

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 19

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: 22.07.2025

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



Basel, 12. Mai 1960

Nr. 19

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotel-Vereins
69. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Position et rôle de l'hôtellerie au sein de l'OECE

(Spécialement dans le cadre des efforts d'intégration européenne)

Extraits de l'exposé présenté en anglais au congrès général de l'AIH à Dublin par le Dr Franz Seiler, président central de la SSH

Le thème que le comité exécutif de l'AIH m'a chargé de traiter est d'une brûlante actualité. Ne discute-t-on pas actuellement si, et dans l'affirmative comment, l'organisation européenne de coopération économique (OECE) doit être réorganisée ? N'envisage-t-on pas de l'adapter aux nouvelles circonstances, afin de la renforcer — si possible par la coopération active des Etats-Unis et du Canada — pour en faire un instrument de collaboration économique européenne capable d'être mis au service de l'intégration de l'Europe ?

Je voudrais déclarer très nettement que l'hôtellerie et le tourisme tout entiers ont ; non seulement intérêt au maintien de l'OECE, mais encore qu'ils voudraient voir sa structure consolidée pour qu'elle remplisse mieux ses fonctions. N'est-elle pas le seul organisme européen qui puisse exercer une influence directe sur la politique économique, grâce aux décisions ou aux directives des représentants des gouvernements qui siègent à l'OECE ? En d'autres termes, l'OECE était seule en mesure de modeler la structure économique et d'encourager la coopération de chaque état et elle doit continuer à le faire. Jusqu'à nouvel avis, ce n'est que dans ce cadre qu'une entente pourrait intervenir entre les 6 états du Marché commun (MC) et les 7 pays de l'Association européenne de libre échange (AELE). Pour que cette entente soit complète et efficace, il faudrait absolument que la capacité d'action du forum représentatif que constitue l'OECE, non seulement ne soit pas réduite, mais au contraire que celle-ci puisse être vigoureusement réactivée afin de mieux servir de trait-d'union entre les deux groupes cidevant mentionnés.

Si une division économique de l'Europe devait s'opérer, c'est-à-dire si les deux blocs devaient se livrer une guerre commerciale, l'économie touristique constaterait immédiatement les conséquences négatives d'une telle dualité et des discriminations inévitables qui en résulteraient. Il faut donc espérer que la raison l'emportera, ne serait-ce qu'à cause de l'interdépendance et de la communauté de sort qui lient les forces tendant à réaliser l'intégration européenne par une collaboration pacifique de tous. Mais entretemps, il ne faut point ignorer le danger qu'une lutte destructrice et qu'une âpre concurrence pourraient nous faire courir. On a en effet l'impression que le diable s'occupe intensément du destin de l'Europe et qu'il a un malin plaisir à mettre son grain de sel dans la soupe que cuisent les hommes de bonne volonté, afin de préparer la paix et de faire progresser l'intégration. N'oublions jamais que ce Lucifer politique joue toujours ses tours de préférence lorsque des besoins de prestige et le désir de dominer commencent à s'immiscer dans une œuvre commune.

C'est un des plus nobles devoirs de l'hôtellerie internationale d'être au premier rang de ceux qui luttent contre de telles manifestations et qui contribuent dans la mesure du possible à mettre un frein à toute tendance qui — volens nolens — voudraient contrecarrer les efforts d'intégration.

Toutefois, l'OECE n'a pas encore suffisamment reconnu l'importance et le rôle de l'hôtellerie. Elle n'a fait jusqu'à présent qu'accorder à notre branche économique une considération extraordinairement modeste.

Certes, l'OECE possède en son sein un comité de tourisme qui a fait du travail extrêmement utile, spécialement — mais n'est-ce pas aussi grâce à l'initiative de l'hôtellerie ? — dans le domaine de la libération des échanges touristiques, en faisant largement atténuer les restrictions de devises, en incitant à assouplir ou même à supprimer maintes formalités frontalières, en mettant sur pied une propagande commune des pays de l'OECE aux Etats-Unis. N'oublions pas non plus, l'intérêt qu'il a porté aux problèmes du tourisme social, au développement et à l'uniformisation des enquêtes et travaux statistiques. Le rapport que le comité de tourisme publie chaque année est un document riche d'enseignement sur l'évolution du tourisme indigène et international en Europe et il mérite de retenir l'attention. Enfin, ce comité de tourisme s'efforce d'aboutir, dans la mesure du possible, à une réglementation raisonnable des vacances scolaires et in-

dustrielles, vacances qui devraient être judicieusement échelonnées dans le temps pour permettre un allongement convenable des saisons, dans l'intérêt aussi bien des clients que des industries touristiques.

L'hôtellerie a sans aucun doute tiré grand profit des efforts déployés en faveur du tourisme par ce comité de l'OECE, ainsi que des résultats qu'il a obtenus.

Mais quelle a été et quelle sera l'attitude du comité de tourisme à l'égard des principaux vœux, intérêts et soucis de l'hôtellerie, cette industrie de base du tourisme, à l'égard des problèmes que posent sa consolidation financière, le maintien de sa capacité de concurrence etc. ? Comment se fait-il — alors que nous sommes en présence de tâches fondamentales, étant donné l'évolution et le développement actuels du tourisme — que l'on soit en présence d'une telle lacune dans l'activité par ailleurs si louable du comité de tourisme de l'OECE ? Il est prématuré de dénoncer publiquement les raisons de la passivité dont on a fait preuve jusqu'à présent dans ce domaine. Un fait est cependant de nature à nous tranquilliser. C'est de savoir que le professeur Krapf a été chargé par le comité de tourisme de faire de nouvelles propositions en vue de l'élaboration d'un programme hôtelier de l'OECE, et ceci en étroit contact avec le groupe d'experts hôteliers qui avait été entretemps peu aimablement mis de côté.

Nous pouvons faire confiance au Dr Krapf, car nous sommes persuadés qu'il accomplira sa tâche en connaissance de cause et avec habileté. En tous cas, nous ne manquerons pas de lui accorder tout notre appui dans l'exécution de son mandat, pour autant — et nous ne doutons pas que ce soit le cas — qu'il attribue quelque valeur à la collaboration de l'hôtellerie internationale.

Anmerkungen zu touristischen Tagesfragen

Referat von Dr. Werner Kämpfen, Direktor der SVZ, gehalten an der Generalversammlung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz vom 3. Mai 1960 in Zug

Der Verkehrsverband Zentralschweiz, der die regionalen Fremdenverkehrsverbände für das Gebiet der sechs Kantone Uri, Schwyz, Nid- und Obwalden, Luzern und Zug betreut, hatte die glückliche Idee, den neuen Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, zu bitten, an der diesjährigen Generalversammlung im traditionsreichen und gleichzeitig fortschrittlichen und gastfreundlichen Städtchen Zug einige Gedanken über touristische Gegenwartsfragen zu formulieren. Direktor Dr. Kämpfen in seiner geistreichen Art und mit seiner klaren und bildhaften Ausdrucksweise fand gleich den Kontakt mit seinem grossen innerschweizerischen Auditorium, das mit Genugtuung zur Kenntnis nehmen durfte, dass es der aufrichtige Wunsch der Verkehrszentrale ist, die bisher gut spielende Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverband Zentralschweiz aufrechtzuerhalten, denn, so führte der Redner aus, «Landeswerbung braucht Regional- und Lokalwerbung und umgekehrt». Das bisherige föderalistische Zusammenspiel habe sich bewährt, bewährt deshalb, weil es nicht reglementiert war und einzig auf dem Wege freiwilliger und freundschaftlicher Verständigung zustande kam. Nach einem Wort des Dankes an den Präsidenten der VZ, Regierungsrat Dr. Leu, für die freundliche Begrüssung und die Worte der Anerkennung des in allen touristischen Sätteln gerechten Fachmannes Direktor Martin Mengel, Verfasser des sowohl inhaltlich als formal ausgezeichneten Jahresberichtes, hob er an, ein Bild der gegenwärtigen touristischen Situation zu entwerfen, das dank seiner Prägnanz und seiner Originalität auch unsere Leser interessieren dürfte:

Die schweizerische Jahresbilanz

Eine erste Randbemerkung zum Jahresergebnis: Mit fast 27 Mio Logiernächten ist es das höchste seit Einführung der Fremdenverkehrstatistik im Jahre 1934, was auch die Zentralschweiz, unsere

Qu'advientra-t-il, du point de vue de l'AIH, de la situation extrêmement peu réjouissante dont nous venons de faire état.

1. Le comité de tourisme est actuellement composé, l'on peut dire unilatéralement, en majorité de fonctionnaires et de représentants de la propagande officielle touristique. Leur compétence en ce domaine est incontestable, mais, sur la base d'expériences faites, l'on n'a guère espoir de les voir faire preuve de compréhension ni soutenir activement, en toute connaissance de cause, des solutions vitales pour l'hôtellerie. Pensons par exemple aux problèmes de la rentabilité des établissements, de la pénurie de personnel, de la formation des employés pour maintenir un service digne de la réputation actuelle de nos hôtels, etc. . . .

Il ne nous reste donc rien d'autre à faire qu'à nous adresser aux organes compétents ; ou bien pour que l'hôtellerie ait son propre comité au sein de l'OECE, comme c'est déjà le cas depuis longtemps pour les industries chimiques, l'électricité, les textiles, les combustibles, etc., ainsi que l'agriculture, ou bien pour que, dans le cadre du comité de tourisme, l'on augmente de façon sensible le nombre des représentants de l'hôtellerie exploitée sur des bases économiques privées.

Les enquêtes et études actuellement en cours en vue de réorganiser l'OECE donnent à l'AIH, ainsi qu'aux associations nationales qui y sont affiliées, l'occasion de faire leurs propositions et de déposer leurs postulats.

Entretemps il est de notre devoir, au sein de l'AIH, de nous occuper nous-mêmes des tâches qui ne retiennent aujourd'hui pas, ou pas assez, l'attention du comité de tourisme de l'OECE.

Parmi celles-ci nous mentionnerons en tout premier lieu, la création d'un groupe pour l'échange d'expériences de l'hôtellerie internationale, l'exécution d'enquêtes approfondies sur l'évolution des conditions de rentabilité de toute une série d'établissements internationaux représentatifs et dont les résultats puissent être utilement comparés, l'étude de la structure des frais et des prix, l'évolution des salaires et des charges sociales, la situation du marché du travail, le recrutement du personnel, la formation professionnelle, la productivité d'anciens établissements judicieusement moderni-

sés d'une part et celle d'hôtels nouvellement construits d'autre part, l'influence de l'augmentation du nombre des lits sur le coefficient moyen d'occupation, c'est-à-dire sur le degré de fréquentation des exploitations existantes, etc.

Au sein du comité de tourisme, on est souvent d'avis que l'hôtellerie connaît une période de stagnation et qu'elle n'a pas suivi l'expansion du trafic touristique. C'est une erreur grossière. De 1949 à 1958, le nombre des lits dans les hôtels et pensions des pays de l'OECE a augmenté dans la mesure suivante : au Danemark de 165 %, en Allemagne de 147,2 %, au Portugal de 126,2 %, en Autriche de 91,8 %, en Italie de 88,8 %, en Belgique de 80,5 %, en Suède (d'après des estimations) de 67,5 %, en Grèce de 64,2 %, en Hollande de 40,8 %, en France de 31,1 % et en Suisse — pays qui n'a pas connu les destructions provoquées par la guerre — de plus de 20 %. Il n'y a qu'au Royaume Uni, en Irlande et en Norvège, que la capacité d'hébergement ne s'est pour ainsi dire pas modifiée. Pourtant, dans ces pays, on a investi pour des modernisations et des réparations d'entreprises existantes des sommes au moins aussi élevées que celles qui ont été consacrées à la rénovation des établissements d'autres pays de l'OECE.

Sans tenir compte de ces trois pays, mais y compris l'Espagne — qui n'a pas encore été prise en considération dans la statistique de l'OECE puisqu'elle n'a adhéré que récemment à cette organisation — la capacité d'hébergement des pays de l'OECE a augmenté de 50 à 60 % au moins. En chiffres absolus, cela signifie que, dans les pays en question, le nombre des lits d'hôtels s'est accru d'environ 1,3 million d'unités.

Comment, dans de telles conditions, peut-on parler d'une stagnation de l'hôtellerie ? Cette appréciation demeure incompréhensible et elle montre simplement avec quelle nonchalance et avec quelle légèreté on lance dans le monde des affirmations de ce genre.

III.

A la lumière des efforts d'intégration européenne, il est doublement nécessaire et important d'unir nos forces. Comme le font d'autres branches, nous devrions également serrer les rangs et collaborer le plus efficacement possible en vue de pratiquer — sur le plan de la solidarité professionnelle et au sein des pays libres d'Europe — une politique d'intégration sans faille ne laissant aucune place aux tendances discriminatoires. Nous montrerions ainsi que l'hôtellerie est véritablement au-dessus des partis et au-dessus des groupes, tels que ceux qui se sont malheureusement formés ces derniers temps depuis la constitution des deux blocs économiques européens.

Si nous voulons demeurer au-dessus des partis et faire preuve de solidarité, cela ne signifie cependant pas du tout que nous désirions une centralisation ou même un dirigisme supranational. La force créatrice et le caractère particulier de l'Europe résident dans sa vaste diversité, mais dans une diversité devenue organiquement adulte. Ce qui manque par contre, c'est une coordination et une coopération des forces économiques et culturelles. Ceux qui croiraient qu'en uniformisant et qu'en centralisant — ou en superburocratisant cette Europe — l'on parviendrait à réaliser son union politique, risquent, à mon avis, d'aller au-devant d'amères déceptions. Ils ne réussiraient qu'à faire ressortir davantage les contrastes et les oppositions existantes et la nouvelle situation serait pire que l'ancienne.

La concentration économique hautement souhaitable que l'on s'efforce avec raison d'atteindre ne doit pas être confondue avec la centralisation. Elle peut être réalisée dans le cadre de la structure strictement fédérative de l'Europe, en conservant la souveraineté de chacun de ses membres. Si l'on voulait procéder à une unification et à une uniformisation massive, on risquerait de mettre le

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Le régime et l'utilisation des congés payés . . .	3
Unser «Stellenbüro» in Basel	3
Wie ist die Lage in Deutschland?	4
Verkehrsverband Zentralschweiz stets aktiv und rege	4
A propos de la convention collective de travail de Lausanne	6
An den sonnigen Halden des Lötschbergs . . .	9
Der Herr Ober und die Damenkundschaft . .	25
Zum internationalen Tag der Milch	26
Les semaines gastronomiques de Walchwil . .	26

Mehr eine Mengen- als eine Ertragskonjunktur

Zu dieser schweizerischen Jahresbilanz nur folgende Stichworte: Das Ergebnis ist mit annähernd 27 Mio Logiernächten als erfolgreich zu bewerten, weil sich bei einer Weglassung der Logiernächteffizienten der Sanatorien und bei ausschliesslicher Berücksichtigung der Hotels der Zuwachs von 7,8 % auf 9 % erhöht. Hier egalisiert die gesamtschweizerische Wachstumsrate ihre beachtliche zentralschweizerische. Immerhin halten wir es lieber mit einer nüchternen Betrachtungsweise, wie sie Prof. Krapf in einem Jahreskommentar «Wo steht der schweizerische (Fortsetzung Seite 2)

feu aux poudres et d'aboutir à une hégémonie des grands états sur les petits. Dissonance et cacophonie, telles seraient les conséquences d'une telle manière de faire et l'on serait loin de l'harmonie désirée.

Enfin, nous voulons avoir toujours présent à l'esprit que l'économie européenne est liée au monde entier et qu'elle doit pouvoir compter sur des échanges aussi libres que possibles. C'est en particulier le cas pour le tourisme. Nous autres hôteliers, nous savons hélas par expérience où nous mène n'importe quel dirigisme protectionniste, qu'il s'exerce sur le plan national ou sur le plan international. Le seul dirigeant assez fort pour faire un ensemble homogène d'un orchestre européen composé d'individualités marquées, et susceptible de lui insuffler le feu sacré, serait le chef d'orchestre qui saurait fonder son autorité sur la liberté dans l'ordre et sur la foi dans le Créateur, ainsi que dans la diversité et la magnificence de son œuvre, et non celui qui aurait l'illusion que l'on peut protéger la

liberté et la paix par des règlements et des manœuvres dirigistes le plus souvent contradictoires.

You can lead a horse to the water but you cannot make him drink. Nous autres hôteliers, nous devons et nous voulons tout d'abord coopérer à apaiser la soif et la faim, non seulement la soif et la faim de boissons et de nourriture, le désir de mets recherchés, de logement confortable, de repos et de délassement mais encore la soif et la faim spirituelle des hommes qui recherchent la vraie culture pour enrichir et compléter moralement leur vie, contribuant ainsi au perfectionnement de l'humanité.

L'hôtelier est donc au service d'une grande et noble cause. Il doit tout faire, par son attitude à l'égard de ses clients et de ses collaborateurs, pour donner la preuve que le sens de ses efforts ne vise point à une étatisation de l'homme et de ses institutions, mais que son but est tout au contraire d'humaniser, de donner âme, esprit et cœur à la technique et à l'économie dans ce qu'elles peuvent avoir d'étatiste et d'institutionnel.

Anmerkungen zu touristischen Tagesfragen

(Fortsetzung von Seite 1)

Fremdenverkehr?» in der NZZ pflegt und feststellt, dass trotz diesem günstigen Ergebnis nach wie vor eher von einer Mengen- als einer Ertragskonjunktur gesprochen werden kann. Trotz des Mehrergebnisses von 9 % ist die Besetzungsziffer der Hotels nur von 43,9 % auf 46,1 % gestiegen, seit Bestehen der Statistik wohl der höchste Besetzungsgrad, der jedoch für eine wesentliche Rentabilitätsverbesserung in unserer Hotellerie und deren Finanzbedarf für die Erneuerung noch nicht genügt. Solange die Bettenbelegung unter 50 % liegt, kommt der Werbung für das Reiseland «Schweiz» die allergrösste Bedeutung zu.

Verstärkte Auslandsabhängigkeit

Das Mehrergebnis von fast 2 Mio Übernachtungen verdanken wir zum überwiegenden Teil dem stärkeren Zustrom an ausländischen Touristen, einer Steigerung von 11,9 %; das Verhältnis der ausländischen zu den inländischen Logiernächten steht 55 % zu 45 %, gegenüber 53 % zu 47 % im Vorjahr und halb und halb im Jahre 1954. Immer stärker wird also der schweizerische Fremdenverkehr auslandsabhängig — einerseits ein erfreuliches Anzeichen für die Zugkraft der Schweiz als Feriendland anderer Völker, andererseits aber ein Hinweis auf die grössere Abhängigkeit vom politischen und wirtschaftlichen Weltgeschehen. Auslandsabhängig heisst auch krisenempfindlich!

Europawerbung nicht vergessen !

Von den ausländischen Logiernächten entfallen immer noch 85,4 % auf europäische und nur 14,6 % auf überseeische Gäste. Unser eigener Kontinent, der auch der alte genannt und zu gern als weniger interessanter Lieferant angesehen wird, bringt uns immer noch die treue Kundschaft. Das heisst nicht, dass wir die Gelder für unsere Landeswerbung im Ausland im Verhältnis von 85 % zu 15 % in Europa und Übersee einsetzen sollen, weil die Propaganda ja auch immer nach der Eroberung neuer Märkte Ausschau halten muss. Nur sollten wir die Werbung in Europa nicht allzu sehr vergessen, weil alle Verkehrsländer alles auf die amerikanische Karte setzen. Mit 1,385 Mio Logiernächten haben die Nordamerikaner und Kanadier ein Plus von 7,8 % aufzuweisen. Dies ist sicherlich ein Beweis dafür, was die gezielte, zum Teil mit andern Ländern betriebene Werbung auf dem neuen Kontinent vermag. Wir wissen auch, dass die Amerikaner zu den kaufkräftigsten Kunden gehören und mehr als das Doppelte auszugeben bereit sind als ein europäischer Gast. Max Frisch sagt ja in seinem «Homo Faber», man sehe es den Amerikanern noch in den Badehosen an, dass sie Dollars hätten. Eine Statistik der Com-

mission européenne du tourisme hält fest, dass von den amerikanischen Touristen auf unserem Kontinent 7 % Europa zweimal im Jahr besuchen, 14 % über ein Jahreseinkommen von 30 000 Schweizerfranken, 34 % über ein solches von 80 000—120 000 sFr., 11 % über eines zwischen 120 000 und 200 000 und 10 % über ein solches von noch mehr verfügen.

Der Fremdenverkehr als Wirtschaftsfaktor noch zu wenig gewürdigt

Nach unseren Schätzungen dürfte die Gesamtfrequenz noch eine Erhöhung um einige Millionen Übernachtungen erfahren, wenn «zusätzliche» Berührungsmöglichkeiten, wie Ferienwohnungen, Chalets, Zeltplätze, Jugendherbergen, statistisch erfasst würden. Der Einbezug auch dieser Logiernächte in unsere Statistik ist ein altes, doch keineswegs veraltetes Postulat.

Als der Sprechende — dies unser weiteres Marginale — diese erfreuliche touristische Jahresbilanz kürzlich am Radio zahlenmässig zu belegen versuchte, wurde ihm dies von einem geschätzten Hörer als Wirtschafts- und Zahlendenken übergenommen. Diese kritische Hörerstimme ist symptomatisch für die Einstellung breiter Kreise zum Fremdenverkehr: man lässt ihn als Vergnügen und Mittel der Entspannung gelten, versagt ihm jedoch die Anerkennung als Verdienst- und Einkommensquelle.

Es erstaunt uns Fachleute immer wieder, wie der schweizerische Fremdenverkehr nicht nur um Gäste, sondern auch um seine wirtschaftliche Anerkennung werben muss.

Während in unseren Berggebieten, die nach keiner Erhebung jährlich rund 770 Mio Fr. aus dem Tourismus einnehmen, sich der einfachste Mann über die Verdienstmöglichkeiten aus diesem Wirtschaftszweig im klaren ist — man vermietet Ferienzimern, verkauft Souvenirs und leider auch Plakatlflächen an Heuschobern — ist dieses Fremdenverkehrsbewusstsein in Kreisen von Handel und Industrie weniger entwickelt. In handelspolitischen Gesprächen erlebt man immer wieder, wie der Wirtschaftsfaktor Fremdenverkehr nur beiläufig erwähnt wird. Deshalb kann man nicht genug die Bruttoeinnahmen aus dem Fremdenverkehr von total 1,285 Mio Franken, den pro Kopf auf 232 Franken geschätzten touristischen Verdienst — weitaus den höchsten aller Fremdenverkehrsländer — und den Aktivsaldo aus der Fremdenverkehrsbilanz von rund 770 Mio nennen.

Wer nicht wirbt, verdirbt !

Drittes Marginale : Angesichts des Rekordergeb-

nisses von 27 Mio Logiernächten und der steigenden Frequenzfiguren wird man oft gefragt, ob da Werbung noch vonnöten sei. Werbung ist auch im Fremdenverkehr nicht ein «au jour le jour»-Geschäft, eine Geldanlage, deren Zinsen bereits morgen inkassiert werden können. Fremdenverkehrswerbung ist immer eine Werbung auf Vorrat, und wenn die Verkaufskurve den Kulminationspunkt erreicht hat, muss auch die Werbekurve dort angelangt sein. Man kann nicht wie bei einem Arbeitsbeschaffungsprogramm bis zum Ausbruch der Krise zuwarten und dann erst mit der Arbeit beginnen. Ist einmal die Baisse eingetroffen, erfolgt der Wink an eine Werbe-stelle, den Propagandahelfer aufzumachen, zu spät. Wer nicht wirbt, verdirbt. Wir leben im Zeitalter der Reklame, und ob man diese Materialisierung und Kommerzialisierung des Lebens nun gerne sieht oder nicht, so steht doch fest, dass auf der ganzen Welt keine Waren mehr ohne Propaganda verkauft werden, nicht einmal mehr die täglichen Bedarfs-güter, wie dies die Slogans «1. Brot vom Beck», «Zum z'Morge stets ein Ei, am liebsten jedoch zwei» und «Der Fendant ist das» belegen. Dass die Ware «Fremdenverkehr», die uns, nochmals sei's gesagt, 1,285 Mio Franken jährlich einträgt, ebenfalls der verstärkten Propaganda bedarf, braucht keiner langen Beweisführung mehr. Wenn sogar zurzeit, da der Tourismus auf Touren läuft, eine Intensivierung unserer Werbung und vermehrte Mittel hierfür verlangt werden, so aus den folgenden Gründen :

Warum ist eine Intensivierung der Werbung notwendig ?

Erstens ist die Schweiz wohl noch ein vielbesuchtes und angenehmes Feriendland, ihre dominierende Stellung die sie zur Zeit der Alpeneroberung besass, hat sie jedoch verloren. Der Konkurrenz anderer Länder verstärkt sich, ihre Propaganda ist wichtig im Anrollen. Es gibt im Tourismus und im Düsenzeit-alter praktisch keine gesicherten Positionen mehr, man muss sie sich jährlich, ja täglich neu erobern. Ist es nicht überraschend, dass sogar die Engländer, die früher mit ihrer «splendid isolation» von den Gästen doch nur als «aliens» sprachen und lieber selber wegstreiten als Gäste empfangen, heute in der British Travel and Holiday Association eine gut funktionierende Werbeapparatur aufgebaut haben, um ihre Insel mit dem Slogan «Come to Britain» zu einem beliebten Feriendland zu machen? 13 Mio sFr. stehen hierfür zur Verfügung.

Sozusagen wöchentlich werden heute schweizerische Fachleute von Nichtverkehrsländern eingeladen, um bei ihnen ebenfalls dem Devisenbringer Tourismus Gastrecht zu geben, etwa Syrien, worüber sogar der erste Totist der heilige Paulus, der von Damaskus aus Zehntausende von Kilometern auf seinen vielen Reisen, allerdings zu Fuss, zurücklegte, staunen würde.

Fidel Castros Propagandaministerium trat in amerikanischen Magazinen mit ganzseitigen Inseraten in Erscheinung, und sogar die Vereinigten Staaten von Nordamerika, die einem sonst dem Besuch ja nur nach Abnahme der Fingerabdrücke und Ablegung eines Eides, man plane keinen Anschlag gegen den Präsidenten, gestatteten, erklärten 1960 zum «Visit USA Year» und verschickten Werbebro-schüren en masse nach Europa.

Ein weiterer Grund zur Intensivierung der Werbung ist die eingangs zitierte Nuancierung zwischen Mengen- und Ertragskonjunktur. Wohl beherbergen wir immer mehr Gäste, doch scheint die Kaufkraft des einzelnen Touristen zusehends zu sinken. Immer neue, weniger bemittelte Schichten kommen zu uns, die aber mit dem Franken rechnen müssen. Der sinkende Ertrag muss durch eine Steigerung der Frequenz wettgemacht werden.

Als letztes Argument für eine bessere Werbung sei auf die immer kürzere Aufenthaltsdauer unserer Gäste verwiesen. Stammgäste der «belle époque», Leute, die Jahr für Jahr einen Monat lang an der Riviera und einen weiteren in unsern Bergen faulenzten, gibt es nicht mehr. 1870 noch hielt sich der Gast 1½ Monate, 1905 noch 27 Tage, 1935 noch 5,4 Tage und heute durchschnittlich nur noch 2,5

ihren Partnern rein nichts anzufangen wussten und sich am Ende noch so fremd gegenüberstassen wie am Anfang. Es scheint einfach eine Kunst zu sein, ein ungezogenes Tischgespräch zu eröffnen und durchzuhalten. Allerdings gibt es auch Leute, die, sobald sie im Abenddress stecken, steif wie eine Hemdenbrust des vergangenen Jahrhunderts werden. Einer um 7 cm zu eng geschnittenen Dame gegenüberzusitzen, die aus Angst, es könnte etwas platzen, nicht einmal ein schüchternes Lächeln wagt, ist ja kaum ein Vergnügen. Teuflich, wie ich nun manchmal sein kann, konzentrierte ich diesmal meine ganze Aufmerksamkeit auf das so grausam Abgeschnürte, und ich hätte mich zeit lebens für einen witzlosen Gesellen gehalten, wenn ich das Ding (was es war, weiss ich nicht), nicht doch zum Platzgen gebracht hätte. Plötzlich machte es «Ding» (oder war es «Dongg?»), und mein holdes Vis-à-vis konnte wieder frei atmen und sogar einmal kurz lachen.

Das uns nun servierte Festessen überbot alles an Pracht, Prunk, Aufmachung und Darbietung. Die Tische waren geradezu «königlich» hergerichtet, und das wundervolle Tafelbesteck wurde nicht wenig bestaunt. Dem hier Gezeigten, glaube ich, hätten wir in der Schweiz nichts Ebenbürtiges gegenüberzustellen.

In gastronomischer Hinsicht war dieses Essen ein Volltreffer, mit der einzigen Einschränkung, dass es einfach viel zu viel gab und daher nicht nur im Abendkleide, sondern auch Smokinghosen in Gefahr gerieten, in der Nacht zu reissen.

Und nun hier das mit einem Band in den Landesfarben Grün, Weiss, Orange geschmückte Menu, das bestimmt auch den Beifall der Daheimgebliebenen findet :

Reception
Sherry * Martinis

Le Diner
Le Saumon fumé d'Irlande
*
La Tortue verte au Sherry
Paillettes dorées
*

Ein Gast meint...

Achtung: Gefahr!

Das ist Ihnen bestimmt auch schon irgendwo passiert :

Sie befinden sich in einem Hotel oder in einer Gaststätte. Sie haben gegessen und getrunken und möchten nun aus diesem oder jenem Grund einen Lokalwechsel vornehmen, sei es im gleichen Haus, sei es in ein anderes gastliches Haus.

Bezahlt ist, es handelt sich nur noch darum, die Garderobe zu holen und den Raum mit den vier Wänden, in dem Sie seit Stunden sassen, zu verlassen (oder umgekehrt).

Doch siehe da: plötzlich steht der Herr Ober, oder ein Servierfräulein oder die Garderobiere oder ein flinker Boy neben Ihnen, berührt Sie leicht am Ärmel und flüstert vernehmlich:

«Achtung — Stufe!» Oder: «Achtung — Absatz!» Oder: «Aufpassen bitte — ein Tritt!» Oder so was ähnliches.

Nette Leute sind das, denken Sie, weil sie Sie auf einen Gefahrenmoment aufmerksam machen. Gewiss, es sind nette Leute, aber gezwungenermassen nett, vom Inhaber der Gaststätte gezwungen, der schon soundsooft Gäste (weibliche und männliche) über die dreimal verdammte Stufe stolpern sah, und dann jedesmal sehr langweilige, vielleicht sogar recht kostspielige Nachspiele erleben musste. Drum lässt er nicht nur die Stufe oder den oft höchstens 2 cm hohen Tritt hell bemalen oder gar beleuchten, sondern trichtert seinem Personal immer wieder haargenau ein, wie alles, was über diese Schwelle geht, darauf hingewiesen werden muss. Sonst streikt einmal die Versicherung.

Oder er muss das ganze Haus abreißen. Oder er kann wieder ein paar Nächte nicht schlafen.

Oder er verliert ein Dutzend gute Gäste. . . . Sie werden also auf das minime (aber tatsächlich recht gefährliche) Hindernis aufmerksam gemacht und kommen sich in diesem gleichen Augenblick ein bisschen plumpem vor. Alles was recht ist, aber sooo viel haben Sie ja schliesslich noch nicht getrunken, dass Sie diese blöde, erst noch anleuchtende Schwelle nicht sehen würden. Und dann regen Sie sich ein wenig auf über die Vorsichtsmassnahmen, die im Grunde doch nur zu Ihren Gunsten getroffen wurden.

Nachdem wir uns im klaren darüber sind, dass sich in diesem Falle aufregende Gast im Unrecht ist, dürfen wir noch etwas anderes von uns geben:

Ebensowenig wie wir Hotelier oder Gastwirt sind, ebensowenig sind wir Architekt oder Baumeister oder Installateur, was besagen will, dass wir davon nicht mehr verstehen als genau das, mit dem wir als simple Gäste zu tun haben.

Und darum schämen wir uns auch gar nicht, die für Fachleute vermutlich läppischen Fragen zu stellen:

Warum gibt es überhaupt solche Stufen?
Warum können nicht alle berühmten, gefährlichen Schwellen abgeschafft werden?
Bricht das ganze Gebäude zusammen, wenn egalisiert wird?
Und kann nicht — wie bei der Feuerpolizei — jemand «amtlicher» kommen und erklären: «Entweder weg oder Strafe!»?

Das ist es nämlich: Wir Gäste, alle, lassen Gefahren, die wir nicht zum voraus kennen und gegen die wir uns nicht wappnen können. Wir haben doppelt Gefahren in gastlichen Häusern, die Hotels und Gaststätten ja sein sollten, wir wollen nicht nur auf das gut erzogene Personal angewiesen sein, sondern wir wünschen amtlichen Schutz, selbst wenn uns der Amtsschimmel das am wenigsten interessante Tier in der Zoologie zu sein scheint.

Ist alles klar? Ich glaube ja. A. Traveller

Hibernia, die Insel der goldenen Harfe

Spezialbericht über den 10. Kongress der IHA in Dublin — Von Harry Schraemli (Schluss)

Der Kongress dankt

Am Samstagmorgen trat der Gesamtkongress zum letztendlichen zusammen. Vorerst hatten die Präsidenten der Kommissionen ihre Berichte zu erstatten, die bei verschiedenen recht kurz ausfallen mussten, aber doch einen guten Überblick über die geleistete Arbeit ergaben. Nach dieser rein geschäftlichen Angelegenheit hiess es, den Dank an die Gastgeber abzustatten, und das fiel nun wirklich niemandem schwer, war man doch ganz allgemein tief beeindruckt von dem Gebotenen und der überall zutage tretenden Gastfreundschaft. In oft recht launigen Worten wurden die «Grüne Insel» und ihre charmanten Bewohner gerühmt, so dass sich eine grosse Dubliner Zeitung genötigt sah, folgende Schlagzeile zu setzen:

Does your hat fit you this morning?

Sie schrieb, dass infolge des so grosszügig gespendeten Lobes die Gefahr bestehe, dass den Iren «der Kamm schwellen» und ihnen einfach der Hut nicht mehr passen werde. Die Presse war stolz, ihren Lesern unsere Zufriedenheit, ja unsere Begeisterung übermitteln zu können.

Für unser Land stattete Herr R. Bezzola (Parkhotel Waldhaus, Flims) den Dank ab, und er tat dies in einer beinahe unschweizerisch humorvollen Art, die grossen Beifall hervorrief.

Monsieur G. Marquet, Ehrenpräsident der IHA, leitete diese Versammlung mit dem ihm eigenen Schwung, und seiner Rasse war es denn auch zu verdanken, dass wir noch rechtzeitig zum Mittagessen kamen, das wir gemeinsam im «Metropole» einnahmen, und das uns scheinbar serviert wurde. Der Grund zu diesem Schneid lag darin, dass wir alle zum Besuch eines der berühmten Pferderennen eingeladen waren und dass der Rennplatz eine gute Stunde von Dublin entfernt liegt.

Lincolnshire Meeting

hiess es auf dem Programm, das gleichzeitig auch unser Menu war. Gutgelaunt fuhren wir rechtzeitig ab, um nach knapp einstündiger Carfahrt auf dem «Curragh Racecourse» einzutreffen. Hier herrschte schon recht bewegtes Treiben, dem auch der kalte Wind keinen Abbruch tun konnte. Die Irländer, fanatische Pferdeliebhaber, tauten hier auf und waren kaum noch wiederzuerkennen. Sie drängten sich um die Totalisatoren, diskutierten und argumentierten, wie wenn es um das Schicksal des ganzen Landes ginge. Dass es unter den Kongressisten auch «Sachverständige» gab, merkte man daran, dass sie sich am Run zu den Wettständen beteiligten. Auf unserem Menu war für jedes Rennen ein Favorit angegeben, und was besonders pikant war, zwei der am Rennen teilnehmenden Pferde gehörten Mitgliedern der IHA, und was ganz besonders erfreulich war — gerade diese beiden gewonnenen jeweils ihre Rennen. So löste es Jubel aus, als das Pferd von Mrs Goring (The Goring Hotel, London) als erstes durchs Ziel ging und einen tumultartigen Beifall, als das Pferd des «Metropole» (der uns zum Rennen eingeladen hatte), das grosse Rennen sicher gewann. Auf dieses, «Farney Fox» genannte Rösslein hatten zahlreiche Kongressisten gewettet und stolz schwanken sie die gewonnenen Pfunde in der Luft.

Das Abschiedsbankett

Um 7 Uhr trafen wir uns in den fashionablen Räumen des «Gresham», wo eine tadellose Organisation dafür sorgte, dass man genau wusste, an welchem Tisch man plazierte. Einem Wunsche der Kongressisten nachkommend hatte man die Teilnehmer gehörig «gemixt», so dass an jedem Tisch Menschen der verschiedensten Nationen und Sprachen sassen. Ich persönlich fand das wunderbar, aber ich habe das Gefühl, dass es auch Leute gab, die mit

Les Homards de Galway «Internationale»
*
Les Volailles des Fermes de Kildare à la Maison
Les Endives au beurre
Les pommes olivettes
*
La Poire Hôtelière
Les petits Fours
*
Le Café
*
Les Vins
Dry Sack Sherry (Williams and Humbert)
Château La Dame Blanche
(Monopole, Cruse et Fils Frères)
Clos de la Commaraine 1955
(Domaines Jaboulet-Vercherre, Pomard)
Cordon rouge 1955 (G. M. Mumm & Co.)
Fine Champagne Cognac V. S. O. P.
(Rémy Martin)

Nicht nur, dass man zum Kaffee ganze Magnums Cognac auf jeden Tisch stellte, eilten die flinken Kellner auch noch mit den feinsten Importzigarren herum, und auch an irischen Zigaretten herrschte beachtlicher Überfluss.

Abgesehen von einer kleinen Begrüssungsansprache und dem Abspielen der irischen Nationalhymne, wurde man während des Essens durch



hand, da man Goethes Wort «Man reist nicht, um anzukommen» anscheinend vergessen hat.

Es ist erfreulich, dass unser Hoher Bundesrat in einer kürzlichen Botschaft sich dem Ruf nach einer intensiveren Verkehrsverbesserung der Schweiz nicht verschliesst und dem Parlament eine Erhöhung der Bundesbeiträge an die Werbekosten der SVZ beantragt. Hoffen wir, das gleiche Verständnis bei den Räten zu finden, dann aber auch bei den Kreisen unserer Wirtschaft, die am Wohlergehen des Fremdenverkehrs mitinteressiert ist.

Wie wird das Fremdenjahr 1960 ?

Das Prognostizieren gehört zur Arbeit des Sprechenden, wenn diese nicht blosses Administrieren sein soll. Selbst auf das Risiko hin, zu den falschen Propheten gezählt zu werden, unterziehe ich mich dieser Aufgabe. Zum Glück sind schon drei Monate vorbei und liegt das Winterergebnis Dezember bis Ende Februar bereits vor, so dass die Erstellung eines Horoskops etwas erleichtert wird.

Wir haben bis Februar das Höchstergebnis des letzten Jahres bereits wieder um 8 % übertroffen. Erstmals seit dem Zweiten Weltkrieg übersteigen auch in der Wintersaison die Frequenzen der ausländischen Gäste die inländischen. Ein ausgezeichnetes erstes Viertel liegt hinter uns und hat bereits jenen Vorsprung geliefert, der uns selbst einen Rückschlag in Kauf nehmen lässt. Die Weltpolitik steht gegenwärtig immer noch im Zeichen der Besuchsdiplomatie, also einer Art «Tourismus auf höchster Ebene». Man kann auch als ein mit aussenpolitischen Instinkten nicht besonders gesegneter Eidgenosse annehmen, dass die Ära der weltpolitischen Entspannung in den nächsten Monaten anhalten wird. Die Wirtschaftslage und der Lebensstandard der uns in erster Linie interessierenden westeuropäischen Staaten sind nach wie vor gut. Die namhaften Erhöhungen der Devisenzuteilungen im letzten Herbst in Frankreich und England haben sich vorteilhaft auf die Wintersaison ausgewirkt, und es ist nicht einzusehen, weshalb dies nicht auch für den Sommer der Fall sein sollte. Jedenfalls erwarten wir keinen Rückgang der Frequenzen aus Deutschland, Frankreich, England und den USA, aus den Niederlanden, Italien und Skandinavien, weil wir für diese Staaten ein preisgünstiges Ferienland sind. Die Buchungen bei allen Fluggesellschaften Richtung Europa haben die letztjährigen eher etwas überschritten. Wenn auch in Wirtschaftsblättern Amerika hin und wieder zurückhaltende bis pessimistische Stimmen über die Kapitalinvestitionen der Fluggesellschaften in Düsenflugzeuge zu vernehmen sind, so wird jedenfalls in nächster Zeit von diesen Gesellschaften der Propagandaaufwand verstärkt werden, um die doppelte so grossen Flugzeuge zu füllen. Von dieser kommerziellen Werbung werden die Verkehrsländer Europas sicherlich profitieren. Wir erwarten also wiederum ein gutes, ja ebenso gutes Fremdenjahr wie das letztjährige, wenn uns nicht die grosse Unbekannte in unserer Rechnung, die Witterung, für die nach einem oft zitierten Wort die Kurdirektoren zu sorgen haben, einen Strich durch die Rechnung macht. Mit dem letzten Schönwetterjahr haben wir hoffentlich die aufgekommene Meinung, nördlich des Alpenkamms herrsche Wetterunbeständigkeit, korrigiert.

Unsere Prognose wäre unvollständig, würden wir nicht auch den aktuellen Problemkomplex der europäischen Integration streifen. Nun, grundsätzlich schliesst ja die EWG die Möglichkeit in sich, auch einen gemeinsamen Fremdenverkehrsmarkt mit einem Potential von 170 Mio Menschen zu schaffen, der sich von den Pyrenäen bis Oberbayern und von der Nordsee bis hinunter nach Sizilien erstreckt. Die Dinge sind allerdings glücklicherweise nicht so weit. Wie Prof. Krapf richtig sagt, erfolgt der Zusammenschluss des Fremdenverkehrs in Europa – seiner universellen Sendung gehorsam – stets kontinental und nicht regional. Bisher war der Rahmen, wie er im Fremdenverkehrskomitee der Organisation für europäischen Wirtschaftszusammenschluss (OECE) zum Ausdruck kommt, stark genug, um ein Auseinanderfallen der beiden Blöcke zu verhindern.

nichts abgelenkt (es sei denn durch ein geschnürtes Gegenüber), und so war man denn auch nachher bereit, den oratorischen Genüssen vollste Aufmerksamkeit zu schenken.

Ein «Master of Ceremony» sagte jweilen den «Speaker» an. Die verschiedenen Toasts galten dem beinahe schon legendären Präsidenten des Freistaates, Mr. de Valera (dargebracht von Mr. Michael D. O'Carroll, dem Vorsitzenden des irischen Hoteliervereins), der IHA (dargebracht vom Ministerpräsidenten des Landes, Mr. Sean F. Lemass), dem gastgebenden Land (dargebracht von Monsieur Marquet) und den Kongressteilnehmern (dargebracht von Mr. T. O'Sullivan, dem Generaldirektor des «Gresham»).

Hier antwortete Vizepräsident Monsieur E. Hendrickx (Belgien) in einem Englisch, um das ihn mancher Engländer beneiden könnte.

So war der Ausklang erhabend, schön und bestimmt auch unvergesslich. Nur ungern trennte man sich von seinen Freunden und von dem so überaus gastfreundlichen irischen Volk. «Slainte!» rief man sich bei dem letzten Glase perlenden Champagners, «Slainte!» und war doch noch nicht mitgetrunk, der rief begeistert: «Good Health to all of you, for your kindness and your hospitality!»

Als wir zu später Stunde das Haus verliessen, knipste uns ein Photograph, und gutgelaunt zahlte ich ihm die Bilder, ohne Hoffnung zu haben, sie je zu sehen. Was mir etliche Male an der HOSPEs versagt blieb, nämlich die Bilder doch noch zu erhalten, traf hier ein. Sie waren sogar vor mir zu Hause, und das, liebe Leser, hat mir nicht wenig imponiert.

Festliches London

Mit einem der schnellen Viscount-Flugzeuge der «Air Lingus», die just am Tage vorher ihren bösen Streik beendet hatte, flogen wir nach London, um alte Erinnerungen aufzufrischen und auch um uns etwas von all den ibleichen Genüssen zu erholen.

Wir hatten uns vorsorglichweise ein Zimmer bestellt, denn am Montag sollte das französische Staatsoberhaupt de Gaulle ein treffen, und bekanntlich bringt so ein Besuch eine ganze Stadt in Aufregung.

Der schweizerische Fremdenverkehr wird auf seinem Gebiet die Entwicklung aufmerksam verfolgen müssen und jedenfalls einen Brückenschlag zwischen EWG und EFTA anstreben und begrüssen. An und für sich wird jede europäische Integrationsbestrebung einen verstärkten Anreiz zum Reisen bieten.

Auch wenn wir in unseren Anmerkungen die wirtschaftliche Seite des Fremdenverkehrs stark in den Vordergrund gestellt haben, also von einem Wort Minister Stuckis ausgingen «der Export von Waren sei dem Import von Menschen gleichzustellen», so sei doch allen, die auf lokaler, regionaler oder nationaler Ebene mit Werbung zu tun haben, zugerufen, im

Tourismus mehr als eine geldbringende Ware

zu sehen. Der Fremdenverkehr ist nach national-ökonomischer Ansicht nicht bloss ein in seiner immateriellen Nutzenstiftung wichtiges Projekt, sondern, nach Paul Budry, die Flucht aus dem Zeitalter der Maschine, die Rückkehr des abgeschliffenen Kulturmenschen zum Ursprung.

Wir wollen ob unserem täglichen Tun das Berufs-ethos nicht vergessen, bei allem Werbeerfolg sei dem Reisen der tiefere Sinn von Erholung und Entspannung zurückgegeben.

Le régime et l'utilisation des congés payés

A propos du séminaire organisé à Leysin par la caisse suisse de voyage

Nous avons publié récemment un bref communiqué sur cet important séminaire qui s'est déroulé à fin mars à Leysin. Or nous trouvons encore à ce sujet un intéressant compte-rendu paru dans «Le Courrier, Genève» du mois d'avril 1960. Nous croyons utile d'en reproduire ci-après de larges extraits, car ils montrent bien la complexité du problème, d'une part, mais, d'autre part, la volonté générale de chercher à lui trouver une solution.

(Réd.)
Un très important séminaire a eu lieu, à la fin de mars, dans la coquette station de Leysin, sur le thème: «Le régime et l'utilisation des congés payés: les solutions suisses». Ce séminaire, organisé par la Caisse suisse de voyage, dont on connaît les efforts pour promouvoir un tourisme social suisse, réunissait un certain nombre de représentants du patronat et des syndicats ouvriers ainsi que des autres personnalités.

La première journée était placée sous la présidence de M. Tissot, vice-président de la Société suisse des hôteliers, qui devait donner la parole, tout d'abord à M. Oeschlin, secrétaire d'une grande organisation de producteurs de chocolat. Celui-ci donna donc le point de vue des employeurs. Il le fit en relevant tout d'abord que, s'il est de l'intérêt de l'employeur d'accorder des vacances à son personnel, pour lui permettre de rétablir ses forces, l'aspect humain du problème ne lui a toutefois pas échappé. Néanmoins comment faire pour qu'une partie des bénéfices de la productivité revienne aussi bien aux ouvriers sous forme de raccourcissement de l'année de travail qu'aux consommateurs sous la forme de réduction des prix? La Suisse, à la veille du Marché commun, et de la zone de libre-échange, ne doit pas perdre de vue certains principes d'économie politique. Pour suivre la tendance actuelle du raccourcissement de la durée du travail, la plupart des industries suisses ont fixé un horaire hebdomadaire de 46, 45 et même 44 heures. L'on entrevoit donc la complexité de problèmes inhérents à la réduction de la durée du travail et à l'accroissement des jours de vacances.

Il serait hautement souhaitable que l'augmentation de la durée des loisirs soit accompagnée d'un effort pour former le goût du public, mais dans la liberté. La Caisse suisse de voyage, par la vente de timbres de voyage à prix réduit, offre, aux couches modestes de notre population des débouchés

The Goring Hotel,

gleich hinter dem Palast gelegen, war unser Londoner Heim, was sich als ein Glücksfall in verschiedener Beziehung erwies. Einmal ist dieses stattliche Haus eines der besten Londons, das einzige Londoner Hotel übrigens, das sich seit zwei Generationen in Privatbesitz befindet, und zum andern wohnte auch hier die französische Delegation, so dass man immer auf dem laufenden war, wenn sich etwas «anbahnte». Letzteres war nicht nur vom Standpunkte der Neugier aus wünschenswert, sondern auch von dem des Filmers aus, denn schliesslich kann auch ein Demokrat einmal Freude an königlichem Prunk haben.

Das Essen und die Bedienung im Goring Hotel waren von kontinentalem Niveau, und wir verlebten hier noch einige Tage, die ich beileibe nicht missen möchte.

Meine Frau – die Margaret heisst und daher an einem Londoner Mädchen gleichen Namens besonders interessiert war – vergass ihre republikanische Erziehung und war immer dort, wo die Königin mit ihrem Gast auftauchte. Wenn irgendwo die Garde in ihren roten Röcken aufmarschierte oder heranzog, war's «Margrit!» auch da. Der Höhepunkt aber war doch der Abend, an welchem das Riesenerkerfeuerwerk abgebrannt wurde, standen wir doch genau gegenüber dem grossen Balkon, auf welchem sich die ganze königliche Familie samt Monsieur und Madame de Gaulle versammelt hatte. Die Begewerung der Menge, die niemals vorher so gross gewesen sei – so schrieb die Presse – war derart ansteckend, dass ich mich einige Male beim Hochrufen erwischte. Mich freute es, dass man de Gaulle einen solch herzlichen Empfang bereite, denn auf seinen Schultern lastet heute eine Verantwortung, die kaum jemand anders in Frankreich zu tragen bereit wäre.

London ist immer wieder eine faszinierende Stadt, eine Stadt, die man lieben muss. Wie herrlich war es, wieder einmal in der Oxford Street zu flanieren, die Geschäfte der Bond Street zu bewundern! Stadtbesichtigungen ermüden hier kaum, denn es gibt so vieles zu sehen, dass man gezwungen ist, es in abgemessenen Dosen zu geniessen.

Obwohl das stolze Swissair-Flugzeug «Luzern» hiess, das uns von London nach Kloten brachte,

Wenn wir mit massierten Werbemitteln im Ausland eine Massenwanderung nach unserm Land auslösen wollen, so sei die nächste Aufgabe, die einmal eingetroffenen Besuchermassen zu längerem Verweilen und individuellen Ausflügen zu bewegen. Also nach aussen eine Massenwerbung, im Lande selbst eine individuelle, gesteuerte.

Vergessen wir bei unserm Tun, namentlich im Werbestil, den Menschen und vor allem den Humor nicht. Wo die reine sachliche Orientierung nicht genügt, wirkt Humor Wunder. Schon Chesterton schreibt: «Der liebe Gott will, dass der Mensch seinen Spass habe.» Statt zum Beispiel die hohen Berge anzupreisen, ist vielleicht auch einmal Spitzelers Wort am Platz: «Diese wären bedeutend niedriger ausgefallen, wenn wir sie selber hätten finanzieren müssen.»

Ich komme zum Schluss: Zug wartet auf uns! Bei allem Theoretisieren sollten wir selbst von Zeit zu Zeit auch Touristen sein. Wir werden hier auf dem Platz beim Anblick der schönen Bürgerhäuser Kulturwerbung, beim Gang durchs Rathaus politische Werbung, beim Anblick der Zuger Industrien Wirtschaftswerbung und beim Genuss des Chrieswaisers auch noch gastronomische Werbung erproben, und wenn diese kombinierte Werbung Erfolg hat, werden wir wieder kommen!»

neuenfalls dans le domaine des vacances. Cependant ce n'est pas là sa seule tâche, elle doit également s'occuper de l'occupation des loisirs et de l'éducation des travailleurs tout en respectant la liberté de chacun.

A son tour, M. Ghelfi, secrétaire central de la FOMH, devait retracer l'histoire et l'évolution des vacances soulignant que celles-ci ne doivent pas être une récompense pour années de service en fonction de l'âge, mais sont un besoin physiologique. On va vers une généralisation des trois semaines de vacances; certains contrats collectifs de travail mentionnent déjà quatre semaines. Selon une enquête, faite évidemment parmi des milieux de la FOMH, on constate que 43 % des personnes restent à la maison pendant la période annuelle de congé, dont 21 % pour des questions financières, et il ne fait nul doute qu'un ouvrier, s'il a des enfants, ne peut guère se permettre d'aller à l'hôtel.

D'autre part, le système de vacances régnant dans l'horlogerie notamment, c'est-à-dire vacances trop concentrées, est la source de fâcheuses consé-

Unser «Stellenbüro» in Basel

Schön, da haben wir 12 Offerten für Kellner auf einmal erhalten und zwei Commis-Pâtisseries sind auch dabei! Da hat sich unsere Stellenvermittlung in Basel mal wieder Mühe gegeben. Die diversen Offerten sind wohl nicht alle so wie wir sie gerne hätten, doch wir sind ja nicht so verwöhnt, wollen keine Zeit verlieren und senden allen sofort Arbeitsverträge. In der Zwischenzeit haben wir noch Gelegenheit, uns über diesen oder jenen, der schon in der Schweiz gearbeitet hat, zu erkundigen. Innerhalb 10 Tagen sollen die Verträge zurückgesandt sein.

Resultat: Nach 14 Tagen haben wir einen unterzeichneten Vertrag zurückgehalten, einer hat sich noch über einzelne Details erkundigt, und ein dritter ist schon besetzt, der Rest ist Schweigen.

Rückfrage in Basel, ob weitere Offerten erhältlich. Wenn ja, beginnt das Spielchen von neuem.

So geht es uns allen. Eingrosser Leerlauf. Sicherlich hat sich schon mancher meiner Kollegen gefragt: Lohnt sich diese teure Organisation? Könn-

quences. Il faut donc multiplier les possibilités de vacances à prix abordables, favoriser l'épargne-vacances et surtout faire un sort à «l'industrie» des vacances, car certaines organisations, aux prospectives idylliques, offrent parfois des prestations peu en rapport avec ce qu'elles ont promis.

La seconde journée du séminaire, présidée cette fois par M. Rochat, de la Caisse générale d'allocation familiales, débuta par un exposé de M. Besson, directeur des écoles de la Ville de Vevey, sur l'Ecole vaudoise et le régime de vacances. L'orateur après avoir rappelé les exigences du temps présent, c'est-à-dire l'alourdissement des programmes, la tendance à la spécialisation, la démission de certains parents, passa au rôle et à la répartition des vacances, dont la nécessité du repos après un effort prolongé. Insistant sur les difficultés actuelles, notamment sur le fait que de nombreux parents ne peuvent partir en vacances avec leurs enfants, il conclut en remerciant la Caisse suisse de voyage d'étudier actuellement le régime des vacances et déclara que les efforts de la CSV, devaient se porter sur les cantons de Suisse allemande qui n'ont, pour les écoliers, que quatre semaines de vacances en été, pour que ces cantons placent le début de l'année scolaire en automne.

M. le professeur Hunziker devait lui, tout d'abord, dire que la réglementation des vacances, si bonne fût-elle, reste incomplète si elle n'est accompagnée de mesures permettant aux bénéficiaires de congés payés d'utiliser ceux-ci judicieusement. Ces mesures, la Caisse suisse de voyage peut les fournir, car elle a réussi à grouper en une communauté de travail, les milieux intéressés au tourisme social. La collaboration de la Caisse est accordée dans un esprit de service désintéressé et ses prestations sont adaptées à la conception de vie suisse.

On connaît suffisamment bien dans nos milieux la fructueuse activité de la caisse suisse de voyage pour que nous ayons besoin d'insister sur les renseignements fournis par les représentants de celle-ci.

La seconde journée s'acheva par une intervention de M. F. Tissot qui évoqua l'évolution de la station climatique de Leysin et son adaptation au tourisme social. M. Tissot insista sur le fait que certaines de nos stations, en se vouant au tourisme social et en augmentant la capacité d'hébergement de leurs hôtels – sans nécessairement les agrandir – pourraient offrir à de nombreuses familles des vacances saines et reposantes.

Comme on le voit, ce séminaire a permis de confronter les points de vue de milieux divers et de constater que, de tous côtés, on est persuadé de la nécessité de permettre aux travailleurs de prendre des vacances reposantes et délassantes pour lutter contre la tension et l'usure nerveuse du labeur accompli à un rythme toujours plus rapide.

te man die Sache nicht einfacher und billiger machen?

Anlässlich der diesjährigen Vertrauensrevision nahm ich mir die Zeit, unsere Stellenvermittlung, deren Arbeitsweise und Organisation gründlich anzusehen und erklären zu lassen.

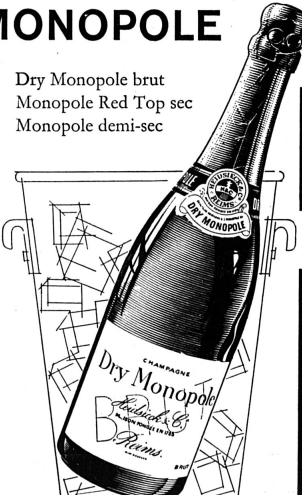
Bei meinem Besuch sah ich zuerst einige Damen und Lehrkräfte zwischen Papierflutten eifrig an der Arbeit; die beiden Personalschalter waren fast ständig besetzt, zahlreiche Telefonanrufe auf verschiedenen Apparaten wurden laufend beantwortet. Mein erster Eindruck war der eines Büros, auf dem rasch gearbeitet wird, und zwar von Leuten, die über gute Nerven verfügen müssen.

Ich habe mir dann vom Leiter der Stellenvermittlung die verschiedenen Arbeitsvorgänge im einzelnen erklären lassen und festgestellt, dass die an und für sich einfach scheinende Vermittlungstätigkeit – hier stellensuchendes Personal, dort personalsuchende Hoteliers – in der Praxis zu einer kom-

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE

Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec



[ean Haecy Importation S.A. Bâle 18

plizierten Vielfalt von Arbeitsgängen wird und werden muss, um alle Aufgaben bewältigen zu können. Pro Tag werden durchschnittlich 120 Posteingänge verarbeitet, die in der Vorselektion bis auf dreihundert pro Tag ansteigen können. Rund 100 Telefongespräche im Tag und mehr sind die Regel, 30–40 Schalterbesucher werden empfangen, nach ihren Wünschen befragt und all die mannigfachen Aufträge in verschiedenen Sprachen erledigt. 140 bis 160 einzelne Poststücke werden für die Expedition bereit gemacht, gegen 200 Personalofferten im Tag verschickt, und ausserdem noch nach Diktat teilweise umfangreiche Korrespondenzen geschrieben, die mit der Stellenvermittlung direkt oder indirekt zu tun haben, wie Auskünfte über Arbeitsrecht und Löhne, Fragen über allgemeine Arbeitsbedingungen, Berufsausbildung und Weiterbildung im In- und Ausland, Anfragen aller Art von Ausländern, die in der Schweiz arbeiten wollen, in deutscher, französischer, englischer, italienischer und spanischer Sprache. Zusätzlich werden noch Arbeitsbewilligungen und Visas angefordert und weitergeleitet; die umfangreiche Vakanzenliste, die jede Woche in der Hotel-Revue erscheint, wird redigiert, Inserate des kleinen Stellenanzeigers werden angenommen, druckfertig weitergegeben und kontrolliert. Man könnte ob dieser Arbeit und diesen Zahlen meinen, Monsieur le Bureau feiere hier Orgien, doch habe ich mich selbst davon überzeugt, dass der Papierkrieg, der ausgefochten werden muss, im Rahmen des absolut Erforderlichen bleibt, weil auf Grund langjähriger Erfahrungen alles möglichst rationell gestaltet und verarbeitet wird. Es ist eine gewaltige Arbeit, die das Hotel-Bureau zu bewältigen hat, um zu versuchen, das Personal für die rund zwanzigtausend Personalvakanzstellen, die alljährlich gemeldet werden, zu beschaffen.

Nebst zahlreichen anerkennenden, dankbaren Worten für diese Leistungen muss das Hotel-Bureau auch manche Kritik einstecken. Diese kann bei näherer Betrachtung jedoch eigentlich nicht das Hotel-Bureau und seine Mitarbeiter betreffen, sondern wird ganz allgemein durch die katastrophale Lage auf dem Arbeitsmarkt, speziell zu Beginn der

Sommersaison, ausgelöst. Die immer gravierender werdende Personalverknappung veranlasst denn auch die Leitung der Stellenvermittlung bzw. unsere Vereinsleitung zu energischen Massnahmen, wie Schaffung der Saisonlehrgangsmöglichkeiten, intensive Personalwerbung im In- und vor allem im Ausland und dergleichen.

Mein Eindruck von der Stellenvermittlung war, und deshalb habe ich diese Zeilen auch der Redaktion der Hotel-Revue eingesandt, ein durchaus positiver. Die Kontrolle hat mir viel Interessantes vermittelt und gezeigt, dass auf unserer Stellenvermittlung Leute an der Arbeit sind, die allen Schwierigkeiten zum Trotz mit Eifer bemüht sind, unsere Personalwünsche zu erfüllen und aus der gegenwärtigen schwierigen Lage das Maximum des Möglichen herauszuholen. Der dreistündige Kontrollgang hätte auf einige Tage ausgedehnt werden müssen, um alle Arbeitsvorgänge gründlich beobachten zu können. Doch bereits während dieser kurzen, zur Verfügung stehenden Zeit entdeckte ich viel mir bisher Unbekanntes, bekam Einsicht in Aufgaben der Stellenvermittlung, an die ich nie gedacht hatte, und erhielt die Überzeugung, dass jeder meiner Kollegen, der in Basel etwas Zeit erübrigen kann, gut daran täte, sich selber an Ort und Stelle – für solche Besuche empfiehlt sich dann allerdings eine telefonische Vereinbarung mit dem Leiter der Stellenvermittlung – zu orientieren. Ein Besuch bei unserer Stellenvermittlung lohnt sich und stärkt das Verständnis für alle auf ihr ruhenden Pflichten und Probleme. Wir können unserem Verband für diese Leistungen der Stellenvermittlung im Interesse der Personalrekrutierung und -vermittlung danken. Jeder von uns sollte seinerseits versuchen, dazu beizutragen, dass der Verkehr zwischen Hotelier und Stellenvermittlung noch schneller und reibungsloser geht als bisher. Auch hier ist es am besten, sich an das bekannte Rezept zu halten: «Rege dich nicht auf!» Es ist für Sie und den anderen gesünder, ein freundliches Wort zu wechseln als zu schimpfen, auch wenn es gar nicht klappen will – und das ist hier leider sehr oft der Fall.

R. Bezolla

Wie ist die Lage in Deutschland?

Die Lage in Deutschland ist gekennzeichnet durch die Vorbereitungen auf die grossen religiösen Veranstaltungen, die in kurzer Zeit in München und Oberammergau stattfinden werden. Es handelt sich um den eucharistischen Kongress in München und die Festspiele in Oberammergau. Daneben erwartet man touristische Auswirkungen der Olympiade in Rom. Sicherlich werden zahlreiche Ausländer ihren Weg über Deutschland nehmen, und man sieht vor, dass viele von ihnen dort Aufenthalt nehmen werden. Die Hotelwirtschaft und das Gastgewerbe insgesamt rechnen damit, dass in diesem Jahr der Fremdenverkehr weiter steigt. Dies gilt sowohl für den Ausländerverkehr wie für den Inländerverkehr, zu dessen Ausdehnung grosse Anstrengungen unternommen werden. In einem Bericht des amerikanischen Generalkonsulats in Frankfurt am Main wird der Zuwachs an Fremdenverkehr, speziell an Übernachtungen, für dieses Jahr mit 5% angenommen.

Auf der andern Seite wird natürlich damit gerechnet, dass die Inländer, die nach dem Ausland reisen, zahlenmässig steigen werden. Es besteht vor allem die Tendenz, Flugreisen nach weit entfernten Gegenden zu unternehmen, wobei zurzeit Spanien, Italien und Griechenland im Vordergrund stehen. Auch die Fahrten mit eigenem Wagen werden sich

voraussichtlich weiter ausdehnen, wovon die benachbarten Länder, vor allem die Schweiz, profitieren werden.

Bei dieser Sachlage wird es als notwendig angesehen, die Werbemassnahmen für den Ausländerverkehr weiter zu verstärken. Der deutsche Ausländerverkehr beträgt knapp 8% und steht in keinem Verhältnis zu den Ausländerziffern, die in anderen europäischen Ländern festzustellen sind. Immer und immer wieder wird verlangt, dass die Beiträge, die von Bundesseite für die Förderung des Ausländerverkehrs ausgeworfen werden, verstärkt werden. Die Bemühungen der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr zur Erreichung dieses Zieles sind in den letzten Jahren nicht sehr erfolgreich gewesen, obschon alles versucht wurde, was überhaupt versucht werden konnte. Die deutsche Fremdenverkehrswerbung arbeitet mit ungenügenden Mitteln!

Nach wie vor steht die Frage der Arbeitskräftebeschaffung im Vordergrund, obschon hier die Hoffnungen nicht allzu gross sind. Zum ersten Mal sind aussereuropäische Kräfte zur Ausbildung und zur späteren Verwendung in den Betrieben nach Deutschland geschickt worden, und zwar Tunesier, die in der Fachschule in Dortmund die deutsche Sprache erlernen und ihre fachlichen Kenntnisse

vervollkommen sollen. Die Zusammensetzung der Arbeitsbrigaden in den Betrieben wird immer internationaler. Neben Italienern und Spaniern treten in stärkerer Masse Griechen und Ägypter auf, und auch die höheren Posten werden zeitweise mit Ausländern besetzt, da inländische Arbeitskräfte nicht mehr in ausreichendem Masse zur Verfügung stehen.

Die Rolle der Schulen bei der Ausbildung des Personals und damit bei der Vermehrung der Fachkräfte kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Es werden durch sie viele Jugendliche gewonnen, die ohne die Schulen vielleicht in andere Berufe gegangen wären. Deutschland bemüht sich mehr und mehr, aus allen europäischen Ländern zumindest Arbeitskräfte zu bekommen und geht, wie wir bei Tunis gesehen haben, über den europäischen Rahmen hinaus.

In den Diskussionen der gastgewerblichen Verbände ist in der letzten Zeit die Frage der europäischen Zusammenschlüsse wieder ausgiebig behandelt worden. Interessant in diesem Zusammenhang war vor allem ein Vortrag von Herrn Dr. Lotz, Nürnberg, auf der Tagung der Fachgruppe Hotels in Wiesbaden, in dem die Notwendigkeit der Verständigung zwischen den beiden europäischen Blöcken, der EWG und der EFTA, betont wurde. Das Fremdenverkehrsgewerbe in Deutschland will auf keinen Fall, dass unser Erdteil in zwei wirtschaftliche Blöcke auseinanderfällt, und man hofft dringend, besonders nach den Ausführungen, die Bundeskanzler Dr. Adenauer auf dem Parteitag der CDU in Karlsruhe gemacht hat, dass die bestehenden Differenzen beseitigt werden können. In diese Thematik haben sich auch die internationalen Verbände sehr stark eingeschaltet, wobei auf die Ausführungen von Zentralpräsident Dr. Seiler in Dublin verwiesen werden darf.

Man rechnet in Deutschland damit, dass die Konjunktur noch lange Zeit anhalten wird und dass daraus eine starke Befruchtung des Hotel- und Gaststättengewerbes erfolgt, das an zahlreichen Entwicklungen wirtschaftlicher Art profitieren kann.

Grosse Sorge verursacht in Westdeutschland das Wochenende. Die Frequenzen sinken bereits am Donnerstag ab und erreichen ihre volle Stärke erst wieder am Montag, wenn nicht am Dienstag. Die Arbeitszeitverkürzungen in der Industrie und in zahlreichen Handelsbetrieben haben zum Wochenende ein Vakuum geschaffen, das nicht ausgefüllt zu werden vermag. Die Leute wissen vielfach nicht, was sie mit ihrer freien Zeit anfangen sollen, da nicht jeder über ein «hobby» verfügt. Die Fachgruppe Hotels hat auf ihrer Tagung in Wiesbaden die Frage untersucht, ob nicht eine stärkere Werbung für den Besuch der Hotels am Wochenende durchgeführt werden könnte, eine Gemeinschaftswerbung grossen Stils, die von erfahrenen Experten getragen werden soll. Es wurde einstimmig der Beschluss gefasst, eine solche Werbung anlaufen zu lassen, die sich natürlich über Jahre erstrecken müsste. Ein interessanter Versuch, dem man einen guten Erfolg wünscht.

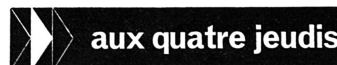
Bei den Verhandlungen in Wiesbaden, über die in diesem Aufsatz schon gesprochen wurde, kam auch die Frage der Betriebsberatung, die auf Wunsch des Bundeswirtschaftsministeriums auch im Hotel- und Gaststättengewerbe durchgeführt werden soll, zu sprechen. Fachleute begehen diesen Vorschlag allerdings insofern mit einer gewissen Skepsis, als eine Verlagerung dieser Beratung auf die Länder für zweckmässig angesehen wird. Man zweifelt daran, ob von Bundesseite eine so gross angelegte Aktion verwirklicht werden kann.

Die Frage der Privatbeherbergung oder, besser ausgedrückt, der Einschränkung ihrer Tätigkeit etwa nach der gesetzgeberischen Regelung im Kanton Tessin, hat die Gemüter in den letzten Wochen sehr erregt. Die Privatbeherbergungsstätten vermehren sich dauernd, viel stärker als der gewerbliche Beherbergungsraum. Teilweise werden auch Räume für den Fremdenverkehr angeboten, die mit öffentlichen Mitteln erbaut worden sind. Dadurch wird die Wettbewerbsstellung des Beherbergungsgewerbes und der Privatbeherberger vollkommen verschoben, und es ergeben sich sehr ungünstige Auswirkungen für die gewerblichen Betriebe.

Die Fachkreise bereiten, in Verbindung mit der Gastronomischen Akademie in Frankfurt am Main, eine literarische Ausstellung vor, in der alle Werke der letzten 4 Jahre gezeigt werden sollen. Es ist überraschend, festzustellen, wie umfangreich die Fachliteratur ist, die in einem Jahre erscheint, gleichzeitig erstaunt, wie wenig man von vielen Büchern Notiz nimmt. Das hängt wohl damit zusammen, dass sich der gehetzte Mensch unserer Tage auf Weniges beschränken muss, wenn er in der Flut der Ereignisse und Anregungen seinen Kopf klar halten will. Während der 11. Bundesfachschau und der 10. Internationalen Kochkunstschau wird eine aus Inländern und Ausländern zusammengesetzte Jury die besten dieser ausgestellten Bücher prämiieren.

Mit 4,3 Tagen durchschnittlicher Aufenthaltsdauer stand der englische Gast, gefolgt vom französischen (2,7 Tage), weitaus an der Spitze. Die stärksten Gastkontingente stellten Grossbritannien und Deutschland mit je über 7 Mio. Übernachtungen. Es folgten die USA mit 256 000, Frankreich mit 198 000 und die Niederlande mit 104 000 Übernachtungen.

Über die Werbetätigkeit entnehmen wir dem Bericht das alte und begründete Klagegeld, dass der Mangel an finanziellen Mitteln – nicht das Können oder Wollen der Werbearbeit und besonders neuen originellen Werbeaktionen Grenzen setzte. Der heutige Zustand, heisst es im Bericht, wirkt sich auf unsere Arbeit lähmend aus und stellt die Konkurrenzfähigkeit unserer Werbung in Frage. Dem Hotelier-Verein Zentralschweiz wird das Zeugnis ausgestellt, dass er als einziger, dem Verbands angeschlossene Organisation der allgemeinen Teuerung bis heute Rechnung getragen hat und eine intensive Werbung nicht nur forderte, sondern auch entsprechend finanziell unterstützte, setzte er doch seinen anfänglichen Beitrag von 5000 Fr. auf 28 000 Fr. herauf. Man muss im Bericht nachlesen, was alles wegen der fehlenden Mittel nicht getan werden konnte, und mit welch bescheidener personellen Besetzung der Bürobetrieb – praktisch ein Einmannbetrieb – geführt werden muss, um zu



Par Paul-Henri Jaccard

Adieu à un grand hôtelier

Pour la troisième fois cette année, le tourisme vaudois est en deuil. Après les décès de MM. Chevrier et Genillard, de Villars sur Ollon, c'est le départ de M. Edmond Auberson. D'autres plumes que la mienne disent ici les grands mérites de M. Auberson, l'hôtelier qui a fait la station de St-Cergue et à qui St-Cergue doit d'avoir subsisté contre vents et marées; mais aussi l'homme de cœur, le grand ami de la France qui l'avait honoré en le décorant de la Légion d'honneur...

Pour ses collègues du comité de direction de l'Office vaudois du tourisme, M. Edmond Auberson était plus qu'un ami; nous l'appelions «le Sénateur»: à Paris, à Bruxelles, à Londres surtout, où M. Auberson était comme chez lui. Il circulait à travers les longs couloirs du siège central de Thos. Cook, reconnu immédiatement par chacun, franchissant tous les obstacles, imposant le nom de St-Cergue et de ses hôtels à tous ses interlocuteurs.

Je n'oublierai jamais les voyages que, dès la fin de la guerre, nous avons entrepris avec notre «Sénateur»: à Paris, à Bruxelles, à Londres surtout, où M. Auberson était comme chez lui. Il circulait à travers les longs couloirs du siège central de Thos. Cook, reconnu immédiatement par chacun, franchissant tous les obstacles, imposant le nom de St-Cergue et de ses hôtels à tous ses interlocuteurs.

Au soir de ces journées bien remplies, nous le retrouvions dans le hall du Dorchester où, devant un double whisky, il nous glissait, une lueur de malice dans les yeux: «J'ai encore décroché trois groupes pour janvier... maintenant, je peux repartir, ma saison est assurée.»

Sans doute, dans ces capitales et dans ces bureaux où il était connu comme «the old gentleman of Switzerland», le chagrin a dû être semblable à celui de ses amis helvétiques.

Hôtels en supplément

Utrecht est une ville charmante dont le nombre d'habitants atteint le double de celui de Lausanne mais qui ne compte en tout et pour tout que 350 lits d'hôtels. C'est dire que l'on a beaucoup parlé du problème hôtelier et de celui de la construction de nouveaux hôtels au cours du congrès de la fédération internationale des centres touristiques, car mon excellent collègue et ami M. Willbrennik, directeur de l'Office du tourisme d'Utrecht, connaît d'autres difficultés que celles de remplir les lits de ses établissements hôteliers.

Une solution très imprévue nous fut proposée par la police d'Utrecht qui ne trouva rien de mieux que d'enfermer pour la nuit le délégué de l'Office du tourisme de Lyon, arrêté par erreur alors qu'il prenait le frais avant d'aller se coucher. On recherchait, paraît-il, un voleur d'auto; le signallement du gaillard correspondait à celui de notre collègue qui médita toute la nuit dans une cellule, du double inconvénient d'ignorer la langue hollandaise et de ne pas porter sur soi des pièces d'identité.

Haute-saison parisienne

Mais ce n'est pas seulement en Hollande que le manque de place dans les hôtels se fait sentir; Paris, qui s'apprête à accueillir la conférence au sommet, connaît des problèmes encore plus compliqués. Le voici venir, le bel embouteillage annoncé depuis des années pour le plein début du «jetage»; cela promet des sujets de mécontentement!

Première victime, si l'on peut dire, John Barrymore Junior, dernier représentant de la célèbre dynastie des Barrymore, famille d'acteurs célèbres qui donna au cinéma et au théâtre les trois grands comédiens John, Lionel et Ethel.

John Barrymore était arrivé à Paris, venant de Rome, pour assister à la sortie du film «Les Cosaques» dont il est l'un des interprètes.

Mais pour incarner un cosaque, on n'est pas moins soucieux de son confort; Barrymore n'accepta pas qu'une seule chambre lui ait été réservée dans un palace (complet) et non pas un appartement... et sans se soucier des invités qui l'attendaient à un cocktail donné en son honneur, il reprit aussitôt l'avion de Rome.

Vie de chien...

Dans quelques jours, les hôtels de Lausanne auront à faire face à une clientèle d'un genre très particulier: les centaines de chiens qui seront les vedettes de l'exposition canine internationale; la plupart des propriétaires de ces précieuses bêtes ne veulent pas en effet s'en séparer durant la nuit. Mais au fait... Dans quelle catégorie classera-t-on les nuiées de ces braves toutous?

C'est bien le moment de placer ici l'histoire authentique, confiée à l'un de nos confrères par un hôtelier français:

«Un soir, alors que je travaillais à la Rôtisserie Albert 1er à Rouen, arrivent deux magnifiques voitures: une Rolls-Royce et une automobile américaine éclatante d'où descendent une dame d'un certain âge, son secrétaire portant deux pékinois, sa dame de compagnie, son valet et sa femme de chambre.

Le maître d'hôtel, empressé, très «vieille époque», présente le menu, attend, mais, déconfit, enregistre la commande d'un repas très frugal arrosé du meilleur cru de Vittel de l'année. Soudain, la dame se ravissant, lui fait ajouter un coquelet rôti à la broche garni de pommes et de champignons...

«C'était pour les deux pékinois.»

Cuisiniers lausannois... à vos broches!

verstehen, dass der Vorstand des VZ das begriffliche Empfinden hat, dass dem Verband mit rund 150 000 Fr. für Werbezwecke verfügbaren Geldern die Flügel ungehörig stark beschneiden sind im Vergleich etwa zu Graubünden, dessen regionale Verkehrswerbungsorganisation nahezu über einen dreimal so hohen Betrag verfügt, wie die 6 Kantone

Verkehrsverband Zentralschweiz stets aktiv und rege

Ein überzeugender Rechenschaftsbericht

Es ist immer eine Freude, den Jahresbericht des Verkehrsverbandes Zentralschweiz zur Hand zu nehmen. Seine graphische Aufmachung, seine lebendige Gestaltung, sein auf das Wesentliche gerichteter Text machen seine Lektüre zu einem Genuss.

Der Schriftsteller Otto Helmut Lienert schlägt in seinen einleitenden Betrachtungen unter dem Titel «Wenn einer eine Reise tut...» eine besinnliche Note an. Wer möchte an der Richtigkeit seiner Feststellungen zweifeln, dass die qualitativ gute Leistung allweil die beste Werbung bleiben wird. Und da die Propaganda uns allen Selbstverständlichkeit und Freude sein soll, so kann zur Auslösung dieser Freude das Hotel- und Gastgewerbe das seinige beitragen, indem es die Gastfreundschaft an die Spitze stellt. Im Schweizerland, fährt Lienert fort, woselbst die Fremdenindustrie längst Bedeutung hat, ist anzunehmen, dass Interesse der Behörden und Öffentlichkeit sei so gross, dass die Arbeit, wie sie der Verkehrsverband Zentralschweiz Jahr für Jahr mündlich und schriftlich zu bewältigen hat, vollauf gewürdigt werde. Auch in das abwechselungsreiche und sauberste Land fliesst der Reise- strom nicht von selbst, wenn sich nicht eine wohlbedachte Werbung um seinen Ruf bemüht.

Verbandspräsident Regierungsrat F. X. Leu steuert einige präsidiale Gedanken bei und kann dabei

mit Genugtuung feststellen, dass der Verkehrsverband Zentralschweiz in den 14 Jahren seines Bestehens seine ohnehin immer knappen Gelder nicht unnütz verschleudert, sondern mit Erfolg eingesetzt hat. Die bedeutende Zunahme der ausländischen Gäste auch in den kleinen und kleinsten Orten darf als eine Bestätigung der guten regionalen Werbung betrachtet werden. In der Werbung nicht nachlassen und durch stets neue Werbemethoden sich intensiv darum bemühen, den Gästestrom in die Zentralschweiz zu lenken, müsse das Verbandsziel bleiben.

Aus dem Bericht von Direktor Martin Mengelt über die Tätigkeit des Verbandes sei hervorgehoben, dass er der Preisstabilität der Hotellerie, den blitzsauberen Gaststätten, der freundlichen und zuvorkommenden Bedienung und nicht zuletzt den kulinarischen Leistungen unserer Küche am Zustandekommen des letztjährigen Spitzenresultates entscheidende Bedeutung beimisst, denn alle die Ausländerfahrer würden wieder mehr Preis und Leistung miteinander zu vergleichen beginnen. «1959 übertrumpfte alles!» Erstmals überschritt die Zahl der Ankünfte, die um 5,9% oder 56 000 zunahm, die Millionengrenze. Hat an die Dreimillionengrenze streift die Zahl der Übernachtungen. Sie erhöhte sich um rund 263 000 oder 9,7% auf 2 962 000 Logiernächte. Wie sich die Logiernächte auf die einzelnen Kantone verteilen, geht aus folgender Übersicht hervor:

Logiernächte in der Zentralschweiz 1958 und 1959

Kantone	Schweiz		Ausland		Total		Besetzung in % d. vorhandenen Betten
	1958	1959	1958	1959	1958	1959	
Luzern	343 311	349 910	907 299	1 001 762	1 250 610	1 351 672	34,6
Uri	72 894	81 053	143 460	161 998	216 354	243 051	19,0
Schwyz	215 087	218 051	289 178	332 039	504 265	550 090	20,6
Obwalden	149 476	161 188	198 318	223 329	347 794	384 517	25,3
Nidwalden	74 943	86 122	144 106	170 072	219 049	256 194	20,4
Zug	116 397	124 511	44 847	52 206	161 244	176 717	33,5
Total	972 108	1 020 835	1 727 208	1 941 406	2 699 316	2 962 241	26,6
Zunahme 1959:							
absolut		+ 48 727		+ 214 198		+ 262 925	
in Prozent		+ 5,0 %		+ 12,4 %		+ 9,7 %	

umfassende Zentralschweiz. So schliesst denn der Bericht mit der eindringlichen Mahnung:

«Es wird in nächster Zeit eine der dringenden Mahnungen sein, die finanzielle Lage unseres Verbandes ernstlich zu prüfen und einen Weg zu suchen, der eine dauernde und bessere Finanzierung gewährleistet, damit eine Grundlage geschaffen werden kann, die andern, selbst kleinen Regionen ebenbürtig ist.»

Generalversammlung im Ochsen, Zug

Wer den Grossaufmarsch erlebt hat, durch den die Generalversammlung in Zug gekennzeichnet war, der musste sich sagen, dass es keine — auch keine finanziellen Probleme gibt, die angesichts eines solchen Interesses unlösbar wären. Nun ist ja allerdings nicht die Generalversammlung in erster Linie kompetent, dem Verband die benötigte finanzielle Grundlage zu sichern, es sei denn, die Vertreter der 6 Kantonsregierungen hätten die Ermächtigung, zu erklären, ihr Kanton werde der von der Versammlung für angemessen erachteten Beitragserhöhung zustimmen.

Regierungsrat Dr. X. F. Leu eröffnete die innerschweizerische Verkehrstragung mit einem feurigen Bekenntnis zur Sache des Fremdenverkehrs. Er freute sich, seinen Vorgänger im Amte, Herrn alt Ständerat Dr. W. Amstalden, begrüßen zu können und entbot ferner herzlichsten Willkommensgruss den Regierungsvertretern der 6 Stände sowie dem Vertreter der Stadt Zug. Unter den Gästen begrüßte er im Besonderen den neuen Direktor der Schweizerischen Verkehrsgesellschaft, Dr. Werner Kämpfen, den Zentralpräsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. Franz Seiler, den Schriftsteller Otto Helmut Lienert sowie die Vertreter der Tages- und Fachpresse. Von der Begrüssung zu den Problemen übergehend, bezeichnete er es in seiner temperamentvollen Ansprache als erfreulich, dass die Eidgenössischen Räte das Nationalstrassennetz definitiv festgelegt und dabei die Brünigstrasse als Nationalstrasse erklärt haben. Was die Frage des Gotthards betrifft — diese Nord-Süd-Verbindung, liegt den Innerschweizern aus historischen und verkehrspolitischen Gründen besonders am Herzen — so ist die Frage, ob Bahn- oder Autotunnel, noch abzuklären. Sodann ermahnte er, ob all den Massenbewegungen den einzelnen Menschen nicht zu vergessen. Jeder, der zu uns kommt, soll uns als Gast und Mensch willkommen sein. Wir müssen im Fremdenverkehr zu einer geistigen Landesoffensive übergehen, auf dass von uns etwas hinausstrahle in die Welt. Vor allem dürfen wir die 400'000 Fremdarbeiter in unserem Lande nicht vergessen. Wir müssen auch an sie denken und ihnen etwas mitgeben von unserem geistigen Gut.

Nach diesem Eröffnungswort des Verbandspräsidenten, Regierungsrat Dr. F. X. Leu, wurden die geschäftlichen Traktanden in rascher Folge erledigt. Der Jahresbericht, der einen klaren Überblick über das Geleistete und Erreichte gibt, fand nach einigen erläuternden Bemerkungen von Direktor Mengelt einmütige Billigung. Besonders die Darlegungen über den chronischen Geldmangel und die dadurch ernstlich behinderte Werbetätigkeit beeindruckten die Versammlungsteilnehmer sichtlich. Es entsprach wohl der Meinung aller Anwesenden, dass etwas geschehen müsse, um die zentral-

schweizerische Fremdenverkehrswerbung besser mit Mitteln zu dotieren, soll nicht ihre Werbbarkeit mehr und mehr leiden und dadurch an Wirkungskraft verlieren. So fand denn auch ein Antrag von Direktor Riesen, es sei der Vorstand zu beauftragen, bis zur nächsten Generalversammlung die nötigen Schritte einzuleiten, um eine Erhöhung des Budgets um 60'000 Franken zu ermöglichen, den Beifall der Versammlung. Regierungsrat Dr. Leu teilte mit, dass die Frage im Vorstand bereits erwogen worden sei, dass man sich aber noch nicht über alle Punkte einigen konnte. Er bezeichnete es als besonders bemüht, dass der Verbandsdirektor einen Teil seiner wertvollen Zeit mit der Beibringung der Finanzen verschleudern müsse. Nur dem unerhörten Idealismus Direktor Mengelts, seiner Begeisterung für die Sache des Fremdenverkehrs sei es zuzuschreiben, dass er angesichts dieser Sachlage noch nicht davongelaufen sei.

Nach der Genehmigung von Jahresrechnung und Budget wurde auch das Aktionsprogramm, das von Direktor Mengelt im einzelnen erläutert wurde, gutgeheissen. In der Diskussion gab Bahnhofsfestaurateur Walter Pfenniger seiner tiefen Befriedigung über die gute Zusammenarbeit der Herren Dr. Fries, Direktor des Verkehrsvereins Luzern, und Direktor Mengelt Ausdruck. Direktor Ch. Fricker, der Präsident des Hotelier-Vereins Zentralschweiz, erinnerte an die starke Beitragserhöhung des HVZ. Dieser werde das Finanzierungsproblem nochmals prüfen, erwarte aber, dass die andern Interessenten sich im gleichen Rahmen an einer neuen Finanzaktion beteiligen.

Eine Anregung von Alois Dahinden ging dahin, es sei die Zentralschweiz, die oft unter Föhnwinden besseres Wetter habe als die übrigen Landesteile, ständig im Wetterbericht zu erwähnen. In einem längeren Votum kam Kreispostdirektor Hagenbüchli auf die Beziehungen der Post zum Verkehrsverband Zentralschweiz zu sprechen und erwähnte vor allem ihre Bereitschaft, durch besondere Postwertstempel die Fremdenverkehrswerbung zu fördern.

Nach einem Dank an Direktor Mengelt und an sein Büro für die im vergangenen Jahr wiederum geleistete vortreffliche Arbeit im Dienste des zentral-schweizerischen Fremdenverkehrs erteilte der Vorsitzende dem neuen Direktor der Verkehrszentrale, Dr. W. Kämpfen, das Wort, dessen Ausführungen unsere Leser an anderer Stelle dieser Ausgabe finden.

Im Anschluss an das Referat fand eine Besichtigung des sehenswerten Zuger Rathauses statt, in dessen schönem gotischen Saal der Verkehrsverband des Kantons Zug den Aperitif offerierte. Beachtung fand auch die Zuger Zinn Ausstellung in den Parterreräumen des Rathauses. Inzwischen hatte Hotelier Hegglin den Ochsenaal zum Mittagessen herrichten lassen. Ein wahrhaftes und flott serviertes Mahl mit zugerischen Beigaben fand die volle Anerkennung der gastronomischen Fachleute. Unser Zentralpräsident, Dr. F. Seiler, liess es sich nicht nehmen, der zentral-schweizerischen Fremdenverkehrsinteressen die Grüsse und Wünsche des Schweizer Hotelier-Vereins darzubringen. Nach dem Essen und dem Etter-Kirsch hatten die Versammlungsteilnehmer, dank einer freundlichen Einladung der Zuger Verkehrsbetriebe, Gelegenheit, sich an Fahrten ins Aegerital, auf den Zugerberg, nach Menzingen oder zum Besuch der Höllgrotten zu beteiligen.

Darf uns der Wohlstand leichtsinnig machen?

Die Konkurrenz auf den ausländischen Absatzmärkten verschärft sich zusehends. Dabei vermag der sprichwörtliche Qualitätsvorsprung der Schweizerprodukte auf die Dauer weder bisherige Positionen zu halten noch neue zu erobern, weil auch die Konkurrenzprodukte einen hohen Qualitätsstand erreicht haben oder weil neben der Qualität ein niedrigerer Preis eine ebenso mitbestimmende Rolle spielt. Die Aussichten werden ferner getrübt durch die sich abzeichnenden schwierigeren Verhältnisse infolge der wirtschaftlichen Integration.

Es ist denn auch angesichts dieser Sachlage nicht verwunderlich, dass sich aus den Kreisen der Unternehmenschaft die Stimmen mehren, die vor den Gefahren der sich abzeichnenden Entwicklung warnen und zur Besinnung auf die Grundlagen des schweizerischen Wohlstandes aufrufen. Eine eindringliche Mahnung dieser Art hat neulich Direktor Kurt Hess in der Hauszeitung der Maschinenfabrik Rieter AG, Winterthur, ausgesprochen, indem er einige Grundwahrheiten in Erinnerung rief, die all-gemein beherzigt zu werden verdienen:

«Wir haben in jüngster Zeit ein klassisches Beispiel, wohin übertriebene Forderungen führen können. Die Industrie der USA muss zum Teil auswandern, weil die im eigenen Lande hergestellten Produkte zu teuer geworden sind! Unsere amerikanischen Konkurrenz macht sich unter anderem in Deutschland breit — und auch bemerkbar — und liefert ihre Maschinen «made in Germany» selbst nach Amerika. Die sogenannten neuen Industrie-

staaten — heute sind es zum Teil noch unterentwickelte Länder — schicken sich an, den alten, traditionellen Industrieländern ernste Konkurrenz zu machen. In diesen Ländern wird Tag und Nacht, auch Samstag und Sonntag, gearbeitet. Wir hingegen wollen immer weniger lang arbeiten, dafür aber noch mehr verdienen. Es zeichnet sich hier eine Entwicklung ab, die, wenn wir deren Folgen nicht erkennen und entsprechend reagieren wollen, für uns zu einer ersten Gefahr werden kann. Es nützt dem Schweizer Arbeiter nichts, wenn sich unsere Industrien anschicken sollten, ihre Fabrikationsstätten ins sogenannte «billige Ausland» zu verlegen. Wir brauchen Arbeit und Verdienst im Lande selbst, das muss doch uns allen klar sein. So glaube ich eben, dass wir uns darauf besinnen sollten, nichts zu unterlassen, aber auch nichts zu unternehmen, was der exportorientierten schweizerischen Industrie Schaden zufügen könnte. Nach wie vor bin ich für vermehrten Wohlstand, aber nur dann, wenn dies möglich ist, bzw. verantwortet werden kann. Wir haben Beispiele genug in der Geschichte, wo grosse Reiche am eigenen Wohlstand zugrunde gegangen sind. Wenn wir die Bewahrung und den weiteren Ausbau unseres Staates wollen, dann gehört zu diesem Wollen ein Einsatz im Sinne eines gegenseitigen Verstehens und eines Masshaltens in jeder Form. Ich glaube, dass die schweizerischen Unternehmen und die Arbeiterschaft aufgeschlossen genug sind, um gemeinsam den Weg zu beschreiten, der sie nicht nach unten, sondern nach oben führt.»

GPD

A la Fédération internationale des centres de tourisme

Fondée voici dix ans, cette fédération internationale a tenu, les 26 et 27 avril, son assemblée générale à Utrecht sous la présidence de M. P. H. Jacard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne.

La FICT compte aujourd'hui 33 membres provenant d'Allemagne (5), des Pays-Bas (3), de Belgique (5), de Suède (1), d'Autriche (35), de France (5), d'Italie (5), de Suisse (7), de Monaco et de Luxembourg. Son but est de faciliter et de développer les rapports dans le domaine du tourisme international, d'établir une collaboration entre ses membres, de faire un échange d'expériences et d'œuvrer en commun pour le développement du tourisme qui ne doit point connaître de frontières.

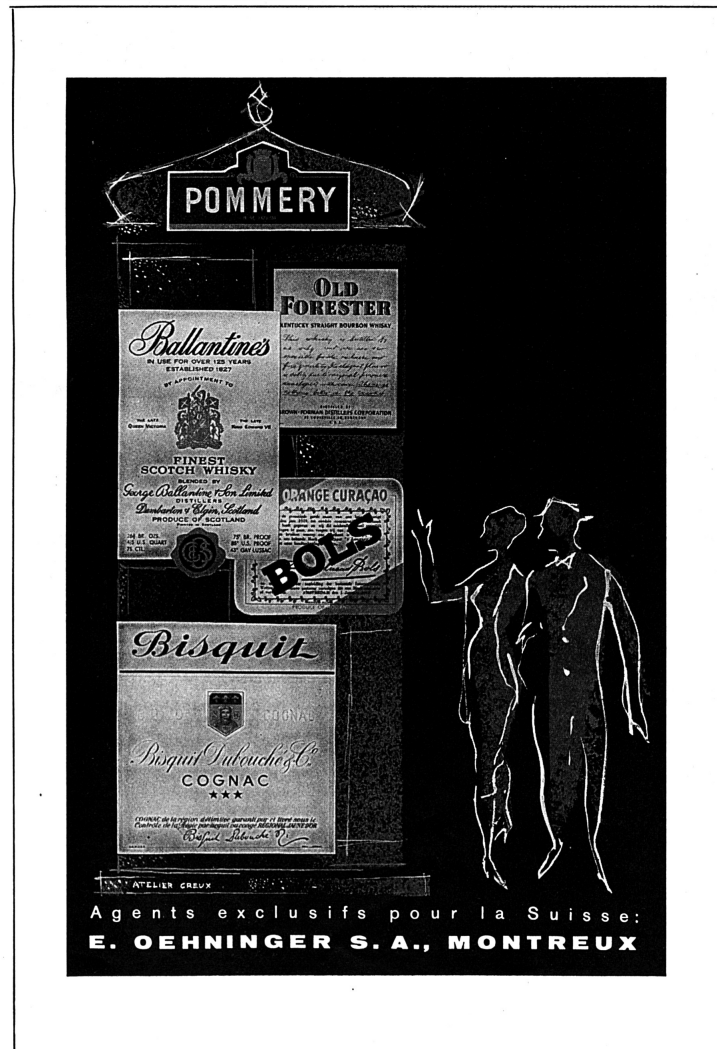
Indépendamment de diverses questions administratives, l'Assemblée d'Utrecht a pris connaissance de deux rapports sur des sujets intéressants ses membres; l'un a été présenté par le directeur du Verkeersamt d'Innsbruck, M. le Dr D. Kettl qui avait été délégué aux Jeux Olympiques à Squaw Valley; il a exposé très en détail toute l'organisation interne

de cette importante manifestation, où il avait recueilli une foule de renseignements qui seront utiles à Innsbruck qui va organiser les Jeux d'Hiver de 1964. L'autre rapport, présenté par le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, était consacré à une enquête faite dans divers pays au sujet de la taxe de séjour.

La FICT va prochainement éditer un prospectus consacré aux divers centres et régions qui en font partie. C'est la première fois qu'un prospectus international de ce genre sera publié.

A l'occasion de ce congrès, deux expositions touristiques avaient été organisées, sur son heureuse initiative, par M. W. C. Wilbrenninck, directeur de l'Office du tourisme d'Utrecht, l'une dans un grand magasin de cette ville et l'autre au Musée moderne d'Amersfoort; les deux expositions sont ouvertes au public durant plusieurs semaines.

Les membres de la Fédération ont été officiellement reçus par les bourgmestres des villes d'Utrecht et d'Amersfoort, le Jonkheer C. J. A. de Ranitz et M. H. Molendyck. Ils ont été également les hôtes



POMMERY

OLD FORESTER

Ballantine's

Bisquit

BOLS

COGNAC

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



Gekochter Reis bleibt stundenlang körnig

Immer mehr Gäste wünschen Reis. Warum? Reis ist gesund, leicht verdaulich und hilft mit, die schlanke Linie zu erhalten. Im neuen PLUS-Reiskocher bereiten Sie im Handumdrehen einen echten indischen Reis zu, der die Grundlage für unzählige leckere Spezialitäten bildet. Nach dem Kochen bleibt der Reis im neuen PLUS-Gerät während 4 Stunden warm und körnig.

Zögern Sie nicht, Ihre Speisekarte mit pikanten Reis-Gerichten und Ihre Küche mit einem arbeitssparenden PLUS-Reiskocher zu bereichern.

Erhältlich durch Ihr Fachgeschäft.
Fabrikant: Grüniger AG Binningen

Preis ab Fr. 72.—
(für 1½ kg Trockenreis)

de la Chambre de commerce d'Utrecht, dont le président est le Jonkheer Huydecoper de Neijerwecht.

Les congressistes ont en outre eu le plaisir de pou-

Trois cent cinquante chefs de cuisine se sont rencontrés à Genève

Depuis la fin de la guerre, la Société suisse des cuisiniers, qui compte près de cinq mille membres, a pris l'habitude d'organiser chaque année, au printemps, une Journée suisse des chefs de cuisine. C'est l'occasion non seulement de se retrouver en toute amitié, mais aussi de traiter certains problèmes touchant à la profession. Après Lugano, l'an passé, ce fut au tour de Genève d'accueillir, par une belle journée ensoleillée de début mai, quelque trois cent cinquante chefs de cuisine, qui étaient accourus de toutes des régions du pays.

Cette rencontre débuta, le matin, par une séance qui se déroula au cinéma Rialto. Après que M. Gaston Janin, chef de la cantine des Ateliers de Sécheron, eût souhaité la bienvenue à tous, en sa qualité de président du comité d'organisation, M. Emile Perrin, chef de la brigade de l'Hôtel des Bergues, à Genève, président central de la Société suisse des cuisiniers, ouvrit les travaux du congrès et dirigea la partie administrative, qui fut rondement menée puisqu'aucune élection ne figurait à l'ordre du jour.

Puis, un exposé, aussi intéressant que solidement documenté, fut présenté par M. René Evéquoz, chef de cuisine à Zurich, qui avait pris pour thème «L'adaptation de la cuisine aux temps modernes». Car, en cuisine comme en maints autres domaines, il importe de savoir s'adapter aux techniques nouvelles, sans pour autant renoncer en quoi que ce soit aux traditions du bien-faire, dans un art qui n'a rien perdu de sa valeur, bien au contraire. M. René Evéquoz aborda également la question des apprentis, dont l'importance est loin d'être négligeable, puisque ce sont eux qui devront assurer, demain, la relève des aînés.

En fin de matinée, les participants se rendirent à l'Hôtel Métropole, pour la réception qui leur était offerte par les autorités cantonales et municipales genevoises. C'est M. Maurice Thévenaz, conseiller administratif de la ville de Genève, qui les salua au nom de Conseil d'Etat et du maire de Genève, pour également les féliciter d'exercer une profession, où l'utile et l'agréable se rejoignent. M. Emile Perrin, président de la Société suisse des cuisiniers, remercia au nom des congressistes et insista sur la valeur humaine et sociale que représente une telle profession.

Puis ce fut, au Restaurant du Palais des Expositions, le déjeuner officiel qu'avait préparé, avec le plus grand soin, M. César Pécoud, qui, l'hiver, est chef de cuisine chez M. Pédal, tenancier de l'établissement, tandis que l'été, il est lui-même tenancier du restaurant-buvette de la plage du Reposoir, sur le territoire de la commune de Pregny-Chambésy. Aux congressistes s'étaient joints, à la table d'honneur, une trentaine d'invités, entre autres M. Fernand Cottier, vice-président du Conseil administratif de la ville de Genève, lui-même hôtelier,

voir visiter les florales de Rotterdam et la célèbre exposition de fleurs de Keukenhof, près de Haarlem. La prochaine assemblée aura lieu à la Villa d'Este, à Cernobbio.

de Paris, qui se fit l'ambassadeur des maîtres-cuiseurs de France.

M. Fernand Cottier, vice-président du Conseil administratif de la Ville de Genève, aurait dû prendre également la parole, mais il se vit contraint, bien à regret, de quitter la table avant la fin du déjeuner, pour aller saluer, à l'aéroport de Cointrin, l'empereur d'Iran qui arrivait pour un séjour de quelques heures à Genève.

Pour terminer cette journée si agréablement commencée, les participants s'en furent faire ensuite une promenade dans la campagne genevoise. Une longue colonne d'autocars les conduisit dans le Mandement, puis à Dardagny où, dans les salons du château, les organisateurs avaient fait préparer une abondante collation, composée de sandwiches, de jambon, de viande séchée, de fromage, le tout arrosé de vins rouges et blancs du pays.

Hélas, toutes choses, même les meilleures, ont une fin. Aussi fallut-il songer à se séparer tout de même, d'autant plus que l'horloge ferroviaire et celui du service quotidien ont des exigences plutôt impératives. Les regrets de s'en aller furent cependant atténués par l'excellent souvenir que laissera cette XV^e journée, en tout point réussie, et par la perspective d'un au-revoir l'an prochain à Bâle, à une date qui fixera ultérieurement la section des bords du Rhin à laquelle a été confiée l'organisation de la prochaine rencontre.

M. Marcel Nicole, directeur de l'Association des Intérêts de Genève, M. Savoy, président des cuisiniers de la capitale française, M. Sorau, représentant l'Académie culinaire de France.

Le repas avait été composé de la manière suivante: Royal tortue au sherry; Suprême de sole Newburg; Riz pilaw; Jambon de campagne en croûte; Sauce périgourdine; Gratin dauphinois; Salade de saison; Fromages assortis; Surprise dijonnaise glacée.

Le groupe folklorique «Genève Chante» se fit entendre dans des chœurs du pays.

A l'heure du café, des discours ont été prononcés par M. Pierre Guinand, second vice-président du Grand Conseil, qui insista sur l'importance du rôle des cuisiniers, et M. Savoy, président des cuisiniers

Application générale de la Convention collective de travail de Lausanne

Encaissement d'une contribution d'exécution

Depuis le 10 novembre 1959, le Conseil fédéral a déclaré d'application générale la Convention collective de travail de Lausanne, du 1^{er} juin 1958. A partir de cette date, cette convention collective de travail s'applique à l'ensemble des employeurs et employés, membres ou non des associations contractantes. Nul d'entre eux ne pourra désormais se soustraire aux dispositions qu'elle contient, comme aux prestations qu'elle prévoit. Les infractions commises pourront faire l'objet de plaintes auprès de la Commission paritaire, instituée à l'effet de son application et de son contrôle, soit auprès du juge ordinaire.

Aux termes de l'art. 44 de la convention, tous les employeurs et employés qui ne font pas partie d'une des associations contractantes doivent payer une contribution aux frais d'exécution de la convention. Le mode de perception et les montants de cette contribution ont été fixés comme suit:

A. Employeurs

1. Les membres de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy et de la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs, section de Lausanne, sont exonérés du paiement de cette contribution. Celle-ci est acquittée directement par leur organisation respective.

2. Les employeurs non organisés qui n'occupent pas plus de quatre personnes, y compris les membres de la famille du tenancier, devront payer un montant de fr. 10.—.
3. Tous les autres employeurs non organisés devront payer un montant de fr. 30.—.

B. Employés

1. Les employés affiliés à l'Union Helvetia sont exonérés du paiement de cette contribution, à condition qu'ils remettent à leur employeur, lors des travaux d'encaissement, l'attestation syndicale de la Commission paritaire, les libérant du paiement de la contribution aux frais d'exécution de la convention (carte bleue). Cette carte de contrôle leur sera délivrée directement par l'Union Helvetia.
2. Les employés qui ne pourront présenter cette attestation syndicale d'exonération devront payer un montant de fr. 4.—. Cette contribution devra être déduite de leur salaire et encaissée par l'employeur.

La Commission paritaire de la CCT de Lausanne a décidé de fixer au 15 juin 1960 au plus tard la date d'encaissement de cette contribution. En conséquence, tous les employeurs et employés de Lausanne, occupés dans la branche le 15 juin 1960, à

l'exception des membres des organisations précitées, devront s'acquitter de cette contribution.

Au cours de ces prochains jours, tous les tenanciers des établissements soumis à patente de Lausanne recevront une «Formule de décompte de l'encaissement des contributions», ainsi qu'un bulletin de versement. Le paiement des contributions encaissées devra être effectué au compte de chèques postaux de la Commission paritaire de la CCT de Lausanne, lt. 209 35. D'autres renseignements ont été fournis aux employeurs par voie de circulaire. Le secrétariat de la Commission paritaire de la CCT de Lausanne, rue Caroline 2, Lausanne (tél. 22 40 48), se tient à disposition pour toute demande y relative.

La Commission paritaire se rend parfaitement compte que l'encaissement des contributions aux frais d'exécution de la convention demandera un certain travail. Elle croit cependant pouvoir compter sur la bonne volonté des employeurs et compte pouvoir terminer cette action d'encaissement à la fin juillet 1960 au plus tard.

La commission paritaire de la CCT de Lausanne

De nos sections

Avec les hôteliers de Villars sur Ollon

La section de Villars sur Ollon (qui englobe naturellement Chesières et Arveyes) de la Société suisse des hôteliers a tenu une assemblée extraordinaire à la fin du mois d'avril à l'Hôtel des Deux gares à Villars. Comme on le sait, la section a eu la douleur de perdre au cours de cet hiver son président, M. Joseph Chevrier, du Grand Hôtel du Parc, et son vice-président, M. André Genillard, administrateur et directeur du Palace-Hôtel.

C'est pourquoi cette assemblée fut présidée par M. W. Lichtenberger, secrétaire, qui rendit hommage aux deux disparus, tandis que les assistants se levaient pour honorer la mémoire de ces deux collègues qui ont contribué à porter très loin le renom de la station de Villars.

Le secrétaire fit lire le procès-verbal de la dernière assemblée, qui avait eu lieu le 9 octobre écoulé et il donna ensuite un aperçu de la situation financière. Celle-ci, sans être brillante, est satisfaisante puisqu'elle laisse un léger bénéfice, bien que la presque totalité des recettes ait été absorbée par la réclamation faite dans les différents pays dans lesquels la station recrute l'essentiel de sa clientèle.

Tous les membres se sont déclarés satisfaits de la saison écoulée, surtout les hôtels de première classe, qui ont tous fait une excellente saison, la clientèle devenant toujours plus exigeante et demandant davantage de confort, soit des salles de bains privées ou des cabinets de toilette.

La station a été dotée d'un nouveau télécabine Villars-Roc d'Orsay-Chamossaire, qui a déjà eu beaucoup de succès cet hiver, et qui fonctionnera toute l'année. Les travaux d'aménagement d'un patinoire artificielle ont commencé et Villars-Che-



LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

**TEPPICHEN
und
VORHÄNGE
FÜR HOTELS**

Unterbreiten Sie uns
bitte Ihre Wünsche, oder
verlangen Sie den
unverbindlichen Besuch
unseres Hotelspezialisten.

Linsi & Co. AG, Luzern, b. Bahnhof, Telefon (041) 2 00 47



KAFFEE MASCHINEN

REALCO AG - BRAUERSTR. 102 - ☎ 25 67 17

ZÜRICH



► **LUCUL** ◀

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

A louer
sur la route cantonale Moutier-Bâle

hôtel-restaurant

bien fréquenté, pour le 1^{er} juin ou à convenir.
Offres par écrit sous chiffre P 16 513 D à Publicitas
Delémont.

Hotel-Café-Restaurant

à vendre

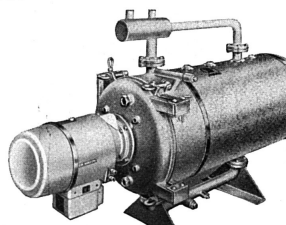
à Lausanne, 39 chambres, confort, chiffre d'affaires prouvé par Educateur. **Prix de vente: Fr. 800 000.—.** Ecrire sous chiffre P V 60801 L à Publicitas Lausanne.



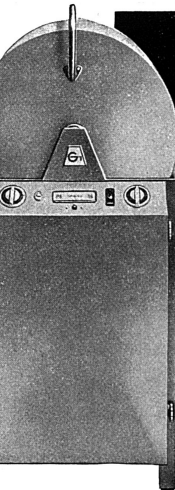
der einzigartige
Heizkessel

kombiniert für Zentralheizung und/oder
Warmwasserbereitung

bewährt - robust - sparsam - formschön
platz- und somit baukostenparend
komplett und leicht zerlegbar
gewissenhafte Beratung - prompter Service



GOLCALOR AG.
Zürich 39
Talacker 41 Tel. (051) 27 19 22



G1

G1 die formvollendete,
schweizerische
Geschirrwash- und
Spülmaschine.
Trotz kleinstem Raum-
bedarf — grösste Leistung!
Sparsame automatische
Weschmitteldosierung!
Glanzrocknung!

GEHRIG

F. Gehrig & Co.
Fabrik elektrischer Maschinen
und Apparate
BALLWIL/LU
Telephon 041/89 14 03

Zu verkaufen in Davos

Sport-Hotel

mit 32 Betten, 70 m von der Promenade. Zweisaisons-Betrieb. Ernsthafte, zahlungsfähige Interessenten sind gebeten sich zu melden unter Chiffre S H 2701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelprospekte

gestaltet

Martin Obrecht Grafiker
Zürich 2/38 Alte Kalchbühlstrasse 23
Telephon (051) 45 8619

Zu verkaufen:

Küchenmaschine «Hobart»
Busch-Waagen
Kassenschrank «Union»
Tafelservice
Diverse Möbel
Küchenartikel
Wäsche
Teppiche usw.

Anfragen unter Chiffre K M 2745 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Reklame-Verkauf!
500 Portier-Schürzen
(Art. 2628). la Schaffhauserstr. grün, 100 cm, per Stück **Fr. 7.50**

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

sières sera la première station de montagne en Suisse, qui aura une patinoire artificielle ouverte toute l'année. Villars avait également été la première station de montagne suisse à avoir une piscine. Celle-ci avait été construite en 1924 par la Société du Villars-Palace.

Le secrétaire a ensuite proposé la nomination d'un nouveau président en la personne de M. Marcel Chevrier, fils de M. Joseph Chevrier, proposition qui a été acceptée à l'unanimité. M. Marcel Chevrier a bien voulu accepter ce poste pour le bien de la station, malgré tout le travail et toutes les charges qui lui incombent déjà; ayant toute la responsabilité de la direction du Grand Hôtel du Parc, il est aussi propriétaire de l'Hôtel Hermitage à Evolène, et s'occupe activement du télé-cabines de la Barboleusaz, de celui du Roc d'Orsay, etc.

Il s'agissait aussi d'élire un nouveau secrétaire, M. Lichtenberger qui occupait ce poste depuis 25 ans, ayant donné sa démission, car il a vendu son Hôtel Belvédère, à Chesières, dont il était propriétaire depuis 32 ans. C'est malheureusement un hôtel de classe moyenne qui disparaît de nouveau dans la station, car le Belvédère ne sera plus exploité comme hôtel. Pour qu'il ne perde pas complètement contact avec les hôteliers de Villars-Chesières, l'assemblée a nommé Monsieur Lichtenberger vice-président de la section de Villars, et Monsieur de Mercurio, directeur de l'Hôtel Bellevue, occupera le poste de secrétaire.

L'assemblée était particulièrement bien fréquentée, tous les membres y ayant assisté, ce qui se présente assez rarement, les uns ou les autres se trouvant habituellement soit en vacances, soit en voyage de propagande. Après avoir discuté avec cordialité de différents problèmes intéressant la station, l'assemblée s'est terminée par une légère collation.

Verkehrsverein St. Gallen

Kürzlich kamen im Vorstand des Verkehrsvereins St. Gallen zahlreiche Fragen zur Sprache, die für eine weitere Öffentlichkeit von Interesse sind. — Die Internationalen Pferdesporttage St. Gallen, die üblicherweise im Frühjahr durchgeführt werden, finden dieses Jahr erstmals nicht statt, weil zu jener Zeit in Rom entsprechende olympische Konkurrenzen ausgetragen werden und eine internationale, gute Beschickung des St. Galler Anlasses deshalb nicht erwartet werden kann. Im Zusammenhang damit wurde einmal mehr die Frage aufgeworfen, ob die St. Galler Pferdesporttage nicht auf den Frühling verschoben werden könnten. Der Frühjahrs-termin würde der st. gallischen Textilindustrie, die in den Pferdesporttagen eine Werbemöglichkeit sieht und sie bisher auch finanziell unterstützte, aus modischen Gründen besser liegen. Andererseits kommt eine Verschiebung auf das Frühjahr höchstens dann in Frage, wenn für die Abhaltung der Konkurrenzen eine gedeckte Turnierhalle zur Verfügung stünde; möglicherweise wird sich hierfür die

vorgesehene sogenannte Mehrzweckhalle der «Olma» eignen. Doch bis die «Olma» wirklich definitive Bauten erstellt, wird noch einige Zeit vergehen.

Durch den eben begonnenen Neubau der Handelshochschule St. Gallen wurde der Abbruch der alten Jugendherberge nötig. Dieses Gebäude wurde seinerzeit aus einer Stiftung an die Stadt von dieser dem Jugendherbergeverein geschenkt. Was soll nun geschehen? Direktor A. Moser vom Verkehrsverein St. Gallen verwendet sich mit Nachdruck für einen zweckmässigen Neubau der Jugendherberge, die eventuell mit einem Jugend-Freizeitheim verbunden werden könnte. In Anbetracht der immer regern Nachfrage nach besonders Unterkünften für Jugendliche sei eine Bettenzahl von 100 für die neue Jugendherberge erstrebenswert. Diesen Wünschen und Vorschlägen wurde inzwischen seitens der Vertreter der Jugendherberge entgegengehalten, die Verbindung zwischen einer Jugendherberge und einem Freizeitheim sei nicht beabsichtigt, da ein Freizeitheim notwendigerweise nahe des Stadt-zentrums, eine Jugendherberge jedoch abseits liegen müsse. Auch die Finanzierung der neuen Jugendherberge steht noch keineswegs fest: Die Stadt St. Gallen vergütete für das abzubrechende alte Herbergsgebäude 40 000 Franken, während ein Neubau etwa das Zehnfache kosten dürfte.

In den letzten Jahren fand eine bemerkenswerte Aktivierung der Fasnacht in St. Gallen statt. Sie äusserte sich vorerst in einer sog. Maskenparade zwischen 5-6 renommierten Gaststätten im Zentrum der Stadt. Dann wurde mit grossem Erfolg ein Kinderfasnachtsumzug ins Leben gerufen, der seinen Abschluss bei Tanz und Tee in einem Kongresshaus fand. Schliesslich entwickelte sich der Geschäftsführer eines Barbetriebes zu einem gewiegten Schnitzbänkler und zieht nun alljährlich die gesamte Prominenz in sein fasnächtliches gestimmtes Etablissement. Trotz allen diesen Initiativen besteht aber die St. Galler Fasnacht gütenteils noch immer in den rund zweihundert Dekorationen von Restaurants. Der Verkehrsverein erachtet es als wünschenswert, die gesamte St. Galler Fasnacht nun besser zu koordinieren und zu aktivieren, was wohl durch eine zeitliche Beschränkung der gesamten Fasnachtsanlässe möglich wird. Inwieweit diesen Bestrebungen Erfolg beschieden sein wird, ist ungewiss, doch für den gesamten Wirt- und Hotelierstand der Stadt St. Gallen eine bedeutsame Frage. Vorläufig weiss man nur, dass aus kirchlichen Kreisen mit Widerständen aller Art zu rechnen ist, weil diese Kreise in St. Gallen in jeder Fasnacht überhaupt ein religiöses Ärgernis sehen. T.

Nouvelles étrangères

Facilités de devises pour les touristes français avec passeport périmé

Comme nous l'avons déjà signalé, les touristes français se rendant, avec un passeport périmé depuis moins de cinq ans, dans certains pays étrangers (Allemagne fédérale, Autriche, Belgique, Grèce, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse) pourront néanmoins obtenir une allocation de devises, d'une contrevalence de cent dollars (soit 500 NF)

Hommage à Edmond Auberson

Une nouvelle fois, l'hôtellerie vaudoise est en deuil cette année. Après Joseph Chevrier, après André Genillard, tous deux de Villars, et qui furent ses amis, c'est Edmond Auberson qui n'est plus. C'est une nouvelle et grande perte pour le tourisme lémanique.

Né en 1883, Edmond Auberson était resté actif et dynamique comme il l'avait toujours été. Toute sa vie, il avait travaillé avec ardeur, mais aussi — et en toutes circonstances — avec confiance. Il peut être donné en exemple à beaucoup.

St-Cergue était son domaine; mais c'était aussi beaucoup son œuvre. Il a marqué cette station de sa forte personnalité, partout présent et partout agissant.

Pendant plus de trente ans, il a présidé le Conseil général de sa commune, qu'il a représenté pendant quelques années au Grand Conseil de son canton. Directeur du Grand Hôtel de l'Observatoire, il a fait de cette maison un lieu d'accueil réputé. Propagandiste infatigable, il a régulièrement rendu visite aux agences de voyages de nombreux pays, en Angleterre principalement où il était particulièrement connu et apprécié.

Ses initiatives dans le domaine du tourisme furent nombreuses. Il contribua largement à doter Saint-Cergue de l'équipement touristique qui est aujourd'hui le sien et qui va encore être complété par un nouveau téléphérique.

Ses amis l'appelaient le «Sénateur»; grand ami de la France, il avait rendu de très nombreux services aux réfugiés, et aux sinistrés des départements du Jura français; l'an dernier, il avait été promu au grade de Chevalier de la légion d'honneur pour services rendus.

Edmond Auberson était membre du comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers et

par an, dans la monnaie du pays où ils désirent se rendre.

Telle est la décision prise à la dernière réunion du comité spécial du Conseil de l'Europe pour la simplification des formalités à la frontière.

La France a d'ores et déjà mis en vigueur une facilité qui profitera au tourisme suisse. Tous les touristes français — dont les passeports sont périmés depuis 2 à 3 ans et qui ont voulu éviter la dépense de 30 NF pour leur renouvellement — auront, pendant la saison en cours et éventuellement durant la saison prochaine, l'autorisation d'exporter au moins 500 NF ou leur contrevalence en devises.

Espérons que les autorités françaises feront bientôt le dernier pas en direction d'une libération complète, en levant toutes les restrictions quantitatives sur l'attribution de moyens de paiement pour les voyages à l'étranger.

W. Bg.



de l'Office du tourisme du canton de Vaud; il a rendu à tous deux d'éminents services qui ne seront pas oubliés.

Son amabilité et son savoir vivre étaient dans la ligne de cette tradition hôtelière qui a contribué dans une si forte mesure au renom du tourisme national et lémanique en particulier.

Veuille sa famille agréer l'assurance de la sympathie attristée des milieux touristiques du canton de Vaud.

A.

Die Frequenzsteigerung der Pariser Hotels

Guter Jahresbeginn in Gross-Paris

Im Nachgang zu den bereits skizzierten Zifferergebnissen der ersten beiden Monate geben wir nachstehend die wichtigsten Elemente der Statistik der Seinhôtels (Gross-Paris) für Januar und Februar 1960 bekannt, verglichen mit den entsprechenden Monaten des Vorjahres.

Im Januar 1960 stieg die Frequenz der Pariser Touristenhotels (also ohne die sog. «Meublés») um insgesamt 12,6 %. Es wurden 81 450 Ausländer (gegen 72 319 im Januar 1959) gemeldet. Die relativ stärkste Steigerung erfuhr die Zahl der portugiesischen Gäste mit 1029 (+53,1 %), gefolgt von der der Österreicher (mit 899 oder +37 %). Aber mit derartig geringen, absoluten Ziffern gewinnt der Pariser Hoteller nicht viel. Renditemässig stärker fielen ins Gewicht: die USA mit 16 326 (+10 %), die Italiener mit 7157 (was eine geringe Verminde-

Avant tout achat de LITERIE

(sommiers-matelas et lits)

TRECA

CONSULTEZ

La première marque de literie à ressorts

Magasin-exposition - rue Liotard 3, Genève - Téléphone (022) 34 31 40

Le grand spécialiste de la literie de GRAND CONFORT pour hôtels — hôpitaux — cliniques — communautés religieuses et pensionnats

Vous pouvez recevoir, sans engagement de votre part documentation et devis.

BON ➔

à découper et à retourner à TRECA, rue Liotard 3, Genève

Nombre de matelas	Nombre de sommiers	Largeur	Longueur	Observations personnelles

Nom de l'hôtel: _____

Adresse: _____

Ultra-Bienna

garantit das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses modernste führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig und hervorragend in weichem und hartem Wasser. Es bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben; es erhält die Wäsche griffig und weich.

SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche.

BIO.40 zum Vorwaschen oder Einweichen fettig-schmutziger Leib-, Küchen- und Berufswäsche.

PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel.

ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon.

Ultra-Bienna, Bio.40 und Angora wurden auf Grund ihrer Waschwirkung und Textilschonung mit dem Gütezeichen des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft ausgezeichnet.

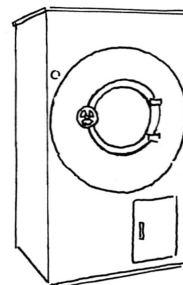
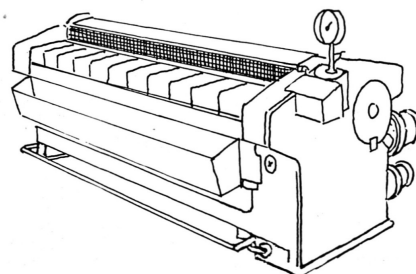
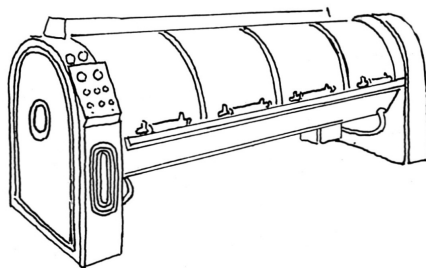
Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7



Ein reichhaltiges Fabrikationsprogramm:

Der Erfolg aller Ferrum-Wäschereimaschinen ist auf ihre sprichwörtliche Betriebssicherheit und die berühmt hohe Leistungsfähigkeit zurückzuführen. Das reichhaltige Fabrikationsprogramm ermöglicht es uns, Ihnen für jedes Wäschereiproblem eine wirtschaftlich einwandfreie, den gegebenen Umständen entsprechende Lösung anzubieten. Mit Ferrum Wäschereimaschinen erhalten Sie vom Guten das Beste. Verlangen Sie unverbindliche Offerten über Waschautomaten, Zentrifugen, Glättemaschinen, Trockenmaschinen usw.



Ferrum AG
Giesserei und Maschinenfabrik
Rupperswil b. Aarau

ferrum

zung bedeutet) und, wie üblich, die bundesdeutschen Besucher mit 7842, d. h. vollen 19,5 % mehr als im Januar 1959. — An Schweizer Hotelgästen kamen mit 4173 Ankünften rund 10 % mehr nach der französischen Hauptstadt.

Im Februar ist die Gesamtzahl der Ankünfte mit 83 029, gegenüber dem «mois creux» Januar, etwas gestiegen. Im Vergleich zum Februar 1959 (73 966) erreicht die Monatszunahme mit + 12,2 % praktisch ebenso viel wie im Januar. Aber im zweiten Monat kamen mit 691 Köpfen rund 42,8 % mehr Dänen nach

Paris als im gleichen Monat des Vorjahres. Die deutschen Februartouristen kamen um 26,2, die Amerikaner um 10, die Briten (deren Frequenzsteigerung im Januar noch volle 22 % betragen hatte) um nur 1,3 % zahlreicher in die Seine-Stadt. Die Schweizer Besucher erreichten dagegen mit 4047 eine um 15,5 % höhere Ankunftsrate als im Februar 1959. Der März war gewiss noch besser, und im April hat das Ostergeschäft voll eingesetzt. Auf die Ergebnisse der ersten drei Monate kommen wir noch zurück. Dr. W. Bg.

L'Union d'entreprises suisses de transport a tenu à Genève sa conférence de printemps

L'Union d'entreprises suisses de transport vient de tenir à Genève sa conférence de printemps. Les travaux ont duré deux jours et se dérouleront d'abord dans le cadre des diverses sections, puis dans celui de l'assemblée plénière. Quelque cent trente participants étaient venus à Genève pour la circonstance.

Les rapports principaux furent présentés par M. O. Zuber, président central, directeur du chemin de fer Sud-Est-Bahn, et par M. H. Born, directeur du secrétariat. La modernisation des exploitations et du matériel, l'adaptation au mouvement du trafic marchandise, la nouvelle loi fédérale sur les chemins de fer, les expériences faites avec le billet touristique européen «Euralpass», le développement rapide des conduites à longue distance pour le transport des carburants liquides et gazeux, l'accroissement du trafic ferroviaire qui n'a toutefois pas profité à tous, l'élargissement éventuel du secrétariat général de l'Union en vue de permettre l'intensification des efforts en faveur des entreprises de transport public, ont tout particulièrement retenu l'attention des congressistes et des dirigeants de l'Union.

C'est à Einsiedeln que l'Union tiendra sa conférence d'automne.

Les participants ont également entendu un exposé du plus vif intérêt que M. Werner Kaempfen, nouveau directeur de l'Office national suisse du tourisme, avait bien voulu accepter de leur présenter.

Le conférencier a rappelé que le tourisme a pris naissance dans la seconde moitié du siècle dernier, pour commencer à se développer au début de ce siècle. Il ne s'agissait pas encore d'un tourisme de masse, mais d'un tourisme réservé à un certain nombre de privilégiés. Les étrangers qui venaient alors en notre pays y séjournaient pendant plusieurs semaines, voire durant plusieurs mois. On s'occupait déjà de propagande, certes, mais on le faisait un peu en ordre dispersé. Cependant des offices de tourisme helvétiques avaient ouvert leurs portes à Londres, à Paris, au Caire. C'est à la redoutable crise qui se produisit dans les années 30 que l'on doit un sérieux regroupement des efforts et une intensification de la propagande commune.

Mais, son véritable essor, l'Office national suisse

du tourisme ne le connaît vraiment que depuis la fin de la dernière guerre. En effet, par suite de l'introduction de vacances payées dans nombre de pays, par suite aussi de l'augmentation du niveau de vie des populations, le tourisme a pris une vigueur nouvelle. Toutefois aujourd'hui, il s'agit toujours moins de séjours prolongés. Ceux-ci ont fait place à des séjours infiniment plus nombreux, mais beaucoup moins longs. Alors que, en 1878, la durée moyenne d'un séjour touristique était de 45 jours, 80 ans plus tard elle n'est plus que de deux jours et demi. Les privilégiés d'hier ont fait place au grand nombre. C'est donc à la masse dans son ensemble que l'effort de propagande doit s'adresser.

Actuellement, l'Office suisse du tourisme possède seize agences à l'étranger. Son action publicitaire se manifeste sous les formes les plus diverses: affiches, publications, émissions de radio et de télévision sur les chaînes étrangères, films. Pour l'an passé seulement, neuf millions de prospectus ont été distribués à l'étranger, tandis que l'Office national suisse du tourisme participait à soixante-

quinze expositions et foires hors de nos frontières, affirmant ainsi la présence de la Suisse.

Comme d'autres pays qui, jusqu'ici, s'étaient tenus à l'écart de la propagande touristique, entrent maintenant en lice, déployant souvent de sérieux efforts pour attirer à eux une partie de la clientèle désireuse de voyager pour son agrément, il est nécessaire, il est indispensable, de poursuivre, d'intensifier encore l'action entreprise en faveur de l'hôtellerie, des moyens de transport et de la vie économique de notre pays. Les Chambres fédérales l'ont du reste fort bien compris, puisqu'elles ont porté à cinq millions quatre cent mille francs la subvention accordée annuellement à l'Office national suisse du tourisme.

Cet exposé, clair, précis et solidement documenté a été vivement apprécié par l'auditoire. On n'insistera en effet jamais assez, même auprès des convaincus, sur l'importance que le tourisme revêt pour l'économie helvétique. M. Werner Kaempfen a su le faire d'une manière particulièrement appropriée.

Au cours de leur séjour à Genève, les participants ont visité les Ateliers de Sécheron, dîné dans les salons de l'Hôtel des Bergues, effectué une promenade-lunch à bord de l'une des blanches unités de la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman et assisté à une réception donnée en leur honneur, à l'Hôtel Métropole, par le Conseil d'Etat et la ville de Genève.

Chacun a regretté hélas l'absence de M. Albert Virieux, directeur des transports en commun genevois (C.G.T.E.), qui, quelques jours auparavant, avait été frappé d'une soudaine affection cardiaque, laquelle a nécessité son transfert immédiat à l'Hôpital cantonal. Des vœux ont été formés pour son rapide et complet rétablissement.

Hélas, deux jours plus tard, on devait apprendre son décès, des suites d'une embolie. Le défunt n'était âgé que de 52 ans, marié et père de trois filles, toutes encore aux études. V.

An den sonnigen Halden des Lötschberges

«Das Wandern ist des Müllers Lust»

Managerkrankheit und Herzinfarkt sind Symptome unserer gehetzten Zeit, die den Sinn dafür verloren hat, dass das Leben sich nicht nur in steter Betriebsamkeit, in der Jagd nach Geld und Wohlstand erschöpfen darf, sondern dass es noch andere Werte gibt, die ebenso wichtig, wenn nicht wichtiger sind. Ferien könnten dazu da sein, Körper und Geist zu entspannen, die vom Sitzen verrosteten Glieder gelenkig zu machen, den Blutkreislauf wieder anzukurbeln. Doch was tut der heutige Mensch? Das Auto hat ihm eine bisher nie gekannte Bewegungsfreiheit verliehen, aber zu grösserer Geruhssamkeit trägt es nichts bei. Man steckt sich Reiseziele, die die Zurücklegung grosser Strecken erfordern. Die Schweiz ist zu klein geworden — in einem halben Tag hat man sie durchfahren, und man möchte nun etwas von der Welt sehen, andere Länder kennen lernen. So rollt man über Berg und Tal, die Landesgrenzen weit zurücklassend, in fremde Länder, frisst Hun-

derte von Kilometern, und der Lenker, statt sich wirklich einmal im Jahr auszuspannen, sitzt Tag für Tag stundenlang am Steuer, den Blick auf Tachometer und Strasse gerichtet. Vielleicht wird da und dort ein kurzer Imbiss halt eingeschaltet. Dann am Abend wird in einem Hotel oder Gasthof, wo sich gerade eine Gelegenheit bietet, übernachtet. Oft ist der Ort nicht einmal ruhig, und der Schlaf stellt sich lange nicht ein, weil die Konzentration, die die Beherrschung des Wagens während der langen Fahrt erforderte, den Geist nicht zur Ruhe kommen lässt. So geht es vielleicht eine, zwei oder drei Wochen. Man kommt nach Hause mit dem Gefühl, viel gesehen zu haben und hat doch nichts gesehen, man hat vor allem den Strassenverkehr und seine Gefahren erlebt und daneben einige oberflächliche Eindrücke von Landschaften und Städten in sich aufgenommen, die sich rasch wieder verflüchtigen. Überschrift: Ferienreise!

Plan comptable de l'hôtellerie

Les plans comptables en français sont envoyés sans frais sur demande, contre remboursement, au prix de :

	Pour les membres de la SSH	Pour les non membres
EDITION A plan détaillé avec répertoir permettant de guider le comptable dans ses écritures	Fr. 3.50	Fr. 5.50

EDITION B

plan simplifié (comptes principaux)	1 ex. gratuit	Fr. 1.80
Office fiduciaire et comptable de la SSH, Montreux Tél. (021) 6 61 44		

Gewiss nicht alle Motorisierten fassen ihre Ferien so auf. Aber diejenigen, die allen Grund hätten, ihrer Gesundheit Sorge zu tragen, stehen so sehr unter dem Zwang einer inneren Unruhe, dass sie vom gehetzten Alltag auch in den Ferien nicht loskommen.

Wenn nicht alle Anzeichen trügen, bahnt sich allmählich eine Umkehr an. Viele Menschen empfinden wieder das Bedürfnis nach geruhssamen Ferien, und das heisst keineswegs untätig herumzusitzen oder stundenlang im Liegestuhl sich von der Sonne braten zu lassen. Nein, zu geruhssamen Ferien gehört das Wandern, das Wandern in Gottes freier Natur, fern von der staubigen Landstrasse, vom Benzin- und Oldunster der Autostrasse.

Wir besitzen in der Schweiz eine grosse Zahl herrlicher Wanderwege, und gerade in den Bergen gibt es der Pfade unzählige, wo der Motor nicht hinkommt und wo wir noch die reine Luft einatmen können. Hier soll von einem neuen Wanderweg die Rede sein, der am 5. Mai offiziell eingeweiht wurde, und der zu den reizvollsten gehört, die wir in unserem Lande haben :

der neue Höhenweg an der Südrampe der Lötschbergbahn.

Wer je schon mit der Lötschbergbahn vom Berner Oberland ins Wallis nach Brig gefahren ist — und welcher Schweizer kennt diese Strecke nicht! — der war jedesmal tief beeindruckt nicht nur von der technisch kühnen Anlage der Bahn mit ihren vielen Lawinengalerien, Tunnels und Brücken, sondern vor allem von den unvergleichlichen landschaftlichen Reizen, die ihm die Fahrt vermittelt — besonders wenn der Zug aus dem wildromantischen Lötschental bei Hohtenn umbiegt und hoch über dem Rhonetal sich gleitflughähnlich auf exponierten Terrassen durch Schluchten und Tunnels dem Nordportal des Simplontunnels zustrebt. Da drängt sich



ARKINA
das mineralogisch hochwertige Mineralwasser, in guten Hotels, Restaurants und Tea-Rooms gerne serviert

Gesundheitshalber zu verpachten
mit Übernahme nach Übereinkunft, an einzigartiger Lage im Zentrum von Basel, erstklassiger

Restaurationsbetrieb

Grosser Umsatz. Für initiative Fachleute interessante Existenz. Nützliche Kapital ca. Fr. 100.000. — Auskunft unter Chiffre R E 2640 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Café-restaurant-terrasse
au centre de Lausanne, en parfait état, excellente renommée,
à vendre
pour raison d'âge, après 20 ans d'exploitation. Bail de longue durée inscrit. Prix de vente et marchandises environ Fr. 250.000. — Intéressés qualifiés du métier et solvables obtiendront renseignements sous chiffre R T 1549 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

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

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

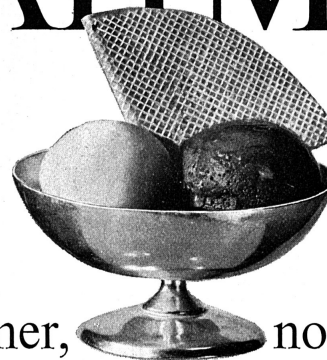
Kiefer
Glas Porzellan Silber
Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

RAHMEIS



noch feiner, noch rascher
zubereitet mit dem neuen,
gefrierbereiten **BEROLA FLÜSSIG**

Aus der Dose direkt in die Glacémaschine!

BEROLA FLÜSSIG ist eine ganz neuartige Rahmeis-Mischung, hergestellt aus Vollmilch und Rahm (8% Butterfettgehalt). Kein Anrühren und kein Abkochen mehr, BEROLA FLÜSSIG ist fixfertig gefrierbereit.

Unübertroffene Qualität

BEROLA begeistert in seiner neuen Komposition auch den verwöhnten Kenner: herrlich zart im Schmelz, rahmig und voll, auch nach Tagen nicht auskristallisierend. BEROLA FLÜSSIG ist absolut keimfrei und bleibt in der praktischen Dosenverpackung monatelang gebrauchsbereit.

Günstiger Preis

BEROLA FLÜSSIG erhalten Sie in Dosen zu 2 kg netto. Es ist ausgiebig und damit erstaunlich günstig im Preis, trotz seiner hervorragenden Qualität und seines hohen Gehaltes an Rahm und Vollmilch.

Einführungsangebot

Ein Versuch mit BEROLA FLÜSSIG lohnt sich. Als Muster erhalten Sie eine 2kg-Originaldose zum reduzierten Preis von Fr. 2.70.

Auf Wunsch führen unsere Fachleute BEROLA FLÜSSIG unverbindlich auch in Ihrem Geschäft vor. Bitte berichten Sie uns.

Berner Alpen Milchgesellschaft
Konolfingen, Emmental
Telephon (031) 68 43 01

STALDEN

Bestellschein
An die Berner Alpen Milchgesellschaft, Konolfingen Emmental
Bitte senden Sie mir —
Cartons à 12 Dosen zu 2 kg
BEROLA FLÜSSIG
Rahmeis-Mischung oder
eine Musterdose zum Einführungspreis von Fr. 2.70.
Ich wünsche unverbindliche
Vorführung in meinem Geschäft.
Adresse: _____
Datum: _____

STALDEN

alles ans Fenster, um möglichst viel von den herrlichen Ausblicken zu erhaschen. Man bedauert nur, dass alles so rasch geht. Für diejenigen, die mit Musse diese landschaftlichen Schönheiten auf sich einwirken lassen möchten, bietet nun der neue, die ganze Löttschbergflanke von Hohenbühl bis Lalden durchziehende Wanderweg die Möglichkeit, sie auf Schusters Rappen zu begehen. Der Präsident der Lichtbildkommission des Schweizerischen Lehrervereins, Walter Angst, ein vielgeleiteter Mann, war es, der im Herbst zur Schaffung eines solchen Höhenweges anregte. Der seit vielen Jahren um die Wanderwege verdiente Chef-Stellvertreter des Publikitäts- und Reisedienstes der Löttschbergbahn, Emil Kämpf, nahm sich in Folge dieser Idee begeistert an. Mit Zustimmung der BLS-Direktion hat er sie der Wirklichkeit entgegengeführt in Zusammenarbeit mit der Bauabteilung der BLS, Bahnmeister und Grossrat Theiler und Unternehmer Leigener, beide von Ausserberg.

Die Einweihung des Wanderweges Hohenbühl-Ausserberg-Lalden, der sich in 1100-1800 Meter über Meer auf insgesamt 18 km erstreckt, gestaltet sich für die ca. 60 Pressevertreter aus allen Teilen des Landes zu einem wirklichen Erlebnis. Bald unterhalb, bald oberhalb der Bahnlinie sich hinziehend, das Luogekintal und Ijolltal überquerend und tief in das wilde Bietschtal eindringend, windet sich der Weg mit nur wenigen und nicht sehr bedeutenden Gegensteigungen steilen Hängen entlang durch Wiesen, Laub- und Nadelgehölz. Liebliche Birkenhaine wechseln mit Kiefernwäldern, und auf grossen Teilen des Weges schlängeln sich Wasserleiten entlang, die in kunstvoller Anlage aus den Tobeln heraus das Wasser an die sonstigen Hänge führen. Herrlich ist der Blick ins Rhonetal und auf die gegenüberliegende Talseite. Niedergesteln, Raron grüssen aus dem Talboden heraus, Raron mit seiner stolzen Kirche, an deren Mauern Rainer Maria Rilke seine letzte Heimstätte gefunden hat. Vom Riedgarten, ein Vorsprung, den man nach der romantischen Wegebuchung ins Bietschi erreicht, weitet sich der Blick weit hinunter ins Rhonetal und hinauf bis zu den südlichen Gomsbergen; gegenüber auf der andern Talseite, erblickt man die Dörfer Eischoll, Unterbach und Büchen.

In Ausserberg war die Wanderung für diejenigen beendet, die noch einen langen Rückfahrtweg vor sich hatten. Die andern bummelten weiter ins Bletschertal hinein, um den Eggerberg herum nach Lalden, und dieser Teil der Wanderung soll dem ersten an Reiz in nichts nachstehen. Es sei besonders erwähnt, dass der Weg weder beschwerlich noch gefährlich ist. Häufige Wegmarkierungen sorgen dafür, dass man sich nicht verirrt, und ein soeben erschienener farbiger Prospekt bietet neben der Beschreibung des Höhenweges einen originalgetreuen Ausschnitt aus der Landeskarte 1:50 000, auf dem die ganze Route deutlich eingezeichnet ist.

Wir zweifeln nicht daran, dass dieser Wanderweg sich bald in breiten Kreisen grosser Sympathie erfreuen wird. Obschon es jenseits des Löttschberges, d. h. auf der Nordseite, an schönen Wanderwegen nicht mangelt, so wird das Wissen um diesen bezaubernden Höhenweg auf der Löttschberggrappe manchen wanderfreudigen Gast der Kurorte im Kantonalen am Thunersee und Interlaken dazu bewegen, einmal eine völlig anders geartete Landschaft kennenzulernen. (Spezialbilletts zu reduziertem Tarif werden u. a. ausgegeben in Thun, Spiez,

Interlaken und Kandersteg.) Wer nach dreieinviertelstündiger Wanderung von Hohenbühl nach Ausserberg kommt, dem bietet sich dort die Möglichkeit zu einer Verpflegung nach Walliser Art. Auch die Pressevertreter genossen dort eine herrliche Radelette mit einem feurigen Johannisberger, und der Pressechef der BLS, Herr Wirz — es sprachen ferner die Herren Dr. Belmont vom Pressedienst SBB, Kurdirektor E. Hess, Interlaken, Plattner, Vertreter der Walliser Wanderwege, und Gemeindepräsident Treyer von Ausserberg — richtete zum Abschied einige Worte an die Journalisten und Redaktoren, die hochbefriedigt von dem Wandererlebnis entweder die letzte Etappe unter die Füsse nahmen oder mit dem Blauen Pfeil wieder nordwärts Bern zufuhren.

Starke Zunahme des Fremdenverkehrs in den deutschen Winterkurorten

In den Beherbergungsstätten der 2453 Berichtsgemeinden des Bundesgebietes ohne Berlin sind im Februar 1960 nach Mitteilung der Statistischen Bundesamtes 5,7 Mio Übernachtungen von Inlandsgästen und 430 600 von Auslandsgästen ermittelt worden. Beim Inländerverkehr wurde das Februarergebnis 1959 um 383 200 Übernachtungen, beim Ausländerverkehr um 26 960 oder jeweils rund 7 % überschritten.

Besonders stark zugenommen hat der Fremdenverkehr in den Winterkurorten. So sind in 50 ausgewählten Winterkurorten allein 1,25 Mio Fremdenübernachtungen gezählt worden, d. h. 12 % mehr als im Februar 1959.

Die Bettenkapazität war in den Hotels und Gasthöfen mit 2,9 Mio Übernachtungen zu 25 % ausgenutzt, in den Heilstätten, Sanatorien und Kuranstalten mit 1,23 Mio zu 86 %, in den Fremdenheimen und Pensionen mit 1,2 Mio zu 24 %, in den Erholungs- und Ferienheimen mit 486 200 zu 44 % und in den Privatquartieren mit 319 900 zu 4 %. Die gesamte Bettenkapazität war — wie im Februar 1959 — zu 23 % ausgenutzt.

In fünf Monaten des Winterhalbjahres 1959/60 — Oktober bis Februar — sind 28,7 Mio Fremdenübernachtungen, darunter 2,4 Mio von Auslandsgästen, ermittelt worden; das sind bei den Inlands- und Auslandsgästen je rund 7 % mehr als zum gleichen Zeitraum des Vorjahres. E. S.

Zahlungsverkehr

Erhöhung der schwedischen Devisenzuteilung

Die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes gibt von folgender Mitteilung der schweizerischen Botschaft in Stockholm Kenntnis:

Die schwedische Reichsbank hat die Bestimmung aufgehoben, wonach der Erwerb von Devisen für Reisen ins Ausland in den Pass des Reisenden eingetragen werden muss. Als eine Folge hiervon ist

die Reisedevisenzuteilung, welche bisher im allgemeinen eine gewisse Summe pro Jahr betrug, auf einen bestimmten Betrag pro Reise festgesetzt worden. Jeder Reisende darf bei der Ausreise aus dem Land ohne Formalitäten höchstens 5000 Kronen mitnehmen. Dieser Betrag kann in beliebiger Währung ausgeführt werden, ohne Rücksicht darauf, nach welchem Land die Reise unternommen wird.

Gleichzeitig ist bewilligt worden, dass Reisende ebenfalls einen Betrag von 6000 Kronen in schwedischen Banknoten nach Schweden einführen können. Die früher bei der Aus- und Einreise geltende Beschränkung auf Banknoten im Werte von 100 Kr. und darunter ist aufgehoben worden.

Dass die Restriktionen nicht völlig beseitigt werden, wird von der Reichsbank damit erklärt, dass es notwendig sei, gewisse Massnahmen gegen Kapitalflucht aufrechtzuerhalten. SFV

Veranstaltungen

Zwei bedeutende Veranstaltungen in Neuchâtel

(Eing.) Wie bekannt, beteiligen sich an der vom 3.-12. Juni in Neuchâtel stattfindenden FOGA-Gastronomie-Messe Frankreich und Jugoslawien. Während dieser Zeit werden zwei wichtige Veranstaltungen organisiert.

Am Dienstag, 7. Juni, ladet die jugoslawische Botschaft in Bern, in enger Zusammenarbeit mit der JOGEXPORT in Belgrad, eine Anzahl Persönlichkeiten des politischen Lebens, Vertreter der Geschäftswelt sowie Delegierte der bedeutendsten in der Schweiz niedergelassenen Reiseagenturen ein.

Am Freitag, 10. Juni, ladet Frankreich verschiedene Schweizer Persönlichkeiten ein, zu denen sich Hoteliers, Restaurateure und Weinimporteure gesellen.

Diese beiden für unser Land besonders wichtigen Anlässe verfolgen den Zweck, verschiedene Produkte und Getränke der beiden genannten Länder vorzuführen.

Angesichts des grossen und stets zunehmenden Interesses an unserer Messe hat die Generalversammlung der FOGA den Beschluss gefasst, die FOGA-Gastronomie-Messe alle Jahre zu organisieren, damit sie unter den grossen Veranstaltungen unseres Landes den Platz finde, der ihr gebührt.

Neuchâtel, 1. Juni 1960. (Eing.)

Schaffhausen und sein Bachfest

Zum sechstenmal führt die Stadt Schaffhausen, gemeinsam mit der Internationalen Bach-Gesellschaft, die hier ihren Sitz hat, das bereits zur festen Tradition gewordene Internationale Bachfest durch. An acht aufeinanderfolgenden Tagen, vom 22. bis 29. Mai, finden unter Mitwirkung angesehener Solokräfte festliche Aufführungen von Werken Johann Sebastian Bachs statt. Zum erstenmal kann nun auch das hervorragend restaurierte Münster, dieser prachtvolle romanische Bau, in den Dienst der Konzerthalle gestellt werden.

Das Eröffnungskonzert bringt besonders schöne Kantaten, die der Reinhart-Chor Zürich, der Gemischte Chor Winterthur und das Stadtorchester Winterthur führen. Hervorstechende Gesangsolisten, wie Maria Stader, Lora Fischer, Ernst Höfliger und Hermann Schey, wurden für die ganze Dauer des Bachfestes verpflichtet. Das 2. und 3.

Festkonzert werden vom Stuttgarter Kammerorchester unter Karl Münchingers Leitung geboten; es gelangen im Münster sämtliche Brandenburgischen Konzerte zur Aufführung. Im neuen Stadttheater bietet der Geiger Emil Telmányi mit den weiteren Solisten Peter Lukas Graf, Antonio Tusa und Gunther Langer einen Kammermusikabend. Der Aufahrtstag (26. Mai) bringt eine Aufführung des «Magnificat» und zweier weiterer Kantaten durch den Fraenchor und den Männerchor Schaffhausens mit dem Stadtorchester Winterthur, den Gesangsolisten, dem Organisten Heinz Binde und der Cembalistin Gertrud Böhl unter der Führung von Johannes Zentner.

Als sechstes Festkonzert folgt im Münster ein Orgelabend des blinden Helmut Halcha aus Frankfurt. Sodann spielt Rosalyn Turek aus London im Stadttheater Klavierwerke von Bach und am Schluss-tag des Festes werden eine Matinee mit Germaine Vaucher-Clerio im Stadttheater und die von Walther Reinhardt geleitete Aufführung der Hohen Messe in h-moll in der St. Johannes-Kirche geboten. Diese Festtage edelster Musik werden sich für Besucher Schaffhausens aus weitem Umkreis zum künstlerischen Erlebnis gestalten.

Maiwallfahrt

(Eing.) Die diesjährige HORESA-Wallfahrt findet Montag, den 23. Mai, statt. Dazu sind alle im Gastgewerbe tätigen Katholiken herzlich eingeladen. Unser bischöflicher Protektor, Dr. Franziskus von Streng, wird wieder die Pilgermesse halten und zum Abschluss ein richtungsweisendes Wort mitgeben. Die diesjährige Wallfahrt erhält eine besonders festliche Note durch die Feier des silbernen Priesterjubiläums unseres verehrten H.H. Pater Heinrich Höppler SAC, der vor 10 Jahren sein Amt als Zentralsekretär der HORESA und als Seelsorger des Schweizer Gastgewerbes übernommen hat.

Programm: 10 Uhr Bischofsmesse mit Festpredigt in der Wallfahrtskirche von Melchtal. 12 Uhr gemeinsames Mittagessen im Hotel «Paxmontana» in Fribourg. 10 Uhr Schlussandacht am Grab des hl. Bruder Klaus in der Wallfahrtskirche von Sachseln. Segen mit der Bruder-Klausen-Reliquie.

Einzelpilger mögen sich für die Teilnahme am Mittagessen direkt bei der Direktion Hotel «Paxmontana» anmelden. Preis für Mittagessen und Unkostenbeitrag Fr. 7.—.

Richesse et variété, principales caractéristiques du Festival international de Lausanne

Le prochain «Festival international de Lausanne», aura lieu du 17 mai au 22 juin. Ce Festival a pris en quelques années une importance rarement égalée par les manifestations organisées dans d'autres villes et jouit déjà sur le plan international d'une enviable réputation.

Nous aurons cette année l'occasion d'applaudir «le Roi David», psalme symphonique d'Arthur Honegger, d'après un drame de René Morax. La collaboration de ces deux auteurs suisses a joué dans l'évolution de l'art scénique contemporain un rôle décisif.

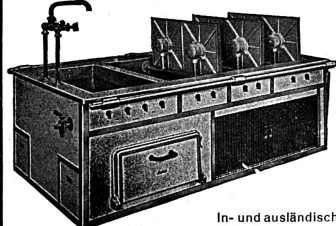
C'est l'orchestre de la Suisse Romande, dirigé par Ernest Ansermet, qui interprétera «le Roi David», avec la collaboration du Chœur des Jeunes, du Chœur de la Société Romande de spectacles et

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:

Zürich: Stadtspital Wald
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof
Lagos (Nigeria) (Westafrika): Hotel «The Mainland».



In- und ausländische Patente.

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

Locher

1808-1958



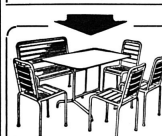
MAHLER CHUR

150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

Diese Stabell
kostet Fr. 30.50



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Inhaber A. R. Spohn
Postfach 250



Gartenmöbel
Gartenschirme
günstiger direkt vom Hersteller
Beutler, Wichtlach
Tel. (031) 68 21 52



National

Die ideale Gästebuchungsmaschine für Ihr Hotel. Verlangen Sie unverbindlich ausführliche Dokumentation.

NATIONAL REGISTRIERKASSEN AG
Zürich - Stampfenbachplatz - ☎ (051) 26 46 60
Fabrik in Bülach

Ladies Tea

Feinste Spezialmischung für hohe Ansprüche

Verlangen Sie Gratismuster

A. KÖPFLI-BÖSCH, LUZERN
Telephon (041) 2 47 97

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackierend, unverwundlich, ver-luminda, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Mit nur **5 Rp.**

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

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

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Hotel-Mobiliar

oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Wenn Sie

A remettre à Lausanne

café-restaurant

d'ancienne renommée, chiffre d'affaires Fr. 225 000.—. Nécessaire peu d'investissement. Affaire importante, intéressante pour restaurateur du métier. Agences, intermédiaires, s'abstenir. Ecrire sous chiffre P 5564 S à Publicitas, Sion.

Zu verkaufen

Packard-Cabriolet

5plätzig, Modell 1954, 87000 km, gut präsentierender, sorgfältig gepflegter Herrschaftswagen, geeignet für Gästefahrten, in einwandfreiem Zustand. Farbe silbergrau, sechsfach bereift. Anfragen unter Chiffre T 5004 an Publicitas AG, Zürich.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht

Hotel in Skigebiet

welches ca. 50 Kinder (10-15jährig) regelmässig an Weihnachten und Ostern aufnehmen könnte. Detaillierte Offerten unter Chiffre P 3464 N an Publicitas Neuenburg.

A remettre ou gérance libre

Commerce de traiteur, vins, liqueurs, comestibles pour couple possédant les qualités requises pour ce genre de commerce. Belle possibilité d'avenir et de développement. Long bail, facilité de paiement. Ecrire sous chiffre U 124654 X à Publicitas Genève.

MIX- und BAR-Lehrkurs

Internationale Mixing-School
(Mixkurse), auch ohne Alkohol, durch Fachmann mit über 30jähriger Praxis in Bar, Hotel und Restaurant. Perfekte Ausbildung in Theorie und Praxis, Deutsch, Französisch und Italienisch. Referenzen aus dem In- und Ausland. L. Spinelli, Beckenhofstrasse 10, Zürich 6, Tel. 26 87 68

des acteurs du Théâtre de Carouge. Les principaux solistes sont Consuela Robio, Solange Michel et Pierre Mollet. «Le Roi David» sera présenté dans sa version scénique, et ceci pour la première fois depuis sa création en 1921.

Lausanne a pu s'assurer, une nouvelle fois, et en exclusivité pour la Suisse, le Concours de l'Opéra de Belgrade, qui nous revient cette année avec deux œuvres de Moussorgsky, «Boris Godounov» (le 25 mai) et «Khovantchina» (le 28 mai), ainsi que Eugène Onéguine, de Tchaikowski.

Après le triomphe remporté depuis deux ans à Lausanne par les 220 chanteurs, musiciens, danseurs et solistes yougoslaves, on peut s'attendre cette année encore à un succès exceptionnel. Nous aurons l'occasion, pour la première fois à Lausanne, d'entendre la «Khovantchina», l'œuvre qui révéla Moussorgsky, ainsi que le merveilleux ouvrage de Tchaikowski : «Eugène Onéguine».

Le 3 juin, l'Orchestre philharmonique de Varsovie jouera sous la direction de Stanislaw Wislocki une œuvre du compositeur polonais K. Sierocki, puis le concerto en fa mineur (op. 21) de Frédéric Chopin, avec le pianiste Witold Malczewski. Ce concert très attendu se terminera par la 3e symphonie de Beethoven, cette fameuse «Héroïque» composée par le maître en hommage à Napoléon.

Shakespeare sera l'hôte d'honneur du Théâtre de Beaulieu le 14 juin, avec son drame «Henri IV» et le mercredi 15 juin avec «Falstaff». Ces deux œuvres seront interprétées par le «Théâtre de la Cité», de Lyon que dirige Roger Planchon, l'un des rénovateurs du théâtre contemporain.

Enfin, le 21 et 22 juin nous applaudirons, et certainement avec un rare enthousiasme, le «Ballet national hongrois», avec ses chœurs et son orchestre tzigane, qui forment une troupe de 115 artistes.

Ainsi, succédant à une saison lyrique déjà brillante, le Festival international de Lausanne couronnera, au Théâtre de Beaulieu, une belle série de spectacles exceptionnels, qui font de Lausanne un centre artistique réputé.

Aus dem Leserkreis

Schönheitsfehler unserer Gastfreundschaft

Wir betrachten Gastfreundschaft als unsere Tradition, kümmern uns aber oft wenig um die Beurteilung im Ausland. Der Gast sieht die Dinge aus seiner Perspektive und damit anders, als wir uns das vorstellen. Er kennt vor allem Sitten und Gebräuche des Gastlandes zu wenig, um beispielsweise die Trinkgeldfrage in jedem Einzelfall richtig entscheiden zu können. Kleingeld? – Gewiss, und doch: der ausländische Gast sucht sich den Gepflogenheiten anzupassen. Im Dornengestrüpp des Trinkgeldwesens allerdings ist dies recht schwierig, wenn nicht gar unmöglich. Einerseits fehlen klare Richtlinien der massgeblichen Verbände, andererseits sind die sogenannten «Gewohnheitsrechte» nach Kanton und sogar nach Region verschieden.

Die Trinkgeldberechnung erfolgt in etlichen Restaurants auf der Nota, während man in den meisten Gaststätten die Zahlung des Trinkgeldes dem Gast überlässt, wobei 10 % als Minimum betrachtet werden. Die Hotelabrechnung ist insofern kompliziert, als die Trinkgeldberechnung nach Dauer des Aufenthaltes abgestuft ist. Oft besteht auch keine Klarheit darüber, ob und in welcher Höhe zusätzliche Trinkgelder an Portier, Zimmermädchen, Servipersonal usw. noch zu verabfolgen sind.

Der ausländische Gast benützt verständlicherweise mit Vorteil Taxis, schon weil er die Linien-einteilung und Fahrpläne städtischer Trams nicht kennt. Auch in dieser Branche bestehen sehr unterschiedliche Auffassungen in bezug auf Trinkgeldab-lösung. Dieselbe Beobachtung trifft auf Tankstellen zu. Ein deutscher Gast beispielsweise ist höchst erstaunt über die von Fall zu Fall betont unfreundliche Bedienung, hat er doch keine Ahnung, dass der Tankstellenwart zumeist ein Trinkgeld erwartet, ohne dieses indessen beanspruchen zu können.

Saubere und eindeutige Regelung der Trinkgeld-frage wäre sicher wünschenswert. Weshalb ist noch keine Taxifirma auf den Gedanken gekommen, Nettotarife zu verlangen? Sicher würde sie dankbare und zahlreiche Kunden gewinnen, denn die Trinkgeldklauberei geht auch uns Schweizern oft auf die Nerven, besonders dann, wenn das Personal so wenig klare Vorstellungen über Trinkgeld und seine Höhe hat, wie wir selbst.

Auskunftsdienst

The Anglo American Tourist Service Association, Inc.

Wir werden von Mitgliederseite darauf aufmerksam gemacht, dass gemäss einer Mitteilung der AATA die Herren Michael Graffmann und Dieter Kleckner, frühere Vertreter der genannten Firma, nicht mehr in deren Diensten stehen und daher nicht berechtigt sind, in deren Namen zu handeln oder Anzahlungen entgegenzunehmen. Die Anglo American Tourist Service Association, Herausgeberin von Hotel- und Reiseführern sowie von Schildern, gab uns schon öfters Veranlassung zu Kritik über die Publikationen und deren Schilder, wie auch über unannehmbare Methoden in bezug auf Kommissionsbegehren.

Wir empfehlen unsern Mitgliedern allgemein, all-fällige Begehren auf Leistung einer Anzahlung bei Abschluss von Insertionsaufträgen strikte zurückzuweisen. Nicht immer ist ein Agent zur Entgegen-nahme von Anzahlungen befugt, und wir sind der Auffassung, dass Insertionsgebühren erst bezahlt werden sollen, wenn Beweise für das Erscheinen einer Anzeige vorliegen. Seriöse Publikationsfirmen pflegen dies so zu halten.

Einen weiteren Punkt möchten wir erneut in Erinnerung rufen. In Insertionsverträgen wird sehr oft als Gerichtsstand das Domizil des Verlegers angegeben, das man, besonders wenn es im Ausland ist, nicht akzeptieren sollte. Bei allfälligen rechtlichen Auseinandersetzungen kann die Anerkennung eines Gerichtsstandes für einen Auftraggeber von grossem Nachteil sein.

«Schweizer Autobahnen in Sicht»

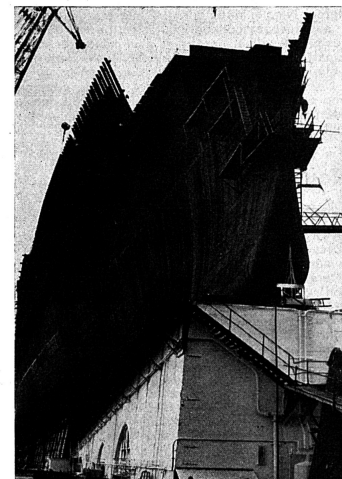
«Schweizer Autobahnen in Sicht», betitelt sich eine schöne, wohl dokumentierte und reich bebilderte Broschüre, welche die Arbeitsgemeinschaft für bituminösen Strassenbau über die Schweizer Strassen von morgen herausgegeben hat. Über das selbst-verständliche Interesse hinaus, das die Studie bei den Fachleuten und den für Strassenbau verant-wortlichen Behörden findet, verdient sie die Beachtung aller an der zweckmässigen Gestaltung unserer Nationalstrassen interessierten Kreise; das sind neben den Strassenbenützern jeder Art die Steuer-zahler, die das gigantische Werk zu finanzieren haben werden.

Die Schrift vermittelt einen guten Einblick in die Entstehung und Gestaltung des schweizerischen

Frankreich baut den grössten Luxusdampfer der Welt

Der Schiffsbau-Wettbewerb auf hohen Touren

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge sehen wir, wie sich der Verkehr in den letzten Jahren zu Land, auf dem Wasser und in der Luft



Die «France» aus der Froschperspektive in der Schiffswert von Saint-Nazaire; die Aussenarbeiten sind bald fertig. Sie wird die Strecke Le Havre-New York in 5 Tagen bewältigen.

entwickelt hat. Mit einem lachenden Auge will heissen, dass die Vehikel gegenüber früher eine gewaltige Temposteigerung erlangt haben, das

Nationalstrassenprojektes in Verbindung mit der Entwicklung des motorisierten Verkehrs. Grösste Beachtung aber verdienen im Augenblick, da wir uns anschicken, von der Planung zur Ausführung zu schreiten, die technischen Kapitel, in denen man auch bemerkenswerten wirtschaftlichen und finan-ziellen Angaben begegnet. Sie liefern dank ihrer Sachlichkeit einen nicht zu übersehenden Beitrag zur Gewinnung jener «Erkenntnisse der modernen Strassenbautechnik und der wirtschaftlichen Ge-sichtspunkte», zu deren Beachtung das Gesetz die für das grösste schweizerische Bauwerk des Jahr-hunderts verantwortlichen Stellen verpflichtet. Be-sonders verdienstlich und aufschlussreich ist darin die auf neueste grosse Strassenbauten gegründete Darstellung der Entwicklung im Ausland, vor allem in Staaten wie Italien, Westdeutschland und USA, die auf Grund langjähriger Erfahrungen in wachsendem Masse von den gerade jetzt lebhaft disku-tierten verschiedenen Bauweisen die flexible Me-thode mit dem bituminösen Belag anwenden.

Reisen also schneller und bequemer geht; aber mit dem weinenden Auge bedauern wir, dass das ge-mächliche Reisen ohne Hast und Lärm in einer «ruhigen Welt» der Vergangenheit angehört.

Während die Schweiz als Binnenland nur den Verkehr zu Land und in der Luft kennt – abgesehen von der See- und Rheinschifffahrt – verfügen die Länder am Meer noch über die wichtigen Schiff-fahrtslinien von Kontinent zu Kontinent und sind damit verkehrstechnisch zweifellos in einer bessern Lage. Um diese Stellung auszunützen und den kon-kurrenzierenden Verkehrsträgern – wobei haupt-sächlich das Flugzeug der «Erzfeind» ist – die Stirne bieten zu können, wird unter den Schiff-fahrtsnationen ein harter Wettbewerb ausgetragen. Einige Beispiele zeigen dies deutlich: Amerika baute für den Atlantikdienst in den letzten Jahren die «In-dependence», die «Constitution» und die «United States»; Italien die «Augustus», «Giulio Cesare», «Cristoforo Colombo» und in einigen Wochen wird die «Leonardo da Vinci» zur Jungfernfahrt starten. Holland baute die «Maasdam», «Statendam» und kürzlich die «Rotterdam». England kam mit der «Caronia», «Ivernia», «Carinthia», «Saxonia» und «Sylvania», während Kanada die «Empress of Bri-tain» und «Empress of England», Norwegen die «Oslofjord» sowie «Bergensfjord» und Schweden die «Kungsholm» und «Gripsholm» herausbrach-ten.

Gehören einzelne dieser Schiffe heute zu den schönsten, luxuriösesten und grössten, so werden sie doch bald überflügelt sein. Frankreich baut zu-zeit in der Schiffswert von Saint-Nazaire den Luxus-dampfer «France», der an Grösse und Ausstattung alles in den Schatten stellen wird. Die Kiel-legung zu diesem neuen Ozeanriesen erfolgte von den Franzosen am 7. Oktober 1957, mit seiner In-dienststellung wird auf Ende 1961/Anfang 1962 ge-rechnet. Nur einige wenige Details zeigen, was die-ses schwimmende Luxus-Riesenschiff bieten wird: einen Lunapark, mehrere Schwimmbäder und Spiel-plätze, verschiedene Ball-, Theater- und Kinoräume, eine «Geschäftsstrasse» usw. Nicht weniger als 2000 Passagiere (500 1. Klasse, 1500 2. Klasse) werden sich auf dem 316 Meter langen und 34 Meter breiten Dampfer vergnügen können.

Diesen Sommer auf das Rothorn!

Das wird für viele Feriengäste und Touristen der Wahlspurt für einen Ausflug in die Berge sein. Die Betriebsleitung der Brienz-Rothorn-Bahn gibt im Inserat der heutigen Ausgabe die diesjährige Be-triebshaltung der letzten, noch mit Dampf betriebenen Zahnradbahn sowie des Hotels auf dem Rothorn be-kannt. Wer wollte nicht mittels der romantischen Dampf-Zahnradbahn in beschaulicher Fahrt auf den berühmten Aussichtsbühl (2349 m) gelangen? Der überwältigende schöne Rundblick vom Gipfel und vom Kulmhotel aus hat das Brienz-Rothorn zu einem idealen Ausflugsziel im Berner Oberland wer-den lassen. Das Erlebnis eines Sonnenunterganges oder Sonnenaufganges ist unvergesslich und hat dem Brienz-Rothorn bleibende Freunde verschafft. Gehören auch Sie zu denselben? Und die moderne Luftseilbahn auf das Brienz-Rothorn!

Haben Sie noch einen Wunsch?



AMIT legt der Kellner die Tube Thomy-Senf auf den wohlbereiteten Tisch. Die Frage ist eigentlich keine Frage, sondern eine Höflichkeits-formel, denn mit der Tube Thomy-Senf ist dem Gast der letzte Wunsch erfüllt. Immer mehr Restaurateure machen die Erfahrung, dass Thomy-Senf in der Tube alle Ansprüche erfüllt, äusserst hygienisch und zudem so etwas wie ein Symbol für den gepflegten Tisch ist. Machen Sie einen Versuch – er lohnt sich, denn es handelt sich um ein Thomi + Franck-Produkt.

Schulld-Birnen
mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und be-messerte Offerten verlangen. E. Schwab, Zürich Gummiwaren – Seefeldstr. 4

Tagespreise vom 6. Febr. 1960:

Tischmelken
per Dutzend Fr. 1.80

Bunte Sträusse
per Stück Fr. 2.50
Preisänderungen vorbehalten.

Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 66288

Schweizerbürger, 4 Spra-chen sucht Anstellung als

Restaurationskellner
oder Chef de service

Jahresstelle, evtl. Saison.

Offerten unter Chiffre RK 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Charaktervolle Weine

aus der
Ostschweiz
(Eigenkellterung)
Südtirol
Frankreich
Deutschland

A. Rutishauser & Co. AG.
Scherzingen/TG – St. Moritz

Wallace's Scotch Whisky
Melitta-Sekt

Ein Service der beeindruckt...

Kaffee für jeden Gast einzeln frisch zubereitet, im Melitta-Tassenfilter.



Musterfilter und Prospekte durch die
MELITTA AG, ZÜRICH 9/48, TELEFON 051/54 88 54

Günstig zu verkaufen, eventuell zu vermieten:

SCHALLER
Glacemaschine GTAV 4
4 l Trommelinhalt, Konservator für 4 Eisbüchsen
à 4 l

SCHALLER
Glacemaschine FTA 9
Freezer mit 9 l Trommelinhalt, Konservator für
5 Büchsen à 4 l

Glacemaschine
«Thermofrigor»
6 l Trommelinhalt, Konservator für 4 Büchsen à
6 l

Alle Apparate mit Untausrüstung innert 6 Monaten.

Paul Schaller AG., Bern
Staufferstrasse 60, Tel. (031) 83733.

Grolo



Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratis-prospekt!

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

Junger Deutscher sucht Stelle in gutem Hotel der französischen Schweiz als

Commis de rang

Offerten an Hans Bohn, Rheinfelden-Baden, Friedrichsplatz 3 (Deutschland).

HOTELIER

in ungekündigter Stellung sucht sich zu verän-dern. Langjährige Erfahrung, tüchtiger Organi-sator, vorzugsweise Tein- oder Grabbinden. Offerten unter Chiffre H O 2671 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge tüchtige

Anfangs-Barmaid

findet interessanten Posten in erstklassigem Hotel in Zermatt. Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre A B 2712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Avis

The Anglo American Tourist Service Association, Inc.

Des membres attirent notre attention sur le fait que, conformément à une communication de l'AATA, MM. Michael Graffmann et Dieter Kleckner, auteurs représentés de la maison en question, ne sont plus à son service et par conséquent ne sont plus autorisés à traiter en son nom ou à accepter des versements. L'Anglo American Tourist Service Association édite des guides d'hôtels et de voyages et loue des panonceaux. Ces derniers, de même que les publications ci-dessus mentionnées et, les prétentions de cette maison en matière de commission, ont déjà donné lieu à de nombreuses critiques.

C'est pourquoi, nous recommandons à nos membres en général de refuser strictement toute demande d'acompte lors de la conclusion d'un contrat d'insertion. Les acquiescements ne sont pas toujours autorisés à procéder à des encaissements et nous estimons que les frais d'annonces ne doivent être payés que lorsque l'on a la preuve que l'insertion a paru. C'est ainsi que procèdent toujours les maisons sérieuses.

Rappelons encore, une fois que, dans les contrats d'annonces, le for correspond souvent au domicile de l'éditeur. C'est une condition que l'on ne doit point accepter, surtout s'il est domicilié à l'étranger. En cas de litige, l'acceptation d'une telle clause peut être lourde de conséquences pour l'annonceur.

Rothorn, von der schon so viel gesprochen und geschrieben wurde? Sie wird voraussichtlich erst in einigen Jahren den Dampf-Voranissen aus dem letzten Jahrhundert ersetzen. Die Freunde der alten Dampf-Romantik werden also zumindest 1960 und 1961 noch Gelegenheit haben, in der bisherigen Art das Brienzner Rothorn zu «besteigen»!

Chronique genevoise

Une société «Palace-Hôtel S. A.» s'est constituée à Genève

La Feuille d'avis officielle du canton de Genève vient de publier, dans son numéro du 30 avril, la constitution à Genève, suivant acte authentique et statuts du 17 mars, une société «Palace-Hôtel S. A.», qui a pour but l'exploitation d'un hôtel au centre de la ville.

Le capital social est formé de cinquante actions de mille francs chacune, au porteur, dont le montant a été entièrement versé. M. Georges Filippinetti, industriel, est l'unique administrateur de cette société, dont le siège social se trouve au 11 de la rue Cornavin, dans les bureaux de l'entreprise Georges Filippinetti.

Les «Intérêts de Genève» et le droit des pauvres

L'Association des Intérêts de Genève organise, tout au long de l'année, un certain nombre de manifestations qui s'adressent tout autant à la population locale qu'aux touristes en séjour. Les uns et les autres en profitent largement, que ce soit des Fêtes de Genève, organisées traditionnellement à

la mi-août (elles n'auront cependant pas lieu cette année, en raison de l'organisation de la Fête fédérale de chant, qui exige des préparatifs considérables), du Concours hippique international (qui se déroule tous les deux ans au Palais des Expositions), de la Semaine de la Rose, des conférences, expositions, spectacles et autres manifestations auxquels les Intérêts de Genève attachent leur nom.

Depuis la fin de la guerre, au cours des treize dernières années, soit de 1946 à 1959, les festivités et les diverses manifestations organisées par M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, et ses dévoués collaborateurs, ont permis au Droit des pauvres d'encaisser plus d'un million de francs, la part provenant des Fêtes de Genève représentant à elle seule 585 000 francs.

Ce sont des chiffres qu'il est bon de citer car, trop souvent, et bien à tort, le public croit que les Intérêts de Genève coûtent plus qu'ils ne rapportent.

Nouvelles de la Swissair

Swissair a présenté sa première «Caravelle»

En ce début de mai, la «Swissair» vient de prendre possession, à Toulouse, construit dans les établissements de Sud-Aviation, de la première des quatre «Caravelles» qu'elle a loué à la compagnie d'aviation scandinave SAS, pour quatre ans, en échange de la location de deux «Convair Coronados». Comme la Swissair conservera, par la suite, ces biréacteurs, dont les caractéristiques sont connues de nos lecteurs, c'est sous les couleurs de la compagnie helvétique que s'est présentée cette première machine, que les dirigeants de nos ailes et un certain nombre d'invités étaient allés chercher, près des Pyrénées, pour la ramener en Suisse et l'acheminer immédiatement vers Stockholm, où les équipages de la Swissair se familiariseront avec elle.

En cours de route, cette «Caravelle», qui a reçu le nom de «Soleure», a été présentée à Genève, puis à Zurich, lors d'escales aux aéroports de ces deux villes. A Genève, les invités se trouvant à bord de la «Caravelle» eurent l'occasion de descendre en ville, pour un déjeuner d'une centaine de couverts que la direction de la «Swissair» offrit dans les salons de l'Hôtel Richemond.

Au dessert, M. Schmidheiny, président de nos ailes commerciales, prit la parole pour insister sur la portée de l'événement célébré en ce jour. C'est le 21 mai déjà que le biréacteur «Soleure» sera mis en service sur la ligne Zurich-Londres, où il permettra de réduire très sensiblement la durée du parcours tout en offrant un confort accru.

Swissair durant le premier trimestre 1960

Durant le premier trimestre 1960, Swissair a augmenté son offre totale de trafic de 4 % par rapport à celle de la période parallèle de l'année passée, bien que la compagnie ne disposât pas encore d'avions à réaction. Au contraire, son parc d'avions a été réduit de 2 unités de type DC-4 qui ont été livrées en avril et mai 1959 à Balair. La demande s'est accrue plus fortement que l'offre (+11 %), de sorte que le coefficient d'occupation des avions a atteint 56,8 % par rapport à 53,1 % en 1959.

L'augmentation la plus importante a été atteinte par le fret avec 26 %. Quoique les fêtes de Pâques aient apporté un supplément de trafic déjà en mars 1959, le trafic passagers et bagages durant le 1er

trimestre de cette année ne s'est pas moins accru de 7 %. Le trafic poste a augmenté de 8 %.

Les meilleurs résultats ont été atteints sur l'Atlantique-Nord où le taux d'occupation des avions concernant le trafic passagers et fret s'est élevé à 65,7 %.

Statistique	1er trimestre 1960 (en 1000 t/km)	1er trimestre 1959 (en 1000 t/km)
Tonnes-km offertes	45 795	43 912
Tonnes-km utilisées	+ 4 % 25 919	23 300
dont:	+ 11 %	
t/km passagers et bag.	17 766	16 606
t/km fret	+ 7 % 6 551	5 204
t/km poste	+ 26 % 1 602	1 490
Coefficient moyen d'occupation	+ 8 % 56,6 %	53,1 %

Manifestations

Cours de vacances à l'Institut Jaques-Dalcroze

L'Institut Jaques-Dalcroze à Genève organise un cours de vacances du 1er au 13 août 1960. La «Méthode Dalcroze» y sera présentée à l'intention de pédagogues, de musiciens, d'artistes et d'autres intéressés à la matière. Les cours comprennent l'enseignement de la rythmique, la science des mouvements, l'exercice de l'ouïe, l'improvisation, la détente et la plastique. Des cours complémentaires pour professeurs et élèves avancés développent le côté physique de la méthode, ainsi que l'art de l'improvisation.

Par suite de la maladie du Maître Ernest Ansermet

Le «Roi David» ne sera pas présent au Festival international de Lausanne

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que les organisateurs du Festival international de Lausanne se sont vus contraints de modifier le programme qui avait été mis sur pied et dont nos lecteurs trouveront les détails ci-dessus.

Tous les mélomanes regretteront d'apprendre que l'état de santé du Maître Ernest Ansermet, l'illustre chef de l'Orchestre de la Suisse romande ne lui permettra pas de diriger le «Roi David», d'Arthur Honegger, dont la version scénique devait ouvrir le Festival le 17 mai.

Les organisateurs de Festival international de Lausanne, soucieux de maintenir le renom et la haute qualité de leurs manifestations, sont convaincus que le public comprendra la décision qu'ils ont dû prendre. Ils forment leurs vœux les plus chaleureux pour le prompt et complet rétablissement du Maître Ernest Ansermet.

Divers

«La lumière qui tue...»

Les lampes-balladeuses sont particulièrement dangereuses lorsqu'on ne peut les tenir que par une poignée en métal. Il suffit que le cordon soit légèrement abîmé pour que cette poignée reçoive subi-



Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

Carl Muheim-Sulser

Hotel de la Paix, Lugano
Hotel Hohenfels, Arosa

am 9. Mai in seinem 51. Lebensjahr auf einer Auslandsreise infolge Herzinfarkts verschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident:

Dr. Franz Seiler

tement tout le courant. Si le porteur se trouve alors sur un sol en ciment ou en terre... «...il mourut en plein travail».

Ces balladeuses ont causé pas mal d'incendies. On les accroche n'importe où, et l'ampoule brûlante flamme le feu à tout ce qui, à proximité, flamme facilement. Ou encore, c'est le cordon mutilé de part en part, ou réparé à la «va te faire fiche» qui crache des étincelles incendiaires. Signalons à ce propos que les cordons d'électricité supportent mal d'être coincés dans les cadres de portes et de fenêtres.

Saisonneröffnungen

Brienz-Rothorn-Bahn: Betriebsreöffnung 4. Juni 1960
Grindelwald: Hotel Adler, 14. Mai



BIRDS EYE *empfehlen*

Unsere tiefgekühlten Früchtle aus einheimischen Beeren sind im Geschmack und Gehalt unerreicht!

Himbeer- oder Cassisjus

Packungen zu 800 g Inhalt.

Ein Versuch wird auch Ihre Gäste begeistern.

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

Concierge

in Halbf., mit guten Referenzen und langjähriger Praxis, sucht Stelle in der Schweiz, auch für andere vorkommenden Arbeiten im Hotel. Perfekt Englisch und Deutsch. Offerten unter Chiff. C H 2802 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch

oder **Kochpatissier**

in der franz. Schweiz. Biel bis Neuenburg bevorzugt. Eintritt kann sofort erfolgen. Deutsch- und franz.-sprechend. Offerten an Anton Stauffer, Seltzsch (Sol.).

Excellente pianiste

libre pour la saison d'été. Ecrite sous chiffres J 124536 à Publicitas Genève.

3 perfekte

Restaurations-töchter

suchen Stellung für Sommeraison. Nicht unbedingt in einem Hause. Zuschriften an Frau Käthe Höpf, München 2 (Deutschland), Augustenstrasse 4.

Bridge Hostess

(Wienerin), erstklassige Referenzen, drei Sprachen, sucht Sommerengagement. Modest Figdor, Hotel des Alpes, Divonne-les-Bains (France).

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

Küchenchef

restaurationskundig, für die Saison noch frei. Bevorzugt wird Tessin oder Graubünden. Offerten mit Lebensgaben unter Chiffre E 9088 Ch an Publicitas Chur.

Stütze des Patrons oder Buffetbursche

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten m. Gehaltsangeboten unter Chiffre S P 2708 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

38 Jahre alt, Schweizer, vier-sprachig, mit langjähriger Praxis, sucht Stelle für Sommeraison. Eintritt ca. Mitte Juni. Offerten unter Chiffre C O 2852 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier, Hausbursche oder Schenkburche

Spricht gut Spanisch und Französisch. Offerten erbeten an Stuffer Luigi, Roccamandole (Campobasso), Italien.

Küchenchef

bestausgewiesene, mit überdurchschnittlichen Kenntnissen, langjährige Auslandspraxis, Frau als

Zimmermädchen

oder **Buffettöchter**

mit englischen Sprachkenntnissen, suchen Stelle in einem guten Betrieb. Offerten unter Chiffre K Z 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Intern. Küchenchef

Österreicher, deutscher Meister seit 1935, unabhängig, mit besten Referenzen erstkl. Hotels und Sanatorien im In- und Ausland, perfekt in allen Sparten der Gastronomie sucht passende Stelle, auf Wunsch auch als Leiter od. Verwalter. Garantierte für beste Küche, reibungslosen und sauberen Betrieb auch bei größten Stosszeiten und bin allen Ansprüchen gewachsen. Bin verantwortungsbewusst, fleissiger und ruhiger Arbeiter und führe eine genaue Kalkulation. Bin auch bereit in der Grossindustrie eine Kantine zu übernehmen, oder einen Betrieb zu pachten. Kapital vorhanden. Bitte um Angebote mit Nettolohn an Hermann Leeb, Küchenchef, Hotel Post in Landeck, Tirol (Österreich).

hôtellerie moyenne importance

anciennement renommée, très bien situé dans ville Valais canton. Bonne clientèle séjour et passage régulier. Prix intéressant. Faire offres à chiffre H R 2856 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Küchenchef

in ungekündigter Stellung, wünscht sich zu verändern (Kantine, Wohlfahrtsheim usw.). Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 5354 R an Orell Füßli-Annoncen, Zürich 22.

Junges Mädchen

21 Jahre, bis jetzt im Haushalt tätig, sucht möglichst sofort

Stelle in Hotel

(Anfängerin). Zürich bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre M D 2821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire-chef de réception

expérimentée, 4 langues, cherche poste de confiance à l'année pour le 1er août 1960, dans hôtel moyen de 1er ordre. Lausanne ou Genève de préférence. Offerten unter chiffre X 11438 Z an Publicitas Zürich 1.

Bestausgewiesene Serviertöchter

sucht Stelle in Tea-Room oder Restaurant nach Lugano oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch sowie einige Italienischkenntnisse. Offerten unter Chiffre S S 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

20jährige Saaltöchter, deutsch, franz. und englisch

sprechend, sucht Stelle als

22jährige diplom. Sekretär der staatl. Hofschule

Palermo sucht per sofort Stelle als

Aide-Sekretär

Deutsche, engl., franz. und ital. Sprachkenntnisse und gute Referenz. Offerten an: Mariano Arzolini, Via Butera 22, Palermo (Italia).

Telephonistin

oder ähnlichen Posten. Platz Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre T N 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jungkoch

Deutscher, 23jährig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutem Hause. Schweiz bevorzugt. Offerten mit Verdienstabgaben unter Chiffre J K 2805 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

evtl. Alleinkoch

Direktionshepaar

(Schweizer) wünscht sich zu verändern per 15. September 1960 oder später. (Wintersaison oder auch Jahresstellung). Bevorzugt wird Hotel in Gebirgslage (evtl. Restaurationsbetrieb-Tea-Room). Offerten erbeten unter Chiffre D E 2705 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerin sucht Stelle für

Réception-Bureau

zur Erweiterung der Kenntnisse. In den andern Sparten erfahren. Deutsch-, franz., englisch-sprechend. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre R E 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple hôteliers

cherche pour date avec entrée à convenir

direction

saison ou année. Certificats de capacité Vaud, Berne et Genève. Références sérieuses, longue expérience. Offre sous chiffre D E 2837 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Raumgestaltung in Hotels

10 Punkte für das
Tapezieren mit

Salubra

- 1 Direkt auf Zementabrieb lässt sich Salubra kleben
- 2 Gipsen überflüssig Raum daher rascher trocken

Salubra isoliert, daher:

- 3 nachweisbar wärmere Wand
- 4 keine Verputz-Haarrisse mehr
- 5 keine Wandbeschädigung nach Nägeleinschlagen und -entfernen
- 6 spurenloses Ausbessern von Löchern und Kratzern
- 7 gediegene Raumwirkung dank den stilgerechten Tönen und Dessins
- 8 jede Beschmutzung verschwindet, denn Salubra ist wirklich waschbar
- 9 Desinfektion einfach und spurenlos
- 10 5 Jahre Garantie und immer wieder bringt die Praxis Beweise für 3-4 mal längere Bewahrung

Salubra

die Tapete mit der 5-jährigen Garantie
absolut lichtecht
wirklich waschbar
desinfizierbar

SALUBRA A.G. BASEL

Couple hôtelier suisse
cherche

direction

Hôtel 1er ordre. Expérience internationale (coloniaire). 4 langues. Meilleures références. Ecrire sous chiffre D R 2725 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Sekretärin-
Chef de réception**

4 Sprachen, gewandt, vieljährige Erfahrung, sucht Vertrauensposten in Jahresstelle in mittel-grosses erstklassiges Hotel. Eintritt 1. August 1960. Lausanne und Genf bevorzugt. Offerten unter Chiffre X 11438 Z an Publicitas Zürich 1.

Junger Wirtsohne mit Hotelfachschulbildung, Kochlehre und Servicepraktikum absolviert, sucht gute Stelle als

Büro-Praktikant

Sprachenkenntnisse in Deutsch, Französisch, Italienisch, wenig Englisch. Offerten unter Chiffre B P 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtiger Allein Koch

auf 1. Juni eventuell früher in gutgehenden Landgasthof. Tel. 54 1051, Gasthaus Krone, Aalschwil (Baselland).

Clinique privée de Lausanne cherche pour le 1er septembre

gouvernante d'étages

expérimentée. Place stable. Caisse de retraite. Offres avec copies de certificats sous chiffre G E 2844 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
tüchtige

Buffettochter

in Café-Restaurant. Sehr guter Verdienst. Offerten an Frz. Kälin, Hotel Bären, Einsiedeln, Tel. (055) 6 18 76.

Gesucht

für die Sommersaison mit Eintritt Mitte Mai jüngere, tüchtige

**Alleinköchin
od. junger Koch
Saal- u. Restaurationstochter**

**Tochter
für Zimmer und Wäsche**
(Waschmaschine vorhanden)

Hotel-Chalet Schwarzwald-Alp, ob Meiringen (Bern Oberland), Tel. (036) 51231.

Gesucht

tüchtige

Hilfs- köchin

oder Tochter mit Kochkenntnissen. Alkoholfreies Restaurant Randenbourg, Schaffhausen, Tel. (053) 53451.

Gesucht

per sofort oder nach Über-einkunft

Buffettochter

Offerten mit Bild und Referenzen an Ed. Lavoyer, Con-fiserie-Tea Room, Solothurn-strasse 12, Grenchen (Sol.) Tel. (065) 8 56 53.

Gesucht

auf 1. Juni fähige, saubere

Lingerie- tochter

(Nähkenntnisse) sowie tüch-tige

Kaffee- köchin

Offerten mit Lohnangaben an Hotel Oberland, Lauter-brunnen.

Gesucht

Küchentochter

Haushaltsbursche

Buffettochter

Koch evtl. Jungkoch

oder

Köchin

Strandhotel Iseltwald am Brienzersee.

Wir suchen nach Überein-kunft: treue, selbständige

Servier- tochter

in gutes Speiserestaurant. Sprachenkundig, evtl. Aus-länderin. Offerten an Fam. Matt, Gasthof Adler, Stein AG.

Zur Neueröffnung unseres Gasthofes suchen wir im Speisesevice gewandte ehr-liche, feisige

Servier- tochter

Offerten mit Bild und Zeug-nissen an H. Fischer, Gasthof und Metzgerei z. Löwenbräu, Neuhausen am Rheinfall, Schaffhausen.

Restaurant 1er ordre à Genève cherche

cuisinier-entremétier

Entrée de suite. Offres avec réf. sous chiffre T 62040 X à Publicitas Genève.

Gesucht

in Jahresstelle nach Bern für gepflegten Re-staurationsbetrieb gut ausgewiesener

Küchenchef

Eintritt nach Übereinkunft. Bewerber, der sich mit Initiative seiner Aufgabe widmet und an sauberes und rasches Arbeiten gewöhnt ist, bietet sich sehr gutbezahlten Dauerposten. Bildofferten erbeten unter Chiffre K F 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2

Nach Basel gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiger

Hors d'œuvre

Koch für Tournant-Posten

Serviertochter sprachkundig

Offerten erbeten an Charles Früh, Grand Restaurant Baselstab, Marktplatz, Basel, Tel. (061) 23 38 28. Geregelter Arbeitszeit, 1 1/2 Tage frei pro Woche. Für Ausländer wird Bewilligung besorgt.

Gesucht zu sofortigem Eintritt nach Basel:

Hilfskoch Buffetdame Serviertochter

Gefällige Offerten unter Chiffre G M 2635 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Le Restaurant du Palais de l'ONU à Genève

cherche

commis-pâtissier

Entrée 15 mai ou à convenir. Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction.



sucht für die Sommersaison:

Köchin oder Alleinkoch

Anmeldung an H. Züsli
Telephon (041) 84 52 03

Grand établissement de Lausanne cherche

chef de cuisine chef saucier 2 aides de buffet

Place à l'année. Date à convenir.

Faire offres détaillées avec références, photo et prétentions sous chiffre PR 80789 L à Publicitas Lausanne.

Gesucht für Sommersaison 1960 (ca. 20. 5. bis 20. 9.) oder in Jahresstelle nach Arosa

**Köchin
Restaurationstochter
Saaltöchter**

Zimmermädchen

Office-mädchen

Haushaltsbursche

Gute Behandlung und ge-regelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugnissen an Post-fach 58, Arosa.

**Hotel Bernerhof
Kandersteg**

sucht für Sommersaison ab Mitte Mai

Obersaaltöchter

sprachenkundig mit guter Praxis.

Anfangssaaltöchter

Offerten an Dir. P. Ganten-bein, zurzeit in Weesen am Walensee, Tel. (058) 45273.

Gesucht

per 1. Juni in sehr gepflegtes, modernstes Café-Restaurant der Stadt Bern

I. Buffetdame- Gouvernante

Stütze des Patrons. Für diesen interessanten Ver-trauensposten wird hoher Lohn bezahlt. Dauer-stelle. Fachtichtige Schweizer Bewerberinnen im Alter von 30 bis 40 Jahren wollen bitte Offerten mit Bild und Zeugnissen einreichen unter Chiffre OFA 355 B an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in bestgehende Passan-tenhotels am Vierwaldstättersee

**Geranten-Ehepaar
Pâtissier
Koch-Pâtissier
Commis de cuisine
2 Buffetdamen
Buffetöchter
2 Zimmermädchen
Hotelpraktikant
3 Office-mädchen
2 Officeburschen**

Offerten sind zu richten an R. Achermann, Hotels du Lac, Hirschen und Goldener Adler, Brunnen.

Gesucht

für modern eingerichteten Altersheim

**Köchin neben Chefkoch, ebenso
Zimmermädchen** das auch nähen kann.

Geboten wird guter Lohn, angenehme Arbeits-bedingungen und geregelte Freizeit. Offerten un-ter Chiffre A H 2703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Euler, Basel

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Hallen-Chasseur

Offerten an die Direction.

Gesucht für sofort

TESSIN

Serviertochter

sehr guter Verdienst, Saison bis November. Of-ferten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Grotto Cacciatori, Cademario, Tel. (091) 94136.

Gesucht

in modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb per sofort:

**Entremetier
Commis-pâtissier
Portier
Serviertochter
Zimmermädchen**

Jahresstellen mit gutem Verdienst. Offerten sind zu richten an E. und B. Les-Waldis, Hotel Waltha, St. Gallen, Tel. (071) 222922.

Hotel am Genfersee

sucht für lange Saison und Eintritt nach Übereinkunft

jüngere

Saaltöchter

oder eventuell zur Ausbildung

Buffet-Lehrtochter

Küchenbursche

Offerten mit Zeugnissen und Bild an Hotel du Mont-Blanc, Morges.

Parkhotel Reuteler, Gstaad

sucht für Sommersaison:

Sekretärin
eventuell Praktikantin (bei Zufriedenheit Win-terengagement zugesichert)
**Economatgouvernante
Koch
Saalkellner
Saaltöchter
Chasseur-Telephonist
Zimmermädchen
II. Glätterin**

Offerten erbeten mit Zeugniskopien und Photo.

Gesucht

**Koch-Tournant
Pâtissier
Commis de cuisine
Serviertochter
Etagenportier
Concierge-Aushilfe**
für ca. 2 Monate

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Hotel Stadthof-Post, Zürich 1/23.

Gesucht

nach Übereinkunft in Grossrestaurant

Gouvernante- Buffetdame

Stütze des Patrons. Für diesen Vertrauensposten kommt nur gut ausgewiesene, tüchtige Bewerberin im Alter von 30-40 Jahren in Frage. Offerten mit Bild und Zeugnissen bitte unter Chiffre G B 2857 an die Hotel-Revue, Basel 2.

CASINO BERN

Wir suchen zu sofortigem Eintritt:

Küche:

**2 Commis de cuisine
Rôtisseur**

Service:

Tüchtige, im Speisesevice gewandte

Töchter oder Kellner

Chasseur

Haushalts:

Haushaltsbursche

Büro:

1-2 Büropraktikantinnen

oder -praktikanten

Casino Bern, Walter Baumann

Palace Hotel, Luzern

sucht per sofort: sprachgewandte

Telephonistin

Eilofferten sind zu richten an Ch. Fricker, Direktor, Palace Hotel, Luzern.

Hotel Carlton Elite, Zürich

Wir suchen zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Etagen-Gouvernante
Office-Gouvernante
Buffetdame
Chef de rang
Serviertochter
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Officebursche-Passeplatier
Officemädchen oder
Officebursche

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion.

Hotel Weisses Kreuz-Schweizerhof, Flüelen

(Gothardlinie) sucht per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison:

2 Commis de cuisine
oder Beiköchin
Kaffeeköchin
Kaltmamsell
Lingeriegouvernante
oder Lingère
Wäscherin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Stalder-Müller, Tel. (044) 2 17 18.

Gesucht
per 1. Juni nach Lugano:

Commis de cuisine
(eventuell Hilfsköchin)

Commis de rang
(eventuell Saaltöchter).

Offerten an Hotel Dischma, Lugano-Paradiso.

Wir suchen
für unser neugebautes Hotel-Restaurant in Jahresstelle per 20. Mai oder später selbständige

Restaurationsstochter

Zimmer im Hause, Deutsch und Französisch Bedienung, sowie

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien gefälligst an Walther A. Hegglin, City-Hotel Ochs, Zug.

Das Transit Buffet

in der Abflug- und Transithalle des Flugplatz Kloten sucht per 1. Juni 1960 seriöse, sprachkundige

Serviertochter

Deutsch, Französisch und Englisch perfekt. Dauerstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild an Fred Spoerli, Transit Buffet, Zürich 58.

Auf den 15. Mai oder später sind in unserem Hause die Posten:

Restaurationsstochter

(mit Sprachkenntnissen)

Commis de cuisine

(neben Chef) neu zu besetzen. Bewerber richten ihre Offerten mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen an Hotel du Commerce, Basel.

Hotel Bad und Kurhaus Lenk

im Simmental (Berne Oberland) sucht für die Sommersaison (1. Juni bis 18. September)

Entremetier
Saucier
Gardemanger
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild sind zu richten an die Direktion: A. Ciger, Telefon (030) 92424.



Gesucht für die Sommersaison:

Hotel Mont Cervin

Winebutler
Portier
Buffetdame
Commis
de cuisine

Saalpraktikantin
Aide-Office-Gouvernante
Restaurations-tochter

Hotel Viktoria

Telephonist
Pâtissier
Hilfsportier
Commis
de cuisine

Hotel Seilerhaus

Buffetdame
Buffetlehrtöchter
Restaurationstochter

Hotel Monte Rosa

Hilfsportier

Chef de réception

gesucht

in führendes Haus einer grossen Schweizer Stadt.

Bedingung: Mindestalter 28 Jahre, entsprechende Karriere in Hotels I. Klasse des In- und Auslandes.

Bewerber, die einen ähnlichen Posten mit Erfolg bekleidet haben und Wert legen auf wirklich interessante Dauerstelle, werden um Offerte ersucht unter Chiffre L A 2767 an die Hotel-Revue, Basel 2.

(Eintritt nach Übereinkunft, Diskretion zugesichert.)

Für die Führung eines Hotels ersten Ranges

(Jahresbetrieb in der deutschen Schweiz) wird ein

seriöser und initiativer Fachmann

(evtl. auch Ehepaar) gesucht.

Bewerber mit gründlicher fachlicher Ausbildung als Restaurateur und Hotelier, Sprachkenntnissen und gewandt im Umgang mit den Gästen, belieben ihre Offerte mit Lebenslauf, Photo, Zeugniskopien, Schriftprobe, Referenzen und Gehaltsansprüchen einzureichen unter Chiffre J F 2808 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort 2 willige

jüngere Köche

in bekannten signierten à-la-carte-Betrieb. Nähe Zürich. Angenehme, gutbezahlte Stelle. Schriftliche Offerten an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht
für die Sommersaison

Koch-Commis Köchin

Eintritt sofort oder am ca. 15. Juni. Bei Zufriedenheit lange Wintersaison. Offerten an Hotel Jungfrau, Mürren, Tel. (036) 34541.

Gesucht in gutbezahlte Jahresstelle:

Hausbursche

der auch kleine Reparaturen ausführen kann,

Etagenportier

für Ferienablösung.

Hotel Schweizerhof, Zürich.

Gesucht
per sofort

II. Oberkellner

sprachgewandt, mit guten Umgangsformen.
Offerten an Ch. Fricker, Palace, Luzern.

Gesucht nach Lugano

Commis de bar

für kleine Hotel-Bar. Offerten an Hotel Dischma, Lugano-Paradiso.

Gesucht nach Übereinkunft; für

Sport- und Kurhotel Nevada, Adelboden

Bureau-Praktikantin oder
Anfangs-Sekretärin
englische u. franz. Sprachkenntn. unerlässlich
Anfangs-Gouvernante
Zimmermädchen eventuell Anfängerin
Chasseur
Concierge-Conducteur
Lingerie-Gouvernante oder
Weissnäherin
Glätterin

Für Alte Taverne:

Küchenchef (Restaurateur oder Grillkoch)
Commis de cuisine für Restauration
jüngere Barmaid sprachkundig
Buffetdame
Garderobier-Chasseur-Zigarettenverkäufer

Offerten an Sport- und Kurhotel Nevada, Adelboden.

Gesucht nach Saas-Fee
auf 1. Juli freundliche und sprachkundige

Restaurationstochter Saalpraktikantin

in neu eröffneten Hotelbetrieb (35 Betten). Saisonstelle. Anfragen sind zu richten an Sporthotel Familie J. Baumann-Im seng, Saas-Fee.

Gesucht
für Sommersaison

Commis de cuisine
Saucier
Sekretärin-Journalführerin
Anfangszimmermädchen
Anfangsgouvernante
Telephonist-Chasseur
Saaltöchter

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

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison bis Ende Oktober junger, tüchtiger

Koch oder Köchin
neben jungem Chef; sowie
Service-Praktikantinnen
für Saal und Restaurant
Lingeriemädchen
Hilfzimmermädchen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Schützen, Rheinfelden AG, Telefon (061) 875004.

HOTEL METROPOL ST. GALLEN

Wir suchen per 15. Mai

seriösen, sprachkundigen

Nachtportier

guter Verdienst; sowie jungen

Hotel-Chasseur

interessant für intelligenten Jüngling, der noch keine andere Berufswahl getroffen hat

Offerten mit Zeugnissen und Bild oder persönliche Vorstellung. Hotel Metropol, St. Gallen.

Hotel Braunwald in Braunwald GL

sucht noch für kommende Sommersaison mit Eintritt Anfang Juni:

Commis de cuisine
evtl. Entremetier
Hotelsekretärin
evtl. Praktikantin

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

Bergrestaurant Piz Nair, St. Moritz

sucht für die Sommersaison tüchtige, sprachkundige

Serviertochter-Bufferstochter

(eventuell Praktikantin). Guter Verdienst bei geregelter Arbeitszeit (08.00-18.00 Uhr). Offerten an Herrn Hans Gartmann, Chesa Veglia, St. Moritz.

Gesucht

in Jahresstellen auf 1. evtl. 15. Juni

I. Hotel-Sekretärin (ref.)

und Alleinkoch sowie Chauffeur

Neben der beruflichen Eignung werden Charakterfestigkeit und Vorgesetzeneigenschaften verlangt.

Handgeschriebene Offerten von gut ausgewiesenen Bewerbern, die Verantwortung auf sich nehmen wollen, sind erbeten an Hotel Neues Schloss, Zürich.

Cherchons
pour de suite:

fille de salle

capable. Offres à Hôtel Beau-Rivage, Montreux, tél. 63293

Gesucht nach Flims

2 Serviertöchter

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an Tea-Room-Dancing Bambi, H. R. Stebler, Flims-Waldhaus, Tel. (081) 41447.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht:

Büro-Praktikant
Anfangs-Sekretär
Chasseur

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Gesucht
 tüchtige

Köchin oder Koch

in gepflegte Tea-Room-Küche, daselbst sauberes

Küchenmädchen

Offerten an Tea-Room Künzli, Glatbrugg, Tel. (051) 836354.

Hotel City, Payerne

sucht für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

Alleinkoch jungen, tüchtig, selbständig
 eventl. gute
Köchin
Zimmermädchen jung
Küchenmädchen

Geregelte Freizeit, angenehme Jahresstellen. Offerten an F. Lauber.

Erstklasshotel, Tessin

sucht zu baldmöglichstem Eintritt

Patissier
Femme de chambre
Lingeriemädchen
Maschinenstopferin
Officemädchen
Glätterin

Off. mit Referenz. u. Photo umgeh. an Parkhotel, Locarno.

Kursaal-Casino, Luzern

Restaurant sucht für Eintritt im Mai:

fachtüchtige
Buffetdame oder
Buffetfräulein
 versierten
Partie Koch od. **Kochgehilfen**
Kellner sprachkundig
Chasseur guter Verkäufer
Officemädchen oder
Officebursche

Offerten mit Referenzen, Lohnansprüche usw. an Kursaal-Direktion, Luzern.

Gesucht:

Sekretärin
 (sprachgewandt)
Köchin
 (neben Chef)
Koch-Commis
Buffetochter
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Restauranttochter
Restaurantkellner

Eintritt nach Übereinkunft. Bei Zufriedenheit kann lange Wintersaison zugesichert werden. Offerten sind erbeten an Hotels Löwen und Monopol, Andermatt, Tel. (044) 67223.

In modern eingerichteten TEA-ROOM, in der Nähe der Stadt Bern, werden gesucht

Anfangs-Köchin
Serviertöchter

Geboten wird Jahresstelle, guter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten unter Chiffre S T 2776 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sporthotel der Zentralschweiz sucht zu möglichst baldigem Eintritt

Buchhalterin(er)

Ruf-System, grosser Gehalt, nebst freier Kost und Logis. Offerten erbeten unter Chiffre G 37670 Lz an Publicitas Luzern.

Stadthotel sucht

Etagen-Gouvernante

Offerten unter Chiffre Z H 2818 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel**Kronenhof-Bellavista, Pontresina**

sucht für Sommer- und Wintersaison:

Chef de cuisine

Offerten sind erbeten an L. Gredig, Kronenhof, Pontresina.

POSTHOTEL AROSA

sucht für Sommersaison, ca. Mitte Juni bis Mitte September:

Journalführerin evtl. **Praktikantin**
Kaffee- und Personalköchin
Restaurationstöchter
Saaltöchter
Buffettöchter
Commis de cuisine

Offerten an H. J. Hobi, Direktor (Bei Zufriedenheit auch Winterengagement).

Gesucht

per sofort in neues Restaurant im Zentrum der Stadt Basel

Bar-Grillroom-Kellner
Serviertochter für **Snack-Bar**
Officebursche

Jahresstellen mit grossen Verdienstmöglichkeiten. Offerten sind zu richten an F. Hofmann, Club 59, Steinenvorstadt 33, Basel, Tel. (061) 24 14 49.

Grösseres, renoviertes

Erstklasshaus

in international bekanntem Sommer- und Wintersportplatz sucht für kommende Sommersaison

I. Oberkellner

eventuell auch für Wintersaison. Offerten mit Referenzen von qualifizierten Bewerbern mit langjähriger Berufserfahrung erbeten unter Chiffre O C 2407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Important restaurant de Suisse Romande

cherche:

**gouvernante
de lingerie qualifiée**

Faire offres avec certificats, photographie, sous chiffre G L 2834 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

In bekannten, gepflegten und stark frequentierten Restaurationsbetrieb in Kantonshauptstadt der Zentralschweiz wird per sofort oder nach Übereinkunft

junges, gut ausgewiesenes Schweizer
Ehepaar als Chef de Service/Gouvernante
gesucht.

Wir wünschen

als Chef de service

einen Fachmann, gut präsentierend, mit fundierten Küchen- und Kellerkenntnissen, mit fortschrittlicher Einstellung, gewandt im Umgang mit anspruchsvollen Gästen, befähigt, dem Servicepersonal mit Takt und Autorität vorzustehen, sprachkundig, zuverlässig und zuvorkommend,

als Gouvernante

Mitarbeiterin mit Verantwortungsfreude, zuverlässig und zuvorkommend, sehr gewandt und mit guten Erfahrungen im Buffet-service.

Wir bieten:

Bei Bewährung gutbezahlte Dauerstelle, mit der Möglichkeit, später den Betrieb als Gerant oder Pächter zu übernehmen. Ausführliche, handgeschriebene Offerten mit Arbeitsausweisen aus gut geführten Betrieben, Photo, Referenzen und Gehaltsansprüchen bitte unter Chiffre S G 2736 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Seiler Hotels, Zermatt**

suchen tüchtige und erfahrene

Buffetdamen

Offerten mit Bild und Referenzen an die Direktion erbeten.

Hotel Quellenhof, Bad Ragaz

sucht ab sofort

Chef de rang
Commis de rang
Chasseur

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen an O. Sutter, Direktor.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in gut bezahlte Jahresstelle

Sekretärin

(oder Sekretär)

für Réception, Kassa und Korrespondenz.

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten.

**Wir suchen****Hotelsekretärin** die fähig ist, selbständig Hotelbureau, Journal und Korrespondenz zu führen**Concierge** sprachkundig**Buffetdame****Buffettöchter** oder **Buffetburschen****Zimmermädchen****Lingeriemädchen****Küchenburschen** für maschinelle Abwaschanlage**Küchenmädchen** für maschinelle Abwaschanlage**Kellerbursche** solid, ehrlich**Wäscherin****Laufbursche-Officebursche**

Offerten mit Photo, Lebenslauf, Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind zu richten an

Rôtisserie Raben, Luzern, Hotel**Hotel und Kurhaus, Bad Passugg**

sucht für kommende Sommersaison

Küchenchef (wenn möglich diätkundig)**Masseuse****Office-Gouvernante****Stopferin****Glätterin**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild an die Direktion erbeten.

HOTEL BERNERHOF WENGEN

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle:

Portier-Conducteur (sprachkundig)**2 Restaurationstöchter****Saal-Praktikantin****Buffettöchter****Office- und Küchenmädchen****Küchenburschen / Casserolier**

Unser neu eingerichteter Hotel- und Restaurationsbetrieb bietet gute Verdienstmöglichkeit. Zimmer mit fliessendem Wasser im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Senden Sie Ihre Offerte mit Zeugnisausschnitten und Photographie an: H. Perler, Hotel Bernerhof, Wengen (Berner Oberland), Tel. (036) 3 47 21.

Bern Hotel Bären

Eröffnung Neubau 1. Juli 1960, (80 Betten, kleines Restaurant), sucht folgendes Personal:

- Bureau:
II. Sekretärin-Telephonistin
- Etage:
Portiers
- Lingerie:
**Lingeriemädchen
Wäscherin**
- Restaurant:
**Buffetdame
Serviertöchter
Officemädchen
Kellerbursche**
- Küche:
**Koch-Commis
Küchenmädchen**
- Gouvernante u. Praktikantin

Offerten an H. Marbach, Flurstrasse 35, Tel. (031) 83166.

Gesucht
zu gelegentlichem Eintritt in Erstklasshotel mit Jahresbetrieb

Etagen- Gouvernante

mit Sprachkenntnissen und Berufserfahrung, Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre G L 2768 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort

Buffettochter

eventuell Anfängerin

Restaurationstöchter

gewandte

Hotel Berghaus Niederhorn, Beatenberg, Tel. (036) 30197.

Hotel Bad und Kurhaus Lenk
im Simmental (Bern Oberland) sucht für die Sommersaison (1. Juni bis 18. September) sprachkundigen

Büropraktikant

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an die Direktion: A. Giger Tel. (030) 92424

Gesucht
für die Wintersaison 1960/61 in sehr gutes Haus

Alleinsekretärin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre WS 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant «La Gondolella»
MELIDE, Luganersee

sucht per sofort:

Commis de rang (für Restauration)
Commis de cuisine
Küchenmädchen oder -burschen
Kindermädchen (für Kleinkind)

in Saison- oder Jahresstellung. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind erbeten.

Hotel der Zentralschweiz mit Sommer- und Wintersaison, 80 Betten, sucht zum baldigen Eintritt:

Küchenchef
gepflegte abwechslungsreiche Küche, ohne Restauration
Patissier-Koch oder
Aide de cuisine
Tochter als Stütze der Patronne
Zimmermädchen
Etagenportier

Offerten an Hotel Edelweiss, Engelberg.

Gesucht
für die Sommersaison 1960:

Küchenchef oder guter Koch
Grillkoch
II. Saalpraktikantin
Hotelsekretärin
per sofort
Kellermeister

Gefälligst Offerten unter Chiffre S O 2759 an die Hotel-Revue, Basel 2.



GSTAAD - PALACE

sucht für die kommende Sommer- und evtl. Wintersaison 1960/61 folgendes Personal:

Bureau: **Praktikant**
Restaurant: **Chefs d'étages, Demi-Chefs
Commis de rang**
Küche: **Chefs de partie
Commis de cuisine
Hotel-Metzger**
Etagen: **Personal-Zimmermädchen**
Lingerie: **Glätterinnen
Lingeriemädchen**
Für unser **Berghaus Wasserngrat** suchen wir:
Kioskverkäuferin



Hotel - Restaurant - Bar
Le Vieux Manoir,
Meyriez-Morat (Murten)
Tel. (037) 71283

Gesucht:

Chef de rang Französisch, Deutsch, Englisch*
Demi-Chef de rang Französisch, Deutsch*
Commis de rang*
Zimmermädchen
Buffettochter (evtl. Service-Ablösung)
* für Restauration à la grande carte.

Sehr interessante Stellen mit hohem Verdienst. Saison bis Oktober/November, evtl. Jahresstelle.

Nur arbeitsfreudige Personen mit einwandfreiem Charakter belieben ihre Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und einer Photo einzusenden.

Gesucht
in Jahresstelle, jüngerer, tüchtiger und initiativer

Küchenchef

Unser neuer Mitarbeiter muss in der Lage sein, eine erstklassige à-la-carte- und Bankett-Küche zu führen. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Olten.

Gesucht
in altbekanntes Hotel mit Saalbetrieb routinierter

Küchenchef

versiert auf Restaurations- und Bankettküche.

Geboten wird:
Vertrauensposten in gut bezahlter Jahresstelle. Die Küche ist hell und geräumig und maschinell neuzeitlich eingerichtet.
Die Stelle ist wegen Verkehrsunfall des Küchenchefs, welcher 22 Jahre dem Betriebe vorstand, unbesetzt. Trotzdem möchten sich bitte auch Interessenten melden, die die Stelle erst auf einen späteren Zeitpunkt antreten können.

Für sofortigen Eintritt suchen wir einen tüchtigen

Aushilfskoch

HOTEL BODAN
ROMANSHORN

E. A. Züllig, Tel. (071) 6 35 02.

Gesucht
auf 1. Juni tüchtige und erfahrene

Kioskdame

für gut situiertes Express-Buffer in bekanntem Bergkurort. Eventuell auch für Wintersaison. Guter Verdienst. Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre K D 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bürgenstock-Hotels

suchen für sofort (Sommersaison 1960)

Kontrollleur
Economat-Gouvernante
Tournante für Office und Economat
Wäscherin, Glätterin
Chef d'étage
Commis de rang
Commis Patissier
Nachtportier für Grand Hotel
Serviertochter für Angestellte
Hilfsmädchen für Küche und Office

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an die Direktion der Bürgenstock-Hotels, Bürgenstock.

Gesucht
per 15. Mai oder nach Übereinkunft

Ehepaar

für die Wartung des «des Alpes» (Dependenz). Evtl. Jahresstelle. Guter Lohn. Offerten mit Referenzen erbeten an Seiler Hotels, Zermatt.

Restaurant Schützenhaus, Basel
sucht:

Chef de rang evtl. Demi-chef

sprachenkundig

Commis de rang

Eintritt sofort

Schriftliche Offerten erbeten

Gesucht
für baldigen Eintritt in bekannten Restaurationsbetrieb und Hotel im Aargau, Nähe Basel

Commis de cuisine/Jungkoch Küchenburschen

Offerten unter Chiffre N B 2789 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
nach Übereinkunft zuverlässiger

Küchenchef oder Koch

in Brigade von 5-6 Mann. Moderne neue Küche. Gutbezahlte Jahresstelle. Vielseitiger, renommierter Restaurationsbetrieb. Für tüchtigen, strebsamen **Koch** beste Gelegenheit, sich als Chef einzuarbeiten. - Offerten mit Zeugniskopien an

Hotel-Restaurant Speer, Rapperswil
am Zürichsee



FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN
sucht für vielseitige und selbständige Tätigkeit

SEKRETÄRIN

mit guten Fremdsprachen-Kenntnissen,
ferner eine freundliche, sprachenkundige

TELEPHONISTIN

Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo sind zu richten an: Flughafen-Restaurant, Postfach, Zürich 58.

Gesucht
für Sommersaison**Saal-Praktikantin
od. Anfangs-Saaltöchter**Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an
Hotel Alpina, Grindelwald 80.**Gesucht**wird für Sommer- und Wintersaison, je 4 Monate,
in einer Oberwalliser Fremdenstation in Café-
Restaurant**Köchin oder Koch (selbständig)
2 Serviertöchter (sprachkundig)**Beginn anfangs Juni. Sich melden unter Chiffre
O W 2715 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht nach Biel****tüchtiger Koch**mit Lehrabschluss, neben Chef. Günstige An-
stellungsbedingungen. Geringe Freizeit.
Tüchtige Berufsleute, die sich für eine Dauerstelle
interessieren, sind gebeten, sich mit Beilage der
Zeugnisabschriften zu melden unter Chiffre
T K 2714 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**

mit Eintritt nach Übereinkunft

**Kellner
Commis de rang
Chasseur-Téléphoniste**

Offerten an Hotel Vitznauerhof, Vitznau, Tel. (041) 83 13 15

Gesucht nach Basel**Koch**Einem jüngeren, gut ausgewiesenen Bewerber
bietet sich eine Lebensstelle. Geringe Arbeits-
zeit und vorzügliche Sozialleistungen.Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo
und Zeugnisabschriften sind zu richten unter
Chiffre B A 2722 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Grand Hotel Saas-Fee (Wallis)**(100 Betten) sucht für die kommende Sommer-
saison**Anfangs-Oberkellner**

oder Chef de service

Commis de cuisine-PâtissierOfferten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu
richten unter Chiffre G S 2519 an die Hotel-Revue,
Basel 2.**Gesucht**

nach Lugano (Mai-Okt.) jüngerer, tüchtiger

Concierge-Receptionär

sowie sprachkundige

Barmaid

evtl. auch Anfängerin

Nur Schweizer(innen) mit besten Referenzen
wollen sich melden unter Chiffre L R 2798 an die
Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**

in Jahresstelle: junger tüchtiger

**Koch-Commis
Köchin
Hausbursche**Geringe Freizeit, guter Lohn. Eintritt nach Übereinkunft.
Hotel Touring, Winterthur, Tel. (052) 6 28 42**Bahnhofbuffet Biel**

sucht per sofort:

**Buffetdame
Buffetöchter
Commis de cuisine
Serviertöchter**

II. Kl. (Arbeiter-Restaurant)

in gutbezahlte Jahresstellen. ~ Offerten sind erbeten an
Paul Marques, Tel. (032) 2 33 11.**Gesucht**

in sehr guteingerichtetes Passantenhotel und -restaurant:

**Pâtissier oder Konditor
(eventuell Commis-Pâtissier)
Aide de cuisine-Saucier
Buffetöchter oder
-praktikantin
(Anfängerin wird angelehrt)**Alles gutbezahlte Jahresstellen, geringe Freizeit. Eintritte
baldmöglichst nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre
P R 2762 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommer-
saison**Restaurationsköchler**

deutsch, französisch

ZimmermädchenOfferten an Hotel Sternen, Faulensee am Thuner-
see, Tel. (033) 75306.**Le Grand Hôtel Observatoire
St-Cergue VD**

demande pour saison d'été dès le 1er juin

gouvernante générale

assurant la surveillance des étages

gouvernante d'économatPrière de faire offres à la Direction avec copies de
certificats, photo et prétentions de salaire.**Hotel Dischma, Davos-Dorf**

sucht für Juni bis Ende September

**Serviertöchter mit Fremdsprachen
Zimmer-Lingeriemädchen
Hausbursche-Portier**Köchin
oder jüngerer Commis de cuisine

Für Juli/August:

**Barmaid durchaus selbständig
Serviertöchter**Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an
E. Meyer.**Gesucht****Commis de cuisine**in Jahres- oder lange Saisonstelle. Eintritt bald-
möglichst. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeug-
nisabschriften und Bild erbeten an Bad-Hotel Bären,
Baden bei Zürich.**Gesucht**

tüchtiger

Restaurationskellner(Chef de rang) *restaurationskellner*angehender Chef de service, für gutbezahlte
Jahresstelle mit Fixum in mittleres Bahnhofbuffet
der Nordwestschweiz.Offerten mit Bild und Zeugniskopien sowie Anga-
be der Eintrittsmöglichkeit und Saläransprüchen
sind zu richten unter Chiffre R K 2786 an die Hotel-
Revue, Basel 2.**Dolder Grand Hotel
Zürich**

sucht tüchtigen, selbständigen

**Chef-Gardemanger
Commis-Pâtissier**Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-
kopien an die Direktion.**Hotel Bären, Ostermündigen**

(Stadt nahe Bern) sucht per sofort oder später:

**Commis de cuisine
oder guter Koch
gepflegter à-la-carte-Betrieb. Hoher Lohn.
Tüchtiger
Restaurationskellner evtl.
Restaurationsköchler
oder Anfänger**

Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen, Tel. (031) 655047

Seehotel Weisses Kreuz

Gesucht per 1. Juni

Alleinköchin(Fischküche), sehr guter Lohn, geringe Freizeit.
Offerten an: W. Würth, Altnenrhein am Bodensee,
Tel. (071) 42625.**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft

**Office- und Kellergehilfe
Officegehilfin**Geringe Arbeits- und Freizeit. Lohn nach Ver-
einbarung. Offerten an Bahnhofbuffet SBB, Post-
fach 699, Solothurn HB.**LUGANO**

Für neues

**Boulevard-Café-Restaurant
am Quai gesucht**

(mit Eintritt ca. Ende Juni)

Barman

(sprachkundig und gut ausgewiesen)

Restaurationsköchler

(sprachkundig und tüchtig)

Buffet-SchenkburscheOfferten sind zu richten unter Beilage von Photos und
Zeugniskopien unter Chiffre L U 2771 an die Hotel-Revue,
Basel 2.**Gesucht**

auf anfangs Juni:

**Winebutler/Assistant-Chef
de service
Kellner u. Töchter für Saal u. Rest.
Anfangs-Saaltöchter
Commis de salle
Buffetöchter oder -bursche
Commis de cuisine
Metzger-Wurster**Handgeschriebene, detaillierte Offerten an Hotel Fügen,
Fügen (Vierwaldstättersee).**Gesucht**

per sofort in frisch renoviertes Hotel:

**Köchin neben Chef
2 Küchenmädchen
Alleinzimmermädchen
Serviertöchter
Hausbursche
Alle neuzzeitlichen Maschinen vorhanden. Fami-
liäre Behandlung.**Offerten an Hotel-Bad Schauenburg
bei Liestal (Baselland).**Le Montreux-Palace**

cherche de suite:

**maincourantier(ère)
lingère-repriseuse
repasseuse**

Faire offres à la direction avec prétentions de salaire.

Hotel du Lac, Gunten

sucht per 1. Juni:

**Barmaid
(eventuell Anfängerin)
Zimmermädchen
Büropraktikantin
Aide de cuisine**

Gefälligst baldige Offerten erbeten.

Gesucht

per sofort selbständige, tüchtige

Sekretärinin Hotel Garni in den Bergen, Deutsch, Franzö-
sisch und Englisch. Handgeschriebene Offerten
mit Zeugniskopien, Lichtbild und Lohnansprüchen
bei freier Station unter Chiffre S E 2755 an die
Hotel-Revue, Basel 2.**Wir suchen**

per sofort

**2 Köche oder Köchinnen
2 Buffetdamen
2 Buffetköchler
Bar-Lehrtochter
Serviertöchter
Serviceaushilfen**Sich melden: Restaurant **HIRZENBACH**, Grosswiesen-
strasse 161, Zürich 11, Tel. 415151.**Le Grand Hôtel de Morgins**

cherche pour la saison d'été:

**secrétaire main-courantier
chef de cuisine
casserolier
fille d'office
2 femmes de chambre
portier
demi-chef de rang
2 garçons de salle**Faire offres avec photo et copies de certificats à la direc-
tion du Grand-Hôtel à Morgins (Valais).**Hotel ersten Ranges, Luzern**

sucht für sofort:

Saucier

tüchtige Kraft,

Lingerie-GouvernanteOfferten sind zu richten unter Chiffre R L 2826 an
die Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht**

in Jahresstelle für erstklassiges Hotel-Restaurant

**Commis de cuisine
Buffetdame
Buffetköchler
Tournante
Saaltöchter
Restaurationsköchler
Zimmermädchen
Office-Hausbursche**Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-
kopien und Photo an: A. Hunziker, Hotel Sternen, Belp BE.**Gesucht**

für Sommersaison

**Buffetöchter evtl. Anfängerin
Saaltöchter-Praktikantin
Servier-Lehrtochter**

in mittleres Hotel am Vierwaldstättersee.

Eintritt nach Übereinkunft. Geringe Freizeit. Offerten an
Hotel Sonne, Beckenried, Tel. (041) 84 52 05.**HOTEL**mit 130 Betten im Oberengadin sucht für Juni bis Septem-
ber:**Küchenchef
Koch
2 Saaltöchter
Zimmermädchen
Barmaid
Etagenportier
Officemädchen**Offerten sind zu richten unter Chiffre O E 2763 an die
Hotel-Revue, Basel 2.**Gesucht****Lingère**

und

Zimmermädchen

für Sommersaison 1960. Hotel Eden, St. Moritz.

Hotel Weisskreuz-Belvédère, Klosters

sucht für Sommersaison:

**Buffetöchter
Stagiaire Office-Lingère
Saal-Restaurantköchler
Etagenportier
Wäscherin (Ital.)
Lingeriemädchen-Tournante
Küchenmädchen
Commis de cuisine
Pâtissier**Saisonöffnung: 4. Juni 1960. Winterengagement möglich.
Offerten an Heinz Wacker, Dir.**Wir suchen:**wegen Verlängerung der Öffnungszeiten unseres
Mövenpick Claridenhof:**Serviertöchter
oder Stationskellner**

sprachkundig

Buffetöchter**Haus- und Kellerbursche**

deutsch sprechend

Commis de cuisine**Commis oder Demi-chef**

für unsere Essbar

Gute Verdienstmöglichkeit. Für die meisten Posten Schicht-
arbeit (kürzere, nicht unterbrochene Arbeitszeiten). Sonn-
tags frei. Offerten oder Vorstellung:**Mövenpick**

Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, 2. Stock, Tel. 25 09 10

Hotel Bad und Kurhaus Lenk

im Stimmatal (Berner Oberland) sucht für die Sommersaison (1. Juni bis 18. September) sprachkundigen

Chef de rang
Commis de rang
Saaltöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an die Direktion: A. Giger, Telefon (030) 92424.

Gesucht
jungen

Koch-Commis

in modernst eingerichtete Küche, und junges, flinkes

Zimmermädchen

Geregelte Arbeitszeit, guter Lohn. Jahresstellen. Offerten erbieten an «Hotel Bären» Langenbruck/BL.

Clinique privée de Genève cherche

directeur-administrateur

ayant grande expérience hôtelière. Faire offres sous chiffre D 82064 X à Publicitas Genève.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

ein tüchtiger
Aide de cuisine
eine tüchtige
Restaurationsstochter
ein tüchtiger
Grill-Room-Kellner
ein tüchtiges
Hausmädchen

Eintritt 15. Mai 1960. Guter Lohn. Servicepersonal. Garantielohn. Jede Woche 1½ Tage frei. 4 Wochen bezahlte Ferien.

Offerten von qualifiziertem Personal mit Zeugnissen und Photo erbieten unter Chiffre N B 2537 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison in sehr gutes Haus:

Portier, Lingère
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an Hans M. Trepp, Hotel Isla, Arosa.

TESSIN

Wir suchen ein junges, seriöses

Mädchen als Stütze der Hausfrau

in einem Privathaushalt (2 Personen) ohne Kinder. Geboten werden Familienanschluss, gutes Salär, Möglichkeit die italienische Sprache zu erlernen, geregelte Freizeit und eigenes Zimmer. Eintritt baldmöglichst. Offerten an: A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno.



Kongresshaus Schützengarten
St. Gallen

sucht per sofort:

Chef de service
2 Chefs de partie
2 Commis de cuisine

Sich melden bei Georg Marugg, Tel. (071) 247171.

Hôtel Terminus, Montreux
cherche:

commis-cuisinier
pâtissier-aide-gardemanger
garçon de cuisine
filles de salle -
garçons de salle
garçons de maison
filles de maison

Entrée de suite.

Faire offres avec certificats à la Direction.

Gesucht:

Küchenchef
Sekretärin
Buffetdame-Kaffeeköchin
Restaurationsstochter
Restaurationspraktikantin
I. Saaltöchter
Saalküchenmädchen
Gouvernante

Offerten unter Chiffre B O 2744 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für fortschrittlichen, in raschem Ausbau begriffenen Hotel-Restaurantbetrieb in den Bündner Alpen 1400 M.

Alleinkoch für Hotel und Restaurant à la carte

Hotelsköchin versierte Kraft

Hilfssköchin mit Kenntnissen der kalten Küche

Restaurationsstochter für neues originelles Bündner

Restaurant wie auch für alte Bündner Stube und Halle

Saaltöchter für Saal und Gartenwirtschaft

Saalküchenmädchen

Lingère für neuzeitliche Waschanlage und Lingerie

Hausportier-Kondukteur gewandt

Hausbursche

Zimmermädchen

Hilfsszimmermädchen

Office-Küchenmädchen

Küchenbursche

Buffetstochter für Buffet und Kaffeeausgabe

Bureaupraktikantin

Eingaben ersuchen wir unter Chiffre F F 2770 an die Hotel-Revue, Basel 2, richten zu wollen.

Für NEUERÖFFNUNG per 15. Mai 1960

in Restaurant-Tea-Room nach BASEL

gesucht

Kaltmamsell

Commis de cuisine

I. Buffetdame - Stütze des Patrons

Buffetköchler auch Anfängerinnen

Restaurations- und Serviertöchter

Officemädchen

Office-Küchenburschen

Gefl. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an: Edm. E. Müller, Vommatstrasse 22, Luzern.

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

cherche

secrétaire-réceptionniste -
aide du caissier

Bonne connaissance des langues exigée. Place à l'année. Faire offres à la direction avec photo, références et copie de certificats.

Ersiklasshotel in Arosa

sucht für Sommersaison 1960

Pâtissier
Kondukteur
Etagenportier
Saaltöchter
Zimmermädchen
Lingère-Glätterin
Lingeriemädchen
Wäscherin
Mädchen für Privathaushalt

Eintritt zwischen Mitte und Ende Juni. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbieten an Hotel Rätia, Arosa.

Villars Palace, Villars-sur-Ollon
cherche pour la saison d'été

chef entremétier
chef rôtiisseur
chef de garde

Adresser les offres avec copies de certificats à H. Dessibourg, chef de cuisine, Le Chable (Va).

Hôtel Elite, Crans sur Sierre
cherche

cuisinier seul

pour saison d'été ou à l'année. Faire offres avec copies de certificats à l'Hôtel Elite, Crans sur Sierre, tél. (027) 5 28 01.

Le Pavillon de Montreux

cherche, de suite

sommelières
demoiselles de buffet

Faire offres à la direction avec prétention de salaire.



Die SWISSAIR sucht

Commis de cuisine

für ihre Flugküche auf dem Flughafen. Erstklassige Berufsausbildung, Anpassungsfähigkeit und Freude an einem regen Betrieb notwendig. Englischkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung. — Bewerber sollen wenn möglich schweizerischer Nationalität sein.

Mangerin-Glätterin

für die modern eingerichtete Wäscherei auf dem Flughafen. Erfahrene Bewerberinnen im Alter von ca. 25–35 Jahren und mit schweizerischer Nationalität erhalten den Vorzug.

Interessenten verlangen beim Personaldienst der Swissair, Hirschengraben 84, Zürich 1, Tel. (051) 34 18 00, intern 314, ein Bewerberformular.

TESSIN

Hôtel sur la Route internationale du Saint Gothard, avec longue saison d'été cherche de suite

chef de rang - restaurateurs

capable, avec connaissance des langues; bonnes possibilités de gain.

secrétaire - maincourantière

(éventuellement stagiaire)

femme de chambre

Offres à l'Hôtel de la Poste, Piotta, Tél. (094) 9 32 21.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft, jüngerer, tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Herrn H. Ott, Golf & Country Club, Zürich-Zürmikon.

Hotel Telsplatte, Vierwaldstättersee
sucht für die Sommersaison 1960 noch

Köchin
sowie Casserolier

Angenehmes Arbeitsverhältnis. Offerten an: Fam. A. Giesler, Hotel Telsplatte, Sisikon UR, Tel. (044) 2 16 12

Gesucht

per 1. Juni sprachkundige

Saaltöchter

mit guten Fachkenntnissen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre S A 2724 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort

Buffetdame oder -tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre U T 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Chef de service-Stütze des Patrons
tüchtige

Buffetdame oder -tochter

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbieten an Willi Elsener, Küchenchef, Hotel Belvoir, Rüschlikon. Telefon (051) 92 03 02.

Gesucht

für sofort:

Bureaupraktikantin
Saal- u. Restaurationsstochter

für Ende Mai:
junger Koch

eventuell mit Patisseriekenntnissen.

Zeugniskopien und Photo an Fam. Blaettler, Hotel Baumgarten, Kehrsiten, Tel. (041) 84 53 42.

Hotel Hecht, St. Gallen

sucht:

Betriebs-Kontrollleur

jüngerer, mit kaufm. Schulung, für alle vorkommenden Kontrollarbeiten

2 Restaurationsstochter

Eintritt sofort

Commis de rang

deutsch sprechend

Büropraktikantin

mit Hotelfachschulbildung, Eintritt 1. Juni

Lingeriemädchen

Zimmermädchen

Angest.-Zimmermädchen

Offerten an die Direktion erbieten.

Gesucht

nach Übereinkunft für lange Sommersaison: jüngere selbständige

Köchin oder Koch

Gute Entlohnung, geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbieten an Hotel Adler, Stein am Rhein, Tel. (054) 868 58.

Stadt-Casino, Basel

sucht in Jahresstelle zuverlässige

Buffetstochter

Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten gefl. an Stadt-Casino, Basel, Steinberg 14.

Gesucht

per 1. Juni 1960 für unsere seit 5 Jahren treue Mitarbeiterin, die nach USA heiratet

I. Barmaid

für die «Morco»-Bar. Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild, Zeugnis u. Referenzen an Hotel Wildenmann, Bern.

Gesucht

per 1. Juni für Hotel garni in Zürich: jüngere, tüchtige

Gouvernante oder Hausbeamtin

Gute Jahresstelle, geregelte Freizeit. Zimmer auswärts. Offerten unter Chiffre OFA 5055 Zw Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Nach Zürich gesucht:

Buffetdame
Chef de partie
 (evtl. Ehepaar), Unterkunft vorhanden
Buffettochter
Lingeriemädchen
 mit Hilfe in der Haushaltung
 Schriftliche Anmeldung an W. König, Restaurant Zeug-
 hauskeller, Paradeplatz 28a, Zürich 1.

Gesucht

per sofort in Bad-Hotel:

Gouvernante Stütze der Hausfrau
Lingère
Saaltochter
Tournante für Zimmer und Saal

Offerten erbeten an Postfach 31922, Baden (Aargau).

Hôtel Alpina et Savoy

Crans-sur-Sierre, 1er ordre, été/hiver, cherche pour la saison d'été:

pâtissier
garçon de cuisine
demi-chef
lingère
repasseuse

évent. à l'année
 Entrée de suite
 ou à convenir.

Faire offres avec photo, références, copies de certificats, date d'entrée possible et prétentions de salaire.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstelle

Anfangssekretärin
Restaurations-tochter
Saaltochter
Zimmermädchen
Buffettochter

Offerten erbeten an die Direktion.

Nous cherchons pour Genève

**couple-
hôtelier**

capable possédant des langues et certificat de
 capacité pour la direction d'un hôtel garni de
 75 lits, avec tout confort, ainsi qu'un Bar. Faire
 offres avec photos, prétentions de salaire et copies
 de certificats sous chiffre O 250293 X Publicitas
 Genève.

On demande

pour entrée de suite ou à convenir:

saucier
ou commis-saucier
entremetier
commis de cuisine

(Places à l'année). Faire offres avec copies de certificats au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht**Chef de partie**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, Jahresstelle.
 Offerten bitte an Hotel St. Peter, Zürich, Tel.
 25 7975.

Hotel Bad und Kurhaus Lenk

im Simmental (Berner Oberland) sucht für die Sommersaison (1. Juni bis 18. September)

Economatgouvernante
Hilfsgouvernante
Etagengouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an die Direktion: A. Giger, Telefon (030) 92424.

Hotel- und Restaurationsbetrieb

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenchef
Commis de cuisine
Köchin
Pâtissier-Aide de cuisine
**Saal- und Restaurations-
 tochter**
Buffettochter
Buffetpraktikantin

Offerten erbeten an Hotel Seegarten, Locarno, Telefon (083) 74808.

Gesucht

in ruhiges Hotel für die Sommersaison 1960, evtl. auch für den Winter

Alleinchef
 entremetskündig (auch ältere Kraft wird berücksichtig)
Saaltochter
 sprachkundig
Anfangssaaltochter
Office-Küchenmädchen
 Zimmer mit fliessendem Wasser, gutes Einvernehmen zwischen Patron und den Mitarbeitern.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen richten man bitte an Herrn Hermann L. Moser, Besitzer, BELLAVISTA SPORTSHOTEL, DAVOS 2.

Gesucht

für Sommersaison

Alleinkoch

Eintritt 1. Juni. Offerten an Hotel Hof und Post, Innertkirchen, Tel. (036) 5 19 51.

Gesucht**I. Saalkellner-Oberkellner**

Eintritt sofort oder 1. Juni. Hotel Central am See, Weggis.

Erstklasshotel

mit Sommer- und Wintersaison sucht für die kommende Sommersaison

Chauffeur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild erbeten unter Chiffre E H 2698 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Brüggli, Arosa

sucht für Sommersaison:

Restaurations-tochter

(auf 1. Juni)

Zimmermädchen

(auf 15. Juni)

Saaltochter

(auf 15. Juni)

Buffettochter

(auf 1. Juli)

Hausbursche

(auf 15. Juni)

Offerten an Familie Mettler, Hotel Brüggli, Arosa.

Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht für lange Sommersaison

Aide de cuisine
Commis de cuisine
I. Saaltochter, Saaltöchter
Saalanfängerin
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Office-Hausmädchen
Etagenportier
**Garderobier-Office-
 gehilfe in der Bar**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sowie Lohnansprüche sind erbeten an Hotel Haldi, Adelboden.

Gesucht nach St. Moritz in Saison- oder Jahresstelle mit baldigem Eintritt

Saaltöchter, Zimmermädchen
Lingeriemädchen, Küchenmädchen

Offerten mit Referenzen, Verdienstanträgen und Eintrittsdatum an Alkoholfreies Hotel Bellaval, St. Moritz, Telefon (083) 332 45.

Derby Hotel Bahnhof, Wil SG

neues, modern eingerichtetes Hotel-Restaurant, sucht:

Küchenchef
Saucier
Commis
Pâtissier (eventuell Ehepaar)
Chef de service
Gouvernante
Portier

Bewerber, die sich über eine erfolgreiche Laufbahn ausweisen können und sich mit Begeisterung für eine schöne Aufgabe einsetzen möchten, wird eine interessante, gut-bezahlte Dauerstellung geboten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Direktion Derby Hotel Bahnhof, Wil SG.

Gesucht:

I. Lingère
Zimmermädchen
Etagenportier
Chauffeur (Führerausweis B)
Kondukteur
 für die Fügen-Bahn (wird eingeführt)

Eintritt Mai/Juni, nach Übereinkunft. Handgeschriebene, detaillierte Offerten an Hotel Fügen, Fügen (Vierwaldstättersee).

Gesucht:**Alleinköchin oder Koch**

für Jahresstelle (evtl. Aushilfe). Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmerstunde. Offerte bitte an Fr. Brändle, Gasthof zum Bären, Lausen BL, Tel. 84 11 20.

Hotel Schweizerhof, Grindelwald

sucht:

Saaltöchter/Kellner
Zimmermädchen
Kaffeeköchin
Küchenmädchen/-bursche
Lingère-Stopferin
Gärtnerin oder Gärtner
 für Blumen- und Gemüsegarten

Eintritt 20./25. Mai oder nach Übereinkunft.

Sommersaison · Klausenpass**Hotel Tell und Post, Urnerboden**

sucht noch:

Serviertochter
Service-Praktikantin (Anfängerin)
2 Küchenmädchen/Office
Hausbursche
 anfangs Juni bis Mitte September

Offerten an Familie Studer, Küchenchef.

Hotel Krone Spiez

sucht neben Chef:

jungen Koch oder Köchin
 eventuell auch
jungen Pâtissier
 (der sich im Kochen noch ausbilden möchte)

Neue, moderne, elektrische Küche. Saison bis Ende Oktober. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hans Mosmann, Hotel Krone, Spiez.

Hotel Hirschen, Wildhaus

sucht auf 15. Mai/1. Juni

Barmaid
Restaurations-tochter
Sekretärin-Telephonistin
Commis de cuisine

Le Grand Hôtel Observatoire
St-Cergue VD
 demande pour saison d'été dès le 1er juin, 15 juin possible,

**maincourantier-
aide réception**

Prière de faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

Gesucht

tüchtige

Barmaid oder Bartochter

zwei Freitage, guter Verdienst. Offerten unter Chiffre B T 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Zermatt

in mittleres Hotel für die kommende Sommersaison:

Saaltöchter
Köchin oder Hilfsköchin
Commis de cuisine
 (für Juli und August)
2 Küchenmädchen

Offerten an: Hotel Cornergrat, Zermatt, Tel. (028) 7 72 06.

Zufolge Erreichung der Altersgrenze des bisherigen Inhabers ist die Stelle eines

Bankabwartes

unserer Hauptbank in Luzern auf den 1. September 1960 neu zu besetzen. Bewerber sollen sich über Sprachenkenntnisse und über Erfahrung in der Verwaltung einer grösseren Geschäftsliegenschaft ausweisen können. Bevorzugt wird geeignetes Ehepaar, dem eine Dienstwohnung im Bankgebäude zur Verfügung steht.

Handgeschriebene Offerten unter Beilage eines Lebenslaufes beider Ehepartner, sowie Zeugnisse und Photos sind erbeten an die

Direktion der Luzerner Kantonalbank.

**Lebensmittelunter-
 nehmen von Weltruf**
 sucht erstklassig
 qualifizierten

**Koch-
Demonstrateur**

der befähigt ist, Demonstrationen vor einer anspruchsvollen Zuhörerschaft durchzuführen. Es kommen nur gut präsentierende Herren mit ausgezeichneten Kochkenntnissen und Redegewandtheit in Frage. Beherrschung der französischen Sprache erwünscht.

Wir bieten: Gründliche Einführung, angenehme Arbeitsbedingungen in fortschrittlichem Unternehmen, Pensionskasse und 5-Tage-Woche

Bitte senden Sie uns Ihre ausführliche Offerte unter Chiffre K D 2699 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für die interkantonalen Fachkurse der Kochlehrlinge suchen wir einen tüchtigen

Fachlehrer

dem ausser der Erteilung des berufskundlichen Unterrichtes die Leitung des Internatsbetriebes obliegt.

Dauer der Anstellung: 24. Oktober bis 10. Dezember 1960.

Kursort: Zentralschweiz.

Erforderliche Kenntnisse und Fähigkeiten: Abgeschlossene Lehre als Koch, erfolgreiche Tätigkeit in diesem Beruf, Befähigung zur Leitung eines Internatsbetriebes mit ca. 25 Kochlehrlingen, Verständnis für die Jugend.

Bewerber, die bereits als Fachlehrer an Gewerbeschulen oder in Kursen tätig waren, erhalten den Vorzug. Interessenten richten Ihre Offerten unter Beilage eines Lebenslaufes, Zeugniskopien und Photo an die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Postfach 193, Zürich 39.

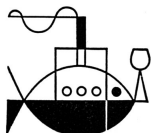
Grosse Lebensmittelfabrik

sucht für die Versuchsabteilung bestens ausgewiesenen

KOCH

Es wollen sich nur Schweizerbürger melden, die über mehrjährige gute Berufskenntnisse verfügen. Es handelt sich um eine Dauerstelle mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen, Pensionskasse.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre O H 2553 an die Hotel-Revue, Basel 2.



MS BASILEA

Wir suchen für unsere Passagierfahrten auf dem Rhein zwischen Basel und Rotterdam per 20. Mai 1960 zwei junge, willige und sprachkundige

Kellner als Stewards

Wir erbitten die Eilofferten gut ausgewiesener Schweizer mit allen üblichen Unterlagen an die Schweizerische Reederei AG., Abt. Ökonomet, Rittergasse 20, Basel.

Am Verschluss-Streifen jeder 1/ Flasche EPTINGER finden Sie nunmehr - freistehend und mühelos abnehmbar - einen JUWO-Reisepunkt.

Mit EPTINGER gelangen Sie jetzt noch schneller in den Besitz der begehrten JUWO-Checks für GRATIS-Reisen mit der SBB oder SWISSAIR. Die JUWO-Punkte können wahlweise auch zum Bezug der gediegenen und lehrreichen AVANTI-Bücher verwendet werden.

neu

Jetzt mit JUWO-Reisepunkten

Eptinger das Mineralwasser mit JUWO-Punkten

Bevorzugen auch Sie ein Mineralwasser mit wenig Kohlensäure? EPTINGER hat diesen vielfach geäußerten Wunsch erfüllt und bereits seit längerer Zeit den Gehalt an Kohlensäure in den Kronkorkflaschen, wie sie in Hotels und Restaurants verkauft werden, spürbar reduziert.

Diese Neuerung beeinflusst in keiner Weise die mineralische Zusammensetzung und die gesundheitsfördernden Eigenschaften, welche das EPTINGER Mineralwasser seit alters her auszeichnen.

neu

Jetzt mit weniger Kohlensäure

Eptinger für Ihre Gesundheit

Hotel St. Peter, Zürich
sucht zu sofortigem Eintritt

Entremetier
und
Commis de cuisine

Offerten bitte an W. Rüger, Hotel St. Peter, Zürich.

Gesucht
für Sommersaison ab 1. Juni bis Mitte/Ende September:

Küchenchef (Alleinkoch)
Alleinzimmermädchen
2 Küchenburschen

Offerten erbeten mit Zeugniskopien an O. Reichenbach, Hotel Gertsch, Wengen.

Hotel Alpina, Braunwald
sucht für lange Sommersaison, zum Teil in Jahresstelle:

Restaurationslochter
Buffetlochter
Zimmermädchen
Küchenbursche-Casserolier

Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald.

Au Rendez-vous, Grindelwald
sucht

Serviertochter

sprachenkundig und servicegewandt. Geregelt Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten gefälligst mit Bild an Fritz Kaufmann-Jost, Restaurant-Tea-Room Au Rendez-vous, Grindelwald.

Secrétaire

Cherchons employée très qualifiée, forte en français, aimant les chiffres, habile dactylographe, pour tous travaux de bureau et de correspondance. Travail très varié, ambiance agréable, congé un samedi sur deux, caisse de pension après stage. Offres détaillées avec prétentions à la Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers S.A., 18, rue de la Gare, Montreux.

Hotel Honegg, Bürgenstock
sucht für Sommersaison ab ca. 12. Juni:

Saaltochter
Anfangssaaltochter
Hilfssköchin oder -koch
Küchenmädchen oder -burschen
Hausbursche (Aushilfe vom 13. 6. bis 5. 7.)
Glätterin-Lingère ab Juli

Offerten an Familie Durrer-Traxler, Kerns (Obwalden), Tel. (041) 851214.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen

(Jahresstelle). Hotel Greub am Bahnhof, Basel, Tel. (061) 23 18 40.

Gesucht für sofort:

Cuisinier
Commis de cuisine

Hotel Wilden Mann, Bern.

In modernem Hotel in Basel ist der Posten einer

Allein-Gouvernante

für Lingerie, Etage, Buffet und Office auf Über-einkunft neu zu besetzen. Wir bieten: eine gute Entlohnung, angenehme Zusammenarbeit mit der notwendigen Unterstützung. Wir verlangen: eine freudige und positive Mitarbeit, ein korrektes und sicheres Führen des unterstellten Personals mit Takt und Umsicht. Bewerberinnen mit den notwendigen Fähigkeiten richten ihre Offerten mit Ansprüchen, Unterlagen und Bild unter Chiffre A G 1979 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sommer-, evtl. auch für Wintersaison

Alleinkoch
oder **Commis** (elektr. Küche, Hilfspersonal)
Für anfangs Juni

Restaurationslochter
(Jahresstelle; Wirtschaft mit Automat. Kegelbahn)
Für Sommersaison evtl. auch Herbst und Winter:

Saaltochter
(möglichst sprachkundig)
Für Mitte oder Ende Mai

Hausbursche
(möglichst deutschsprachig)
Hotel Scaletta, S-chanf (Oberengadin), Tel. (082) 67271.

Compagnie Internationale des
Wagons-lits et Wagons-restaurants
sucht für die internationalen Speisewagen-dienste

Alleinköche

Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Compagnie des Wagons-lits, Centralbahnplatz 7, Basel.

Für Kantine auf grosser Gebirgsbaustelle im Wallis gesucht

Hilfsskoch
ab sofort bis Ende Oktober 1960

Kellner
ab sofort, evtl. ganzjährig

Sprachen: Deutsch und Französisch.

Offerten mit Referenzen, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A 11074 Y an Publicitas Bern.

Offre de postes pour la salle

2 jeunes filles
de bonne volonté pour assister propriétaire dans petit hôtel recherche, sur le bord de la mer. Ainsi qu'un

cuisinier pour assister chef.

Ogilvy & Mather, Falmouth, Cornwall (Angleterre).

Erstklasshotel in Oslo
engagiert

Commis de cuisine

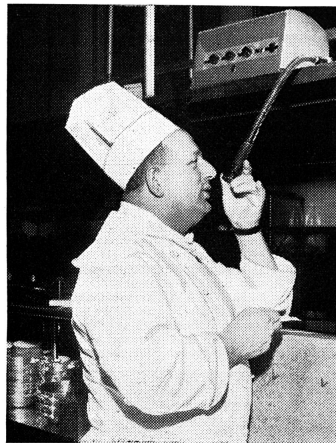
für französische Küche. Eintritt 15. Mai oder nach Übereinkunft. Eine Reise wird vergütet. Jahresengagement vorausgesetzt. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild an Hotel Nobel, Oslo.

Gediegenes Hotel in Bellagio am Comersee sucht:

Sekretärin

Französisch, Italienisch, Deutsch, Englisch. Offerten an Herrn Leoni, Hotel du Lac, Bellagio, Comersee (Italien).

NEU
CHA
TEL
59



G. Burkhard, international bekannter Küchenchef, jetzt Chef im Hilton Berlin, verwendet LE CHEF

Rauchpunkt 245° C!
absolut neutral im Geschmack



Leute,
die wissen
worauf es ankommt,
verwenden

Le Chef



ein ASTRA-Spitzenprodukt

Pflanzenfett
das Beste für die Besten

Fachehepaar
sucht mittleres
Hotel evtl. Hotel garni
zu mieten

Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten unter
Chiffre H M 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
kleines
HOTEL GARNI
oder gutgehende Pension. Offerten unter Chiffre
H G 2803 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind,
desto mehr Sorgfalt können wir für
dessen Ausführung verwenden

HOGA

Spezialausstellung
für das Hotel-
und Gastgewerbe
und nächstverwandter
Gebiete

4. bis 11. November 1960
Bern
permanente Ausstellungshalle

die jährliche Standortbestimmung für das gesamte Gastgewerbe

Schon zum zweiten Mal wird die Hotel- und Gastgewerbe-
schau durchgeführt. Ihre Vorgängerin war erfolgreich,
obschon - wie nicht anders zu erwarten war - ihr noch
einige Kinderkrankheiten anhafteten.

Die gesammelten, überaus wertvollen Erfahrungen, die
dieses Jahr im Plan und in der Organisation ihren
Niederschlag gefunden haben, schaffen die besten Aus-
sichten: die HOGA 1960 wird eine Musterschau!

Welches sind die Gründe, eine solche Ausstellung regel-
mässig durchzuführen? Nun, es sind die organisato-
rischen und arbeitstechnischen Probleme, die dem Gast-
gewerbe zu schaffen machen; es sind Probleme im Rahmen
des Rationalisierungs-Prozesses, denen der Hoteller
und der Gastwirt seine Aufmerksamkeit zu schenken
hat. Es sind Personalprobleme und die durch den Wett-
bewerb erheischte, heute nötige Leistungsfähigkeit, die
das Führen eines Betriebes massgebend beeinflussen.

Dass es nicht die Absicht der HOGA sein kann, MUBA,
COMPTOIR und OLMA zu konkurrenzieren, versteht sich.
Viele unserer Aussteller - Schweizer Vertreter guter, aus-
ländischer Erzeugnisse und ausländische Firmen - haben
einzig durch die HOGA die Möglichkeit, auf dem Schweizer
Markt und an einer Schweizer Fachausstellung teilzunehmen.

Die HOGA hat sich die Aufgabe gestellt, ein abgerundetes
Bild wiederzugeben, von all dem, das sich in Form von
Arbeits-, Verbrauchs- oder sonstigen Hilfsmitteln auf
dem Markt befindet: Hoteliers und Gastwirte sollen sich
in einer konzentrierten Fachschau umfassend und ständig
über das Neueste orientieren können.

Dürfen Sie dabei fehlen? Wir geben Ihnen sehr gerne
weitere Auskünfte.

BON



Stecken Sie bitte diesen ausgefüllten Talon kommentar-
los in ein Couvert.

Unsere Adresse: WOGA AG, Sekretariat HOGA 1960,
Thunstrasse 72, Muri-Bern (Schweiz)

Wir bitten um Offerte für einen Stand von ca. _____ m²

Firmenbezeichnung mit Adresse

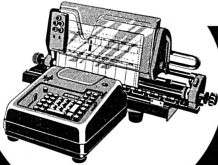
115,50

Der Buchungsauftrag «Ruf-Intracont» ermöglicht die «optomatische Saldokontrolle», die — ohne Mehrarbeit — Saldofehler völlig ausschliesst: Der alte Saldo wird vorgetragen, indem er **direkt auf den früheren neuen Saldo gedruckt** wird. Fehler werden durch unüberschriebene rote oder grüne Zahlen oder durch Teile davon signalisiert.

Die optomatische Saldokontrolle ist nur möglich dank der unerreichten Präzision des Vorsteckgerätes RUF-Intratmat, das verschiedenzeitiges automatisches Einführen, gleichzeitiges Beschriften ohne Kohlepapier und Auswerfen von 3 Formularen gestattet.

«Ruf-Intracont» lieferbar mit 1-25 Zählwerken, mit 10 oder 20 Kurztextsymbolen, zusätzlich mit Volltext-Tastatur, bietet ein Höchstmass an technischer und organisatorischer Leistungsfähigkeit.

Verlangen Sie den Spezialprospekt oder eine unverbindliche Vorführung.



RUF

RUF-ORGANISATION Zürich, Hauptsitz: Badenerstrasse 595
Laden: Löwenstrasse 32, Tel. (051) 54 64 00

SCHONWALD HOTELPORZELLAN FORM 398 C



PRAKTISCH
UND
FORMSCHÖN

PORZELLANFABRIK SCHONWALD · SCHONWALD/OFR.

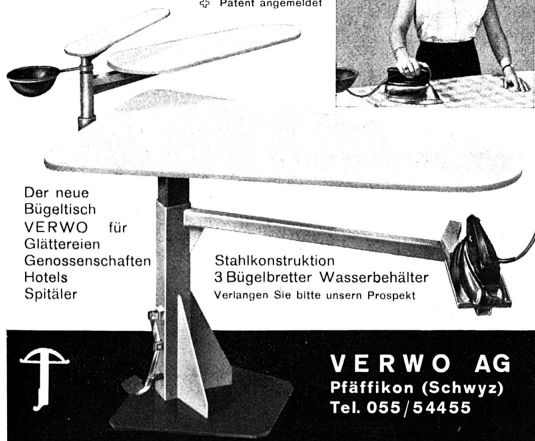
Bezugsquellen-Nachweis

KERAGRA GmbH., ZÜRICH 1

Talstrasse 11 - Telefon (051) 23 91 34

Bügeltisch

Patent angemeldet



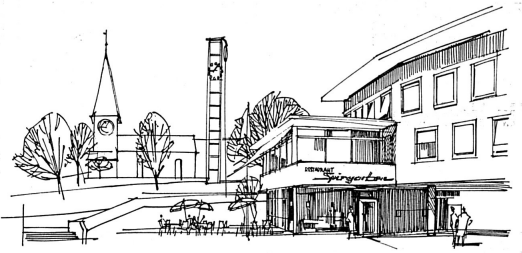
Der neue
Bügeltisch
VERWO für
Glätterien
Genossenschaften
Hotels
Spitäler

Stahlkonstruktion
3 Bügelbretter Wasserbehälter
Verlangen Sie bitte unsern Prospekt

VERWO AG
Pfäffikon (Schwyz)
Tel. 055/54455

Die Wäsche im Grossbetrieb

Ein aufschlussreicher Besuch im Hotel
«Spigarten» zu Zürich-Altstetten



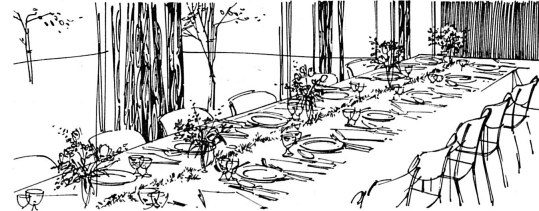
Anlässlich der Dorfkerngestaltung von Altstetten im Jahre 1957 ist der «Spigarten» gebaut worden; ein Hotel mit 36 Betten, einem Saal für 1000 Personen, einem heimeligen Restaurant und Nebenräumen für Feste und Feiern im kleinen Kreis. Der leistungsfähige, hervorragend organisierte und durch die Familie Menzi mustergültig geführte Großbetrieb läuft auf vollen Touren und die Kongresse, Konzerte, Theateraufführungen und sonstigen Veranstaltungen jagen einander, daß es kaum einmal eine Atempause gibt. Wer in den «Spigarten» kommt, zum Essen oder zum Wohnen, dem fällt sofort die schöne und gepflegte Tisch- und Bettwäsche auf und empfindet sie als ganz

nung der Tischwäsche jedoch ist das köstliche Bois de Rose mit weißen Chrysanthemen, das nur für Hochzeiten, Primizen, Jubiläen und die Zunft, zusammen mit einem besonderen Service und wunderschönen, alten Silberleuchtern herausgegeben wird.

An Bettwäsche lassen sich 600 Leintücher zählen. 240 Oberleintücher haben einen besonderen, farbigen Rand, der in der Tönung mit dem Monogramm auf dem Kissen übereinstimmt. So gibt es denn ein «blaues», ein «grünes» oder ein «rosas» Zimmer, um das müde Haupt hinzulegen. Dieser ganze Wäscheschatz, zusammen mit den Badetüchern und Badeteppichen, mit den Tausenden von Küchen- und Gläserntüchern stellt einen

kleine 6-Kilo-Maschine besorgt die Küchenwäsche, eine große 18-Kilo-Maschine die Bett- und Tischwäsche. Aus der Waschmaschine gelangt die Wäsche etwa fünf Minuten in die Zentrifuge, ist dann gerade wie «eingespritzt» und kann gebügelt werden.

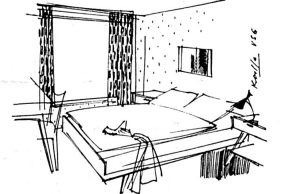
Zum Vorwaschen wird Maga benützt, zum Kochen Atlantis, das gibt nach den Erfahrungen von Frau Menzi die sauberste, leuchtendste und griffigste Wäsche und ist auch die rationellste Methode. Beim Weißen wird ein wenig Bleichmittel zugefügt. Nach dem Waschen ruht die Wäsche einige Tage, bevor sie wieder in den Kreislauf gegeben wird. Trotzdem es im «Spigarten» nicht möglich ist, den kostbaren Schatz an Wind und Sonne zu hängen, duftet es dank Atlantis in allen Wäschekammern wundervoll nach Frische und Sauberkeit, nach Sonne und Blüten. Es ist eine Freude, im buchstäblichen «Waschlaboratorium» des «Spigartens» zu stehen und den vier flinken Wäscherinnen zuzusehen, wie sie schalten und walten. Jeder Handgriff ist ein-geordnet und die Dosierung der Wasch-



besondere Aufmerksamkeit. Ja die Wäsche, die Visitenkarte eines führenden Hauses! Im «Spigarten» wird mit ihr, und zu Recht, ein ganz besonders liebevoller Kult getrieben.

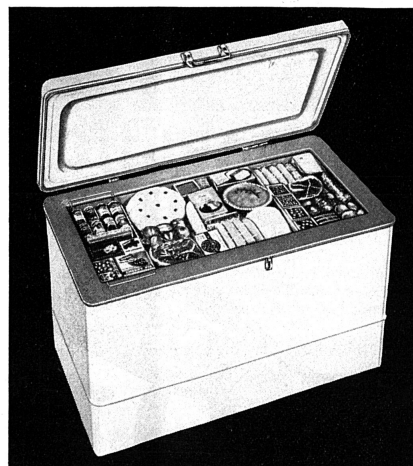
Es ist schon interessant zu hören, was ein solcher Großbetrieb an Tisch- und Bettwäsche überhaupt alles braucht. Über 1000 Meter Leinen waren nötig, um nur die weißen Tischdecken zu nähen. Dazu gehören 2500 Servietten. Dann sind im «Spigarten» 180 große Tischdecken und 240 Napperons in den Pastellfarben lachs, grün und gelb mit je 360 Servietten vorhanden. Die Krö-

Wert von rund Franken 60 000.— bis 80 000.— dar. Dabei rechnet man mit einer Lebensdauer von acht bis zehn Jahren. Da lernt man es von selbst, sollte man meinen, die richtigen, gewebeschonenden Waschmittel zu wählen und eine entsprechende Waschmethode anzuwenden. Jeder Fehler und jedes Abweichen vom Bewährten rächt sich bitter und kostet einen Haufen Geld. Es ist ganz klar, daß der «Spigarten» ohne eine gut eingerichtete Wäscherei nicht auskommen könnte. Gewaschen wird täglich von morgens bis abends mit zwei erstklassigen Automaten. Eine



mittel erfolgt sparsam und exakt. Man merkt, daß hier der Beratungsdienst der Steinfels-Fabrik am Werke war und an Ort und Stelle einen den besonderen Verhältnissen angepaßten Ablauf des Waschtages festgelegt hat!

SCHALLER Tiefkühltruhen sind wirtschaftlich



Modelle von 140 bis 610 l Inhalt in massiver und strapazierfähiger Ausführung:

- **Kugellager-Lenkenrollen** zum spielend leichten Schieben der Truhe.
- **Wartungsfreier Kondensator**, welcher dauernd vor Verschmutzung geschützt ist und nie gereinigt werden muss.
- **Glattwandiger, rostfreier Innenbottich**, kein verzinktes oder galvanisiertes Material. Dank glatten Wänden kann die Truhe leicht entfrosten und gereinigt werden. Beschädigung von Kühlschlangen unmöglich.
- **Inneneinrichtung** bei den Modellen ab 350 l: Praktische Metallkörbe und Plastiknetze.

Ausserordentlich vorteilhafte Preise ab Fr. 998.— oder in

Miete ab Fr. 40.—

Nur Fr. 4.75 beträgt z. B. der Literpreis für das 610-l-Modell.

Glacé-Herstellung- und Konservierungs-Anlagen mit Direktverdampfung (Freezer) oder mit Sole, bereits ab Fr. 2875.— oder in Miete ab Fr. 100.— per Monat. — **Soft-Ice-Apparate**.

SCHALLER Kundendienst bekannt zuverlässig und rasch in der ganzen Schweiz.

Die Saison ist da! Verlangen Sie heute noch unsere illustrierte, ausführliche Dokumentation mit Prospekten.

PAUL SCHALLER AG BERN

Effingerstrasse 4 ☎ 031 / 8 37 33





Wir liefern

safort!

Dank rechtzeitig angelegtem Grosslager liefern wir an Hotels, Pensionen, Apartementhäuser usw. trotz Teuerung noch zu **vorteilhaftesten Spezial-Preisen**. Gästezimmer, Einzel- und Polstermöbel, la Betten, Tische, Stühle, Teppiche, Vorhänge, Beleuchtungskörper etc. in garantiert bester Qualität. Telefonieren Sie uns heute noch, unser Hotelberater gibt Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.



Möbel Pfister

Abteilung für Hotel-Möblierungen
ZÜRICH, am Walcheplatz
Telephon (051) 47 32 32

Florida Orangen- und Grapefruitsaft

**tiefgekühlt
konzentriert**

das ganze Jahr
immer gleiche Qualität –
bedeutend billiger
als frische Früchte –
zeitsparend und stets
in der richtigen Temperatur
servierbereit



Reich an Vitamin C



«Chef und Patron
sind begeistert –
wie leicht man mit
ELRO die Küche
meister.

ELRO-Infrarot und
neu:
Hoch-Infrarot»



ROBERT MAUCH
ELRO-WERK
BREMIGARTEN AG

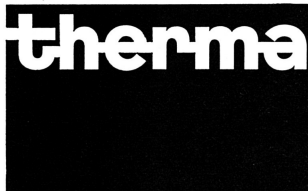


Aus der Kälte auf den Tisch!

Ihr Gast sieht, dass die Flasche aus dem hellblauen Kühler kommt. Er weiss, dass ihm ein erfrischendes Getränk vorgesetzt wird, noch bevor er sein Glas zum Munde führt. Das hält ihn in Stimmung und gibt ihm das Gefühl, einen gepflegten Service zu erhalten. Und das ist beinahe so wichtig wie die Kühlung selbst, die jedem Getränk seinen erfrischenden und geschmacklich richtigen Wert verleiht. Den Thermo-Getränk-kühler der Schweizerischen Mineralquellen werden Sie zu jeder Jahreszeit benützen. Sie werden ihn dorthin rollen, wo er Ihren Service erleichtert: direkt in den Saal, ins Restaurant, auf die Terrasse, in den Garten. Mit dem aufklappbaren Abstellbrett und ergänzt durch den Gläserkorb bildet der Kühler ein kleines Getränkebuffet für einen raschen Service.

Der Verband Schweizerischer Mineralquellen bietet Ihnen den Thermo-Getränk-kühler zu einem sehr günstigen Preis: Fr. 1800.-, abzüglich 10% VSM-Rabatt bei Barzahlung, netto Fr. 1620.-. Oder – wenn Sie es wünschen – in Miete-Kauf-Vertrag zu Monatsraten von Fr. 90.-

Auskunft und Bezug durch das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1, Telephon (051) 24 73 66



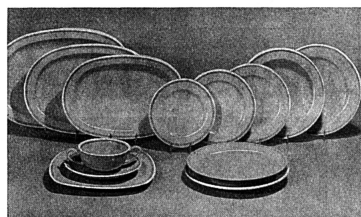
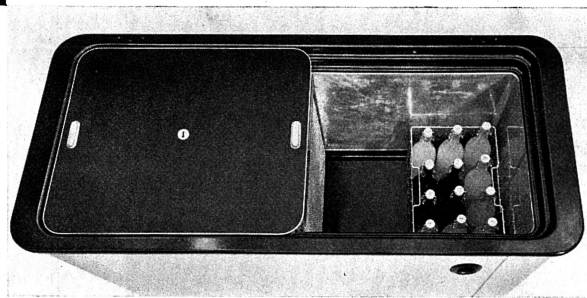
Getränk-kühler der Schweizerischen Mineralquellen

An das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1
Senden Sie uns den neuen Prospekt über den Thermo-Getränk-kühler VSM sowie die Bezugsbedingungen

Adresse:



Bitte Firmastempel einsetzen, in offenem Kuvert mit 5 Rappen frankiert einsenden. Coupon



HAARI-HOTEL

BEDARF

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

**SILBER
GLAS
PORZELLAN**



ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 471437

Schwepes!



Wer Tonic sagt, meint Schwepes.

Schwepes-Tonic, aus Extrakten der Chinarinde, ein

prickelnd herber Durstlöcher.

Kenner lieben diesen exquisiten Longdrink mit Gin.
Verlangen Sie Schwepes in Bars und Restaurants.

Der Herr Ober und die Damenkundschaft

Von R. Dietiker

Wenn wir uns gelegentlich in einem bessern Restaurant in irgendeiner Stadt an einer der zahlreichen Spezialitäten, welche die reichhaltige Tageskarte aufweist, göttlich tun und hie und da einen diskreten Blick auf die Umgebung werfen, so können wir mitunter wahrnehmen, dass der Herr Ober anlässlich einer Bestellungsentgegennahme an einem Tisch, an dem sich Damen niedergelassen haben, länger verweilt, als ihm seine kostbare Zeit eigentlich gestattet. Grund dazu ist nicht immer der Zauber der holden Weiblichkeit, sondern es sind die unmöglichen Fragen, welche die wissbegierigen Damen an ihn richten, Fragen über die Zusammensetzung und die Zubereitungsart der diversen Gerichte, welche die reichgepickte Karte aufweist. Gottlob ist unser Herr Ober ein Menschenkenner. Er hat eine vage Ahnung, was den Damen angenehm sein wird. Seine geistige Beweglichkeit, verbunden mit der standesgemässen Höflichkeit, gestattet ihm, auf das gedankliche Niveau seiner Gäste hinauf- oder hinabzuleiten. Sein fachliches Wissen in kulinarischen Dingen in Verbindung mit seinem tadellosem Benehmen und dem gepflegten Aussen wirken sympathisch und flossen den Damen Respekt ein, denn, wie gesagt, die freundliche Art, mit der er auf die vielen Fragen, mit denen er bombardiert wird, ohne Zögern Auskunft erteilt, wirkt vertrauenerweckend.

Bei der Stadtkundschaft spielen Rang und Stellung der Damen wie auch die ihrer Angehörigen eine wichtige Rolle. Die Damen sind nun einmal etwas ehrgeizig in dieser Beziehung. Doch unser Herr Ober ist ein versierter Diplomat und lässt sich auch hier nichts zuschulden kommen. — «Was können Sie uns empfehlen, Herr Ober?» Der so Angesprochene zückt seinen ebenholzfarbenen, oder sogar elfenbeinernen, mit einem kleinen Goldknopf geschmückten, schlanken Schreibstift (vielleicht ein kleines Weihnachtsgeschenk eines Damengastes?), handhabt ihn elegant, ungefähr wie ein Orchesterdirigentenstab, und lässt ihn über diverse auf der Speisekarte aufgeführte Leckerbissen schweben, ohne die Karte damit zu berühren. Mit gutem Gewissen empfiehlt er eine Anzahl von Spezialitäten, die er für die Damen als passend erachtet. Auf sein spezielles Anraten hin einigen sie sich auf ihn in ihren anhin vollkommen unbekannten Gerichten, nämlich auf «pieds de mouton à la poulette». (Diese klassische Speise wird leider auf unseren Tageskarten äusserst selten aufgeführt!) Den gewandten Worten des Herrn Ober können die Damen nicht widerstehen, sie sind sehr gespannt, wie ihnen diese aussergewöhnliche Platte munden wird. Und wirklich, sie wurden nicht enttäuscht. Sie sind entzückt über die getrocknete Wahl und des Lobes voll über die Feinheit dieser kulinarischen Seltenheit. Mit Vergnügen nimmt der Herr Ober Worte der Zufriedenheit und des aufrichtigen Dankes entgegen.

Nun gibt es gleichfalls eine Kategorie von Damen, die in der gastronomischen Wissenschaft versiert sind, die wissen, was sie wollen, die die Zubereitung der Gerichte zur Genüge kennen und sich ja nicht genieren, eine Speise zu bemängeln, falls solche der Benennung nicht entspricht. Im schönen Alter von

45 bis 55 Jahren ist die holde Weiblichkeit noch in voller gastronomischer Form, sowohl in bezug auf die Küche, wie auf die Weine. Die schlankste Linie spielt nunmehr keine so wichtige Rolle mehr, im Gegenteil, man ist, was einem beliebt — immerhin mit Mass und Schicklichkeit. Etwas vollschlank, etwas mollig in diesen noch rüstigen Jahren wirkt frauenhafter. Ein «touredos» oder zwei zarte Lammkoteletten vom Grill, eventuell zwei Milkschnitzel in Butter gedünstet, oder, falls der Herbst ins Land gezogen ist, ein junges Rebhühnchen im Topf, begleitet von einem Gläschen passenden Weins, vermögen die Körperlinie kaum unvorteilhaft zu verändern. Apropos Herbst! Es ist dies die Jahreszeit, in welcher der Segen der Natur bereits unter Dach ist. Bei den Damen jedoch ist wohl der Herbst des Lebens die gefährliche Seite. Sie ziehen gerne den Frühling bis in den Sommer, ja bis in den Herbst hinein. Sie blühen noch, wenn der erste Schnee gefallen und ihr gepflegtes Haar schon weiss geworden ist. Sie fühlen sich immer noch jung und lächeln charmant. Die Zeit ist gegen die Damen viel freundlicher, viel zuvorkommender als sie ihnen; denn wenn ihnen die Schönheit der Jugend genommen wird, gibt ihnen die Zeit einen andern, zweiten Charme, der nicht verweht. — Gibt es etwas Liebleres, etwas Anmutigeres als eine gepflegte, immer noch jugendlich aussehende, ältere Dame mit prächtig weissen Haaren, einem lieben, freundlichen Gesicht und einem, mütterliche Güte ausstrahlenden Blick? Bei diesen Damen erübrigen sich die wohlgemeinten Ratschläge des Herrn Ober. Seine fürsorglichen Erläuterungen nehmen sie selten mehr in Anspruch. Sie haben alle Illusionen hinter sich und wissen, was ihnen bekommt. Die vorzüglich geführte Küche erleichtert ihnen das selbständige Vorgehen, und für die gewohnte Aufmerksamkeit Bedienung sind sie weiterhin dankbar.

Nebst diesen gern gesehenen Damen gibt es nun aber auch solche, welchen mit einer blossen Definition der Gerichte nicht genügt ist, deren Wissensbegierde eine eingehende Analyse derselben verlangt. Der Laie kann sich vielleicht ein Bild davon machen, was ein geschulter, fachkundiger und erfahrener Oberkellner alles wissen, wie weit seine Psychologie reichen muss, um mit aller Geduld, mit möglichst wenigen Worten auf diplomatische Art und Weise die Einzelheiten einer wohlgepickten Speise- und Weinkarte zu erklären, hervorzuheben und empfehlen zu können, damit Lust und Neugierde der Gäste auf's unlichste angeregt werden. Er muss passendes Feingefühl, volles Verständnis und das nötige Einfühlungsvermögen besitzen, um der Kundschaft bei der Zusammenstellung eines Menüs oder bei der Wahl einer kulinarischen Feinheit derart diskret beizustehen, dass die Damen das stolze Gefühl haben können, eigentlich alles selbst ausgeklügelt und zusammengestellt zu haben.

Leider hat nur ein kleiner Prozentsatz der Gäste das Empfinden, dass der stets freundliche, schweigsame, diskrete und gedächtnisstarke Mann, der Herr Ober, eigentlich viel mehr ist als sein Beruf darstellt, dass er etwas Höheres, ein «Oberes» über dem kleinen Dasein ist. In der Tat ist er mehr wie

ein Kellner, ein «garçon» oder ein «waiter». Er ist ein Mensch, der wartend, schweigend, Hunger und Durst anderer stillend, dem Beisammensein von Menschen Behaglichkeit und die Weihe gemeinsamen Geniessens gibt. Er ist mehr als ein Ratgeber und ein Betreuer seiner Gäste. Er fühlt sich für ihr Wohlergehen während der Zeit, da sie sich in seiner Obhut befinden, nicht nur verantwortlich, sondern auch in persönlicher Hinsicht verbunden. Er behält den Blick fürs Ganze.

Der adrett aussehende, korrekt angezogene Herr Ober, vielleicht ein schon etwas angegrauter, alternder Herr, hat die Spuren seines Berufes tief in der Seele sitzen. Sein halbes Leben hat er mit Verbeugen und Servieren verbracht, bis er endlich als Oberkellner am Ziele seiner Jugendträume angelangt ist. Mitunter reist er sich in Gedanken los von der herrschenden, hastenden Gegenwart und denkt zurück an die kaum wiederkehrenden Zeiten vor den beiden Weltkriegen, wo er als Jüngling in England weilte, wo er all das Schöne und Neue, welches ihm die damalige Zeit bot, mit weitoffenen Augen bestaunte. Mit Wehmut denkt er zurück an die Jahre, wo die Unternehmungen, in welchen er bedienstet war und wo er dankbar seine beruflichen und sprachlichen Kenntnisse erweitern konnte, einen besonderen Abschnitt in der Geschichte der Hotellerie vertraten. Es war die schöne Zeit, da die Kellner noch im wohlstehenden schwarzen Frack eingekleidet waren, gepflegt und gediegen aussahen, fast wie die Gäste. Das kultivierte Benehmen derselben wirkte sich auf die Bedienung sehr vorteilhaft aus. Im Hotelspeisesaal vernahm man nur das zarte Geräusch wohlzogener Gabeln und Löffel und an den Tischen jenes lächelnde Geflüster der Essenden, das lediglich der Angesprochene hörte. Von den blendend weissen Tischdecken und den Servietten kam ein friedlicher Glanz, durch die leicht verhangenen Fenster strömte ein verschwiegener Tag, aus den Flaschen rann der gepflegte Wein mit zärtlichem Gurren, und wer einen Kellner rufen wollte, brauchte nur die Augen zu erheben. In dieser gesitteten Stille vernahm man den Aufschlag eines Augengeldes wie heutzutage einen Ruf! Es war eine unfassbar schöne Zeit, eine Zeit, da der Kellner von sich und von seinem Beruf eine hohe Achtung haben durfte.

Durch lange Lebenserfahrungen geschult, löst der Herr Ober die kleinen und grossen Ärgere, die unsere raschlebige, geräuschvolle Zeit mit sich bringt, in Betrachtungen auf. Wenn z. B. im Restaurant ein Zufallsgast den Ruf: «Ober, zahlen!» und leider noch in unnötiger Tonstärke vernahmen lässt — ein Ruf, an den sich seine empfindliche Seele nun einmal nicht gewöhnen kann — so schmerzt es ihn, dass dieser Gast es nicht für nötig erachtet, wenigstens das Wort «Herr» vor das Kennwort «Ober» zu setzen. Hier fehlt das geistige Band, das den Gast mit dem Herrn Ober verbindet. Den alten Gast, den «habitué» des Hauses jedoch begrüsst der Herr Ober mit einer Freundlichkeit, die in ihrer Mischung von Sympathie und Distanz eine Meisterleistung beruflicher Disziplin bei gleichzeitiger persönlicher Beziehung ist. Hier kommt des Herrn Ober schönste Begabung zur Entfaltung, hier, wo der erwähnte Gast des Hauses im Laufe der Zeit ein gewisses Vertrauensverhältnis zu ihm bekommt, sich mit der Anrede «Herr Müller» oder «Herr Meier» und nicht «Herr Ober» nicht mehr berufsbe-

Der fachliche Wink

Die Nägeleidenenschaft

Wieviele Arten von Nägeln gibt es doch: Reissnägel, Ziernägel, gewöhnliche Bildnägel, Paschnägel und lange, dünne, kurze und dicke. Eine Legion von Nägeln — und ihnen begegnet man im Hotel immer dann, wenn sie unerwünscht sind. Im Kleiderschrank hat irgendein Gast einmal..., von der Balkontüre zur Brüstung war eine Wäscheschnur gespannt worden und neben dem Lavabostak einer in der Eternitumrahmung, von den Reissnägeln in den Tapeten schon gar nicht zu reden: Nägel, Nägel überall.

Das Nägeleinschlagen ist ein Unfug und eine Verschandelung. Irgendwie zeugt der provisorisch eingeschlagene und natürlich steckengebliebene Nagel von Schlampigkeit und Respektlosigkeit vor dem Schönen. Nägel haben im Hotel und schon gar im Hotelzimmer nichts zu suchen. Auch Mobiliar wird nicht mit Nägeln geflickt, sondern mit Leim. Unsere Mitarbeiter und wir sollten uns einschärfen, Nägel nur noch dann zu verwenden, wenn es wirklich nicht anders geht. Und in den Angestelltenzimmern plaziere man vorerst genügend Gabeln und stelle das Nägeleinschlagen unter Verbot. fa.

grenzt, sondern wie Mensch zu Mensch an ihn wendet.

Hat gar einmal ein Zufallsgast das Taktgefühl, am Ende seiner Mahlzeit nicht den gewohnten Ruf: «Ober, bezahlen!» zu erheben, sondern diskret die Rechnung zu verlangen, dann hat er die volle Sympathie des Herrn Ober gewonnen, und er kann sicher sein, auch in Zukunft aufmerksam und zukunftsbedient zu werden. — «Herr Ober, bitte die Rechnung!» Richard Dietiker

Kühlhaus-Bintje

Vor etwas mehr als einem Monat hat man die in Kühlhäusern gelagerten Speisekartoffeln — es handelt sich ausschliesslich um die beliebte Sorte Bintje — für den Verkauf freigegeben. Da momentan noch einige hundert Wagen vorrätig sind, kann der Inlandsmarkt auch in den nächsten Wochen mit dieser einwandfreien Qualitätsware beliefert werden.

Durch die Lagerung bei tiefen Temperaturen wird der Atmungsprozess fast ganz unterbunden, das Auskeimen tritt überhaupt nicht ein, und die Knollen sind absolut glatt, sozusagen herbstfrisch. Kühlhauskartoffeln sind zudem im Verhältnis zu den «Neuen» sehr vorteilhaft im Preis. SPZ

FAVORISEZ...

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

Für Ihr Restaurant

Kleine, gediegene Form
und leiser Gang

Einfache, rasche Bedienung

Maschinen für 1—18 Services
und 1—9 Sparten

Modelle ab Fr. 880.—



Vertretungen und Kundendienst
in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell
Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung

Sichere und schnelle Kontrolle
mit der neuen

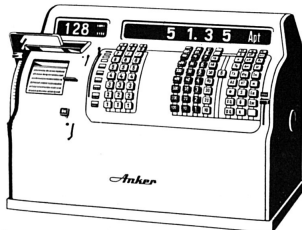
Anker Hotel-Buchungsmaschine

Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller
Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nach-
geführt und für den Gast bereit

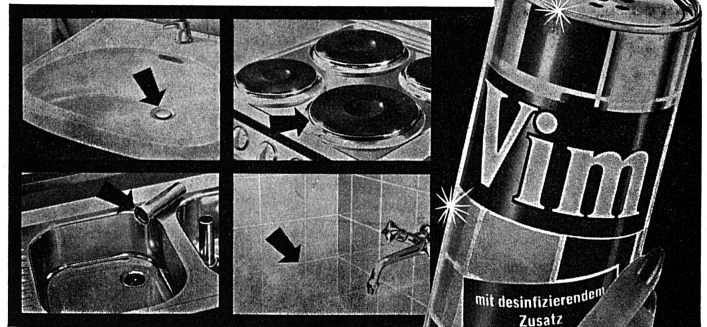
Sehr günstig im Preis



Zur Geldkontrolle **Anker Kassen**

Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44

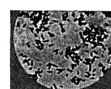
Völlig neuartig! **Vim** das erste Reinigungsmittel mit desinfizierendem Zusatz... für hygienische Sauberkeit



Um die Kochplatte, im Ausguss des Lavabos, in den Zwischenräumen der Plättli... in diesen versteckten Stellen sitzen Staub, Schmutz und Bakterien. Vim mit desinfizierendem Zusatz zerstört schädliche Keime und Bakterien, reinigt hygienisch sauber!



Von der Eidg. Materialprüfungsanstalt St. Gallen geprüft und bestätigt. (Prüfungsbericht Nr. VII-2336 vom 22. Juli 1959)



Das Mikroskop beweist es!
Vor der Reinigung mit Vim: Bakterien auf engstem Raum...
Nach der Reinigung mit Vim: Praktisch bakterienfrei — hygienisch sauber!

Für Sie in vorteilhaften Kesseln à 12,5 kg in Säcken à 25 kg
SEIFENFABRIK SUNLIGHT OLTEN Abt. Grosskonsumenten

Fachecke – Rubrique professionnelle

Zum internationalen Tag der Milch

Von Prof. Dr. med. A. Fleisch, Lausanne

Am 18. Mai 1960 findet in zahlreichen Ländern – so auch in der Schweiz – der 3. Internationale Tag der Milch statt. In unserer Zeit der teilweisen Überernährung und gleichzeitigen Entwertung vieler Nahrungsmittel ist es notwendig, sich darüber Rechenschaft zu geben, dass wir noch über eines verfügen, das praktisch alle lebenswichtigen Stoffe in sich birgt und das insbesondere für die Jugend unübertroffen ist: die Milch.

Anlässlich einer Pressekonferenz wurde in Basel die Molkerei des Verbandes nordwestschweizerischer Milch- und Käseerzeugnisse – einer der modernsten Milchverteilungs- und -verarbeitungsbetriebe Europas – be-sichtigt. Neben verschiedenen Ansprachen, die sich alle mit dem Nutzen und der geeignetsten Frischerhaltung und Verteilung der Milch befas-sen, äusserte sich auch Prof. Dr. med. A. Fleisch, Lausanne, Vertreter der Gruppe Wissenschaft in der Eidg. Kommission für Volksernährung, über: «Die Milch, ein Nahrungsmittel von hohem biologischem Wert und ausgeglichener Zusammen-setzung». Seinen Ausführungen entnehmen wir :

Wenn wir die Bedeutung einzelner Nahrungsmittel für die menschliche Ernährung beurteilen wollen, so müssen wir die Bedürfnisse des Organismus und die Zusammensetzung der Nahrungsmittel kennen. Unsere heutigen wissenschaftlichen Erkenntnisse sind schon sehr reichhaltig, und es scheint, dass wesentliches Neuland kaum mehr zu entdecken ist. Die Praxis hingegen hat mit den wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht Schritt gehalten. So haben Statistiken gezeigt, dass 1955 ungefähr die Hälfte der Bevölkerung von England und den USA eine irgendwie ungenügende Ernährung zu sich nahm. Drei Nahrungsstoffe, nämlich Eiweiss, Kohlehy-drate, Fette sind die Energieträger, die sich in bezug auf Energielieferung teilweise vertreten können. Das Eiweiss (Protein) spielt insofern eine Sonder-rolle, als davon ein gewisses Minimum zugeführt werden muss. Bei reichlicher, selbst überreichlicher Zufuhr von Kohlehydraten und Fetten verbrannt der menschliche Organismus täglich ca. 30 Gramm von seinem eigenen lebenden Eiweiss (Abnutzungquote von Rubner), was trotz reicher Kalorienzufuhr zum Tode des Individuums führt.

Eiweiss besteht chemisch aus ca. 28 Aminosäuren. Gewisse Aminosäuren können im menschlichen Kör-per in andere umgewandelt werden. Es gibt aber 10 Aminosäuren, die als «essentielle» bezeichnet werden, die der menschliche Organismus nicht selbst herstellen kann, sondern in der Nahrung zu-geführt bekommen muss. Je nach dem Gehalt an diesen essentiellen Aminosäuren hat ein Eiweiss eine höhere oder niedrigere biologische Wertigkeit. Diese ist am höchsten für das Eiweiss aus Milch und Fleisch. Pflanzeneiweisse sind in dieser Hin-sicht etwas weniger günstig.

Für die Ernährung wird aber eine Zufuhr ent-sprechend der Abnutzungquote von 30 g wegen des verschiedenen Gehaltes der Eiweisse an Amino-säuren allgemein als ungenügend erachtet. Als zweckmässige Menge von Eiweiss wurde von der Hygienesektion des Völkerbundes angegeben : 1 g pro Kilo Körpergewicht pro Tag, also rund 70 g pro Tag. In dieser Hinsicht sind die Anschauungen noch stark divergierend. Gewisse Autoren verlangen 100 bis 120 g, währenddem die Vegetarier und Rohköst-ler glauben, mit 40 bis 50 g auskommen zu können.

Die wichtigsten Quellen für Eiweiss sind : Fleisch, Fisch, Eier, Milch, Käse und auch das Getreide und seine Abkömmlinge wegen der grossen verzehrten Menge ; ferner die Hülsenfrüchte, die aber in grö-sseren Mengen schwer verdaulich sind.

Die Kohlehydrate müssen quantitativ den gröss-ten Anteil liefern, nämlich ca. 350 g pro Kopf und Tag für die Normalperson, also ohne besondere körperliche Arbeit. Die wichtigsten Kohlehydrate-träger sind: Getreide, Kartoffeln, Früchte und Ge-müse; der konzentrierteste Kohlehydratträger ist der Zucker, der aber von der Ernährungswissen-schaft wegen seiner «Reinheit» wenig geschätzt ist.

Die industrielle Verarbeitung der Kohlehydrat-träger bewirkt einen bedeutsamen Ernährungsscha-den. Ausser den drei Energielieferanten Eiweiss, Kohlehydrate und Fett braucht der menschliche Or-ganismus noch annähernd 50 weitere Stoffe, die alle in den natürlichen Nahrungsmitteln vorhanden sind, die aber zum grossen Teil durch die industrielle Verarbeitung entfernt werden. So ist der Zucker, den wir geniessen, chemisch reine Saccharose ; alle Begleitstoffe, wie Vitamine und Mineralsalze sind entfernt worden.

Die Zufuhr von Fettstoffen für den Normalver-brucher, also ohne spezielle körperliche Arbeit, sollte pro Tag ca. 50 g betragen. Der tatsächliche Verbrauch hingegen beträgt 100 bis 120 g.

Auch in bezug auf die Fettstoffe ist die Raffinie-rung gelfäufig. Das einzige natürliche Fett, das wir noch geniessen, ist das Milchl fett. Praktisch alle Öle sind raffiniert, dsgleichen die Kochfette und die Margarine.

Die kalorische Überernährung bildet heute einen der grossen Ernährungsschäden unserer Bevölke-rung, an der etwa 20 % der über 30 Jahre alten Be-völkerung leiden. Einige Auszüge aus Statistiken geben ein klares Bild dieser Schädigung: Bei Fett-leibigen findet man dreimal häufiger hohen Blut-druck, dreimal häufiger Arterienverkalkung, 85 % der Zuckerkranken sind übergewichtig. Je nach Höhe des Übergewichts ist die Sterbewahrschein-lichkeit um 30–80 % erhöht. Die moderne Erkran-kung, nämlich Verkalkung der Blutgefässe und namentlich der Blutgefässe des Herzens mit Herz-infarkt ist bei Fettleibigen dreimal häufiger.

Heute spricht man viel vom schädlichen Einfluss des Cholesterols auf die Blutgefässe und speziell auf die Blutgefässe des Herzens, als deren Folge

die Managerkrankheit, das ist der Herzinfarkt, auf-tritt. Es scheint aber, dass weniger die Zufuhr des Cholesterols mit den festen Fettstoffen der Nahrung die wesentliche Rolle spielt, als vielmehr der starke Überschuss an Fett, den wir uns wegen der guten Geschmacks leiten. Ein gutes Mittel, um den überhöhten Gehalt des Blutes an Cholesterol her-abzusetzen, ist der Ersatz der festen Fettstoffe durch Öle, die als wirksame Substanz hoch ungesättigte Fettsäuren (essentielle Fettsäuren – Vita-min F) enthalten. Das Milchl fett enthält davon 10 %.

Die Milch

Welch ideales Nahrungsmittel die Milch sein muss, beweist die Tatsache, dass sie als einziges Nähr-mittel die Gesundheit und das Wachstum des Säug-lingen vollauf verbürgt. Die chemische Zusammen-setzung der Milch entspricht denn auch genau den Bedürfnissen des Säuglingen.

Ausser Eiweiss, Kohlehydraten und Fett verlangt der Organismus die Zufuhr von ungefähr 50 ver-schiedenen Substanzen ; nämlich ca. 18 Vitamine, 10 essentielle Aminosäuren und eine grosse Zahl von Mineralsalzen.

Die Eiweisskörper der Milch gehören zu den bio-logischen höchstwertigen Proteinen. Ihre Zusammen-setzung der Aminosäuren entspricht genau den Be-dürfnissen des Organismus.

Andere Proteine, z. B. jene von pflanzlichen Nah-rungsmitteln, haben nicht diese ideale Zusammen-setzung, weshalb ihr biologischer Wert geringer ist.

Der Milchl zucker (Laktose) ist ein leicht verdau-liches Kohlehydrat, das die Entwicklung verdaunungs-fördernder Mikroorganismen ermöglicht. Dasselbe gilt für gesäuerte und vergorene Milchprodukte wie das Joghurt.

Das Milchl fett ist wegen seines äusserst ange-nahmen Geschmacks bei den Konsumenten beson-ders beliebt. Auch in physiologischer Hinsicht wird dieses Fett sehr geschätzt : dank seiner chemischen Zusammensetzung und seiner Verteilung in Form von feinsten Tröpfchen ist es sehr leicht verdaulich.

Eine weitere Tatsache, die zugunsten der Milch spricht, ist ihr hoher Kalziumgehalt. Die Kalzium-zufuhr erweist sich infolge der Raffinierung eines grossen Teils unserer Nahrungsmittel als unzurei-chend, wenn man nicht gleichzeitig grössere Men-gen Milch oder Käse konsumiert. Die Butter fällt in dieser Hinsicht ausser Betracht ; ihr Kalzium-gehalt ist gering.

Darf die Milch für die Wachstumsperiode als voll ausgeglichenes Erzeugnis bewertet werden, so be-sitzt sie umgekehrt nicht genügend Kohlehydrate für den Bedarf des erwachsenen Menschen, wie aus folgender Tabelle hervorgeht :

	Tagesbedarf des Erwachsenen ohne spezielle	Körperarbeit 1 Liter Milch enthält :
Eiweiss	70 g	33 g
Kohlehydrate	350 g	48 g
Fett	60 g	38 g
Kalorien	2270 g	660 g

Für den Erwachsenen, aber ebenso für junge Leute im Wachstum, sind demnach beizufügen: Kohlehydrate in Form von Kartoffeln, Früchten und Gemüsen, Brot und vor allem Schwarzbrot. Auf diese Weise ergänzt, ist die Nahrungsmittelzusam-menstellung ideal gestaltet.

Die Ernährung eines grossen Teils unserer Be-völkerung ist sicherlich nicht optimal. Sie ist zu arm an essentiellen Begleitstoffen (Vitaminen und Mi-neralsalzen), aber zu reich an Fett und Kalorien. Um den biologischen Wert unserer Nahrung zu ver-bessern, können folgende Empfehlungen formuliert werden :

1. Konsumiert mehr Milch, Käse, Früchte, Gemüse und Kartoffeln.

L'activité des pêcheurs professionnels

L'Association suisse des pêcheurs professionnels, vient de communiquer son rapport sur l'exercice 1959, année au cours de laquelle cette organisation a célébré le 35e anniversaire de son existence.

On sait que le sort des pêcheurs professionnels n'est pas toujours enviable du fait que les produits de la pêche ne trouvent que difficilement preneurs à certaines époques de l'année. Cette branche de notre économie se plaint de n'avoir jusqu'à présent ressenti que les désavantages de la haute conjonc-ture qui se sont manifestés par l'augmentation des salaires et du coût des engins de pêche, alors que, parallèlement, les prix des poissons ne cessaient de baisser. Des revendications ont été présentées à qui de droit il y a maintenant plus de 8 ans, mais elles sont restées en souffrance et n'ont pas trouvé de solution.

Ecoulement du poisson

Les représentants de l'office vétérinaire fédéral et des organisations qui s'intéressent au sort des pé-cheurs professionnels ont discuté – dans un esprit de compréhension – les problèmes qui se posaient. Sur l'initiative du directeur de l'office fédéral, M. Fritschy, les cantons ont été invités à faire large-ment usage de la compétence que leur délègue l'ordonnance fédérale du 11 octobre 1959 sur le contrôle des viandes d'accorder des facilités pour la vente des poissons indigènes et, notamment, de permettre la vente ambulante et la création de nouveaux marchés. Grâce à l'Union suisse des paysans qui assiste régulièrement aux tractations commerciales avec la France, ce pays a bien vou-

2. Gebt dem dunklen Brot den Vorzug, denn es ist viel wertvoller als das weisse.
3. Verringert stark den Verbrauch von festen Fet-ten, von Zucker, Teigwaren und Weissmehl.

Der Internationale Tag der Milch hat seine grosse Bedeutung, und wir wollen uns die oben wieder-gegebenen Grundsätze sowohl am 18. Mai 1960 als auch während des ganzen Jahres immer wieder ver-gegenwärtigen. Es ist unsere besondere Aufgabe, vor allem auch die Jugend auf diese Erkenntnisse aufmerksam zu machen.

A propos du lait

Ebullition (domestique) et teneur en riboflavine du lait de vache

La riboflavine (vitamine B₂) est la principale vita-mine du lait de vache. Elle y est présente à un taux compris généralement entre 1 et 3 milligrammes par litre, avec une moyenne voisine de 1,8 mg. Il s'agit là de valeurs élevées, puisque le besoin de l'adulte moyen se situe vraisemblablement aux alentours de 2 milligrammes par jour.

Jean Causseret a entrepris une étude systéma-tique de la question de l'ébullition domestique du lait, en cherchant dans une certaine mesure de te-nir compte des conditions diverses que l'on peut rencontrer dans la pratique : utilisation ou rejet de la «peau» qui se forme à la surface du lait, perte inévitable du «gratin» qui adhère à la casserole, consommation du lait aussitôt après l'ébullition ou après un long repos, souvent à la température de la pièce. Il a publié son étude dans la revue «Le lait», vol. 39, N 383/384, p. 159, 1959, et nous y empruntons :

1. La riboflavine a été dosée de mars à août de la même année (1958), dans 21 échantillons de lait pasteurisé conditionné du commerce. 80% des va-leurs obtenues étaient comprises entre 1,6 et 2,4 mg par litre, la moyenne générale étant de 2 mg. Auc-une variation saisonnière n'a pu être mise en évi-dence.
2. La riboflavine a également été dosée dans une partie des échantillons après ébullition – inter-rompue à la montée du lait – suivie d'un repos d'une demi-heure ou de 24 heures. Dans la majeure partie des cas, ce traitement n'a pas exercé d'effet sensible sur la vitamine. Toutefois, dans le lait ana-lysé une demi-heure après l'ébullition, on a observé dans quelques cas une perte de riboflavine pou-vant aller, compte tenu de la quantité retrouvée dans la «peau» et le «gratin», jusqu'à 25%. Dans le lait analysé après 24 heures de repos, on a re-trouvé, soit le même taux de vitamine, soit un taux un peu plus élevé.
3. Le rejet de la «peau» et la formation d'un «gratin» sur les parois du récipient où le lait a bouilli ne sont pas responsables de pertes de ri-boflavine importantes (moins de 5%). -eu.

Influence du traitement thermique et de la lumière sur la composition et la qualité du lait

Dans un rapport à la Fédération internationale de Laiterie Mr. Reading décrit la modification du lait avant traitement, la perte de vitamines par la lu-mière etc., la formation des odeurs et saveurs in-désirables, la pasteurisation, l'homogénéisation et la stérilisation, puis l'entreposage ou conservation du lait stérilisé. Nous ne pouvons pas entrer dans les détails de cette étude et relevons comme Con-clusion :

Le traitement par la chaleur fait partie intégrante de la préparation d'un lait sain et de goût agré-able, pour la consommation en nature. Tout traite-ment de cette sorte implique une certaine perte de la valeur nutritive. Si l'on applique intelligemment les mé-thodes modernes, ces pertes deviennent néglé-geables, pourvu que le lait soit associé à un régime mixte judicieusement équilibré et la valeur du lait en tant qu'aliment protecteur demeure ainsi pra-tiquement inchangé.

La qualité du lait de consommation dépend non seulement du traitement par la chaleur, mais en-core des conditions dans lesquelles ce lait est manipulé avant et après traitement. Ce n'est que grâce à l'attention méticuleuse accordée à chaque étape du circuit, qui s'étend depuis la vache lai-tière jusqu'à la table du consommateur, que le lait pourra atteindre, et conserver intacte, la qualité que la technique moderne permet d'obtenir. -eu.

Les semaines gastronomiques de Walchwil

Au moment où paraîtront ces lignes, la charmante petite station de Walchwil, sur les bords du lac de Zoug, à proximité aussi bien du Rigi que de la capitale du plus petit canton de Suisse, connaîtra une affluence considérable. Ses hôtels et auberges qui s'étendent au bord du lac seront devenus pour deux semaines – plus exactement du 12 au 22 mai – le rendez-vous des gourmets, un centre de dé-gustation de filets de perches et de feras, en bref un haut lieu du savoir boire et du savoir manger.

Ce n'est point un essai, puisque c'est la 6e fois que Walchwil organise une telle manifestation qui est un précieux stimulant pour les hôteliers de la région et qui a déjà connu de très grands succès.

L'effort est d'autant plus méritoire que la plupart des hôteliers et restaurateurs de Walchwil ne dis-posent pas d'une nombreuse brigade de cuisine, mais qu'ils mettent eux-mêmes la main à la pâte. Comme la station est déjà fort bien fréquentée, c'est pour eux un surcroît de travail qu'ils accom-plissent volontiers, non seulement pour répondre au désir de la clientèle de savourer des spécialités toujours plus variées, mais encore pour la satisfac-tion de perfectionner, si besoin est, la qualité des mets qu'ils servent, qualité qui est leur constant souci.

On comprend que dans ces conditions, il ne faille pas chercher à Walchwil une cuisine compliquée et «tarabiscotée» qui est en général fort loin de la véritable gastronomie. Chacun des sept hôtels et restaurants qui participent à ces semaines gas-tronomiques s'est imposé une spécialité parmi les-quelles nous citerons à titre d'exemple, le steak de veau en pâte avec sauce aux morilles et aux truffes, l'entrecôte à la mode du patron, le coq à l'Au-vergnier rouge, la saltimbocca luganese, le Cha-teaubriand Henri IV, etc. De même, chacun prépare les filets de poisson d'une manière différente, c'est-à-dire au Dézaley, à la tessonaise (avec tomates et asperges), au beurre escargot, aux amandes, etc.

Les principales régions vinicoles sont représen-tées par leurs meilleurs crus et, pour que ces vins ne soient pas trop dépayés, chaque restaurant sert également une spécialité régionale destinée pré-cisément à mettre en valeur le bouquet et la saveur des vins.

C'est M. Werner Holzmänn, propriétaire de l'Hô-tel Zugersee à Walchwil qui avait initié la semaine dernière la presse et ses collègues à un entretien destiné à préciser le sens de ces journées gas-tronomiques et à les faire mieux connaître dans tout le pays. M. Holzmänn, qui avait fort bien organisé cette manifestation, se plut à relever l'effort et l'es-pirit de solidarité dont ont fait preuve ses collègues pour maintenir ces semaines culinaires, car de-vient peu à peu traditionnelles et elles contri-buent à faire la réputation de Walchwil. Cette année la devise sous laquelle se dérouleront ces semaines gastronomiques est tout un programme :

Ein Hochgenuss auf jeden Tisch :
Ein edler Wein – ein frischer Fisch !

Les spécialités de l'Hôtel Zugersee illustrèrent de manière concrète et convaincante les propos de M. Holzmänn et firent bien augurer de ce que l'on pourra trouver, chez ses collègues aussi, dès le 12 mai.

Quand nous aurons dit que les hôteliers de Walch-wil accordent une attention toute spéciale au vin et qu'ils tiennent à servir à leurs hôtes les meilleurs crus du pays, ainsi que certains crus étrangers, qu'ils se font conseiller par des spécialistes pour obtenir les vins qui seront le plus agréable à déguster avec les mets qui figurent sur leur carte, on compren-dra que rien n'est laissé au hasard et que ces se-maines gastronomiques sont minutieusement or-données. Sans dépasser les possibilités des hôtels et auberges, elles contribuent au perfectionnement cu-linaire des intéressés de même qu'au plaisir et à l'éducation gastronomique des hôtes.

M. Alois Hurlimann, conseiller d'Etat du canton de Zoug, avait tenu à s'associer à cette conférence de presse et à féliciter les hôteliers pour leur ini-tiative et pour la contribution qu'ils apportent à l'économie cantonale en cherchant à développer le tourisme local.

M. Ryf, directeur de l'office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, ainsi que des hôteliers et restaurateurs de Zoug et environ étaient également présents à cette réception très prometteuse.

Nous souhaitons plein succès, une fois de plus, à ces nouvelles journées gastronomiques et ex-primeons le vœu que l'exemple de Walchwil soit suivi par d'autres stations, car c'est un excellent moyen de mettre en évidence nos spécialités et d'affirmer la réputation de la cuisine suisse.

Divers

Les asperges ne baisseront pas cette année

En Californie, la fabrication d'asperges en conserve est le privilège de quelques gros fabricants. Une importante partie de la récolte passe directement aux installations frigorifiques. Même plus de 50 wa-gons par jour, provenant du «Stockton-Delta», ne suffisent pas à la demande des usines. Jusqu'au 30 mars dernier 1050 wagons ont quitté la Cali-fornie, contre 853 dans la même période de l'an dernier. Une température chaude a favorisé la croissance et la qualité est jugée bonne.

On s'attend à des prix plus élevés que l'an der-nier, car les prix de revient à la production et à la fabrication ont été en hausse.

Les qualités minces et moyennes sont quantita-tivement moins importantes et ne suffiront pas pour satisfaire la demande. Il y aura surtout des con-serves d'asperges de gros calibre.

Nouvelles Howeg

Suppléments de prix sur graisses comestibles

Le Conseil fédéral adresse un rapport à l'Assem-blée fédérale concernant la majoration des supplé-ments de prix perçus sur les graisses comestibles importées contenant du beurre. Ce rapport rappelle que, par arrêté du 29 décembre 1959, le Conseil fédéral a prévu que des suppléments de prix éche-lonnés d'après la teneur en graisse butyrique se-raient perçus dès le 1er janvier 1960 sur les graisses comestibles contenant du beurre. Les suppléments varient aujourd'hui entre 22 et 147 fr. 60 par 100 kg brut ; un ajout supplémentaire de 100 francs par quintal s'y ajoute lorsque la teneur en graisse buty-rique excède 40 pour cent, ce dont il a été tenu compte dans l'échelonnement des suppléments de prix.

Les transporteurs aériens se sont mis d'accord pour abaisser certains de leurs tarifs et supprimer la classe intermédiaire

Les membres de l'Association du transport aérien international viennent de tenir à Paris une importante conférence, qui a duré trois semaines. Cette réunion, convoquée à la veille de l'entrée en vigueur de l'horaire d'été, leur a permis de sortir de l'impasse dans laquelle ils se trouvaient depuis l'assemblée générale qu'ils avaient tenue, l'automne dernier, en Extrême-Orient, et qui s'était terminée sans qu'un accord général eût pu être conclu quant à une modification de la structure tarifaire.

Une guerre des tarifs allait-elle avoir lieu dans le secteur des transports aériens ? Déjà certains signes précurseurs étaient apparus sur les lignes de l'Atlantique sud. Mais, sur les bords de la Seine, l'unanimité a pu finalement se faire sur certaines propositions et tout est maintenant rentré dans l'ordre. La guerre des tarifs n'aura pas lieu. Elle aurait été désastreuse pour tous, au moment où les transports aériens entrent dans l'ère de la réaction.

Sans pénétrer dans le détail des décisions qui ont été prises, on peut dire que l'essentiel consistait à avoir ramené de trois à deux les classes de passagers, réduit les tarifs de la classe inférieure et créé un billet d'excursion très avantageux sur l'Atlantique-Nord pendant ce qui est convenu d'appeler la saison morte.

Jusqu'à maintenant, les compagnies de navigation aérienne connaissaient trois classes de passagers : classe de luxe, classe touristique et classe économique. Désormais, il n'y en aura plus que deux, soit une première classe, dont les tarifs, sur certaines lignes, seront légèrement augmentés par rapport à ce qu'ils sont actuellement, et une classe économique, qui absorbe pratiquement la classe intermédiaire, appelée jusqu'ici touristique, avec des tarifs encore plus avantageux que ce n'était le cas jusqu'ici. La plupart de ces dispositions entreront en vigueur au cours des mois à venir.

Innovation particulièrement intéressante pour le Suisse, qui l'avait réclamée, avec quelques autres compagnies, l'automne dernier déjà, c'est l'introduction, entre l'Europe et New York, en saison morte, d'un billet d'excursion à tarif fortement réduit. Notre compagnie nationale avait souhaité que ce billet ait une durée de 23 jours. Mais l'Association du transport aérien international a décidé toutefois que la validité n'en serait de 17 jours seulement, avec délivrance à partir du 1er octobre et échéance au 31 mars. Des tarifs d'excursion ont été également prévus ou confirmés entre l'Europe et l'Union sud-africaine, ainsi qu'en notre continent et certains pays d'Orient.

Les décisions prises à Paris répondent aux nécessités actuelles. Car, avec l'entrée en service d'avions infiniment plus rapides que ceux équipés de moteurs à pistons, il est nécessaire d'attirer de nouvelles catégories de clients. Il en va de l'avenir même des compagnies de navigation aérienne, qui ont consacré des sommes énormes à l'acquisition de quadrimoteurs et se doivent de les amortir entièrement au cours des huit ou dix prochaines années, car le progrès avance à pas de géant.

Lors de la 15e assemblée générale de l'Association du transport aérien, qui s'était tenue à Tokio, en octobre dernier, Sir William P. Hildred, di-

recteur général de l'Association en question, n'avait pas hésité à déclarer : « Nos marchés sont inépuisables aussi longtemps que nous maintenons nos tarifs au plus bas, toujours et encore plus bas. Il nous faudra apporter en pâture à ces monstres un trafic de plus en plus important, ou bien alors c'est nous qu'ils mangeront, capitaux et tout... »

Dans son dernier rapport, le Comité du tourisme de l'Organisation européenne de coopération économique s'était exprimé dans le même sens, souhaitant un encouragement de l'utilisation de l'avion en hors saison et une collaboration plus étroite entre les transporteurs aériens et les agences de voyages, dans l'intérêt de tous.

Par ce qu'elle vient de décider à Paris, l'Association du transport aérien international a fait un pas dans ce sens et marqué sa volonté de démocratiser toujours davantage la « route du ciel ». V.

Divers

Des reporters font leurs premiers pas

L'initiative connue sous le nom de « Opération Junior Reporters » en est à sa troisième phase depuis l'année dernière. Un groupe de dix jeunes délégués de journaux américains, flanqués de deux journalistes professionnels, sont arrivés, il y a quelques semaines, à Kloten pour un beau voyage de dix jours en Suisse. Les bénéficiaires, âgés de douze à dix-huit ans, accomplissent, en tant que porteurs et vendeurs de feuilles importantes publiées aux Etats-Unis, une tâche qui s'insère dans un vaste programme d'instruction pratique complétant leur éducation, au sortir des classes, quelle que soit leur position sociale. Les heureux bénéficiaires ont été choisis dans un lot important de concurrents qui distribuent bon an mal an 400 journaux quotidiens. Le but de ce voyage, des plus sympathiques, est de donner l'occasion à ces jeunes gens de faire leurs débuts dans l'art du reportage et de décrire leur voyage du départ de New York à bord d'un appareil de la Swissair, au retour dans leur pays. En collaboration avec les CFF, les PTT et les syndicats d'initiative locaux, l'ONST a mis sur pied un itinéraire qui n'est pas le même que les précédents et qui prévoit la présentation de diverses régions de la Suisse. Bâle s'inscrit au début avec une visite de son université qui s'apprête à fêter ses cinq cents ans d'existence ; suivront le Gothard, le Tessin, un stage de deux jours à Locarno, le passage des Centovalli, le tunnel du Simplon et l'arrivée à Montreux, sans oublier une course en car postal dans la vallée du Rhône avec arrêt à Sion, après une visite à Zermatt et au Gornergrat. Le voyage prendra fin à Genève avec la visite d'organisations internationales et une prise de contact avec des jeunes Genevois. Vendredi 25 mars, les Junior Reporters s'enlèveront de l'aéroport intercontinental de Genève-Cointrin.

Squaw Valley se passe de publicité...

Certains organes de presse de la Suisse, se basant sur le fait que l'Autriche a saisi l'occasion des

Jeux olympiques de Squaw Valley pour mettre en évidence son équipement sportif, ont exprimé leur regret de ce que la Suisse n'ait pu faire de même à l'avantage de nos stations d'hiver. Ces confrères ignoraient sans doute que toute réclamation d'ordre industriel, commercial ou touristique était bannie des colonnes du journal américain « Olympia ». Il s'agissait d'éviter en l'occurrence une inflation de publicité. Seules, l'Italie et l'Autriche bénéficieraient d'une exception, due au fait que les prochains Jeux Olympiques se dérouleront à Rome, cet été, et à Innsbruck en hiver 1964 — et encore cette publicité fut-elle ramenée à de strictes proportions. Le pavillon « Österreich-Haus » édifié à proximité du village olympique, avait essentiellement pour but d'orienter le public sur les projets d'organisation des prochains Jeux olympiques d'hiver. La Suisse, qui n'en est pas à ses débuts dans la propagande touristique, n'a pas eu l'occasion, on le voit, de faire valoir, à l'adresse du public américain rassemblé à Squaw Valley, les caractéristiques de son équipement touristique, et elle ne fut pas seule à le regretter.

Suisse en tête

Les « Cleveland News », journal américain fort répandu, a mis sur pied, l'automne dernier, un voyage en Europe, à l'intention de ses lecteurs et des abonnés d'organes associés de l'Ohio et de l'Indiana. Une circulaire adressée à une trentaine de participants a eu pour résultat de classer la Suisse en tête des six pays visités — Grande-Bretagne, France, Italie, Espagne, Portugal et Suisse. C'est notre pays qui leur a laissé les meilleurs souvenirs. Les trois-quarts des réponses qualifient la Suisse de pays le plus beau d'Europe. Le Portugal se classe en tête et l'Espagne en queue des cinq autres nations. Voici le classement des villes parcourues : Rome 10, Zurich 6, Paris 3, Londres 2,5, Lisbonne 0,5 et Madrid 0 points.

Des taxis londoniens pour combattre les embouteillages américains !

Bien que M. Ernest Marples, ministre des transports de Grande-Bretagne se soit rendu aux Etats-Unis, dernièrement, pour y étudier les méthodes américaines pour combattre les embouteillages dans les grandes villes, il ne faudrait pas croire que toutes les connaissances, dans ce domaine, soient exclusivement réservées à un seul côté de l'Atlantique !

Par exemple, un certain nombre de taxis londoniens sillonnent les rues de Détroit, Philadelphie, Boston, New York et San Francisco. Ces taxis Austin présentent de nombreux avantages reconnus par les autorités municipales américaines. Ils sont, en particulier, relativement peu encombrants et extrêmement manœuvrables par suite de leur très faible rayon de braquage qui a fait leur réputation, qualités essentielles pour éviter les encombrements dans les villes.

Les taxis londoniens sont plus petits que les « cabs » américains, mais ils ont un habitacle plus spacieux à tous les points de vue. Grâce à leur moteur Diesel de 2,2 litres, ils sont beaucoup plus économiques que les taxis américains qui ne sont que des berlines ordinaires modifiées.

Un funiculaire s'automatise

Le funiculaire Bienne-Evilard, qui a été construit en 1899, vient d'être automatisé. Le village d'Evilard, admirablement posé sur le « Balcon du Jura » en face du Plateau suisse, grandit sans cesse. On comptait 452 habitants lors de la construction de la ligne et 1112 lors du dernier recensement. On en dénombre 1374 aujourd'hui. Et les maisons continuent d'y pousser comme des champignons ! Des problèmes de transport se posent au funiculaire, surtout aux heures de pointes. Aussi le but des transformations est-il d'arriver à transporter plus rapidement davantage de monde avec le personnel le plus réduit. Ajoutons que des voitures plus grandes sont en construction et entreront en service l'an prochain.

Que sera le « Chasseral »

Le « Chasseral », le nouveau bateau qui, à la mi-juillet, va entrer en service sur le lac de Bienne, comptera 315 places assises et pourra transporter de 350 à 500 personnes. Il sera actionné par un moteur Diesel de la GM Suisse, faisant 1800 tours à une puissance de 335 CV, ce qui permettra une vitesse de 25 km. Le moteur reposera sur une assise de caoutchouc, si bien que les vibrations seront complètement absorbées. Le « Chasseral », l'unité la plus moderne de la flotte bienneoise, est destinée avant tout à la navigation à l'intérieur du lac de Bienne.

Manifestations bienneises

1er au 3 juillet, 4e Rallye aérien international de la montre suisse.
2 et 3 juillet, Braderie Bienneoise.
9 juillet au 6 août, Semaines de photographie à Bienne et Macolin.
1er août, Fête Fédérale.
20 et 21 août, Kermesse de la Vieille-Ville.
25 septembre, 2, 9, 16, 23 octobre, dimanches des Vendanges au bord du lac de Bienne.

Annonces et abonnements

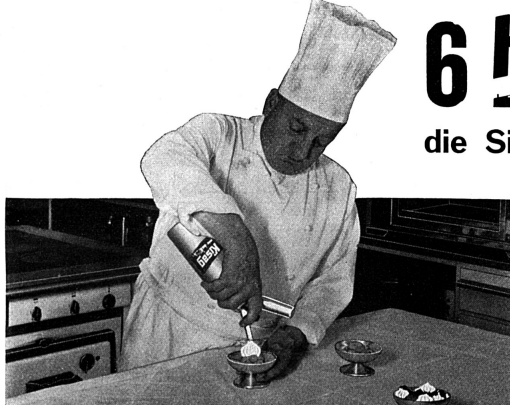
Le millimètre sur une colonne 35 centimes, réclame 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements : Douze mois 22 francs, six mois 13 fr. 50, trois mois 7 fr. 20, deux mois 5 francs. Pour l'étranger abonnement direct : douze mois 27 fr. 50, six mois 16 francs, trois mois 9 francs, deux mois 6 fr. 75. Abonnement à la poste : demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. Responsable pour la rédaction et l'édition : Dr. R. C. Streiff. — Rédaction et administration : Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No. 7 85. Téléphone (061) 34 86 80.

Rédaction : Ad. Pfister
P. Nantermod
Administration des annonces : E. Kuhn



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1844
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122





6 Kisag -Schlager

die Sie interessieren müssen!

Rahmbläser (1) Stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagrahm zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst!

Temperier-Bassins (2) Vervollständigt den modernen Gastwirtschaftsbetrieb. Es ist mit einem Thermostat ausgerüstet und gewährleistet so ein gleichmässiges Temperieren der Getränke.

Crème-Dispenser (3) Aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1 Liter Füllung für Kaffeeerhm oder Vollrahm. Mit Eiskühlung.

Kartoffelschälmaschine (4) Mit sehr hoher Leistung; schält jede Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübi, Sellerie usw. verwendbar. Beim heutigen Personalangel unentbehrlich. Konkurrenzloser Preis Fr. 475.—, Einzigartiger Service.

Pommes-frites-Schneider (5) Ein Gerät, das mit seiner verblüffend einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer- und Ausland-Patente angemeldet.

Friteuse (6) mit automatischer Öelklärung, welche alle Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparnisse an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220°. Inhalt 5 Lt. für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Lt., für 220/110 Volt, 1200 Watt).

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter. Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit.

KISAG AG für Leichtmetallwaren BELLACH/SO
Telephon (065) 2 61 31



-Geräte sparen mehr als sie kosten!

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!



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
Telefon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 237603



Libby's-Tiefgekühlte Fruchtsäfte sind erntefrisch und mit Ausnahme der Konzentration in keiner Weise behandelt.

Sie sind gesund, weil reich an Vitaminen A + C und beliebt als erfrischende Durstlöcher.

Lassen Sie Ihre Gäste auswählen:

Orangensaft	tiefgekühlt
Zitronensaft	tiefgekühlt
Grapefruitsaft	tiefgekühlt
Tropical Fruit Punch	tiefgekühlt

Telefon (031) 22735

HANS GIGER & CO.
BERN



Mit der Zeit gehen

Wer ein feines Ohr für die Wünsche seiner Gäste hat, wird es längst wissen: Delikate und leicht verdauliche Menus erhalten den Vorzug... vor allem Geflügel!

Das zarte, weisse Fleisch des Geflügels ist von höchster Bekömmlichkeit, weil es nur geringen Fett, dafür aber hohen Proteingehalt hat und damit das unangenehme Völlegefühl nach dem Menu vermieden wird.

Die vielen pikanten in- und ausländischen Rezepte aber geben dem Küchenchef die Möglichkeit, delikate Abwechslung zu bieten und die Gäste immer von neuem zu begeistern. Denken Sie deshalb bei der Zusammenstellung der Menus an die Wünsche der Gäste - gehen Sie mit der Zeit und servieren Sie mehr Geflügelmenüs.

Der Wahlspruch des modernen Gastes ist und bleibt:

Lebe besser - iss Geflügel



Zu verkaufen
aus Altersrücksichten gutgehendes
HOTEL

Peripherie von Lugano, mit besten Verbindungen und alter Stammkundschaft, 85 bis 100 Betten, mit modernem Komfort. Gebäude und Inventar in tadellosem Zustand. Solvente und sprachkundige Interessenten wollen Offerten unter Zusicherung von Diskretion einreichen unter Chiffre Z V 2448 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Seriöses Hotelier-Ehepaar sucht mittlere
Hotel-Pension
(Restaurant) auf 1.12.60, Zweisaison oder Stadt
zu mieten evtl. zu kaufen

Kommt selbständige Führung (mit späterer Miete oder Kauf) in Frage.
Offerten unter Chiffre H E 2726 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Lavabovorlagen und
Badeteppiche**

liefern wir in bestechend schöner Qualität und in über 30 Farben.

Preise ab Fr. 5.60.



Wäschefabrik
Telefon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telefon 051/25 00 93

Einmalige Gelegenheit für
Chef de service, Restaurateur, Küchenchef etc. bietet die Übernahme eines

**Café-
Restaurants**

mit ca. Fr. 300000.- Jahresumsatz in bekannter Gemeinde der franz. Schweiz. Kompl. reichhalt. Inventar und Zubehör. Sehr günstiger Pachtzins. Übergabe gegen Übernahme des Inventars und Vergütung eines «Fond de commerce». Gröss. Kapital nötig. Nur seriöse Selbstinteressenten erhalten weitere Details unter Chiffre Z 11237 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht

für Baukantine

Kochherde
Kippkessel
Bratpfanne kippbar
Spültröge
Kartoffelmaschine
Friteusen
Aufschnittmaschine

und sonstiges Kantineninventar. Eilofferten sind erbeten an Walter J. Heller AG, Bern, Baunternehmung

VELTLINER



ein
Begriff!

**Wieland Söhne
AG. Thusis**

WER
nicht inseriert
wird vergessen!

Hotelier-Kapitalist
sucht erstklassiges

HOTEL

zu kaufen evtl. zu pachten

mit Option auf eine spätere Kaufmöglichkeit. Schreiben an T. Lehr, Paseo de Gracia 44, Barcelona, Espana.

Gesucht
Hotel-Pension

(Restaurant)

zu mieten oder zu kaufen

Offerten unter Chiffre H P 2727 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Will man wirklich wohnlich wohnen, wird man seine Möbel schonen. Trotzdem gibt es beim Entpfropfen wie beim Trinken, manchmal Tropfen, Ringe oder einen See sei's von Tinte oder Tee sei's von Weingeist oder Wein und das trocknet gräulich ein. **WOHNLICh's** Möbelpolitur **RADIKAL** heisst hier die Kur:

RADIKAL macht wie durch Zauber Möbel frisch und fleckensauber.

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen
Hersteller: G. Wohnlich, Dietikon



Ihr Gast fragt nicht darnach, wie Sie Ihre Hotelwäsche besorgen. Er konstatiert aber mit einem Blick, ob sie gepflegt ist oder nicht. Sein Urteil ist maßgebend für den guten Ruf Ihres Hauses.

Darum werden bestimmt auch Sie der Hotelwäsche Ihre ganze Aufmerksamkeit zuwenden. Mit der vollautomatischen Waschmaschine WYSS-Mirella bereitet Ihnen dies keine Mühe. WYSS-Mirella macht Sie unabhängig vom Wäschepersonal und schenkt Ihnen dauernd blütenreine Wäsche.

WYSS-Mirella wird in den Größen für 4, 6, 9, 12 kg Trockenwäsche hergestellt.

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Prospekte und unverbindliche Beratung.



GEBRÜDER WYSS BÜRON/LU TEL. 045/38484