

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 69 (1960)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

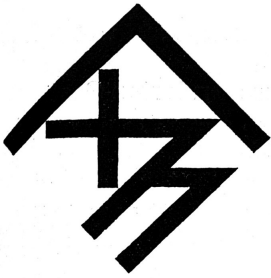
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 21.07.2025

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



Basel, den 27. Oktober 1960

Nr. 43

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 Hotelier-Verein
69. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

La modernisation de l'hôtellerie suisse demeure à l'ordre du jour

par M. Markus Redli, docteur en droit, secrétaire de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, Berne

Nous sommes en pleine entre-saison. La plupart des hôtels ont fermé leurs portes après avoir enregistré des bons résultats au cours de l'été, malgré les conditions météorologiques défavorables. Pour certains d'entre eux, cette entre-saison sera brève, car tous les hôtels de sports d'hiver reprendront leur exploitation autour du 15 décembre, si ce n'est plus tôt.

Pour d'autres par contre, cette période d'inactivité se prolongera jusqu'au printemps et ils auront donc le temps de préparer ou de réaliser diverses modifications et rationalisations nécessaires pour tenir compte des goûts de la clientèle et faciliter l'exploitation de l'entreprise, en remédiant tant soit peu à la pénurie du personnel.

«La modernisation de l'hôtellerie suisse demeure à l'ordre du jour» tel est le titre d'un article très complet que M. Markus Redli, Dr en droit, secrétaire de la Coopérative suisse de cautionnements pour l'hôtellerie saisonnière, a écrit cet été dans le bulletin d'information du délégué du conseil fédéral aux possibilités de travail. Il expose la situation de l'hôtellerie suisse, la nécessité pour elle de rénover, en raison spécialement des efforts considérables qui sont faits dans ce domaine à l'étranger et suggère que les pouvoirs publics et les responsables de l'hôtellerie insistent sans relâche auprès des hôteliers pour qu'ils adaptent leurs établissements et ne les laissent pas devenir vieillots. On sait que la formule cherchée pour réactiver le crédit privé en faveur de l'hôtellerie vise aussi à faciliter, à l'avenir, le financement des rénovations. Le problème est donc vraiment à l'ordre du jour et c'est la raison pour laquelle nous reproduisons ci-après les considérations de M. Markus Redli. (Réd.)

plus qu'en 1958. C'est un chiffre record. Dans l'espace de dix ans, de 1950 à 1959, le nombre des nuitées de ressortissants étrangers est passé de 7 à 15 millions. Cette évolution permet-elle encore de prétendre que l'industrie hôtelière suisse, que l'on dit «démodée» et «dépassée», a perdu son attrait?

Les résultats enregistrés dans le domaine du tourisme au cours des dernières années, en particulier les chiffres record de 1959, sont de nature à nous inspirer une satisfaction d'autant plus légitime que la concurrence s'est intensifiée partout et que le tourisme a pris un essor prodigieux dans les pays voisins : en Allemagne, en France, en Autriche et en Italie. Cette expansion est avant tout une conséquence de la prospérité générale, de l'augmentation du pouvoir d'achat (par le biais de l'amélioration des revenus du travail, des prestations des assurances sociales), de la réduction de la durée du travail, de la généralisation des vacances (qui ont aussi tendance à devenir plus longues), de l'accélération des transports, de la libéralisation du trafic des paiements, de la simplification des opérations de police et de douane, etc.

De surcroît, le nombre des nuitées n'est pas seul déterminant pour l'hôtelier. Sa rentabilité est commandée en premier lieu par le degré moyen d'occupation des lits disponibles. Il a été de 47,4 % en 1959 au regard de 45,5 % en 1958. Nulle part le degré d'occupation qui est nécessaire pour que les nuitées assurent la rentabilité des établissements (65 à 70 %) n'a été atteint. L'effort du tourisme doit donc viser avant tout à porter ce degré d'occupation à un niveau plus élevé.

Le fait que, dans certains stations, les lits sont entièrement occupés pendant la courte période des vacances d'été et pendant quelques semaines de février et de mars, ne saurait nous faire oublier que les établissements saisonniers et les hôtels de montagne font face de manière permanente à une rude concurrence. Aucune activité économique n'affronte des risques aussi considérables, ni ne se ressent davantage des tensions internationales, des fléchissements de la conjoncture et des mesures qu'ils appellent (restrictions en matière de devises, etc.) et des fluctuations météorologiques. Depuis 1914 — si l'on excepte les cinq dernières années — les établissements saisonniers et les hôtels de montagne n'ont connu que de courtes périodes de prospérité. En outre, la concurrence étrangère contraind l'hôtelier suisse à n'adapter qu'avec la plus grande prudence ses prix à l'augmentation des frais d'exploitation. Si les hôtels des centres urbains, où la demande est forte et constante, sont plus ou moins en mesure de faire face aux amortissements nécessaires, de renouveler et d'agrandir leurs installations, nombre d'établissements saisonniers et d'hôtels de montagne n'ont pas cette possibilité. Certes, il ressort d'une statistique de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie que nombre d'établissements ont pu renouveler progressivement leurs installations grâce à des crédits ou à des prêts accordés par l'organisme officiel.

Mais il n'en reste pas moins que, dans l'ensemble, la modernisation est loin d'être achevée et qu'elle requiert encore des investissements considérables. Si notre hôtellerie — y compris les établissements saisonniers et les hôtels de montagne — continue néanmoins à jouir d'une excellente réputation à l'étranger, c'est parce que, même si les touristes n'y trouvent pas partout un confort «dernier cri», la qualité des services offerts est déterminante : excellente cuisine, propreté minutieuse, service soigné et individuel (il le demeure en dépit de la pénurie de personnel, ce qui est le meilleur certificat que l'on puisse délivrer à nos hôteliers), prix qui soutiennent avantageusement la concurrence étrangère.

Der Preistrend geht nach oben

wf. Für die Preisentwicklung seit Kriegsende ist die Tatsache von ausschlaggebender Bedeutung, dass in dieser Zeit die Phasen einer eindeutig rückläufigen Konjunktur, in der die überwiegende Zahl der Preise und Kosten unter Druck steht, weggefallen sind. Wir kennen nur noch stärkere oder schwächere Phasen des Konjunkturaufschwungs, so dass die Preise fast ununterbrochen nach oben tendieren, besonders ausgeprägt bei der Anspannung aller Kräfte in der Hochkonjunktur. Denn es ist bekannt, dass die Ausweitung der Gesamtnachfrage in einer vollbeschäftigten Wirtschaft, in der keine Produktionsreserven mehr vorhanden sind und die Lieferfristen länger werden, die Tendenz zu höheren Preisen auslöst.

Es ist daher naheliegend, auch bei uns die jüngste, an sich noch keineswegs beunruhigende Teuerungswelle — der Index der Konsumentenpreise ist Ende September im Vergleich zum Vorjahr von 181,1 auf 184,6, also um 1,9 % gestiegen — mit der Hochkonjunktur in Zusammenhang zu bringen, die sich seit dem Herbst des letzten Jahres durchgesetzt hat. Geht man aber den Gründen nach, die in den letzten Monaten am meisten zur indexmässigen Verteuerung der Lebenshaltung beigetragen haben, so kommt man zum Schluss, dass dabei der allgemeine konjunkturelle Auftrieb nicht die gleiche Rolle gespielt hat wie in früheren Aufschwungsperioden.

Da ist einmal die wichtige Tatsache hervorzuheben, dass wir bis jetzt keine «importierte Inflation» gehabt haben, wie dies sonst bei einem weltwirtschaftlichen Konjunkturaufschwung — am ausgeprägtesten während der Korea-Hausse 1950/51 — meistens der Fall war. Den Grund hat diese Erscheinung insbesondere darin, dass heute die Konjunktur in der westlichen Welt stark differenziert ist. Während in den westeuropäischen Industriestaaten, bei allen graduellen Unterschieden, im allgemeinen Hochkonjunktur herrscht, zeichnet sich die Wirtschaftslage auf dem für die Weltkonjunktur so wichtigen nordamerikanischen Kontinent durch eine gewisse Stagnation aus, von der man nicht weiss, ob sie noch in eine eigentliche Rezession einmündet. Und auf den internationalen Rohwarenmärkten besteht ein durch strukturelle Verbraucherschiebungen und durch Überschüsse hervorgerufener Preisdruck, der die Wirtschaftslage in vielen

überseeischen Ländern ungünstig beeinflusst. Von dieser Situation profitiert Westeuropa, was seine Bezüge aus diesen Gebieten anbetrifft.

Es hängt weitgehend mit diesen Gründen zusammen, dass auch unser Preisniveau vom Import her nicht erhöht worden ist. Dies kommt zum Teil darin zum Ausdruck, dass der Index der Grosshandelspreise, der die wichtigsten unverarbeiteten Nahrungsmittel, Rohstoffe und Hilfsstoffe in- und ausländischer Herkunft berücksichtigt, vom September 1959 bis September 1960 nur eine Zunahme um 0,3 % erfahren hat, d. h. praktisch stabil geblieben ist. Ohne die Grosshandelswaren inländischer Herkunft hätte sich sogar eine Ermässigung ergeben. Der langsame, aber kontinuierliche Preisanstieg seit einem Jahre ist daher ausschliesslich inlandsbedingt. Untersucht man die einzelnen Indexgruppen, die mit Ausnahme der Brenn- und Leuchtstoffe alle an der Indexsteigerung beteiligt sind, so lässt sich feststellen, dass die Erhöhung der Arbeitskosten am meisten zu der Teuerung beigetragen hat. Für die Konsumenten muss es dabei noch als ein Glücksfall bezeichnet werden, dass die steigenden Arbeitslöhne, von denen natürlich auch die Landwirtschaft nicht verschont geblieben ist, wegen der Überproduktion auf manchen Gebieten — man denke nur an die Milchschwemme — nicht zu höheren Preisforderungen für Agrarprodukte ausgenützt werden konnten.

Nun kann man natürlich sagen, dass die inlandsbedingte Teuerung, die im wesentlichen durch die Steigerung der Arbeitskosten hervorgerufen wurde, mit der Konjunktur in einem ursächlichen Zusammenhang steht. Denn hauptsächlich die Überkonjunktur mit ihrem enormen Kräftebedarf hat zu jenem akuten Mangel an Arbeitskräften geführt, der sich in letzter Zeit eher noch verschärft hat, obwohl Ende August mehr als 435 000 kontrollpflichtige ausländische Arbeitskräfte — über 70 000 mehr als vor einem Jahre — beschäftigt waren. Wohl nur unter dem Druck dieses konjunkturbedingten Arbeitermangels lassen sich die Lohnerhöhungen und Arbeitszeitverkürzungen durchsetzen, die die Arbeitskosten so sehr verteuern und zu einer ständigen Quelle von Preissteigerungen in jenen Branchen geworden sind, die die Mehrkosten nicht aus der erhöhten Produktivität zu decken vermögen. Rz.

III

Une comparaison avec l'étranger démontre sans conteste que l'hôtellerie suisse doit se préoccuper davantage de rénover et de moderniser ses établissements. Dans les pays qui nous entourent, les destructions et détériorations consécutives à la guerre (bombardements, occupation par la troupe, transformation en lazarets, etc.) ont exigé la reconstruction de nombreux établissements ou des rénovations complètes, de sorte qu'ils ont pu être adaptés aux besoins du tourisme moderne; cette reconstruction a été facilitée par les crédits mis à disposition au titre de l'aide Marshall; on a, en effet, reconnu que le développement du tourisme est de nature à contribuer de manière efficace au rétablissement de l'équilibre de la balance des paiements et à l'assainissement de la monnaie.

En France, le 3^e rapport relatif à la modernisation de l'hôtellerie relève que, de 1948 à 1956, 70 000 des 300 000 chambres d'hôtel ont été entièrement rénovées. Ce chiffre sera porté à 90 000 à la fin de 1960.

Les progrès réalisés en Italie sont étonnants : de 1949 à 1959, le nombre des salles d'eau installées dans les hôtels et pensions est passé de 34 000 à 116 000 et la proportion des chambres avec bain a progressé de 16 à 28 %; ces chiffres comprennent les nouveaux établissements, dont le nombre est probablement plus élevé en Italie qu'ailleurs.

L'industrie hôtelière autrichienne disposait de 198 000 lits avant la guerre, de 118 000 seulement en 1949, mais de 211 000 en avril 1957 déjà. Avec l'aide des crédits ouverts au titre du plan Marshall, des locaux correspondant à 38 000 lits ont été rénovés et des locaux correspondant à 15 000 lits ont été construits. Simultanément, 3500 salles de bain ont été installées. Par leurs propres moyens, ou avec le recours à des crédits ordinaires, les hôtels ont accru de 40 000 le nombre des lits à disposition.

L'Allemagne occidentale a fait, au cours des quinze dernières années, un gros effort de rénovation et de reconstruction. Les investissements sont évalués à 1,5 milliard de DM. L'accent a été mis sur l'accroissement du nombre des salles d'eau et sur la rationalisation (pour remédier aux conséquences de la pénurie de personnel).

Relevons à ce propos que, jusqu'à la seconde guerre mondiale, l'hôtellerie suisse avait une nette avance sur ses concurrents des pays voisins en ce qui concerne l'équipement et le confort. A cette époque, presque tous les hôtels de second rang avaient installé l'eau courante dans toutes les chambres, c'était loin d'être le cas dans les pays voisins.

Notons aussi que l'équipement de nouvelles régions touristiques en Espagne, en Grèce, en Afrique du Nord, dans le Proche-Orient, en Amérique du Sud, en Amérique centrale, etc., de régions dotées d'établissements neufs, a eu pour effet d'augmenter considérablement la concurrence qu'affronte notre hôtellerie. Cette évolution, qui coïncide avec un essor considérable de l'aviation, a pour effet de réduire les avantages que nous a valu longtemps notre position géographique au cœur de l'Europe.

Si nous insistons sur la nécessité de rénover et de moderniser les établissements, avant tout ceux de l'hôtellerie saisonnière, ce n'est pas seulement pour affronter mieux la concurrence étrangère, c'est aussi parce que le touriste d'aujourd'hui veut plus de confort et parce que l'abaissement des frais d'exploitation et la pénurie de personnel requièrent une rationalisation des installations.

La clientèle est devenue plus exigeante. Elle veut jouir en vacances du même confort qu'à la maison, disposer d'une salle d'eau, de locaux attirants de séjour en cas de pluie, d'emplacements suffisants pour parquer les voitures, etc. Il va sans dire aussi que les agences qui organisent les voyages collec-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Paris en octobre	2
Mit den Agenturchefs am Rheinfall	2
Der 11. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr	3
Les promotions de l'Ecole hôtelière	4
Besuch bei Chocolat Suchard SA in Serrières	18
La situation des marchés	18

Un jour de vacances qu'un étranger passe en Suisse, a-t-on dit, pèse autant dans notre balance des paiements que la vente d'une montre suisse à New York ou à Buenos Aires. A sa note d'hôtel s'ajoutent les dépenses de déplacement (dont bénéficient les entreprises de transport ou les garagistes), les achats dans les magasins les plus divers, les leçons de ski, les consommations prises entre les repas, etc. Par cent canaux divers, le pouvoir d'achat de la clientèle de notre industrie hôtelière irrigue notre économie nationale.

Il n'est pas nécessaire d'insister ici pour l'importance économique du tourisme. Au cours des dernières années, c'est pour cette branche d'activité que la balance des paiements a révélé les excédents les plus élevés. On estime qu'en 1958, les dépenses faites en Suisse par les touristes étrangers ont dépassé de quelque 770 millions celles de Suisses à l'étranger. A lui seul, le boni du tourisme couvre le déficit de 715 millions de la balance commerciale. Le tourisme ne fournit pas seulement un gros apport de devises, il crée des possibilités de travail jusque dans les régions les plus reculées du pays, qui ne bénéficient pas directement de l'expansion industrielle. Dans les Grisons, l'Oberland bernois, les vallées du Valais et de la Suisse centrale, le bassin supérieur du Léman, le tourisme est la source de revenu la plus importante. Sans sa contribution, le problème de l'emploi, en particulier pour ce qui est de la population de montagne, serait difficile à résoudre dans ces régions. On sait que les efforts déployés jusqu'à maintenant par la Confédération, les cantons et des organismes privés aux fins d'implanter des industries dans les hautes vallées pour enrayer leur dépopulation, n'ont pas encore donné les résultats escomptés. Pour l'essentiel, ce sont encore l'hôtellerie et les activités touristiques connexes qui assurent du travail aux populations de ces régions et un écoulement à des prix relativement favorables des produits de leur sol.

Partout où l'hôtellerie s'est installée — même lorsqu'il ne s'agit que d'une exploitation saisonnière — la dépopulation a été stoppée.

II

En 1959, le nombre des nuitées a atteint approximativement 27 millions, soit près de 2 millions de

tend – qui connaissent une vogue grandissante – tend à donner la préférence aux établissements qui offrent les commodités les plus grandes.

La pénurie de personnel et les charges croissantes de salaires appellent une rationalisation de l'exploitation. D'autre part, il faut créer les conditions propres à permettre d'étendre la période d'ouverture des établissements, pour abaisser les frais fixes. Ces deux nécessités justifient des travaux de rénovation et de modernisation. L'effort doit porter avant tout sur les cuisines et offices, les caves, l'éclairage, les installations téléphoniques, les buanderies, etc. La technique a fait des progrès foudroyants depuis que la plupart des hôtels suisses ont été construits. Faute de capitaux suffisants, nombre d'entre eux n'ont pu s'y adapter. Les locaux réservés au personnel doivent être également rénovés; c'est un moyen aussi de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre.

Les mesures visant à prolonger la période d'ouverture constituent un rapport à l'assainissement de l'hôtellerie. La demande se concentre essentiellement sur les mois de juillet et d'août, qui coïncident avec les vacances scolaires et la fermeture générale d'entreprises. Dans nombre de stations, tous les lits sont occupés pendant ces deux mois, au cours desquels les hôtels ont encaissé l'année dernière 34 % de leurs recettes et enregistré 35 % de toutes les nuitées. Une modification du régime des vacances scolaires – qui entraînera celle du système des vacances générales d'entreprises – s'impose. Cependant, cette mesure ne suffit pas. Même si les vacances scolaires d'été sont prolongées à 6 ou 8 semaines et fixées à des dates différentes selon les régions, d'autres innovations sont nécessaires pour augmenter la demande en mai, juin et septembre. Il faut notamment améliorer le confort des locaux de séjour, disposer d'installations permettant de les chauffer rapidement, attacher plus de soin à la distraction de la clientèle, etc.

Parallèlement, il convient de développer aussi l'équipement des stations, de les doter toutes de piscines, de places de sport, de patinoires, de salles de concert, et de moderniser les kursaals.

IV

Il est difficile d'apprécier l'ampleur des investissements qui seront exigés par les travaux de rénovation et de modernisation. Les estimations, qui varient assez fortement, atteignent un plafond de 400 millions de francs environ. En fait, les réalisations, qui dépendent des possibilités financières de l'hôtellerie, de l'initiative des exploitants et de l'aide des banques, seront moins ambitieuses. Les investissements au titre de la rénovation doivent être limités de manière à être rentables; ils ne doivent pas entraîner une hausse notable des prix.

Le financement de la rénovation se heurte aujourd'hui à des difficultés moindres qu'il y a quelques années. Grâce à l'expansion économique et à l'essor du tourisme international, le marché des capitaux est mieux disposé à faire face aux besoins de l'hôtellerie saisonnière que pendant les années de crise et de guerre, alors que des dispositions légales limitaient l'octroi de crédits à cette industrie. La suppression prochaine des dispositions relatives à la protection de l'hôtellerie – dont le bénéfice n'a d'ailleurs plus été demandé au cours des dernières années – est de nature à engager les banques à participer plus largement à ce financement. De surcroît, les hôteliers peuvent compter sur l'appui de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, fondée en 1956.

Une commission technique instituée par le Département fédéral de l'économie publique et composée de représentants des banques, de l'hôtellerie, des deux institutions précitées et de la Confédération étudie les problèmes de financement et de rationalisation dont la solution doit mettre notre hôtellerie en mesure de regagner l'avance qu'elle avait autrefois sur la concurrence.

V

Bien que les problèmes que nous venons d'esquisser suscitent depuis des années un intérêt accru dans les milieux les plus divers, des efforts considérables seront encore nécessaires avant que ces objectifs puissent être atteints. Un spécialiste relevant dernièrement que le «vieillessement» de maints hôtels va de pair avec celui de leurs tenanciers. Maints hôteliers, durement touchés par la crise et la guerre, ne veulent pas engager de nouveaux capi-

taux dans l'entreprise; ils reculent devant un nouvel endettement. Ils préfèrent laisser les choses en leur état; en revanche, ils tentent de vendre leur affaire au prix le plus élevé afin d'assurer leurs vieux jours. Ce prix excessif empêche le transfert de l'entreprise à un propriétaire plus jeune et plus entreprenant. Parallèlement, maints hôteliers qui exploitent un établissement dans une vallée reculée n'ont pas une vue nette des exigences de la rénovation et de la rationalisation. Souvent aussi, les

Lettre de France

Paris en octobre

La réunion de l'UIOOT

Le commissaire général au tourisme nous fait savoir que M. Jean Sainteny qui dirige cet organisme éminent avec beaucoup de circonspection, se rendra fin de ce mois en Argentine où il assistera, comme représentant de la France, à Buenos-Aires, à l'assemblée générale de l'union internationale des organismes officiels de tourisme (UIOOT); un voyage de prospection le conduira ensuite en Amérique latine, puis aux Etats-Unis et au Canada; le voyage de retour s'effectuera par les Antilles.

Et la propagande par la nouvelle Carte de crédit

En attendant, le président de l'UNH, Marcel Bourseau, est rentré de son voyage aux Etats-Unis où, en sa qualité de vice-président de l'AIH, il a participé à une réunion du conseil d'administration de cette association organisée à l'occasion de l'assemblée générale de l'American Hotel Association. Il va sans dire que M. Bourseau a expliqué, dans le cadre de ces réunions, à ses collègues américains les détails du fonctionnement du nouveau système des cartes de crédit. Entre temps ces cartes ont été, pour ainsi dire «internationalisées», étant donné que par instruction N° 862 du 12 octobre, la direction des finances extérieures a autorisé toutes les banques françaises à procéder, le cas échéant, au transfert du produit des encaissements de traites émises par un client français dans un hôtel à l'étranger qui accepte ces traites, en vertu du nouveau système de l'AIH.

Un client qui descend – pour ne citer qu'un exemple – dans un hôtel de luxe suisse soit dans une des villes, soit en décembre, janvier ou février dans un établissement d'une station d'hiver, peut donc dépenser jusqu'à 2500 NF (c'est-à-dire 500 dollars) par semaine, pourvu que l'hôtelier en question accepte, à titre de paiement, une traite tirée dans le cadre d'autorisation de la nouvelle carte de crédit...

Attendons donc les décisions des associations

Mit den Agenturchefts am Rheinfall

Gästereklationen und Wünsche

Die Beschwerden waren im Verhältnis zum Gesamtverkehr minim

Wie schon im ersten Teil unserer Berichterstattung über die Agenturcheftkonferenz gesagt wurde, hielten sich die Reklamationen in einem durchaus erträglichen Rahmen. Dass es in einem ausgesprochenen Dienstleistungsgewerbe immer Klagen geben wird – nicht nur wegen Fehlern und Unterlassungssünden im Hotelbetrieb, sondern auch wegen der Vielfalt von Gästen mit ihren Launen und oft nicht erfüllbaren Ansprüchen – braucht niemanden zu verwundern, der weiss, wie schwer es hält, jeden Wunsch zu erfüllen und jeden Betriebsunfall zu vermeiden. Dann gibt es ja auch die berufsmässigen «rouspéters», wie Vizedirektor Martinet sie nannte, denen es niemand recht machen kann und die überall ein Härchen in der Suppe finden. Diese scheinen gegenüber dem Vorjahr etwas zugenommen zu haben, wobei allerdings zu beachten ist, dass auch die Übernachtungsziffern weiter gestiegen sind und die das Gemüt mancher Gäste belastenden Witterungsbedingungen nicht eben dazu angetan waren, die Anfälligkeit der Gäste für Reklamationen zu vermindern.

und im hochgelegenen Bergdorf zog reges Leben ein.

Nach dem Besuche des Gymnasiums und des damals weitbekannten Erziehungsinstituts Breidenstein im solothurnischen Grenchen absolvierte Ernst Zahn eine Kellnerlehre im Hotel Beauvillage in Genf. Nach Auslandsaufenthalten in Italien und England kehrte er in den väterlichen Betrieb nach Göschenen zurück. 1887 wurde sein Vater in den Gemeinderat gewählt. Da jener aber wegen Arbeitsüberlastung ablehnen musste, übertrug man die Wahl einfach auf den zwanzigjährigen Sohn. So kam Ernst Zahn schon früh auch mit dem politischen Leben in der Gemeinde in Berührung. Dies war der unmittelbare Anlass, dass die Öffentlichkeit vom Dichter Ernst Zahn Notiz nehmen konnte. Als nämlich auf dem Dorffriedhof ein Denkmal für den Erbauer der Gotthardbahn und für die während der Bauzeit verunglückten Arbeiter eingeweiht wurde, trug der junge Gemeinderat ein von ihm für diese Feier verfasstes Gedicht vor. Dieses gelangte dann im «Luzerner Tagblatt» zum Abdruck. Die gleiche Zeitung brachte bald darauf in ihrer Unterhaltungsbeilage auch zwei Novellen, von denen allerdings – wie Ernst Zahn später selbst erzählte – eine Freundin gesagt haben soll, dass sie «würdiges Wurstpapier» abgaben.

Zehn Jahre später war Ernst Zahn verheiratet und

schwierigkeiten grandissantes auxquelles se heurte le recrutement du personnel retiennent bien des propriétaires de rationaliser ou d'agrandir leur hôtel.

En conséquence, il appartient non seulement aux organisations professionnelles, mais aussi aux pouvoirs publics d'attirer l'attention des hôteliers sur la nécessité d'adapter leurs établissements aux exigences d'aujourd'hui. Ils sont d'autant plus légitimés à le faire que les liens entre l'industrie hôtelière et l'économie régionale sont très étroits.

hôtelières de tous les pays étrangers et notamment de la Suisse. En vue de l'éventuelle expansion du nouveau système, M. Bourseau participera également à la réunion de l'UIOOT à Buenos-Aires.

L'équipement hôtelier au centre des préoccupations françaises

Le Salon Equip'hôtel «1961» vient d'ouvrir ses portes sur le terrain de la Foire de Paris. Cette manifestation essentiellement nationale a été inaugurée par M. Robert Buron, ministre des transports et du tourisme; nous reviendrons sur son importance technique et commerciale, dans un de nos prochains numéros.

Il ne faut sous estimer les efforts techniques développés par les hôteliers français depuis deux ans. Rien ne sert de dénigrer les résultats obtenus dans le domaine du confort d'hébergement; la malheureuse manière de «généraliser» en comparant le niveau de confort, notamment dans les hôtels de 1 à 4 étoiles dans les différents pays, fausse le jugement. Il faut tenir compte de l'organisation collective et elle est très avancée en France, comme dans les pays de la communauté. Or la commission technique de l'équipement hôtelier s'est réunie en assemblée plénière le 23 septembre dernier dans les locaux de la chambre de commerce de Paris, sous la présidence de M. Jean Sainteny, commissaire général au tourisme.

Les responsables des différents groupes professionnels de l'hôtellerie ont rendu compte de leurs travaux pour l'année 1960 et de leurs projets pour l'année 1961, ces groupes sont ceux du bâtiment, de l'électricité, du sanitaire, des cuisines, des textiles, des décorateurs, de la gestion et de l'administration de l'entreprise, de la vaisselle et du petit matériel, de la blanchisserie.

Rappelons que le septième salon technique international de l'équipement hôtelier, du matériel de cafétéria et des industries connexes s'est tenu du 13 au 24 octobre... Dr W. Bing

Viele Beschwerden werden direkt an das Zentralbureau SHV gerichtet. Viele Gäste aber wenden sich an die Verkehrszentrale, sei es direkt, sei es via Agenturchefts. Es gehört sich, dass man diese Fälle, wenn immer die Klagen einigermaßen begründet erscheinen, ernst nimmt und abzuklären sucht, ob der Gast Grund zur Beschwerde hatte. Denn es liegt nicht nur im Interesse des guten Rufes unserer Hotellerie, dass sie sauber dasteht, wir sind es auch dem Ansehen der Schweiz als Fremdenverkehrsland schuldig, dass die Meinung über unsere Hotellerie als Basisindustrie des Tourismus nicht durch Fehler und Ungeschicklichkeiten einzelner getrübt werde.

Die SVZ hat es sich zur Aufgabe gemacht, alle Reklamationen, die einen seriösen Hintergrund haben, auf ihre Stichhaltigkeit hin zu prüfen. Zu diesem Zwecke gibt sie dem Zentralbureau SHV in Basel Kenntnis von den eingegangenen Beschwerden, die nun seinerseits an den Hoteller gelangen, um von ihm zu hören, wie er die Sache sieht. Vizedirektor Martinet machte dem Zentralbureau SHV das Kompliment, stets jeden Fall im Bemühen seiner objektiven Abklärung prompt und gewissen-

alleiniger Inhaber der Bahnhofswirtschaft. Wie er es zustande brachte, neben seinen mannigfachen Berufspflichten als Gastwirt noch seinem schriftstellerischen Werk zu leben, das fortwährend an Umfang und Reife zunahm, schilderte Ernst Zahn in einer kleinen Selbstbiographie so köstlich, dass es hier ein Stück weit wörtlich wiedergegeben sei.

«Frühmorgens aus dem Bett, schlüpfte er gleich in einen feierlichen Rock, macht die Runde in der Eßstube und sieht zum Rechten. Wäre er ein Feldherr mit Ordensstern auf der Brust, würde man die Sache Truppenmusterung heissen, und es wäre dann ein pompöser, ansehnlicher Akt; so ist es nur eine bescheidene, unbeachtete Handlung, auf der der Tag sich aufbaut. – Das zum Rechten sehen dauert manchmal länger, manchmal kürzer, auf einmal kann eine Stunde da sein, während der in der Eßstube für den Mann nichts zu tun bleibt. Bald nachher sitzt er in seiner Kammer, hat ein Blatt Papier vor sich liegen und wartet auf stille Gastung, auf die Erinnerung, die Märchenerzählerin, auf die allzu beredete Prophetin, die Sehnsucht. Diese Gastung kommt auch zum Öffnen; aber zuweilen geht es auch anders. Da sitzt der Mann – wartet – setzt die Feder an. Eben will er niederschreiben: «es war einmal», da klopft es an der Eßstübentür, und herein kommt ein dienstbarer Geist, sehr höflich, sehr eilig: «Möchten Sie doch diese Banknote wechseln.» Dem wird entsprochen; eine Banknote ist (Sie wissen es alle!) ja – so bald gewechselt. Der Mann ist gleich wieder allein. Er sitzt und sinnt und beginnt wieder: «Es – war – einmal –». Da klopft! Der

Ein Gast meint...

Der «reservierte» Gast

Das ist eine Geschichte, die in zweifacher Hinsicht bedenklich ist. Hotelname, Ort und Land wurden mir nicht mitgeteilt, so dass ich befügt bin, anzunehmen, sie sei ausgeschlossen bei ihnen passiert, verehrter Leser.

Es dreht sich eigentlich nur um eine Zimmerreservierung. Ein Herr bestellte anfangs Juni im Hotel... nennen wir es «Acho»... im Hotel Acho ein schönes Doppelzimmer mit Privatbad auf Ende Juli. Der Hoteller vom Acho meldete prompt, das gewünschte Zimmer könne leider erst ab Ende August bereitstellen. Daraufhin ändert der Gast seine Ferienpläne und bestellt definitiv, schriftlich, das Zimmer im Acho auf Ende August. Und überdies schreibt der «reservierte» Gast, der das «Zugeln» von einem Zimmer ins andere nicht schätzt (wer schätzt das schon?), einige Tage vor seiner Ankunft, er käme also wie vereinbart dann und dann und bitte, das Zimmer bereit zu halten. (Diese zusätzliche, durchaus unübliche Bestätigung beweist, dass der Herr augenscheinlich Erfahrungen in dieser Dingen besitzt.)

Den Empfang im Hotel Acho beschreibt der Gast wörtlich und unmissverständlich wie folgt:

«Bei der Ankunft empfing mich ein Hotelsekretär, der seinem jüngeren Kollegen Auftrag gab, mich in mein Zimmer zu führen. Auf dem Wege zu diesem Zimmer erklärte mir der junge Mann, das bestellte Zimmer Nr. 99 werde erst am andern Tag frei und man logiere mich vorderhand für eine Nacht und zwei Tage in das Zimmer Nr. 98». Ich antwortete hierauf vorläufig nicht. Vor der Türe des Ersatzzimmers Nr. 98 angekommen, hob der junge Mann zu einer unerwarteten Erklärung an, dahingehend, auch dieses Zimmer sei noch bis zum Abend besetzt, worauf ich ihn fragte, wo ich denn bis dahin, es war 11 Uhr vormittags, vorläufig ablegen könne. Der junge Mann zuckte die Achseln und erklärte, das wisse er auch nicht. Die ganze Sache gehe ihm nichts an, fügte er bei und entfernte sich.

Meine Frau und ich standen wie begossen und auf jeden Fall verlassen im Hotelkorridor und konnten die überall geschlossenen Zimmertüren bewundern, bis endlich der Hausknecht mit dem Koffern kam und sich unserer erbarmte. Dieser verständige Hausknecht fand dann immerhin ein knapp vor einer Stunde verlassenes, auch noch nicht gemachtes Zimmer und bot uns die Möglichkeit, dort wenigstens die Hände zu waschen und über das Mittagessen die Koffer einzustellen. Erst am frühen Nachmittag konnte mir das Ersatzzimmer zur Verfügung gestellt werden.»

Soweit dieser Gast selber. Wieso ist nun dieses winzige Geschehen im Weltgetriebe in zweifacher Hinsicht bedenklich?

Nun, erstens zählt augenscheinlich selbst eine schriftliche Zimmerbestellung nichts mehr, oder wenigstens im Hotel Acho nichts mehr! Oder aber, war der Hoteller voll des guten Willens, dem vorsorglichen Gast zu dienen? Und wollte dann der ursprüngliche Zimmerbewohner von Nr. 99 unerwartet seinen Aufenthalt verlängern? Was dann?

Dann, genau in diesem Augenblick versagte der Hoteller vom Acho! Entweder hätte er den ursprünglichen Gast aus- resp. umquartieren müssen oder, auf alle Fälle, den «reservierten» Gast umgehend telephonisch verständigen sollen. Aber nichts geschah.

Zweitens aber dürfte es ausserordentlich seltsam sein, dass nach Ankunft des «reservierten» Gastes der Hoteller sich nicht zeigte, sondern ein zweites, ja sogar im genannten «jungen Mann» eine dritte und in der Person des Hausknechts eigentlich eine vierte Garnitur ins Feuer schickte, um bildlich gesprochen, die Suppe auszulöffeln, die er misslicherweise eingebrockt hatte.

War's ein Versehen? War's Feigheit? Und warum wurde nicht wenigstens der Hotelsekretär beauftragt, unter allen Umständen persönlich dem «reservierten» Gast das unglückliche Besetztsein des Zimmers mit den entsprechenden unerlässlichen Entschuldigungen bekannt zu geben? Allerwertigsten!

Dass übrigens der Hausknecht von sich aus ein anderes Zimmer zur Verfügung stellen konnte, zeigt, dass er mehr Verständnis hatte als alle seine Vorgesetzten, dass aber (und dies richtet sich an die Adresse des Hotels Acho) eine absonderliche Arbeitsverteilung im besagten Hotel herrscht.

Bei Ihnen, liebe Leser, wäre gewiss das alles nicht möglich. Bedauerlich, dass es trotzdem passiert ist, denn bekanntlich machen solche negativen Erlebnisse wesentlich schneller die Runde als die positiven, wobei man sich dann leider nicht mehr an den Namen des Hotels erinnert, wohl aber an den Ort und an das Land. Und das, liebe Freunde, kann uns allen nicht gleich sein!

A. Traveller

dienstbare Geist von vorhin – es kann auch ein anderer sein – steht wieder in der Tür und meldet: «Draussen in der Stube ist ein Herr, der Sie sprechen will.» Das Wirtsgewissen ist ein empfindliches Ding. Im Hui ist der Mann in seinem Rock und draussen in der Eßstube. Einmal draussen, ist es nicht mehr ganz leicht, wieder hereinzukommen; manchmal reicht aber die Zeit doch, und eine Weile später kann unser Mann wieder vor seinem Papier-



Wenn der Patron ein Dichter ist

Den Schriftsteller als freie Berufsgattung gibt es in der Schweiz, die ja gerne als «Holzboven» für die Kunst bezeichnet wird, wohl nur in seltenen Ausnahmefällen. Die meisten schriftstellerisch Tätigen üben einen bürgerlichen Beruf aus, der ihnen die Existenzbasis gibt, und sie müssen sich daneben die Zeit abstellen, um ihre dichterischen Talente und Gaben zu pflegen.

So war es auch beim Schweizer Dichter und Erzähler Ernst Zahn. Er entstammt einer Gastwirtefamilie und war selber während mehr als zwanzig Jahren als Gastwirt tätig. Sein Vater, aus Bayern gebürtig, war Kellner. Er konnte sich in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts selbständig machen durch die Übernahme des «Café littéraire» in Zürich – ein bekanntes Kaffeehaus, in dem unter anderem auch Meister Gotthard Keller verkehrte. Hier wurde Ernst Zahn am 24. Januar 1867 geboren. Später siedelte die Familie auf das damalige Gessellschaftshaus zum Baumgarten und abermals nach einigen Jahren auf einen Gasthof in Siders im Wallis über. Auf diesem Geschäft traten aber grosse Verluste ein, so dass die Familie nach Zürich zurückkehrte. Doch wendete sich das Geschick wieder zum Besseren, als dem Vater 1890 aus einer grossen Anzahl von Bewerbern die Pacht der Bahnhofrestauration in Göschenen übergeben wurde. Die Eröffnung der Gotthardbahn stand bevor (1882),

haft zu untersuchen. Allgemein drängt sich der Schluss auf, dass in der Mehrzahl der Fälle der Gast gut beraten gewesen wäre, wenn er gleich bei seiner Abreise seinen Kopf gegenüber dem Hoteller direkt gelehrt hätte, statt nachträglich etwas zu dramatisieren, das lediglich auf einem Missverständnis beruhte oder auf Unkenntnis von Gegebenheiten, die zu ändern nicht in der Macht des Betriebsinhabers liegen. Natürlich gibt es auch Klagen, bei denen der Gast im Recht ist, und dann soll ihm Genugtuung gegeben werden, damit er sieht, dass seine berechtigten Klagen nicht einfach unter den Tisch geschwemmt werden.

Nicht ganz so einfach liegen die Dinge dann, wenn der Hoteller, gegen den sich die Klage richtet, nicht Mitglied eines gastgewerblichen Verbandes ist. Dann nützen Vorstellungen, die oft als unerbundene Einmischung empfunden werden, in der Regel nichts. Das zeigt aber auch, dass die Hotellervereine erzieherische Funktion ausüben, die im Interesse unseres Ferienlandes liegt.

Was nun die einzelnen Reklamationen und Wünsche betrifft, so sind es im allgemeinen immer wieder die gleichen: sie betreffen die Einhaltung von Reservationen und Preisen, die Beantwortung von Anfragen, den Preisschlag in den Zimmern, die Gestaltung des Hotelführers, die Beziehungen zu den Reisebüros usw.

Zu den Wünschen der Agenturchefs und von ihnen rapportierten Klagen äusserte sich unser Zentralpräsident, der u. a. darauf hinwies, dass es leider auch in den eigenen Reihen immer wieder schwarze Schafe gibt. Fast immer sind es die gleichen Betriebe. Es kann aber mit Genugtuung festgestellt werden, dass wirklich ernstzunehmende Klagen keine besorgniserregende Häufung aufweisen.

Das schwierige Kapitel der Zusammenarbeit mit den Reiseagenturen kann hier nicht ausführlich erörtert werden. Fehler kommen auf beiden Seiten vor, und es müssen auch die Reisebüros Verständnis für die Lage der Hotellerie aufbringen.

Das System der Minimal- und Maximalpreise lässt dem Hoteller in der Regel einen ziemlich grossen Spielraum, um sich der jeweiligen Marktlage in der effektiven Preisgestaltung anzupassen. Fixpreise, wie sie der Preisschlag in den Zimmern bedingt, schliesst dieses bewährte System aus. In der Stadthotellerie mit konstanter Besetzung mag es leichter sein, die Preise im Zimmer anzuschlagen. In der Saisonhotellerie wäre das nicht ohne grosse Nachteile für den Hoteller möglich. Im übrigen soll man dieser Frage keine zu grosse Bedeutung beimessen. In den Saisonbetrieben werden die Preise meist auf dem Korrespondenzweg vereinbart.

Von Agenturchefseite wurde auch auf die Würschbarkeit einer Verringerung allzu grosser Preisermässigungen durch Heraussetzung der Minimalpreise hingewiesen, da ein zu grosser Spielraum nach nicht verstanden werde. Auch dieser Wunsch geht mit einer gleichlautenden Empfehlung des Zentralvorstandes parallel, sind doch die heutigen Minimalpreise infolge der fortwährenden Erhöhung der Bau- und Unterhaltskosten, der Löhne und Soziallasten vielfach zu Verlustpreisen geworden, die bei einem Konkurrentenschlag zu einem ruinösen Konkurrenzkampf führen müssten.

Das Thema Pauschalpreise taucht bei jeder Agenturchefkonferenz auf. Man kann es bei unseren touristischen Ambassadoren im Ausland, welche über die Gästereaktionen gut informiert sind, einfach nicht verstehen, dass im Hotelführer immer noch Pensionspreise ohne die obligatorischen Taxen, Bedienungsgeld und Heizungszuschlag aufgeführt sind. Da diese Preise dem Gast keinen Aufschluss über seine wirklichen Aufenthaltskosten, das heisst über das, was er maximal aufzuwenden hat, geben, sind sie die Ursache häufiger Missverständnisse, indem er zusätzlich zum Pensionspreis noch die obligatorischen Extras zu bezahlen haben, die der Gast auf jeden Fall zu berappen hat. Diese gehören deshalb in den Preis einbezogen. Dadurch würde der Hotelführer an Klarheit und Übersichtlichkeit gewinnen, und es könnte zudem Platz für andere den Gast interessierende Angaben gewonnen werden. Ein grosser Teil der Gästereklamationen, vor allem jener, die auf Missverständnissen beruhen, würde dadurch hinfällig.

Bei unserem Zentralpräsidenten wie auch beim früheren Präsidenten der Preisnormierungskommission, Herrn R. Bezzola, wurden in dieser Auffassung offene Türen eingangen, denn in ihrer Überwiegen-

blatt sitzen. Der Kopf ist ihm ein bisschen wirr geworden; er weiss nicht genau, was er mit dem Papier hat anfangen wollen, schliesslich nach einigem Sitzen und Sinnen findet er sich aber doch wieder zurecht und kann beginnen: «Es war ein...» Da — ein schriller Pfiff, ein Pusten und Donnern! Der Schreiber blickt auf die Uhr, fährt eilig vom Stuhle auf und zur Tür hinaus: Da rollt eben ein Zug ein, der der Ebstube Gäste bringt. Mit dem Schreiben ist es damit für den Morgen vorbei. Der Mittag hält den Wirt erst recht in seiner Gaststube fest. Nur am Abend wird es dort wieder stiller, und es kann geschehen, dass er seine Kammer aufsuchen kann...»

Die Öffentlichkeit hatte für Ernst Zahn noch weitere Ämter bereit. Während vieler Jahre war er Gemeindevorstand in Göschenen. 1902 wurde er Uner Kriminalrichter, 1904 wählte man ihn in den Uner Landrat. 1909 wurde sein dichterisches Schaffen gewürdigt durch die Verleihung des Ehrendoktors der Universität Genf.

Ernst Zahn nahm seinen bürgerlichen Beruf ernst. Er nahm ihn vor allem auch von der ethischen Seite, indem — wie Prof. Faesi in seiner Gedenkrede sagte — aus dem Gastwirt mehr und mehr ein Gastgeber wurde. Trotzdem war sein eigentlicher Beruf der des Dichters. Es war ihm verpönt, sich im Alter von 50 Jahren als freier Schriftsteller nach Meggen bei Luzern zurückziehen zu können. Hier verbrachte er noch 35 Jahre glücklichen Schaffens, Jahre der Weiterführung und der Vollendung seines Werkes. Am 12. Februar 1952 nahm ihm der Tod die Feder aus der Hand. W. B.

den Mehrheit bekennt sich die Schweizer Hotellerie zum Pauschalpreisangebot, und dieser Gedanke gewinnt innerhalb des SHV ständig an Boden. Nur noch wenige Sektionen bereiten der Umstellung des Hotelführers auf Pauschalpreisbasis Widerstand. Wenn es durch eine Statutenrevision den wenigen ausgesprochenen Luxushäusern gestattet würde, im Hotelführer mit dem Vermerk «Preise auf Anfrage» zu figurieren, so würde der Widerstand noch mehr schwinden.

Propagandistische Gründe sprechen entschieden für ausschliessliche Publikation von Pauschalpreisen, denn der Gast will heute klipp und klar wissen, wie teuer ein Hotelaufenthalt, alle obligatorischen Extras inbegriffen, zu stehen kommt.

Die Frage einer kalendermässigen Preistaffelung, ein von Präsident Dr. A. Meili in die Diskussion geworfener Punkt, ist auch schon erwogen worden, doch sind die Verhältnisse zu vielgestaltig, als dass sich das verwirklichen liesse. Die meisten Preisvereinbarungen erfolgen zudem auf privatem Wege, und es darf auch nicht übersehen werden, dass die Frequenz der Vor- und Nachsaison weniger eine Frage der Preise als der Ferienstaffelung ist. Gesamtschweizerisch sind die Verhältnisse so kompliziert, dass der Schlüssel für die Publikation von Vor- und Nachsaisonpreisen noch nicht gefunden worden ist.

Von den Reisebüros wird immer wieder der schon längst vergriffene illustrierte Hotelführer verlangt. Eine Neuaufgabe bzw. eine Neugestaltung ist in den Kreisen der Hotellerie auch schon erwogen worden, doch überwiegt die Meinung, dass ein solcher Führer mehr Nachteile als Vorteile brächte. Viele sehr gutgeführte Häuser haben schlechte Fassaden, so dass die Abbildungen zu falschen Schlüssen führen könnten.

Ein Problem, das ebenfalls zur Diskussion Anlass gab, war das der Reservationen. Im vergangenen Sommer häuften sich die Fälle, da ausländische Touristen, die sich in der Ankunft verspäteten, trotz Reservation ihr Zimmer nicht beziehen konnten. Ge-

rade Autotouristen, die auf der Strasse anrollen, haben oft keine Möglichkeit, ihre Verspätung telefonisch zu melden. Viele Hotels pflegten die Reservation nur bis 18 Uhr aufrechtzuerhalten. Nach Auffassung der Agenturchefs wäre es angezeigt, wenn man in dieser Hinsicht etwas elastischer wäre, denn häufig handelt es sich um Gäste, die, wenn sie wieder nach Hause zurückgekehrt sind, am Bierlich mit dem Bericht, dass man in der Schweiz nicht damit rechnen könne, dass eine Reservation vom Hoteller als verbindlich betrachtet werde. Über positive Erfahrungen schweigen sich diese Leute jedoch aus. Da natürlich auch der umgekehrte Fall recht häufig vorkommt, dass Gäste aus irgendeinem Grund überhaupt nicht eintreffen und der Hoteller in der Hochsaison leere Betten hat, war unser Zentralpräsident der Meinung, dass diese Frage einmal an einer Verbandstagung behandelt werden sollte.

Ein berechtigter Wunsch von seiten der Agenturchefs geht dahin, es möchten sich die Hotelbetriebsleiter auf Anfragen betreffend Preise oder Reservationen der Mühe einer raschen Beantwortung unterziehen. In der Hochsaison hält dies bei dem herrschenden Personalangel und der Arbeitsüberlastung der Patrons kleinerer Häuser oft schwer, doch würde eine einfache Empfangsbestätigung den anfragenden Gast dazu anhalten, etwas Geduld zu üben. Es würde sich deshalb empfehlen, eine gedruckte Postkarte herauszugeben, wie das bereits in einigen Regionen geschieht, aber sich noch nicht überall durchgesetzt hat.

Das waren so die wichtigsten Anliegen der Agenturchefs, denen unser Zentralpräsident den wärmsten Dank für die wertvollen Anregungen und für die freimütige Übermittlung dessen, was bei unsern Gästen an Kritik sich aufgestaut hat, aussprach. Er gab auch seiner Genugtuung Ausdruck über die zielbewusste Werbetätigkeit der Agenturchefs im Ausland. Direktor Kämpfen seinerseits zeigte sich befriedigt über die fruchtbare und offene Aussprache mit den Vertretern der Hotellerie.

Convocation

L'Assemblée générale extraordinaire des délégués

jeudi le 1^{er} décembre 1960 à 10 h. à l'Hôtel Bellevue-Palace à Berne

ORDRE DU JOUR :

1. Allocation du président central
2. Procès-verbal de l'assemblée ordinaire des délégués des 2/3 juin 1960
3. Situation du marché du travail et problèmes relatifs au personnel :
 - a) orientation générale
 - b) loi fédérale sur le travail
4. Mesures sociales :
 - a) introduction de l'assurance-maladie obligatoire pour le personnel hôtelier, par un complément aux statuts de la SSH
 - b) politique future
5. Nouvelles dispositions en matière de crédit hôtelier.

Prise de position sur le message du Conseil fédéral concernant la décision fédérale sur la suppression des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie
6. Divers et imprévus.

Le repas de midi en commun sera servi à 13 h. à l'Hôtel Bellevue-Palace.

Les délibérations devraient se terminer vers 16 h. de manière à pouvoir prendre les trains du soir.

Les sections sont priées d'annoncer les noms de leurs délégués au Bureau central à Bâle jusqu'au 21 novembre 1960 au plus tard. En outre les participants libres sont aussi priés de s'annoncer au Bureau central dans le même délai.

Nous attendons le plus grand nombre possible de membres de toutes les parties du pays à cette assemblée extraordinaire des délégués à Berne et vous prions d'agréer nos plus cordiales salutations.

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Le président central : Dr Franz Seiler
Le chef du Bureau central : Dr R. C. Streiff

Der 11. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr

Die vom verstorbenen Verkehrsdirektor Dr. Ed. Schütz ins Leben gerufenen Luzerner Kurse für Fremdenverkehr leben dank der Initiative seines Nachfolgers, Dr. O. Fries, der es trefflich versteht, ein attraktives Programm zu gestalten, weiter. Jedenfalls hat der 11. Kurs wiederum eine ansehnliche Schar von Fremdenverkehrsfachleuten — grösstenteils aus dem Ausland, nämlich 16 Schweizer und 24 Teilnehmer aus andern Ländern — nach der Schweiz zu locken vermocht, um vom 17. bis 20. Oktober eine Reihe von Fachreferaten vorwiegend aus dem Gebiete der Fremdenverkehrswerbung mitanzuhören und in engem Kreise über aktuelle Fragen Gedankenaustausch zu pflegen. Ausflüge und Besuch von Theatervorstellungen oder Unterhaltungsstätten boten den Teilnehmern eine angenehme Abwechslung vom Kursbetrieb, und diesmal war ihnen auch verhältnismässig schönes Wetter beschieden.

Fremdenverkehr heisst Pflege dauernder menschlicher Werte

Auf dieses Motto waren die Begrüssungsworte abgestimmt, die der Luzerner Stadtpräsident, Dr. Paul Kopp, als Präsident des Patronatskomitees an die Teilnehmer richtete. Er wies auf die Fragwürdigkeit des modernen Reisebetriebes hin, der darauf ausging, alles zu erreichen, um in Wirklichkeit weder Ruhe noch innere Befriedigung zu vermitteln. In unserer technologischen Zeitalter, das uns auch im Reiseverkehr ungeahnte neue Möglichkeiten eröffnet, müssen wir das Reisen, wenn es sinnvoll sein soll, zu vertiefen trachten. Die Sehnsucht nach der Unmittelbarkeit des Erlebens zeigt uns das Ziel: Die innere Bewältigung aller empfangenen Eindrücke. Die ungeheure Breitenentfaltung des Tourismus gibt heute allen Menschen ein Anrecht auf die Schönheiten dieser Erde. Gepflegte Unterkünfte

und menschliche Kontakte von Volk zu Volk sind so wichtig geworden wie die Arbeit. Deshalb stellte Dr. Kopp den 11. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr unter das Motto: Pflege dauernder menschlicher Werte.

Fachschulpräsident Dr. Portmann überbrachte die Grüsse der Schweizerischen Hotelfachschule der Union Helvetia, die, wie bisher, das Hotel Montana für die Abwicklung des Kurses zur Verfügung stellte. Er stellte auch fest, dass, da von den 7 vertretenen Ländern 4 zu den EWG- und 3 zu den EFTA-Ländern gehören, der Brückenschlag innerhalb der Luzerner Kurse für Fremdenverkehr gelungen sei.

Der Kursleiter Dr. Othmar Fries, der eine Reihe von Teilnehmern an früheren Kursen aus dem In- und Ausland, unter ihnen speziell Fr. Ziltener vom Grand Hotel du Lac in Weesen, begrüssen konnte, hob den Wert dieser Kurse hervor, die der Analyse der Entwicklungstendenzen im Fremdenverkehr, der Förderung des Verständnisses für wichtige Vorgänge und Zusammenhänge im Tourismus und der Kontaktnahme mit Referenten und Kursbesuchern branchengleicher und verwandter Betriebe sowie nicht zuletzt der Pflege menschlicher Beziehungen unter Kollegen und Gleichgesinnten dienen. Gerade weil die Probleme grundsätzlich in allen Ländern die gleichen sind, erweist sich ein Gedankenaustausch als besonders fruchtbar.

Der als Referent vielbegehrte neue Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. W. Kämpfen, beschloss mit statistisch untermauerten Darlegungen über die

Zwischenbilanz im schweizerischen Fremdenverkehr

den Vormittag des ersten Kurstages. Mit der Bemerkung, dass der Tourismus heute schon für viele

EFTA-Journalisten in der Schweiz

In den letzten Septembertagen besuchten auf Einladung der Schweiz 24 Journalisten aus den Ländern der Europäischen Freihandels-Assoziation unser Land, um Einblick in die schweizerische Wirtschaft und ihre Probleme zu erhalten. Die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung hatte für die prominenten Vertreter führender Tageszeitungen und Publikationen des Handels und der Wirtschaft ein zehntägiges Reiseprogramm zusammengestellt, welches den Teilnehmern die persönliche Fühlungnahme mit Behördenmitgliedern und Exponenten der Wirtschaft ermöglichte.

Um den Gästen auch einige touristische und kulturelle Eindrücke über unser Land zu vermitteln, organisierte die Schweizerische Verkehrszentrale in Zusammenarbeit mit dem Kulturellen Auslandspressendienst der Stiftung Pro Helvetia auf Wunsch des Eidg. Politischen Departements einen Wochenendausflug nach dem Wallis. Der Besuch der imposanten Freilichtaufführung «Son et Lumière» in Sion wurde durch ein mildes Wetter begünstigt und am nächsten Tag begleitete eine strahlende Sonne die gutgelaunte Gruppe, die mit Hermann Geiger das Wallis aus der Vogelschau kennenlernte. Den Journalisten, die nach Bestiegen des Pipers in der mittelalterlichen Stadt Sion nach wenigen Flugminuten auf dem überwalligenden Massiv des Rosa-Blanche-Gletschers landeten, wurden die erstaunlichen Gegensätze, die in der Schweiz wie wohl in keinem andern Land der Welt auf kleinstem Raum anzutreffen sind, eindrucksvoll vor Augen geführt. Als weiterer Höhepunkt des Sonntags zählte eine typische Walliser Raclette, zu der die Darbietungen der «Chansons du Rhône» und einer Truppe von Pfeifern und Trommlern den passenden Rahmen bildeten. Auf dem Rückweg nach Bern suchte die Gruppe in Raron das Grab von Rainer Maria Rilke auf, der wie viele der berühmten ausländischen Schriftsteller und Künstler ausgezeichnete Beziehungen zu unserem Land unterhielt. Die Gastgeber dieses touristischen Abstechers legten besonderen Wert darauf, die Journalisten mit den gesamtschweizerischen Aspekten des Tourismus und dessen grosser volkswirtschaftlichen Bedeutung vertraut zu machen.

Die schweizerischen Betreuer nutzten die Gelegenheit, sehr wertvolle Pressekontakte mit dem Ausland zu festigen, und den Gästen schenkte das «Dessert der Studienreise», wie sich ein portugiesischer Vertreter ausdrückte, glänzend gefallen zu haben. SVZ

Länder der ganzen Welt zum wichtigsten Wirtschaftsfaktor geworden ist, leitete er seine Ausführungen ein und unterstrich, dass dem Fremdenverkehr in unserem Lande trotz seiner eminenten wirtschaftlichen Bedeutung in führenden Wirtschaftskreisen noch nicht der gebührende Ehrenplatz eingeräumt werde, ja, dass man geradezu von einem unterentwickelten Verständnis für touristische Fragen sprechen könne. Dabei sei es doch evident, dass ohne den Aktivsaldo des Tourismus von 845 Mio Franken die schweizerische Ertragsbilanz defizitär abschliessen würde. Der Fremdenverkehr ist in der Schweiz die Exportindustrie Nr. 2, sie übertrifft, gemessen an ihrem Devisenertrag, die Chemie- und die Uhrenindustrie. Unter allen der OEEC angeschlossenen Fremdenverkehrsländern steht die Schweiz mit einem touristischen Verdienst von 232 Fr. pro Kopf der Bevölkerung weitaus an erster Stelle, vor Österreich mit 92 Fr., Frankreich und Italien mit je 40 Fr. pro Kopf.


Die Frage, ob die Gewitterwolken am weltpolitischen Horizont sich nachhaltig auf die Bewegung des Tourismus ausgewirkt haben, beantwortete Dr. Kämpfen negativ. Kein Rückschlag, nicht einmal ein Stillstand ist eingetreten, sondern das Jahr 1960 brachte eine beträchtliche Mehrfrequenz. Schon heute kann man sagen, dass wir im schlimmsten Fall die Ziffern des rekordmässigen Fremdenverkehrsjahres 1959 erreichen, im günstigsten Fall eine

Dewar's

"White Label"

the "friendliest" Whisky

Dewar's De Luxe Whisky "Ancestor" a rare old Scotch Whisky



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Mehrfrequenz von rund 1 Million Logiemächten erzielen werden. Wenn trotz des schlechten Wetters unser Land — in einzelnen Regionen und Orten mögen gewisse Rückschläge zu verzeichnen sein — im ganzen keine Frequenzinbusse erlitten hat, so ist allerdings zu bedenken, dass die Stimmung für Ferien und Reiseprojekte für das kommende Jahr nicht unter besonders günstigen Vorzeichen steht, da sich Schlechtwetterjahre erst auf die folgenden Jahre auszuwirken pflegen. Immerhin ist das Reisen im Jahresablauf des menschlichen Daseins so selbstverständlich geworden, dass sich die Menschen nicht mehr so rasch vom Reisen abhalten lassen. Der Tourist hat eine dickere Haut bekommen, und der Tourismus ist infolge dessen etwas weniger anfällig gegenüber politischen und wirtschaftlichen Krisen. Dies eröffnet erfreuliche Perspektiven, wie denn auch die kürzlich abgehaltene Agenturfachkonferenz erkennen liess, dass angesichts des steigenden Platzangebotes im Flugverkehr der Reiseverkehr aus Nordamerika eine weitere bedeutende Steigerung erwarten lässt, dass aber auch aus den

OECE-Ländern mit steigenden Gästekontingenten gerechnet werden kann. Günstig wird sich unter propagandistischem Gesichtspunkt auch die auf breiterer Grundlage in Gang kommende Hotelenergieerzeugung auswirken, nachdem der Bankkredit allmählich wieder zugunsten unserer Hotellerie zu fließen beginnt. Erfreulich ist auch die nunmehr wieder im heutigen Tourismus zu beobachtende Tendenz einer Bevorzugung von Ferienorten, die als Hauptattraktion Ruhe und Erholung bieten können, Ausfluss der Sehnsucht des Menschen «von der verstrasten Welt nach dem stillen Weg» — eine Entwicklung, die wir nur begrüssen können und die unsere Förderung verdient.

Über den weiteren Kursverlauf werden noch weitere Berichte folgen. Insbesondere werden wir unsere Leser mit den bemerkenswerten Betrachtungen des neuen Präsidenten der «Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe», Herrn Franz Frei, Vorsteher der kantonalen Berufsberatung Luzern, über die Auswirkungen der Hochkonjunktur auf die Berufe im Fremdenverkehr bekannt machen.

Les promotions du semestre d'été de l'école hôtelière

La cérémonie des promotions de notre Ecole hôtelière à Lausanne s'est déroulée la semaine dernière selon le cérémonial traditionnel. Dès 10 heures, on pouvait voir dans les jardins et dans les couloirs de notre institution scolaire des élèves joyeux d'avoir terminé leurs cours, car ils savaient qu'aucune mauvaise surprise ne les attendait, tandis que d'autres manifestaient une gaieté quelque peu factice, pour cacher à leurs condisciples, à leurs maîtres ou à leurs parents leur nervosité et leur inquiétude dans l'attente des résultats.

C'est que la partie n'est pas automatiquement gagnée pour l'élève qui entre à l'école de Cour. Il doit fournir un travail intense, faire des efforts considérables et s'imposer une discipline rigoureuse s'il veut arriver au but. L'école est en effet très exigeante. L'affluence des demandes lui permet d'abord de procéder à un choix sévère des candidats qui s'inscrivent et de refuser impitoyablement les élèves — étrangers surtout — qui n'ont pas des bases scolaires suffisantes pour suivre les cours. Malgré cette première sélection, il faut que les élèves apprennent sans relâche et seuls les meilleurs reçoivent leur certificat. Sur quelques 270 élèves qui ont commencé les cours ce printemps, plus du 1/3, en effet, n'a pas reçu le «papier» tant convoité.

La cérémonie des promotions met donc fin à une tension nerveuse extrêmement forte imposée à la direction, au corps enseignant et aux élèves, et l'on comprend que ce jour-là soit attendu avec impatience par la plupart.

M. G. Guhl, président de l'école, salue ses invités

M. G. Guhl, Montreux, président de l'école, ouvrit la cérémonie en saluant tous les participants à cette manifestation. Il excusa le Dr Franz Seiler, président central, actuellement à l'étranger, ainsi que M. Capt, président de l'Association des anciens élèves, qui est aussi au-delà des frontières de notre pays.

Par contre, M. Guhl se plut à souhaiter une cordiale bienvenue à M. G. Jaccottet, municipal, directeur des écoles de la ville de Lausanne, et à M.

J. Miauton, chef du service cantonal de la formation professionnelle, représentant des autorités cantonales, à M. Parel, directeur du centre d'orientation professionnelle du canton de Vaud, ainsi qu'à MM. Ch. Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève et M. P. Rossier, vice-président de la Société des hôteliers de Montreux, et W. Müller, président d'honneur des «anciens».

Le président de l'école adressa en son nom et au nom de la commission scolaire ses sentiments de profonde reconnaissance à M. et Mme Weissenberger, directeurs, pour l'œuvre qu'ils ont accomplie au cours de ce semestre, ainsi qu'au corps enseignant qui s'est dévoué sans compter. Il adressa enfin ses meilleurs vœux aux élèves qui vont embrasser des carrières hôtelières et recommanda aux élèves qui n'avaient pas atteint en ce jour le but qu'ils s'étaient proposé de ne pas se décourager, car le succès n'abandonne pas les personnes travailleuses et persévérantes.

La voix des autorités

M. G. Jaccottet, directeur des écoles de la ville, prenant la parole au nom des autorités communales et cantonales, exprima également à la direction et au corps enseignant ses félicitations et ses remerciements pour le travail accompli.

Lausanne est fière d'être le siège d'une école hôtelière qui a acquis une réputation quasi mondiale, et le directeur des écoles de la ville est heureux que cette renommée se confirme et s'étende encore.

S'adressant aux élèves, M. Jaccottet releva le caractère international de l'école et de l'hôtellerie. «Vous formez», déclara-t-il, un véritable parlement des jeunes, une assemblée des nations unies en puissance. Une aimable camaraderie et de solides amitiés se sont nouées entre vous et l'on veut espérer que l'attitude des jeunes servira d'exemple aux aînés, spécialement à ceux dont dépend le sort du monde.»

M. Jaccottet termina son allocution en adressant ses vœux, ceux de la ville de Lausanne et ceux de l'Etat de Vaud aux élèves qui vont entrer dans la pratique ou qui vont suivre de nouveaux cours.

L'allocution de M. S. Weissenberger, directeur de l'école

M. S. Weissenberger, directeur, s'adressa ensuite aux invités, au corps enseignant et aux élèves pour relever l'importance de la cérémonie qui allait se dérouler, pour remercier tous ceux qui se sont dévoués à la cause de l'école et à la formation des élèves au cours du semestre ainsi qu'aux autorités pour la bienveillance qu'elles manifestent à l'égard de l'institution scolaire de la SSH. Il fit enfin d'ultimes recommandations aux élèves, rappelant que si les cours se donnent à huis clos, les examens et les promotions sont une excellente occasion pour l'école de travailler à «livre ouvert», en permettant à chacun de s'initier à l'énorme travail qui se fait à Lausanne-Cour. Il est heureux que diverses sections déléguent des experts, car c'est un excellent moyen de faire connaître aux hôteliers suisses l'atmosphère qui règne à l'école et les résultats qui sont obtenus.

Alors que le tourisme évolue, un contact étroit avec la pratique est toujours plus nécessaire

Un contact étroit avec la pratique est indispensable dans chaque école professionnelle et ceci est d'autant plus vrai et plus important pour notre métier, vu le genre de son activité. Toute personne qui, pour une raison ou pour une autre est attachée à notre métier, ou s'y intéresse peut aisément se rendre compte que nous nous trouvons dans une période de développement et d'évolution qui exige une grande faculté d'adaptation.

Qu'il nous suffise de songer aux possibilités qui, sous peu, seront les nôtres, avec les moyens de transports ultra rapides, qui réduiront à quelques heures les voyages d'un continent à l'autre, rendant facile l'accès du coin le plus éloigné du monde.

Si nous sommes conscients de ce que cette accélération est en même temps accompagnée d'une augmentation considérable de places, il faut peu d'imagination pour être à même de voir le champ d'activité qui s'ouvre à toutes les professions liées au tourisme et à l'hôtellerie.

L'école en chiffres

Les chiffres peuvent être éloquentes et résumer, mieux que de longs commentaires, l'activité de

dresse à l'école pour bénéficier de ses conseils. Mais celui qui s'occupe de ces questions doit constater qu'on a peu ou pas recours à nous à cet effet. C'est dû, sans doute, au grand nombre de possibilités qui s'offrent à chacun de vous et qui permettent de passer un contrat de stage sans l'intermédiaire de nos services.

Face à la grande variété d'offres d'emploi, ne risque-t-on pas de perdre de vue le but que l'on s'est assigné ? En effet, la quantité n'en garantit pas la qualité. En d'autres termes, la conjoncture favorable actuelle, pourrait nuire à une formation professionnelle sérieuse. En ce moment, il s'agit de vous préparer au métier que vous avez choisi. Vous ignorez quelles seront les exigences auxquelles vous aurez à faire face. C'est seulement grâce à une préparation professionnelle approfondie que vous pouvez acquérir les capacités nécessaires pour satisfaire à tout ce qu'on pourra vous demander.

Comment faut-il donc procéder. Voilà quelques conseils : ne cherchez pas la voie la plus facile et la plus agréable. Il faut donc savoir faire la différence entre un emploi qui offre que des conditions avantageuses sans possibilités de perfectionnement professionnel et un autre qui, par contre, vous donne l'occasion de développer vos capacités professionnelles. Ne vous laissez pas impressionner par des promesses séduisantes qui ont pour but de vous éblouir. Ne perdez jamais de vue votre préparation professionnelle. Celui qui veut moissonner, doit d'abord semer.

Et enfin un dernier conseil. Au moment de prendre une décision, tâchez de vous libérer de toute préoccupation matérielle. Donnez la préférence à la situation qui répond au désir de votre cœur et qui, à la longue, vous apportera le plus de satisfaction personnelle. Bref, cherchez un travail qui puisse vous rendre heureux. C'est ainsi que vous assurerez votre succès futur.

Les possibilités de l'hôtellerie sont si variées que vous y trouverez aisément une activité conforme à vos goûts. C'est un métier passionnant, vivant, en contact direct avec des gens provenant de milieux différents et de différents pays. C'est un métier, où la machine ne peut pas remplacer l'être humain. Il exige qu'on s'occupe de son prochain et que l'on s'oublie. C'est une activité qui peut s'exercer sous les formes les plus variées, sans jamais courir le risque de devenir monotone.

J'espère que vous trouverez tout cela en abondance dans l'accomplissement de votre tâche et c'est dans cet espoir que mes meilleurs vœux, ainsi que ceux de vos professeurs vous accompagnent.

Comme de coutume la cérémonie se termina par un déjeuner remarquablement préparé et servi par les élèves des cours de cuisine et de service, déjeuner qui fit honneur aux élèves et à leurs professeurs.

Palmarès

Cours de service

Sur 74 élèves, 4 obtiennent la mention «très bien» :

1er M. Bondolfi Jean-Claude, moyenne 5,71 sur un maximum de 6; 2. Mlle Ruedi Madeleine, 5,70; 3. Mlle Gruhl Christa, 5,63; 4. Mlle Bock Erica, 5,53.

13 élèves obtiennent la mention «bien» :

5. Mlle Fuersen Alnuth, 5,46; 6. M. Cabella Franco, 5,42; 7. Mlle Siebert Christiane, 5,34; 8. M. Backer Cornelis, 5,27; 9. M. Dallings Jacques, 5,19; 10. M. Becker René, 5,15; 11. M. Perrin Robert, 5,11; 12. M. Bill Hans-Ruedi, 5,05; 13. M. Rossi Carlo, 5,04; 14. M. Laan Hendrik, 5,03; 15. M. Gut Gian-Paul, 5,02; 16. Mlle Wernli Joan, 5,01; 17. M. Seydoux José, 5,00.

41 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Weertman, M. Norris, M. Labara, M. Schmitz, M. Koerten, M. Wittwer, M. Ward, M. Laacks, M. Marivoet, M. Mills, M. Ghaloungi, Mlle von Walcke, M. Spintner, M. Brouwer, M. Bernau, M. Veyrat, M. Frey, M. Fleischlin, M. Gayte, M. van Weel, M. Klinkert, M. Mitzoulis, Mlle Rozi, M. Farinetti, M. Müller Hans-Rud., M. Martinelli, M. Hassan, M. Patou-Grau, M. Richardson, M. Vonmoos, M. Müller Kaspar, M. Matti, M. Koulcheris, M. Parodi, M. Jenkins, M. Delgado, M. Bussink, M. Ralli, M. Bickley, M. Senften, M. Truffino.

Cours de cuisine

Sur 63 élèves, aucune mention «très bien», mais 8 élèves obtiennent la mention «bien» :

1re Mlle Falck Nina, moyenne 5,25 sur un maximum de 6; 2. Mlle Riedler Anna Maria, 5,22; 3. Mlle Poullet Monique, 5,16; 4. M. Wegener Hartmut, 5,15; 5. M. Oosthoek Johan, 5,06; 6. M. Pastore François, 5,02; 7. Mlle Giroud Marie-France, 5,01; 8. Mlle Capitelli Rosemarie, 5,00.

44 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite :

M. Mason, M. Albisetti, M. Spinath, M. Eden, M. Welschen B., Mlle Foisneau, M. Winkler, M. Hartmann, Mlle Engestroom, Mlle Lyng, M. Hitz, M. Thut, M. Genin, M. de Haast, Mlle Ulli, M. Notte, Mlle de Groot, Mlle Coblentz, M. Vachenaue, M. Sparkes, Mlle Müller, M. Blom, M. Folly, M. Bühmann, Mlle Nieuwenhuizen, M. Giobbe, M. Rutherford, M. Feil, M. den Haan, M. Koopmans, M. Hunold, M. Bagnoud, M. Jakob, M. Welschen F., Mlle Berchtold, M. Wirz, Mlle Lagouthe, M. Buttet, M. Niesen, M. Gerber, M. Roggenkamper, M. Reinholdt, M. Coakley, M. Lagus.

Cours de secrétariat

Sur 51 élèves, 3 obtiennent la mention «très bien» :

1re Mlle Baums Monica, moyenne 5,67 sur un maximum de 6; 2. Mlle Klein Beatrice, 5,64; 3. Mlle Besthorn Kathleen, 5,56.

19 élèves obtiennent la mention «bien» :

4. Mlle Kolding Tori, 5,41; 5. Mlle Breidenstein

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Raid vaudois sur Londres

Fidèle à une tradition qui remonte à plus d'un quart de siècle, une délégation de l'Office du tourisme du canton de Vaud s'est rendue à Londres la semaine dernière. Chaque année, en effet, les dirigeants des agences de voyages et les représentants de la presse touristique de la capitale anglaise sont conviés à un lunch au Dorchester, base traditionnelle aussi des opérations vaudoises de propagande...

Appartient encore à la tradition, l'accueil toujours aimable de M. Ronus, qui mériterait bientôt d'obtenir le titre de citoyen d'honneur du canton de Vaud pour services rendus à l'étranger, et le discours en anglais de Me Henri Guhl, président de l'OTV.

Ce discours, c'est le morceau de bravoure de l'excellent avocat montreuvis qui a compris une fois pour toutes — après Maurice Chevalier et Charles Boyer — le parti que l'on peut tirer de propos prononcés en un anglais fortement teinté d'accent français!

Tourisme + hôtellerie = beaucoup de monde

Jamais jusqu'ici la délégation de la région du Léman n'avait été si complète; elle rassemblait les directeurs des associations d'intérêts et offices de tourisme des villes de Genève, Lausanne, Montreux et Vevey, et des stations de Villars et des Diablerets; l'hôtellerie vaudoise était représentée par Mlle Auberson, de St-Cergue, qui a repris le flambeau si longtemps tenu par son père et à laquelle les gens du tourisme londonien ont fait un accueil touchant, par M. Marcel Chevrier (Grand-Hôtel du Parc à Villars), par M. Allistone (Hôtel Bon-Accueil à Château-d'Oex) et, last but not least, par un commando d'hôteliers lausannois conduits par le capitaine Roger Lindemann, président de la SHLO, et comprenant MM. Walter Schnyder (Beau-Rivage Palace), J. L. Butticez (Hôtel Alexandra), René Rigazzi (Hôtel Maurice et Eden), R. Croisier (Hôtel Jan) et Ernest Baselgia (Hôtel des Voyageurs).

Rien à faire contre le «fog»

La manifestation de masse prévue pour le lunch du Dorchester fut malheureusement compromise par l'absence d'une partie des délégués qui avaient attendu la matinée de ce jour pour rallier Londres par la voie des airs.

Hélas... C'était compter sans le «fog» britannique qui fit dérouter sur Bruxelles l'avion de la Swissair transportant sa précieuse cargaison touristique. C'est ainsi qu'une partie des hôteliers lausannois et le directeur des Intérêts de Genève manquèrent le numéro présidentiel!

Raclette lausannoise

Mais il y eut encore d'autres réceptions, celle des booking-clerks et celle du personnel de l'agence de Londres de l'ONST, organisées par l'Office du tourisme du canton de Vaud et singulièrement par M. René Alblas.

De leur côté, les Lausannois se livrèrent à leur exercice favori : la raclette valaisanne, naturalisée vaudoise pour les besoins de la propagande... Nous y avions convié, dans les sous-sols de la Swissair, à Regent Street, une quarantaine d'agents de voyages triés sur le volet par Geoff Sutton, directeur d'Hôtels (Abroad) Ltd., ambassadeur permanent du tourisme lausannois à Londres.

Selon la coutume, les gens de l'ONST et ceux de Swissair prétaient main forte pour la réussite de la manifestation; les vivres et le liquide étaient arrivés par la voie des airs et ne s'étaient pas égarés en Belgique ou ailleurs.

On constata une fois de plus qu'il ne manque pas de «raclers» dans les rangs des hôteliers lausannois, solidement entraînés par M. Walter Schnyder.

Tour à tour cuisiniers, sommeliers, maîtres d'hôtel ou convives, encadrés par trois délicieuses vaudoises en costume national (en fait, deux d'entre elles étaient lucernoises... mais personne ne le savait!), ils eurent vite fait de créer l'atmosphère.

Et si, l'an prochain, les nuitées anglaises à Lausanne ne marquent pas une très sensible augmentation, ce sera à désespérer du pouvoir attractif du fromage de Bagnes et du Dézaley de la Ville.

Peintres hôteliers

Toujours bien informé, notre confrère parisien l'«Echo touristique» nous apprend qu'une chaîne d'hôtels doit être prochainement construite à Londres. Chacun des établissements portera le nom d'un peintre célèbre... Et l'on pourra ainsi descendre chez Watteau, chez Renoir ou chez Matisse. A quand la raclette lausannoise chez Picasso?

Lu...

sur le menu d'un restaurant :

«Nos petites cuillères n'ayant rien à voir avec des médicaments, nous prions notre aimable clientèle de ne pas les prendre après les repas».

Evidemment...!

Bärbel, 5,40; 6. Mlle Krauss Ursula, 5,38; 7. Mlle Berthod Marianne, 5,34; 8. Mlle Moser Gabriele, 5,31; 9. Mlle Käser Annelies, 5,30; 10. Mlle Schmid Greth, 5,24; 11. Mlle Ohlsen Ulla, 5,22; 12. Mlle Erne Marianne, 5,21; 13. Mlle Lucchini Maria Luis, 5,20;

FRAMBOISE
D'ALSACE
CUSENIER

Société anonyme E. Cusenier, fils aîné, Basel 13



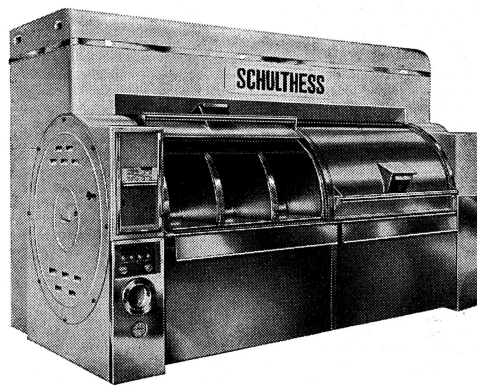
«Ich sehe klar: Für unsere neue Wäschereianlage wählen wir Schulthess!»

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

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

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

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



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

SCHULTHESS

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 29	Tel. 031/ 3 03 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 2 08 22
Lausanne	16, avenue du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66



14. Mile Kopp Annemarie, 5,19; 15. Mile Schneider Sabine, 5,18; 16. Mile Pipe Elizabeth, 5,17; 17. Mile Flueler Trudy, 5,16; 18. Mile Bailly Françoise, 5,15; 19. Mile Sigrist Marinette, 5,12; 20. Mile Sleeman Jacqueline, 5,07; 21. Mile Stowers Rosalinda, 5,05; 22. Mile Paasonen Flora, 5,01.

16 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite : Mile Maaldrink, Mile Dempster, Mile Müller Ursula, Mile Rens, Mile Abreu Elena, Mile Schatzmann, Mile Kyburz, Mile Mulder, Mile Scholte, Mile Abreu Mercedes, Mile Walther, Mile Smid, Mile Egloff, Mile Hurst, Mile Schmitz, Mile Perdok.

Section main-courantiers

sur 30 élèves, 1 obtient la mention « très bien » : M. Ai Quintas Manuel, moyenne 5,54 sur un maximum de 6.

8 élèves obtiennent la mention « bien » : 2. M. Lippuner Jörg, 5,32; 3. Mile Walder Marie-Luise, 5,28; 4. M. Koster Paul, 5,24; 5. M. Ingold Jean-Paul, 5,13; 6. M. Tobler Daniel, 5,12; 7. M. Joffrin Hervé, 5,09; 8. M. Schreiber Martin, 5,05; 9. M. Des-tombes Alain, 5,00.

16 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite : M. Violaris, M. Denisse, M. Vanini, M. Gissing, Mile Reymond, M. Benachi, Mile Bärlocher, Mile Nestlen, M. Duran Simon, M. Führop, M. Ohayon, M. Mascaro, M. Ragnarsson, M. Zuber, M. Arpagaus, Mile Lendi.

Section comptable

Sur 24 élèves, 1 obtient la mention « très bien » : M. Flückiger Kurt, moyenne 5,55 sur un maximum de 6.

6 élèves obtiennent la mention « bien » : 2. Van Heuvel Nico, 5,45; 3. M. Runciman David, 5,44; 4. M. Lamy Philippe, 5,34; 5. M. Purro Jean-Claude, 5,06; 6. M. Lippolis Arrigo, 5,05; 7. M. Zuferey Marcel, 5,00.

12 élèves sans mention, dans l'ordre de mérite : M. Raffalli, M. Dizerens, M. Neumann, M. de Grauw, M. Haslev, M. Spiller, M. Häster, M. Corbijn, M. Lehmann, M. Arzrouni, M. Jolidon, M. Mires.

4 élèves obtiennent le certificat sans mention « comptable » : M. Juriens, M. Tjho-Tek-Lan, M. Csakany, M. Maurer.

Prix décernés aux élèves

Cours de service

M. Bondolfi, prix Association des anciens élèves
Mile Ruedi, prix Ecole hôtelière

Probleme der Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung im Hotel

Das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen darf das Verdienst für sich beanspruchen, durch seine ausserordentlich minutiös vorbereiteten, in Anlage und Durchführung den Bedürfnissen der Praxis angepassten und von erstklassigen Referenten bestrittenen Kurse einen wertvollen Beitrag an die Weiterbildung der leitenden und ausführenden Kräfte in kollektiven Haushaltsbetrieben, besonders auch in Hotels, zu leisten. Sofern es sich um Kurse über betriebliche Fragen handelt, gelangt es jeweils in zwei Reihen zur Austragung: einerseits einer betriebswirtschaftlichen, die den Problemen der Organisation und des Rechnungswesens von Fremdenverkehrsbetrieben gewidmet ist, und andererseits einer materialtechnischen, die der Erweiterung und Vertiefung der Kenntnisse über die in derartigen Betrieben zur Verwendung kommenden Materialien, im weitesten Sinne des Wortes verstanden, dient.

Im Rahmen der Materialkurse kam nunmehr am 20. Oktober im modern ausgestatteten Hörsaal II des Hauptgebäudes der ETH in Zürich ein solcher über «Heizung, Lüftung und Warmwasserversorgung im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb» zur Durchführung. Der Kursleiter, Prof. Dr. W. Hunziker, konnte wiederum eine stattliche Zahl von Teilnehmern — es waren deren rund 200 — begrüßen. Dass diese den Kurs als wirklichen Gewinn betrachteten, wurde von ihnen ausdrücklich und angelegentlich betont. Vor allem aber wirkten sie äusserst lebhaft an der Aussprache mit, die nicht zuletzt auch dem von Beginn an verfolgten Zweck des Erfahrungsaustausches diene.

Der erste Referent, Dipl.-Ing. A. Eigenmann, Davos, der über

«Die Heizung im Anstalts-, Hotel- und Restaurationsbetrieb»

sprach, wusste sich in ausgezeichneter Weise auf die Anforderungen der Zuhörerschaft einzustellen, was keineswegs leicht war, bestand diese doch einmal aus den Vertretern der erwähnten Betriebe, also den Benützern der zur Behandlung gelangenden Anlagen, sodann aber aus solchen der Hersteller-, Installations- und Vertriebsfirmen, die im Gegensatz zur ersten Kategorie bereits über Spezialkenntnisse weitestgehender Art verfügten und gewisse ergänzende Anregungen besonders technischer Observanz erwarteten. Der Vortragende verstand es, wie gesagt, beiden Seiten gerecht zu werden. Lebhaftes Interesse erweckten namentlich seine Hinweise und Ratschläge auf betrieblichem Gebiete. So konnte man mit ihm durchaus einverstanden sein, wenn er den Finger nachdrücklich auf die Notwendigkeit von schriftlichen Aufzeichnungen und ihrer periodischen Auswertung legte und speziell die Forderung unterstrich, die bei der Übergabe der Neuanlage erhaltenen Betriebsrichtlinien und Bestandespläne seien sorgfältig aufzubewahren und bei Änderungen oder Erweiterungen der Anlage auch

Mile Gruhl, prix Société des hôteliers de Vevey
Mile Bock, prix Association des anciens élèves.

Cours de cuisine

Mile Falck, prix Ecole hôtelière
Mile Riedler, prix Association des anciens élèves
Mile Poulet, prix Société suisse des hôteliers.

Cours de secrétariat

Section aides-directrices
Mlle Baums, prix Association des anciens élèves
Mile Klein, prix Groupement des hôtels de tout premier rang
Mlle Besthorn, prix Ecole hôtelière.

Section main-courantiers

M. Quintas, prix Ecole hôtelière
M. Lippuner, prix Société suisse des hôteliers
Mille Walder, prix Association des anciens élèves.

Section comptables

M. Flückiger, prix Société des hôteliers de Lausanne
M. van Heuvel, prix Société des hôteliers de Montreux
M. Runciman, prix Association des anciens élèves.

Elève «Jeune homme» qui a obtenu la meilleure moyenne des trois cours :
M. Lamy, moyenne générale : 5,28

Elève «Jeune fille» qui a obtenu la meilleure moyenne des trois cours :
Mlle Gruhl, moyenne générale : 5,27

Meilleur élève suisse du cours de cuisine qui effectuera son stage en Suisse :
M. Pastore

Elèves qui ont fourni un grand effort :
Service : M. Schmitz, prix Etat de Vaud
Cuisine : M. Folly, prix Etat de Vaud
Secrétariat : M. Duran, prix Etat de Vaud

Prix pour cartes de mets (Cours de cuisine) :
Hôtel des 4 saisons, prix à la mémoire d'André Oyet, Le Vieux Château, prix Association des anciens élèves
Relais du Pavé, prix Ecole hôtelière.

Prix pour classeurs (Cours de service) :
M. Becker, prix Ecole hôtelière
M. Bill, prix Association anciens élèves
Mile Siebert, prix Ecole hôtelière

Prix pour décoration et service de table :
(offert par la ville de Lausanne)
Groupe de l'élève Laaks
Groupe de l'élève Klinkert
Groupe de l'élève Spinther
Groupe de l'élève Wittwer

nachzuführen. Schlimm stehe es dort, bemerkte er, «Wo man es einem Heizer oder Betriebsmann anderer Richtung ermöglichen, sich zum Hausfaktotum auszuwaschen, das eifersüchtig darüber wache, dass ausser ihm selbst niemand Bescheid wisse — als ob es nie krank würde, nie Urlaub brauchte, nie sterben müsste.» Werde diese Erkenntnis in den Wind geschlagen, dann könne sich leicht eine Lage entwickeln, wie in jenem Grand Hôtel, wo ein derartiges Faktotum nach jahrzehntelangem Ausharren dem Betrieb dennoch eines Tages den Rücken kehrte und einen «Leitungsalat» bei 1000 Absperrorganen hinterliess, dessen Entwirrung Monate dauerte und erhebliche Kosten verursachte. Zu jedem Betrieb gehört eine Kontrolle. Sie ist bei Heizanlagen nicht weniger wichtig als anderswo. Dabei kann die Ermittlung bestimmter Werte gute Dienste leisten. Als ein solcher wird sich der sog. «Gradtagverbrauch» erweisen, das heisst der Tagesverbrauch an Kilg Brennstoff, Kubikmeter Gas oder kWh Strom, bezogen auf 1 Grad Temperaturunterschied zwischen aussen und innen. Verbrauch beispielsweise eine Anlage während 24 Stunden bei einer mittleren Innentemperatur von 20 Grad und einer mittleren Aussentemperatur von — 10 Grad ein Quantum von 500 kg Öl, so ist ihr Gradtagverbrauch: 30 = 16,7 kg/Grad + Tag. In der Diskussion, die gleich hier mit Vehemenz einsetzte und an 20 Votanten auf den Plan lockte, fand neben praktischen-technischen Fragen gerade diese Grösse, die sich bei sorgfältiger Bedienung einer Heizanlage als nahezu konstant erweist, starke Beachtung.

Der zweite Referent, Dr. ing. W. Ziemba, Zürich, gestaltete seine Ausführungen über

«Lüftungs- und Klimaanlage in Anstalten, Hotels und Restaurants»

nicht zuletzt dadurch einprägsam, dass er sie mit Demonstrationen von Apparaten und Lüftungsanlagen veranschaulichen konnte, wozu noch kam, dass er mit an die Wand projizierten Tabellen und Abbildungen von Lüftungs- und Klimaeinrichtungen operierte. Er ging davon aus, dass die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte, bei denen die Leistungsfähigkeit des Menschen in unsern Breiten in einem belüfteten Raum das Optimum erreicht, wie folgt lauten:

	Winter	Sommer
Aussentemperatur bis	+20° 20° 25° 30° 32°	
Innentemperatur	+22° 22° 23° 25° 26°	
Relative Luftfeuchtigkeit		
Minimum	35°	—
Maximum	70° 70° 66° 60° 56°	

Zusammenfassend liess er seine Darlegungen, die ihrerseits, der Aktualität des Gegenstandes entsprechend, eine stark benützte Diskussion verursachten, in nachstehenden Schlussfolgerungen ausmünden: Der Lüftungs- und Klimafachmann verfügt über verschiedene Mittel, die es ihm erlauben, Luft-

L'hôtelier valaisanne en deuil

† Rémy Quennoz

C'est avec un réel et profond chagrin que la population séduisoise et de larges milieux débordant des frontières cantonales ont appris le décès de M. Quennoz de l'Hôtel de la Paix à Sion. M. Quennoz est mort vendredi soir à l'hôpital cantonal de Lausanne, dans sa 80^e année, des suites d'une grave affection intestinale.

Le défunt était originaire de Conthey, bourgade agricole proche de Sion. Il y était né le 11 octobre 1881 et y avait fait ses classes primaires. Il avait trois frères et une sœur. Il était l'aîné. Son père était boulanger, et quelques personnes se souviennent encore du temps où le tout jeune Rémy menait la farine sur la route de la capitale... Comme il était bon élève, son père voulait faire de lui un vétérinaire. A cette fin, il l'envoya au collège de Saint-Maurice, mais après deux ans de latin, l'étudiant déclara forfait et embrassa la carrière hôtelière.

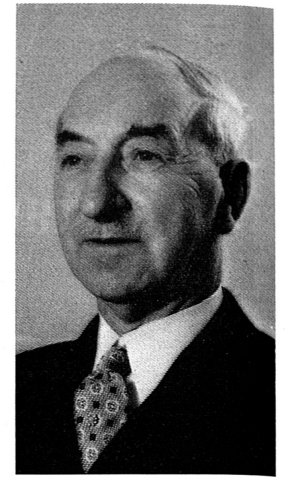
A 16 ans il est apprenti cuisinier dans un hôtel de Vevey. Suit un apprentissage de confiseur à Berne. C'était la belle époque. A travers le vieux Berne le jeune homme allait livrer à bicyclette aux familles patriciennes les produits de la déjà célèbre confiserie Abegglen. Après plusieurs stages dans les cuisines de grands hôtels, comme le «Baer» de Grindelwald, le «Victoria» d'Interlaken, Rémy Quennoz gagne l'Angleterre et l'Irlande. Il y passe six ans, dont trois au «Sheldbourne» de Dublin. En 1906, il rentre au pays et s'établit à son compte à Sion, où il loue le Café de la Paix, qui occupe au centre de la ville une position stratégique révue.

Ce Café de la Paix de 1906 n'était que la moitié de ce qu'il est aujourd'hui. Les lieux abritaient en même temps la poste de Sion. Pour le reste l'immeuble comprenait des appartements locatifs. En 1907, grande date de l'existence de Rémy Quennoz, il épouse Mathilde Fumeaux d'Erde-Conthey. C'est la rencontre assez rare de deux grands courages, de deux forces vives, de deux talents. Ensemble ils exploitent le café, qui s'agrandit en 1910, quand la poste se transporte à deux pas dans ses nouveaux locaux (on y trouve aujourd'hui les Services Industriels). En même temps, les époux Quennoz rachètent le local et le transforment. C'est l'hôtel de 1911, un hôtel de peu d'importance encore, mais qui jouit bientôt d'une excellente renommée. Travailler comme ce couple d'hôteliers modèle l'a fait, se mettre en quatre pour la satisfaction du client, qui passe avant tout; avoir la fierté de sa maison, de sa cuisine, de sa cave, avoir du matin au soir l'œil partout, forger sa propre chance, voilà l'explication de ce succès. De transformations en transformations, on en arrive aux grandes décisions de 1928 : agrandir et moderniser l'ensemble, installer des bains particuliers, construire un nouvel étage et une annexe, et de plus créer la grande salle de société qui manquait à Sion. C'est à peu de choses près l'établissement que nous connaissons, accueillant, spacieux, doté d'une sympathique ambiance par M. et Mme Quennoz. La grande salle est sûrement un des facteurs du développement séduisois, puisqu'elle est à l'origine de la tradition des assemblées, congrès, fêtes et manifestations qui à fleur de la capitale jusqu'à produire le grand spectacle de «Sion à la lumière de ses étoiles».

M. Rémy Quennoz, bien que travailleur individualiste, peu attiré par la scène sociale et politique, n'en a pas moins exercé une influence certaine sur nos affaires professionnelles et touristiques. Il a été membre du comité de l'Association hôtelière du Valais, membre du développement local, et partout ce praticien était très écouté.

L'hôtellerie était sa vie. Et ce n'était pas de l'appris par cœur ou une vue de l'esprit. Un métier solide, forgé dans l'expérience. De la cave au grenier, il en connaissait tous les rouages. Il avait un vrai sens du confort, et une psychologie lentement acquise, d'autant plus sûre. Son œil froid, perspicace, savait jauger, percer à jour, mais flambait, face à l'hôte joyeux, de cordialité et presque de tendresse. Cordialité, présence et délicatesse de l'accueil, inclination naturelle à la serviabilité, simplicité envers tous, petits et grands, gros bonnets ou modestes représentants de commerce, voilà les titres de noblesse des époux Quennoz.

«Retenez sa chambre à l'Hôtel de la Paix» nous téléphonait feu M. le Dr Alfred Comtesse, président



Cliché «Nouveliste valaisan».

de la Chambre valaisanne de commerce, qui ajoutait invariablement : «Dans cet hôtel, il y a de la tradition. Les chambres sont confortables, on y mange bien, et on y boit une excellente Dôle St-Rémy». Effectivement M. Quennoz vouait un soin tout particulier à l'art culinaire, à la composition et à la présentation des repas. En cette matière, son souci de documentation tenait de la manie du collectionneur, tant il avait amassé de cartes et menus. Une pleine malle !

Mais, s'il avait un hobby, c'était bien la vigne et le vin. A tel point que, non content de monter sa propre cave pour les besoins de l'hôtel, il faisait le commerce des vins. Depuis 1916, pièce par pièce, il avait constitué un des plus beaux vignobles de la région. Conçue d'abord comme un complément de l'exploitation hôtelière, cette activité, qui s'est étendue de 1916 à 1950, avait fait de lui, sous la raison sociale Quennoz et Escher, un des encourageurs-négociants de la capitale, affilié à l'Union des négociants en vins du Valais. Il était aussi son propre fournisseur de fruits, ayant judicieusement achalandé ses vergers pour ravitailler la table de l'hôtel durant la plus grande partie de l'année.

En 1957, il est terrassé une première fois par la maladie. «Mais, dit le chirurgien qui l'opère, en voyant l'état des viscères, le pauvre homme a dû souffrir le martyre». Or, dans les quelques jours précédents, comme le dit son entourage, il s'était tout juste étonné d'une douleur au côté, lui qui n'avait jamais été malade. Tel était cet homme de cran. A peine hors de l'hôpital, il reprend le collier. Avec des hauts et des bas, on le voit encore à la tête pendant trois ans, puis hélas pour lui cet octobre sonne le glas. En quelques jours, après une nouvelle opération, après une nouvelle et terrible épreuve qu'il supporte avec la même courage, jusqu'au bout, il s'en va, sans se plaindre, ayant fait son temps.

Oui, l'on songe à Alfred de Vigny. Et après cette carrière, et l'œuvre créée, on songe aussi au propos de Brillat-Savarin. Ne pleurons pas ceux qui s'en vont quand la mort, une fois l'existence accomplie, devient un besoin, comme le sommeil. Mais c'est un grand vide pour les proches. A Madame Quennoz, l'une des meilleures hôtesse de ce pays, vont nos sincères condoléances. A sa fille aînée, Madame Ginette Escher-Quennoz, qui lui ressemble tant. Et de même à son époux, Monsieur Joseph Escher, grand hôtelier lui-même, délégué du Valais au comité central de la Société suisse des hôteliers de 1948 à 1954 et qui, malgré ses attaches bernoises, le «City» repris en 1949, malgré la présidence du groupe hôtelier de Berne et une lourde part assumée dans le développement hôtelier et touristique de la Ville fédérale, est resté des nôtres, fidèle au Valais, fidèle à Sion et à l'Hôtel de la Paix. Et de même à leurs enfants, à Madame Eliane Pfeiffer et à Madame Sonia Germanini, qui continuent la tradition de famille, à la tête de l'Hôtel H. Geiger à Sion. Bon sang ne saurait mentir. B.O.

zustände, wie Reinheit, Temperatur, Feuchte und Luftbewegung, zu beherrschen. Sobald er genaue Angaben über die Zweckbestimmung des Raumes, die Wärme-, Geruchs- und Dampfentwicklung, die Besetzung, die Baukonstruktion usw. besitzt, kann er genau entscheiden, ob eine einfache Lüftungsanlage oder eine Vollklimaanlage notwendig ist. In geschlossenen Räumen, wo sich eine grössere Personenzahl befindet, muss gelüftet werden. Erscheint das Öffnen der Fenster nicht zumutbar, so liegen die Voraussetzungen für eine Lüftungsanlage vor. Muss man überdies die Temperatur in gewissen Grenzen halten, so wird eine Klimaanlage unumgänglich. Scheut man der hohen Kosten wegen vor der Einrichtung der nötigen Klimatisierung zurück, so wird man später bestimmt dazu gezwungen sein. Die nachträgliche Einrichtung kommt dann aber meist weit teurer zu stehen als ein Einbau von Beginn an.

Der dritte und letzte Referent schliesslich, Dipl.-Ing. Herm. Meier, Zürich, breitete in seinem Vortrag eine reiche Fülle wertvollsten Erfahrungswissens über

«Die Warmwasserversorgung in Anstalts-, Hotel- und gastgewerblichen Betrieben»

aus, das er durch zahlreiche im Lichtbild vorgeführte Tabellen, Konstruktionspläne und Graphiken verdeutlichte. Diese Darstellungsmethode kam u. a. namentlich der Erläuterung der verschiedenen Systeme der Warmwassererzeugung und -verteilung zugute. Wie aus schlaggebend eine gute Temperaturhaltung sein kann, liess sich am Beispiel eines Hotels zeigen, das nach deren Verwirklichung den

Warmwasserverbrauch um nicht weniger als einen Drittel herabzusetzen vermochte. Besondere Aufmerksamkeit schenkte der Vortragende dem bei der Warmwasserversorgung bedeutungsvollen Kalk- und Erosionsschutz, worauf er seine Darlegungen mit einer Untersuchung der Warmwassertemperaturen abschloss, aus der sich ergab, dass auf Grund von Erfahrungszahlen der Wärmepreis für 1 m³ Warmwasser von 65° je nach Brennstoff, Wirkungsgrad der Anlage und Brennstoffpreis schwanken kann zwischen Fr. 2.— bei Verwendung von Öl als Brennstoff und Fr. 8.60 bzw. Fr. 9.— bei Benützung von Gas oder Elektrizität. Die Diskussion deckte u. a. die Problematik der Angabe des Warmwasserverbrauchs je Sitzplatz für ein Restaurant auf, da je nach dem Belegungsgrad höchst verschiedene Werte resultieren können.

Aus der Mitte der Teilnehmerzahl wurde durch Direktor H. Weissenberger, Zürich, dem Kursleiter wie dem St. Galler Seminar für Fremdenverkehr An-

BIRDS EYE *empfehl't*

Der herrliche, tiefgekühlte
Orangenjus
ist im Aroma wie frisch ausgepresst!
Ein preisgünstiger Schlag für das Gastgewerbe.

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

erkennung und Dank für die wohlgeungene Tagung ausgesprochen und nicht nur der Wunsch geäußert, die Referate möchten in dauerhafter Form festgehalten werden, sondern auch erwartet, das Seminar werde ähnliche Veranstaltungen weiterhin regelmäßig durchführen. — er

Es sei bei dieser Gelegenheit einmal mehr auf den äusserst schwachen Besuch dieser Kurse hingewiesen. Kostensenkung und Rationalisierung sind Probleme, die an den betrieblichen Lebensnerv der Hotellerie gehen. Es sollte daher nicht vorkommen, dass von den 10 bisher durchgeführten Kursen nur ein einziger — derjenige über neuzeitliche Methoden der Waren- und Materialkontrolle — eine Beteiligung aus Hotelleriekreisen von annähernd 30 % aufwies, die Mehrzahl der übrigen jedoch unter 10 % blieben, während die Krankenanstalten, der Volksdienst und die Institute mit 50–80 % Beteiligung ihr wachsendes Interesse für diese Betriebsfragen bekundeten.

Der Vertreter des SHV im Arbeitsausschuss für die Veranstaltung dieser betriebswirtschaftlichen Kurse hofft sehr, dass häufige Kurse in vermehrter Masse auf das Interesse unserer Betriebsleiter stossen werden.

Der ACS gegen ein Benzinzollreferendum

Eine ausserordentliche Delegiertenversammlung des Automobil-Clubs der Schweiz nahm in Bern am Freitagmorgen unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Maurice Baumgartner Stellung zum Bundesbeschluss über die Erhebung eines Zollschlages von 7 Rappen auf Treibstoffen zur Finanzierung der Nationalstrassen. Das Direktionskomitee schlug den 229 anwesenden Delegierten die Unterstützung des Referendums gegen diesen Bundesbeschluss vor, während die Sektion Zürich den Gegenantrag stellte. Nach eingehender Diskussion, in der die Argumente für und gegen das Referendum ausführlich erörtert wurden, beschlossen die Delegierten mit 146 gegen 83 Stimmen, ein Referendum nicht zu unterstützen.

Der Automobil-Club der Schweiz verbindet mit diesem Entscheid die bestimmte Erwartung, dass die Behörden nun alles tun, um das Bauprogramm für die Nationalstrassen in kürzester Zeit zu verwirklichen.

Wenn im Gegensatz zum TCS der ACS sich gegen eine Beteiligung an einem Referendum gegen den Bundesbeschluss über die Erhebung eines Treibstoffzollschlages von 7 Rappen zur Finanzierung der Nationalstrassen entschieden hat, so folgte er der Stimme der Vernunft. Nachdem der SHV schon vorher zugunsten der bundesrätlichen Vorlage Stellung genommen hat, um damit zum Ausdruck zu

bringen, dass der Hotellerie als wichtigstem Exponenten der Fremdenverkehrswirtschaft vor allem an einer möglichst raschen Verwirklichung des Nationalstrassenbaues gelegen ist, ist den Befürwortern des Referendums eines der wichtigsten Argumente aus den Händen geschlagen. Dieses Referendum wird den reichen TCS sehr viel kosten mit dem Ergebnis, dass ihm das Schweizervolk eine deutliche Lektion erteilen wird.

Neue Höchstmasse und Höchstgewichte für Motorfahrzeuge

Der Bundesrat hat einen Beschluss gefasst über Masse und Gewichte der Motorfahrzeuge und über Sattelmotorfahrzeuge.

Durch diesen Beschluss wird vor allem das Gesamtgewicht der Motorwagen und Anhängerzüge erhöht: Beim einachsigen Wagen von 13 auf 16 Tonnen; beim Anhängerzug mit einachsiger Anhänger von 18 auf 21 Tonnen; beim Anhängerzug mit mehrachsiger Anhänger von 20 auf 26 Tonnen. Das bei Anhängern zulässige Gewicht wird als solches jedoch nicht erhöht. Es bleibt begrenzt auf fünf Tonnen beim einachsigen und auf zehn Tonnen beim mehrachsigen Anhänger.

Die Höchstbreite der Motorwagen wird erhöht: Im allgemeinen von 2,20 auf 2,30 m; für Wagen, die nur auf einem bestimmten Strassennetz verkehren, von 2,40 m auf 2,50 m, was die internationale Norm ist. Aus dem für breite Wagen geöffneten Strassennetz sind mehrere, für Wagen bis zu 2,50 m Breite nicht genügend geeignete Strassen ausgeschaltet worden. Ergänzt wurde dieses Netz aber namentlich durch die Gotthardstrasse, die in den letzten Jahren zwischen Göschenen und dem Hospiz ausgebaut wurde.

Im Interesse der Verkehrsflüssigkeit bestätigt der Bundesratsbeschluss die Einschränkungen für den Anhängerverkehr, welche die Kantone Uri und Tessin für die Paßstrassen erlassen hatten.

Für die Sattelmotorfahrzeuge gestattet der neue Beschluss eine Länge bis zu 14 m und ein Höchstgesamtgewicht bis zu 21 Tonnen. Für die Verbindung von Sattelschlepper und Sattelanhänger ist im Interesse der militärischen Verwendbarkeit dieser Fahrzeuge eine einheitliche Kupplungsvorrichtung vorgeschrieben. Der Beschluss enthält im übrigen eine Reihe von Detailvorschriften, welche die Verkehrssicherheit auch bei den grösseren und schwereren werdenden Fahrzeugen gewährleisten sollen.

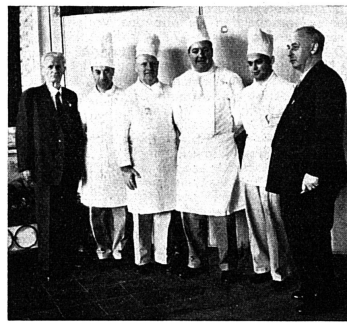
In engstem Zusammenhang mit diesen Fragen steht der vom Bundesrat gleichzeitig gefasste Beschluss über Kontrollmassnahmen im Strassenverkehr, der vor allem das Ziel verfolgt, Überschreitungen der neuen Höchstgesamtgewichte wirksam zu vereiteln. Die kantonalen und kommunalen Polizeibehörden werden unter anderem beauftragt, systematische Verkehrskontrollen durchzuführen und überladene Fahrzeuge auf das zulässige Gewicht entladen zu lassen. An der Landesgrenze, bei Zollfreilagern usw. ist die Durchführung derartiger Kontrollen Sache der Zollorgane, im Zusammenwirken mit der Polizei.

Der Fremdenverkehr in der Ostschweiz

fb. Verkehrsdirektor Armin Moser in St. Gallen erstattet den 25. Jahresbericht der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung, wobei vor allem die Anstrengungen zur Förderung des Fremdenverkehrs unterstrichen werden. Zum erstenmal wurden in der Nordostschweiz, der die Kantone St. Gallen, Appenzell, Glarus, Thurgau und Schaffhausen sowie das Fürstentum Liechtenstein angeschlossen sind, im Jahre 1959 über 2 Millionen Logiernächte gezählt, während in den Verkehrsgebieten in Graubünden 3,42 Mio Übernachtungen gebucht wurden, von denen auf Ausländer allein rund 2 Mio entfielen. In den andern Regionen ist das Verhältnis ähnlich. Ganz anders in der Nordostschweiz. Die 2,02 Mio Logiernächte stammen zum grössten Teil von Gästen aus dem Inland, deren Übernachtungsziffer 1 518 000 betrug, während diejenige der Auslandsgäste nur 505 000 betrug. An diese Tatsache wird man sich in der Nordostschweiz immer wieder erinnern müssen. Die Inlandgäste bilden das Rückgrat des nordostschweizerischen Fremdenverkehrs. Dieser Inlandgästeverkehr ist in den letzten zehn Jahren stabil geblieben, während sich der Ausländerverkehr in der gleichen Zeit beinahe verfünffacht hat. Dieser Ausländergästeverkehr hat von Jahr zu Jahr zugenommen, und die nordostschweizerische Region wies 1959 prozentual die grösste Zunahme der Ausländerlogiernächte auf. Im Verhältnis zu den übrigen Regionen ist der Anteil aber noch recht bescheiden. Alle Kantone der Ostschweiz verzeichnen eine Frequenzzunahme, Innerrhoden 5,9 %, das Fürstentum Liechtenstein 26 % und St. Gallen, Ausserrhoden, Glarus und Thurgau über 20 %. Von den Auslandsgästen haben die Franzosen in der Übernachtungsziffer eine Zunahme von 47 % zu verzeichnen, Deutschland von 17,5 %, Italien von 16,3 %, Österreich von 22 %, Grossbritannien von 42,3 %, Holland von 17,7 %, Belgien und Luxemburg von 23,4 %, Spanien und Portugal von 9,7 %, Dänemark und Schweden von 31,8 und die USA von 10,1 %.

Zürcher Fremdenverkehr auch im September 1960 auf Hochtouren

Im September 1960 waren die Beherbergungsinstitute der Stadt Zürich im Durchschnitt zu über 95 %, die Hotels I. Ranges sogar zu 99 % besetzt. Diese für den September ganz aussergewöhnliche Frequenz ergab sich dank einem im Vergleich zum Parallelmonat des Vorjahres kräftig erhöhten Zustrom aus dem Ausland, der die reduzierte Inlandfrequenz mehr als wettmacht. Von den im Berichtsmontat in der Stadt Zürich abgehaltenen Tagungen seien genannt der 12. Verbandstag des Christlichen Holz- und Bauarbeiterverbandes der Schweiz (500 Teilnehmer), die Tagung des Institut International de Finances Publiques (110), der II. Internationale Kongress der Flugwissenschaft (400), die Tagung der Deutschen und Schweizerischen Neurologen (220), der 27. Internationale Giesserei-Kongress (1350) sowie die 25. Jahresversammlung der Schweizerischen Gesellschaft für Gastroenterologie mit ausserordentlicher Tagung der Deutschen Gesellschaft für Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (300). Der Zürcher Verkehrsverein bemühte sich wieder mit Erfolg darum, den ohne Reservation eingetref-



Von links nach rechts: Hr. Salzmann, Administrativsekretär des SKV, Hr. Evéquoz, Hr. Ledermann, Equipenchef, Hr. Mathis, Hr. Amacker, Hr. Conrad, Mitglied der internationalen Jury.

Erfolgreiche Schweizer Köche im Ausland

An der Internationalen Kochkunstausstellung (IKA), die vom 2.–9. Oktober 1960 in Frankfurt a. M. stattfand, hat die vom Schweizerischen Kochverband gestellte Nationalmannschaft einen grossen Erfolg errungen. Für die ausgestellten Arbeiten wurden in der Konkurrenz der Nationen der Grosse Ehrenpreis der Ausstellung sowie ein Ehrenpreis zugesprochen. Die Mitglieder der Equipe erhielten ferner für ihre vorzüglichen Leistungen eine Goldmedaille. An der Konkurrenz waren die HH. Otto Ledermann, Basel, Equipenchef, R. Evéquoz, Zürich, H. Mathis, St. Moritz, H. Amacker, Grand Saconnex (GE), und Chr. Hagmann, Basel, beteiligt. Unsere Nationalmannschaft, die, wenn auch in anderer Zusammensetzung, bereits an früheren internationalen Ausstellungen vorzüglich abgeschnitten hat, bewies einmal mehr, dass die Schweizer Küche auf einem sehr hohen Niveau steht. Die am Fremdenverkehr interessierten Kreise werden von den vorzüglichen Leistungen unserer Sendboten der Gastronomie mit Genugtuung Kenntnis nehmen.

fenen Gästen, bis zu 500 Personen im Tag, Unterkunft zu beschaffen.

Im Berichtsmontat kamen nach den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 84 796 (81 318) Gäste in Zürich an. Sie verteilten sich auf 14 745 (16 504) Ankünfte aus dem Inland und 70 051 (64 814) Arrivées aus dem Ausland. Von den insgesamt gebuchten 20 5670 (195 882) Logiernächten entfielen 43 506 (46 500) auf Gäste aus dem Inland und 162 164 (149 382) auf Besucher aus dem Ausland.

Nach den vorliegenden Ergebnissen für die ersten 9 Monate Januar bis September 1960 wurden in der Stadt Zürich insgesamt 634 208 Ankünfte und



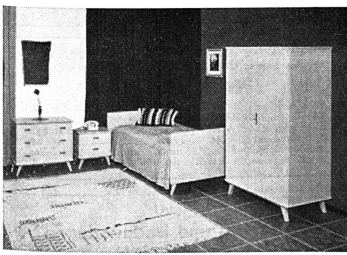
G1

G1 die formvollendete, schweizerische Geschirrwash- und Spülmaschine. Trotz kleinstem Raumbedarf — grösste Leistung! Sparsamste automatische Waschmitteldosierung! Glanztrocknung!

GEHRIG

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

Hotel- u. Angestelltenzimmer aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLER AG
Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 620 50

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 nachgeführt und für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Zur Geldkontrolle Anker Kassen
Zürich 4 Tellstrasse 31 Tel. 25 21 44



SORA 40

Spezial-Vorwaschmittel für fettige Wäsche (Berufs- und Küchenwäsche)

SCHNEEWEISS 3-fach

zuverlässiges Hochleistungs-Vollwaschmittel auf Seifenbasis, schon garantiert Wäsche und Wascheinrichtung

Fachmännische Beratung, Gratismuster oder Vorführung durch:

SEIFENFABRIK HOCHDORF
für beste und schonendste Waschmittel
Telefon: 041/88 10 36

Kleiderbügel

roh und lackiert, ab 100 Stück mit Druck, ab Fabrik, liefert günstig

A. Barmettler, Zürich 9/47
Eise Züblin-Strasse 66 Tel. (051) 52 92 17



WENN SIE

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

Lunch-Artikel

Lunchtische und -tragtaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



1 531 058 Logiernächte registriert, womit gegenüber der entsprechenden Periode des Vorjahres eine Frequenzsteigerung um 4,7% für die Ankünfte und 4,0% für die Übernachtungen eingetreten ist.

Unter den Herkunftsländern stand Deutschland vor den USA an erster Stelle.

Länder	Ankünfte	Logiernächte
Deutschland	15 739	32 196
USA	12 552	29 297
Großbritannien, Irland	6 428	14 711
Italien	6 344	12 031
Frankreich	4 090	8 790
Österreich	2 748	6 226
Israel	2 255	8 985
Niederlande	1 812	4 295

Die durchschnittliche Bettenbesetzung der 127 in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen Betriebe mit 7184 (7089) Gastbetten belief sich im Mittel auf 95,4% gegen 92,1% im September 1959. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 99,3% (94,9), Hotels II. Ranges 95,3% (92,5), Gasthöfe 85,8% (82,8) und Pensionen 92,0% (91,2). Von je 100 Gastbetten waren 20 durch Inlandgäste und 75 durch Auslandgäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Bettenbesetzung von rund 95% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel zeigt im September 1960 gegenüber dem Parallelmonat des Vorjahres eine Erhöhung des Anteils der Fluggäste auf Kosten der Quoten der Bahnpassagiere. Auf die Bahnpassagiere entfielen 37% (39) der registrierten Ankünfte, auf motorisierte Gäste 41% (41) und auf die Fluggäste 22% (20).

Chronique genevoise

Vers un hôtel de la Chaîne Hilton à Meyrin

On envisage la construction, aux confins de Meyrin et de Satigny, non loin de l'aéroport de Cointrin et des installations du Centre européen de recherches nucléaires, d'un important centre commercial et de publicité, qui serait en quelque sorte une vaste exposition permanente, comprenant plusieurs centaines de stands, que des entreprises américaines utiliseraient pour faciliter leurs contacts avec la clientèle européenne et celle du Moyen-Orient.

Les milieux qui patronnent la construction de ce centre commercial international, car il n'est pas exclu que des industriels et fabricants d'autres nations puissent être admis par la suite à cette exposition permanente de produits en tous genres, avaient tout d'abord pensé à Athènes, puis ils se sont ravisés, estimant que Genève ferait sans doute mieux l'affaire.

Comme il y a toujours pénurie de logements à Genève, les autorités ont demandé aux promoteurs de ce centre commercial et de publicité de construire également les logements nécessaires aux employés et employées qui y seront occupés et dont la préférence, pour l'engagement, sera donnée aux Suisses. Les promoteurs se sont déclarés disposés à faire bâtir à proximité 750 appartements ainsi qu'un hôtel destiné à accueillir la clientèle étrangère qui viendra spécialement à Genève pour se renseigner et se documenter à cette exposition permanente, car il est prévu qu'aucune vente ne s'y

fera. L'hôtel, de tout premier ordre, abriterait trois cents chambres. Sa direction et son exploitation seront confiées à la chaîne Hilton.

La réalisation de ce projet grandiose est dévisée à quelque soixante millions de francs. Comme les terrains sur lesquels se sont édifiés le centre commercial, les immeubles locatifs et l'hôtel se trouvent en zone agricole, les promoteurs ont sollicité, du Conseil d'Etat, un déclassement de zone. Le projet en question se trouve actuellement pendu devant le Grand Conseil. Dès que celui-ci aura donné son accord, les travaux commenceront aussitôt. V.

De nombreux hôteliers lauréats de concours de fenêtres et de balcons fleuris

Quelque trois cent vingt entreprises et particuliers ont pris part, cette année, au concours de fenêtres et de balcons fleuris organisé, une fois de plus, par le Syndicat patronal des horticulteurs genevois.

La cérémonie de distribution des prix de ce concours s'est déroulée récemment, salle du Faubourg, en présence de M. Fernand Cottier, maire de Genève, ancien conseiller national. Parmi les lauréats figurent de nombreux hôteliers, qui voient ainsi récompensés les efforts qu'ils déploient afin que leurs établissements présentent des façades, ou des terrasses, gaies et riantes, dignes de la réputation de Genève, qui se veut ville fleurie.

C'est ainsi que, dans l'ordre, l'Hôtel de la Paix, l'Hôtel Mon-Repos, l'Hôtel Richemond, l'Hôtel Cornavin et l'Hôtel Regina se sont vu attribuer un prix d'honneur. A celui-ci est venu s'ajouter, pour l'Hôtel de la Paix, des félicitations spéciales et le Prix offert par l'Association des Intérêts de Genève.

L'Hôtel International et Terminus, l'Hôtel du Mont-Blanc, l'Hôtel Suisse et l'Hôtel de Genève ont reçu un premier prix chacun, tandis que des seconds prix allèrent à l'Hôtel des Familles et à l'Hôtel du Rhône.

Tous méritent d'être chaleureusement félicités. C'est pour eux à la fois une satisfaction légitime et un encouragement de voir que leurs efforts sont appréciés comme ils le méritent. V.

En visite officielle chez nous, les souverains monégasques descendront à l'Hôtel de la Paix

Du 8 au 11 novembre prochain, S. A. S. le prince Rainier III de Monaco et S. A. S. la princesse Grace viendront en visite officielle en notre pays. Ils seront reçus au Palais fédéral par le président de la Confédération, M. Max Petitpierre, entouré des membres de notre gouvernement. Ils se rendront également à Neuchâtel, où le Conseil d'Etat les accueillera.

C'est le 7, au début de l'après-midi, que les souverains monégasques arriveront en notre pays. Ils se poseront à l'aéroport de Cointrin à bord d'un avion spécial, qui se sera envolé de l'aéroport de Nice-Côte d'Azur. A leur descente de l'appareil, les hôtes de la Confédération seront salués par M. Fernand Cottier, maire de Genève.

Comme la visite officielle de Leurs Altesses Sérénissimes ne débutera que le lendemain, le prince Rainier et la princesse Grace, qui seront accompagnés d'une suite de huit ou neuf personnes, passeront cette journée à Genève. C'est à l'Hôtel de la Paix, au quai du Mont-Blanc, que les souverains descendront. Un appartement avec suite leur est déjà réservé par M. Aloys Auber, directeur de l'éta-

blissement, qui les connaît bien, car ce n'est pas la première fois qu'ils les accueillent dans sa maison.

Le soir, leurs Altesses Sérénissimes, ainsi que les membres de leur suite et quelques invités, dîneront ensemble, dans l'un des salons de l'Hôtel de la Paix. Ce repas ne comprendra qu'une vingtaine de couverts.

Le lendemain, ce sera le départ des souverains pour Berne, où les plus hautes autorités de la plus vieille démocratie du monde accueilleront, avec tous les honneurs dus à son rang de chef d'Etat, l'éminent représentant de l'un des plus petits pays du monde, accompagné de sa gracieuse épouse, d'origine américaine comme on sait. V.

Le 8^e Salon des arts ménagers a ouvert ses portes

C'est mercredi, 26 octobre, en fin d'après-midi, que le 8^e Salon des Arts ménagers de Genève a ouvert ses portes, dans les halles légères du Palais des Expositions, où il occupe une surface de 14 000 m carrés et présente deux cent quatre-vingts stands, où se trouve exposée la production d'une quinzaine de pays, parmi lesquels la Suisse occupe le premier rang, bien sûr, suivie dans l'ordre, de la France, de la République fédérale allemande, de l'Italie, des Etats-Unis, de la Grande-Bretagne et de la Suède.

Les arts ménagers sont pris d'ailleurs dans un sens très large, puisque cela va de la chambre à coucher aux vins tannois, en passant par l'aspirateur à poussière, l'armoire frigorifique, le fer à repasser, le récepteur radiophonique ou de télévision, le manteau de fourrure et j'en passe. Il y a également des artisans au travail, tels qu'une brodeuse, un souffleur de verre, un potier et une émailleuse. Une maison française a monté, en trois semaines, une villa entièrement préfabriquée, avec tout son équipement. On a reconstitué un intérieur anglais typique, qui permet de mettre en valeur la céramique, l'orfèvrerie et les cristaux britanniques. Un autoanalyseur, d'origine américaine, véritable chimiste robot, fonctionne en vérificateur de la qualité des produits alimentaires qui lui sont soumis.

Des démonstrations en tous genres à l'auditorium ménager, des défilés de mode, les cartes alléchantes de quatre restaurants constituent les agréments appréciés de cette vaste foire spécialisée qui, l'an passé, a reçu la visite de plus de 75 000 personnes. C'est dire que, d'année en année, s'affirme le succès de cette manifestation automnale, qui a maintenant pris rang au calendrier genevois, tout comme le Salon international de l'automobile au début du printemps et l'Exposition de montres et de bijoux à la fin de l'été.

Souhaitons au Salon des arts ménagers, qui est ouvert jusqu'au dimanche 6 novembre inclus, le succès qu'il mérite. V.

Aus der Hotellerie

Neuer Direktor auf Schatzalp

(Mitg.) Der Verwaltungsrat der AG Berghotel Schatzalp hat auf den 1. Oktober Herrn Arthur Schaerer zum neuen Direktor seines Hauses auf der Schatzalp berufen. Herr Direktor Schaerer hat eine ausgedehnte Karriere im Hotel- und Restaurationsfach nach alter, bewährter Methode, d. h. von Grund auf

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur
Rémy Quennoz
Propriétaire de l'Hôtel de la Paix
et Poste à Sion

décédé le 21 octobre, dans sa 80^e année, des suites d'une longue maladie vaillamment supportée.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central :
Dr Franz Seiler

und mit sorgfältiger Ausbildung und Praxis in allen Einzelsparten hinter sich und kommt von Interlaken zu uns, wo er zuletzt als Vizedirektor im Hotel Schweizerhof tätig war. Unter seiner Leitung werden sowohl das Berghotel Schatzalp wie auch besonders das Restaurant Terrasse, die bekannte Davoser Besuchsstube, einwandfrei und zum Wohle der Gäste und einheimischen Kundschaft geführt werden. Der Senior der Gesellschaft, Herr Direktor A. W. Federle, wird ihm als Delegierter des Verwaltungsrates mit seinem wertvollen Rat zur Seite stehen.

Die gesamte Liegenschaftsverwaltung der Gesellschaft, das heisst der Unterhalt und die Erneuerung aller Gebäulichkeiten, die Forst- und Landverwaltung wie auch die Überwachung der ausgedehnten Wasserversorgung usw. ist vom Verwaltungsrat der Gesellschaft gleichzeitig in die Kompetenz und unter die Aufsicht von Herrn Direktor H. Frey von der Schatzalpbahn gestellt worden.

Parkhotel Lugano

Zu der in Nummer 41 veröffentlichten Mitteilung über das Verschwinden des Park-Hotel Lugano, die sich auf einen Artikel im «Corriere del Ticino» stützte, schrieb uns A. R. Zaehring, Besitzer des Hotel Comte in Vevey, ergänzend und berichtend:

«Das Park-Hotel Lugano befand sich von 1906 bis 1919 im Besitze der Herren Ehret und Zaehring. 1919 ging es in den Besitz von Adolf Zaehring

LINSI

erfahren,
leistungsstark
und günstig in

TEPPICHEN und VORHÄNGEN 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

A remettre

RESTAURANT

centre Genève, long bail, ancien loyer, cause
santé, prix intéressants
Offres sous chiffre Z 155397 X Publicitas Genève.

Lernen Sie Englisch in

England

an der international bekannten
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL
OF ENGLISH IN BOURNEMOUTH

Kurse von 3 bis 9 Monaten - Spezialkurse von 5
bis 8 Wochen - Ferienkurse von 4 bis 11 Wochen im
Juli, August und September - Vorbereitung auf alle
internationalen britischen Englisch-Prüfungen.

Prospekte und Anmeldebücher gratis. Die besten durch unser
Sekretariat für West-Course:

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Sohlstrasse 45, Zürich 3, Telefon (051) 34 48 33



Vollautomatische
Waschmaschinen

Wäschezentrifugen
Mangen

A. CLEIS AG. SISSACH Wäschereimaschinenfabrik

HOGA BERN vom 4. - 13. November 1960

Stand 159/160

WER SUCHT DER FINDET

Wer ein Hotel, eine Pension, ein Gross-
restaurant etc. oder auch Gebrauchs-
gegenstände für die Hotellerie zu ver-
kaufen hat, oder diesbezüglich etwas
zu kaufen sucht, wer Hotel-Immobilien,
Pensionen, Grossrestaurants etc. zu
vermieten hat oder zu mieten sucht,
der benütze in erster Linie die HOTEL-
REVUE zu Inserationszwecken, denn
nur so ist es möglich, dass man rasch
und sicher etwas Passendes findet.

Umständehalber zu verkaufen

an schöner Lage, Nähe Lugano, modern einge-
richtet

Hotel-Restaurant

(ca. 30 Betten). Es wollen sich nur kapitalkräftige
Interessenten melden. Anfragen unter Chiffre
T 13424 Q an Publicitas AG, Basel.

Bekannter und bisher sehr gut geführter

Landgasthof

in aussichtreicher und vielbesuchter Gegend des
Kantons Bern, mit 40 Betten und ca. 200 Sitzplätzen,
ist in betriebsbereitem Zustand umständehalber
vom bisherigen Eigentümer

zu verkaufen.

Interessenten erhalten nähere Auskunft unter
Chiffre G 15064 Y an Publicitas Bern.

Hotel

zu kaufen, zu pachten oder
zu leiten gesucht von ge-
setztem Hoteller-Ehepaar

Bevorzugt Berner Oberland (aber nicht Beding-
ung). Wir sind seit ca. 20 Jahren in USA, West-
küste im Hotelbusiness, momentan im Berner
Oberland in Ferien (meine Frau ist gebürtige
Meizingerin).

Wir sind in der Schweiz geschult: Hotelfachschule
in Ouchy, Handelschule in Zürich, Kochlehre im
Grand Hotel Rimini, Italia usw. usw., Hotel-Leitun-
gen in Argentinien, Chile und Brasilien, Direk-
tionen und Eigentümer in USA. Erstklassiger, viel-
erfahrener Organisator. Beste Möglichkeit, alle
erstklassige US-Gäste hierher zu bringen. Sprachen:
Italienisch, Französisch, Deutsch, Englisch
und Spanisch. Offerten unter Chiffre OFA 1644 B
an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

Zu verkaufen in Sommer- und Winter-Kur- und Ferien-
ort des Berner Oberlandes

Hotel-Pension

17 Zimmer mit 30 Betten und 10 Nothbetten und den
notwendigen Räumlichkeiten, alles aufs Beste eingerichtet,
in einzig schöner Lage. Gelegenheitskauf. Notwendiges
Baukapital Fr. 80-100 000.-. Granthafte Kaufinteressenten
melden sich unter Nr. 2138 an G. Frutig, Hotel-Immobilien,
Amthausgasse 20, Bern.

Reklame-Verkauf!

500 Lavabo- und Badevorlagen

la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau,
grün, per Stück nur Fr. 7.25

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

LUCUL

Bouillons und Suppen

für höchste Ansprüche

LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

ger und dessen Sohn über; später wurde es in eine Familien-Aktiengesellschaft verwandelt. Vater und Mutter Zehringer selbst operierten in diesem Geschäft auf und führten es bis zu ihrem Tode zusammen mit A. R. Zehringer Sohn. Dann ging das Haus an Sohn und Tochter über.

1945 verkaufte A. R. Zehringer seine Aktien an seine Schwester E. Stilling, welche das Haus gemeinsam mit ihrem Sohn Walter Stilling führte. Im Herbst 1959 verkaufte Frau Stilling das Hotel ihrem Sohn, der nicht eine Nichte von Walter Zehringer, sondern ein Fräulein Glauser heiratete. Da Frau Stilling das Haus an ihren Sohn Walter Stilling abgeben hat, hat somit der Name Zehringer nichts mit dem Verkauf des Park-Hotel Lugano zu tun.

Jack Gauer dehnt seine Hotelinteressen auf Griechenland aus.

Nachdem sich das Miramar-Hotel auf Rhodos in den zwei Jahren seines Bestehens bestens bewährt hat, ist ein zweites Miramar-Beach-Hotel auf Korfu im Entstehen begriffen, das am 1. März 1961, sprtestens aber zu Ostern eröffnet werden wird. Herr Gauer vom Hotel Schweizerhof in Bern hat in Professor Patronikolas eine gute Hilfe, um sein Unternehmen von der Schweiz aus auf die beiden Inseln auszu dehnen.

Totentafel

Max Wagner-Stbi, Interlaken †

Für Angehörige und Freunde kam die Nachricht vom Tode von Max Wagner-Stbi, Hotelier zum Hotel Oberland, Interlaken, gleichermassen beraschend. Nach einer Sommersaison, die für das Gastgewerbe eine unauffhrliche Anstrengung bedeutete, hatte sich Max Wagner am Donnerstagnachmittag zur kurzen Ruhe niedergelegt. Von seinem Schlafe ist er nicht mehr erwacht. Wohl stand Max Wagner erst in seinem 51. Lebensjahr, doch seine Gesundheit war angegriffen, seit er 1954 einen Herzinfarkt erlitten hatte. Wie ist es jedoch möglich, mitten im Interlakener Fremdenverkehr zu stehen, ohne sich ganz einzusetzen? So ist es gewiss Max Wagner ergangen: er stand in der vollen Arbeit und fühlte es nicht, wie sich der Bogen überspannte und die Kräfte erschöpften. — Mit ihm hat unser Gastgewerbe einen ebenso liebenswürdigen wie tüchtigen Vertreter verloren.

Noch steht uns die ältere Generation der Familie Wagner vor Augen: die beiden Brüder und ihre Schwester, wie auch Frau Elisabeth Wagner-Krebs, die eine überaus pflichtbewusste und tatkräftige Helferin im Geschäftsbetrieb war.

Der Sohn Max kam am 23. Juni 1909 zur Welt. Er besuchte die hiesigen Schulen und verbrachte darauf sein Welschlandjahr in Avenches. Hierauf bestand er eine kaufmännische Lehre auf der Filiale Interlaken der Kantonalbank, um sich hernach vollständig der gastgewerblichen Laufbahn zu widmen. Dies war für ihn keinesfalls selbstverständlich,

liebte er doch überaus die Musik und hätte gerne von sich aus einen Beruf ergriffen, der ihm eine Tätigkeit in diesen musischen Gefilden erlaubt hätte. Als einziger Sohn war er indessen bestimmt, das elterliche Geschäft zu übernehmen, und er schickte sich willig in diese Bestimmung, indem er in verschiedenen schweizerischen und ausländischen Stationen arbeitete. So war er in Ouchy, in Arosa und auf dem Rigi, in Frankreich, England und Algerien. 1940, nach dem Tode seines Vaters, lag es an dem 31jhrigen jungen Mann, die Leitung des Oberlnderhotels zu übernehmen. 1942 schloss er den Eheband mit Fräulein Hermine Stbi, die ihm zur treuen Lebensgefährtin und zur wertvollen Hilfe im Geschäft wurde. Ihm selbst war es ja nicht leicht gemacht, hatte er doch schon in der Jugend eine schwere Krankheit überstanden; er musste in der Folge auf vielerlei verzichten, und als 1954 auch sein Herz angegriffen wurde, musste er erst recht aufpassen und sich schonen. Er widmete sich aber mit ganzer Hingabe seinem Geschäft und leistete damit einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung und Blüte von Interlaken Fremdenverkehr. Besonders lag ihm der Kontakt mit England am Herzen, und bereits hegte er Pläne, sein Haus zu renovieren und umzubauen. Er arbeitete aber auch gerne in den Berufsverbänden und in Kommissionen mit, um so seinen Beitrag zur Förderung der gemeinsamen Anliegen zu leisten; so war er geschtztes Mitglied im Vorstand des Hotelvereins, er war aber auch Vizepräsident des Wirtvereins, Mitglied des Kurkomitees und des Verwaltungsrates des Strandbades Interlaken. So lange es ihm möglich war, vernachlässigte er auch den Kontakt nicht mit den musikpflegenden Vereinen. Mit den Gästen seines Hauses, hiesigen und fremden, pflegte er einen liebenswürdigen Kontakt. Der freundliche Hotelier wird von manchen Besuchern in Interlaken, die Max Wagner kennen und schtzen gelernt hatten, vermisst werden.

(Aus «Oberlndisches Volksblatt»)

Vermischtes

Skiland Schweiz

So lautet das Thema der winterlichen Erffnungsausstellung im Sporhaus Kost in Basel. Die geschmackvoll dekorierten Abteilungen des wiederum vergrösserten und notabene ältesten Sportgeschfts der Schweiz sind mit den Namen der wichtigsten Wintersportpltze unseres Landes überschrieben. Eine photographische Vergrösserung von besonderem Ausmass (9x3 m) des Arosener Hrnlisgebietes lockt von der Fassade des Hauses zum Eintritt in «dr glatt Lade», wie er in Basel genannt wird.

«Schon im Jahre 1891 verkaufte Grossvater Kost das erste Paar Ski in der Schweiz», erklärt Max Kost, der jetzige Chef der Firma, der geladenen Presse. Es folgte eine kleine, aber um so instruktive Modeschau, vorgeführt von eigenen Mannequins; man ist nun im Bild, was nächsten Winter

für Ski- und Après-Ski getragen wird. Weitere «Kostproben» waren die Demonstration eines «Bungo Boards» (Skitrainingsbrett), die Vorführung der neuesten Metallski und der «sichersten» Sicherheitsbindungen.

Die Schweizerische Verkehrszentrale hatte verschiedenes Ausstellungsmaterial zur Verfügung gestellt, und Abteilungschef Heinz von Bidder, Zürich, skizzierte die neue Tendenz in der Propaganda der SVZ, die dahin zielt, nicht nur touristische Werbung zu betreiben, sondern nach Möglichkeit eine Koordination der nationalen Werbestelle mit der Schweizerischen Industrie einerseits und den kulturellen Organisationen andererseits herzustellen.

Das Berner Oberland wird in England und Schottland

(P. V.) Am 31. Oktober fliegen die Kur- und Verkehrsdirektoren der einzelnen Stationen im Berner Oberland zusammen mit Bahn- und Bergbahnpromagandisten und dem Direktor der Schweiz Speisewagengesellschaft nach England und Schottland, um dort gemeinsam für ihre einzigartige Touristikregion zu werben. Das Programm, das in London eine Galavorstellung im Planetarium vorsieht sowie einen Curlingmatch auf dem Richmond Rink, Empfänge in Glasgow und Edinburg und Curlingmatch auf dem Central Scotland Ice Rink in Perth, wurde in Zusammenarbeit zwischen dem Verkehrsverein Berner Oberland, Direktor G. A. Michel, und dem Schweiz. Verkehrsbüro in London, Direktor Kunz, vereinbart. Redaktoren, Journalisten, Reisebüro-Direktoren und -Personal sowie Fremdenverkehrsmanagern, die zu den Empfängen eingeladen sind, wird eine gemeinsame Visitenkarte abgegeben, die von Lindi illustriert worden ist, während das eigentliche Programm jeweils Filmvorführungen, Jochsvrrige, Lndermusik, Imbiss, Hobelkäse und Weisswein enthält. Diese grossangelegte Propagandareise für das Berner Oberland dauert zehn Tage; sie steht unter der Führung von Direktor G. A. Michel, Interlaken. P. V.

Gute Sommersaison in Engelberg

Trotz des regnerischen Sommers kann Engelberg auf eine gute Sommersaison zurückblicken. In den Monaten Mai bis August wurden 93648 Übernachtungen gegenüber 78681 im Jahre 1959 gezählt. Nicht unerheblich hat der Club Méditerranée zu diesem Zunahme der Hotelübernachtungen beigetragen. Immerhin darf nicht unerwähnt gelassen werden, dass bis Mitte August alle Hotels und Pensionen bessere Frequenzen verbuchen konnten. Leider wurden dann die Erwartungen in der zweiten Hälfte August und auch anfangs September nicht erfüllt. Neben dem ausgesprochen schlechten Wetter, welches selbstverständlich den Drang nach dem Süden förderte, scheinen auch die Olympischen Spiele nicht ohne Einfluss auf den Frequenzrckgang gewesen zu sein. Beide Faktoren haben zusammen dazu beigetragen, dass viele Gäste aus Deutschland und auch England weggeblieben sind.

Eine verdiente Auszeichnung

Anlässlich des im Zusammenhang mit der 10. Internationalen Kochkunstausstellung und 11. Deutschen Bundesfachschau Hotel- und Gaststättengewerbe in Frankfurt am Main veranstalteten internationalen literarischen Wettbewerbes wurden der Gurtenverlag Bern und der Verfasser, Prof. Dr. W. Hunziker, geschäftsführender Vizepräsident des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und Direktor des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen, für das Werk «Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs», Bd. 1: «Der Fremdenverkehrsbetrieb und seine Organisation», Bern 1959, mit einer Goldmedaille und einer entsprechenden Ehrenurkunde ausgezeichnet. Es ist besonders erfreulich, dass damit nicht allein die Bemühungen des hauptsächlich auf die Herausgabe betriebswirtschaftlicher Literatur im Gebiete von Hotellerie und Fremdenverkehr spezialisierten schweizerischen Verlages, sondern auch eine wissenschaftliche Leistung, wie sie das erwähnte Werk darstellt, die verdiente Anerkennung gefunden haben. Bei gleichem Anlass errang die vom selben Verlag herausgegebene Publikation «Die Kchenanlage und ihre Planung» die Silbermedaille. Auch sie ist im übrigen, wie die erste genannte, in der Schriftenreihe des von Prof. Hunziker geleiteten Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen erschienen.

So konnte z. B. der Club Méditerranée feststellen, dass die Buchungen seiner Mitglieder sich vor allem ab Ende August auf das village in Rom und auch auf die südlichen Inseln konzentrierten. Neben den guten Hotelfrequenzen dürfen auch die Vermietung von Ferienwohnungen sehr zufrieden sein — insgesamt verbrachten 10884 Hotelgäste Ferien in Engelberg. Bei einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 9 Tagen kann man zufrieden sein. Rechnen wir noch die rund 1500 Gastbetten in Ferienwohnungen, so dürfen rund 15000 Gäste den Sommerurlaub im Engelberger Hochtal verbracht haben.

Heute werden immer mehr neue Ferienhäuser erstellt. Allein im Verlaufe dieses Jahres wurden deren ca. 30 gebaut. Nächstes Jahr sollen es noch mehr werden.

Eine erste Etappe des Ausbaus der Bergbahnen ist nun abgeschlossen. Mit reichlich Verspätung konnte Ende August die erweiterte Brunni-Luftseilbahn dem Verkehr übergeben werden. Die beiden Luftseilbahnen auf der Süd- wie auch auf der Nordseite des Tales sollen in den nächsten Jahren den anfallenden Grossverkehr bewältigen können. Nachdem das Ristis ein neues schönes Restaurant erhalten hat, ist auch auf dem Trbsee ein Hotelneubau — denn so muss man es eigentlich nennen — im Entstehen. Das Hotel mit Grossrestaurant und Bar mit Dancing soll der Besitzer, Herr Karl Hess, auf den kommenden Winter dem Betrieb übergeben.

weinheber
sorgt für ihren Umsatz
fr. 36.90
2% skonto innert 30 tagen

fh
glashalle rapperswil
tel. (055) 2 18 55

Orientteppiche
aller Provenienzen am günstigsten direkt ab europ. Freidock
Vertreter der Persian Carpet Trading Co. Ltd., Löwenstrasse 31, Zürich.

Ottomane, naturhell
mit Fussbrett und verstellbarem Kopfteil, dazu Federkernmatratze, Damastbezug (10 Jahre Garantie auf der Einlage) und Schoner.

pauschal Fr. 155.-

LIESTAL
Telephone (061) 84 33 02
Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über kompl. Hotel-einrichtungen. Franklieferung in der ganzen Schweiz.

Schlüssel-Brennen
mit sep. Anhänge-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen.
E. Schwgler, Zürich
Gummiwaren — Seefelderstr. 4

HOTEL RESTAURANT ST. PETER ZÜRICH
beim Paradeplatz
Ruhig, 70 Betten
Mittelpreise
Exquisite Menus ab Fr. 5.50
Pot au feu, jeden Tag Luntcheller
Konferenz-Zimmer
Walter Rgner-Brnmann
HOTEL RESTAURANT ST. PETER ZÜRICH
Mehrfarbige Postkarten und Prospekte
Bitte fragen Sie unverbindlich
Buchdruckerei Widmer AG. Schönenwerd

«calgo-sapon»

Hunderte von erstklassigen Hotelbetrieben

sind in letzter Zeit begeistert zur «calgo-sapon»-Methode übergegangen. Sicher ist auch

«calgo-sapon» die ideale Waschmethode für Ihren Betrieb.

- gleiches Produkt zum Vorwaschen und Kochen
- enthält reine Seife

Herrlich einfach . . . beraus wirtschaftlich . . . wundervolle Wäsche.

Verlangen Sie Gratis-Vorführung durch unseren Beratungsdienst oder Gratismuster.

STRÄULI & CIE., WINTERTHUR

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

A remettre capitale romande

hôtel garni

important, agencement moderne, forte occupation constante. Offres sous chiffre A R 2097  l'Hôtel-Revue, Basel 2.

Restaurant-Tea-Room-Kleinhotel

mit div. schönen Lokalitäten in ausgezeichnetener Lage in der deutschen Schweiz, an arbeitsfreudige, fachtchtige Familie, Chef- oder Restaurantzweipaar, zu verkaufen. Preis Fr. 450000.-, Anzahlung mind. Fr. 100000.-
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Schweizer, seit vielen Jahren im Ausland tätig, mit dem Gedanken gehend, sich in der Heimat zu stabilisieren, sucht sich bei einem

HOTEL-GARNI

zu beteiligen, pachten, oder auch käuflich zu übernehmen. Höhenlagen ausgeschlossen.
Offerten sind zu richten unter Chiffre R 19534 Z an Publicitas Zürich.

Junge, tüchtige Sekretärin

Schweizerin, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch sprechend, mit Handelsfachbildung und Bropraxis sucht Winterraisonstelle in Hotel oder Verkehrsverm. Kanton Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre J 3 2122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Intelligent, arbeitswilliger Jüngling, 17jhrig, Sekundarschulbildung, zurzeit im Welschland, sucht

Koch-Lehrstelle

auf Frühling 1961 in Hotel oder Restaurant I. Klasse. Offerten erbeten an Fam. A. Zehnder, Badenerstrasse 31, Schlieren ZH.

Hotel weisses Kreuz und Post in Brienz

Dieses an bester Verkehrslage gelegene Hotel mit 60 Fremdenbetten ist wegen Todesfalls des langjährigen Inhabers

zu verpachten eventuell zu verkaufen.

Interessenten melden sich bei W. Mllers Erben, Hotel Kreuz, Brienz (Berner Oberland).

Jeune demoiselle, prsantant bien, cherche place de

secrétaire-réceptionnaire

pour le 1er janvier 1961 dans

hôtel

Parle et écrit allemand, anglais, français. Lausanne de préférence
Par la même occasion nous cherchons pour sa camarade anglaise emploi dans un hôtel où elle pourrait apprendre le français.
Faire offre aux parents O. Klti, architecte, Interlaken.

Tochter sucht Stelle für Winterraison als

Garderobire

Off. unter Chiffre G R 2124 an die Hotel-Revue, Basel 2.
2 flinke, 4-sprachenkundige

Restaurations-töchter

suchen Stelle in nur gutem Betrieb für die kommende Winterraison. Zeugnisse mit Photo vorhanden. Wenn möglich im gleichen Betrieb. Offerten mit Verdienstangaben sind zu richten unter Chiffre R 2 1550 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Drei neue Skiflits sind auch im Entstehen begriffen. Auf der Gerschneidung erstellt die Skischule Engelberg einen Übungslift, der Brunnli-Skiflit auf den Südhängen des Tales wird ein neuer zweiter Sektion bis auf Schöneegg auf 2050 m hinauf geführt, und bereits ist mit den Bauarbeiten des Skiflits Jochpass-Jochstüchl bis 2600 m begonnen worden. Bei günstiger Herbstwitterung sollen alle diese Lifte im kommenden Winter den Betrieb aufnehmen. Dann verfügt Engelberg über eine Standseilbahn, 2 resp. 3 Luftseilbahnen und 6 Skiflits.

Das Schaffelisch nicht vergessen!
Die Schweizerische Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) teilt mit:
Mit grosser Mühe und viel Sachkenntnis haben die Bergbauern ihre Schafherden in den letzten Jahren allmählich etwas vergrössert und in qualitativer Hinsicht wesentlich verbessert. Der frühe Wintererbruch zwingt sie nun, die Schafe überstürzt ins Tal zu treiben. Das Angebot an schlachtreifen Lämmern und Schafen ist deshalb gross und sollte laufend Absatz finden.
Aus diesem Grunde bitten wir die Hausfrauen und Leiter von Gaststätten, in den nächsten Wochen dem Schaffelisch Beachtung schenken zu wollen. Sie bereichern dadurch den Speisezettel und helfen den Bergbauern beim Absatz ihrer Lämmer und Schafe.

Trafic et tourisme

La conférence de trafic de l'Association internationale du transport aérien
Au cours de la conférence de trafic qui vient de se terminer à Cannes, les compagnies-membres de l'Association internationale du transport aérien (IATA) ont nouvellement fixé les conventions tarifaires applicables au trafic passagers et marchandises pour les deux prochaines années; les résolutions prises devront toutefois encore être soumises à l'approbation des gouvernements intéressés.
Si les tarifs en vigueur dans les secteurs Europe, Amérique du Nord et du Sud, Proche et Moyen-Orient restent pratiquement inchangés, des réductions spéciales seront toutefois accordées pour des voyages en groupe à destination du Liban, d'Israël et de la République Arabe Unie. Par ailleurs, les billets dits « de vacances » introduits avec succès en Europe le printemps passé, restent valables jusqu'en automne.
Dès le 15 novembre, un « plan familial » sera introduit sur la ligne de l'Atlantique sud; ainsi, seul le chef de famille paiera plein tarif alors que chacun des membres de sa famille voyageant avec lui pourra bénéficier d'une réduction de tarif pouvant aller jusqu'à 40 %.

Sur la ligne de l'Atlantique nord les tarifs actuels, basés sur les prix pour des vols avec avions à réaction et qui permettent une réduction pour les vols effectués avec avions à pistons, ne subissent aucun changement pour le moment. En revanche, les passagers de classe économique recevront désormais des mets chauds à bord.
Provisoirement, aucune modification tarifaire n'intervient pour le transport du fret dans le secteur de l'Atlantique nord; cette question sera toutefois débattue au cours de la conférence des tarifs marchandises fixée au mois de janvier 1961.
Le délégué de Swissair, Hans Appeli, vice-directeur, a été élu à la présidence de la Conférence de trafic de la zone 2 pour les deux prochaines années.

SWISSAIR pendant le premier semestre 1960
Pendant le premier semestre de l'année courante, Swissair a reçu ses avions à réaction de types DC-8 et Caravelle et les a mis en service respectivement sur ses lignes à destination de New York et Londres. Malheureusement ces appareils, et notamment le premier DC-8, ont été livrés avec quelque retard. Durant cette période, le potentiel de trafic sur l'Atlantique nord n'a pas pu être utilisé selon les prévisions de la compagnie. Le manque à gagner fut important et d'autant plus sensible que ce retard a également entraîné des restrictions de trafic dans d'autres secteurs et que les dépenses n'ont pas pu être réduites proportionnellement. Cet état de chose s'atténuera pendant le deuxième semestre où la situation redeviendra normale.
L'avion à réaction en soi exerce déjà une puissante attraction sur le public. Les résultats obtenus avec ces nouveaux avions sont très encourageants. La Caravelle « Soleure » a transporté pendant le premier mois de son exploitation 7425 passagers sur la ligne Zurich-Londres et atteint un coefficient d'occupation de 75,2 %. Pendant le même laps de temps, 2369 personnes ont utilisé le DC-8 « Matterhorn » sur l'Atlantique nord, ce qui correspond à un taux d'occupation de 75,9 %. Les expériences techniques et d'exploitation faites avec ces deux types d'appareils sont excellentes.
Au Moyen- et en Extrême-Orient, la compétition est extrêmement serrée du fait de la concurrence des avions à réaction. Dans ces secteurs, notre compagnie nationale de navigation aérienne doit encore lutter avec des DC-6B. Sur les lignes vers le Moyen-Orient, Swissair met progressivement en service, depuis juillet, la « Caravelle » et compte ainsi renforcer de nouveau sa position dans ce secteur. En Extrême-Orient, la compagnie devra attendre l'été 1961 où elle aura à disposition le Convoir « Coronado ». Jusqu'à cette époque, elle continuera d'exploiter cette ligne avec le matériel volant actuel et s'efforcera d'atteindre les meilleurs résultats par la régularité du trafic et un service de bonne renommée.
Le trafic vers l'Atlantique sud s'est développé favorablement.
En comparaison avec la période parallèle de 1959, l'offre de Swissair en tonnes-kilomètres s'est accrue de 6 % pendant le premier semestre 1960. L'augmentation de la demande a été légèrement plus forte (+ 10 %). L'accroissement le plus important (+ 16 %) concerne le fret aérien. Le coefficient moyen d'occupation des avions s'est élevé à 59,9 % comparé à 57,6 % pendant le premier semestre de l'année passée.

Le premier semestre en chiffres

	1960	1959
Premier semestre (en 1000 t/km)	100 147	94 833
Tonnes/kilomètres offertes	+ 6 %	54 562
Tonnes/kilomètres utilisées	+ 10 %	43 732
dont: t/km passagers et bagages	+ 8 %	11 254
t/km fret	+ 16 %	3 179
t/km poste	+ 11 %	2 856
Coefficient moyen d'occupation	59,9 %	57,6 %

Swissair en août

En août 1960, l'offre de transport de Swissair s'est élevée à 25 millions de tonnes-kilomètres, soit 32 % de plus qu'en août de l'année dernière. Durant cette même période, la demande a augmenté de 21 %. Le coefficient moyen d'occupation a atteint 60,5 %, alors qu'il s'élevait à 63,3 % en août 1959.
Le trafic fret a marqué le plus fort accroissement (+ 33 %), résultat dû principalement aux transports effectués au Congo. Le trafic passagers et bagages s'est accru de 19 % et la poste de 15 %.

Pour ses passagers de ... 1964, Air France a procédé à des achats massifs à la vente des housses de Beaudine!

On sait que les conditions météorologiques de l'été passé ont fait de 1959 une très grande année pour le vin.
En conséquence, et comme il est de tradition à bord des avions d'Air France de servir des crus de premier ordre, des achats aussi savants que massifs sont actuellement effectués dans les différentes régions viticoles par ceux qui, à la Compagnie nationale, ont la charge de choisir les mets et les boissons des passagers.
C'est ainsi qu'Air France, à la récente vente des Hospices de Beaune, a acquis 8 pièces de 228 litres d'un Corton Charlotte Dumay qui avait recueilli l'unanimité des suffrages des dégustateurs.
Ce nectar restera à Beaune à vieillir pendant quelques années encore dans ses fûts de chêne avant d'être offert lorsqu'il sera à point vers 1963 ou 1964 aux voyageurs du Boeing et de la Caravelle.

QANTAS en Suisse

Le 1^{er} août, la compagnie australienne de navigation aérienne QANTAS a ouvert à Genève sa première agence en Suisse. Après avoir exercé son activité avec succès dans plusieurs pays européens, cette compagnie a décidé d'établir en Suisse également un contact direct avec les bureaux de voyages et les voyageurs; cette décision n'est pas étrangère au fait que l'Australie expose pour la première fois cette année dans les pavillons étrangers du Comptoir Suisse à Lausanne. M. F. Pauli, qui a été nommé

La «Semaine suisse» révèle la production suisse

La Semaine suisse — ou plutôt la quinzaine suisse — est devenue une heureuse tradition. Elle met en valeur, dans tous les domaines, la production de notre pays, cette production qui par sa qualité s'est acquise une réputation solide et étendue.
Pendant la Semaine suisse, il est d'usage de renoncer au snobisme qui anime certains consommateurs et acheteurs et qui leur fait préférer des produits étrangers uniquement parce qu'ils sont étrangers ou portent des noms étrangers.
La Semaine suisse a pris l'habitude aussi de convier les journalistes accrédités à Berne et un certain nombre de leurs collègues pour leur permettre de visiter l'une ou l'autre de nos industries pour attirer leur attention sur ses problèmes, et de leur faire voir certains trésors culturels de notre pays. Cette année, ce voyage les conduisit en Ajoie, à l'extrémité de notre pays, dans la région de Boncourt, Porrentruy, St-Ursanne. La partie technique était réservée à la visite d'une des plus importantes fabriques de cigarettes et de tabac pour la pipe de notre pays, la maison Burrus, cette grande entreprise qui va bientôt fêter son 100^e anniversaire et qui est dirigée maintenant par la 5^e génération des Burrus. Nous reviendrons plus tard sur la production de tabac indigène et sur l'admirable équipement et organisation de la maison Burrus de même que sur la fabrication des cigarettes. Puis ce fut, sous la conduite du professeur Erhard, l'éminent historien, une leçon d'histoire ajoutée, la visite du château de Porrentruy et de l'église St-Germain, puis enfin, sur les bords du Doubs, de la cité et de la collégiale de St-Ursanne.
Plusieurs journalistes ne connaissent pas ce magnifique coin de pays et la Semaine suisse a donc eu le mérite de leur révéler tout en leur donnant l'occasion de communiquer leur enthousiasme à leurs lecteurs.

représentant de la QANTAS en Suisse, n'est pas inconnu pour les bureaux de voyages de notre pays, spécialement en Suisse romande. Avant d'accepter ce poste, il a travaillé avec succès pendant plusieurs années au service extérieur de la British European Airways.
Bien que la compagnie de navigation aérienne australienne n'entretienne pas encore de communications directes avec la Suisse, son importance grandissante dans le trafic mondial aérien justifie l'établissement d'une agence. Le nom QANTAS — abréviation de Queensland and Northern Territories Air Services — montre qu'il s'agit à l'origine d'une compagnie régionale de navigation aérienne reliant les états fédéraux australiens. La QANTAS administre aujourd'hui la seule ligne d'outre-mer reliant l'Australie à l'Europe. La compagnie, qui fête cette année son 40^e anniversaire, dispose déjà depuis une année d'une ligne « autour du monde » desservie par les avions à réaction les plus modernes du type « Boeing 707 ».

1808-1958

MAHLER CHUR
150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

Sofort ab Lager:

nur Fr. 24.50
sauber und solid
Weitere günstige Modelle!
Wirtschafts- u. Saalische ab Fr. 95.
Kausch & Sohn, Boswil AG
Tischfabrik, Tel. (057) 7 4284

19jähr. Österreicherin mit franz. Sprachkenntnissen sucht Stelle als
Buffettochter
eventuell
Buffet-Lehrtochter

in Jahrestelle. Offerten an Marg. Waldbrunner, Anfelden 26, Linn- und Land (Österr.)
Jung

Kaffee- u. Küchenmaschinen

blitzend sauber mit dem entfettenden Reinigungspulver Sap

Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schont die kostbaren Maschinen

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Qualität zu günstigem Preis!

Kioskverkäuferin

sprachkundig, sucht Saisonstelle im Engadin. Offerten unter Chiffre 45315 Publicitas Locarno.

Zimmermädchen

mittleren Alters, fach- und sprachkundig, sucht Stelle in Winteras. Paula Schmidt, Hotel Beau-Rivage, Nyon.

Jeune femme, parlant français, allemand, anglais, italien, cherche place de

Grossküchenanlagen unsere Spezialität

Sursee-Werke AG, Sursee/LU
Tel. 045 / 414 44

Wohl jeder Koch hat schon einmal auf Sursee-Herden gekocht. Er kennt die Zuverlässigkeit seiner Konstruktionen, die aus jahrzehntelanger Beschäftigung der Sursee-Werke mit den Wünschen und Bedürfnissen der Hotel-, Restaurations- und Anstaltsküche erwachsen sind.
Sursee fabriziert die verschiedensten Kombinationen für Elektrisch oder Gas, Herde, Friteusen, Wärmeschränke, Kippkessel, Bratpfannen — das sind einige der Sursee-Spezialitäten, die auf einer 85-jährigen Erfahrung im Herd- und Ofenbau beruhen.

SURSEE

Jeune **BARMAID**
(Suisse allemande) cherche place à convenir.
Faire offres sous chiffre J B 2104 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Alleinköchin u. Hilfsköchin
suchen zusammen Wintersaisonstelle in gepflegtem Hotel
Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre A K 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stellung für Wintersaison als
Allein-koch
oder zu kleiner Brigade. Gute Referenzen vorhanden. Bin 22 Jahre alt. Angebote mit Gehaltsangabe an Klaus Jo Schulz Am Hasenberg 47 Hamburg/Fu (Deutschland).

Chef de partie
cherche place Lausanne environs p. 1^{er} novembre. Bonnes références. Offres sous chiffre P W 18209 L à Publicitas Lausanne.

Offerten von Vermittlungsbüroaus
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Service

für Wintersaison. Davos oder Arosa bevorzugt. Offerten unter Chiffre S E 2121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef-Alleinkoch

sucht passende Saison- oder Jahrestelle. Entremets- und restaurationskundig. Frei nach Übereinkunft. Off. unter Chiffre K A 2117 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de service oder Restaurationskellner

Off. unter Chiffre S K 1914 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Servier-tochter

mit guten Zeugnissen suchen für die Wintersaison im Berner Oberland oder Bündnerland Stellung im gleichen Betrieb. Angebote erheben an Elfriede Frickinger, Augsburg K, Lützowstr. 87, Deutschland.

Etagenportier

sucht Wintersaisonstelle. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre T 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de cuisine

(suisse) expérimenté, cherche place pour saison d'hiver, avec ou sans brigade, si possible Suisse romande. Adresser offres sous chiffre C 2081 à l'Hôtel-Revue, Basel 2.

Koch

mit Auslandsaufenthalt sucht Stelle als

Commis

in guten Saisonbetrieb. Off. an B. Kaufmann, Buchs ZH, Telefon (051) 94 42 35.

réception

dans hôtel à la montagne. Offres sous chiffre C 57251 Q à Publicitas S.A., Bâle.

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. Inverser senden an Drogerie Schärer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort

Entremetier oder Commis-Saucier

sucht für kommende Wintersaison neuen Wirkungskreis. Zuletzt in der franz. Schweiz tätig gewesen. Gute Zeugnisse vorhanden, evtl. Jahresstelle. Offerten an: Klaus Finke, Hüttenstr. 14, Alenau/Oberharz (Deutschland).

secrétaire

bien expérimentée dans tous les travaux de bureau, parlant 6 langues, cherche poste de confiance dans établissement de 1^{er} ordre. Offres case postale 282, Genève 11.

Junge, deutsche, fachkundige

Restaurations-tochter

sprachkundig, sucht Stelle für die Wintersaison in Erat-Klasshaus. Gute Referenzen. Offerten erheben an Kunigunde Spiegel, Boelerstr. 188, Hagen/W. (Deutschland).

unge, zuverlässige Sekretärin

mit Handelschuldipolom und Praxis, Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift, sucht passende Saisonstelle in Hotel oder Reisebüro, Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre S N 2123 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de cuisine

(Schweizer) sucht Stelle für die kommende Wintersaison evtl. Jahrestelle. Offerten mit Lohnangaben und Arbeitsbedingungen sind erheben unter Chiffre C D 2120 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Branchenkundige Schweizerin, 25j., sucht Stelle als

Restaurations-tochter

Italiener, seit 14 J. in der Schweiz, Deutsch, Französisch, Englisch, ungeduldig Stelle sucht Stelle in Wintersaison, evtl. Jahrestelle. Off. an Max Modena, Baselstr. 15, Luzern. Tel. (041) 2 18 67.

Secrétairin

Junge Schweizerin sucht Stelle als

CHEF DE SERVICE

in Jahres- oder Saisonstelle. Bin Inhaber des Wirtedipl., fambier- u. tranchierkundig und beherrsche den Bankett wie auch den à-la-carte-Service. Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch, Italienisch. Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre F S 2068 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinköchin u. Hilfsköchin

suchen zusammen Wintersaisonstelle in gepflegtem Hotel
Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre A K 2071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stellung für Wintersaison als

Allein-koch

oder zu kleiner Brigade. Gute Referenzen vorhanden. Bin 22 Jahre alt. Angebote mit Gehaltsangabe an Klaus Jo Schulz Am Hasenberg 47 Hamburg/Fu (Deutschland).

Chef de partie

cherche place Lausanne environs p. 1^{er} novembre. Bonnes références. Offres sous chiffre P W 18209 L à Publicitas Lausanne.

Offerten von Vermittlungsbüroaus
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Sind Sie jener erstklassige Hotelbetrieb im In- oder Ausland welcher in der Lage wäre, die erfolgreichen Erfahrungen sowie die besten Referenzen und internationalen Verbindungen eines bestausgewiesenen Hotelfachmannes auszunutzen, dann richten Sie bitte eine Offerte unter Chiffre B H 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Directeur d'hôtel

italien, très expérimenté, âgé de 50 ans, 20 ans de direction dans différents pays, libre à partir de janvier 1961 ou à convenir, désire entrer en contact avec Sociétés hôtelières de n'importe quel pays. Disposé se présenter propres frais. Prière d'adresser sous chiffre D H 2098 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Ich suche für meine 18jährige Tochter (Hoteliertochter) Stelle für Buffet und Service

in gutes Café oder Restaurant, zur Erlernung der franz. Sprache. Ist tüchtig im Service, wenig franz. Kenntnisse. Winterkurort der Westschweiz bevorzugt. Eintritt 15. Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten an Fam. Krummenacher, Giselboden 9, Luzern.

Hotel-Praktikantin

Deutsche, 24jährig, engl. und franz. Sprachkenntnisse, als Buffettochter bereits in der Schweiz tätig gewesen, sucht Stellung in gutem Hotel, Zürich und St. Moritz bevorzugt. Angebote erbitte: Rosemarie Hageböck, Homburg vor der Höhe, Dietzheimerstrasse 17, (Deutschland).

Geschäftsinhaber der Lebensmittelbranche, Ende 40 Jahre, mit einwandfreiem Leumund, Deutsch und Franz. sprechend, sucht neuen Wirkungskreis. In Frage kommt

Vertrauensposten

gleich welcher Art. Offerten bitte unter Chiffre V P 2108 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

Schweizer, 41 Jahre alt, sucht Zwei-Saison-Stelle. Auch als Küchenchef-Alleinkoch, entremetskündig. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Beste Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre E 46401 Lz an Publicitas Luzern.

Jeune fille de nationalité française, parlant français, anglais, allemand, cherche emploi pour la saison d'hiver dans hôtel Suisse allemande, dans

réception, secrétariat

demande logement, nourriture, argent de poche Offres sous chiffre RS 2017 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junger Koch (21) Deutscher, sucht Stelle für Winteraison 1960/61 als

Koch-Commis

in erstem Schweizer Hotel. Gute Französischkenntnisse vorhanden. Angebote an Hotel Gaiser, zurzeit Bremser's Parkhotel, Baden-Baden (Deutschland).

KOCH

22 Jahre, Deutscher, mit guten Referenzen, zuletzt in Sommersaison in der Schweiz tätig, sucht neuen Wirkungskreis. Offerten erbeten unter Chiffre KO 2008 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 Commis de cuisine

allemands, avec meilleurs certificats et références, cherchent place pour la saison d'hiver, de préférence en Suisse française. Ont déjà travaillé cet été en Suisse romande. Offres sous ch. M.L. 89685 à Carl Gabler Werbegesellschaft mbH, Karlsplatz 13 München 2 (Allemagne).

Gesucht

Kochlehrstelle

für 17jährigen, starken, intelligenten Jungling auf Frühling 1961. In Frage kommt gutes Hotel in der französischen Schweiz. Offerten unter Chiffre KI 2014 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme de 19 ans ayant fait l'apprentissage de boucher-charcutier cherche place comme apprenti cuisinier

Entrée 1er novembre 1960. Préférence serait donnée au Tessin. Faire offres à Frédy Saladin, av. des Alpes 88, Montreux, tél. (021) 6 37 19.

Jeune homme marié de nationalité suisse cherche pour mars 1961

DIRECTION D'HOTEL

ou éven. Sous-direction J'offre: parfaite connaissance du métier dynamisme et esprit d'initiative caractère calme et réfléchi. Je désire: place à l'année, liberté d'action, ambiance de travail agréable. Faire offres sous chiffre D H 1985 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Österreichische Tanzkapelle aus Wien

(3-4 junge Männer, Akkordeon, Schlagzeug, Bass Gesang, auf Wunsch auch mit Sängerin) bekannt aus internat. Kurorten Österreichs sucht Engagement Offerten unter Chiffre A 52818 G an Publicitas St. Gallen.

Suche für die Winteraison Stelle als

Hotel-Praktikantin

Lory Lichtenberger, Hotel Gothard, Interlaken.

Junger Hoteller, mit Diplom Schweizer Hotelfachschule Lausanne, sucht Stelle als

Sekretär de réception

für Winteraison in Erstklassshotel. Gute Allgemeinbildung (Matura). Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch und Italienisch. Offerten unter Chiffre S R 2034 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de réception

junger Schweizer, bestqualifiziert, Deutsch, Französisch und Englisch, anpassungsfähig, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten unter Chiffre ZR 1930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurationstochter

gesetzten Alters, hamburkundig, sucht Stelle in nur gepflegtem Speiserestaurant oder Hotel. Eintritt 1. Dezember. Bitte Offerten unter Chiffre RE 2013 an die Hotel-Revue, Basel 2.

2 gutaussehende Schwestern suchen in der franz. Schweiz Stelle als

Barmaid und Barlehrtochter

wenn möglich in der gleichen Bar. Offerten unter Chiffre B B 2070 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Arbeitsamer deutscher Koch-Commis aus ersten Häusern mit besten Zeugnissen sucht (auch in französischer Schweiz) für 1. oder 15. November geeignete Saison- oder Jahresstelle als

Saucier i. Commis-Saucier

in grösserem Betrieb, evtl. auch Alleinkoch. Freundliche Angebote mit Gehaltsangaben unter Chiffre SC 2010 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demostelle, italienische, domizilierte in Suisse, connaissance des 3 langues nationales, cherche place comme

femme de chambre ou tournante

Entrée aussitôt immédiate. Offres sous chiffre 20521 Publicitas Locarno.

Portier Koch

sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Ernst Streun, Gultannen (Oberhasli, Bern).

17jähriger Bursche sucht eine

Kochlehrstelle

in Gasthof oder kleineres Hotel. Eintritt 15. November. Offerten unter Chiffre K L 2107 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

sucht für Winteraison Stelle in Hotel. Offerten unter Chiffre S N 2109 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Österreicher, 23 Jahre alt, 3 Jahre Schweiz, 1 Jahr Holland-Amerika-Linie, sucht Stelle als

ab sofort oder Winteraison. Angebote an K.E. Rader, Ziegelofengasse 6/II, Wien 4. (Österreich).

Holländisches Ehepaar, Anfang 40, sucht Stellung in Winteraparthotel. Bekannt mit dem ganzen Betrieb. 20jährige Erfahrung. Mann:

Betriebsführer od. Buffet, Kontrolle, Kassier

Frau: Kaffeeköchin-Tournante, Buffetdamen evtl. Governante

Off. unter Chiffre B K 2106 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Duo

Klavier, Gitarre, Gesang plus 4 ergänzende Instrumente. Repertoire, Lieder in französischer, italienischer, deutscher, englischer und spanischer Sprache, frei ab 15. November. Offerten unter Chiffre O 36905 Publicitas Luzern.

Gesucht

Kochlehrstelle

auf Frühjahr 1961 für unseren 16jährigen Sohn, P. Murer, Tobel, Rütli (Zch.), Tel. (055) 4 32 40.

Restaurations-tochter

sprachkundig, sucht Stelle für Winteraison, evtl. als Saaltochter. Offerten unter Chiffre RS 2009 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LADY, BRITISH seeks post in mountain hotel, as

assistant housekeeper or in another capacity. Write under cipher O 155622 X, Publicitas, Genève.

Ehepaar

(27/29) im Service tätig sucht Winteraisonstelle (Saal), Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre OFA 1636 B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

BARMAID

sucht Winteraisonstelle. (Seit Jahren in der Schweiz beschäftigt, z. Zt. in England.) Offerten an Chiffre AS 17520 L.O., ASSR, Locarno.

Küchenchef

mit besten Referenzen, sucht Stelle für Winteraison in mittlere bis grössere Brigade. Offerten an K. Wall-schleiger-Staub, Aarburg AG, Tel. (062) 7 46 40.

Austriecherin de 29 ans, connaissances en français et anglais, cherche place dans hôtel pour service de

RECEPTION

pour la saison d'hiver. Ecrire sous chiffre J 155700 X à Publicitas Genève.

Zwei Mädchen (25 und 22 Jahre) suchen per ca. 15. November

Saisonstellen

im gleichen Betrieb in Hotel oder Restaurant in St. Moritz, Davos oder Arosa, als

1. Beiköchin (mit guten Kochkenntnissen)

2. zum Anlernen im Kochen (mit guten Vorkenntnissen) Offerten mit Angaben über Lohn und Arbeitsbedingungen erbeten unter Chiffre C 7831 G an Publicitas St. Gallen.

Couple cherche engagement pour saison d'hiver comme

chef de cuisine ou chef-garde-manger et femme de chambre parlant anglais, allemand, français. Bonnes références. Faire offres sous chiffre C O 2082 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Restaurations-tochter

gewandt und fachkundig sucht Stelle in Winteraison. Offerten unter Chiffre C P 2061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle für Winteraison als

Conducteur-Chauffeur oder Portier-Conducteur

Offerten unter Chiffre C P 2061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Couple

parlant 4 langues, connaissance parfaite des deux services, cherche place dans Bar-dancing-restaurant. Ecrire sous chiffre P L 17835 L à Publicitas Lausanne.

Italiener, 22 Jahre alt, sucht passende Stelle als

Commis od. Kellner

Spricht Italienisch, Französisch, Deutsch und etwas Englisch. Gute Zeugnisse, bereits 2 Jahre Aufenthalt in der Schweiz. Offerten an B. Stefanel, Café Olympia, Baslerstr., Olten.

Unser tüchtiges, sprachkundiges

Zimmermädchen

(Schweizerin) sucht Winterstelle bis 15. März 1961. Anfrage erbeten an Hotel Paradis, Weggis.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buffet-töchter

(auch Anfängerinnen) Geregelter Arbeitszeit. Offerten erbeten an die Direktion Kursaal-Casino, Baden AG oder Telephone (056) 2 71 44.

Gesucht in erstklassigen Speiserestaurant, tüchtiger

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Rest. Holbenstube, Basel, Dufourstr. 42, Telephone (061) 23 36 00

Gesucht für Winteraison in Sport-hotel (40 B.) nach Davos

Allein-koch

Off. mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen gefl. unter Chiffre A K 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht umständehalber per sofort

Koch-lehrling

Offerten erbeten an Restaurant Rübli, Bern, Zeughausgasse 3.

Gesucht für Winteraison

Skilift-Kassier

Es kommt nur zuverlässige, wenn möglich sprachkundige Person in Frage. Minimalalter 22 Jahre (Geführer) Eintritt nach Vereinbarung evtl. Dauerstelle. Offerten sind zu richten unter Chiffre S K 2091 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zur Führung eines Hotel-Restaurant (ca. 50 Betten), Nähe Lugano

Gerant/Gerantin

(evtl. Ehepaar) mit Fähigkeitsausweis. Es wollen sich nur gutausgewiesene Interessenten melden. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre S 13422 Q an Publicitas AG, Basel.

Gesucht

für Winteraison nach Davos: Saaltochter Zimmermädchen Küchenmädchen Offerten mit Bild, Zeugnisangaben und Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 4078 D an Orell Füssli-Annoncen AG Davos.

Gesucht

In Jahresstelle in neuen, grösseren Betrieb der Ostschweiz: Buffettochter oder -bursche Allein-Lingère Chef de garde-Chef-Stellvertreter Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre B B 2076 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per 1. Dezember, jüngere Kioksverkäuferin per 15. Dezember Küchenchef (Alleinkoch) Commis de cuisine (evtl. Koch-Patisserie) Saaltochter jüngere, flinke Tochter für Buffet und Office. Hotel Toggenburg, Wilthaus.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft zuverlässiges, sauberes Kinderfräulein zu 2 schulpflichtigen Kindern. Konfession Katholisch. Schöne Dauerstelle mit Familienanschluss. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Frau Reitingler, Hotel Bahnhof, Baden, Tel. (056) 2 76 60.

Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds

FILLE DE LINGERIE

Faire offres avec références.

Wir suchen

auf 1. Dezember in Fremdenkurort Graubündens Sekretärin-Aide du patron mit Sprachkenntnissen, in kleinerem, gut renommiertes Haus. Gute Arbeit in Hotelkette weiter auszubilden. Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lebenslauf unter Chiffre SP 1926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

wird per 15. November evtl. 1. Dezember eine tüchtige Sekretärin nicht unter 30 Jahren. Offerten sind zu richten unter Chiffre S N 2100 an die Hotel-Revue, Basel 2.

lère fille de salle

logée, cherchée pour de suite. Hotel Bristol, Genève.

Ich suche selbständigen, exakten

Konditor

als Mitarbeiter in führende Konditorei. Arbeitsgebiet: Selbständige Herstellung von Feinbrot und Konfekt sowie Mithilfe auf Fattierposten. Angenehme Jahres- oder Dauerstelle. Offerten sind erbeten unter Chiffre K R 2125 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir haben eine grosse Bitte

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



Gesucht
in renovierten, neuzeitlichen Jahresbetrieb nach Übereinkunft:

versierte Saaltochter
sprachkundig
sowie
Saaltochter
evtl. Anfängerin

Geregelter Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst, ausbaufähige Dauerstellen mit zeitgemässen Sozialversicherungen. Ausführliche Offerten sind erbeten an K. Illi, Dir., Hotel Limmathof, Baden.

Grösserer Mittelbetrieb, Berner Oberland
sucht für kommende Wintersaison jüngeren, fachkundigen und initiativen Herrn als

Stütze des Patrons
Anfangssekretärin
(allgemeine Praktikantin)
sprachkundigen
Bahn- und Hallenportier

Oberkellner (jüngeren)
oder tüchtigen Chef de rang
Restauranttochter
mit Barkenntnissen
bestqualifizierten

Küchenchef
guter Restaurateur, zu kleinerer Brigade. Diese Stelle wird vorzugsweise im Zweijahres-Engagement (8 Monate garantiert) abgegeben.

Detaillierte Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre BM 2000 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Belvédère, Wengen

sucht in Jahres- oder 2-Saison-Stellen, mit Eintritt im Dezember:

Saucier
Patissier
Winebutler
Barmaid
Lingère-Stopferin
Lingerie-Hilfe
Büro-Angestellte
(Anfängerin)
Officemädchen od. -bursche
Küchenburschen

Wir eruchen um schriftliche, detaillierte Offerten.

Posthotel, Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Tagesbarmaid
Officemädchen
Hilfsportier
Stopferin-Näherin
(Mithilfe in der Lingerie)

Offerten an H. J. Hobi, Dir.

Gesucht

von Gross-Restaurationsbetrieb in Zürich in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft:

Personalchef
gesetzten Alters, die drei Landessprachen sprechend
Restaurant-Oberkellner
Officegouvernante
Hilfsgouvernanten
für Office und Economat
Buffetköchler

Offerten sind erbeten unter Chiffre G R 1882 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet Biel

sucht

Chef de service

in Jahresstelle.

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an P. Marques, Bahnhofbuffet Biel.

Berghotel Schatzalp, Davos
sucht auf Wintersaison

Officemädchen
(Ragazza per l'ufficio)
Hausmädchen

Offerten an die Direktion.

2 bis 3 tuchtige

Restaurationstöchter

mit Eintritt nach Übereinkunft für

Bahnhofbuffet Schaffhausen
gesucht.

Bitte detaillierte Offerten einsenden.

Brasserie du Grand-chêne, Lausanne

demande

serveuses
chef de partie (tournant)
jeune boulanger-pâtissier

Place à l'année, pas de travail de nuit.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel
in grossen alkoholfreien Betrieb

Patissier

(Souschef-Patissier)

Nur Tagesgeschäft. Eintritt 15. November oder 1. Dezember
Offerten mit Gehaltsansprüchen etc. an H. Schær-Rudolf, Dir.,
Hotel Baslerhof, Basel.

Erstklass-Haus in Zermatt
sucht

Chasseur-Telephonist

Sprachkundig, gut präsentierend und zuverlässig.
Lange Saisons. Offerten mit Referenzliste und Photo
sind zu richten unter Chiffre C T 2092 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Schweizerisches Grossunternehmen sucht
baldmöglichem Eintritt in Jahresstelle

Commis de cuisine

mit erstklassiger Berufsausbildung. Anpassungs-
fähige Bewerber schweizerischer Nationalität mit
Freude an einem regen Betrieb erhalten den
Vorzug. Englischkenntnisse erwünscht, aber nicht
Bedingung. Vollständige Bewerbungen erbeten an
Chiffre H 19533 Publicitas, Zürich 1.

Hotel Bernerhof, Gstaad

sucht für lange Wintersaison:

Commis de cuisine
Buffetdame
Zimmermädchen
Lingère
Lingeriemädchen
Küchen-Hilfspersonal

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle

Haus- und Zimmermädchen
Küchen-Lingeriemädchen

Grosser Lohn. Offerten an Hotel-Rest. Schwanen,
WII SG, Telefon (073) 6 01 55.

Gesucht

für die kommende Wintersaison (Dez. bis April):

Barmaid (für Hausbar)
Saaltochter
Küchenbursche-Casserolier
Tourante (für Office und Küche)
Tourante
für Etagedienst und Saalservice
junger Patissier-
Kochpraktikant

Offerten mit Zeugnisabschriften richte man bitte an die
Direktion Bellavista Sporthotel, Davos 2.

Hotel Albeina, Klosters-Dorf

sucht für die Wintersaison: selbständige

Saal-Restaurationstochter
(englische Sprachkenntnisse erforderlich)
Saalpraktikantin
Lingère
Portier-Hausbursche
Küchenbursche

Offerten mit Referenzen und Photo an Hans Allemann-Brosi.

Gesucht

jüngeres, sprachkundiges

Zimmermädchen

in gute Jahresstelle. Eintritt bald oder nach Über-
einkunft. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an
Bad-Hotel Bären, Baden.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in gut bezahlte
Jahresstellen:

Lingère od. Lingeriemädchen

Jeden Samstagnachmittag bis Montagmorgen frei.

Zimmermädchen

(sprachkundig)

Offerten an H. Zaugg, Hotel Volkhaus, Winter-
thur.

Gesucht

für mittelgrosses Wintersporthotel jüngeren

Küchenchef

Kleine Brigade, lange Saison. Offerten mit Referenz-
liste und Gehaltsansprüchen unter Chiffre K F 2042 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Hotel der Innerschweiz
sucht

Direktion

in Jahresstelle (Sommersaison). Hauptkundschaft USA
und England. Für bestqualifizierte Bewerber prima
Existenz.

Offerten mit Lebenslauf, Photo und Zeugnisabschriften sind
erbeten unter Chiffre DN 2064 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Une lère sommelière-fille de salle
(connaissant parfaitement les 2 services)

une débutante-fille de salle

gros gains assurés - place à l'année, ainsi qu'

un garçon de maison

et un garçon de cuisine

trouveraient place dans hôtel soigné des environs de
Neuchâtel. Entrées immédiates ou à convenir.

Offres avec copies de certificats et photo sous chiffre P 50200 N à Publicitas
Neuchâtel.

Gesucht

für sehr gutes Speise-Restaurant in Zürich

Geranten-Ehepaar

Erfordernisse:

Er: la Koch, guter Organisator.

Sie: grosse Erfahrung am Buffet, in Küche und Service.

Beide: initiativer, zäher Einsatz, gewinnendes Auftreten,
Fähigkeitsausweis (für Alkoholausschank).

Geboten wird: prima Existenz, schöne Wohnung.

Offerten mit Lebenslauf, Photos, Zeugnisabschriften
bitte unter Chiffre OFA 1217 Zq, Orell Füssli-Annoncen,
Zürich 22.

Hotel Suisse, Neuchâtel

sucht zu baldigem Eintritt in Jahresstellen:

Hotel-Sekretärin
Zimmermädchen
Hausmädchen

Ausführliche Offerten erbeten an Frau Laumann, Hotel
Suisse, Neuchâtel.

Gesucht

tüchtiger

Commis de cuisine
Hilfsköchin

neben Chef

Alkoholfreies Restaurant Randenbourg Schaff-
hausen, Telefon (053) 5 34 51.

Gesucht

in mittl. Restaurationsbetrieb in der Zentral-
schweiz neben tüchtigen Küchenchef

KOCH in Jahresstelle

Geregelter Arbeits- und Freizeit. 20 Bahnminuten
von Zürich und Luzern. Offerten mit Lohnanspruch,
frühmügl. Eintrittsdatum und Zeugnisabschriften
an Bahnhofbuffet Zug.

Gesucht

auf 15. Dezember für Wintersaison nach Davos

Alleinkoch

à-la-carte-kundig. Kenntnis der italienischen
Küche. Köchin vorhanden. Offerten mit Zeugnis-
abschriften und Bild sowie Lohnansprüchen erbeten
unter Chiffre OFA 4077 D an Orell Füssli-
Annoncen AG, Davos.

Hotel Segnes u. Post, Flims-Waldhaus
sucht für kommende Wintersaison:

**Gouvernante
Zimmermädchen
Buffet-Lehrtochter
Pâtissier**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Lohnansprüchen sind zu richten an Dir. A. Klasingli.

Luxushotel in St. Moritz

sucht für die Wintersaison
tüchtigen und erfahrenen

I. Journalführer

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre L. U. 2099 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht
in bekannten Wintersportort eine**

Alleinsekretärin

für Journal, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Offerten mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre A N 2043 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nous engageons
pour la prochaine saison d'hiver

**portier
2 filles de salle et restaurant
femme de chambre
2 filles de cuisine
lingère
jeune fille
de langue française pour s'occuper de deux enfants en âge de scolarité.**

Faire les offres au plus tôt à l'Hôtel-Auberge des Mélézes, Crans sur Sierre (Valais).

Führendes Speise-Restaurant sucht

Aide-Patron

(Herrn oder Fräulein)

Bewerber, die bereits über einen sehr guten Tisch-Service verfügen, haben Gelegenheit, sich in der Geschäftsführung eines erstklassigen Speise-Restaurants zu vervollkommen.

Offerten mit Bild, Referenzen und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten unter Chiffre AP 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, arbeitsfreudiger

KOCH

mit Kenntnis der Restauration. Guter Lohn, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an V. Sumi, Restaurant de l'Aérodrome, Prangins, Genfersee.

Das neue Sporthotel Rifa Garni, Zermatt, sucht auf den 15. Dezember

junge Köchin

auch Anfängerin.

Angebote sind zu richten an: Dr. Taugwalder, Clarastrasse 22, Basel.

Gesucht für Wintersaison nach Davos-Dorf in Sporthotel mit 35 Betten tüchtige, zuverlässige

Allein-Saaltöchter

Sprachenkundig. Offerten an H. Hellmann, Hotel Sans-Souci, Davos-Dorf.

Gesucht wird für lange Wintersaison

**Portier-Conducteur
(mit Fahrbewilligung A)
Portier-Hausbursche
Zimmermädchen
Lingère
I. Saalkellner-Barman
Saaltöchter
Köchin neben Chef
Kaffeeköchin
Pâtissier-Aide de cuisine
Küchenmädchen
Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Belvédère-Tanneck, Arosa.

Hotel Niederschlacht, Braunwald
sucht für lange Wintersaison

**Serviertochter
(Schweizerin) für Hotel-Restaurant. Nur absolut selbständige, fach- und sprachenkundige Kraft. Hoher Verdienst.
Pâtissier absolut selbständig
Saaltöchter
Anfangssaaltöchter oder Saal-Praktikantin
Buffetochter**

Offerten mit Zeugnissen und Photo an den Besitzer J. Streiff.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Lingère oder auch Lingeriemädchen

evtl. auch Anfängerin in Jahresbetrieb. Guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Adler, Arth am See.

Hotel Braunwald in Braunwald GL

100 Betten, sucht für die kommende Wintersaison:

**Pâtissier
Küchen- und Officeburschen
Küchen- und Officemädchen
Saaltöchter oder Kellner
Restaurationstochter
für Tea-Room und Dancing
Econamat-
Officegouvernante
Hotelsekretärin**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an die Direktion.

Hotel Bristol, Wengen

sucht für Wintersaison:

**Köchin
Küchenmädchen
Officemädchen
Zimmermädchen
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Portier-Hausbursche
Lingeriemädchen
Büropraktikantin**

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hermann Zoss, Dir., Gwattstrasse 81, Gwatt/Thun.

Hotel im Oberengadin

(130 Betten) sucht für die kommende Wintersaison (bei Eignung und Konventionen auch Sommer):

**Küchenchef
Commis de cuisine
Sekretärin-Journalführerin
2 Saaltöchter
Saaltöchter-Barmaid
2 Zimmermädchen
Kellerbursche**

Offerten sind zu richten unter Chiffre H O 2039 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Bern
in Café-Tea-Room mit Liqueurpatent

Anfangs-Serviertochter

Sonntags frei. Bitte Offerten mit Photo unter Chiffre A.S. 1954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

100jähriger Familienbesitz, bestgeführtes Haus Nähe Zürich, sucht jüngeren

Restaurationskoch

Derjenige junge Mann, welcher Freude am Beruf hat und gewillt ist, mit dem Patron zusammenzuarbeiten, findet eine angenehme, gutbezahlte Dauerstelle. Schriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an Gasthof Rössli, Würenlos.

Gesucht per 15. November oder nach Übereinkunft in Passantenhotel der Stadt Bern (Christliches Hospiz) junge, sprachenkundige

Büropraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild bitte senden an Hotel zum Eidg. Kreuz, Bern.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Speiserestaurant seriöses, ehrliches

Mädchen als Serviertochter

Auch Anfängerin, die gewillt ist, einen gepflegten Service zu erlernen. Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 641 Sch an Orell Füssl-Annoucen AG, Schaffhausen.

Wir suchen per 3. November (eventuell sofort) tüchtigen, sprachenkundigen

Dancingkellner

in Jahresstelle. Praxis in ähnlichen Betrieben ist unbedingt erforderlich. Offerten sind erbeten an Dancing-Bar Du Pont, Unter der Egg 10, Luzern.

Restaurant Nyffenegger, Lausanne
cherche

première lingère

Place à l'année. Faire offres ou tél. (021) 22 66 15.

Gesucht in lebhaften Grossbetrieb

**Kellermeister
Buffetochter**

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Saltratsprüchen und Photos sind zu richten unter Chiffre KB 2028 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Hirschen, Grindelwald

sucht für Winter- und Sommersaison sprachenkundige

Saaltöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Familie Bleuer, Hotel Hirschen, Grindelwald.

Führendes Haus in Bern

sucht in Jahresstelle zum Eintritt nach Übereinkunft einen erfahrenen

Küchenchef

mit internationaler Erfahrung.

Wir verlangen gründliche Kenntnisse in der Führung einer abwechslungsreichen Küche mit «à-la-carte-Service», der jedem grossen Stossbetrieb gewachsen ist, der den gepflegten Bankettbetrieb versteht und ein guter Organisator und Kalkulator ist.

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre KU 2022 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour l'hôtel City à Neuchâtel

On engage

**dame secrétaire d'hôtel
dame de comptoir
commis de cuisine
fille de cuisine
femme de chambre
lingère
portier d'étage**

Entrée le 15 novembre 1960. Faire offre au nouveau tenancier le plus vite possible. André Miserex, Restaurant «A la Gerle» Neuchâtel.

Gesucht in Landgasthof

Köchin

Neue elektrische Küche. Grosser Lohn, 1 1/2 Tage frei. Dauerstelle. Offerten bitte an O. Malinacher, Gasthof z. Kreuz, Bülach, Tel. 96 14 54.

Gesucht in Jahresstelle

**Koch
Officemädchen
Lingère**

Offerten an Hotel-Restaurant Robinson, Crans-sur-Sierre.

Hotel Brüggli, Arosa

sucht für lange Wintersaison
tüchtigen, zuverlässigen

Pâtissier

Offerten mit Zeugnisabschriften an Familie Mettler, Hotel Brüggli, Arosa.

Bekannter Landgasthof

sucht in Jahresstelle tüchtigen, seriösen

Saucier-Rôtisseur

zu mittlerer Brigade in moderne, besteingerichtete Küche. Hohes Salär und geregelte Arbeits- und Freizeit wird zugesichert. Eintritt nach Übereinkunft, spätestens 15. Dezember. Nur qualifizierte Bewerber mit guten Referenzen wollen sich melden. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Bader-Griedler, Hotel Kreuz, Balsthal SO, Telefon (062) 2 74 12.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in gute Bar mit Musik tüchtige gutaussehende

Barmaid

Tüchtiger Kraft wird sehr guter Verdienst geboten. Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 7205 an Sch Orell Füssl-Annoucen AG, Schaffhausen.

Gesucht für Wintersaison (Dezember/April)

Alleinkoch oder Köchin
sowie
Küchenmädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Gute Löhne, geregelte Freizeit, Familienanschluss. Offerten mit Lohnansprüchen, Hotel Bahnhof, Schönried, (MOB.)

Berghaus Horneggli, Schönried

bei Cataad (beim Skilift) sucht für Wintersaison sprachenkundige

**Serviertochter
Buffet-Anfängerin**

Offerten mit Bild an A. Huggler, Hotel Alpenrose, Galden.

Hotel «Stern», Chur
sucht

Alleinsekretärin

Jahresstelle, guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Alexandra Grand Hôtel, Lausanne

engage tout de suite ou pour date à convenir

portier de nuit

(éventuellement comme portier tournant pour la nuit et les étages), sachant les langues, qualifié pour le téléphone, sobre. Faire offres à la Direction avec curriculum vitae, références et prétentions de salaire.

Gesucht in Jahresstelle (evtl. Saison)

tüchtiger, zuverlässiger

**Küchenchef
oder Chef de partie**

Offerten von gutausgewiesenen Bewerbern mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Sporthotel Victoria, Gstaad BO.

Gesucht
für sofort:

Serviertöchter
für Restaurant, Jahres- oder Saisonstellen.
Für Mitte Dezember:

Saalpraktikantin
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Elger, Wengen.

Le Grand Hôtel Observatoire, St-Cergue VD
demande pour la saison d'hiver, 3 mois, possibilité de faire la saison d'été 4 mois,

**concierge
maincourantier
portier de nuit**

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

Gesucht
in gutbezahlte Jahresstelle im Tessin tüchtige

**Sekretärin-
Buchhalterin**

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerberinnen, welche in der Lage sind, eine Hotelbuchhaltung (System Ruf) selbstständig zu führen, melden sich unter Chiffre T E 2033 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
per sofort oder nach Übereinkunft für unser renoviertes Erstklass-Restaurant eine tüchtige und fachkundige

I. Buffetdame

Offerten mit Lohnansprüchen bitte an Bahnhofbuffet Olten.

Nous cherchons

**cuisinier
aide de buffet
commis de restaurant**

Entrée de suite ou à convenir. Faire offres avec photo et copie de certificats sous chiffre NS 2027 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
in gutbezahlte Jahresstelle

Haus- und Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an W. Seeholzer, Hotel Rigi-Seebodenalp, Küssnacht a.R.

DAVOS
Gesucht für lange Wintersaison sprachkundiges Schweizerpersonal:

**Hotelsekretärin
Gouvernante**
für Ecomat, Lingerie und Etage

**Saaltöchter
Hilfzimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Anna Maria, Davos-Dorf.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft in unsere neue Gärtnerei

Gärtner od. Gärtnergehilfe

Dauerstelle bei zeitgemässer Entlohnung. Kost und Logis frei. Anmeldungen unter Beilage von Zeugnissen sind zu richten an: Direktion Hotel Beatus, Merligen, Thunersee.

Prächtiges Restaurant mit Bar
im Zentrum von Genf sucht

Direktor

(eventuell Paar) im Besitze eines Fähigkeitszeugnisses; absolut qualifizierte Person, mit grosser Erfahrung, unternehmungslustig, gewissenhaft, sehr gut präsentierend (Sprachen: Französisch, Englisch, Deutsch). Offerten unter Chiffre Z 250721 X an Publicitas Genf.

GAUER-HOTELS, GRIECHENLAND
suchen bestqualifiziertes Personal für leitende Stellungen in den beiden

MIRAMARE-BEACH-HOTELS
auf Rhodos und Korfu

**Direktoren, Vize-Direktoren
Küchenchefs, Réceptionisten
Oberkellner, Housekeepers
Chefs de partie und Pâtisseries
Barmen oder Barmaids
Gouvernanten für Lingerie, Buffet usw.**

Eintritt Mitte Februar/Mitte März 1961.

Initiative und gut ausgebildete Kräfte, die Freude haben, in neuzeitlichen, besteingerichteten Bungalow-Betrieben in einzigartigem Klima und prächtiger Umgebung selbstständig zu arbeiten, wollen ihre Offerte einreichen an:

GAUER-HOTELS, c/o Hotel Schweizerhof, Bern. (Persönliche Vorstellung nur auf Verlangen)

Im Einverständnis mit den griechischen Behörden können bis 50% des Salärs in der Schweiz in sFr. ausbezahlt werden. Bei Eignung nach bestandener Probezeit wird ein langfristiger Vertrag abgeschlossen mit bezahlter Reise und Heimaturlaub.

Hotel Pilatus Kulm
bei Luzern sucht auf 1. November 1960 für Winter- oder Jahresanstellung:

Köchin oder ält. Alleinkoch
für Kantinenverpflegung und einfachen à-la-carte-Service

Tochter
mit Sprachkenntnissen, für Service und Mithilfe im Bazar

Haus-Officeburschen

Off. an die Direktion Hotel Pilatus Kulm, Tel. (041) 76 1255.

Wir suchen
in vorzügliche Jahresstellen in grösserem Bahnhofbuffet bei gutem Lohn (Pensionskasse)

**Commis de cuisine
Hilfsköchin
Buffettochter**
(Praktikantin)

Offerten sind erbeten an Bahnhofbuffet Winterthur, Fach 65

Gesucht
nach Lenzenerheide für längere Wintersaison:

Bar-Serviertöchter
sprachkundig

**Saal-Restaurations-tochter
Saaltöchter
Alleinkoch oder Chefköchin
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Küchen-Officemädchen**

Gefl. Offerten an Kulm-Hotel, Valbella.

Neues Hotel mit Tea-Room (30 Betten), Ferienkurort im Wallis, mit Sommer- und Wintersaison, sucht tüchtige

Direktion

Günstig für Koch oder jüngerer Ehepaar, evtl. Hilfspflegerin.

Sich wenden unter Chiffre D R 1965 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Wintersaison in neues Hotel garni tüchtiges

Zimmermädchen

Mithilfe im Service. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Fam. Glarner, Châlet Caprice garni, Grindelwald, Telephone (055) 3 23 35.

Gesucht
per 1. November oder nach Übereinkunft

Praktikantin

für Bureau und Service sowie als Stütze des Patrons. Sprachkundig, Alter 25-35 Jahre. Schweizerin bevorzugt. Offerten unter Chiffre P B 1869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in alkoholfreies Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn, geregelte Arbeitsbedingungen. Offerten an Alkoholfreie Gemeindestufe, Muttertanz bei Basel.

Köchin

Wir suchen

**Serviertöchter
Kochgehilfe**

Jahresstelle, sehr guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Chiffre W S 1855 an die Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (053) 5 57 27.

Gesucht

Köchin

in alkoholfreies Restaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Guter Lohn, geregelte Arbeitsbedingungen. Offerten an Alkoholfreie Gemeindestufe, Muttertanz bei Basel.

Eine treue Mitarbeiterin wird uns wegen Heirat demnächst verlassen. Aus diesem Grunde suchen wir geeignete, ehrliche und tüchtige Nachfolgerin als

Restaurations-Serviertöchter

Gepflegter Betrieb. Angenehme Arbeitsverhältnisse. Schönes Zimmer und Bad im Hause. Es bietet uns ausführliche Offerte mit Bild: Hotel Haller, Lenzburg.

Frühjahr 1961 nach Montreux gesucht in Exkursions-Büro tüchtige, sprachkundige

TOCHTER

Englisch und Französisch erforderlich. Aufgabe: Verkauf von Exkursions-, Geldwechsel, Auskunft usw. Offerten mit Bild an R. Müller, Sporthaus Ruedi, Valbella-Lenzenerheide GR.

Gesucht
an bestbekanntem Wintersportplatz:

**Anfangssekretärin
Chef de service
Etagegouvernante
Buffettochter**
(Anfängerin)

**Zimmermädchen
Küchenmädchen**

Offerten erbeten an Hotel Acker, Wildhaus.

Restaurant important à Bruxelles, Direction suisse, cherche jeune

commis-pâtissier

capable pour perfection de toute la pâtisserie suisse et glaces. Répondre sous chiffre C P 2113 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht
tüchtigen

Koch oder Koch-Pâtissier

nicht unter 26 Jahren. Offerten erbeten per Luftpost mit Zeugnissen und Bild an Cuido's Swiss Inn Aspen, Col. USA.

Wir suchen

**Zimmermädchen
Küchenmädchen
Lingère**

Wenn Sie gerne in einem modernen Betrieb in angenehmem Arbeitsklima arbeiten (gute Verpflegung, schönes Zimmer) und Wert auf geregelte Freizeit legen, so senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre G. 80214 Q an Publicitas AG, Basel.



**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
- 3 nachweisbar wärmere Wand
- 4 keine Verputz-Haarisse mehr
- 5 keine Wandbeschädigung nach Nägeleinschlagen und -entfernen
- 6 spurenloses Ausbessern von Löchern und Kratzern
- 7 gediegene Raumwirkung dank den stillgerechten 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

Gesucht für kommende Wintersaison:

**Commis de cuisine
Restaurations-tochter
Buffettochter
Saaltöchter
Lingerietöchter**

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an I. Niggli, Gasthaus Brauerei, Davos-Dorf.

Luxushotel in Südspanien
sucht

Restaurant-Direktor

in Jahresstelle. Englische und französische Sprachkenntnisse unbedingt erforderlich. Spanisch sprechende Bewerber werden bevorzugt. Stellungsantritt ab Mitte Dezember 1960. Vollständige Angebote an: James M. Henshaw, Hotel Reina Cristina, Algeciras (Spanien).

CANADA

Cherchons pour Toronto un couple

**butler-maître d'hôtel
cuisinière** (qualifiés)

Salaires élevés. Voyage payé après une année. Faire offres à E. Borgeat, Jordils 4, Lausanne.

Required for

LUXURY HOTEL IN SOUTHERN SPAIN
fully experienced

SENIOR RECEPTIONIST

age between 25 and 30. Languages essential: Spanish and English, with knowledge of French and if possible German. Apply in writing with full particulars of experience and photograph to the General Manager, Hotel Reina Cristina, Algeciras (Spain).



„gommapiuma“
für
besseres Schlafen

Ihr Gast dankt Ihnen:
„gommapiuma“-Matratzen befriedigen höchste Ansprüche!

Luftpolsterung durch Millionen kleinster Zellen, welche den ruhenden Körper tragen und ihm das herrliche Gefühl der Schwerelosigkeit vermitteln.
Vollkommene Ruhe und Entspannung: wirkliche Regeneration des Körpers während des Schlafes.
Mollige Wärme im Winter, angenehmer Temperaturausgleich im Sommer.
Absolut keimfrei und keimtötend (bakterizid). Andauernde Ventilation.
Immerwährend anatomisch richtige Lage des Körpers.
Die „gommapiuma“-Matratze ist und bleibt vollkommen geräuschlos!
Hygienisch, leicht und handlich, waschbar, absolut geruchlos.
„gommapiuma“ hält ein Leben lang! 20 Jahre Garantie.



„gommapiuma“ Matratzen

Ein Produkt der weltbekannten Pirelli-Werke. Auskunft und Bezugsquellen durch: Pirelli-Produkte AG., Zürich 5, Tel. (051) 42 56 58

Cause démolition à vendre

1000 bout. Abbaye de Mont Ville de Lausanne 57, Fr. 3.50 + verre
250 demi litre Dézaley Clos des Abbayes, Ville de Lausanne 57, scellés, Fr. 3.50 + verre
700 demi litre Burignin, Ville de Lausanne 58, scellés, Fr. 2.- + verre
1000 litre Allaman Ville de Lausanne 59, Fr. 2.- + verre
500 bouteilles Abbaye de Mont Ville de Lausanne 59, Fr. 2.20 + verre
300 demi-bouteille Abbaye de Mont Ville de Lausanne 59, fr. 1.20 + verre
Casino Municipal de Montbenon Bar Monaco Lausanne, tél. 23 43 01.

Zu verpachten

auf 1. Dezember 1960 im Zentrum der Stadt St. Gallen modern eingerichtetes

Kleinhotel

mit Café-Restaurant und Sitzungszimmer. Für tüchtigen, seriösen und arbeitsfreudigen Interessenten bietet sich gute Existenz. Offerten sind zu richten unter Chiffre K.L. 2005 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre HOTEL

60 lits, café, hall, salle à manger récemment rénovés, en plein centre de ville industrielle (Suisse romande) en pleine activité. S'adresser sous chiffre A V 2067 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

A vendre garage et hôtel

avec agences de ventes, service de carburants. Convient spécialement pour grande famille. Ecrire sous chiffre 177 à Publicitas Sion.

GENUA (Italien) Möbliertes Hotel

in zentraler Lage, mit 50 Zimmern und 84 Betten, zu verkaufen.
Zuschriften erbeten an: Casseta 17A, S.P.I., Savona (Italien).

Für alle Zwecke Service-Wagen

in Holz u. Stahl ab Fr. 175.—

Plexiglas-Vitrine

bietet Schutz gegen Rauch und Insekten Fr. 235.—

Beistell-Tische

aus Metall, erleichtern den Service. Satz à 3 Stück komplett Fr. 160.—

WESBO AG., ZÜRICH 8
Feldeggstrasse 12
Telephon (051) 32 38 12

Zu kaufen gesucht: circa 8 Nacht- tische

Eichen, hell, Höhe 70-77 cm, ca., Breite 40 cm, Tiefe 35 cm, Telephon Giarus (058) 7 22 41

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

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

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

Dettling

Les vins champagnisés par excellence,
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

31. GASTRONOMISCHE MESSE für Nahrungsmittel und Weine



DIJON
FRANKREICH

vom 31. Oktober
bis 13. November 1960

DIE GROSSE WOCHE DER ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT VOM 6. BIS 13. NOVEMBER 1960

Auskünfte: FRANZÖSISCHE HANDELSKAMMER für die SCHWEIZ, Rue du Rhône 6, Genf, und seine Delegationen in Lausanne, Basel und Zürich. Services Commerciaux de l'Ambassade de France, in Bern und Zürich.

Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 27 50 77

Nordostschweizerische Ausstellung Gastgewerbe und Hauswirtschaft 25. — 31. Oktober 1960 Zürich-Tor Spreitenbach bei Zürich

An rund 70 Ständen gelangen zur Vorführung:
Küchenmaschinen aller Art, Haushalt- neuheiten, Kaffeemaschinen, Friteusen, Grillapparate, Geschirrspülmaschinen, Mixer, Hotelsilber und -Kupferwaren, Hotelwäsche, Mobiliar aller Art, Nähmaschinen, Waschmaschinen und vieles anderes mehr.

Im Restaurant gepflegte Spezialitätenküche - Bar - Cafeteria - Degustation von Getränken und Nahrungsmitteln.

Grosser Parkplatz! Nur 15 Autominuten von Zürich! Direkt an der Kantons-hauptstrasse Zürich-Baden, zwischen Spreitenbach und Killwangen. Nur 5 Gehminuten vom Bahnhof Killwangen-Spreitenbach.

Besuchen Sie diese vielseitige und interessante Schau!

Öffnungszeiten:
täglich von 13.30 bis 22 Uhr.

Veranstalterin: Zürich-Tor, Ausstellungs- und Fachmesse GmbH, Spreitenbach bei Zürich. Tel. 056 / 3 62 33

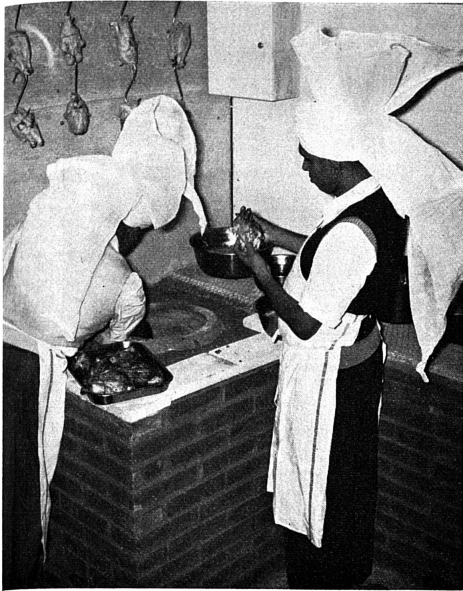


Direkt-Autobusse:

ab Wettingen-Rebstock täglich 14.30 h 19.30 h
ab Wettingen-Schönau täglich 14.35 h 19.35 h
ab Baden-Schulhausplatz täglich 14.40 h 19.40 h
ab Neuenhof-Kreuzstein täglich 14.45 h 19.45 h

Züge:

Zürich-HB ab 13.48 h 14.32 h 16.28 h 19.23 h
Zürich-Altstetten ab 13.55 h 14.41 h 16.35 h 19.28 h
Schiffen ab 13.59 h 14.46 h 16.41 h 19.32 h
Dietikon ab 14.03 h 14.52 h 16.46 h 19.37 h (werklt) u. a. m.



Indischer Tandoor-Ofen

Indien in Kloten

Jedesmal gegen den Winter hin kann man sich im Flughafen Kloten auf ein gastronomisches Ereignis besonderer Art gefasst machen. In den vergangenen Jahren waren es kulinarische Spezialitäten aus einer Reihe europäischer Länder — u. a. aus England, Frankreich, Irland, Italien und Schweden, in der Regel zubereitet von den Köchen der Fluggesellschaften — die während Wochen die Gaumen der Feinschmecker erfreuten. Der Reiz solcher kulinarischer Wochen, die uns mit leckeren Gerichten aus andern Ländern vertraut machen, liegt nicht nur in der Vielfalt der möglichen Genüsse, sie bringen uns auch geographische Bezirke in gastronomischer Hinsicht näher, dämpfen unsere Überheblichkeit und Vorurteile. Vielleicht greift dadurch die Erkenntnis Platz, dass manche Ländern in kulinarischer Beziehung Leistungen aufweisen, die würdig wären, auch unseren Speisezetteln zu bereichern. Und das ist ja wohl auch der Grund, warum der initiale Flughafenrestaurant Werner Ginz seine Fühler nach immer neuen Gebieten ausstreckt, stets der Devise folgend: Prüfe alles und das Gute behalte! Diesmal überrascht er uns mit indischer Kochkunst. Da für diese aber kein «Escoffier» besteht,

der uns die Rezepte vermittelt, denn die indische Küche beruht ganz auf Tradition, auf Fingerspitzengefühl, und die Qualität des Essens hängt ausschliesslich von der Fähigkeit der Köche ab, liess er die Köche von Indien kommen. Dank des Entgegenkommens des Restaurateurs Harish Lamba, Besitzer der bekannten Restaurants Volga und Ali Baba in Bombay und Betreuer des Bord-Buffets der Air India, stellte dieser zwei seiner Meisterköche zur Verfügung, die nun vom 15. bis zum 26. Oktober unter der Oberaufsicht des Herrn Lamba original-indische Gerichte zubereiten. Zwei reizende Indierinnen stehen den Gästen beratend zur Seite.

Wenn man von indischer Küche spricht, muss man sich bewusst sein, dass es in diesem riesigen Land keine einheitliche Küche gibt. Schon aus klimatischen Gründen bestehen grosse Unterschiede von Gebiet zu Gebiet. Im Osten ist es der Reis, im Norden sind es mehr die Hülsenfrüchte, die die Essensgewohnheiten der Inder bestimmen. Während im Norden das Kernobst zu Hause ist, wachsen im Süden Mangofrüchte, Ananas, Bananen. Auch das religiöse Moment spielt eine Rolle. In Moslem-Provinzen wird kein Schweinefleisch gegessen, in den

Hindugebieten dagegen kein Kalb- und kein Rindfleisch. Am häufigsten findet man Lamm- und Schaffleisch und vor allem Hühner. Dazu kommt eine reiche Auswahl von Meer- und Süsswasserfischen. Viele Inder leben aber auch vegetarisch. Gibt es somit keine einheitliche indische Küche, so wird doch in den Gaststätten ganz Indiens ein Essen serviert, das sich auf die kulinarischen Gepflogenheiten des Handschabs und Kaschmirs stützt und das auch dem westlichen Gaumen zusagt, ein würziges, nicht zu scharfes Essen, dessen Hauptgerichte in Kloten originalgetreu zubereitet werden.

Es gibt Curry und Curry. Die indische Küche kennt kein Currypulver, und es gibt viele typische indische Gerichte, die ohne Curry zubereitet werden. Wo aber Curry verwendet wird, da ist es das Produkt einer raffinierten für jedes Gericht individuell aus verschiedenen Kräutern und Gewürzen bestehenden Mischung. Man braucht zu indischem Curry, der täglich frisch hergestellt wird, je nach Speise, für die er gebraucht wird: Gelbwurz, Koriander, Senfkörner, Fenchel, Liebstöckel, Mohrsamen, schwarzen Zwiebelsamen, Thymian, Majoran, Salbei, Rosmarin, Basilikum, Sesam, Petersilie, Stachelkummel, grünen Ingwer, Nelken, Zimt, Kardamon, Lorbeer, Muskatnuss und Muskatblüten, roten, schwarzen und weissen Pfeffer und anderes mehr. Auch werden Knoblauch und kräftige Perlwiebeln verwendet, und je nach der Speise kommen noch Rosenwasser, Bienenhonig, Lotus- und Safranblüten hinzu. So hat jeder Curry, je nach Zusammensetzung und Zubereitung einen andern Geschmack.

Die Küchengeräte sind von sehr primitiver Art. Sowohl im Privathaushalt als in Hotels verwendet man Holz- oder Kohlenherde, Messing- oder Kupferpfannen ohne Stiel, einfache Möser und Tiegel. Im kälteren nordwestlichen Teil von Indien steht hauptsächlich der Tandoor-Ofen im Gebrauch. Dieser ist ein sehr zerbrechlicher, von Hand geformter Lehmofen, dessen Herstellung etwa einen Monat beansprucht, weil beim Aufbau die Lehmsschichten vorweg trocknen müssen. Ein solcher mit Holzkohle beheizter Tandoor-Ofen ist im Flughafenrestaurant errichtet worden, und der Gast kann hier die Köche,



Ankunft der indischen Meisterköche in Kloten

wie unser Bild zeigt, an der Arbeit sehen. An langen Spiesen wird z. B. das Geflügel oder Fisch in die konische Ofenöffnung gesteckt und gebraten; an den Wänden dieses Ofens wird auch das schmackhafte Nan-Brot gebacken. Das geht so vor sich, dass der mit der Hand flachgezogene Teig an die Ofenwand gedrückt wird, die so heiss ist, dass schon nach drei Minuten der Backprozess abgeschlossen ist und der Koch mit einem Stab das Brot wegspeisen kann. Curry-Gerichte und Tandoor-Spezialitäten sind es, die dem Gast einen Begriff von Indiens Tafelfreuden vermitteln.

Messe von Dijon

Die 31. Messe von Dijon findet vom 31. Oktober bis 13. November statt. Als Fachausstellung für Nahrungsmittel und Gastronomie wird diese Veranstaltung unter Mitwirkung von den Verbänden der Nahrungsmittelindustrien und deren Werbeorganen organisiert und interessiert somit die ganze Nahrungsmittelbranche. Wegen ihrer Spezialisierung lässt sie sich mit den berühmten Messen ANUGA, HOGAFA, BRITISH FOOD FAIR und mit denjenigen in Brüssel, Bologna, Parma, Utrecht usw. vergleichen.

Dijon ist ein gastronomisches Zentrum, das in dieser Hinsicht schon seit dem 12. Jahrhundert berühmt war, dazu in der Nähe der Hauptstädte Westeuropas gelegen — zwei Eigenschaften unter manchen andern, die seiner Messe ein ständig wachsendes Prestige verleihen.

Die originelle Verwirklichung dieser Ausstellung von Qualitätswaren der Nahrungsmittelbranche, die

eine ganz besondere Atmosphäre schafft, die Vorträge über Themen, die die Nahrungsmittelindustrie und die Diätetik betreffen, die Anwesenheit ausländischer Besucher, Käufer, Journalisten verleihen dieser «Veranstaltung der Feinschmeckerei» eine unvergleichliche Anziehungskraft.

«Alles, was es zu essen oder trinken gibt», so könnte der Titel des Messekatalogs lauten.

Auf der diesjährigen Messe wird man besonders eine zahlreichere Beteiligung der Konserven- und Wurstfabrikanten, der Milchwirtschafter (300 französische Käsesorten), der Fabrikanten von Dauerbackwaren und Diätärnahrungsmitteln finden. Die Brauerei wird auch anwesend sein. Und während der ganzen Woche der Ernährungswirtschaft (vom 6. bis 13. November) werden die Berufsstände tagen und mit den ausländischen Käufern Kontakt nehmen.

Auch stellen mehrere Nationen ihre Produkte aus. Die Ausstellung der Meerfrüchte und der Fischerei wird eine anziehende, dokumentarische Schau bilden.

JÓZSEF VENESZ

Ungarische Kochkunst

Der Verfasser, József Venesz, zählt zu den besten Kochkünstlern Ungarns. Auf der Brüsseler Weltausstellung leitete er das ungarische Restaurant, das mit dem Grand Prix ausgezeichnet wurde, und nicht geringer ist die Anerkennung zu schätzen, die das internationale Publikum durch seinen ständigen Zustrom den durch Venesz gebotenen gastronomischen Freuden zollte.

In seinem grossen Kochbuch sind die besten Rezepte der west- und osteuropäischen sowie der ungarischen Küche vollzählig enthalten.

Was die leichtverständlichen, einfachen und doch so raffinierten Rezepte etwa noch schuldig bleiben, holen die vielen bunten Illustrationen nach, die ein prächtiger Buchschmuck sind und den Köchen die Arbeit sehr erleichtern, da sie die Phantasie ansprechen und zur Nachahmung anregen.

Mit vielen farbigen Illustrationen, 384 Seiten, Halbheften, gebunden Fr. 10.—.

Zu beziehen durch die

Buchhandlung Literaturvertrieb, Zürich 4

Feldstrasse 46, Telephon (051) 27 60 68

Ultra-Bienna

garantiert das längste Leben Ihrer Wäsche!

Dieses führende Seifenwaschmittel wäscht zuverlässig, bleicht sehr schonend und verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben. Für Waschautomaten besonders geeignet und empfohlen.

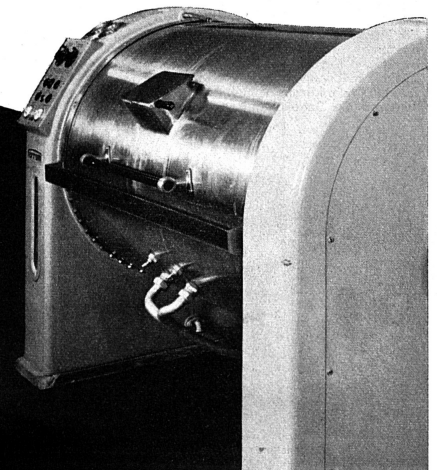
SOBI zum Vorwaschen normalschmutziger Wäsche

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

PERBORAT EXTRA Sauerstoffbleichmittel

ANGORA für feine Wäsche, Wolle, Seide und Nylon
Verlangen Sie unseren kostenlosen und unverbindlichen Beratungsdienst.

SEIFENFABRIK SCHNYDER, BIEL 7



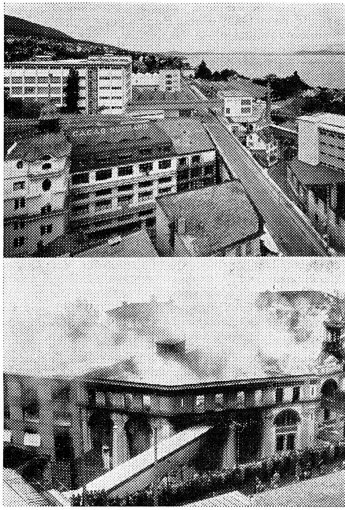
Besuch bei Chocolat Suchard S.A. in Serrières

In der Nacht vom 19. auf den 20. Oktober 1957 brannte in der Serrières-Schlucht eines der ältesten Gebäude der 1826 gegründeten Schokoladenfabrik Suchard bis auf den Grund nieder. Dem Unternehmen erwuchs dadurch ein grosser Schaden, denn nicht nur waren sieben neue Installationen eingebaut worden, sondern es befand sich auch das Weihnachtsgeschäft in voller Fahrt. Hauptsächlich war die bedeutende Confitserie-Abteilung, die nahezu 200 Arbeitskräfte beschäftigte, vom Brand betroffen worden, und es musste in Rekordzeit in einem andern Raum eine neue Confitserie improvisiert werden, damit die Produktion ohne nennenswerten Unterbruch weitergehen konnte.

Und neues Leben spriess aus den Ruinen

Aus der Asche erstand eine neue Schokoladenfabrik. Die Unternehmensleitung ging sofort an die Projektierung eines Neubaus, und jetzt erhebt sich an Stelle des abgebrannten Gebäudes ein moderner Zweckbau, in dessen Erdgeschoss Lastwagengaragen eingebaut und in dessen darüberliegenden Stockwerken die Sugus-Fruchtbombons-Abteilung untergebracht wurde. Für die Schokoladen-Confitserie-Abteilung, die sich im eingeseicherten Fabrikteil befunden hatte, wurde durch die bekannte Basler Architekturfirma Suter & Suter ein Neubau errichtet, der mit allen modernen Schikanen, so auch mit weitgehender Vollklimatisierung ausgestattet ist. Der Bau vereinigt die verschiedenen Fabrikationsphasen auf dem gleichen Niveau. Mit diesem Neubau haben die Fabrikationsanlagen eine beträchtliche Erweiterung erfahren.

Aus Anlass der kürzlichen Inbetriebnahme der zwei umfangreichen neuen Fabrikanlagen fand am 11. Oktober eine Pressebesichtigung statt, an der



Gesamtbild der Suchard-Fabriken in Neuchâtel-Serrières. An der Stelle des im Oktober 1957 abgebrannten Gebäudes (unteres Bild) erhebt sich heute die Fabrik für Sugus-Fruchtbonbons (am rechten Bildrand). Die neue Schokoladen-Confitserie-Fabrik steht links von der nach Neuenburg führenden Strasse (in der oberen Bildmitte).

(Photo F. Perret)

auch zahlreiche Vertreter der Behörden und der Wirtschaft teilnahmen. Der instruktive Rundgang vermittelte einen Einblick in

die Schokoladenherstellung vom Rohstoff bis zum Fertigfabrikat

Durch neuzeitliche Beförderungsanlagen gelangen die Rohstoffe direkt von der Bahn in die Silos, um von dort von einer Produktionsstätte zur andern zu fliessen. Erst nach einem gründlichen Reinigungsprozess gelangen die Kakaobohnen ins Lager. Wie nötig dieser ist, zeigt unser Bild: die unglaublichsten Dinge finden den Weg von den Tropen bis zur Rohstoffverarbeitung.

Für die Endqualität ist die Wahl der richtigen Kakaosorten, sodann das peinliche Reinigen und Ausortieren und vor allem das Rösten von entscheidender Bedeutung. Auf das Brechen der Bohnen folgt das Mahlen, und die dabei erzeugte Wärme bringt die Fettstoffe der Kakaobohne, die Kakaobutter, zum Schmelzen, und als herrlich duftende Masse fliesst der Kakao durch die weiteren Produktionsetappen.

Jede Schokoladenfabrik hat ihre Fabrikationsgeheimnisse. Diese betreffen vor allem das Mischen der verschiedenen Zutaten zur Erzielung der verschiedenen Schokoladensorten. Ein Kommandopult regelt bei Suchard die Dosierung der Rohstoffe. Ein Druck auf einige Tasten, und automatisch fliesst das für jede einzelne Schokoladensorte nach wohlbehütetem Rezept vorbestimmte Quantum Kakao, Zucker, Milchpulver, Kakaobutter mit den andern Zutaten in die Mischtrommel. Auf grossen Walzwerken wird die Schokolademasse immer und immer

wieder auf das innigste vermengt, zugleich erwärmt und belüftet. Bis 72 Stunden dauert dieser Prozess, der nötig ist, um der Schokolade den zarten Schmelz und das gewünschte Aroma zu verleihen.

Hat nun die Schokolade den höchsten Grad der Vollendung erreicht, kann sie zu Tafeln gegossen oder in der Konditorei weiterverarbeitet werden. Spezialsorten werden durch lockere Zutaten bereichert wie Früchte, Honig, Rahm, Likör, geröstete Nüsse aller Art. Der Konkurrenzkampf gewinnt immer wieder mit neuen Füllungen die Gunst des Konsumenten zu erobern, und in dieser Hinsicht hat Suchard es an Anstrengungen nicht fehlen lassen. Auf gewaltigen Laufbandanlagen für das automatische, gewichtsgenaue Giessen, das Schütteln und Rütteln der Formschalen gelangt die Schokolademasse in die Kühlanlage, wo sie erstarrt und die Tafeln ausgeformt werden, um hernach von automatischen Verpackungsmaschinen verkaufsfähig in die Versandabteilung befördert zu werden.

Der Herstellung der «Sugus»-Bonbons, die auf reinen, natürlichen Fruchtsäften aufgebaut ist, sind spezielle Fabrikationsräume reserviert. Hier atmet man den Duft frischer Früchte ein. Der in diesen Räumen gewonnene Einblick in die Sugus-Fabrikation war geeignet, die Überzeugung vom hohen Qualitätsgrad dieses Erzeugnisses zu festigen.

Der Rundgang wäre unvollständig gewesen ohne einen Blick in die Confitserie, in der die Handarbeit einen verhältnismässig wichtigen Platz einnimmt. In vielen hundert Variationen laufen hier Bonbons, Pralinestengel usw. durch die Tunkmaschinen, um schokoladebraun aus dem Bade zu steigen und von genialen Maschinen geformt und umhüllt zu werden. Mit Interesse verfolgt man hier auch den Aufbau von Geschenkpackungen. Der Clou aber war das «Do it yourself!» Prominente Persönlichkeiten bekommen bei der Schokoladeprüfung, dass sie auch im Beruf des Confiseurs reüssiert hätten. So zeigte z. B. der Generaldirektor der SBB, Dr. John Favre, ein erstaunliches Geschick in der Garnierung von Pralinen.

Während die Schokolade den vollen Fettgehalt der Kakaobohne — gewisse Sorten erhalten sogar einen Extrazusatz an Kakaobutter — verlangt, erbringt Kakao als Pulver für die Verwendung zu Getränken eine teilweise Befreiung vom Fettgehalt. Riesige Pressen scheiden hier die Butter, dort den Kakao als Kuchen aus, der dann in komplizierten Anlagen noch verfeinert wird.

Die Marke Suchard — ein bekannter Name in der Hotellerie

In der Hotellerie findet Schokolade eine vielfältige Verwendung. Wenn als Frühstückstrank eine «Chocola complit» verlangt wird, dann ist es häufig Suchardkakaó, der hier verwendet wird. Oder man denke an die beliebte Coupe Danemark; auch hierfür verwendet der Entremetier mit Vorliebe eine so weltbekannte Marke wie Suchard. Das gleiche gilt für den Hotelpatissier. Und auch im Lunchpaket findet sich oft eine kleine Suchard. Weit wichtiger als der Absatz ihrer Produkte an die Hotellerie sind aber die Mengen Schokolade, die unsere Schokoladenindustrie alljährlich an die Fremden verkauft, die auf einer Firmreise in unsere Lande kommen. Wenn Suchard «nur» 20% ihrer Produktion exportiert — das Unternehmen besitzt allerdings eine Reihe von Tochtergesellschaften sowohl in EWG als in EFTA-Ländern — so wäre die Exportquote wohl noch bedeutend grösser, wenn man auch den sog. «unsichtbaren» Export statistisch erfassen könnte, denn die Millionen Fremden kaufen Schweizer Schokolade in solchen Quantitäten, dass davon sich auch ein grosser Teil auf die Marke Suchard entfällt. Dem Fremdenverkehr verdankt das Unternehmen indirekt via Hotellerie und direkt durch die Schokoladenkäufe ausländischer Gäste einen wesentlichen Teil seines Umsatzes. Darin zeigt sich die befruchtende Wirkung des Fremdenverkehrs auch auf diesen wichtigen Zweig der Schweizer Industrie.

Empfang im Schloss Boudry

Nach dem Rundgang waren die Pressevertreter und eine grosse Anzahl prominenter Gäste — wir erwähnen nur den conseiller d'Etat J. L. Barrelet, Minister Gérard Bauer, Nationalratspräsident Clotui, Generaldirektor der SBB Dr. John Favre und den Delegierten für wirtschaftliche Landesverteidigung Dr. F. W. Hummler — zum Mittagessen ins Schloss Boudry eingeladen. Hier, in den mittelalterlichen Räumen dieses dem Kanton Neuenburg gehörenden Schlosses, begrüsst Direktor H. C. Lichti, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Chocolat Suchard S.A., die Geladenen. Er erblickte den Sinn der Fabrikbesichtigung darin, weite Kreise mit dem Zweck und dem Leben des Unternehmens, mit seinen Anstrengungen, seinen Schwierigkeiten, seinen Errungenschaften und seinem Verhalten gegenüber den Mitarbeitern, den Behörden, den Lieferanten und den Kunden vertraut zu machen, damit sich die Allgemeinheit über die wirtschaftliche und soziale Nützlichkeit des Unternehmens ein Urteil bilden könne. Nach diesem Exkurs auf das Gebiet der «Public relations» erinnerte er an den Gründer des Unternehmens Philippe Suchard, dessen Geist der Initiative und der Menschlichkeit im heutigen Unternehmen, in dem sich Tradition und Fortschritt miteinander verbinden, weiterlebt. Zurzeit beschäftigt Suchard gegen 800 Personen in Neuchâtel-Serrières — eine Zahl, die erst ihr richtiges Gewicht erhält, wenn man bedenkt, dass die zunehmende Mechanisierung und Automatisierung



Die neue Schokoladen-Confitserie-Fabrik von Suchard in Neuchâtel-Serrières fügt sich harmonisch in die Gesamtanlagen dieses 1826 gegründeten Unternehmens ein. (Photo F. Perret)

das Verhältnis zwischen Arbeitskräften und Produktion ständig verändert.

Für das Unternehmen in Serrières hat sich, wie Direktor Lichti weiter ausführte, die Zahl der Märkte im Laufe der Jahre durch die Gründung von ausländischen Fabrikationsgesellschaften vermindert. Diese zwecks Erhaltung und Weiterentwicklung des Suchard-Geschäftes in den Ländern mit zu hohen Zollschränken vorgenommenen Produktionsverlagerungen erweisen sich im Zeitalter der Integration als vorteilhaft. Für den Augenblick wirkt sich die Reglementierung des Austausches von Schokoladenprodukten im Rahmen der EFTA für die schweizerische Industrie nachteilig aus. Während die Schweiz die vereinbarte Liberalisierung durch Herabsetzung des Einfuhrzoll auf Schokolade um 20% ab 1. Juli durchzuführen, haben sich ihr mehrere Partnerländer — insbesondere Österreich, Grossbritannien und Schweden — entzogen, indem sie den Einfuhrzoll ganz oder teilweise als Fiskalzoll aufrechterhalten. Unsere Industrie wehrt sich energisch gegen diese unterschiedliche Behandlung. Es zeigen sich hier die Anlaufschwierigkeiten auf dem Wege zu einer wirklichen Integration, wie sie für die Zukunft Europas nötig ist. Es wird an der Wirtschaft liegen, sich in einem positiven Geist der neuen Lage anzupassen.

Die Aussichten für die Weiterentwicklung der Schokoladenindustrie beurteilt Direktor Lichti als günstig. Die Zunahme der Weltbevölkerung und die Verbesserung des Lebensstandards vergrössern fortlaufend die Zahl der Konsumenten. Der Weltverbrauch an Rohkakao, der sich in den letzten Jahren zwischen 800 000 und 900 000 Tonnen bewegte, wird in den nächsten Jahren eine Million Tonnen übersteigen. Der Redner äusserte sich ebenfalls zuversichtlich über den Schweizer Markt. Ab-

schliessend umschrieb er die dem Unternehmen durch den grossen Pionier Philipp Suchard klar vorgezeichnete Aufgabe wie folgt: Versorgung der Märkte mit Produkten höchster und preisgerechter Qualität, Sicherstellung der Rentabilität des Unternehmens und dauernde Beschäftigung der Mitarbeiter zu befriedigenden Arbeitsbedingungen.

Auf diese Weise werde Suchard-Serrières als treuer Hüter einer wertvollen Tradition seine Aufwärtstendenz fortsetzen und eine Arbeitsgemeinschaft aufrechterhalten, die sich loyal in den Dienst des Konsumenten stellt.

Es sei noch kurz die Ansprache des Präsidenten des Regierungsrates des Kantons Neuenburg, Edmond Guinand, erwähnt; der den Empfang in Boudry als Ehrung der Heimat- und Geburtskommune des Gründers des Unternehmens, Philipp Suchard, auffasste und sodann, die menschliche Seite der Unternehmenspolitik hervorhebend, anführte: «Unternehmer, kaufmännische und technische Leiter sowie das Personal im allgemeinen, welcher Branche sie auch seien, müssen empfinden, dass sie ein Ganzes bilden und das Gedeihen des beschäftigenden Unternehmens im Auge behalten sollen. In einer Zeit, wo die Konkurrenz immer schärfer wird, müssen die Mitarbeiter jeden Grades sich als Menschen und nicht nur als Nummer fühlen. Denken wir hier an jenen Philosophen, der eine fruchtbare Hierarchie wie folgt umschreibt: In einer hierarchischen Gemeinschaft muss jede Aufgabe, die von einem Untergebenen übernommen werden kann, auch vom Untergebenen ausgeführt werden, wenn nicht das Ganze Schaden leiden soll. Denn in einer Gemeinschaft, deren Mitglieder voll Leben und Initiative sind, liegt mehr Vollkommenheit als in einer Gemeinschaft, deren Teile in Instrumenten herabinken.»

La situation des marchés

La vendange 1960 du canton de Schaffhouse

Le commissaire cantonal aux vins estime la récolte 1960 pour l'ensemble du canton à 5550 hectolitres de vin rouge et à 260 hectolitres de vin blanc. En 1959 la récolte a été de 27 550 et en 1958 de 25 900 hectolitres. Le déficit imposant de l'année a été causé aussi bien par les gelées tardives que par les dégâts de grêle des 20 mai, 13 et 23 juillet dernier. Malgré les pluies persistantes en été la végétation des vignes a été normale.

Les vignerons vaudois en face d'une grande récolte

La Fédération vaudoise des vignerons est d'accord à reconnaître que la vendange sera quantitativement bonne. Les vignerons déclarent avoir suffisamment de place pour encaver la récolte pendante, mais se soucient surtout de la fixation des prix. L'accord de stabilisation a été dénoncé et l'on a négocié une nouvelle convention. Le commerce offre des prix inférieurs, à ceux de l'an dernier. La section de l'économie viticole a même fixé un tarif encore plus bas. Les vignerons prétendent ne pas obtenir le prix de revient.

L'Assemblée a protesté comme d'habitude contre l'importation de vins étrangers. Une résolution, adressée au Département fédéral de l'économie publique, demande que les importations de vins ne dépassent pas 100 millions de litres.

La Fédération romande des vignerons estime à 89 millions de litres la vendange totale

Peu de temps après, la Fédération romande des vignerons a tenu son assemblée des délégués à Lausanne. On apprend avec satisfaction que la consommation de vin a augmenté de 10% en 1959, probablement par suite de l'accroissement de la population. En ce qui concerne la récolte 1960 les vignerons des différentes régions romandes l'estiment aux quantités suivantes: Vaud 38 millions de litres; Valais 35 millions de litres; Neuchâtel 4,6 millions de litres; Genève 9 millions de litres; Vully 600 000 litres; Lac de Bièvre 1,8 million de litres. Le total ferait donc 89 millions de litres soit 75 millions de vin blanc. Quant à la qualité, elle sera d'une honnête moyenne.

Vendanges « pessimistes » en Bourgogne

Un enquêteur vient de donner un aperçu de la situation au début des vendanges en Bourgogne. En effet, ces dernières y ont déjà commencé, malgré un temps peu propice à la parfaite maturité des raisins, puisqu'on craint la pourriture. L'année 1960 aura été pour eux l'année des grandes déceptions, ainsi que la qualifié M. Michel, directeur de la station oenologique de Beaune, qui précise: «Aussi loin que l'on puisse remonter dans le temps, il n'est pas de viticulteurs qui aient connu jusqu'en juillet des conditions aussi favorables à d'aussi belles et bonnes vendanges. Un été pourri a ruiné tous les espoirs.

Depuis le début du siècle, les millésimes se terminant par zéro n'ont jamais été bons en Bourgogne, sauf peut-être une exception pour les vins blancs de 1950. Il y a cent ans, le temps était le même que cette année et les perspectives de vendanges identiques, si l'on en croit la «Revue bourguignonne» du 22 septembre 1860.

En réalité, la situation ne se présente pas tout à fait dans les mêmes conditions qu'il y a un siècle. Les quantités sont supérieures. De plus, la technique a évolué et les viticulteurs, conseillés, par la

station oenologique, pourront obtenir des vins très honnêtes. La vendange rappelle par son état sanitaire celle de 1958. Un seul jugement peut être actuellement porté avec certitude sur la qualité des bourgognes 1960: il y aura beaucoup de choix.

Les bouchons de liège du Portugal très demandés

Sur le marché mondial le liège et les bouchons de liège du Portugal sont très recherchés. Les importations de la République fédérale allemande ont augmenté en 1959 de 5242 t avec un total de 17 492t. Ce pays devient donc le second client après les U. S. A.

Les exportations de café du Brésil en baisse

Pendant l'année en cours, les exportations de café du Brésil diminuent de mois en mois, contrairement à l'attente de l'étranger. D'après les derniers chiffres de l'Office national du café on estime à 1 million de sacs (à 60 kilos) les exportations du mois d'août. On avait exporté 1,9 million de sacs pendant le même mois de l'an dernier.

Notations de thé en hausse

Les prix de bonnes qualités de thé en provenance des provinces du Nord de l'Inde sont en hausse à Londres et à Colombo. Les qualités moyennes suivent le mouvement. L'affermissement est la conséquence de la sécheresse durant les mois d'été et du déficit de la récolte qui en résulte. Les notations pour qualités inférieures ne varient point. A Ceylon le temps était plus beau et les récoltes meilleures. Dans le pays d'origine, ainsi qu'à Londres, les notations des thés de Ceylon ont donc tendance à faiblir.

Gibier

L'approvisionnement en chevreuils et cerfs reste difficile. Les sociétés de chasseurs suisses livrent par préférence aux clients-consommateurs. Les importations en provenance des pays de l'Est n'arrivent que sporadiquement et en petites quantités. La demande dépasse largement l'offre. Pour cette raison, les prix de l'an dernier n'ont pas pu être maintenus.



Genstände, welche in Kakaobohnensäcken aus Afrika gefunden wurden.

Für Tischwäsche

gibt es

nichts Besseres als

Leinen- und Halbleinen-

Gewebe

Huile d'arachide

A notre avis, il ne faut pas s'attendre à des modifications profondes des prix sur le marché mondial, sauf une régression progressive quand aux arachides. Les raffineries suisses viennent donc de faire certaines petites concessions, ce qui permet d'appliquer une légère baisse avec effet immédiat. (Nouvelles Howeg)

Marchés agricoles

Récoltes d'automne

Le paysan est actuellement pleinement accaparé par les récoltes d'automne. Lorsque les journées sont belles et sèches les dernières pommes de terre se ramassent. Pour le fruit, surtout les variétés tardives, le moment de la cueillette est aussi arrivé. Avec la livraison des variétés de garde débute également ce que l'on nomme le commerce d'entreposage. Cet automne, le fruit indigène pourra s'obtenir de nouveau en quantités abondantes, ce qui n'était pas le cas pour 1959. Les fruits provenant de vergers bien soignés atteignent cette année une qualité excellente. En appréciant la qualité l'on n'oublie point que les prescriptions sur la qualité du fruit de table ont été rendues notablement plus sévères. Par conséquent le fruit de la classe II se prête bien aussi pour la consommation fraîche et il se conserve également un certain temps. Le marché sera pourvu ces prochaines semaines de variétés telles que Rose de Berne, Reine des reinettes, Calville de Dantzig et de plus en plus aussi de Boscop, Pommes raisin, Pommes chasseur (Menzna) et d'autres variétés locales. Le choix de poires de table sera abondant également ces temps prochains. La transformation du fruit à cidre est en plein développement. La consommation de moût frais au sortir du pressoir a commencé. Ce moût, accompagné d'un morceau de fromage, par exemple du fromage tout gras d'Appenzel, et d'un morceau de pain de la ferme, constitue une excellente collation.

Cultures de légumes

Les pluies abondantes de l'été passé n'ont pas été particulièrement favorables aux cultures de légumes. Pourtant le bon producteur a déployé tous ses efforts afin d'apporter sur le marché des légumes de choix. Actuellement, les scarolles s'offrent en quantités abondantes et elles s'écoulent facilement. Les épinards se sont bien développés. L'offre en poireaux est abondante elle aussi, ce qui était à prévoir car les cultures se présentaient bien. Le marché est actuellement bien pourvu aussi en légumes-feuilles et légumes-racines. Avec la saison fraîche et morose les légumes pourvoyeurs de vitamines devraient orner chaque table et chaque jour. Les légumes d'hiver s'obtiennent d'ailleurs encore à des prix tout aussi modestes que les légumes d'été.

Viande et bétail

Dans toutes les parties du pays se tiennent actuellement les marchés-concours du bétail. Pour le gros bétail et le petit bétail, les animaux de qualité possédant les certificats attestant une bonne productivité sont recherchés sur tous les marchés et ils obtiennent des prix raisonnables. Sur les marchés les coûts ont dénoté une tendance moyenne, les prix correspondants en général à ceux de l'an dernier, parfois ils sont légèrement inférieurs.

L'offre en bétail gras est en baisse pour les vaches et les taureaux. Dans les abattoirs la demande en bétail prêt à l'étal est cependant vive. Pour les vaches à saucisses le commerce est assez variable selon les régions du pays. L'offre en veaux gras augmente en fonction de la saison. Les prix des porcs gras sont actuellement assez stables et l'offre en viande de porc persiste à être favorable. Les marchés d'ovins gras tirent à leur fin.

Fachliteratur

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 15. Jahrgang, Heft 3/1960, jährlich 4 Hefte, Fr. 20.- Art. Institut Orell Füssli AG, Zürich 3.

In Nr. 3/1960 des Archivs ist die erste Abhandlung einem brennenden Problem aller Großstädte, dem öffentlichen Personennahverkehr, gewidmet. Ein deutscher Fachmann, Rechtsanwalt Rolf Seggel, der selbst der Leitung einer großstädtischen Verkehrsunternehmung angehört, behandelt in interessanter Weise Aufgabe und Problematik dieses Verkehrszweiges.

Der folgende Aufsatz behandelt die Selbstkostenrechnung bei der Société Nationale des Chemins de Fer Français. Die Studie ist betitelt «Le calcul des prix de revient à la SNCF»; Verfasser ist Ingenieur Raymond Lartigue, Ingenieur bei der Generaldirektion der SNCF in Paris.

Die dritte der grossen Abhandlungen stammt von einem holländischen Verfasser, Dr. H. J. H. Janssen, vom Transportministerium der Niederlande. Die Studie trägt den Titel «La réglementation du transport routier professionnel et la position du transport pour compte propre et celle de l'usager aux Pays-Bas». Die Verkehrspolitik der Niederlande ist für den Fachmann stets instruktiv, weil in jenem Lande das Verkehrswesen freierlicher gestaltet ist als in den meisten andern Ländern, ohne dass aber die unerlässlichen staatlichen Bindungen fehlen.

Es folgt ein kurzer Aufsatz über das Verkehrswesen in Marokko, verfasst von Dr. Ferdinand Reichel, München.

Diese leserwerte Nummer des Archivs wird wie üblich abgeschlossen durch eine Übersicht über das internationale Verkehrsgeschehen («La vie internationale» von Dr. Benjamin Tapernoux), durch die Chronik des Verkehrs von Dipl.-Ing. Theo Martignoni

sowie durch die Statistische Übersicht des Verkehrs von Dr. Hans Staffelbach. Ganz am Schluss enthält die Nummer eine Zusammenstellung wichtiger Veröffentlichungen.

Büchertisch

Alfred A. Häslar: Kaspar Iten. Roman. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. Leinen Fr./DM 9.80.

Der 1921 geborene Verfasser ist im Berner Oberland in bäuerlichen Verhältnissen aufgewachsen und lebt als Maschinensetzer in Zürich. In einem Bergdorf des Oberlandes spielt auch sein erster grösserer Roman. Er schildert den dramatischen Kampf des Dorfpräsidenten und Führers der Bauernpartei gegen einen Fabrikanten, der eine Fabrik im Bergdorf bauen will. Wohl würde dieser Neubau alle Volksgut und Naturschönheiten bedrohen; aber die Fabrik würde vielen bitter armen Bergbauern den nötigen zusätzlichen Verdienst bringen. Der Verfasser schreibt aus einer gründlichen Kenntnis der Dinge heraus und verteilt Licht und Schatten gerecht. Der Ausgang des Kampfes sei nicht verraten. — In das grosse Geschehen sind die Einzelschicksale lebenswahr und oft ergreifend eingebaut. — Alfred A. Häslar ist ein Volksroman bester Art gelungen. Seine Sprache ist kraftvoll, das Geschehen realistisch geschildert; der Verfasser aber steht tapfer zur Wahrheit und weiss um Gut und Böse.

Lieselotte Hoffmann: Das vergessene Jesukind.

Weihnachtserzählungen. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. Geschenkbändchen Fr./DM 2.-

Die evangelische Salzburger Bibliothekarin und Schriftstellerin erzählt in schöner Sprache sieben ganz verschiedenartige Weihnachtserlebnisse. Die Titelgeschichte, «Das vergessene Jesukind», ist inhaltlich und dichterisch ein kleines Meisterwerk. Die schlichte Erzählung wird zum Gleichnis und Erlebnis. Aber auch die anderen Geschichten haben eine Botschaft. Da ist Andreas, der verachtete Halbner-Junge, dem die Liebe seiner Pflegemutter Boden unter die Füsse gibt, und der in der Weihnachtszeit als Sternsinger der Mohrenkönig Balthasar sein darf. Die Liebe der Verfasserin zu aller Kreatur kommt in der einfachen, aber gerade darum ergreifenden Erzählung «Die Weihnachtsgans» in schöner Weise zum Ausdruck. So findet jeder etwas in diesem Büchlein zum Vorlesen und Nachzählen an Weihnachtsfeiern für die Jugend und für Erwachsene.

Martha Wild: Echte Weihnachtsgeschichte. Fünf Weihnachtsgeschichten. — Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel. Geschenkbändchen Fr./DM 2.-

«Echte Weihnachtsgeschichte» heisst die erste Erzählung des Bändchens, und in ihr kommt, wie in allen fünf Erzählungen, deutlich zum Ausdruck, dass es

der Verfasserin um den wahren Sinn der Weihnacht geht, und nicht um äusseren Zauber und sogenannte Weihnachtstimmung. Alle Geschichten sind aus dem wirklichen Leben gegriffen, und so beruht auch die Erzählung «Weihnachten in der Russenhütte» auf einer wahren Begebenheit. «Weihnacht in Rom» schildert eine Lehrerin, die nach Rom kommen muss zu einem «wunderartigen Jesukind», um durch das Lesen der Weihnachtsgeschichte im Lukasevangelium ihres evangelischen Glaubens so recht froh werden zu können. Wie ein Knabe eines vom Alkohol gefährdeten Vaters Weihnachten im Schnellzug erlebt, ist überaus eindrücklich geschildert. Beschlossen wird das Bändchen durch die eigenartige Erzählung «Im Chimmahs Herberge», in der wir mit dem alten Benjamin erleben, wie im Stall zu Bethlehem mehr als ein Prophet, der Heiland selbst, einzieht. — «Echte Weihnachtsgeschichte» verbreiten alle diese Geschichten, die sich auch gut zum Vorlesen oder Nachzählen an christlichen Weihnachtsfeiern eignen.

Nellys Kalender

In der Oktober-Nummer des Nelly-Kalenders wird die vielbeachtete Reihe «Industrie im Fortschritt» mit einem Fabrikbesuch in der kosmetischen Branche weitergeführt. — Retour au foyer! Unter diesem Titel versammeln sich eine ganze Menge kleiner Beiträge zu den vorwinterlichen Arbeiten im Haushalt, das Schnittmuster zu einer überaus hübschen Schürze und Tipps für richtige Hauskleidung. Daran schliessen sich einige eleganten Modellen, an beschwingten Schuhen trotz der kalten Jahreszeit und neuem Schmuck. — Frau Nelly gestattet uns einen Blick in ihre neugestaltete Küche, in welcher appetitanregende Plättli für Fleischliebhaber und für den Teigwaren-Toni gekocht werden. Eines unserer vielseitigsten Nahrungsmittel heisst Quark; wir rasiigen Schnittlauch-Quark-Dip bis zu den Pufferchen mit Kompott lassen sich unzählige Gerichte aus dem vollwertigen, sehr eiweisshaltigen Milchprodukt aufzischen. — Ein Läserinnenwunsch geht in Erfüllung: das Besuchs-Menü, das sich ohne grosse Mehrarbeit für Vegetarier und Fleischesser eignet. — Für den Garten wählen wir neue Ziersträucher — die Balkonpflanzen werden für die Überwinterung im Keller vorbereitet. — «Unser Kind vor der Berufswahl» zeigt verschiedene Möglichkeiten dieser wichtigen Vorbereitung für das ganze Leben. — Verlangen Sie bitte Gratis-Probenummern beim Verlag Emil Hartmann-Postfach, Küssnacht ZH.

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

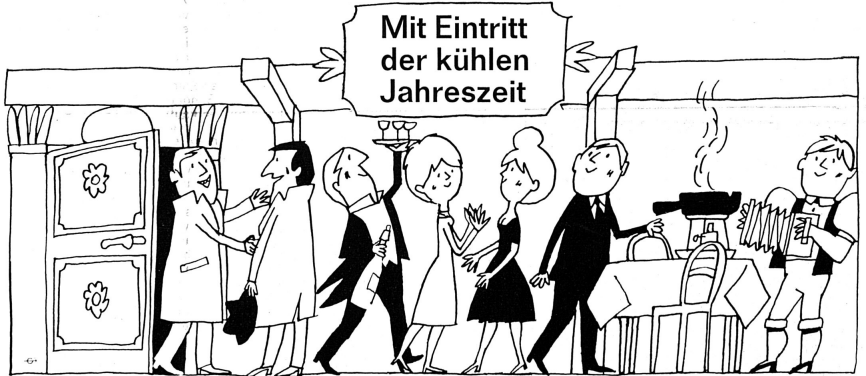
Wo
RIVELLA ist,
da gibt es
viele Gäste —
wo viele
Gäste sind,
da gibt es
auch



Nach geschütztem Originalverfahren mit Milchserum hergestellt: anders als alle andern... als alle andern!



RIVELLA AG., ROTHRIST
Depositaire in der ganzen Schweiz

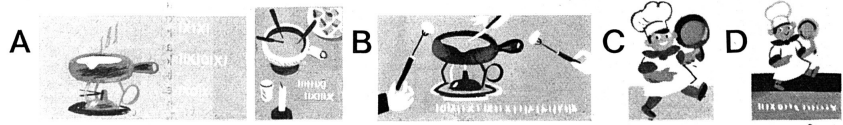


wird das Fondue wieder aktueller denn je... auch für Sie! Unsere grosse Werbekampagne wird Hunderttausende auf das gemütliche Fondue aufmerksam machen... eine Nachfrage, die gelenkt werden will... in Ihr Restaurant, zur gemütlichen Fondue-Tafel.
Schalten Sie sich deshalb jetzt in die Werbung ein, indem Sie sich der attraktiven Fondue-Werbemittel be-

dienen, die wir Ihnen zur Verfügung stellen. Jeder Passant und Gast wird dann wissen: «Aha, hier gibt's Fondue»... denn

Fondueischguet und gite gueti Luune!

WENN Sie Fondueprobleme haben, schreiben Sie doch bitte an unseren Küchenchef, er berät Sie gerne und kostenlos. Seine Adresse: Küchenchef der Schweizerischen Käseunion AG, Postfach Transit, Bern.



Bitte senden Sie mir sofort: **Coupon** H. R. 1

A Zum Aufhängen oder Aufstellen: **Streifenplakat** mit der Aufschrift: «Chum, mis Fondue isch bsunders guet», 65x30 cm deutsch, franz. oder ital.** St. gratis*

B Für Fenster und Wände: **Streifenplakat** mit der Aufschrift: «Fondue isch guet und gite gueti Luune», 65x30 cm deutsch, franz. oder ital.** St. gratis*

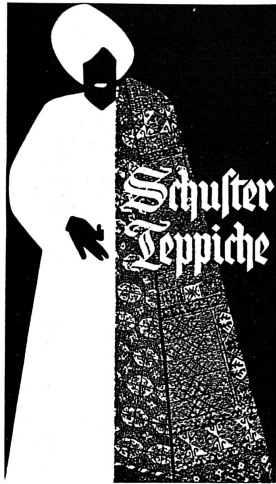
C Zum Aufhängen oder Aufstellen: **Piccolo** ein buntdruckter Fondue-Koch aus Karton mit dem Hinweis: «Hier gibt's Fondue» 40 cm hoch, deutsch, französisch oder italienisch ** St. gratis*

D Für Tischreservierungen: **Kleine Tischsteller** mit der Aufschrift: «Fondue, unsere Spezialität» -Reserviert - Fondue, unsere Spezialität- St. gratis*

Menuekarten mit Fondue-Empfehlung St. gratis*
* Nur solange Vorrat / ** Nichtzutreffendes bitte streichen.

Name _____
Adresse _____
Coupon bitte ausschneiden und in frankiertem Couvert einsenden an: Schweizerische Käseunion AG, Werbeabteilung, Postfach Transit, Bern.
Für Fondue-Grossveranstaltungen unterhält die Schweiz. Käseunion AG einen Ausleih-Dienst für Fondue-Utensilien, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

SPANISCH IN SPANIEN
THEORIE: nur an der besten Schule
ACADEMIA SUIZA Dr. SCHMID
PRAXIS: nur in der Welt Handelsstadt
BARCELONA-6
CALLE REUS, 20
3, 6, und 9 monatige Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene; Umgangssprache und Korrespondenzausbildung
Kursbeginn: 6. Januar, 4. April, 4. Juli, 3. Oktober jeden Jahres
GRATISPROSPEKT: SUIZAC, Salsstr. 39, Winterthur Tel. 052 2 48 23



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 28 78 08

Hotel-Pension

Restaurant, in schönster Lage, am rechten Thurnseeufer
zu verkaufen.

30 Betten, fließendes kaltes und warmes Wasser, grosser Garten, Terrasse usw. Grosser Umgründer mit Obstbäumen. Offerten unter Chiffre HP 2003 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von tüchtigem Fachmann

Hotel, Hotel garni

evtl. gediegenes Appartementhaus mit ca. 70 Betten gesucht. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Zürich oder nähere Umgebung bevorzugt. Offerten an Postfach 3302, Zürich 23.

Vermicelles

ist ein gutes Geschäft in der Zwischensaison und im Winter. Erst recht mit der preiswerten und einfach zu handhabenden

VERMIPRESS



Vermicelle kann Ihnen am besten den sommerlichen Glaceverkauf ersetzen. Mit der VERMIPRESS sind Sie jederzeit in der Lage, genau abgewogene, sehr appetitliche Portionen zu servieren. Das mühsame Abwiegen und Dressieren fällt dahin.

Die Marronmasse wird fester und durch den senkrechten Fall die Portionen ansehnlicher.

VERMIPRESS ist überall einsetzbar und braucht keine Installationen.

Geringe Ausmasse, Leichtmetall, mit Spezialeinsatz im Füllrohr, handlich, unverwüsthlich.



Generalvertretung für die Schweiz

Rohr-Röthelin + Co.
Neuengasspassage 3 Bern
Telephon (031) 91455



EIN GANG ZU

Godthaar
Gegr. 1869

LOHNT SICH!



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Besser kochen, braten, backen und grillieren mit **ELRO** Hoch-Infrawatt

ROBERT MAUCH
ELRO-WERK
BREMIGARTEN AG

Lavabovorlagen und Badeteppiche

liefern wir in bestechend schöner Qualität und in über 30 Farben.
Preise ab Fr. 5.60.



& CIE.
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue!

Günstig zu verkaufen Hotelbesitzung mit Gastwirtschaftspatent

geeignet auch für Krankenkasse oder Betriebsferienheim. Sonnige Lage, Beatenberg, 1100 m ü. M., 40 Betten, grosser Umgründer, Auskult durch Dr. W. Naegeli, Effingerstrasse 15, Bern. Telephon (031) 354 221

Rosen, Nelken Chrysanthenen

(klein)
mittel- und grossblumige
Asparagus
plumosus

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

GIGER-KAFFEE

— ein vollkommener Genuss —

MILFLOR-TEEBEUTEL

— allerfeinste Teequalität —

Zwei Spitzenprodukte, dank über 50jähriger Erfahrung.

Vorteilhafte Preise.

Verlangen Sie bitte unser bemustertes Angebot. Wir beraten Sie gerne unverbindlich.

HANS GIGER & CO., BERN

Lebensmittelimport en gros
Gutenbergstrasse 3
Telephon (031) 2 27 35



Ausstellungshalle Bern, 4. — 13. Nov. 1960

Spezialschau



HOGA

Hotel- und Gastgewerbeschau
Tea-Room- und Ladeneinrichtungen
Nahrungs- und Genussmittel
(internationale Beteiligung)
Öffnungszeiten: 10.00—19.00 Uhr
Degustation bis 21.30 Uhr
Restauration bis 23.30/00.30 Uhr

R. HIRSCHIK BERN

HOGA 1960

Die jährliche Standortbestimmung für das Gastgewerbe

Die Ausstellung, die Sie nicht verpassen dürfen!

Information erteilt gerne:

WOGA AG

Sekretariat Hoga, Muri BE

Thunstrasse 72, Tel. (031) 4 61 81