämlich bei 2,5 Millionen Tonnen.

Aus diesen Zahlen lässt sich deutlich die noch zu erwartende Entwicklung für Tiefkühlkost erkennen. Aber auch die folgenden Zahlen geben zu denken. In Westdeutschland stieg der Umsatz an Gefrierungsmitteln von 1960 mit 51 600 Tonnen auf 108 000 Tonnen im Jahre 1962. Für das Jahr 1963 wird mit einer weiteren Verdoppelung auf 200 000 Tonnen gerechnet! Während in den USA das Gemüse nur etwa 30% des Gesamtumsatzes an Tiefkühlkost einnimmt und der Umsatz an Geflügel sogar nur 10%, steht in Westdeutschland der Umsatz an Geflügel an erster Stelle mit 50% des Gesamtumsatzes, gefolgt vom Gemüse mit rund 30%. An dritter Stelle stehen Fisch und Fischprodukte als Gefriergüter und an vierter Stelle Fleisch. Der Umsatz an Gefrierbackwaren ist dagegen nur wenig und beschränkt sich auf Blätterteiggebäck und Biskuittorten.

Der Umsatz an Gefrierfertiggerichten ist im Einzelhandel gleich Null, im Grossverbrauch konnten dagegen bereits einige Erfolge erzielt werden durch die Belieferung von Kantinen, Hotels und Gaststätten. In den USA haben die Fertigmahlzeiten einen Anteil am Gesamtangebot von Gefrierungsmitteln in der Höhe von 9% und in Belgien in Höhe von 7%. Andererseits liegt der Anteil der Bäckereiprodukte besonders hoch in Grossbritannien mit 8%, wo eben-

falls auch die Fleischprodukte einen sehr hohen Anteil haben mit 9% im Jahre 1960, als in Westdeutschland die Fleischprodukte erst einen Anteil von 6% hatten.

Die Qualität der Gefrierungsmittel hängt ganz davon ab, ob das gefrorene Gut von der Erzeugung bis zum Verbraucher nie in eine Temperaturgerade, die über —18 Grad liegt. Die grossen Gefrierkostlieferanten brauchen deshalb nicht nur eine Reihe von Fabriken, um die verschiedenartigsten Güter verarbeiten zu können, sondern auch ein enges Netz an Kühllhäusern, die als Verteilstellen möglichst nahe am Verbrauchermarkt gelegen sein müssen. In Grossbritannien beispielsweise hat die Birdseye sechs Fabriken, die sich über das ganze Land verteilen. Sie erzeugen zusammen siebzig verschiedene Nahrungsmittelarten in hundert verschiedenen Verpackungsgrössen.

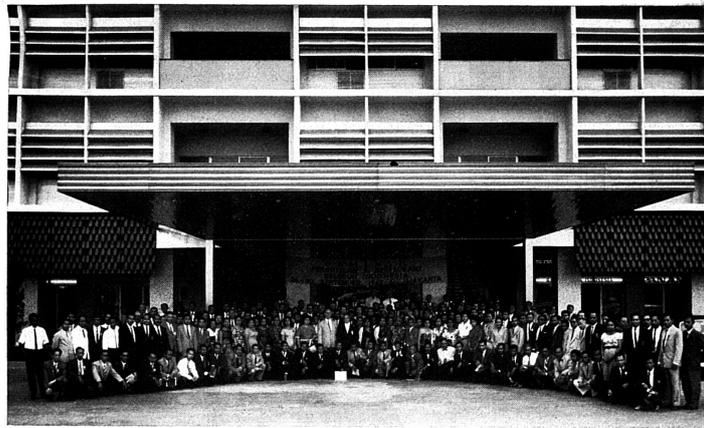
Am gängigsten sind die Zwei- und Fünfpfundpackungen. Von der Fabrik gelangen die Gefriergüter direkt in die vierzig Kühllhäuser des Landes, von dort werden sie in Kühlautos zu den Einzelhandelsstellen weitergeführt. In Grossbritannien gab es bereits 1960 mehr Tiefkühlschränke als bei den Einzelhandelsstellen als in der Bundesrepublik im Jahre 1962 (1960 in England 64 000 Tiefkühleinrichtungen in den Einzelhandelsgeschäften, 1962 in Westdeutschland 60 000 Tiefkühleinrichtungen).

Die Erzeuger und Verarbeiter von Nahrungsmitteln mögen nun in der Tiefkühlkost einen lästigen Konkurrenten sehen oder nicht. Es darf indessen als sicher angesehen werden, dass die Tiefkühlkost immer mehr Kunden finden wird. Der Metzger, ja selbst der Bäcker und Konditor, der darauf verzichten möchte, Tiefkühlgüter in sein Verkaufssortiment aufzunehmen, hält damit diese Entwicklung kaum auf, er bringt sich selbst nur aus dem Geschäft. Der Lebensmittelhändler erkannte in weit stärkerer Masse die Bedeutung der Tiefkühlkost und in noch stärkerer Masse der Gemüsehandel, der ganz selbstverständlich neben dem Frischgemüse auch ein breites Warensortiment an Tiefkühlgemüsen anbietet. Immerhin lag der Gesamtumsatz an Tiefkühlgütern in der Bundesrepublik 1962 schon bei 100 Millionen DM.

Geruchlose Anstrichfarbe für Innenräume

Gelegentlich zwingen die Verhältnisse dazu, Malerarbeiten über Nacht auszuführen, so dass sie am nächsten Tage fertig sind. Diese Forderung wird häufig für Küchen, Schlaf- und Wohnräume, Esszimmer, Büros, Werkstätten, Hotels, Gastzimmer und für Krankenhäuser erhoben. Sie lässt sich mit den Farben und Lacken einer holländischen Fabrik ohne weiteres erfüllen, die im Behälter ebenso wie beim Verstreichen und auch beim Trocknen geruchlos sind. Sie haften auf jedem normalen Untergrund und gestatten, damit auch grosse Flächen leicht und sauber zu streichen, ohne dass die Farbe anzieht oder Pinselstriche sichtbar werden. Bei einmaler normalen Temperaturen trocknen die Farben in 8–12 Stunden völlig aus. Auch ihre Ergiebigkeit entspricht fachmännischen Anforderungen: mit 1 l kann man 10–15 m², mit 1 kg 8–12 m² streichen und erhält einen widerstandsfähigen Überzug, der mit den üblichen Reinigungsmitteln behandelt werden kann. Verdünnungsmittel sind nur bei sehr niedrigen Temperaturen oder stark saugendem Untergrund notwendig. Die Farben vertragen sich mit gewöhnlichen Verdünnungsmitteln, doch wird die Geruchlosigkeit dann beeinflusst.

EB



Um die Hotellerie eines Landes zu verbessern, genügt es nicht, lediglich neue Riesenkästen aufzubauen, wesentlich ist, dass darin Leitung und führendes Personal den Anforderungen des heutigen internationalen Gastgewerbes gewachsen sind. Unser Mitarbeiter Werner Wymann (Bildmitte, dunkler Anzug), Experte für technische Zusammenarbeit, mit einem Teil der Teilnehmer an dem von ihm organisierten Hotelseminar in Jakarta. Sein engster Mitarbeiter war der während 15 Jahren als Direktor der Hotelfachschule in Bandung wirkende Walliser A. Bürcher.

Borneo, Bali und Celebes kamen unter den «Sammelbegriff» Indochina, und der ehemalige Architekt Dr. Sukarno regiert heute als starker Mann in der von Batavia in «Jakarta» umgetauften Hauptstadt dieses fast einhundert Millionen Menschen umfassenden grössten Archipels der Welt.

So stark ist seine Macht, dass er, wie wir alle in den letzten Monaten miterleben konnten, zu diesem Inselreich durch blosses Säfzeln eines zusätzlichen Stück uneres zerschiedenen Globus, holländisch Neu Guinea «befreite».

Kein Wunder, dass ein so expansiv regiertes Volk auch einen Anteil am Welttourismus beansprucht.

Indonesien mit seiner 3000 Jahre alten Kultur, seinen auf der ganzen Erde einzig dastehenden Baudenkmälern und seinen teilweise einzigartigen landschaftlichen Perlen, ist ein Reiseland par excellence. Um all das dem heute immer mehr die Weltkugel umschwärmenden Touristen zu erschliessen, hat die indonesische Regierung, als erstes einer ganzen Reihe neuer Hotels, das durch japanische Reparationszahlungen finanzierte «Indonesia» in Jakarta erbaut.

Von den unvorstellbaren Kosten, Schwierigkeiten und Hindernissen aller Art — von den 5000 bis 6000 Arbeitern, die wie Ameisen an diesem für dortige Verhältnisse unerhört grossen Bau arbeiteten, kann man sich in Europa kein Bild machen.

Das aus tausenden Bambusstangen bestehende Gerüst gab dem ganzen ein Aussehen, als werde in einem gigantischen Korb ein überdimensionales Gebilde geschaffen.

Achttausend Mann arbeiteten in den letzten Wo-

schon Restaurant und dem Nachtclub aus geniesst man eine prachtvolle Rundschau auf die mitten in den Palmen stehenden, wie kleine Gartenhäuschen anmutenden Behausungen der Millionenstadt. Direkt unter der grosse Swimming-Pool des Hotels. Rechts eine grosszügig angelegte Anlage, wo rund um eine 30 m hohe Säule, gerönt von zwei den Ankommenden, grüssenden Menschen, durch einen künstlichen Teich getrennt, der Verkehr der Weltstadt brandet.

Hier im obersten Stock befindet sich auch das von allen, die es gesehen haben, als fabelhaft beurteilte Luxusappartement, welches nur an vom Präsidenten der Republik bezeichnete Gäste vermietet wird.

Aber auch alle andern Zimmer dürfen als wirklich schön und in gewisser Beziehung einzigartig bezeichnet werden.

Möbel aus modern bearbeitetem landeseigenem Teak, Vorhänge aus «Batik», dem kunstvoll handgedruckten Stoff aus Zentral-Java. Beleuchtungskörper in baltinesischem Stil schaffen eine ganz besondere Atmosphäre.

Und nun lass uns, lieber Leser, im Bali-room einem unbeschreiblich schönen Ereignis beiwohnen. Aus Anlass der Eröffnungsfestlichkeiten tanzen und spielen die besten Artisten aus den hauptsächlichsten Ländern Indonesiens vor mehr als einem Tausend hellbegeisterter geladener Gäste.

Zu drei verschiedenen Orchestern, einem westlichen, einem javanischen, mit welchem einschmelzendem Tonklang, und einem kompletten «Cameo-Spiel» mit den seltsamen, ausschliesslich in Moll klingenden Schlaginstrumenten aus Bali, tanzt eine

Als Garnitur zu Wild- und Geflügelgerichten empfehlen wir

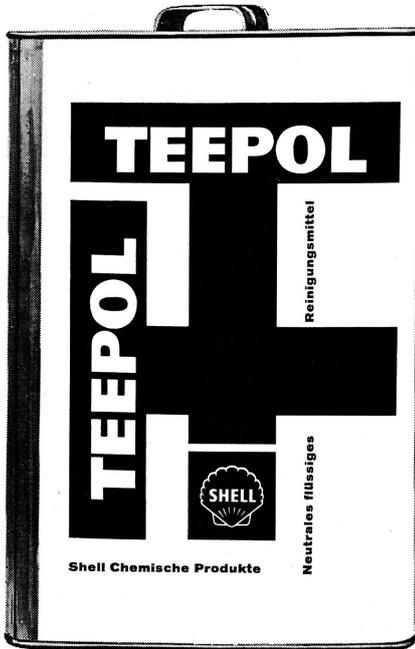
Lacroix Glacierte Maronen
in ¼- und ½-Dosen

EUGEN LACROIX KG. Frankfurt a/M., Postfach Niederrad 229, Tel. (0611) 671472, 671581/82/83

Generalvertretung für die Schweiz:

Robert Bolli, Thalwil, Kirchbodenstrasse 59, Telephon (051) 92 01 87.

NEU



Blitzblanke Sauberkeit – mit einem Minimum an Geld und Aufwand!
Teepol in der neuen Qualität ist neutral und vollkommen geruchlos! Das neue Teepol ist ausgiebiger und deshalb billiger!
Teepol ist schlechthin verblüffend: Fett und Schmutz werden kurzerhand aufgelöst – ohne die zu reinigenden Gegenstände anzugreifen! – es lässt sich leicht wegsülen und trocknet rasch. Dank seinem hautschonenden Zusatz ist es mild für Ihre Hände und hat erst noch gesteigerte Reinigungskraft. Das neue Teepol ist einfach in der Anwendung und sparsam im Gebrauch.
Überall dort, wo mit Wasser gereinigt wird, ist Teepol das Reinigungsmittel!

Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon **Gratismuster** und **Fachdokumentation**. Ein Versuch wird auch Sie **überzeugen!**
 Bitte ausschneiden und an Shell Switzerland, Abt. Chemische Produkte, Löwenstrasse 1, Zürich 1, senden.

BON

Ich/Wir bitte(n) um Zustellung folgender Unterlagen:
 Zutreffendes bitte ankreuzen

- ein Gratismuster neues Teepol mit Prospekt
 Branchendokumentationen

Name/Firma
 Branche
 Adresse
 Ort

Teepol-Wiederverkäufer:

Aargau/Solothurn
 F. H. Jeannot
 Techn. Bedarf
 Rohr AG Tel. 064/24875

Basel
 Ad. Haegeli-Briefer AG
 Inh. Louis Haegeli
 Elisabethenstrasse 42
 Basel Tel. 061/237874

Bern
 Berola AG
 Haslerstrasse 21
 Bern Tel. 031/23525

Genève
 Th. Domenig
 19, rue Marziano
 Genève-Les Acacias
 Tél. 022/42 8140

Graubünden
 J. Casperis AG
 Thusis Tel. 081/81555

Neuchâtel/Jura/Fribourg
 Prochimie S.A.
 5, pl. de l'Hôtel-de-Ville
 La Chaux-de-Fonds
 Tel. 039/20101

Ostschweiz
 Baumgartner & Co. AG
 Müllerergasse 6
 St. Gallen Tel. 071/231035

Vaud/Valais
 Reitzel Frères S.A.
 14, route d'Olton
 Aigle VD Tél. 025/22467

Zentralschweiz und Tessin
 Hofer & Co.
 Ebikon LU Tel. 041/62525

Zürich
 Teepol-Vertrieb
 Shell (Switzerland)
 Löwenstrasse 1
 Zürich 1 Tel. 051/255711



Connu au loin à la ronde..!

Pour le passant ignorant, le «Bellevue» est un hôtel comme tant d'autres qui jalonnent la grand'route. Mais, chaque soir, l'immense parc à voitures est comble et les hôtes débordants d'impatience envahissent le restaurant et la terrasse...
 Un mystère? — Pas du tout, le «Bellevue» offre tout simplement un choix de spécialités, un service soigné et des desserts glacés de premier choix qui lui ont fait sa renommée.

Donnons la parole à l'hôtelier:



«Moi, j'utilise Gelina pour mes glaces. Car où prendrai-je encore le temps nécessaire par la cuisson ennuyeuse? Gelina facilite mon travail tout en offrant une qualité quasi insurpassable: en un tour de main, elle est diluée et congelée. Le fondant, les parfums délicats enthousiasment mes hôtes les plus difficiles toujours à nouveau.»

Fabricant:
 S.A. Gattiker + Cie
 Rapperswil SG
 Tél. 055/21441

Gelina contient justement tous les ingrédients nécessaires à la réussite d'une glace exquise!

Gelina, concentré de glace surfine pasteurisée et homogénéisée.



Schweppes!

Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlensäure
 chininhaltig, imprägniert
 ein prickelnd herber Durstlöcher

GEKO-Apparate für alle Restaurant- und Hotelküchen

Wir fabrizieren:

- Restaurationsherde
- Kippkessel, Bratpfannen
- Brat-, Back- u. Patisserie-öfen, Wärmeschränke
- Speiseausgabebuffets
- Selbstbedienungsbuffets



GEKO Apparatbau AG, THUN Industriestrasse 6 Tel. (033) 29444



Hotel Indonesia, grösstes und feudalstes Hotel Südost-Asiens

Spezialbericht unseres Mitarbeiters Werner Wymann aus Djakarta

Das Hotel Indonesia in Djakarta, erbaut mit einem Kostenaufwand von ca. 140 Mio Schweizer Franken, durch japanische Reparationszahlungen finanziert, ist einer der teuersten jemals gebauten Hotel-Paläste.

Jahrhundertlang galt der kleine, für die Schifffahrt als Anlage- und Handelsplatz bedeutungsvolle Hafen als die «Hölle von Batavia».

Unenträgliche Hitze, Dreck und Moskitos waren die hauptsächlichsten «Aktiven» dieses weltverlassenen Ortes. Das war so, als die Holländer im Jahre 1619, wie die Chronik sagt, diesen «scheusslichsten aller Häfen der Meere» besetzten, und ist fast bis zum heutigen Tag so geblieben.

Erst vor 50 und weniger Jahren hat dann die holländische Regierung angefangen, diesen Platz auszubauen, und man tat dies so gründlich, dass das neue Batavia sogar im Baustil den Städten des Mutterlandes angepasst wurde, mit Kanälen, Häusern, Gärten — wie zu Hause im 20 000 km entfernten Holland.

Es war im ehemaligen Batavia, als am 17. 8. 1945, in den Tagen, als der Weltkrieg in sich zusammenbrach, ein gewisser Revolutionsführer Sukarno den neuen Staat Indochina proklamierte.

Das niederländische Riesenreich im Fernen Osten fiel wie ein Kartenhaus auseinander. Java, Sumatra,

chen in Tag- und Nachtschichten. Aus der ehemaligen «Hölle von Batavia», jedenfalls was diesen Flecken Erde anbelangt, ist der «Traumpalast» von Djakarta entstanden.

Das mit einem fast unvorstellbaren Kostenaufwand von ca. 140 Mio Schweizer Franken erbaute Hotel ist eine Stadt in der Stadt, mit eigener Wasser- und Lichtversorgung, mit 409 Appartements für 800 bis 1000 Gäste, mit Restaurants, Ball- und Konferenzräumen, sowie gleichzeitig zweieinhalbtausend Personen einen Sitzplatz vorfinden, mit Wäschereien, Geschäften, Bars, Reisebüros und allem Drum und Dran, was ein up-to-date-Riesenhôtel beherbergt.

Eineinhalbtausend Angestellte wirken in den verschiedenen Abteilungen.

Lasst uns nun gemeinsam die markantesten Teile dieses vom schwedischen Architekten Abel Sorensen entworfenen Gebäudes besichtigen.

Ein goldbetrettes glühendes Liftgirl bringt uns auf die im 14. Stock gelegene Dachterrasse. Erst jetzt erhalten wir eine Übersicht über das imposante T-förmig gebaute Werk. — Von der Bar, dem chinesischen

Gruppe nach der ändern vor unseren Augen ihre nationalen Rhythmen.

Java, Bali, Sumatra, Borneo, Celebes und als Clou selbst eine Gruppe aus dem neu «eroberten» Neu Guinea in einem Kriegeranzug mit Speer und Schild.

Das Spiel ist zu Ende, wir erheben uns. Wir erhielten Einblick in eine ganz, ganz andere Welt.

Im «Ramayana-Restaurant», genannt nach einer hindustanischen Kulturgeschichte, fühlt man sich so wohl geborgen wie in einem der exklusivsten Hotelpaläste der neuen Welt.

Dutzende von Kellnern, welche, wie der polnische Oberkellner sagte, vor ein paar Monaten noch kaum den Unterschied zwischen einem Löffel und einer Gabel kannten, durch Spezialisten der amerikanischen Intercontinental-Hotel-Gesellschaft, welche das «Indonesia» für 10 Jahre betreibt, in mühseliger Arbeit trainiert, huschen, von viel gutem Willen besetzt, von Tisch zu Tisch.

Nirgends wie in diesem Raum merkt man, dass wir, wenn auch nicht zwischen zwei Stühlen, so aber zwischen zwei Welten, nämlich der östlichen und der westlichen sitzen. Denn Indonesien hält seine Tore sowohl für kommunistische wie kapitalistische Gäste und Geldspender offen.

Am Nebentisch tafelt eine ganze Besatzung des sowjetischen Verkehrsflugzeuges, welches wöchentlich zweimal von Moskau aus, quer über Wüste und Meere hinweg, «den östlichen Wind» ins tropische Land bringt. Der Commander bestellte sich eine halbe Flasche Moselwein zu US-Dollar 4.—, währenddem sich die ändern an amerikanischem Millerbier oder original Löwenbräu erlabten.

Wünschen Sie hier in diesem Lande, das tonnenweise Schildkröten exportiert, eine Tasse Schildkrötensuppe? — «Herzlich gerne», tönt's in korrektem Hamburgerdeutsch zurück, und man bringt zu Deinem Erstaunen ein Original-Lacroix-Produkt, welches im Rohzustand Tausende von Meilen nach Frankfurt, und dann in Dosenform den gleichen Weg zurück kam.

Die Speisekarte enthält, was das Herz begehrt. Möchtest Du aber hier, wo das Nassi Goreng und die weltberühmte «Indische Reistafe» beheimatet sind, eine jener Landesspezialitäten bestellen, so wird man Dir wahrscheinlich ein amerikanisches Riesensteak oder «Fois Gras de Strasbourg» empfehlen, denn wie so oft, ist auch hier die nationale Küche etwas «was nicht interessiert!»

Aber dies sind Kinderkrankheiten, wie wir ihnen überall, wo Riesenkästen der Hotellerie eröffnet werden, begegnen.

Lasst uns deshalb, lieber Leser, die kleine Enttäuschung in einer der verschiedenen Bars mit einem kräftigen Schluck hinunterspülen. Original rotchinesischer Cognac, japanischer Reiswein, russischer Wodka, französischer Champagner, Chianti, deutscher Sekt, australischer Rotwein und kalifornischer Weisswein, alles ist da, Dazuende von Getränken und Drinks, aber ausgerechnet das, wonach uns nun zum Kaffee am meisten gelüstet, ein Gläschen guter Schweizer Kirsch — das fehlt.

Wie war das schon früher — vor langer, langer Zeit — die Hölle von Batavia? Sind nicht wir Menschen des zwanzigsten Jahrhunderts selbst diejenigen, welche uns Höllen bauen? Höllen des goldenen Überflusses!

Gefriernahrungsmittel und Mr. Birdseye

Immer häufiger finden wir an den Lebensmittelgeschäften und Metzgereien, in einigen wenigen Fällen sogar bei Bäckereien und Konditoreien, Markenzeichen der grossen Firmen für Gefriernahrungsmittel angebracht. Das bedeutendste Unternehmen und wohl auch das älteste ist Birdseye, im deutschen Sprachgebrauch meist als Iglo firmiert. Birdseye besitzt bereits ein sehr weitreichendes Programm, angefangen bei Gemüse und Obst, über Geflügel, Fisch und Fleischprodukte bis zu Fertigmahlzeiten sowie Heimgebäcken und Konditorewaren.

Mr. Clarence Birdseye soll übrigens durch Zufall in dieses Geschäft geraten sein. In der Zeit, da er 1917 als Landvermesser im eisigen Labrador zwischen Eskimos und Indianern lebte, wollte er sich für die harten und langen Wintermonate in der eintönigen Wildnis des Labradors frisches Gemüse und frisches Obst in Vorrat halten. Da kam er auf eine Idee: Als der Winter hereinkam, stellte er kleine Kohlköpfchen in Eimer, die er bis zum Rand mit Wasser füllte, und liess sie gefrieren. Wann immer er im Winter nun Appetit auf frischen Weisskohl oder Wirsing hatte, schlug er den Eisblock aus einem Eimer los und entnahm ihm das frische Gemüse. Das muss die Geburtsstunde der Tiefkühlkost gewesen sein.

Mr. Birdseye war so überrascht von dem Erfolg seiner einfachen Gefriermethode, dass er bald seinen Landvermesserposten zur Verfügung stellte und gar noch Gemüse und Obst durch Gefrieren konservierte. Er ist heute mehrfacher Millionär, und in der Heimat von Mr. Birdseye, in Kanada, werden bereits über zweihundert verschiedene Sorten an Tiefkühlartikeln angeboten. Ebenso im südlichen Nachbarland, den USA. Doch auch in Westeuropa fand Birdseye schnell einen Markt für seine Produkte. In Grossbritannien, das nach Kanada und den USA den grössten Prokopfverbrauch verzeichnet, stieg der Gesamtumsatz an Kühlnahrungsmitteln von 2,5 Millionen Pfund Sterling im Jahre 1952 auf 60 Millionen Pfund Sterling 1962. Rund 60% des Angebots wurde durch die Birdseye Food Limited gestellt. Auch in den Ländern Mitteleuropas stehen die Umsätze der Birdseye bei Tiefkühlkost an erster Stelle.

In Westdeutschland wurden 1960 insgesamt 51 600 Tonnen Tiefkühlungsmittel umgesetzt, darunter befanden sich 3100 Tonnen Fleisch, das sind 6%, während allerdings Geflügel und Gemüse an erster Stelle stehen. In Grossbritannien lag in der gleichen Zeit der Umsatz an Tiefkühlkost dreimal so hoch als in Westdeutschland, nämlich bei 155 000 Tonnen, und in den USA sogar fünfzigmal so hoch, nämlich bei 2,5 Millionen Tonnen.

Aus diesen Zahlen lässt sich deutlich die noch zu erwartende Entwicklung für Tiefkühlkost erkennen. Aber auch die folgenden Zahlen geben zu denken. In Westdeutschland stieg der Umsatz an Tiefkühlungsmitteln im Jahre 1960 mit 51 600 Tonnen auf 108 000 Tonnen im Jahre 1962. Für das Jahr 1963 wird mit einer weiteren Verdoppelung auf 200 000 Tonnen gerechnet! Während in den USA das Gemüse nur etwa 30% des Gesamtumsatzes an Tiefkühlkost einnimmt und der Umsatz an Geflügel sogar nur 10%, steht in Westdeutschland der Umsatz an Geflügel an erster Stelle mit 50% des Gesamtumsatzes, gefolgt vom Gemüse mit rund 30%. An dritter Stelle stehen Fisch und Fischprodukte als Gefriergüter und an vierter Stelle Fleisch. Der Umsatz an Gefrierbackwaren ist dagegen nur winzig und beschränkt sich auf Blätterteiggebäck und Biskuitorten.

Der Umsatz an Gefrierfertiggerichten ist im Einzelhandel gleich Null, im Grossverbrauch konnten dagegen bereits einige Erfolge erzielt werden durch die Belieferung von Kantinen, Hotels und Gaststätten. In den USA haben die Fertigmahlzeiten einen Anteil am Gesamtangebot von Gefriernahrungsmitteln in der Höhe von 9% und in Belgien in Höhe von 7%. Andererseits liegt der Anteil der Bäckereiprodukte besonders hoch in Grossbritannien mit 8%, wo eben-

falls auch die Fleischprodukte einen sehr hohen Anteil haben mit 9% im Jahre 1960, als in Westdeutschland die Fleischprodukte erst einen Anteil von 6% hatten.

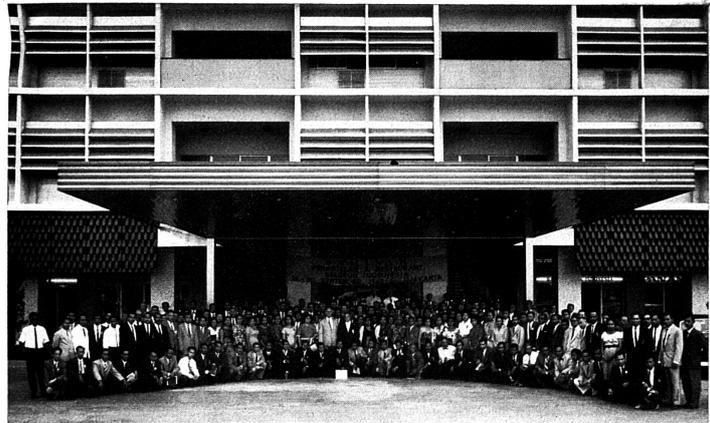
Die Qualität der Gefriernahrungsmittel hängt ganz davon ab, ob das geerntete Gut von der Erzeugung bis zum Verbraucher nie in eine Temperatur gerät, die über -18 Grad liegt. Die grossen Gefrierkostlieferanten brauchen deshalb nicht nur eine Reihe von Fabriken, um die verschiedenartigsten Güter verarbeiten zu können, sondern auch ein enges Netz an Kühllhäusern, die als Verteilstellen möglichst nahe am Verbrauchermarkt gelegen sein müssen. In Grossbritannien beispielsweise hat die Birdseye sechs Fabriken, die sich über das ganze Land verteilen. Sie erzeugen zusammen siebzig verschiedene Nahrungsmittelsorten in hundert verschiedenen Verpackungsgrössen.

Am gängigsten sind die Zwei- und Fünfpfundpackungen. Von der Fabrik gelangen die Gefriergüter direkt in die vierzig Kühllhäuser des Landes, von dort werden sie in Kühlautos zu den Einzelhandelsstellen weitergeführt. In Grossbritannien gab es bereits 1960 mehr Tiefkühlkühlschränke bei den Einzelhandelsstellen als in der Bundesrepublik im Jahre 1962 (1960 in England 64 000 Tiefkühlrichtungen in den Einzelhandelsgeschäften, 1962 in Westdeutschland 60 000 Tiefkühlrichtungen).

Die Erzeuger und Verarbeiter von Nahrungsmitteln mögen nun in der Tiefkühlkost einen lästigen Konkurrenten sehen oder nicht. Es darf indessen als sicher angesehen werden, dass die Tiefkühlkost immer mehr Kunden finden wird. Der Metzger, ja selbst der Bäcker und Konditor, der darauf verzichten möchte, Tiefkühlgüter in sein Verkaufsortiment aufzunehmen, hält damit diese Entwicklung kaum auf, er bringt sich selbst nur aus dem Geschäft. Der Lebensmittelhändler erkannte in weit stärkerer Masse die Bedeutung der Tiefkühlkost und in noch stärkerer Masse der Gemüsehandel, der ganz selbstverständlich neben dem Frischgemüse auch ein breites Warensortiment an Tiefkühlgemüse anbietet. Immerhin lag der Gesamtumsatz an Tiefkühlgütern in der Bundesrepublik 1962 schon bei 100 Millionen DM. gs.

Geruchlose Anstrichfarbe für Innenräume

Gelegentlich zwingen die Verhältnisse dazu, Malerarbeiten über Nacht auszuführen, so dass sie am nächsten Tage fertig sind. Diese Forderung wird häufig für Küchen, Schlaf- und Wohnräume, Esszimmer, Büros, Werkstätten, Hotels, Gastzimmer und für Krankenhäuser erhoben. Sie lässt sich mit den Farben und Lacken einer holländischen Fabrik ohne weiteres erfüllen, die im Behälter ebenso wie beim Verstreichen und auch beim Trocknen geruchlos sind. Sie haften auf jedem normalen Untergrund und gestatten, damit auch grosse Flächen leicht und sauber zu streichen, ohne dass die Farbe anzieht oder Pinselstriche sichtbar werden. Bei einigermassen normalen Temperaturen trocknen die Farben in 8-12 Stunden völlig aus. Auch ihre Ergiebigkeit entspricht fachmännischen Anforderungen: mit 1 l kann man 10-15 m², mit 1 kg 8-12 m² streichen und erhält eine widerstandsfähigen Überzug, der mit den üblichen Reinigungsmitteln behandelt werden kann. Verdünnungsmittel sind nur bei sehr niedrigen Temperaturen oder stark saugendem Untergrund notwendig. Die Farben vertragen sich mit gewöhnlichen Verdünnungsmitteln, doch wird die Geruchlosigkeit dann beeinflusst. EB



Um die Hotellerie eines Landes zu verbessern, genügt es nicht, lediglich neue Riesenkästen aufzubauen, wesentlich ist, dass darin Leitung und führendes Personal den Anforderungen des heutigen internationalen Gastgewerbes gewachsen sind. Unser Mitarbeiter Werner Wymann (Bildmitte, dunkler Anzug), Experte für technische Zusammenarbeit, mit einem Teil der Teilnehmer an dem von ihm organisierten Hotelseminar in Djakarta. Sein engster Mitarbeiter war der während 15 Jahren als Direktor der Hotelfachschule in Bandung wirkende Walliser A. Bärcher.

Borneo, Bali und Celebes kamen unter den «Sammelbegriff» Indochina, und der ehemalige Architekt Dr. Sukarno regiert heute als starker Mann in der von Batavia in «Djakarta» umgetauften Hauptstadt dieses fast einhundert Millionen Menschen umfassenden grössten Archipels der Welt.

So stark ist seine Macht, dass er, wie wir alle in den letzten Monaten miterleben konnten, zu diesem Inselreich durch blosses Säbelraseln ein zusätzliches Stück unseres zerschundenen Globus, holländisch Neu Guinea «befreite».

Kein Wunder, dass ein so expansiv regiertes Volk auch einen Anteil am Welttourismus beansprucht.

Indonesien mit seiner 3000 Jahre alten Kultur, seinen auf der ganzen Erde einzig dastehenden Baudenkmalern und seinen teilweise einzigartigen landschaftlichen Perlen, ist ein Reiseland par excellence.

Um all das dem heute immer mehr die Weltkugel umschwärmenden Touristen zu erschliessen, hat die indonesische Regierung, als erstes einer ganzen Reihe neuer Hotels, das durch japanische Reparationszahlungen finanzierte «Indonesia» in Djakarta erbaut.

Von den unvorstellbaren Kosten, Schwierigkeiten und Hindernissen aller Art — von den 5000 bis 6000 Arbeitern, die wie Ameisen an diesem für dortige Verhältnisse unerhört grossen Bau arbeiteten, kann man sich in Europa kein Bild machen.

Das aus tausenden Bambusstangen bestehende Gerüst gab dem ganzen ein Aussehen, als werde in einem gigantischen Korb ein überdimensionales Gebilde geschaffen.

schon Restaurant und dem Nachtclub aus geniesst man eine prächtige Rundschau auf die mitten in den Palmen stehenden, wie kleine Gartenhäuschen anmutenden Behausungen der Millionärstadt. Direkt unter uns der grosse Swimming-Pool des Hotels. Rechts eine grosszügig angelegte Anlage, wo rund um eine 30 m hohe Säule, gekrönt von zwei den ankommenden, grüssenden Menschen, durch einen künstlichen Teich getrennt, der Verkehr der Weltstadt brandet.

Hier im obersten Stock befindet sich auch das von allen, die es gesehen haben, als fabelhaft beurteilte Luxusapartment, welches nur an vom Präsidenten der Republik bezeichnete Gäste vermietet wird.

Aber auch alle ändern Zimmer dürfen als wirklich schön und in gewisser Beziehung einzigartig bezeichnet werden.

Möbel aus modern bearbeitetem landeseigenem Teak, Vorhänge aus «Batik», dem kunstvoll handbedruckten Stoff aus Zentral-Java. Beleuchtungskörper in balinesischem Stil schaffen eine ganz besondere Atmosphäre.

Und nun lass uns, lieber Leser, im Ball-room einem unbeschreiblich schönen Ereignis beiwohnen. Anlässlich der Eröffnungsfestlichkeiten tanzen und spielen die besten Artisten aus den hauptsächlichsten Ländern Indonesiens vor mehr als einem Tausend hellbegeisteter geladener Gäste.

Zu drei verschiedenen Orchestern, einem westlichen, einem javanischen, mit weichem einschmelzendem Tonklang, und einem kompletten «Carnation-Spiel» mit den seltsamen, ausschliesslich mit Moll klingenden Schlaginstrumenten aus Bali, tanzt eine

Als Garnitur zu Wild- und Geflügelgerichten empfehlen wir

Lacroix Glacierte Maronen
in ¼- und ½-Dosen

EUGEN LACROIX KG. Frankfurt a/M., Postfach Niederrad 229, Tel. (0611) 671472, 671581/82/83

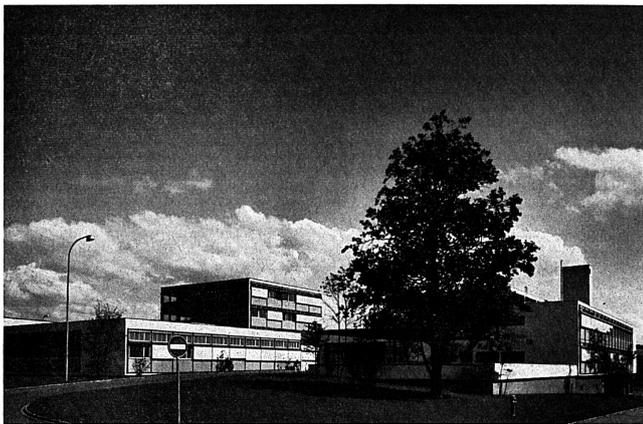
Generalvertretung für die Schweiz:

Robert Bolli, Thalwil, Kirchbodenstrasse 59, Telefon (051) 920187.

Restaurants aériens

(bt) Partiellement juste dans le cas particulier, ce titre n'en convient pas moins à merveille à l'essentiel de ce qui fait un restaurant digne du nom, car les repas de qualité servis à bord des avions, par les compagnies de navigation aérienne, n'ont rien à

matériel. En outre, le rez-de-chaussée abrite les cuisines, le poste de lavage de vaisselle, les offices où sont préparés les plateaux, l'équipement standard, les repas chauds et froids, la boulangerie-pâtisserie; on y trouve, en outre, les chambres froides spéciales.



Parallèle à la Flughafenstrasse, le complexe des bâtiments de Kloten, axé du nord au sud, a pris place entre l'aéroport et les services techniques. Cette réussite brillante de la technique moderne s'incorpore au paysage.

envier à ceux qui font la gloire des meilleurs des grands restaurants. S'il est vrai qu'il n'est pas cuisiné à bord (l'espace y étant à la fois trop limité et trop coûteux), c'est là l'unique différence qui sépare la restauration... céleste de celle que nous offre la terre ferme.

De même que toutes les compagnies, Swissair voue le meilleur de ses soins à cette partie capitale de son service à la clientèle, et les deux principaux aéroports suisses de Zurich-Kloten et de Genève-Cointrin disposent de bâtiments exclusivement affectés aux tâches requises par l'élaboration du service à bord, tant celui de ses propres avions que de ceux de 17 autres compagnies. Parallèlement aux impératifs de sécurité et de régularité des vols, le traitement très choisi dont elle sait faire bénéficier ses passagers est l'une des obligations primordiales que s'impose une compagnie de navigation aérienne. Etant précisé qu'il comprend à la fois un service général au sol aussi sûr que prompt, un service particulièrement attentif et aimable à bord, enfin, d'une importance tout aussi capitale, un service de restauration aérienne d'élite. Créé par Swissair, un réseau de cuisines voué à l'approvisionnement des avions assume la préparation des mets, des boissons, etc. Non seulement sur les deux aéroports de Kloten et de Cointrin, mais encore sur ceux de Bâle, New York et, de concert avec la SAS, de Karachi, Tokyo et Buenos Aires. Indépendamment de cette préparation proprement dite, les tâches préables que réclame la perfection de ce service à bord, dont Zurich, station-mère de cette chaîne gastronomique, représente le centre, impliquent également la fourniture aux appareils des boissons, de la vaisselle, de la lingerie, du matériel de lecture et de propagande, enfin du matériel sanitaire. Les avions, ou mieux: leurs passagers, sont d'ailleurs l'objet de soins et de tout un travail périphérique aussi attentifs à Genève-Cointrin. Un dépôt attaché aux cuisines recèle tout ce qu'exige le service de nos hôtes de l'air, et les véhicules de piste s'y approvisionnent et s'y fournissent en vaisselle, couvertes, ustensiles accessoires indispensables, qu'ils acheminent à bord.

A Kloten, les bâtiments destinés aux apprêts du service à bord Swissair couvrent 9550 m² de surface exploitée (annexes comprises), pour un volume 38300 m³. Ils sont constitués de locaux d'exploitation, d'administration, de lingerie-blanchisserie, d'une halle de chargement, enfin de garages. L'ensemble étant axé en direction nord-sud, parallèlement à la Flughafenstrasse, et situé entre l'aéroport et les services techniques.

Les départements exploitation et administration donnent directement sur la rue, leur entrée desser-

vant à la fois les locaux administratifs ou de travail pratique, tout comme la réception et le départ du Divers dépôts prennent place sous les cuisines. Reliés par la cage d'escalier principale, les trois étages supérieurs contiennent les bureaux passagers des services de navigation aérienne. Au rez-de-chaussée du secteur lingerie-blanchisserie, arrivent et s'en retournent le linge de table et de service, ainsi que le matériel de lecture et de propagande. La blanchisserie se trouve à l'étage supérieur.

L'édification de ce nouveau dispositif s'est avérée vitale car, chaque année accrues, les activités des services avaient fini par dépasser — au point de les faire littéralement éclater — les facultés de rendement des baraquements provisoires établis depuis 1948 et, entre temps, agrandis à diverses reprises. D'où la décision, prise en 1956, de construire un bâtiment largement conçu, dans toutes les acceptations du terme, capable de faire face, au moins jusqu'en 1971, aux exigences du travail au sol que le service à bord implique.

Autre maillon de la chaîne des organes préables du service à bord, située entre les deux corps principaux, la halle de chargement permet de charger le matériel frais, ou de décharger le matériel utilisé, sur les véhicules de transport et de piste. Au sud de cette halle, un garage est réservé à l'ensemble des véhicules d'exploitation de l'aéroport, tandis qu'une toiture de protection, sise au nord, abrite les véhicules de piste déjà chargés. La construction a été réalisée selon les techniques actuelles de l'emploi du béton armé, sous les espèces d'éléments préfabriqués et partiellement précontraints. Du type «façade-rideau», les façades sont également constituées d'éléments d'Eternit et de bois prêts à l'emploi, préfabriqués par les Etablissements Hans Schmidlin SA, constructions en bois et métalliques. Aesch. Comme tenu du terrain, d'une qualité douteuse, l'immeuble repose sur une plaque de fondement massive et continue. Toutes les parties de l'édifice construites à proximité d'eaux souterraines, jusqu'à mi-nature des caves, exécutées en béton à haute concentration, ont été intégralement revêtues, par surcroît, d'un enduit Sika sans solutions de continuité.

Le coût d'ensemble de cette construction de Kloten s'élève à 7960000 francs, dont environ 5,5 millions affectés aux frais de construction et d'aménagement du sol. Le prix du m² construit revient, selon les normes SIA, à Fr. 171.51.

A l'aéroport de Genève-Cointrin, les services de restauration à bord occupent deux étages. Au niveau de la rue sont installés les locaux du chef de service et ceux de l'administration douanière, le vestiaire du personnel, les équipements de chauffage, les lo-

caux de ventilation, le poste de commande des nombreuses installations électriques, enfin les points de lavage de vaisselle, ainsi que trois vastes dépôts.

Deux monte-charge conduisent à l'étage supérieur, au niveau de la piste. Quatre départements s'y affaireront à la préparation de l'ensemble du matériel à charger à bord: le secteur du tabac et des boissons, celui du linge de service et des imprimés, le secteur de la vaisselle, des couverts et des divers accessoires, ainsi que la lingerie; enfin, last not least, une cuisine où mets froids ou chauds sont apprêtés.

Les véhicules de piste ramènent le matériel utilisé au sud du bâtiment, d'où il est dirigé sur le poste de lavage de vaisselle, la lingerie ou les rayonnages de dépôt des différents secteurs. Dans sa majeure partie, le matériel n'est pas rangé sur des étagères fixes, mais sur de petits chariots mobiles placés sous les tables de travail. L'opération de chargement du matériel frais sur les véhicules de piste a lieu dans un passage interne courant le long de tous les secteurs. Passage de l'autre côté duquel, face à la cuisine, se tient le réfectoire du personnel.

L'étage situé au niveau de la rue est construit sur piliers de béton armé, matériau dont le plafond est également constitué. L'étage sis au niveau de la piste s'appuie sur des piliers en profilés d'acier, la toiture et le shed final étant armés d'éléments de liaison d'acier. Les toits plats sont revêtus de carton bitumé avec gravier, les sheds étant réalisés en Eternit on-

dué. Les éléments extérieurs des parois de l'étage supérieur ont été préfabriqués; les panneaux sont constitués de plaques de fixation avec bandes d'aluminium ondulé.

L'aspect et l'esthétique des bâtiments sont une parfaite réplique aux appareils étincelants et de haute race assurant le confort des passagers pour lesquels ces installations modernes ont été réalisées.



Les mets apprêtés par les cuisines pour le service à bord d'avions Swissair sont non seulement savoureux, mais l'œil même en a envie.

Images de Terre Sainte

En Israël, le sabbat est une institution nationale

Le mont de Sion, à Jérusalem, c'est l'une des collines de la ville. Lieu saint à la fois pour les juifs et pour les chrétiens, il supporte un ensemble de constructions fort anciennes, dont l'une abrite le tombeau du roi David, qui fut le fondateur de cette cité, au Xe siècle avant notre ère, une grande église — celle de la Dormition, érigée à l'emplacement où serait morte la Vierge — que desservent une dizaine de moines bénédictins, et une vaste esplanade ombragée servant de parc public, dont l'ornement est une immense chandelier à sept branches garnis d'ampoules électriques. Tout à côté, c'est la vieille ville enclose dans ses murailles.

Mais, entre le silence de ces lieux et le brouhaha montant du quartier voisin, il y a une frontière, hermétique, avec ses barbelés et ses guetteurs sur les toits. De ce côté-ci, on se trouve en territoire israélien, de l'autre en zone jordanienne. Une même ville, mais deux pays farouchement opposés, qui doivent à une convention d'armistice, non pas une paix précaire, mais une simple suspension des hostilités, sous contrôle permanent des Nations Unies. Proclamé le 14 mai 1948, l'Etat juif vit et maintient son droit à l'existence que lui contestent la Jordanie et les autres nations arabes.

Pour essayer de saisir la mystique du peuple juif, pour essayer de comprendre le sens sacré que revêt pour lui, au travers des vicissitudes qu'il a connues, ce retour à la terre promise, il faut fouler, avec lui, ce sol sacré du mont de Sion, qui est le lieu le plus saint de son histoire depuis qu'il ne peut plus avoir accès à ce Mur des Lamentations, qui se trouve dans la vieille ville de Jérusalem presque tout entière aux mains des Jordanais.

Il faut avoir vu avec quelle ferveur, avec quelle émotion, ils s'approchent de la grille de fer forgé qui le sépare de la tombe du roi David. Tendus d'une draperie rouge ornée de broderies d'or, cette pierre n'appartient, dans toute sa froide nudité, qu'au moment où le rabbin, qui se trouve en permanence en ces lieux, veut bien en soulever l'un des pans. Douze couronnes d'argent symbolisent les anciennes tribus d'Israël. Dans les cours intérieures voisines, assises sur les dalles millénaires, des femmes voisées en pélerinage de différentes régions du pays, font brûler des bougies et pique-niquent avec leurs proches. C'est un usage, m'a-t-on dit, qui est généralement pratiqué par les Juifs originaires d'Europe orientale.

Un peu plus loin plusieurs salles sombres, fraîches et voûtées, ont été transformées en un musée des martyrs, à la mémoire des six millions de Juifs qui ont péri au cours de la dernière guerre. Ce que j'ai vu là, moi qui suis chrétien, je ne l'oublierai jamais.

Une jeune étudiante israélienne polyglotte servait de guide à un certain nombre de touristes, dont plusieurs avaient le visage baigné de larmes. Dans les trois plus importantes religions du monde, disait la jeune fille, en face de ces objets émouvants, il est demandé de ne point haïr et d'aimer son prochain comme soi-même. Nous pouvons pardonner ce que l'on nous a fait, ajouta-t-elle, mais non oublier.

Cette visite au mont de Sion m'a permis de comprendre comment il se peut que dans un pays en pleine construction, en plein dynamisme, comme l'est celui d'Israël, la vieille loi de Moïse, qui prescrit le sabbat, est encore observée à la lettre, un peu partout, et promue véritablement au rang d'institution nationale.

Celui-ci commence le vendredi au coucher du soleil, pour se terminer le lendemain à la tombée du jour. Sa durée est de vingt-quatre heures pleines. Durant ce temps-là, toute la vie de la nation est suspendue, quasiment interrompue. Pour la journée du vendredi, les horaires des trains et des autobus interurbains sont calculés de telle manière que les services puissent prendre fin normalement peu avant le coucher du soleil. Les gares ferment leurs portes et, dans les ports, les navires qui se présentent doivent provisoirement mouiller au large, en attendant que la fin du sabbat leur permette de venir à quai. Toute l'activité économique, en ville, est arrêtée dès le vendredi à midi, pour ne reprendre que le dimanche matin. Les théâtres, les cinémas, les salles de concerts, les établissements publics tirent leurs rideaux de fer. Les deux sabbats que j'ai passés en Israël, l'un à Tel-Aviv, l'autre à Haïfa, m'ont fait penser à des villes mortes, en ce qui concerne tout au moins le vendredi soir. Le lendemain, en revanche, il y avait affluence de promeneurs, de baigneurs, d'amateurs de match de football et de pêche à la ligne.

Le vendredi soir, et le samedi matin aussi, les hommes, les jeunes gens et les enfants se rendent dans les synagogues, qui souvent rassemblent plus à des salles de réunion qu'à des sanctuaires. Tous ont la tête couverte, soit d'un chapeau, soit d'une calotte, qu'ils gardent à l'intérieur du lieu de culte. Car, attendant encore le Messie, les Juifs ne se découvrent que lors de sa venue sur la terre, m'a-t-on dit.

Si tous les moyens de transports en commun sont supprimés, il n'en est pas de même des «sherruts». Il s'agit de ces taxis communautaires, offrant de la place pour sept personnes, qui, les jours ordinaires, doublent les lignes d'autobus dont les véhicules sont surchargés, en pratiquant les mêmes prix qu'eux, et qui, durant le sabbat, font d'excellentes affaires, car sans concurrence, les tarifs sont sensiblement augmentés. A Haïfa, centre industriel le plus important du pays, quelques autobus circulent tout de même, en direction de la banlieue et des hauteurs du mont Carmel. La municipalité estime que, durant leur jour de repos hebdomadaire, les travailleurs doivent pouvoir disposer de quelques services d'autobus, pour aller se promener.

Les étrangers, non juifs, que deviennent-ils le jour du sabbat? Eh bien, dans les grandes agglomérations, quelques restaurants et tea-rooms — il s'agit néanmoins d'une infime minorité — demeurent malgré tout ouverts ce qui, outre les hôtels, permet de trouver à boire et à manger. Mais, il ne faut pas s'attendre à une grande variété de plats ce jour-là. Du reste, lorsque l'on se trouve à l'étranger, il est normal de conformer aux us et coutumes du pays qui vous accueille. Après tout, notre dimanche chrétien n'offre-t-il pas, lui aussi, quelques inconvénients aux fidèles d'autres communautés venus nous rendre visite? V.

Minako und Nobu Ota empfangen schwedische Hotelgäste im Kimono

Von unserem Stockholmer Korrespondenten

In einem schwedischen Restaurant in Landskrona werden die Gäste von zwei jungen Japanerinnen Minako und Nobu Ota, die der Gaststättenbesitzer auf dem Luftweg aus Tokio nach Schweden gebracht hat, mit tiefen Verbeugungen begrüßt. Nach den wenigen Wochen, in denen diese beiden Töchter der aufgehenden Sonne in Kimonos in der schwedischen Hafenstadt Dienst tun, konnte der Restaurantchef Arne Löw feststellen, dass dieses erste Experiment seiner Art in ganz Skandinavien über Erwarten gut glückte und dass die Gäste jetzt wesentlich besser besucht wird.

Aber auch die beiden exotischen Empfangsdamen fühlen sich an ihrer neuen europäischen Arbeitsstelle ausserordentlich wohl, trotzdem Minako in ihrer Heimat Produktionsassistentin in der Musikabteilung des japanischen Rundfunks war, während die Eltern von Nobu Ota in Tokio ein Hotel besitzen, wo die beiden heutigen schwedischen Gaststättenangestellten vor zwei Jahren zum erstenmal vom Restaurantchef Löw getroffen wurden. Nachdem aber dieser Versuch glückte, soll der erste Probevertrag der beiden Japanerinnen demnächst um volle zwei Jahre verlängert werden.

Ausser dem Begrüssen der Restaurationsgäste nehmen Minako und Nobu Ota deren Bestellungen am Tisch entgegen, um nach Beendigung des Essens auch noch den Kaffee zu servieren. Nach ihrer Feststellungen wurde Japan durch die Anwesenheit der US-Truppen weitgehend amerikanisiert, so dass Minako und Nobu Ota ihren Kimono nur noch in Landskrona tragen.

Dr. G. M.



Dépôts d'approvisionnement du bâtiment d'exploitation du service à bord Swissair, à Kloten. La clarté totale et cet agencement et la fluidité du trafic arrivée et départ permettent de transporter rapidement tout le matériel nécessaire à bord des appareils.

BIRDS EYE *Empfehlung*

Neues Tiefkühlprodukt — eine Attraktion für das Gastgewerbe

Pommes frittes, vorblanchiert!

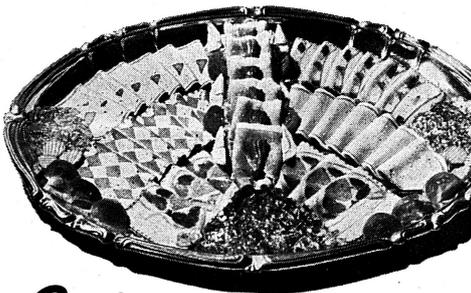
Geschmacklich wie frische — blitzschnell servierbereit!
Packung à 5 kg netto. Grosser Preisabschlag!

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



Aus Bündens Bergwelt

Wer möchte feinen Aufschnitt missen? Er bereichert Ihre Speisekarte merklich und darf selbst den Verwöhnten unter Ihren Gästen empfohlen werden.



Spiess Fleischwarenfabrik Schiers GR
Tel. 081/5 31 03

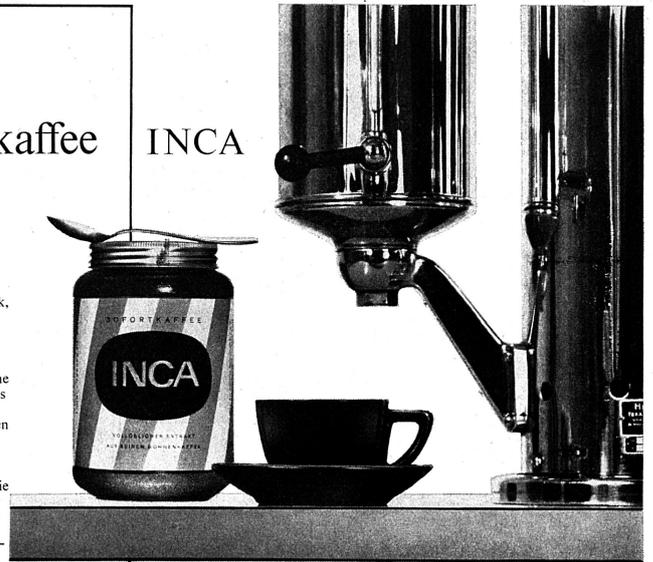
Aufschnitt extra

Aufschnittpasteten	Fr. 9.60/kg
Rouladen	Fr. 9.60/kg
Bierwürste	Fr. 9.60/kg
Zungenwürste	Fr. 9.60/kg
Presswürste	Fr. 8.—/kg
Lyoner	Fr. 8.—/kg
Balleron	Fr. 8.—/kg
Flieschkäse	Fr. 7.60/kg
Modellschinkli 1000/1500 g	Fr. 10.80/kg
Modellschinken 4500/5500 g	Fr. 10.80/kg
Press-Schinken 4000/4500 g	Fr. 9.60/kg
Sandwiches-Schinken 1000/2500 g	Fr. 12.20/kg

Sofortkaffee INCA

Wenn die Kaffeemaschine versagt... dann ist das kein Unglück, sondern ein Fall für Inca! Mit diesem herrlichen Sofortkaffee können Sie in jeder Situation einen erstklassigen Kaffee servieren, und zwar - wie der Name sagt - sofort! Auch frühmorgens und kurz vor «Torschluss» bekommen Ihre Gäste einen feinen Kaffee, dank Inca, dem Sofortkaffee mit natürlichem Kaffee-aroma. Wir raten Ihnen zu der preisgünstigen Grosspackung, sie ist speziell für Ihre Zwecke geschaffen worden. Verlangen Sie unsere Preisliste.

Thomi + Franck AG. Basel



Immer frische Nahrungsmittel

Für das Gastgewerbe werden geeignete Tiefkühlschränke immer notwendiger. Der Trend zu neuzeitlicher Ernährung und die stets wachsenden Ansprüche der Gäste verlangen vom Gastgewerbe reichere Speisetzettel und Unabhängigkeit von saisonbedingten Angeboten an frischen Früchten, Beeren, Gemüsen, Fischen usw.

In einem General Electric-Tiefkühlschrank lassen sich grosse Mengen verschiedenster Tiefkühlprodukte vollkommen einwandfrei und übersichtlich aufbewahren. So können Sie diese hochwertigen Nahrungsmittel Ihren Gästen das ganze Jahr hindurch stets frisch servieren.

General Electric-Tiefkühlschränke erreichen Temperaturen bis -23°C. Die Kälte lässt sich nach Wunsch regulieren, und ein Thermostat sorgt dafür, dass sie konstant bleibt. Das hier abgebildete Modell hat ein Fassungsvermögen von 390 Litern. Allein in den Aluminiumtablaran an der Innentüre können über 50 Standard-Tiefkühlpackungen übersichtlich eingeordnet werden. Dieser mittelgrosse General Electric-Tiefkühlschrank lässt sich überall gut einbauen und beansprucht wenig Bodenfläche.

Das in den Aussenmassen gleiche Modell CA-373 Automatic zeichnet sich durch das Schnellgefrierfach mit automatischer Abtauung und Luftumwälzung aus. Das frisch eingelagerte Tiefkühlgut wird rasch und gleichmässig eingefroren, danach stellt das Gefriersystem selbständig auf den normalen Tiefkühlprozess um; ein Vereisen ist ausgeschlossen.

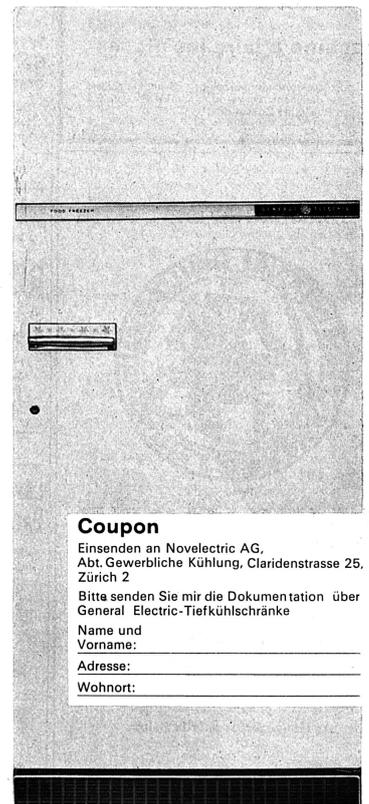
Die Gehäuse der General Electric-Tiefkühlschränke sind aus bonderisiertem Stahl hergestellt und mit eingebraunten Emaille überzogen. Sie sind schlag- und kratzfest und vollkommen unempfindlich gegen Säuren.

5 Jahre Garantie auf den hermetisch gekapselten wartungsfreien Kühlaggregaten; 1 Jahr auf die ganzen Möbel.

Rascher und zuverlässiger Kundendienst in der ganzen Schweiz: 14 Servicestellen, 90 Servicewagen und über 100 geschulte Spezialisten.

Noveltronic AG, Zürich, Claridenstr. 25, Tel. (051) 255890
Bern, Aarberggasse 40, Tel. (031) 91091
Genève, 9, rue Céard, tél. (022) 26 03 38

GENERAL ELECTRIC



Coupon

Einsenden an Noveltronic AG, Abt. Gewerbliche Kühlung, Claridenstrasse 25, Zürich 2

Bitte senden Sie mir die Dokumentation über General Electric-Tiefkühlschränke

Name und Vorname: _____

Adresse: _____

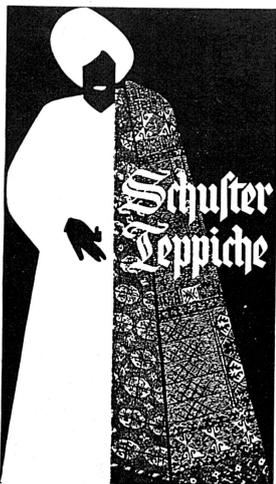
Wohnort: _____

Direkt ab Fabrik immer billiger

Flachduvet, Halbflaum	120×160	Fr. 39.80
Flachduvet, Halbflaum	135×170	49.—
Flachduvet, reiner Flaum	120×160	59.—
Flachduvet, reiner Flaum	135×170	69.—
Kissen, graue Federn		
erstklassige Hotelware	60×60	15.—
	65×65	18.—
	60×90	20.—
	65×100	25.—
Woldecken		
Standard, Streifenborde		19.—
Extra, Streifenborde	150×210	26.80
Saas-Fee, Blumenborde	140×190	25.90
Angora, Blumenborde	150×210	32.—
Kamelhaar und Wolle, uni	150×210	39.—

Harry Halm, Locarno

Hotelbedarf en gros
Via Varenna Telephone (093) 72068

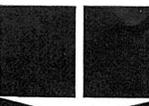


**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 78 03

Revue - Inserate haben Erfolg!



**MILFLOR
TEEBEUTEL**

von Ihren
Gästen
bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

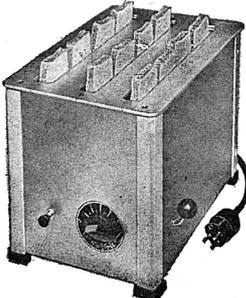


**Der automatische
Grosstoaster**

Der Apparat ist gebaut für Drehstromanschluss im Vollbetrieb: 4500 Watt

Riesige Leistung bei billigstem Betrieb durch Stromsparschalter

$\frac{2}{3}$ Leistung für 12 Brotscheiben
 $\frac{2}{3}$ Leistung für 8 Brotscheiben
 $\frac{1}{3}$ Leistung für 1-4 Brotscheiben



ganzer Apparat rostsicher

Verkauf:
INTERCO, Postfach 24, VEVEY
Telephon (021) 26 61 43



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1889

LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Zu vermieten, evtl. zu verpachten an der Bahnhofstrasse in **Kempten-Wetzikon ZH**

**neues, alkoholfreies
Café, Geschäftshaus-
Neubau**

Bezugstermin nach Übereinkunft. Th. Weilenmann, Bau-geschäft, Kempten-Wetzikon. Telephon (051) 77 05 20

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffee-probleme im Gastgewerbe
HANS GIGER & CO., BERN
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35



Basel

Umständehalber per sofort zu verpachten

**modernes
Restaurant**

mit 130 Plätzen und 4 vollautomatischen Kegelbahnen

Das Objekt ist aufs modernste eingerichtet und bietet initiativem Ehepaar (Küchenchef) ausbaufähige Existenz. Ernsthafte Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre N 8851 Q an Publicitas AG Basel.

A vendre d'occasion (avec garantie)

machine à faire les glaces

Exécution moderne, bas prix. Grandes facilités de paiement. Ecrire sous chiffre PV 10246 L à Publicitas Lausanne.

Günstige Occasion!
Zu verkaufen

**WIBIS-
Bodenreinigungs-
maschine**

mit Spänekehr-Automat, Heisswachsgerät, sowie mit diversen Bürsten.

E. Bisang, Afoltern a. A.
Tel. (051) 99 63 36

LE CHAMPAGNE DE L'ÉLITE



**TAITTINGER
REIMS**

BLANC DE BLANCS
COMTES DE CHAMPAGNE

Zu verkaufen:

**Kristall-
Kronleuchter
Spiegel**

(etwa 1,80 m, passend für Saal oder Halle)

Zu besichtigen bei Familie Schürch, Merkur, Willisau. Nähere Auskunft durch Telephon (045) 6 13 07.

**Lavabovorlagen und
Badeteppiche**

liefern wir in bestechend schöner Qualität und in über 30 Farben.
Preise ab Fr. 5.60

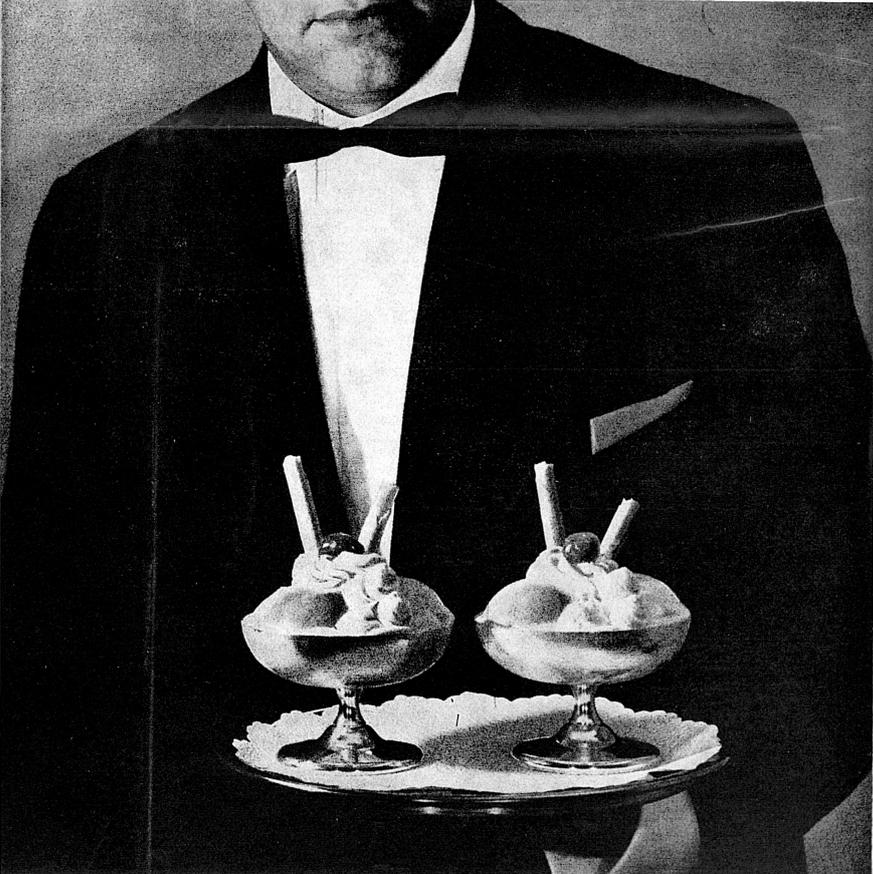


**& CIE.
PEIFFER
MOLLIS**

Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

Agents généraux pour la Suisse
Suisse romande:
PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE
Deutsche Schweiz und Tessin:
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

BEROLA das Rahmeis für den verwöhnten Feinschmecker



BEROLA flüssig, die Rahmeismischung von unerreichter Qualität, aus Vollmilch und Rahm mit 8% Butterfettgehalt homogenisiert; uperisiert®, daher keimfrei; und in verschlossener Dose 6 Monate haltbar einfache Zubereitung; gefrierbereit, aus der Dose direkt in die Glacemaschine wunderbar rahmig und zart im Schmelz; kristallisiert auch nach Tagen nicht aus praktische Dosen zu 2 kg.

BEROLA flüssig ein *Stalder* Produkt.

Bernalpen Milchgesellschaft Konolfingen Telephon 031 / 68 43 01