

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **70 (1961)**

Heft 32

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Basel, den 10. August 1961

Nr. 32

Revue suisse des Hôtels  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Propriété de la Société suisse des hôteliers  
70e année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue  
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein  
70. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnnummer 60 Cts. le numéro

# hotel revue

## 1/2 milliard investi dans l'hôtellerie depuis 10 ans

L'on a beaucoup parlé dans la presse et ici-même des besoins de rénovation, de modernisation et de rationalisation de notre hôtellerie. Des personnes bien intentionnées n'ont cessé de rappeler que notre hôtellerie était quelque peu dépassée par celle de l'étranger, que nos hôtels saisonniers paraissaient souvent démodés et désuets et qu'il fallait faire un effort toujours plus poussé pour essayer de rattraper le retard accumulé pendant les années de crise et de guerre.

Que ce retard ait existé, et qu'il existe encore, les spécialistes et les hôteliers eux-mêmes en conviennent de bon gré. L'on a même procédé à un inventaire des travaux urgents à exécuter et l'on a abouti à des devis atteignant quelque trois cents millions de francs. Lors de l'assemblée générale de l'Office national suisse du tourisme, le directeur de cette institution, M. Werner Kämpfen, mettant en évidence l'importance de l'hôtellerie, clef de voûte du tourisme, a même déclaré que ce n'était pas 300, mais 500 millions qu'il faudrait consacrer à cette œuvre pour que notre hôtellerie puisse soutenir véritablement la concurrence internationale.

Qu'il nous suffise ici de dire que les hôteliers sont parfaitement conscients de tout ce qui leur reste à faire. Cela signifie-t-il qu'ils sont demeurés passifs jusqu'à présent, qu'ils se sont croisés les bras et qu'ils ont simplement continué à accueillir des clients dans des hôtels délabrés? Ce n'est certainement pas le cas et une récente enquête de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie sur les crédits hypothécaires accordés par les banques à l'hôtellerie de 1951 à 1960 le montre à l'évidence.

Il convient en effet de mettre maintenant l'accent non plus sur ce qui reste encore à faire, mais sur ce qui a déjà été fait. Il faut que l'on se rende compte des efforts exceptionnels qui ont été déployés, non seulement pour maintenir les hôtels en état et pour effectuer des travaux d'entretien onéreux, mais encore pour rénover et faire du neuf.

Les chiffres suivants portant sur les crédits hypothécaires sont éloquentes, mais la SFSH précise bien — et nous ne saurions trop le souligner — que ces prêts ne représentent qu'une partie des investissements effectués par l'hôtellerie. Il y a en effet encore d'autres crédits bancaires (les avances contre nantissement, les avances sur cautionnement, les crédits en blanc et les crédits en compte courant), puis les sommes extrêmement importantes que l'hôtelier prélève sur ses résultats d'exploitation et qu'il investit à nouveau dans son établissement, et enfin les crédits ouverts par la famille de l'hôtelier ou par des tierces personnes.

### Crédits hypothécaires accordés de 1951 à 1960

La fiduciaire estime avec raison que le résultat de son enquête est concluant car toutes les banques appartenant à l'Union des banques cantonales (30 établissements), ainsi que les cinq grandes banques suisses ont répondu, de même que 291 — sur 400 — banques locales, caisses d'épargne et autres banques soumises à la loi sur les banques.

De 1951 à 1960, les banques suisses ont accordé à l'hôtellerie pour 534 millions de francs de prêts hypothécaires, les relevés de crédit étant comprises dans ce chiffre.

Sur ce montant, plus de 290 millions ont été prêtés par les banques cantonales, 118 millions par les grandes banques et 125,5 millions par les petites banques.

Pendant ce temps, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie avançait aux hôtels une somme de 53,3 millions de francs, dont 41 millions pour des rénovations.

### A quoi cet argent a-t-il été destiné ?

On relèvera avec intérêt également que 190 millions ont été affectés au financement de constructions nouvelles et environ 180 millions à d'autres utilisations.

Par rapport au nombre de lits d'hôtels, les crédits hypothécaires par cantons affectés au financement des rénovations sont d'une ampleur très variable. L'on est étonné de constater que les Grisons avec leurs 32 000 lits n'ont bénéficié que de 16 millions de crédits de rénovations. Même

situation au Tessin où, pour 21 000 lits, il n'y a eu que pour 9 millions de crédits hypothécaires affectés à des rénovations. Ce mode de financement semble être plus en honneur à Zurich puisque pour quelque 10 000 lits, 16 millions ont été consacrés à des rénovations.

Le financement de constructions nouvelles a absorbé, comme nous l'avons vu, 164 millions. Il est étonnant de relever que le Valais vient en tête des bénéficiaires puisque 33,4 millions de crédits hypothécaires ont été consacrés à de nouveaux hôtels. Le Valais est suivi par Zurich avec 20 millions de crédits, ces deux cantons venant de loin en tête de ce classement puisque les suivants sont Berne avec 13,7 millions, Lucerne avec 13,2 millions, St-Gall et Vaud avec un peu plus de 12 millions, etc. Quand aux Grisons, ils sont très au bas de l'échelle puisque, il n'y a eu que 2,1 millions de crédit affectés à de nouveaux hôtels.

Comme le fait remarquer le rapport de la SFSH, si on estime, prudemment, à 25 000 francs les prix de construction par lit, ces crédits n'ont permis d'augmenter le nombre de lits que de 6600 unités au cours des dix dernières années. Or dans l'ensemble de la Suisse, le nombre de nouveaux lits d'hôtels s'élève à plus de 40 000. Même en ramenant à 30 000 le nombre des lits des constructions nouvelles et sur la base des normes ci-dessus, on constate que quelque 750 millions de francs ont été fournis par d'autres bailleurs de fonds.

Quant aux rénovations, il est évident que, dans la règle, les propriétaires d'hôtels participent également avec leurs propres fonds au financement des travaux. Cette participation représente en moyenne plus de 20 % des frais de rénovation. Si l'on applique ce pourcentage aux sommes que nous avons obtenues ci-dessus — soit 231,5 millions (190 millions fournis par les banques et 41,5 millions par la SFSH) — l'on peut estimer à au moins 300 millions de francs le montant des dépenses que l'hôtellerie suisse a affecté à des rénovations de 1951 à 1960.

### Comment sont utilisés les crédits de rénovation de la SFSH ?

Le rapport de gestion de la SFSH donne en outre des renseignements complémentaires sur l'utilisation des fonds destinés aux rénovations. Une ventilation exacte a pu être faite en 1960 pour 97 entreprises hôtelières totalisant 10 460 lits et portant sur un total de dépenses de 34 573 500 francs. Les dépenses engagées représentent en moyenne 3305 francs par lit.

Comme on verra par le tableau ci-dessous, la rénovation des chambres est le poste le plus important. Une partie des crédits y relatifs a été utilisée pour l'amélioration des chambres du personnel. Etant donné la difficulté qu'il y a aujourd'hui de trouver des employés, cette question prend de plus en plus d'importance. Certains hôtels ont même été amenés à construire des bâtiments spéciaux pour loger leur personnel.

Mais voici le tableau élaboré par la SFSH pour 1960

	Fr.
Rénovation des chambres, y compris téléphones et signaux	12 361 000
Bains, WC et installations d'eau courante	6 814 000
Salles à manger et restaurants	3 741 500
Halls, salons et fumeurs	1 619 000
Cuisines et installations frigorifiques	2 087 000
Blanchisseries	288 000
Chauffage	928 000
Ascenseurs	1 047 000
Rénovation des toitures et façades	2 591 000
Transformations d'entrées d'hôtels	446 000
Entretien général des bâtiments	1 647 000
Aménagement des alentours de l'hôtel, parcs, etc.	1 004 000
Total	34 573 500

### Conclusion

Les banques ont donc avancé pour 534 millions de crédits hypothécaires, la Société fiduciaire pour l'hôtellerie a consacré dans le même temps à notre industrie 53 millions. Selon les estimations prudentes de l'institut de secours de la confédération,

l'on peut supputer à 750 millions de francs au moins les sommes investies par les hôteliers et par d'autres bailleurs de fonds, soit dans la rénovation d'établissements, soit dans la construction de nouveaux hôtels. Il n'est donc pas téméraire de dire — toujours sans parler des travaux normaux d'entretien — qu'un milliard et demi de francs ont été investis dans l'hôtellerie au cours de ces dix dernières années.

C'est donc la preuve de ce que nous avançons tout à l'heure, à savoir que les hôteliers ont toujours été conscients des besoins d'adaptation de leurs établissements et qu'ils ont tout mis en œuvre, dès qu'ils l'ont pu, pour que l'hôtellerie suisse reste digne de sa réputation.

Il ne faut pas oublier, lorsque l'on considère les chiffres représentés par les crédits bancaires et

par les crédits de la SFSH, que tous les hôteliers qui ont eu à traverser les années de crise et de guerre ont fait de très fâcheuses expériences en matière d'endettement. Il était donc normal qu'ils fassent preuve d'une prudence extrême avant de recourir aux instituts financiers. Nombreux sont les hôteliers, saisonniers en particulier, qui ont préféré attendre d'avoir constitué de petites réserves sur les résultats d'exploitation pour effectuer par leurs propres moyens les rénovations les plus urgentes.

Ce n'est que lorsqu'ils ont constaté que la haute conjoncture n'était pas un vain mot et que la fréquentation continuait à augmenter régulièrement, qu'ils se sont décidés à s'adresser aux banques pour pouvoir effectuer leurs rénovations à un rythme plus rapide. On ne saurait leur en vouloir, car chat échaudé craint l'eau froide.

## Probleme der Entwicklungshilfe im Fremdenverkehr

Vor Prof. Dr. W. Hunziker, Bern

(Schluss \*)

### IV. Wege und Möglichkeiten der touristischen Entwicklungshilfe

Nun handelt es sich darum, zu sehen, was im einzelnen auf dem Gebiete der touristischen Entwicklungshilfe getan werden kann.

Dabei erwächst von Beginn an die Schwierigkeit, dass man hier über weit weniger Erfahrungen verfügt als in andern Wirtschaftszweigen, die längst angelaufen sind und Lehren aus den begangenen Irrtümern ziehen können. Für den Tourismus bedeutet die Entwicklungshilfe Neuland. Aktionen, die ihn betreffen, waren relativ selten oder sind kaum im Gange. Mit um so grösserer Vorsicht und Überlegung muss operiert werden, wenn man sich nicht der Gefahr von Rückschlägen aussetzen will.

Deshalb sind die Fragen, wo, wie und durch wen touristische Entwicklungshilfe betrieben werden soll, von Fall zu Fall sorgfältig zu prüfen. Allgemein lassen sich dazu etwa die folgenden Überlegungen anstellen:

#### 1. Die Entwicklungsregionen

Kaum auf einem andern Gebiete ist die Gefahr, sich zu verzetteln, derart gross wie gerade im Tourismus. Praktisch jedes Land hat seine Reize und glaubt sich prädestiniert für den Fremdenverkehr oder hegt wenigstens den Ehrgeiz, durch Touristen aufgesucht zu werden. Wo einmal erkannt wurde, dass der Fremdenverkehr die Henne ist oder doch sein könnte, die goldene Eier legt, wirft man sich mit Vehemenz auf ihn. Hier gilt es, falsche Vorstellungen von vornherein zu vermeiden oder sie, wenn sie schon bestehen, ohne unangezeigte Rücksichtnahme auf Empfindlichkeiten zu zerstören. Eine Auslese drängt sich auf.

Dabei ist in erster Linie zu beachten, dass der Tourismus Gebiete meidet, die politisch zu unsicher sind und die Gefahr von Unruhen, Aufständen, Attentaten u. dgl. in sich bergen. Die persönliche Sicherheit und der Schutz des eigenen Lebens müssen in relativ hohem Grade gewährleistet sein. Das «vivere pericolosamente» gilt für verhältnismässig wenige, die das Abenteuer lieben, ist im übrigen aber kein touristischer Slogan. Gewiss setzten seinerzeit amerikanische Reiseagenturen «Spartakistenkämpfe auf den Barrikaden» als Attraktion in ihre Programme zum Besuch Berlins. Solche Aussagen bestätigen indes die Regel, dass der «normale» Tourist Länder bevorzugt, die ein eher hoch liegendes Minimum an politischer Ruhe und persönlicher Sicherheit bieten. Damit fallen schon eine ganze Anzahl Regionen für die Berücksichtigung durch die Entwicklungshilfe aus.

Ähnliches gilt für ein benachbartes Moment: das psychologische der Einstellung der Bevölkerung im aufgesuchten Lande zum Gast. Gewiss wird man von ihr in einem Entwicklungslande noch keine ausgebildete «coscienza turistica» (A. Mariotti, Rom) erwarten dürfen. Treten aber die Einwohner dem Fremden zu unfreundlich oder gar feindlich entgegen, so hält er sich ihrem Lande eben fern. Ein Mindestmass an gastlicher Einstellung und Aufnahmebereitschaft seitens der Bevölkerung ist somit Voraussetzung für die Möglichkeit eines Landes, Fremdenverkehr zu betreiben und touristische Entwicklungshilfe zu erhalten.

\*) siehe Hotel-Revue Nr. 31 vom 3. August 1961

Bleibe schliesslich noch ein Drittes: der moderne Tourist benötigt einen gewissen Komfort. Primitivarchaische Verhältnisse können ihn nur in beschränktem Umfange locken. Bei allem Verständnis dafür und auch wenn er platonisch von der Rückkehr zur Natur im Sinne von Jean-Jacques Rousseau schwärmt, zieht er meist ein solides Logis dem Zelt und die elektrische Beleuchtung dem Kerzenlicht vor. Manche Entwicklungsländer sind technisch noch so weit im Rückstand, dass zuerst eine gewisse «Infrastruktur» geschaffen werden muss, um die unerlässlichen Vorbedingungen für den Besuch durch eine ins Gewicht fallende Zahl von Touristen zu erfüllen. Daraus ergibt sich wiederum die Notwendigkeit, eine Entwicklungshilfe in erster Linie dort einzusetzen, wo bereits hinreichende technische Voraussetzungen, wie Verkehrswege u. dgl., bestehen, die dem Touristen ein gewisses Fort- und Unterkommen ermöglichen.

Bei derartigen Gesichtspunkten ergibt sich für die Entwicklungshilfe oder, um in der Bezeichnung «mit der Zeit zu gehen», die technische Zusammenarbeit mit Entwicklungsländern, soweit sie von Europa aus betrieben wird, eine Auslese und Konzentration beinahe von selbst. Eine erste Etappe von Entwicklungsaktionen wird sich zweifelsohne auf die Länder des Mittelmeerbeckens beschränken müssen. Sie weisen zum grossen Teil, wenigstens nicht durchwegs, Bedingungen auf, wie sie für die Aufnahme von Touristen in einer unmittelbaren Zukunft entweder bereits erfüllt oder in Verwirklichung begriffen sind. Hinzu kommt, dass gerade die Mittelmeerregion entscheidend zur Entlastung des europäischen Fremdenverkehrs durch Saisonverlängerung beitragen kann. Wo somit politische Ruhe und Zuverlässigkeit in diesem Raume herrschen, sind auch die Möglichkeiten einer touristischen Entwicklungshilfe gegeben.

In einer zweiten Linie werden sodann Länder des Nahen Ostens zu finden sein, die vom europäischen Touristen, verkehrsmässig gesehen, relativ leicht erreicht werden können. Erst eine weitere Etappe dürfte andere afrikanische Gebiete und schliesslich solche des Fernen Ostens umfassen.

### 2. Die personelle Leistung in der touristischen Entwicklungshilfe

Grundsätzlich bestehen für den Fremdenverkehr dieselben beiden Möglichkeiten des persönlichen Einsatzes in der Entwicklungshilfe wie auf andern

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Nous ne sommes pas seuls . . . . .	3
Das Problem «Massentourismus» . . . . .	3
Peut-on comparer les prix de pension français et étrangers . . . . .	4
Wie ist die Lage in Deutschland? . . . . .	4
Zwei Hotelneuerungen . . . . .	15
Nouvelles économiques et situation des marchés . . . . .	18

Gebieten: die Entsendung von Experten und die Ausschreibung von Stipendien. Nur kommt ihnen unterschiedliches Gewicht zu.

a) **Experten.** Die Entsendung touristischer Experten durch Länder, die Entwicklungshilfe betreiben, kann in verschiedener Form erfolgen. Abgesehen vom multilateralen oder bilateralen Verfahren, dessen Wahl vom konkreten Fall abhängt, bestehen grundsätzlich drei Möglichkeiten:

Experten zur Abklärung des Einsatzes touristischer Entwicklungshilfe;  
Fachleute zum Arbeitseinsatz in touristischen Organisationen oder Unternehmungen;  
Schulungsexperten.

Nach allen drei Richtungen sind Erfahrungen vorhanden.

Am Anfang jeder touristischen Entwicklungshilfe steht immer die Planung. Sie kann nur durch verteilte Fachleute erfolgen. Zunächst wird es sich um eine Untersuchung und Planung ganz allgemeiner Natur handeln, die als Grundlage für die weiteren Schritte dient. Ausgezeichnete Beispiele liegen etwa für Tunesien oder Libyen vor. Als nächste Phase hat die Detailplanung hinzuzutreten. Sie kann keinesfalls durch einen einzigen Experten besorgt werden, wenn sie brauchbar sein soll. Vielmehr drängt sich die Aufteilung in verschiedene Sachgebiete auf. Dies veranlasst sofort die Frage nach der Durchführbarkeit. Experten im Fremdenverkehr, die über das erforderliche Rüstzeug verfügen, sind verhältnismässig dünn gesät und im eigenen Land kaum, jedenfalls nicht für länger als einige Wochen abkömmlich. Dem lässt sich dadurch Rechnung tragen, dass eine Expertengruppe gebildet wird, deren Mitglieder nur ein ganz bestimmtes Teilgebiet bearbeiten und die sich deshalb auf einen kürzeren Aufenthalt im Entwicklungslande beschränken können; die Ergebnisse ihrer Arbeit werden dann durch die Gruppenleiter, die ihrerseits nicht lange im untersuchten Gebiete zu bleiben braucht, zusammenfassend bearbeitet und mit dem Entwicklungslande besprochen. Wichtig ist, dass die Experten nicht «ins Blaue hinein» planen, sondern zugleich Vorschläge für eine praktische Verwirklichung ihrer Projekte unterbreiten, die erkennen lassen, durch wen die Vorhaben ausgeführt werden sollen.

Die Erfahrungen haben bereits gelehrt, dass die Arbeit der Planungsexperten ergänzt werden muss durch Fachleute, die eine Zeitlang im Entwicklungslande bleiben und dort arbeiten, sei es in Ämtern, touristischen Organisationen oder Einzelunternehmungen. Es mag sich dabei um sog. «équipes pilotes» handeln, beispielsweise für die Inangestaltung eines Hotels oder eines Touristikbüros, oder aber um Fachleute, die dem Entwicklungslande fehlende qualifizierte Kräfte, wie Architekten, Hoteldirektoren, Leiter von Reiseagenturen u. dgl., ersetzen, bis einheimischer Nachwuchs zur Verfügung steht.

**Beim chronischen Personalangel im Tourismus, speziell in der Hotellerie, ist die Ausbildung einheimischer Angestellter und auch deren Weiterbildung von ausschlaggebendem Gewicht. Wo die Bedingungen gegeben sind, was gerade für den Fremdenverkehr nur beschränkt zutrifft, kann diese Schulung im Entwicklungslande selbst durch geeignete Instruktoren erfolgen, bei deren Auswahl grösste Sorgfalt walten muss, um Fehlschläge zu vermeiden, die nicht allein aus mangelnden persönlichen Qualitäten, sondern auch aus ungenügender Sachkunde entstehen mögen.**

In allen Fällen stellt sich die Entschädigungsfrage als nicht leicht zu lösendes Problem. Tüchtige Experten beanspruchen mit Recht erhebliche Vergütungen. Das Entwicklungsland dürfte vielfach nicht darum herumkommen, diese teilweise selbst zu tragen. Je besser es ihm geht, desto höher wird seine Entschädigungsquote sein müssen. Dies erscheint nur recht und billig.

b) **Stipendien.** Es wurde hervorgehoben, wie wichtig gerade im Fremdenverkehr die Schulung ist. Gegenüber andern Wirtschaftszweigen besteht ausserdem die Besonderheit, dass sie am

besten dort betrieben wird, wo ein ausgebildeter Fremdenverkehr nicht nur mit allen dazu gehörigen Einrichtungen und Fachkräften, sondern auch der ganzen «Ambiance» besteht, wozu es eben der Kunst und des Lebens bedarf, das einen Touristen erfüllt. Mit andern Worten: es hat keinen Sinn, touristische Ausbildung an einem Orte zu betreiben, der touristisch erst entwickelt werden soll. Die unerlässliche lebendige Anschauung lässt sich vielmehr weitaus am zweckmässigsten im touristischen Unternehmen eines «klassischen», gut ausgerüsteten Fremdenverkehrslandes gewinnen. Dies gilt für die Ausbildung auf unterer Stufe ebenso wie für jene der touristischen Kader und insbesondere der touristischen Instruktoren, die das Entwicklungsgebiet schliesslich aus seinen eigenen Reihen rekrutieren muss.

## 2. Die finanzielle Seite der touristischen Entwicklungshilfe

Es wäre zwar etwas zu weit gegangen, wenn man behaupten wollte, die Finanzierung trete in der touristischen Entwicklungshilfe hinter der Sicherung von persönlichen Leistungen zurück. Und doch kann sie auch keine Vorrangstellung beanspruchen. In der Tat kommt dem persönlichen Faktor überragendes Gewicht zu. Ohne ihn ist das Entwicklungsproblem im Fremdenverkehr gar nicht lösbar. Natürlich soll darüber die Finanzierungsfrage in ihrer Bedeutung keineswegs herabgesetzt sein. Der Kapitalmangel beeinflusst auch die touristischen Vorhaben in den Entwicklungsländern entscheidend. Hinzu kommt erst noch, dass für die Anlage privater Mittel in Fremdenverkehrsunternehmungen dieser Gebiete meist weniger Neigung besteht als für solche in andern Betrieben.

Was Krapf für Tunesien bemerkt hat, gilt deshalb allgemein, nämlich: «Der Ausbau der Fremdenverkehrseinrichtungen in den Entwicklungsländern, insbesondere für die Erschliessung der eigentlichen Touristikkregionen, setzt deshalb eine finanzielle Unterstützung durch die eigene Regierung voraus, die in einem wesentlichen Umfang, unter Umständen zur Gänze, als Kapitalgeber einzuspringen hat. Damit wird die Finanzierung neuer Fremdenverkehrsvorhaben von der gesamten Finanz- und Budgetgarantie der betreffenden Staaten abhängig gemacht, mit andern Worten durch die Politik entschieden.»

Ungeachtet dessen werden die Entwicklungslande auf die Dauer von der massiven Mitwirkung auswärtiger privater Geldgeber nicht Umgang nehmen können. Damit eine solche erleichtert wird, sind neben der eigenen Beteiligung Vorkehrungen unerlässlich, die nicht allein durch gewisse Steuervorteile eine angemessene Rendite gewährleisten, sondern auch die Rückführung von Zinsen und Kapital ins Ausgangsland zu tragbaren Bedingungen ermöglichen und zudem einen hinreichenden Schutz vor Nationalisierungen und ähnlichen Usurpationen bieten. Auch dann wird darüber hinaus noch eine Investitionsgarantie des Landes treten müssen, in dem sich die Geldgeber befinden.

## 3. Die Träger touristischer Entwicklungshilfe

Wer organisiert die touristische Entwicklungshilfe? Diese Frage bleibt nunmehr zu beantworten. Vorerst leuchtet wohl ein, dass für den Fremdenverkehr die gleichen Träger in Betracht fallen wie für andere Zweige der Entwicklungshilfe. Immerhin ergeben sich doch Besonderheiten aus der speziellen Natur des Tourismus und dem Umstande, dass hier die Entwicklungshilfe neue Bahnen gehen kann. Eine solche mag sich aus der Mitwirkung privater Gruppen ergeben. Sie soll am Beispiel der Schweiz verdeutlicht sein.

In der Erkenntnis, dass der Fremdenverkehr die nationalen Grenzen immer mehr sprengt und in seiner Förderung und Abwicklung internationaler Lösungen bedarf, wurde 1959 mit Sitz in Montreux und Hauptniederlassung in Bern die «SET – Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit (AG)» – «SET – Société d'expansion touristique (SA)» als auf privatwirtschaftlicher Basis errich-

tetes und arbeitendes Unternehmen geschaffen. Ihre Aufgabe ist die Verwirklichung einer internationalen Kooperation und Integration auf allen touristischen Betätigungsgebieten, besonders jener der Beherbergung.

Schon von Beginn an stand man vor der Tatsache, dass eine der brennendsten Fragen, die es zu lösen galt, die Heranbildung vermehrter Fachkräfte, speziell für die Hotellerie, war. Dies führte die SET dazu, in Verbindung mit dem Schweizer Hotelier-Verein zur Gründung eines «Internationalen Ausbildungszentrums für Hotellerie und Fremdenverkehr» («Centre international de formation hôtelière et touristique») mit Sitz in Bern zu schreiten. Das Ausbildungszentrum besteht aus drei Stufen: einem «Internationalen Institut für Hotelausbildung» («Institut international de formation hôtelière») zur Schulung gewöhnlicher Arbeitskräfte im Hotelwesen mittels eines zweijährigen Kurses, wovon pro Jahr 4 Monate auf den eigentlichen Unterricht und 8 Monate auf ein Praktikum in ausgewählten Hotelbetrieben entfallen; einem «Internationalen Institut für die höhere Berufsbildung in Hotellerie und Fremdenverkehr» («Institut de formation supérieure pour l'hôtellerie et le tourisme») zur Ausbildung des Kadern in einjährigen Kursen, wovon 8 Monate dem Unterricht und 4 Monate der praktischen Betätigung gewidmet sind; schliesslich Hochschulen für die Fortbildung leitender Kräfte in Fremdenverkehr und Hotellerie, veranstaltet durch die Universität Lausanne und das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen. Für die Unterstufe besteht ein erstes Etablissement in Leysin, das jedoch bald durch andere ergänzt werden soll. Die Oberstufe für die Kaderausbildung hat ihr Domizil in Glion-Montreux.

Bemerkenswert an dieser aus der Praxis heraus entstandenen privatwirtschaftlichen Lösung ist nicht zuletzt die Tatsache, dass sie der Entwicklungshilfe dienstbar gemacht wurde. Im Rahmen der schweizerischen bilateralen Aktionen solcher Art gemessen nämlich zurzeit 50 griechische und 30 tunesische Zöglinge ihre erste Hotelausbildung im Institut der Unterstufe in Leysin. Es hat sich bereits als zweckmässig erwiesen, dass dies nicht im Entwicklungslande selbst geschieht, sondern in einem Gebiete, das touristischen Anschauungsunterricht sozusagen «aus erster Hand» zu bieten vermag.

Damit wurde der öffentlichen Hand ein praktikabler Weg zur Verwirklichung der bilateralen Entwicklungshilfe im Tourismus durch Zusammenarbeit mit einer privaten Organisation, d. h. einem fach- und sachkundigen Gremium, gewiesen. Gleiche Möglichkeiten bestehen auf dem Gebiet der Exportfertigkeit und der Investitionen. Auch hier zeichnet sich schon eine Kooperation der amtlichen Stellen mit der SET ab, die alle Vorzüge einer Verbindung der Privatinitiative mit dem öffentlichen Zweck der Entwicklungshilfe in sich zu vereinen geeignet erscheint.

## Une concurrence déloyale de moins pour les restaurateurs français

### Les pompistes ne vendront pas de paniers-repas préfabriqués

La distribution organisée de panier-repas par des stations-services de pompes à essence le long des routes de France a commencé au début de la nouvelle saison, à l'instar d'autres pays où le pique-nique est presque de rigueur pour les touristes itinérants.

Cette initiative avait soulevé une vive protestation de la part du président national des restaurateurs qui vient d'être avisé par les établissements sollicités pour la fourniture des repas préfabriqués de leur refus d'apporter leur concours à une entreprise grandement préjudiciable à toute l'industrie

Verkäufer nur auf einen Artikel oder ein einziges Produkt spezialisieren, führt das naturgemäss zu einer ungeheuren Aufwühlung von Marktgrößen und zum entsprechenden Tauschhandel – wie dies, so einmalig erlebt, nicht von der geschicktesten Feder beschrieben werden kann.

Lassen wir die Dutzende von Händlern aller möglichen und unmöglichen Dinge, die von der Wiege bis zum oft reichverzierten Sarge reichen, beiseite und wenden wir uns unserem Hauptthema, der Gastronomie zu. Allem voran Reis, und immer wieder der Reis! Roh – ungegährt – das Reisstroh für Matratzen und die riesigen Hüte – oder gekocht zu essen aus einer der vielen schwimmenden Küchen, ferner können lebende Schweine und allerlei Geflügel in speziellen Bambuskäfigen erstanden werden. Da gibt es Berge von Kokosnüssen – Früchte in unverstärkter Vielfalt, darunter so viele unbekannte Arten und Formen, wie Sie sich in Ihrer Phantasie nur einbilden können! Wir begegnen Schiffen, auf denen Metzger ihr Handwerk ausüben und das Fleisch noch blutwarm verkaufen, andere sind mit Fischen, Eiern und – weiss der Kuckuck was noch – beladen!

Von einem, einer Nußschale ähnlichen Boot wird mit einer Autocupe, die aus der Entstehungszeit dieses Vehikels stammen mag, uns kund und zu wissen getan, dass hier die beste aller Kaffeeforten ausgeschenkt werde! – Je weiter wir fahren, um so mehr verengert sich die Rinne, durch die unsere pustende Barkasse sich noch durchschlängeln kann. «Hallo, Sir?» ruft mir eine Schöne zu, die unvermittelt an meine Seite gepaddelt ist, und bietet mir eine riesige Ananas, die ihrer vier bis fünf Kilo wiegen mag, zum Kauf an. «Sorry – tut mir sehr leid», antwortete ich, «meine Köchin lobt viele tausend Meilen weit von hier – und ich selbst habe heute abend keine Party, an der ich gegen die zwanzig Personen mit dieser Ananas verweihen könnte!» – «Schade, Sir!» sagt sie mit ihrem ganzen englischen Wortschatz und rudert weiter. Schade, denke auch ich, denn das Monstrum von einer Frucht hätte nur ca. 30 Rp. gekostet.

Und schon legt ein Grillkoch mit seiner dampfenden Küche an meinem Boot an. Frisch vom Grill offeriert er seine Spezialitäten: Herrlich riechende, dunkelbraune Wildenten – goldgelbe, gefüllte En-

## Ein Gast meint...

### Mit oder ohne Schwiegermutter?

Es wurde mir geschrieben:

«Vor ca. 35 Jahren war ich mit meiner jungen Frau und meiner Schwiegermutter zu einer Fahrt nach Graubünden eingeladen. Wir kamen spät im Hotel an und ersuchten um Zimmer. Die Hoteliersfrau tat dergleichen, als hätte sie fast keine freien Zimmer mehr und wollte mich mit meiner Frau und der Schwiegermutter (!) in ein Dreierzimmer einweisen. Ich protestierte gegen diese Zimmersperre, bis man schliesslich mich doch von der Schwiegermutter trennen konnte.»

Wie sehr sich der übrigens prominente Gast über den Vorfall geärgert hatte, beweist die Tatsache, dass er sich heute noch, nach 35 Jahren – also längst verjährt! – daran erinnert, und wohl auch an den Namen des Ortes und des Hotels, die er mir, diskreterweise, nicht mitteilte.

Zugegeben, das war natürlich ein Mission in der fröhlichen Melodie der Fahrt ins Bündnerland. Doch möchte ich versuchen, die Überlegungen der Hoteliersfrau angesichts der spät Eintreffenden Dreiergruppe zu rekonstruieren:

«Endlich die Möglichkeit, das grosse Dreierzimmer, das ich so selten mit drei Personen belegen kann, abzukriegen. Dann bleiben mir für die vermutlich noch Eintreffenden weiteren Gäste noch ein paar Doppelzimmer und selbst ein bis zwei Einzlerzimmer übrig.»

Doch, merk' auf, der Herr reklamiert! Aber ich bitte Sie, es ist doch nur für eine Nacht! Was spielt das schon für eine Rolle, wenn einmal die Schwiegermutter im gleichen Zimmer schläft! – Nein, es ist mir wirklich kaum möglich, eine andere Lösung zu finden. – Hätten Sie vorher bestellt – wie bitte? – In einem andern Hotel...? Warten Sie einmal – nur einen Augenblick, wenn ich bitten darf – schliesslich kann ich Ihnen doch nicht gut zumuten, so spät in der Nacht noch für die beiden Damen und Sie Logis suchen zu müssen... aber halt, soeben sehe ich, dass – ich muss das freilich etwas umdisponieren, aber ich tu's gerne für Sie – wir noch ein Doppelzimmer und ein Einzlerzimmer frei machen können. Bitte, bitte, nichts zu danken. Portier bringen Sie das Gepäck in die Zimmer 38 und 112 – gute Nacht! Ich wünsche Ihnen eine angenehme Ruhe!

Es ist ja noch eine Dreiergruppe angemeldet. Die sollen froh sein, wenn sie überhaupt eine Übernachtungsmöglichkeit haben, die drei!»

Mit dieser, zugegeben auf wackeligen Füßen stehenden Rekonstruktion stimme ich keineswegs der versuchten «Massen-Übernachtung» bei, möchte hingegen den Vorfall mit dem Stichwort «mangelnde Fingerspitzengefühl» ent-dramatisieren. Wer ein Minimum von Fingerspitzengefühl besitzt, probiert nicht, einen jungen Mann mit Frau und seiner Schwiegermutter im gleichen Raum übernachten zu lassen, findet der

A. Traveller.

## FERNER OSTEN

**Gastronomische Schnappschüsse unseres Mitarbeiters Werner Wymann, Bern**  
(3. Fortsetzung)

### «Rosen aus Thailand»

Ob ich mich wirklich nicht täusche? Immer wieder muss ich zu dem prachtvollen, taufürischen Rosenbukett, das in meinem Appartement des «Erwan Hotel» steht, hingehen, nicht nur, um daran zu riechen, sondern auch, um zu fühlen, ob dies wirklich natürliche Rosen sind. Frau Direktor Keller, eine charmante Schweizerin, voller Energie und neuer Ideen, hätte mir keinen lebenswürgigeren Empfang bereiten können.

In Thailand, bekannt als eines der liebenswertesten Länder des Fernen Ostens, bin ich aber auch von meinen dortigen Landsleuten in einer kaum zu übertreffenden Art empfangen und betreut worden. Allen voran sollen hier Botschafter Walter Hofer und seine lebenswürdige Gemahlin erwähnt werden, welche die Schweizer in Siam wie Eltern betreuen. Und einmal mehr durfte ich erleben, was unsere Leute insbesondere im Sektor Hotellerie leisten. Gleich drei unserer wackeren Spezialisten für Eröffnung und Führung von Grossbetrieben traf ich dort wieder, nachdem ich sie in den letzten Jahren entweder im Internationalen Restaurant der HOSPEs, in den Hilton-Hotels von Istanbul, Berlin, Kairo oder auch im Schweizer Restaurant der EXPO in Brüssel getroffen hatte. Namen wie Max Spaeti, Chef de cuisine, Richard Käser, Catering Manager, und Sepp Cavaziel, Chef-Pâtissier, sind den meisten von uns bekannt. Sie führen hier heute gemeinsam unter denkbar schwierigen Umständen das neueste Grosshotel von Thailand, das «Rama», und leisten, wie viele andere draussen in der weiten Welt, ebenfalls ihren Teil, um den Begriff «Switzerland» hochzuhalten.

### Der weltberühmte schwimmende Markt in Bangkok

Jahrtausende alte Kulturgüter stehen heute – leider – Seite an Seite neben neuesten supermodernem

Hotels und anderen Monsterbauten. Die Millionenstadt Bangkok ist ein Gemisch von alt und neu, wie man es selten irgendwo auf der Welt sonst antrifft: Eine der grössten Sehenswürdigkeiten ist der schwimmende Markt, den wir nun miteinander besichtigen wollen.

Für den Gegenwert von etwa fünfzehn Schweizerfranken rollen wir, von einem klugartigen Siamesenmädchen betreut, in einem funkelneulernen Boot, während einer halben Stunde durch die pulsierenden Strassen der Stadt, halten dann am Bootshafen an, bestiegen, stets in Begleitung der geschicklichen «Oh» eine Motorbarkasse mit zwei Mann Besatzung und fahren während etwa drei Stunden durch die Flüsse und Kanäle dieses «Amsterdams des Fernen Ostens». Wasser bedeutet diesem Lande alles. An und auf ihm verbringen Zehntausende von Menschen ihr ganzes Leben.

Auf einer solchen geruhlosen Fahrt durch diese «Klongs» erhält man nicht nur einen umfassenden Einblick in das Leben dieser stillen, arbeitsamen, stets lächelnden und zufriedenen Menschen, sondern auch in die Art und Weise, wie sich die Siamesen ernähren.

Auf dem Markt erhält man immer den besten Einkauf von den Sittern und Gebrauchs eines Volkes, und sicher erinnert Sie sich, liebe Leser, dass ich an dieser Stelle schon verschiedentlich von Märkten aus dem Innern von Mexiko, vom Markt beim Kremel in Moskau oder im schwärzesten Afrika berichtet habe. Ich glaube nicht, dass meine Lust, unsere schöne Erde weiterhin kreuz und quer zu bereisen, sobald erschöpft sein wird. Eines aber können Sie mir glauben – und mich später beim Wort nehmen – einen interessanteren, reichhaltigeren Markt als das «Flooding Market» in Bangkok werde ich Ihnen niemals wieder schildern können.

Tausende verbringen ihr Erdendasein auf Schiffen – Zehntausende leben in den typisch thailändischen, auf Pfählen gebauten Häusern am Wasser – und Abertausende von Bauern bringen ihre Produkte im Boot zu diesem Markt. Jegliches, was ein «schwimmender Tai» für sein kärgliches Leben bis zum Tode benötigt, wird hier auf allen möglichen Arten von Schiffen aufgefahren und gehandelt – auf einem Schiff wird er auch zu Grabe getragen. Nachdem sich die meisten dieser schwimmenden

hôtelière installée sur toutes les routes de France. De son côté, la chambre syndicale des produits pétroliers a tenu à rassurer le président François en lui faisant part de la décision des grandes compagnies qui n'entendent pas participer non plus à la distribution des paniers-repas. Le président François a donc remercié tous ceux à qui il s'était adressé pour leur compréhension et leur solidarité à l'égard des professionnels de la restauration française.

Les pompistes ne vendront donc pas de repas préfabriqués aux automobilistes et ainsi ne détourneront pas la clientèle des établissements dont le rôle essentiel est de nourrir les voyageurs et les touristes.

Dr W. Bg.

ten und gesottene, faustgrosse Kücken. – Ein Boot mit 8 buddhistischen Mönchen, alle mit dem leuchtend-orangefarbenen Überwurf bekleidet, gleitet vorbei. Alles macht ehrfürchtig und lautlos Platz. Was mich aber in Erstaunen versetzt, das ist, wie sich zwanzig Meter lange und bis drei Meter hohe und ebenso breite Bambusflosse mittels Stöcken in solch ruhiger, ja, vornehmer Art, ohne jegliche Behinderung durch dieses unbeschreibliche schwimmende Gewimmel «stochern» lassen, ohne dass auch nur ein Laut der Luftzuffriedtheit von den in ihrer Geschäftstätigkeit arg behinderten Händlern hörbar wird. Das ist mir, als einem im Atomzeitalter stehenden, mit der Uhr in der Hand lebenden Zeitgenossen unerklärlich! – Wenn auch nur eine Spur von dieser Ruhe und Beherrschung an mir hängen bleibt, so werde ich ab heute einer der verträglichsten und zufriedensten Menschen der westlichen Hemisphäre sein!

### Hast Du Deinen Reis schon gegessen?

Von den 2500 Millionen Menschen unserer Erde ernähren sich nur tausend Millionen fast ausschliesslich von Reis. Zu den Hauptproduzenten dieses wichtigsten aller Nahrungsmittel gehört Thailand, wo gemäss Statistik des Welternährungs-



Importeur: Rum Company Ltd., Basel



appartements beteiligt sind. Dieser Verkauf an Ausländer erfolgte trotz allen Appellen des Bundesrates, den Ausverkauf der Heimat zu unterlassen, obschon auch in diesem Falle schweizerische Interessenten für dieses Hotel zu finden gewesen wären.

Diese unglückliche Verkaufspolitik der Graubündner Kantonalbank ist wirklich nicht verständlich und führt dazu, dass St. Moritz-Bad einen ganz andern Charakter erhalten wird.

Es wird vielfach in die Diskussion geworfen, dass sich der Massentourismus nicht aufräumen lässt. Er werde auf Grund des steigenden Wohlstands in der heutigen Konjunktur immer grössere Ausmassen annehmen.

Nun, wenn er schon kommen muss, so lässt er sich jedenfalls mit dem guten Willen der entsprechenden Organisation lenken, und zwar derart, dass er tragbar ist. Das typische Beispiel eines gelenkten Tourismus war die Umstellung in Leyrain vom Sanatoriumsbetrieb zum sozialtouristischen Zentrum.

Warum man nun aber gerade in St. Moritz, der Metropole des Wintersports von Welt, unserem Aushängeschild, das für die ganze Schweiz durch seine internationale Kundschaft wirbt, den Massentourismus sesshaft machen will, bleibt einfach unverständlich. Dieser Ort vertritt wohl am wenigsten eine Koexistenz beider Formen. Gibt es nicht andere Orte, die neu zu entwickeln wären, bei denen keine Gefahr besteht, etwas Bestehendes von grosser Bedeutung zu stören?

## Wie ist die Lage in Deutschland?

Die Fremdenverkehrssaison ist in vollem Gange. Der Inländerverkehr ist sehr stark. Die deutschen Verkehrsgebiete tun alles, um den Fremden gefällig zu sein und ihn an sich zu ziehen.

Der Wettstreit um den Gast läuft auf vollen Touren. Er ist um so heftiger, je kürzer die sommerliche Ferienzeit ist, deren Verbreiterung auch in diesem Jahre nicht gelungen ist. Um die Verkehrszeit zu verlängern, ist nicht nur die Schlaumeieridee intensiviert worden, sondern man ist auch noch auf andere Gedanken gekommen. Eine vorzügliche Werbeaktion führt der Landesverkehrsverband Württemberg durch. Er hat sich eine Rundreise ausgedacht und veranstaltet eine Auto-Quizfahrt durch das Schwabenland, an der sich die Automobilverbände und andere Fremdenverkehrsorganisationen, darunter auch der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband, beteiligen. An dieser Quizfahrt kann sich jeder in- und ausländische Automobilist beteiligen, der eine Gebühr von DM 8.— an den Landesverkehrsverband Württemberg entrichtet. Der Landesverkehrsverband stellt den Teilnehmern ein Teilnehmertag, in dem die anzufahrenden Quiz-Orte abgebildet sind, und ausserdem Projektmaterial über Württemberg. In diesem Teilnehmertag sind 20 abgebildete Orte zu erraten und anzufahren. Zu jedem Bild gehören 2 Fragen. Der Teilnehmer muss mindestens 4 Übernachtungen in Württemberg nachweisen. Für die Übernachtungen sind keine bestimmten Hotels vorgeschrieben. Sie müssen auch nicht in einem Zielfort, aber im Raume Württemberg liegen und müssen durch Stempel nachgewiesen werden. Die Teilnehmerhefte müssen bis zum 10. Juli 1962 an den Landesverkehrsverband Stuttgart eingesandt werden. Es wird dann eine Auslosung stattfinden, bei der wertvolle Preise gewonnen werden können. Die Automobilisten, die die Orte richtig erraten und angefahren haben, haben so ausgezeichnete Möglichkeiten.

Man kann natürlich sagen, dass diese Art der Propaganda sehr einfach sei, aber keiner wird diesem Plan die Originalität versagen. Er wird dazu beitragen, dass der Sommerverkehr sich weitgehend verbreitert und auch ausserhalb der Ferienzeit stattfindet.

Auch in diesem Jahre zeigt sich wieder, wie nachteilig die Ferienregelung für den Fremdenverkehr ist. Schon der Beginn der Ferien hat zu grossen Zusammenballungen auf der Eisenbahn und auf den Autostrassen geführt. Die Zahl der Unfälle auf den Autobahnen war in den letzten Wochen verhältnismässig gross, und es ist nicht auszudenken, wie bei der weiteren Zunahme des Automobilmisisses die Aufgaben bewältigt werden sollen. Einzelne Unfälle sind in diesem Jahre ganze Wagenkolonnen aufzuhalten, und die Strecke Frankfurt-Karlsruhe, die Durchfahrtsstrecke nach dem Süden, hat in den letzten Wochen dafür zahlreiche Beispiele geboten. Die Folge der Überlastung der Autobahnen ist, dass andere Bundesbahnen um so mehr in Anspruch genommen werden, was auch auf mancherlei Hindernisse stösst.

Der Einsatz von Arbeitskräften ist in diesem Jahre ungefähr in derselben Höhe wie im Vorjahr durchgeführt worden. Die Zahl der ausländischen Arbeitskräfte kann mit etwa 15 000 angenommen werden. Darunter befinden sich neben zahlreichen Italienern Spanier und Griechen und Tunesier. Bei den nordafrikanischen Arbeitskräften ist der Einsatz deshalb schwierig, weil viele sich nur schwer in die deutschen Verhältnisse einfügen können.

Es besteht der Plan, im kommenden Jahr in grösserem Umfang Menschen schwarzer Hautfarbe in den Arbeitsprozess der Hotellerie und der Gaststätten einzufügen, jedoch bleibt es vorerst noch unklar, ob dieses Experiment gelingen wird. Die Schwarzen würden sicherlich als Hilfskräfte geeignet sein und eine Menge gewöhnlicher Handierungen durchführen können. Die Frage ist, ob sie genug Arbeitsdisziplin zeigen und die hygienischen Voraussetzungen mitbringen. Von afrikanischer Seite hat man teilweise die Vorstellung, dass die schwarzen Arbeitskräfte als Kellner eingesetzt werden sollten. Hierzu bestehen wenig Möglichkeiten, da sie keine Ausbildung haben und es fraglich erscheint, ob sie reibungslos mit den Gästen umgehen können.

Das ist ja gerade das Unverständliche im vorliegenden St.-Moritzer Streit, dass die SET sich nicht von selbst zurückzog und andere Möglichkeiten, die sicher zu finden gewesen wären, ins Auge fasste. Die SET wird sich durch ihr Aufdrängen in St. Moritz nie wohl und heimisch fühlen und sich dort nur mit dem belasteten Gewissen, etwas getan zu haben, was gegen die angestammten Interessen dieses Ortes verstösst, sesshaft machen können.

Die Hoteliers und Verkehrsinteressenten in St. Moritz können schliesslich auf eine erfolgreiche Tätigkeit zurückblicken. Sie haben eine Arbeit geleistet, die in aller Welt anerkannt ist. So muss man es nun geradezu als eine Zumutung empfinden, wenn eine ortsfremde Gesellschaft kommt und Bekehrungen erteilt, wie man es anders machen müsste.

Seien wir auf der Hut und begehen wir keine Fehler dadurch, dass wir uns auf ein Experiment einlassen, das unserem begrenzten Fremdenverkehrsgebiet eine nicht adäquate Entwicklung bringt und das sich mit dem Qualitätsgedanken nicht verträgt. Halten wir an der guten Betreuung des individuellen Gastes fest und meiden wir die Vermassung, für die kein Platz vorhanden ist. Ein Nebeneinander gibt es nicht, ohne dass die Qualität des Gebotenen leidet. Und das wollen wir unseren angestammten Gästen nicht antun, denn ihnen gegenüber haben die Hotellerie und alle am Fremdenverkehr Beteiligten auch eine moralische Verpflichtung, nämlich das abzuwehren, was nicht gewünscht wird.

So hat auch diese Saison zahlreiche Probleme gestellt, aber auch wieder den Nachweis erbracht, dass die Betriebsinhaber und ihre Angestellten und ebenso die Belegschaft, die treu zu den Betrieben hält, grosse Leistungen vollbringen können. Es kann kein Zweifel darüber bestehen, dass sie trotz aller Schwierigkeiten den Tourismus dieses Sommers bewahren. Mögen auch die Leistungen hier und da etwas absinken und mögen auch Menschen in die Betriebe kommen, deren Haltung zum Fremden nicht immer positiv ist, das gastronomische Gewerbe wird sich durchsetzen, wenn die Gäste ein klein wenig Verständnis für die Sachlage aufbringen.

Das Verständnis der Gäste, vor allem auch der Ausländer, ist zweifellos gegeben, wenn auch hier und da Beschwerdebriefe geschrieben werden. Jeder sollte wissen, dass in Europa Hochkonjunktur herrscht und die Dienstleistungsgewerbe es schwer haben. Es ist ja nicht nur beim Hotel- und Gaststättengewerbe so, sondern auch bei anderen Dienstleistungsgewerben, wobei wir auf die Gepäckträger und die Taxis verweisen. Wenn diese stark beansprucht werden, wie es in vielen Städten der Fall ist, dann kann es vorkommen, dass keiner mehr da ist, um dem Fremden zu dienen zu sein.

Es sollten alle Stellen, welche mit diesen Gewerbebezügen zu tun haben, darauf bedacht sein, Nachwuchs heranzubringen, um auch die bestehenden Schwierigkeiten zu überwinden. Uns scheint, dass bei den Gepäckträgern die Lust und Liebe zu diesem Berufe stark im Abnehmen begriffen ist. Man will scheinbar von dem Zufall, ob man einen Reisenden trifft, der das Gepäck getragen haben

## Der Fremdenverkehr vom Januar bis Mai 1961

Verglichen mit der entsprechenden Periode 1960 konnten die Hotels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäuser der Schweiz während der ersten fünf Monate dieses Jahres eine bedeutende Vermehrung der Zahl angekommener Gäste (+ 297 000 oder 13 %) sowie eine ansehnliche Frequenzsteigerung (+ 1,1 Millionen Logiernächte oder + 12 %) melden. Die Gesamtzahl der Übernachtungen stieg auf 10,375 Millionen; davon kamen 9,563 Millionen den Hotels und Pensionen zugute (+ 1,13 Millionen oder 13 1/2 %) und 812 000 den Höhensanatorien und Kurhäusern, welche allerdings eine Einbusse von 35 000 Aufnahmen (- 4 %) erlitten. Den ausländischen Besuchern sind 54 % oder 5,6 Millionen aller

### Logiernächte in Hotels, Pensionen, Höhensanatorien und Kurhäusern, Januar bis Mai 1960 und 1961

Herkunftsländer der Gäste	Januar bis Mai 1960	Januar bis Mai 1961	Zunahme absolut	Zunahme in %
Belgien, Luxemburg	227 069	242 900	15 831	7,0
Deutschland	5 640 586	6 818 333	2 177 747	18,0
Frankreich	775 065	933 808	158 543	20,5
Grossbritannien	786 799	893 553	106 754	13,6
Italien	307 967	341 361	33 374	10,8
Niederlande	240 154	281 431	41 277	17,2
Österreich	92 092	105 965	13 873	15,1
Skandinavien	122 251	137 997	15 746	13,1
Übrige europ. Länder	138 787	149 918	11 131	7,3
Europa total	4 230 590	4 904 066	673 476	15,9
USA	398 129	398 393	10 210	2,6
Übrige nichteurop. Länder	281 598	310 466	28 868	10,3

Ausland total	4 900 317	5 612 871	712 554	14,5
Schweiz, Liechtenstein	4 375 800	4 762 630	386 830	8,8
Gesamttotal	9 276 117	10 375 501	1 099 384	11,9

in dieser Periode in Beherbergungsstätten registrierter Übernachtungen zu verdanken. Wie aus obiger Tabelle hervorgeht, stehen die Deutschen mit 1,8 Mio (+ 18 %) gegenüber Januar bis Mai 1960) an erster Stelle, gefolgt von den Franzosen mit 344 000 (+ 20 1/2 %), den Engländern mit 894 000 (+ 14 %) und den Gästen aus den USA mit nahezu 400 000, die dank der hohen Frequenz in der Wintersaison noch einen Zuwachs von fast 3 % für die ersten fünf Monate aufweisen. Zu erwähnen sind ferner die erheblichen relativen Zunahmen der Aufenthalte holländischer (+ 17 %), österreichischer

## Peut-on comparer les prix de pension français et étrangers?

(De notre correspondant particulier)

Nous recevons de la FNIH le communiqué suivant :

Au moment où l'hôtellerie française se trouve placée au premier plan des préoccupations des estivants et afin d'éviter la publication — en toute bonne foi — d'informations erronées, voici quelques prix de pension qui sont d'ailleurs cités par les guides les plus sérieux :

- Grand luxe : 7500 à 8000 anciens francs
- Luxe : 6500 à 7000 anciens francs
- Très confortable : 3500 à 5000 anciens francs
- Bon confort : 3000 à 4000 anciens francs
- Simple, assez confortable : 2000 à 2500 anciens francs
- Très simple, mais convenable : 2000 anciens francs

Le secrétaire de la FNIH précise en outre que « ce communiqué ne saurait intéresser ceux, heureusement assez rares, dont l'esprit de dénigrement systématique fait litière des réalités les plus évidentes. »

Soit! Mais qu'il nous soit permis d'ajouter qu'une comparaison entre les prix de pension français et étranger devient de plus en plus problématique le pouvoir d'achat n'étant plus le même dans les différents pays.

Si votre correspondant a dû payer — pour ne citer qu'un exemple — dans un hôtel de luxe d'une grande ville suisse 35 francs suisses par nuit pour une

chambre sans salle de bains et sans service (mais y compris un petit déjeuner complet) une dépense de 6500 à 7000 anciens francs (65-70 NF ou 56-60 francs suisses) pour une journée avec pension complète dans un « luxe » français paraît en effet bon marché, surtout lorsque l'on tient compte de l'excellente et très copieuse nourriture que la plupart des hôtels de première catégorie offrent à leurs pensionnaires.

Par contre : si l'on sait que pour un hôtel de première catégorie au dessus du Lac Léman le « Guide suisse des hôtels » annonce un prix de pension de 30-38 francs suisses et ceci pour une chambre avec salle de bain, on trouverait peut être exagéré un prix de 60-65 francs suisses dans un hôtel de luxe d'une station balnéaire française.

On voit que ces comparaisons ne mènent qu'à des calculs erronés, d'autant plus que le prix réel d'un séjour de vacances ne s'établit non seulement par rapport aux prix de pension, mais en considérant les dépenses pour les « extras » (vins, autres boissons, etc. ...).

Ceux des journalistes français ou étrangers qui critiquent le niveau parfois trop élevé d'un séjour de vacances en France, ne « dénigrent » nullement la qualité reconnue et la courtoisie de l'accueil dans les hôtels français, mais uniquement le niveau de vie artificiellement renchéri, à Paris et en province, par une superficialité exagérée et un certain mercantilisme de l'industrie touristique en général.

C'est là un fait qui était déjà incontestable pendant les années d'inflation et qui se confirme de plus en plus, depuis que le franc français est redevenu une monnaie dure et partiellement convertible ... Dr W.B.

## Les recettes de la Confédération en 1960

1960 : année bénéfique ! Les cantons, les uns après les autres, annoncent des records en matière de recettes et il faut vraiment des conditions particulières pour freiner l'optimisme des financiers cantonaux. L'expansion économique est à l'origine de cet afflux d'argent dans les coffres : les affaires marchent, les exportations n'ont jamais été aussi florissantes, les ressources fiscales sont abondantes grâce à l'évolution démographique, au nombre de plus en plus élevé de contribuables et au fait de leur passage dans des catégories plus avantageuses pour le fisc.

La Confédération, bien sûr, n'échappe pas au mouvement. Pour la première fois dans l'histoire des finances fédérales, les recettes ont dépassé 3 milliards de francs, dont 2,8 milliards d'impôts fédéraux, y compris les parts cantonales. Elles sont supérieures de 500 millions environ au compte de 1959 et de 420 millions aux prévisions budgétaires de 1960.

Par rapport au compte de 1959, on a enregistré pour 1960 les plus-values suivantes :

IDN (année de fort rendement) . . . . .	+ 159 millions
Impôt anticipé . . . . .	+ 16 "
Droits de timbre . . . . .	+ 12 "
Tabacs . . . . .	+ 30 "
ICHA . . . . .	+ 66 "
Douanes . . . . .	+ 205 "
Autres taxes . . . . .	+ 38 "

Seul, de tous les impôts, l'impôt anticipé a été légèrement inférieur — 12 millions de moins — que ne le prévoyait le budget 1960. La bière a rapporté 20 millions comme en 1959 et le luxe 1 million (arrières). Remarquons, d'autres part, que l'IDN, pourtant perçu pour la première fois en vertu des taux réduits du régime financier 1959/1964 a rapporté 69 millions de plus que prévu.

D'ici peu seront connues les dépenses de la Confédération ; on sera alors en possession des éléments exacts d'appréciation de l'évolution et des dépenses et des recettes. Il ne faut guère avoir d'illusion à ce propos, les dépenses ont augmenté l'année dernière dans une très forte proportion.

En prenant en mains le département fédéral des finances, M. J. Bourgknecht, conseiller fédéral, n'a pas caché sa volonté de vouer tous ses efforts à l'établissement des futurs budgets de la Confédération : « Je vais — a-t-il déclaré à la fin de l'autonne 1960 — mettre à l'étude le budget de 1962 et le faire élaborer par des gens qui aient une expérience et une autorité incontestables. Ils auront pour mission de répartir à zéro, d'examiner à la loupe non seulement les dépenses supplémentaires, par rapport à l'année précédente, mais l'ensemble de chaque poste. Il leur incombera de déterminer la légitimité de chaque dépense dans son ensemble. C'est un travail énorment. C'est de cette méthode que j'attends le plus dans la guerre aux dépenses inutiles qu'il faut mener. Et cela fait, nous serons plus à l'aise pour envisager certaines dépenses nouvelles vraiment justifiées. » PAM



### Kolanda-Kundenurteile

**Gasthof zum Bären, Ersigen :** Dienst am Kunden ist bei Kolanda kein Schlagwort, sondern Tatsache. Beratung durch Ihre Mitarbeiter im Aussendienst — fertige Verpackung von Kolanda-Kaffee auf die Maschine abgestimmtes Quantum — ohne Mehrpreis — rascher Zustelldienst — erstklassige Qualität —, alle diese Punkte entscheiden, warum ich bei Kolanda Kunde bin.

**KOLANDA AG. ALLSCHWIL**  
Das Spezialunternehmen für gastgewerbliche Kaffeemischungen

### Fremdenverkehr in einigen Städten und Fremdenzentren im Juni 1960 und 1961

Städte Fremdenzentren	Ankünfte Juni		Zunahme in %	Logiernächte Juni		Zunahme in %
	1960	1961		1960	1961	
Basel	39 343	36 905	- 6,2	58 677	58 535	- 0,2
Bern	21 273	22 948	7,9	39 262	43 202	10,0
Genève	6 233	6 549	5,1	10 628	13 404	26,1
Interlaken	28 348	26 787	- 5,5	93 740	100 695	7,4
Lausanne mit Umgebung	31 727	30 817	- 2,9	81 846	80 793	- 1,3
Lucerne mit Umgebung	55 992	49 663	- 11,3	150 117	134 352	- 10,5
Montreux	26 783	22 630	- 15,5	107 772	99 825	- 7,4
St. Gallen	6 467	6 453	- 0,2	17 884	18 538	3,7
Zürich	76 136	74 731	- 1,8	181 871	180 864	- 0,0

## Der österreichische Fremdenverkehr 1960 brachte 6 Milliarden österreichische Schilling

Von Paul W. Stix, Wien

Vor kurzer Zeit hat die Fremdenverkehrspolitische Abteilung der zuständigen Bundeskanzleramt ihre statistischen Arbeiten über die Ergebnisse der Sparte «Fremdenverkehr» für das Jahr 1960 abgeschlossen. Aus den vorliegenden Angaben konnte festgestellt werden, dass im vergangenen Jahre durch den Fremdenverkehr für 6031,9 Mio. 6S Devisen nach Österreich flossen, gegenüber 5305,7 6S im Jahre 1959. Es ergab sich also ein Anstieg um 726,2 Mio. Das Hauptkontingent an Österreichurlaubern stellte nach wie vor die Deutsche Bundesrepublik. Es wurden 18,6 Millionen Nächtigungen gezählt, das sind 72% der Gesamtsumme (41.992.293) der Nächtigungen. Grossbritannien belegte die zweite Stelle mit 1,68 Mio. Nächtigungen oder 7%, dann folgten die Niederlande (4%), Frankreich, die USA (je 3%), die Schweiz und Italien (je 2%). Der Anstieg betrug — im ganzen gesehen — 2,228 Mio. Nächtigungen oder 6% mehr als 1959. Die Zahl der Inländernächtigungen erhöhte sich um nur 2%, die der Ausländer jedoch um 8%. Die höchsten prozentualen Zunahmen wurden in Tirol und in Vorarlberg erzielt — je 9% — abgesehen von einer 15prozentigen Steigerung der Nächtigungen im Burgenland, das allerdings als Fremdenverkehrsgebiet mit insgesamt nur 366.119 Übernachtungen immer noch eine untergeordnete Rolle spielt.

Tirol hatte übrigens mit 10.365.622 oder 40,3% Ausländerübernachtungen wieder den weitaus grössten Anteil an «Fremdenverkehrskuchen» in ganz Österreich. Ein zweiter Stelle folgte das Bundesland Salzburg mit 17,9%, ein dritter Kärnten mit 14,4%, dann folgten Vorarlberg mit 10,5% und Wien mit 6,5%. Interessanterweise behauptete im Inländerverkehr wieder Niederösterreich seine führende Stellung mit 4.214.000 Nächtigungen oder 25,9%. Tirols Hauptstadt Innsbruck wurde im Jahre 1960 «Millionär», d. h. es überschritt mit 1.007.256 Aus- und Inländerübernachtungen die Millionen-grenze. Salzburg konnte diesen Rekord schon 1959 aufstellen.

Auch 1960 überschritten — oder vielmehr überführten — die meisten Ausländer die Grenzen Österreichs auf Strassen. Der Anteil des Strassenverkehrs an der Gesamtsumme der Grenzübertritte einreisender Ausländer betrug 32,6 Millionen, das sind 83,7% aller Grenzübertritte von Ausländern, gegenüber 81,8% im Jahre 1959. Im Bahn- oder Schiffsverkehr reisten 4,2 Millionen Besucher ein, im Flugverkehr 139.525. Im Bahn- und Schiffsverkehr beliehen sich die Grenzübertritte auf 15,9% der Gesamtzahl, gegenüber 17,9% des Vorjahres, diejenigen im Flugverkehr auf 0,4% gegen 0,3% im Jahre 1959. Es ist also ohne weiteres ersichtlich, dass der Strassenverkehr im modernen Tourismus immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Wohlverstanden, der Fremdenverkehr bringt Geld,

das beweisen die nackten Ziffern; der Fremdenverkehr braucht aber auch Geld, denn man bekommt bekanntlich nichts geschenkt. Oder, um ein bekanntes Wort zu gebrauchen: Wer Investitions- und Werbegelder zum Hotelfenster hinauswirft, bei dem kommen Devisengelder in die Hotelhalle herein-spaziert. Österreichs Fremdenverkehr benötigt, um eine solche Politik durchzuführen, von den ERP-Mitteln — derzeit in der Höhe von 2 Mia. 6S blockiert — etwa 200 Mio. 6S. Dies erklärte die Sektion Fremdenverkehr der Bundeshandelskammer anlässlich einer Konferenz unter dem Vorsitz des Bundes-sektionsobmannes Nationalrat Dr. Josef Fink. Zumindest sollten bereits bewilligte Kredite für besonders vordringliche Fälle akkordiert werden, um den rechtzeitigen Beginn der Arbeiten zu sichern. Diese Massnahmen seien unbedingt erforderlich, wenn der Fremdenverkehr und damit das so lebens-wichtige Devisenaufkommen nicht nachteilig ge-schädigt werden sollen. Tatsächlich besteht kein Zweifel, dass die Freigabe der ERP-Kreditmittel für den weiteren Ausbau und die Leistungssteigerung der österreichischen Fremdenverkehrswirtschaft eine unabdingbare Notwendigkeit darstellt.

Auch auf steuerlichem Gebiet erhob die Bundes-sektionsleitung Fremdenverkehr eine Reihe von Forderungen. So wurde vor allem das Verlangen nach einer Änderung der Erbschaftsteuer für Fremdenverkehrsbetriebe geäussert. Die Besteuerung von Hotelbetrieben nimmt in Erbschaftsfällen nahe zu einen Enteignungscharakter an. Ein weiteres Anliegen der Fremdenverkehrswirtschaft bildet die Herabsetzung der hohen steuerlichen Belastung des Küchenumsatzes, die in Österreich wesentlich höher ist als z. B. in der Schweiz. Auch ein stufen-weiser Abbau der im Jahre 1939 eingeführten Getränkesteuer sollte in die Wege geleitet werden.

Zur Milderung des Arbeitskräftemangels müsste nicht nur die Beschäftigung von Lehrlingen gefördert, sondern auch die von ausländischen Arbeitskräften während der Saison ermöglicht werden. Auch hier wurde wieder auf das aufgeschlossene Verhalten der über reichhaltige Erfahrung verfü-genden Schweiz verwiesen. Es müsse, hiess es weiter, in diesem Zusammenhang berücksichtigt werden, dass die Rationalisierung im Fremdenverkehr in der Regel keine Einsparung von Arbeitskräften mit sich bringe, sondern lediglich dazu führe, die Arbeit der Beschäftigten zu erleichtern.

Normal bankmässig zu verzinsende Kredite könnten nur bei einem sehr geringen Teil der Fremden-verkehrsbetriebe die notwendige Investitionstätig-keit fördern, führte Ministerialrat Dr. Langer-Hansel vor dem 7. Oberösterreichischen Fremdenverkehrs-tag in Linz aus, aber angesichts der gegenwärtig

## A propos de la revision du contrat collectif de travail du canton de Genève

Dans le numéro du 20 juillet du journal de l'UH le comité exécutif donne son appréciation sur la façon dont se déroulent à Genève, depuis le début février, les pourparlers pour le renouvellement du contrat collectif.

Ce communiqué, conforme au ton habituellement utilisé par l'UH dans son journal, présente natu-rellement les faits selon une optique qui est propre à ce syndicat et qui doit même laisser songeurs les employés, membres de l'UH, qui ont assisté aux 7 réunions mentionnées.

Il est probablement inutile de réfuter les argu-ments énoncés dans ce communiqué, puisqu'ils ser-vent à justifier l'ultimatum annoncé, et que l'UH entend adresser aux employeurs, et ceci vraisem-blement sous sa seule responsabilité. Car il s'agit avant tout d'une question de bonne foi, et là où elle n'est pas respectée, le dialogue n'est pas possible.

Pour justifier une prise de position aussi rigide et agressive, l'UH est malheureusement obligée de recourir à certaines inexactitudes. C'est ainsi qu'il est impossible que le secrétaire central ait pu faire un rapport personnel sur nos réunions, puisqu'il n'y a jamais assisté. Il aurait été donc plus élégant, et surtout plus courageux de laisser à M. Bochaty seul, la responsabilité de ce rapport. A moins que l'on entende suggérer que la présence du secrétaire central aurait été nécessaire à Genève pour vaincre les résistances.

Seule l'UH sent le besoin de considérer comme «inconvenant», le fait qu'il s'est écoulé sept mois entre la dénonciation du contrat et la première réunion de la commission de renouvellement. En tant que président de cette commission, je voudrais préciser que la dénonciation est intervenue à fin juin 1960, pour être effective à fin décembre, que les propositions syndicales sont parvenues au pa-tronat à fin septembre, que l'on peut admettre, sans vouloir être tendancieux, qu'elles ont certainement fait l'objet de pourparlers inter-syndicaux avant l'en-voi de la lettre de dénonciation, et que, par consé-quent, en toute objectivité, on ne peut faire un grief au patronat d'avoir étudié pendant quatre mois, des propositions dont la préparation a exigé au moins autant, sinon plus de temps.

Il est bon de rappeler que sur 36 articles que con-tient le C. C. genevois actuel, dont 6 ne concernent

que des généralités immuables, 24 faisaient l'objet de modifications. A mon avis, il est surtout inutile de dénoncer un contrat pour l'adapter aux temps ac-tuels, surtout lorsqu'il n'y a pas eu de pourparlers préalables. Mais, dans le cadre de la politique mène-e par l'UH, elle ne peut concevoir d'entamer des discussions autrement que sous la pression d'un contrat dénoncé. Cela aurait évidemment porté atteinte à son prestige, et à celui du secrétaire ro-mand, si, sur la demande des syndicats, une entente avait pu être obtenue sans dénonciation de contrat.

Quant aux allusions à la politique d'ajournement adoptée par le patronat, je fais appel tout simple-ment aux employés présents aux réunions. Je rap-pellerai que c'est d'un commun accord qu'il a été convenu, il y a un mois, de reprendre les pourpar-lers au début septembre, que même les personnes étrangères à l'hôtellerie savent que juillet et août sont des mois de vacances et de haute saison, dans toute la Suisse d'ailleurs, et que l'UH a par consé-quent tort de ne pas accorder à son secrétaire ro-mand des vacances à cette époque, ce qui lui aurait permis dans tous les cas d'être absent en même temps que ses deux autres collègues syndi-caux.

Ce qu'il n'ignorait d'ailleurs pas, mais en l'ou-bliant cela lui permettait de parler de politique d'ajournement!

Et c'est pourquoi il est «inconvenant», et le mt est utilisé cette fois dans son sens véritable, de publier des menaces. M. Bochaty sait fort bien que l'accord complet sur les revendications présentes n'est pas lointain, qu'il reste peu d'articles à mettre au point, mais sur le plan de la politique syndicale il lui faut manifester de la mauvaise humeur et essayer d'empoisonner l'atmosphère des prochaines réunions. Mais je me demande surtout si nos chefs de cuisine, nos maîtres d'hôtel et nos concierges, qui sont les piliers de la section UH de Genève, estiment eux aussi que le ton employé, les menaces voilées, les allusions à la liberté d'action syndicale, en un mot ce trépidement d'enfant mal élevé, n'est pas quelque chose de ridicule, lorsque l'on sait comment les discussions se déroulent à Genève.

Le président de la commission de renouvellement du C. C. genevois  
Ch. Leppin

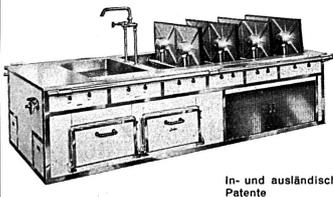
geboten Sparsamkeit würde es überhaupt not-wendig sein, in stärkerer Weise eine Differen-zierung der Art der Förderung zu beobachten. Nun sind die Unterschiede in den Kreditbedingungen, was Laufzeit und Sicherheiten anbelangt, ziemlich bedeutend. Die Laufzeiten betragen zwischen 22 und 3 Jahren, es besteht ein Unterschied in der Verzinsung von 8% und dem heutigen ERP-Zins-

fuss von 5%. Vorzuschlagen wäre ein allgemeiner Bankzinsfuss von 4% und ein Zinsfuss für För-derungskredite von 2%.

Auf den verschärften Wettbewerb im internati-onalen Fremdenverkehr machte Dozent Dr. Ber-necker aufmerksam. Er verwies darauf, dass Öster-reich nun nicht mehr auf die Billigkeit seiner Kom-fortgaststätten pochen könne, auf ein günstigeres

### Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebs-sicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente

Aus vielen, einige be-sonders interessante Referenzen:  
Zürich: Stadtspital Wald  
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.  
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)  
Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)  
Vevey: Nestlé S.A., Ré-fectoire  
Grandvaux: Nouveau Ré-aurant du Monde  
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof  
Lages/Nigeria West-afrika: Hotel «The Mainland»

OSKAR LOCHER  
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14  
Telephon (051) 345458  
Zürich 8



Aussergewöhnliche Gelegenheit!

## Cadillac

Fleetwood (Neupreis 57000 Fr.), Modell 1958, 60000 km gefahren, Neunplätzer mit Separation, Farbe schwarz, Wagen in ausserst gepflegtem Zustande.

Anfragen sind zu richten an Firma Th. Willy AG, Ford-Vertretung, Seefeldstrasse 7, Zürich 8, Telephon (051) 34 04 82.

Reklame-Verkauf!

### 5000 Kaffeelöffel 14 cm

Hotel-Silber, 90 g, Alpaca, Baguette  
Tel. (041) 2 38 61 ab 50 Stück, Stück Fr. 2.50

Abegglen-Pfister AG Luzern

**POMMERY**  
**OLD FORESTER**  
**Ballantines**  
**Bisquit**  
**BOLS**

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

das beste Mittel mit Nachglanz für die Geschirrwashmaschine  
mit desinfizierender und desodorisierender Wirkung  
Neu in der praktischen Tablettenform  
Achten Sie beim Einkauf auf die ges. geschützte Marke BENEX  
BENOL-Glanztrocknungsmittel für sämtliche Dosierapparate.  
Muster - Beratung - Servicedienst durch:  
**SEIFENFABRIK HOCHDORF AG.**  
Tel. (041) 88 10 36  
Für beste und schonendste Waschmittel

**Egla** QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

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

Preisniveau seiner Hotellerie, das natürlicherweise in einer Epoche gesamturopäischer Preisangleichungen und der allgemein wachsenden Kosten nicht mehr so verlockend sein könnte wie in den ersten Nachkriegsjahren. Der sachliche Schwerpunkt der Fremdenverkehrswerbung liegt heute nicht mehr so betont bei der Argumentation mit dem Preisvorteil, sondern bei dem Wettbewerbsvorteil. So hat die österreichische Gastronomie ihr Renommee bewahrt und gefestigt, der Ruf der Kurorte ist für Heilungssuchende ein guter geblichen. Wintersport in den Alpen, Kongressstätigkeit in den so schön gelegenen Städten Österreichs bilden geschätzte Attraktionen, «Ruhezonen», die immer allgemeiner werden, die österreichische Gemütlichkeit, die «an Ort und Stelle konsumiert» werden müsse, architektonische Schätze, Festspiele, Theater- und Konzertleben österreichischer Prägung, Museen von europäischer Bedeutung seien nicht zu verachtende, werbeständige Aktiva im Wettbewerb um die Gunst des Besuchers aus dem Ausland.

## Chronique genevoise

### Quarante-trois maires américains ont fait étape à Genève

Quarante-trois maires de l'Etat de New-Jersey, accompagnés de leurs épouses, effectuant un voyage d'étude en notre continent, après s'être arrêtés à Londres, Amsterdam et Cologne, et avant de poursuivre leur route sur Paris, ont fait étape à Genève, où ils ont été pris en charge par l'Association des intérêts de Genève, qui avait organisé leur bref séjour en notre pays.

Le soir du 1er août, par un temps fort agréable, ils ont assisté à la célébration de notre fête nationale sur le Pré Byron, à Coligny, face à un grandiose panorama nocturne. Une réception leur a été ensuite offerte par la municipalité de Coligny, ce qui permit à M. Albert Picot, ancien président du Conseil national et du Conseil d'Etat genevois, d'évoquer les liens spirituels et économiques qui unissent la Suisse et les Etats-Unis.

Le lendemain, les maires américains ont été les hôtes, au Palais Eynard, des autorités cantonales et municipales, dans les salons même où, il y a quelques années, le Conseil fédéral avait convié à dîner les Quatre Grands du moment, soit le président Eisenhower, le maréchal Boulganine (déjà flanqué du camarade Khrouchtchev), sir Anthony Eden et M. Edgar Faure.

C'est enchantés de leur passage à Genève que les magistrats du New-Jersey ont quitté notre pays pour continuer leur périple européen.

### Le concierge de nuit du Rive-Hôtel est trouvé mort à son poste

C'est avec regret que l'on apprend le décès, survenu subitement, à son poste de concierge de nuit du Rive-Hôtel, 5, boulevard Jaques-Dalcroze, à Genève, de M. Alois Fengler, qu'un client rentrait tardivement découvrir tendu sur le sol, près du

hall, sans connaissance. Un médecin fut aussitôt mandé, mais ne put que constater le décès de l'infortuné, qui venait de succomber à une cause naturelle.

Le défunt, âgé de soixante-dix-neuf ans, était au service du Rive-Hôtel depuis la création de cet établissement, il y a six ans. C'était un employé modeste, dévoué, affable, toujours prêt à rendre service, à n'importe quel moment et en toute circonstance. Il était très apprécié tant de M. F.-C. Meier, directeur de l'hôtel et de l'ensemble de son personnel, que de la clientèle, qui trouvait constamment auprès de lui le meilleur accueil.

D'origine allemande, M. Alois Fengler, avait été attiré dès sa jeunesse par l'hôtellerie. Il avait servi, en qualité de maître d'hôtel, dans des grands établissements, en Grande-Bretagne. Puis il était venu se fixer à Genève, il y a bien des années, pour entrer au service d'une riche famille, comme valet de chambre. Il avait alors acquis la citoyenneté genevoise. Sur le tard, il était revenu à l'hôtellerie, comme on revient à ses premières amours.

Nous prions la famille de M. Alois Fengler, comme aussi la direction et le personnel du Rive-Hôtel, de croire à l'expression de nos condoléances sincères.

### Le groupe folklorique «Le Feuillu» vient de rentrer d'une ambassade en Italie

Le groupe folklorique genevois de chants et de danses populaires «Le Feuillu» vient de rentrer d'une tournée en Italie, qui l'a conduit plus particulièrement à Rome où, dans les jardins de la villa Borghèse, il s'est produit au cours d'un Festival international, qui a réuni les représentants d'une douzaine de nations.

La participation helvétique, que dirigeait M. Albert Wettstein, délégué de la Fédération nationale du costume suisse, comprenait également un groupe de lanceurs de drapeaux, de claqueurs de fous et de joueurs de cors des Alpes de la Suisse primitive.

Tant les membres du Feuillu, qui représentaient brillamment la Romandie, que leurs camarades de Suisse alémanique, ont rencontré un succès très vif auprès du public de la Ville Eternelle, qui s'était rendu en grand nombre à la villa Borghèse.

### Bientôt l'exposition «Montres et bijoux» de Genève

Année après année, dès que l'été court à sa fin, l'exposition «Montres et bijoux» de Genève ouvre ses portes et constitue une manifestation qui, tant par son importance que par la qualité et l'originalité de ce que l'on y présente, est devenue l'une des plus importantes de la saison genevoise. Celle-ci ouvrira ses portes le 9 septembre et ne les fermera que le 1er octobre. Pendant trois semaines donc, on pourra admirer, dans les élégantes vitrines qui seront aménagées dans les salles du Musée Rath, les dernières créations de notre horlogerie, de notre bijouterie et de notre joaillerie qui, pour la première fois, pourront être confrontées avec des pièces, elles aussi inédites, envoyées par des créateurs italiens et allemands. Cette innovation est destinée à susciter une saine émulation et ne doit pas être considérée dans un esprit de compétition.

A l'occasion de cette exposition, la ville de Genève décorera ses trois prix annuels, de cinq mille

francs chacun, institués, en 1959, pour récompenser des artistes qui, par leur talent créateur, innovent résolument dans le domaine de l'esthétique de la montre et du bijou. Ces prix seront attribués aux auteurs d'une montre d'homme sans bracelet, d'un collier de joaillerie et d'une petite boîte en métal noble non garnie de pierres précieuses.

Les organisateurs de cette manifestation ont eu la chance de pouvoir s'assurer la présentation de fabuleux trésors indiens, provenant principalement des collections de maharajahs de Lahore et de Pouthala. Ces pièces somptueuses, qui arriveront à Genève par avion, représenteront une valeur de quelque quinze millions de nos francs. Il y aura également des armes incrustées, des soieries chatoyantes et des sâhris aux teintes vives ou délicates, qui permettront de créer un décor approprié à ces trésors. Dans une salle voisine seront projetés différents films illustrant l'art indien de la parure.

C'est dire que l'exposition «Montres et bijoux» 1961 ne le cédera en rien, quant à son intérêt et à sa magnificence, bien au contraire, aux dix-huit manifestations du même genre qui l'ont précédée.

### «Les conditions du bonheur» seront le thème des prochaines rencontres internationales

Chaque année, depuis la fin de la guerre, au terme de l'été, Genève est le cadre des Rencontres internationales. Elles auront lieu, pour la seizième fois, du 6 au 16 septembre, et auront pour thème: «Les conditions du bonheur».

Le comité d'organisation s'est d'ores et déjà assuré la participation de conférenciers de valeur, tels que le professeur Julian de Ajuaguerra, savant de réputation mondiale qui dirige la Clinique psychiatrique de Bel-Air, à Genève, le professeur Henri de Ziegler, ancien recteur de l'université de Genève, l'écrivain Henry Miller et le publiciste Bertrand de Jouvenel.

D'autres grands noms viendront s'ajouter encore à cette première liste. C'est dire que l'importance et l'intérêt des 16es Rencontres internationales de Genève ne le céderont en rien aux précédentes, qui avaient eu pour thème «La faim dans le monde».

Mais, on sait qu'une nourriture normale n'est pas suffisante pour assurer le bonheur de l'homme. D'autres conditions doivent encore être remplies. C'est précisément ce qu'examineront les prochaines Rencontres internationales de Genève, dont l'audience, d'année en année, se fait plus vaste.

### Les véhicules à moteur pourront franchir le tunnel du Mont-Blanc en 1963

On sait que le tunnel routier sous le Mont-Blanc aura une longueur totale de 11 600 mètres. Sur le versant italien, on a déjà percé 3200 mètres. Mais, en raison des difficultés rencontrées — sources abondantes — la société italienne conduisant les travaux a dû solliciter une prorogation de huit mois du délai qui lui avait été imparti pour mener à bien sa tâche. Contrairement aux prévisions, la température à l'intérieur du tunnel n'est pas de trente ou trente-cinq degrés, mais de vingt seulement, en raison de l'abondance des eaux souterraines.

## Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Die diesjährige Prüfung findet vom 13. bis 16. November 1961 in Luzern statt.

Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 12 Kandidaten. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt. Ihr voraus geht ein von der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern vom 16. Oktober bis 4. November veranstalteter

### Vorbereitungskurs.

Die Teilnahme am Kurs verpflichtet nicht zur Teilnahme an der Prüfung. Anmeldungen für den Besuch des Vorbereitungskurses nimmt die vorewähnte Fachschule entgegen.

Zur Prüfung wird zugelassen, wer in vollen Eltern und Rechten steht, das Fähigkeitszeugnis der Lehrabschlussprüfung als Koch besitzt und seit dem Abschluss der Lehrzeit mindestens sieben Jahre in diesem Beruf tätig gewesen ist, wovon mindestens drei Jahre in gehobener Stellung als Küchenchef, Chef de partie, Partiekoch oder Alleinkoch.

In besonderen Fällen kann die Zulassung zur Prüfung schon nach fünfjähriger Tätigkeit im Kochberufe seit dem Abschluss der Lehrzeit erfolgen, wovon mindestens zwei Jahre auf die Tätigkeit in gehobener Stellung als Küchenchef, Chef de partie, Partie- oder Alleinkoch entfallen müssen. Gesuche um vorzeitige Zulassung zur Prüfung sind mit der Anmeldung unter einlässlicher Begründung einzureichen.

Die Kandidaten französischer und italienischer Zunge werden in französischer Sprache geprüft werden.

### Die Prüfungsgebühr beträgt Fr. 200.-.

Interessenten erhalten das Reglement der Prüfung gegen Vorauszahlung von Fr. 1.20 auf das Postcheckkonto VIII 29408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe.

Die Anmeldeformulare für die Prüfung sind bei der unterzeichneten Geschäftsstelle anzufordern.

### Letzter Anmeldetermin für die Prüfung: 31. August

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe  
Tödistrasse 9, Zürich 2  
Telephon (051) 25 90 55

Du côté français, le retard initial dans le démarrage du chantier a été comblé et l'on a déjà creusé 3500 mètres. Quinze perforatrices sont en action dans un bruit infernal. Ainsi donc, avec 6700 m de galerie, de part et d'autre du Mont-Blanc, c'est plus de la moitié de l'ouvrage qui se trouve déjà percé.



Zufriedene Gäste

mit Kaiser-Kaffee

Verlangen Sie Gratismuster unserer Spezialmischungen für das Gastgewerbe. KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT AG  
Engros-Abt. Güterstrasse 311 Basel 061/34 02 88

## Hôtel-Restaurant-Bar

pouvant être transformé éventuellement pour d'autres destinations (institut, maison de repos, colonie de vacances, etc.)

à vendre

entre Genève et Lausanne. 39 lits. Très belle situation dominante avec vue imprenable. Surface totale 18903 m<sup>2</sup>. Ecrire sous chiffre FX 61286 L à Publicitas Lausanne.

## Zu verpachten

sehr gut gelegenes

## Kleinhotel

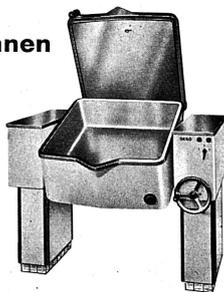
in der Innerschweiz. Bevorzugt wird jüngerer Ehepaar. Bewerber sind gebeten, ihre Offerte unter Beilage von Photo, Zeugnisfotos, Referenzen und Angaben über den Zeitpunkt der möglichen Übernahme zu senden unter Chiffre K H 2244 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## GEKO elektr. Kippbratpfannen

für Wand- oder Standmontage

- Heizung regulierbar durch Thermostat
- Innenwandungen und Deckel aus rostfreiem Material
- Bratfläche mit starkwandigem Stahlboden
- Aussenverkleidung: Stahlblech feuerverzinkt
- Kippung mit Handrad, Deckel ausbalanciert

Die steigende Nachfrage beweist die Zufriedenheit mit der Qualität unserer



## GEKO elektr. Grossküchenapparate

Über 200 Referenzanlagen

Restaurations- und Hotelherde, auf Wunsch kombiniert mit Gaskochstellen  
Brat-, Back- und Patisserieöfen, Wärmeschränke  
Kippkessel- und Bratpfannengruppen, Speisetransportwagen

GEKO Apparatebau AG., Industriestrasse, Tel. (033) 29444 THUN

## Zu verkaufen Federkern-Matratzen

ab Fr. 85.-

(auf Einlage 10 Jahre Garantie), Stoff blau oder beige. R. Bühler, Möbel- und Holzwaren, Kreuzlingen 3; Agentur in Rümbling 3H; Telefon (051) 838790.



## Anregungs-Dragees

Schwiden Ihre Kräfte, fühlen Sie sich müde, abgelenkt, dann rasche eine Kur mit den Anregungs-Dragees ORKANIN. Sie geben Ihnen schon innert kurzer Zeit Frische und Elastizität wieder. Packung Fr. 7.40. Erhältlich in Apotheken und Drogerien (IKS 17562). - Diskreter Versand durch die Dreispitz-Apotheke, Basel

## la Salami

Carlo Tipo Milano kg	Fr. 10.20
Buresalami la	8.80
Buresalami la	8.-
Modellschinken hint.	8.50
Bureschinken	8.80
Beinschinken	7.50
Franklieferung ab Fr. 50.-	
Karl Luginbühl, Metzgerei, Langenthal, Tel. (063) 220 75.	

## Sofort zu verkaufen im Berner Oberland, kleinere

## Hotel-Pension

direkt am See. Sichere Existenz. Verkaufspreis Fr. 198 000.-. Grosse Anzahlung notwendig. Offerten unter Chiffre S 9879 B an Schweizer Annoncen AG, ASSA, Bern.

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

In angeschlossenem Vorort von Basel per sofort oder Frühling 1962

## Haus mit Tea-Room

Zu verkaufen

Plätze: 33 innen, 32 im Garten.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre H T 2235 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre

## hôtel de première catégorie à Naples

97 chambres. Vue panoramique sur le Golfe. Pour tous renseignements, s'adresser: Régine Dunand, 12, bd. du Théâtre, Genève. Téléphone 251370.

Eine Jahresstelle sucht in mittlerer oder grösserer Brigade: strebsamer, ideenreicher

## Gardemanger

der in der Lage ist, sauber, exakt und speditiv zu arbeiten. Beste Referenzen sind vorhanden. Antrittsdatum ca. 15. September 1961. Offerten von nur ersten Häusern bitte an H. Schmitt, Seilers Hotel Victoria, Zermatt.

## Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse

Spezialausbildung in allen für den mod. Hotel-u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftl. Fächern, einschliesslich Fremdsprachen, individueller, rascher. Unterricht. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH  
Gesnerallee 32, Telefon (051) 25 14 16.

## Young Swiss couple

with excellent training and hotel experience seeks

## Hotel Management

abroad. Would start as assistant managers. For all information and references please write to cipher HM 2039 to the Swiss Hotel-Review, Basle 2.

## Swiss Hotel Manager

seeks new

## Position

Please write to cipher S 62746 X.

Publicitas S. A., Genève.

Ich suche für meinen Initiativen

## Küchenchef

sowie gut eingearbeiteten Lehrling für kommende Winteraison interessanten Posten zu kleiner Brigade im Raume

## Zentralschweiz

Einem Betrieb mit reger Restauration wird der Vorzug gegeben.

Offerten erbeten an P. A. Tresch, Hotel Stern und Post, Amsteg (Uri), Telefon (044) 6 41 90.

## Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsteck- und Treppenschlüssel, Höhe 58 cm Stück nur Fr. 78.- Bestellen Sie heute noch!

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Die zwei Sektionen se rejoindront l'année prochaine. Comme il faudra compter encore une année pour l'aménagement intérieur du tunnel, comme aussi celui des voies d'accès, c'est en 1963 seulement qu'on le franchira de bout en bout.

En ce qui concerne les voies d'accès, l'autoroute de Turin est construite jusqu'à Quincinetto, à trois kilomètres de Pont Saint-Martin, à l'entrée de la vallée d'Aoste. Les autorités italiennes étudient la continuation de cette artère en direction du Mont-Blanc.

Du côté français, la fameuse Route blanche Paris-Dijon-Genève-Chamonix-Mont-Blanc traversera probablement la Faucille, dans le Jura, par un tunnel de faite. Il s'agit d'un projet à l'étude.

Quant au canton de Genève, dans le programme de ses grands travaux, il a prévu le passage de cette artère à grand trafic sur son territoire et établi le tracé d'une autoroute de liaison.

En revanche, le percement du tunnel du Grand St-Bernard semble progresser moins rapidement. Cet ouvrage, d'une longueur totale de 5600 m, est creusé sur 2300 m du côté suisse et sur 700 m seulement sur le versant italien. Cependant, du côté de l'Italie, les voies d'accès sont déjà assez avancées.

## Ein Jubilar

### Otto Künzler 75jährig

Noch ist uns Otto Künzler als aktiv wirkendes Mitglied des Schweizerischen Wirtvereins gegenwärtig — und schon feiern wir seinen 75. Geburtstag. In voller körperlicher und geistiger Frische hat er seinen Lebensabend angetreten und sich von allen Ämtern und Bindungen losgesagt. Als passionierter Bergsteiger wird er ja wohl kaum daran denken noch einmal das Matterhorn zu bezwingen. Wenn er aber Rückschau hält auf sein Leben und Wirken, dann kann er sich wohl in solcher Bergeshöhe fühlen und darf auf ein Leben zurückblicken, das um den Preis einer unermüdlichen und tatkräftigen Leistung zum Gipfel persönlichen Ansehens und beruflichen Erfolges geführt hat. Zwanzig Jahre war Otto Künzler Mitglied der Geschäftsleitung der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, 1948 wurde er zum Mitglied der Prüfungskommission für die höhere Fachprüfung für den Kochberuf berufen, über 10 Jahre war er Prüfungsexperte für Lehrabschlussprüfungen, und von 1939 bis 1960 war er Obmann und Experte der Zürcher Vorbereitungskurse für den Fähigkeitsausweis. Schon daraus geht hervor, dass die Wirksamkeit Otto Künzlers sich nach seiner praktischen Berufslaufbahn, welche von der Kochlehre im Grand Hotel Adelboden in den Jahren 1902 bis 1904 bis zur Hoteldirektion und später zum Restaurateur an der Seite seiner alleits verheirateten Mutter als Restaurateur im Casino Zürichhorn führte, der Förderung des Bildungswesens galt. Der noch heute lebende Ehrenpräsident des Schweiz. Wirtvereins, Karl Herzog, wird sich des Werkes gemeinsam mit dem

Jubilar freuen, welches damals durch die glückliche Wahl des heute 75jährigen eine entscheidende Förderung fand. Vor allem hat auch die als erste Gemeinschaft dieser Art von Willy Brenneisen angestrebte paritätische Berufsbildungskommission in Zürich mit der Wahl von Otto Künzler zu ihrem ersten Präsidenten eine glückliche Entscheidung getroffen. Für die Initiative und Zielstrebigkeit hatte er volles Verständnis, hielt durch seine ausgleichende Art einen Teamegeist wach, welcher geradezu vorbildlich war und der ganzen Institution zum Segen gereichte. Schon damals während des Krieges betätigte sich Otto Künzler auch als Literat, und er hat zusammen mit Ernst Pauli ein den Verhältnissen angepasstes Rezeptbuch herausgebracht. Das später erschienene, in vermehrter Auflage vorliegende «Handbuch für die Küche» ist ein empfehlenswertes Buch.

Wo immer es sich um Fachfragen handelte, hat man sich gerne mit Otto Künzler unterhalten. Wir haben Grund, uns dieses Tages zu freuen und möchten dem Jubilar, zusammen mit seiner Gattin, noch einen sonnigen Lebensabend wünschen. Hier lobt das Werk im besten Sinne die Persönlichkeit des Jubilars.

und ein trautes Eheglück, das sie seit dem Jahre 1910 mit dem um ein Jahr jüngeren Gatten, ihrem ehemaligen Schulkameraden Arnold Meier, verband, haben damit das irdische Eden gefunden. In ihrem angestammten Ressort, der Hotelküche, der sie ein Leben lang seit dem vor 51 Jahren erfolgten Übername des Hotels Gambrius ihr in den jungen Jahren in der Schweiz, in Frankreich und England erworbenes Können wie immer helfend zur Verfügung stellte, ereilte sie ein tragischer Unfall, von dem sie sich leider nicht mehr erholen sollte.

Die Verstorbene war eine Wirtin und Hotelière echter Prägung. Sie hat den Sinn und Zweck ihres Berufes stets erkannt. An der Seite ihres in Hoteliers- und Wirtkreisen verdienten Gatten, dem Ehrenveteran des Schweizer Hoteller-Verein, Arnold Meier, hat sie es verstanden, ihren Gästen das Heim zu bieten und damit die schweizerische Gastfreundschaft zu pflegen, ihrem Ressort vorzustehen und darüber hinaus ihren fünf Kindern, die alle angesehene Mitbürger sind, eine ausgezeichnete Erzieherin und Mutter zu sein. Bescheiden und still, wie es ihrer Art entsprach, aber als das Herz der Familie und des Betriebes, hat sie am steten Ausbau ihres Hauses Anteil genommen und mitgeholfen, ihm durch viele Krisen- und Kriegsjahre hindurch den guten Namen zu erhalten und es zu fördern. Mit der Gewissheit, ihre Pflicht in jeder Hinsicht getan zu haben, konnte sie 1956 ihr auf gutem Grunde stehendes Haus ihrem dritten Sohn Josef, dem geschätzten Vorstandsmitglied der Sektion Luzern, übergeben. Im «Gambrius» selbst und in- und ausserhalb desselben, in ihren Nachkommen hat sie sich unvergängliche Werke und ein immerwährendes Andenken geschaffen. Frau Meier möge im Frieden ruhen. Den trauernden Angehörigen entbieten wir herzlichste Beileid.

## Totentafel

### Hotelier Hans Reichen-Rupp, Oberhofen †

Im hohen Alter von rund 89 Jahren verstarb in Oberhofen am Thunersee Herr Hans Reichen-Rupp, Hotelier zum Kreuz. Mit ihm ist der älteste Hotelier des Thunersee-Gebietes nach einem Leben voller Arbeit und Pflichterfüllung von uns gegangen. Hans Reichen-Rupp zog es in jungen Jahren in die weite Welt, wo er als sehr geschätzter Patissier und Zuckerzieher in grossen Häusern in Kairo, London, Ostende und auch in der Schweiz tätig war und zum Entzücken der Gäste manche Tafel verschönern half. Heimgekehrt, übernahm er den Gasthof seines Vaters, den er im Jahre 1908 zum bekannten Hotel Kreuz ausbaute. Nach über 40jähriger Tätigkeit trat er sein Haus im Jahre 1945 seinen Söhnen Arthur und Hans ab, die das Hotel Kreuz in der bewährten Art des Vaters weiterführten. Hotelier Hans Reichen gehörte dem Verkehrsverband Thunersee seit dessen Gründung als initiatives Mitglied an. Er erkannte frühzeitig, dass eine wirkungsvolle Werbung für das Thunerseegebiet nur durch den Zusammenschluss aller Kurorte realisiert werden kann. Zuvorkommend gegenüber Gästen, beliebt bei seinen Mitbürgern, war für ihn Gastfreundschaft immer eine innere Verpflichtung. Nach einem arbeitsreichen Leben und gesegneten Lebensabend im Kreise seiner Familie ist Hotelier Hans Reichen still von uns gegangen. Wir werden ihm ein gutes Andenken bewahren.

### Frau Emilie Meier-Ernst, Hotel Gambrius, Luzern †

Unter der Anteilnahme einer grossen Trauergemeinde wurde am 31. Juli Frau Emilie Meier-Ernst, Hotel Gambrius, Luzern, im Alter von 83 Jahren zu Grabe getragen. Ein inhalts- und arbeitsreiches Leben

## Nécrologie

### A la mémoire d'Augustin Gay

L'article consacré à l'inauguration de l'Hôtel du Mont-Parnès à Athènes a retenu l'attention de nos lecteurs et plusieurs d'entre eux ont regretté à juste titre que le nom d'un grand hôtelier suisse prématurément décédé, Augustin Gay, n'ait pas été mentionné, alors qu'il était directeur de l'Hôtel du Mont-Parnès à partir du 1er janvier 1961. Le destin n'a pas voulu, hélas, qu'il puisse assister à la cérémonie d'inauguration puisqu'il est décédé à son poste, le 10 juin, soit une semaine avant l'ouverture.

Augustin Gay était originaire de Martigny. Il avait fait ses débuts à Montreux et à Villeneuve, puis à Londres, et fit quelques voyages en mer avant de passer vingt ans en Egypte, où il avait été appelé en quelque sorte par M. Charles Müller-Soutter, actuellement ténancier du Buffet de la gare de Bâle. En 1955, il partit pour le Kenya et dirigea pendant quatre ans le Norfolk Hotel à Nairobi.

Il rentra à Genève en 1959, s'astreignit à passer son certificat de capacité et dirigea pendant un certain temps la Clinique générale. Entré en relation avec le groupe hôtelier de l'Hôtel du Rhône, il avait été nommé directeur pour l'Hôtel du Mont-Parnès et se réjouissait de pouvoir continuer son activité sous des cieux proches de ceux où il avait passé pour

## Auskunftsdienst

### Voyages BELGOTRA (anc. Fayt & Schepers) 74, Boulevard Emile Jacquain, Bruxelles

Wir waren genötigt, unsere Mitglieder vor der Firma Gérard Fayt, 24-26, rue Melsens in Bruxelles (Trans-Europ Airlines Ltd.) sowie vor dem Reisebureau Arthur Fayt, 28, Boulevard du Regent in Bruxelles, zu warnen, da diese beiden Firmen ihren Verpflichtungen nicht nachgekommen sind. Wie wir nun aus Bruxelles vernehmen, hat das Reisebureau BELGOTRA mit keinem der Herren Fayt irgend etwas zu tun, und es wird uns aus Bruxelles bestätigt, dass das Reisebureau BELGOTRA absolut seriös geführt wird und zu keinen Klagen Anlass gegeben hat. Eine Verwechslungsmöglichkeit bestand, weil das Reisebureau BELGOTRA auf seinem Briefpapier noch die Bezeichnung «Anciennement Voyages Fayt & Schepers» führt, doch wie erwähnt, hat keiner der Herren Fayt oder deren Firmen irgendeine Beziehung zum Reisebureau BELGOTRA. Wir bitten unsere Mitglieder um Kenntnisnahme.

## Avis

### Voyages Belgotra (anc. Fayt & Schepers), 74, Boulevard Emile Jacquain, Bruxelles

Nous avons été contraints de mettre nos membres en garde contre l'agence Gérard Fayt, 24-26, rue Melsens à Bruxelles (Trans-Europ Airlines Ltd.), ainsi que contre l'agence Arthur Fayt, 28, Boulevard du Regent à Bruxelles, car ces deux bureaux de voyages ne parvenaient plus à remplir leurs obligations à l'égard des hôteliers.

Or nous apprenons de Bruxelles que l'agence de voyages Belgotra n'a rien de commun avec aucun des MM. Fayt. On nous confirme de Bruxelles que l'agence de voyages Belgotra est administrée très sérieusement et qu'elle n'a donné lieu à aucune plainte. S'il y a eu une certaine confusion, c'est parce que le papier à lettres de l'agence Belgotra mentionne encore «Anc. Voyages Fayt & Schepers». Mais comme nous venons de le dire, MM. G. et A. Fayt n'ont absolument rien à voir avec l'agence Belgotra. Nous prions nos membres de prendre bonne note de cette rectification.

ainsi dire le meilleur de son existence. Nous présentons, hélas, bien tardivement, nos sincères condoléances à Madame Gay — qui est, elle aussi, une hôtelière de talent et qui seconda parfaitement son mari dans toutes ses fonctions — pour le deuil cruel dans lequel elle a été brutalement plongée.

## Verschiedenes

### Neues aus Zermatt

Die Burgerversammlung hat am vergangenen Sonntag trotz der sommerlichen Hochsaison, bei einer Stimmbeteiligung von rund 85 %, mit grossem Mehr dem Bau einer neuen Luftseilbahn in drei Sektionen von Zermatt-Furi-Furg-Trockener Steg am Theodul-



Die Geschirrwäsche- und Gläser-spülmaschine Wir beraten Sie gerne

**GEHRIG**

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

### Restaurant-Kellner

23 Jahre alt, Italiener und deutsche

### Serviererin

19 Jahre alt,

suchen zusammen ab 1. Oktober oder 1. November Jahresstellen. Angebote erbeten an: Rolando Caricchi, Kurhaus Restaurant, Bad Krozingen (Deutschland)

### Hilfsgouvernante

Junge Deutsche (19jährig), aus guter Familie, möchte gerne vor dem Besuch der Hotelfachschule in einem Hotel in der französischen oder deutschen Schweiz als

arbeiten. Sie spricht neben ihrer Muttersprache perfekt Englisch, da sie jetzt ein Jahr in London tätig war. Ausserdem hat sie einige französische Sprachkenntnisse, beherrscht Maschinenschreiben, Stenographie und hat auch schon praktische Hotelerfahrungen. Zuschriften erbeten an Direktor Theodor Kirsch, Lenggries (Obb.), Stephan Gienner-Strasse 3.

### 2 Kellner, 1 Koch

in ungekündigten Stellen, im Alter von 26, 22 und 19 Jahren, suchen Stelle auf 1. oder 15. Oktober. Nach Möglichkeit in einem Hause in Jahresstelle. Wertschweiz bevorzugt. Offerten bitte an Gg. Jakob Schäfer, Hotel «Vaduzer Hof», Vaduz (Fürstentum Liechtenstein).

### Hotelsekretärin

sucht Saisonstelle in gutem Hause in Arosa. Gewandt in Journalführung, Reception und Kasse. Sprachen Französisch, Englisch, Deutsch. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre TH 2205 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Chef de rang

24 Jahre alt, Deutscher, sprachenkundig, sucht Stelle in gutem Hause.

### Serviererin

22 Jahre alt, Österreicherin, englischsprechend, sucht Stelle in kleinem Hotel oder Restaurant. Angebote höf. erbeten an Horst Puchta, Heidelberg, poste restante.

## Auf der Matratze Dunlopillo schlafen Sie besser



Täglich werden Sie feststellen, Dunlopillo bietet 6 entscheidende Vorteile:

- \* Dunlopillo ist kein Gummi (sondern ein luftdurchlässiger Latexschaum)
- \* Dunlopillo ist geruchlos
- \* Dunlopillo ist nicht feucht
- \* Dunlopillo ist hygienisch (aseptisch)
- \* Dunlopillo verlangt keinerlei Wartung
- \* Dunlopillo ist wirtschaftlich

Ein **DUNLOP**-Erzeugnis — 20 Jahre Garantie

## Verpachtung der Militärkantine auf dem Waffenplatz Herisau

Die Militärkantine auf dem Waffenplatz Herisau wird hiermit zur Neuverpachtung ausgeschrieben.

Die Pachtbedingungen können bei der unterzeichneten Amtsstelle: Oberkriegskommissariat, 4. Sektion, Bern 25/Postfach, schriftlich verlangt werden.

Die Geschäftsübernahme hat auf den 1. Januar 1962 zu erfolgen.

Angebote sind bis zum 31. August 1961 frankiert einzureichen. Den Offerten sind ein Leumundzeugnis und der Fähigkeitsausweis zur Führung eines Wirtschaftsbetriebes beizulegen.

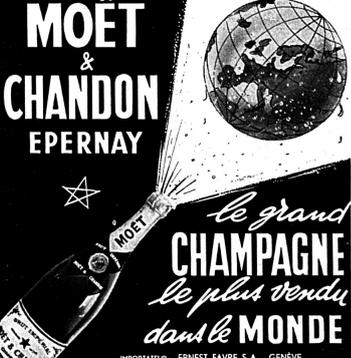
Die Bewerber müssen Schweizerbürger sein.

**OBERKRIEGSKOMMISSARIAT**



1808-1958

150 Jahre Tradition Ihr Lieferant für Porzellan und Glas



**MOËT & CHANDON EPERNAY**

le grand CHAMPAGNE le plus vendu dans le MONDE

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

### Wir suchen für unsern bewährten

### Küchenchef Rotisseur/Saucier Personalköchin

die ihre Posten durch das Unglück auf Rigi-Kaltdal verloren haben

### Winterstellen

Weiteres bewährtes Personal für Küche, Service, Etage wäre für Winter ebenfalls verfügbar. Offerten an: Familie Keller, Vitnauerhof, Vitnau.

Gibt es noch ein Haus, wo eine in allen Sparten bewanderte Schweizerin, gut präsentierend, sprachgewandt, eine verantwortungsvolle Aufgabe findet als

### Stütze für Ober. Chef de service, Gouvernante?

Bei bester Bezahlung und Behandlung wird voller Einsatz geboten. In Frage kommt auch Ausland, Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten sind erbeten unter Chiffre DG 2192 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Oberkellner Chef de service sowie Küchenchef und Commis de cuisine

momentan in erstklassigem Spezialitäten-Restaurant tätig; wären noch frei für den Winter. Haben einige Rezepte mit In- und Auslandsfahrung. Eilofferten sind erwünscht unter Chiffre K 41704 Lz an Publicitas Luzern.

### Küchenchef

allererste Kraft sucht Winterengagement oder Jahresposten. Zurzeit in Hotel de Luxe tätig. Brigade von 30 Mann wie nötiges Hilfspersonal zur Verfügung. Offerten unter Chiffre KP 2142 an die Hotel-Revue, Basel 2.

gletscher durch die Luftseilbahn Zermatt-Schwarzsee AG zugestimmt. Die Berggemeinde Zermatt besitzt die Aktienmehrheit an der Luftseilbahn Zermatt-Schwarzsee und hatte in der erwähnten Abstimmung ebenfalls der Bodenabtretung für die neue Luftseilbahn zugestimmt.

Die Munizipalgemeinde besitzt ebenfalls ein grosses Aktienpaket an der Luftseilbahn Zermatt-Schwarzsee. Die Urversammlung hat dem Bau der neuen Luftseilbahn durch die Schwarzsee-Luftseilbahn AG ebenfalls zugestimmt.

Die Bevölkerung von Zermatt hat durch diesen Entscheid bewiesen, dass sie bereit ist, dem Kurort die grossen Möglichkeiten des Theodulgebietes besser zu erschliessen, den Ansprüchen der Gäste sowohl im Sommer wie im Winter Rechnung zu tragen und namentlich auch die in den vergangenen Wintern aufgetretenen und nachteilig sich auswirkenden Wartezeiten zu beheben.

Die neue Luftseilbahn ist vielsprechend für den Weltluftgessensort Kurort Zermatt. Ihre grosse Leistungsfähigkeit wird den Wintergast rasch in die Skigebiete bringen. Die neue Luftseilbahn wird sodann die Voraussetzung schaffen, in Zermatt auch das Sommerskifahren einzuführen. VOV.

Veranstaltungen

Bundesfeier in Grindelwald

Wiederum war die Bundesfeier im Gletscherdorf würdig und eindrucksvoll. Glockengeläute leitete die Erinnerungsfahrt an die Gründung unserer Heimat ein. Über 3000 Personen folgten dem farbenfrohen Umzug der Lokalmotoren von der Kirche zum grossen Bär-Parkplatz. Die beflaggte und durch Fackeln beleuchtete Regina-Fassade bildete den Hintergrund zur grossen Bühne, worauf die Musikgesellschaft, der Turnverein, der Jodelklub, die Trachtengruppe, der Gemischte Chor und Alphornbläser Egger ihre Darbietungen aufführten. Die Ansprache des bernischen Regierungspräsidenten wurde vom internationalen Publikum mit grosstem Interesse aufgenommen. Am heutigen Tag ist nicht das Wichtigste, was gesprochen wird. Wichtig ist das Unausgesprochene, das Empfinden der Freude über die Existenz unseres Staatswesens, unserer Eidgenossenschaft. In der Schweiz gab es viele bekanntere Staatsmänner als die alten Eidgenossen vom Rütli, von denen man ja nicht einmal bestimmt die richtigen Namen weiss, aber keine grösseren. Ganz speziell machte der Festredner die aufmerksamsten Zuhörer auf die sich für unser Land stellenden Probleme auf internationaler Ebene aufmerksam: «Die Welt start in Waffen wie noch nie zuvor. Dabei hat sich ein Block die Eroberung der Welt zum Ziel gesetzt. Integration! Dabei handelt es sich gewissermassen um eine Wiederholung der Schweizergeschichte auf internationalem Boden. Hier stellt sich für die Schweiz das Problem, nicht beiseite zu stehen und trotzdem die Neutralität zu bewahren. Mögen sich die grossen Staatsmänner finden, die fest und dauerhaft sind und unserem Land zum Wohle reichen. Wie nirgends in der Welt liegt die Entscheidung über solche Dinge bei uns in der Schweiz beim Volk.» Der Redner schloss seine Ausführungen mit einem Zitat des tschechischen Politikers Masaryk: «Liebst du dein Land, so brauchst du darüber nicht zu reden: tue etwas Anständiges, um etwas anderes geht es nicht.»

Le rendez-vous de la musique classique à Montreux

Pour son 16<sup>e</sup> Septembre musical, une fois encore, Montreux allie à son décor exceptionnel un programme dont la qualité fera de cette manifestation le point de rencontre de tous les mélomanes. Cela est désormais une tradition de voir à Montreux la présence de trois grands orchestres symphoniques. Les habitués de ce festival international de musique auront le plaisir, cet automne, de retrouver l'Orchestre National de Paris, toujours fidèle au rendez-vous de la musique à Montreux, dans un programme qui mettra en valeur ses cuivres, ses bois et ses cordes, mais qui créera surtout, selon son habitude, une ambiance des plus sympathiques. Et l'on attend aussi avec impatience le retour du Chœur de la Radiodiffusion-Télévision Française qui interprétera entre autre «L'Enfant et les sortilèges» de M. Ravel.

L'Orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam nous revient également. Enfin, c'est à l'Orchestre de la Suisse romande, dont la renommée s'étend bien au-delà de nos frontières, que reviendra l'honneur d'ouvrir, le 3 septembre, la série des concerts de ce 16<sup>e</sup> «Septembre musical». A ces ensembles prestigieux, il faut ajouter le Chœur du Bayerischer Rundfunk de Munich dont le nom suffit à évoquer les plus belles réussites de l'interprétation vocale. Ils sont en outre donné rendez-vous à Montreux les plus illustres solistes et chefs de notre temps. Le rendez-vous de la musique classique à Montreux laissera un souvenir inoubliable à tous ceux qui auront le privilège de prendre part aux manifestations qui auront lieu du 3 septembre au 8 octobre 1961 à Montreux et à Vevey.

Divers

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants

La conférence plénière de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants a tenu récemment son assemblée générale à Lucerne, sous la présidence de M. F. Frei, son nouveau président.

Après avoir approuvé le rapport de gestion, les comptes 1960 et le budget du prochain exercice, la conférence plénière a discuté les propositions des organes directeurs relatives à la réorganisation de la formation des cuisiniers. On propose d'abaisser l'âge minimum pour le début de l'apprentissage de cuisiniers à 18 à 16 ans et d'établir un règlement fédéral qui fournirait les bases légales pour la mise sur pied de cours professionnels uniformes pour les apprentis cuisiniers. La décision à ce sujet sera prise au cours d'une conférence plénière extraordinaire qui sera convoquée cet automne.

Après 20 ans d'activité comme membre du comité directeur de la commission professionnelle suisse, M. Otto Künzler, Zurich, s'est retiré de ses fonctions. Il a bien mérité la reconnaissance de toutes les associations affiliées à la commission pour le travail dévoué qu'il a accompli pendant cette longue période. M. J. Wichser, Glaris, a été appelé à lui succéder et, pour la révision des comptes, l'assemblée remplaça M. H. Schlegel, Zurich, sortant de charge, par M. E. Gyax, Zurich.

Welturaufführungen an den Luzerner Musikfestwochen 1961

Die Konzertfolge der diesjährigen Internationalen Musikfestwochen Luzern erfährt durch die Aufnahme einer Reihe von Welturaufführungen eine allseitig begrüßte Aktualisierung. Einmal werden sich die Festival Strings Lucerne (Leitung: Rudolf Baumgartner) mit den Solisten Heinz Holliger (Oboe) und Ulrich Koch (Viola) am Donnerstag, den 31. August, für vier Uraufführungen zeitgenössischer Tonsetzer einsetzen. Es handelt sich um die «Fünf Essays» (1960) des Jugoslawen Milko Kelemen; um die mit «Melancholia» bezeichnete «Musik für Bratsche und Kammerorchester» (1959) des in Stuttgart wirkenden Österreicher Johann Nepomuk David; um die «Riflessioni Nr. 3» (1960) für Streichorchester des Schweden Hilding Rosenberg und endlich um die «Passacaglia concertante» (1960/61) für Oboe und Streicher des in Bern lebenden ungarischen Komponisten Sandor Veress.

Für das am Mittwoch, 30. August 1961, stattfindende IV. Sinfoniekonzert mit dem schweizerischen Festspielorchester bereiten Wolfgang Sawallisch (Dirigent) und Wolfgang Schneiderhan (Solist) die Uraufführung des für Schneiderhan geschriebenen Violinkonzertes Op. 61 (1959/60) des in Zürich wirkenden österreichischen Komponisten Armin Schibler vor. Endlich hat das schweizerische Festspielorchester, das einen eigenen Kompositionsfonds besitzt, dem 79-jährigen ungarischen Meisterkomponisten Zoltán Kodály den Auftrag erteilt, für Luzern ein neues Werk zu schreiben. Wie der Komponist aus Budapest mitteilt, ist die Partitur einer Sinfonie in C-dur mit den Sätzen Allegro - Andante moderato - Vivo im Mai dieses Jahres beendet worden und wird im Eröffnungskonzert der Musikfestwochen vom 16. August 1961 vom schweizerischen Festspielorchester unter der Leitung von Ferenc Fricsay und in Anwesenheit des Komponisten uraufgeführt werden.

Den. Dazu schrieb Kodály: «Ich freue mich, die geliebte Schweiz, wo ich so viele schöne Tage verlebte, noch einmal (vielleicht das letzte Mal) sehen und meiner jungen Frau zeigen zu können.» Die im Generalprogramm genannte «Háry János-Suite» fällt damit weg.

Schlusskonzerte des Dirigentenkurses

Wie dem Generalprogramm der Luzerner Musikfestwochen 1961 zu entnehmen ist, findet dieses Jahr ein von Rafael Kubelík geleiteter Interpretationskurs für Orchesterdirigenten statt. Dieser Kurs endigt mit zwei Konzerten, in welchen das Radio-Orchester Beromünster von den besten Absolventen des Kurses geleitet werden wird.

Erstes Schlusskonzert: Freitag, 25. August 1961, 20 Uhr, Kunsthaus Luzern.

Programm: Ludwig van Beethoven, IV. Symphonie B-dur op. 60, Othmar Schoeck, Arie aus dem Singspiel «Erwin und Elmire» op. 25 (1916), Frank Martin, «Petite symphonie concertante» (1946).

Die Namen des Dirigenten und des Solisten werden später bekanntgegeben.

Zweites Schlusskonzert: Sonntag, 27. August 1961, 10.45 Uhr, Kunsthaus Luzern.

Programm: Antonín Dvořák, V. Symphonie e-moll op. 95, Ludwig van Beethoven, 3. Klavierkonzert c-moll, op. 37, Arthur Honegger, Symphonie für Streichorchester (1941). - Solist: Josef Kolar, Klavier.

Der Name des Dirigenten wird später bekanntgegeben.

(Programmänderungen vorbehalten)

10 millions de kilos d'abricots du Valais

10 millions de kilos d'abricots du Valais, verger de la Suisse par excellence - 1000 wagons chargés de délicieux fruits veloutés, dorés au soleil du Valais. Tels sont les pronostics des producteurs. Si le mauvais temps ne se met pas de la partie jusque là, les ménagères suisses recevront très bientôt ce délicieux présent de la nature, fraîchement cueilli et succulent.

En 1955-57, la récolte a atteint quelque 2 millions de kilos; 1959-60 vit une augmentation à 5 millions de kilos. La récolte d'il y a deux ans, qui fut de loin la plus importante à ce jour, débuta très tôt et facilita ainsi l'écoulement. En temps normal, cependant, la récolte ne débute que vers mi-juillet, tant il est vrai que les fruits à noyaux n'ont jamais autant de saveur que lorsqu'ils sont dégustés pendant les grandes chaleurs. «Un abricot cueilli et mangé au soleil est sublime» - dit Colette.

Cette fraîcheur constitue un grand problème pour l'écoulement. En effet, l'époque de la récolte coïncide avec les vacances.

Le producteur ne recule devant aucun effort pour offrir aux ménagères la meilleure des qualités. De-

puis 1934, les cultures d'abricots valaisans sont protégées des gels tardifs par des chaufferettes à mazout placées à proximité de chaque arbre; procédé coûteux! De plus, une irrigation artificielle du sol valaisan, très léger et sablonneux ou pierreux, qui se réchauffe très rapidement et offre par là des conditions idéales pour les abricotiers. Il vaut la peine d'attendre quelque peu les produits du pays et déguster avec délice ces beaux fruits mûrs, à la douceur du miel, inégalables pour leur qualité.

On démolit la gare pour faire entrer les voitures

Le Funiculaire Bienne-Evilard, qui transporte bon ou mal au jusqu'à près d'un million de voyageurs, se sentant à l'étroit, a décidé de faire construire des voitures plus grandes. Comme le placement de ces véhicules sur la voie présente des difficultés, on a tout simplement évanoué la station de Bienne pour sortir les anciennes voitures et introduire les nouvelles! Et ce sera l'occasion de rajouter une construction du siècle dernier.

Gesucht Kauf od. Pacht im Tessin

Kl. Hotel-Pension

zirka 40 Betten, von solvent. Ehepaar vom Fach mit Patent. Offerten unter Chiffre KH 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

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

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt mit dem entfaltenden Reinigungspulver



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

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

5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an: Drogerie Schaefer, St. Jakobstr. 39, Zürich 4/26, genügt.

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

Barmaid

französisch, excellente présentation, références récentes, parlant français, allemand, italien, cherche place pour septembre/octobre à Montreux, Montana ou Lusarne. Faire offre sous chiffre Z 34880 à Publicitas Lugano.

Maître d'hôtel

25 ans de métier, cherche place pour saison d'iver et éventuellement été. Références de tout premier ordre, suisses et étrangères. Ecrire sous chiffre PK 13748 L à Publicitas Lausanne.

Bureau

Frei ab 10. September. Offerten an Marie Azoulin, Warenkontrolle, Suvretta House, St. Moritz.

Serviertochter

deutsche und französische Sprache beherrschend, etwas Kenntnisse in Italienisch und Englisch, sucht Saisonstelle auf Mitte Oktober in Café oder Tea-Room. Westschweiz oder Berner Oberland bevorzugt. Offerten unter Chiffre SE 2272 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Floristin

sucht auf Oktober Stelle in Hotel für Pflanzenpflege, Dekorationen. Evtl. sonstige Mithilfe (Fahrbewilligung).

Offerten sind erbeten an: Verena Bacher, Neue Dorfstrasse 20, Langnau ZH.

Barmixer mit Auslandsfahr- fahrung, Deutscher, 24 Jahre alt, Englisch und Französisch sprechend, sucht Stelle als

Barmixer oder Barkellner

auf 15. September. Prima Zeugnisse und Referenzen. Angebote unter Chiffre BB 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Garçon de salle

italien, 19 ans, cherche emploi dans un hôtel ou restaurant pour le 1er septembre. Connaissance de langues français et anglais. Offres sous chiffre CA 2258 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

21-jährige, sprachkundige Ungarin sucht Stelle für Wintersaison als

Serviertochter

in St. Moritz oder Davos. Offerten unter Chiffre SE 2260 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Deutscher, seit Jahren als Putzmeister tätig, Französisch sprechend, mit guten Kenntnissen der englischen und spanischen Sprache, sucht Stelle als

Kellnerpraktikant

für sofort oder auch Wintersaison. Angebote unter Chiffre EP 2246 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Chef de partie

mit Referenzen sucht in Jahresstelle per 15. Oktober geeigneten Posten. Offerten sind mit Lohnangeben erbeten unter Chiffre K 41959 Lz an Publicitas Luzern.

Patissier

Schweizer, sucht Stelle auf Herbst. Zürich oder Umgebung bevorzugt.

Offerten an Rudolf Kraft, Hotel Segnes & Post, Films-Waldhaus.



Die preisgünstigste Geschirrwaschmaschine in allen Grössen von Hildebrand. 26 verschiedene MEIKO-Modelle. Preis ab Fr. 3140.-

ED. HILDEBRAND ING.

Apparatebau Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. (051) 34 88 66

Tüchtiger Küchenchef

versiert in der feinen Hotelküche, mit Brigade, sucht Wintersaisonstelle in Erstklasshaus mit 120 bis 140 Betten, gleich welcher Gegend. Offerten unter Chiffre TK 2267 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer Hotelfachmann, 30jährig, verh., 4 Sprachen, mit Luzerner Fähigkeitsausweis, in allen Sparten bestens bewandert, sucht auf Herbst entsprechenden Wirkungskreis als

Gerant oder Assistent-Manager Luzern bevorzugt. Offerten höchst erbeten unter Chiffre GM 2202 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer benötigt einen zuverlässigen, tüchtigen und sparsamen KÜCHENCHEF?

Frei zirka Mitte September. Bevorzugt gutes Hotel in Jahres- oder 2-Saison-Stelle. Offerten erbeten an: Postfach 48, Engelberg OW.

KOCH

Deutscher, 28 Jahre alt, mit Familie (1 Kind), z. Zi. in Saisonstelle, sucht neuen Wirkungskreis auf 1. Oktober in nur gutem Hause. Kenntnisse der in- und ausländischen Küche sowie beste Referenzen vorhanden. Stundensweise Mithilfe der Frau am Buffet oder im Service ist möglich. Kost und Logis im Hause erwünscht. Freundliche Angebote unter Chiffre AG 2216 an die Hotel-Revue, Basel 2.

20jährige Hoteliers-tochter, Absolventin der Hotelfachschule, sucht Stelle am

Buffet oder Hausbar

Wintersportplatz bevorzugt. Angebote an: I. Hesse, Brillon, Weifen, Hotel zur Post, (Deutschland).

Tüchtiges, berufsgewandtes, deutsches Mädchen, 19 Jahre alt, sucht Jahres- (auch Wintersaison)-Stelle als

Serviertochter Eintrittsmöglichkeit 5. November. Suchende ist seit 2 Jahren im Beruf tätig, wovon das letzte Jahr in einem Schweizer Speiseraum. Winterurlaub werden bevorzugt.

Sowie tüchtiger Bursche, 19 Jahre alt, der am 1. November die Kochlehre abschliesst, sucht Wintersaisonstelle als

Commis de cuisine

Eintritt 5. November. Offerten mit Angaben über Lohn und Arbeitsverhältnisse sind zu richten unter Chiffre SC 2270 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Junger Hotelier**  
(Schweizer, verheiratet) sucht

**Direktion oder Vize-Direktion**

eventuell auch Pacht, im In- oder Ausland. Fähigkeitsausweis A Graubünden, beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten erbeten unter Chiffre DV 2040 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Tüchtiger Koch**  
guter Restaurateur, in allen Sparten bestens bewandert, sucht Aushilfsstelle

für 2 Monate, ab 1. Oktober. Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Kurt Kley, Restaurant Schüb, Interlaken.

Bin ab 20. August frei als

**Allein-Pâtissier**

evtl. Commis-Pâtissier, für Jahres- oder mindestens 2½-monatige Saisonstelle in nur ruhigem Betrieb. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Sprache ziemlich Italienisch. Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre AP 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, erfahrene und sprachkundige Person sucht Posten als

**Gerantin**

in Hotel-Restaurant oder Tea-Room. Offerten unter Chiffre G N 2252 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**KELLNER**  
Deutscher, 22-jährig, sicher, flink, sauber, sucht Jahresstelle mit guten Verdienstmöglichkeiten. Gute Kenntnisse der franz. und engl. Sprache und Sitten, da in beiden Ländern längere Zeit gearbeitet und Schulen besucht. Sowie

**ZIMMERMÄDCHEN**  
Deutsche, 20-jährig, flink, sauber, gründlich. Gute engl. Sprachkenntnisse. Wir haben beide schon in der Schweiz gearbeitet und würden uns freuen, in einem Haus mit gutem Betriebsklima arbeiten zu können. Offerten unter Chiffre KZ 2199 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Concierge**

mit Erfahrung in Réception und Buchhaltung, 30-jährig, verh., 4 Sprachen, Referenzen erster Häuser, sucht auf Herbst Jahresstelle. Luzern bevorzugt. Offerten höflichst erbeten unter Chiffre CO 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige

**Economatgouvernante**

gesetzten Alters, sucht selbständigen Vertrauensposten oder als Allgemein-Gouvernante in Jahresstelle, Erstklasshotel, Eintritt 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an Frau Imbach bei Familie Hengartner-Imbach, St. Urban (Kt. Luzern), Telefon (063) 3 67 55.

Suche ab 1. Oktober Stellen für

**2 Portiers**

im selben Hotel, evtl. auch Portier und Nachtportier. Bevorzugt werden Dauerstellen. Offerten sind zu richten unter Chiffre PN 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Koch und Köchin**

perfekt, suchen zusammen Stellen. Beste Referenzen, frei ab 15. August. Offerten unter Chiffre KK 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**II. Oberkellner**

2 Semester Fachschule, als Barmixer, Buffetier und Chef-steward tätig gewesen, sucht Stelle in gutem Hause auf 15. 9. 1961. Offerten unter Chiffre OR 2217 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei deutsche Konditoren, firm in sämtlichen Sparten der Konditorei, Referenzen erster Häuser, suchen Stellen als

**Commis-Pâtissiers**

in nur bestem Hotel, auf 15. Oktober oder nach Vereinbarung. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre CP 2268 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, fleissiger

**Konditormeister**

25-jährig, mit besten Referenzen vom In- und Ausland, sucht auf 1. Sept. oder später neuen Wirkungskreis in der Schweiz. Koni und Logis erwünscht. Zuschriften mit Gehaltsangebot an Gerhard Löffler, Heilbrunn, Winerstr. 25, Deutschland.

**Wer Chiffre-Inserate aufgibt,**

mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzugeben. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.

Junge

**Barmaid**

Sprachen: Deutsch, Englisch und Französisch, sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre BA 2265 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Servier-tochter**

zurzeit in England, sucht Stelle in Tea-Room auf 1. Sept. Genf oder Bern bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre SE 2261 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**PORTIER**

23 Jahre alt, sprach- und fachkundig, sucht Stelle auf Anfang oder Mitte September. In Frage kommt nur gutes Hotel in grösster Stadt der Schweiz. Zuschriften unter Chiffre PO 2195 an die Hotel-Revue, Basel 2.

22-jähriges deutsches

**Servierfräulein**

möchte gern ab 1. November 1961 bis Frühjahr 1962 in der Schweiz arbeiten, Café bevorzugt. Angebote erbeten an Anneliese Sörger, Café Klosterlich, Kallag/Aedach am Amnersee (Deutschland).

Junger Spanier sucht Arbeit, wenn möglich in

**Bureau**

oder Hotelier. Eintritt: September/Oktober. Offerten unter Chiffre BH 2200 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef de cuisine Maître d'hôtel**

cherche place pour saison d'hiver. Référence: Dr. ord. M. Fleisch, Restaurant Régence, Genève.

On cherche

**cuisinier**

(commis-pâtissier). Début 500 fr. Chance apprendre anglais. Ecrite avec références: Catering Officer, 35 Weymouth Street, London, W. 1. (England).

**Buffetdame**  
versiert, nicht unter 25 Jahren

**Buffetbursche**  
Zimmer im Hause.

Offerten mit Lohnansprüchen Zimmer im Hause.

**Hotel St. Peter, Zürich**

**Servier-tochter**

auf Oktober 1961. Hoher Verdienst und Familienanschluss.

Offerten unter Chiffre SA 3247 B an Schweizer Annoncen A.G., ASSA, Bern.

**Gesucht in erstklassiges Privatsanatorium in Jahresstelle**

**KOCH**

zu kleiner Brigade. Gut ausgewiesener Berufsmann, auch älterer, welcher auf eine Dauerstelle reflektiert, wird vorgezogen. Ruhiger Betrieb, angenehme Arbeitszeit, zeitgemässe Sozialleistungen.

Verwaltung Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen.

On demande au plus vite ou à convenir

**cuisinier**

sobre, consciencieux, capable de travailler seul pour commerce de moyenne importance; ainsi qu'une

**fille de salle, aide femme de chambre**

Places à l'année. Faire offre avec présentation de salaires (nourri, logés, blanchis), si possible certificats et photo. Hôtel Suisse, Porrentruy. Téléphone (066) 6 11 84.

**Cherchons**  
pour 1er décembre

**chef de cuisine**

qualifié pour hôtel et restaurant.

Hôtel-Restaurant Mirabeau, Montana / Valais.

Für Comptoir Suisse, Lausanne Dégustation, 6. oder 8.-25. September, evtl. Basler Messe, 15. Oktober bis 15. November, auch früher, flinker

**Konditor evtl. Bäcker gesucht.**

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugnissen unter Chiffre B 8010 Q an Publicitas A.G., Basel.

Hôtel meublé, 1er rang (100 lits) à Genève, cherche pour le 1er ou le 15 septembre

**gouvernante d'étages**

expérimentée. Place à l'année. Offre sous chiffre G E 2243 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Wir suchen:**

für unsern Betrieb in Bern

auf Anfang September  
Anfang Oktober  
Anfang November

**Chef de partie  
Chef de garde  
Commis de cuisine**

Schöne, moderne und klimatisierte Arbeitsräume. Flottes Arbeitsteam, gute Entlohnung.

Offerten an: Mövenpick AG Bern, Bubenbergplatz 5a, Bern

**MÖVENPICK**

**Wir suchen**

**Aushilfs-Alleinkoch**

vom 20. August bis 7. September in neuzeitlich eingerichteten Betrieb. Alkoholfreies Restaurant Erlenhof, Winterthur.

**Gesucht**  
per 1. Oktober oder nach Übereinkunft

**Stütze des Patrons**

Geboten wird gutbezahlte Dauerstellung. Bewerber, die sich über langjährige Praxis im Gastgewerbe ausweisen können, senden ihre ausführliche, handschriftliche Offerte unter Chiffre S P 2255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel Haller, Lenzburg AG**  
Tüchtige, im à-la-carte-Service versierte

**Serviertochter**

in bekannten gepflegten Betrieb an der Hauptstrasse Zürich-Bern

**gesucht.**

Sehr guter Verdienst. Geregeltete Freizeit. Eintritt baldmöglichst. Ausführliche Offerten erbittet

**Hotel Haller, Lenzburg AG**

**Moderner Restaurationsbetrieb im Zentrum von Winterthur**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft in mittlere Brigade

**Chef de partie (Entremétier) und Commis de cuisine**

Sehr gut bezahlte Dauerstelle. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Offerten oder persönliche Vorstellung bei M. Beck, Café-Restaurant «im silbernen Winkel», Marktgasse 1, Winterthur. Telephone (052) 6 42 41.

**Gesucht:**  
für sofort oder nach Übereinkunft in Café-Restaurationsbetrieb

**Köchin oder junger Koch**

Jahresstelle. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Lohnansprüchen sind zu richten an Osterwalder, Café-Restaurant Neugass, St. Gallen. Telephone (071) 23 37 47.

**neu**



**weniger Kohlen-säure**

Henneiz-Lithinée weist jetzt weniger Kohlenensäure auf – aber auch nicht zu wenig! Vernünftig dosierte Kohlen-säure belebt und verleiht Henneiz-Lithinée jene milde Fasse, die man vor allem beim Essen schätzt.

**HENNEIZ LITHINÉE**

**Gesucht**  
für sofort

**Hausbursche Officemädchen Hilfsköchin**

Gute Entlohnung. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof Saanonmösser.

**Gesucht**  
wird in bekannten Sommer- und Winterportplatz per sofort oder nach Übereinkunft

**Portier-Hausbursche**

Offerten sind zu richten an Hotel Acker, Wildhaus.

**Badekurort im Wallis sucht einen**

**Kochpraktikanten**

auf 1. November. Vielseitiger Restaurationsbetrieb. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Gute Lernmöglichkeit. Offerten sind zu richten unter Chiffre P 11168 S an Publicitas Sitten.

**Gesucht**  
per sofort: 2 tüchtige, sprachkundige

**Serviertöchter**

in gutgehendes Speiserestaurant nach Chur. Offerten mit Unterlagen unter Chiffre I 12000 Ch an Publicitas Chur.

**Brasserie de la Suisse romande cherche pour le 1er septembre**

**cuisinier**

sachant travailler seul. Offres avec prétentions et copies de certificats sous chiffre P 4700 à Publicitas Lausanne.

Stellen-Anzeiger Nr. 32
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

Buffet de la Gare Genève-Cornavin cherche pour entrée immédiate ou à convenir: Commis de garde, commis pâtissier, garçon de cuisine, lère dame de buffet, dames de buffet, aides de buffet (hommes et femmes), aides de comptoir, aides de cafétéria, chef d'office, fille de lingerie, femme de maison, chefs de rang, nationalité suisse (restaurant de Ville, lère et lème classe), torasseurs-limonaillers. Places bien rétribuées. Faire offres avec copies de certificats, photographies et prétentions de salaire au bureau du personnel. (686)

Gesucht: Alleinkoch oder Köchin, ab September. Hotel-Restaurant 16 Betten, Passantenbetrieb, im Tessin. Offerten mit Zeugnis- und Kopien an Fischer, Campidoglio, Mülhausen. (669)

Wir bitten

unsere Mitglieder, jeweils für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugnis- und Kopien, Passfoto und 40 Rp. in Briefmarken losse beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copies de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à: Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle. (061) 34 86 97

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli (non collati per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahrestellen

Places à l'année - Posti annuali

- 6939 Buffettochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
6941 Alleinkoch oder Köchin, Kellner oder Saaltochter, sofort, Hotel-Kurhaus, Ostschweiz.
6943 Commis de cuisine, Küchenchef, Restauranterkellner, 1. Oktober; Restauranterkellner, eventuell Praktikant, sofort; Buffetbursche, nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Thunsee.
6958 Alleinkoch, sofort, Restaurant, Basel.
6959 Alleinkoch, sofort, kleineres Hotel, Zürich.
6960 Pâtissier oder Commis Pâtissier, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
6961 Kellner, Lingeriemädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
6965 Chef de service, sofort, Grossrestaurant, Bern.
6968 Commis de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Basel-land.
6969 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kanton Aargau.
6970 Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine, Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
6979 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
6981 Hausbursche, Mitte August; Etageportier, Mitte September, Hotel 90 Betten, Zürich.
6983 Köchin, 1. Oktober, Erstklasshotel, Luzern.
6984 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Nîve Basel.
6994 Buffetbursche, Buffetdame, Tournante für Buffet und als Stütze des Patrons, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.
7006 Sekretärin, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
7007 Commis de cuisine, Buffetpraktikantin, Mitte August, Bahnhofbuffet, Kanton Solothurn.
7011 Commis de rang, sofort, Hotel 50 Betten, Kanton Bern.
7013 Zimmermädchen-Tournante, Küchenchef, Sekretärin, Ende August, Erstklasshotel, Badolet, Kanton Aargau.
7021 Sekretärin, sprachkundig, Mitte September, Hotel 90 Betten, Tessin.
7026 Chef de rang, Commis de rang, Buffetdame, sofort (eventuell nur bis Ende Saison), Hotel 40 Betten, Kanton Fribourg.
7031 Kontrolleur, sofort, Hotel 120 Betten, Zürich.

Stellengesuche
Demandes de places

Saal und Restaurant

Buffetdame gesonten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht passende Stelle. Offerten unter Chiffre 705
Oberkellner, sprach- und fachkundig, zurzeit in ungekündigter Stelle, sucht neuen Posten für Winter- eventuell anschliessend Sommersaison. Bevorzugt Davos, jedoch nicht Bedingung. Offerten mit den üblichen Angaben unter Chiffre 707

Tochter, jung, sucht Stelle für Wintersaison als Buffettochter, eventuell Saaltochter. St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 704

Küche und Office

Hilfsportier, Italiener, qualifizierter, frei ab 1. September, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 706
Hausbursche, willig und fleissig, sucht sofort Stelle in kleinem Betrieb. Erlloferen unter Chiffre 708

Etage und Lingerie

Lingerie-gouvernante, frei ab sofort, sucht passende Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 706
Zimmermädchen, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle (Höhenlage). Offerten an Fam. Murz-Bürgler, Sichelalden, Kriens LU. (85)

- 7037 Commis de cuisine, Entremettler, Commis de rang, sprachkundig, Serviertochter, Buffettochter, sofort, Restaurant, Kanton Bern.
7043 Sekretärin oder Praktikantin, 1. September, Hotel 40 Betten, Kanton Basel-land.
7044 Commis de rang, sofort, Restaurant, Basel.
7045 Hausmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Nîve Basel.
7046 Buffetdamen, Serviertochter, Sekretärin, sofort, Grossrestaurant, Bern.
7049 Commis de cuisine, Commis de rang, sofort, Erstklasshotel, Kanton Zürich, sofort, Hotel 70 Betten, Bern.
7052 Commis de cuisine, Restauranttochter, sofort, Hotel 130 Betten, Luzern.
7054 Lingeriemädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
7056 Restauranttochter, sprachkundig, 1. September, Hotel 80 Betten, Luzern.
7061 Buffettochter, Dame als Chef de service, Herbst, Hotel 50 Betten, Kanton Zürich.
7068 Lingeriemädchen, Chef Entremettler, Commis Entremettler, sofort, Hotel 130 Betten, Lago Maggiore.
7078 Serviertochter, 17. August, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7080 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Kanton Solothurn.
7082 Chef Entremettler, Gardemanger, Commis de cuisine, Lingeriegouvernante, Etagegouvernante, 1. Oktober; Bureaupraktikantinnen, sprachkundig, Mitte September, grosses Passantenhotel, Zürich.
7089 Hallentourant, 1. September; Chef Kontrollier, September, Erstklasshotel, Bern.
7091 Restauranttochter, 1. September, Hotel 40 Betten, Zürich-see.
7092 Alleinkoch, 29. August; Restauranttochter, sofort, Hotel 40 Betten, Bodensee.
7095 Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
7100 Oberaalkocher, Concierge, 1. September, grosses Passantenhotel, Basel.
7111 Commis de cuisine oder Hilfskoch, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
7117 Zimmermädchen-Mithilfe in der Lingerie, September, Hotel 50 Betten, Engadin.
7119 Commis de rang, sofort, Hotel 90 Betten, Genèsee.
7125 Sekretär für Bankkontrolle, Chef-Bankkontrollier, Receptionist, Etageportier, Commis de rang, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
7134 Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
7136 Hausmädchen-Mithilfe in Zimmer und Buffet, Koch, sofort, kleines Hotel, Kanton Neuenburg.
7138 Restaurantkellner oder -tochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
7141 Commis de cuisine, Chef de partie, Buffettochter oder -bursche, Hausbursche-Portier, Serviertochter, sofort; Küchenchef, Mitte September, kleineres Hotel, Kanton Aargau.
7157 Hausbursche-Portier, Deutsch sprechend, 1. September, Passantenhotel, Basel.
7158 Entremettler, sofort, Restaurant, Basel.
7163 Barmaid, sofort, kleines Hotel, Zürich-see.
7164 Journalführer, sofort, mittelgrosser Betrieb, Genèsee.
7167 Alleinkoch, Ende August, Passantenhotel, Bern.
7171 Kellner oder Saaltochter, Tournante für Zimmer und Saal, sofort, Hotel 40 Betten, Lausanne.
7173 Commis de cuisine oder Commis de cuisine, sofort, Restaurant, Basel.
7176 Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Basel.
7182 Barmaid, 1. September, Restaurant, Basel.
7215 Commis de cuisine, Alleinkoch, Pâtissier-Bäcker, Zimmermädchen-Lingeriemädchen, September, mittelgrosses Hotel, Kanton Neuenburg.
7222 Entremettler, Serviertochter, Restauranttochter, sofort, Passantenhotel, Basel.
7228 Zimmermädchen, Ende August; Saaltochter oder Demi-Chef de rang, Mitte August, Hotel 70 Betten, Luzern.
7228 Buffettochter, Deutsch sprechend, Gouvernante-Stütze des Patrons, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Solothurn.

- 7230 Buffettochter oder -bursche, Serviertochter, Hilfskoch oder Commis de cuisine, sofort, Passantenhotel, Basel.
7231 Commis de cuisine, Lingerie, sofort, Restaurant, Basel.
7236 Commis Gardemanger, Commis Entremettler, sofort, Hotel 80 Betten, Kanton Bern.
7238 Koch, sofort, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.

Sommersaison-Stellen

Places de d'été - Posti estivi

- 6936 Kellnerpraktikanten, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstätter-see.
6955 Koch, Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
6966 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
6967 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
6980 Hausbursche oder Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
6983 Chef de rang, Tochter für Office und Küche, sofort, Erstklasshotel, Luzern.
7001 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
7010 Saaltochter oder Praktikantin, Mitte August, Hotel 90 Betten, Luzern.
7012 Chef de partie, eventuell Commis de cuisine, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Vierwaldstättersee.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

Lehrstellen

- Servicpraktikantin, Deutsche, 25jährig, Deutsch, Franz., etwas Engl., ab sofort.
Servicpraktikantin, Schwedin, 20jährig, Schwed., Engl., etwas Deutsch, ab Ende August.
Tochter (ausgebildet in Pâtisserie), Engländerin, 20jährig, Engl., Franz., sucht Stelle zur Weiterausbildung neben Chef-Pâtissier, ab 14. August.
Kellnerpraktikantin/Hilfssekretärin/Buffethilfe, Marokkaner, 20jährig, Engl., Franz., Spanisch, Marokkanisch, Hebräisch, ab sofort (zurzeit in Basel).
Hilfsportier/Kellnerpraktikant/Chasseur, Engländer, 22jährig, Deutsch, Engl., Franz., Ende Juli bis Anfang Oktober.
Kellnerpraktikant, Deutscher, 22jährig, Deutsch, Englisch, sofort bis 30. September (zurzeit in Basel).
Hilfssekretär/Kellnerpraktikant, Deutscher, 20jährig, Deutsch, Franz., Engl., August-September, evtl. OKI.
Hilfsportier/Kellnerpraktikant, Oesterreicher, 21jährig, Deutsch, Engl., 28. August bis 28. September.
Kellnerpraktikant/Hilfssekretär, Engländer, 19jährig, Franz., Engl., etwas Deutsch, ab 15. August.
Hilfssekretär, Engländer, 20jährig, Engl., Franz., etwas Deutsch, sofort bis 31. August.
Kellnerpraktikant/Hilfsportier, Engländer, 19jährig, Deutsch, Engl., Franz., ab sofort.
Kellnerpraktikant/Hilfsportier/Chasseur, Engländer, 22jährig, Franz., Engl., etwas Deutsch, ab sofort.

Bewerbsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugesandt auf Anfrage an: Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telefon (061) 34 86 97.

- 7016 Saaltochter, eventuell Praktikantin, sofort, Hotel 30 Betten, Lugano.
7023 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Vierwaldstättersee.
7028 Sekretärin, Kellner oder Serviertochter, Lingeriemädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7033 Pâtissier, Zimmermädchen, Wäscherin, Lingerie, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 130 Betten, Berner Oberland.
7042 Commis de bar oder Barmaid, sofort, Hotel 40 Betten, Engadin.
7066 Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Engadin.
7067 Buffettochter oder -bursche, sofort, Hotel 70 Betten, Graubünden.
7070 Commis de rang oder Serviertochter, sofort, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7072 Oberkellner, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, OfficeMädchen, sofort (eventuell Aushilfe nur für 1 Monat), Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
7099 Kellner, französisch sprechend, sofort, kleines Hotel, Kanton Bern.
7103 Zimmermädchen, eventuell Hilfszimmermädchen, Commis de rang oder Praktikant, Hilfspersonal für Lingerie, Küche und Office, sofort, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
7119 Commis de rang, sofort, Hotel 90 Betten, Genèsee.
7122 Chasseur, sprachkundig, Etageportier, Pâtissier, sofort, Hotel 120 Betten, Zentralschweiz.
7134 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

- 7165 Chef de partie oder Pâtissier, sofort, Hotel 120 Betten, Lugano.
7166 Chef de rang oder Commis de rang, sofort, Hotel 100 Betten, Lago Maggiore.
7168 Saalkellner oder -tochter, Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
7177 Koch (eventuell Aushilfe), Köchin, Serviertochter, Buffettochter, sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7212 Pâtissier, Commis de rang, sofort, Hotel 120 Betten, Lago Maggiore.

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

- 6953 Zimmermädchen, Mitte oder Ende August bis Ende Oktober, Hotel 60 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
7053 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Lugano.
7063 Küchenchef-Tournant, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet, Kanton Aargau.
7065 Zimmermädchen, sofort, für 2 Monate, Hotel 50 Betten, Lago Maggiore.
7078 Koch, 17. August, für 6 Wochen, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7092 Koch, sofort, Hotel 40 Betten, Bodensee.
7096 Chef de rang, Commis oder Demi-Chef de rang, sofort, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
7114 Alleinkoch, sofort, eventuell Commis de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
7138 Koch, sofort, Passantenhotel, Basel.
7140 Chasseur-Telephonist, sofort, Hotel 150 Betten, Wallis.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne (Tél. 021 23 92 58)

- 8399 Cuisinier, de suite, hôtel moyen, canton de Fribourg.
8401 Commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
8405 Une secrétaire, garçon de maison-portier, 15 août, hôtel moyen, Vaud.
8407 Garçon d'office, août, grand hôtel, lac Léman.
8412 Garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Valais.
8418 Portier d'étages, à convenir, hôtel 70 lits, lac Léman.
8419 Commis de salle, de suite, hôtel 70 lits, Genève.
8423 Femme de chambre, de suite, hôtel 100 lits, Alpes vaudoises.
8424 Chasseur, une téléphoniste, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8425 Lère femme de chambre, de suite, hôtel 110 lits, Tessin.
8442 Filles de maison, août, hôtel moyen, région Montreux.
8448 Garçons de cuisine, aides femme de chambre, barmaid, août, hôtel moyen, Vaud.
8452 Commis de salle, de suite, grand hôtel, région Lucerne.
8460 Femme de chambre-tournante, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8461 Commis de rang, de suite, hôtel 100 lits, Vaud.
8467 Garçon de cuisine (Espagnol), de suite, hôtel moyen, Vaud.
8473 Sommelière, dame de buffet, commis de rang, une secrétaire expérimentée, une fille de lingerie, commis de cuisine, de suite ou à convenir, gardemanger, 1er septembre, hôtel 90 lits, lac Léman.
8482 Commis de rang, de suite, août, hôtel 100 lits, Vaud.
8483 Commis de cuisine, août, hôtel 70 lits, Vaud.
8487 Commis de salle, commis de cuisine, de suite, hôtel 90 lits, lac Léman.
8496 Garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Valais.
8497 Commis de salle, lère lingère, de suite, hôtel 75 lits, région Vevey.
8498 Garçons d'office, lingère, portier d'étages, de suite ou à convenir, hôtel moyen, canton de Fribourg.
8513 Fille de maison, à convenir, hôtel moyen, région Montreux.
8515 Garçon d'office, de suite, hôtel moyen, Valais.
8518 Chasseur (part-time), femme de chambre, une secrétaire expérimentée, de suite ou à convenir, hôtel 100 lits, lac Léman.
8525 Chef de rang, de suite, hôtel 100 lits, lac Léman.
8526 Tournante chambres-service, cuisinier seul ou cuisinière, de suite; hôtel moyen, Vaud.
8528 Dame de buffet, aide de buffet, sommelières, de suite, hôtel 135 lits, lac Léman.
8532 Portier d'étages, de suite, hôtel garni, Vaud.
8532 Sommelier, de suite, grand restaurant, Neuchâtel.
8533 Portier d'étages, de suite, hôtel 70 lits, Genève.
8536 Fille de maison, aide femme de chambre, jeune gouvernante cafétéria, fille de lingerie, couturière, une téléphoniste qualifiée, de suite ou à convenir, grand hôtel, lac Léman.
8542 Garçon de cuisine, de suite, place à l'année, hôtel 100 lits, Vaud.
8551 Fille de salle, de suite, hôtel 80 lits, Vaud.
8554 Garçon de cuisine, femme de chambre, fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais.
8557 Garçon d'office, femme de chambre, de suite, grand restaurant, Vaud.

Hôtel de tout premier rang à Lausanne
cherche
chef-caviste
gouvernante d'économat
Place stable, bonnes conditions, date d'entrée en service à convenir.
Les candidats qualifiés sont priés d'adresser leurs offres sous chiffre C G 2153 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen
auf Oktober eine flinke, zuverlässige
Buffettochter
(Gelegentlich Aushilfe an Reception und Telefon)
Geregelte Arbeit und Verdienstverhältnisse. Anfragen mit Zeugnisabschriften an Hotel Krone, Winterthur.

Gesucht nach Lugano
in Herbstsaison, per 15. August oder nach Übereinkunft:

Obersaaltochter
Saalpraktikantin
Geregelte Freizeit nach Vorschrift. Offerten mit Zeugnis- und Photo sind zu richten an Hotel Boldi, Castagnola TI.

Gesucht
für sofort
Serviertochter
in Speisesaal. Offerten an Hotel Löwen, Münsingen, Telefon (031) 681008.

Stadt-Hotel
sucht in Jahresstelle tüchtigen
Chef de réception
Offerten unter Chiffre S H 2225 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
jüngeres, tüchtiges
Lingeriemädchen
(gute Nähekennnisse Bedingung) und
Kaffeeköchin
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten an: Hotel Neues Schloss, Stockerstr. 17, Zürich.

Gesucht
in neuvervierte Küche
I. KOCH
(neben Chef)
Bestes Arbeitsverhältnis. Aussichten auf spätere Übernahme des Chef-Postens. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an O. Zumbühl, Hotel Löwen, Zug.

Gesucht
zum gelegentlichen Eintritt, eventuell Anfang September:
junger Koch oder Chef de partie
in neuzeitlichen Betrieb. Geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Offerten an Restaurant Grüner Heinrich, Basel (beim Marktplatz).

Gesucht
tüchtiger
Aushilfskoch
(Alleinkoch) ab 15. August für 4 Wochen. (Militärdienst-Ablösung). Hotel Togggenburg, Wildhaus

Die Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg
(Berner Oberland)
suchen einen bestausgewiesenen
I. Oberkellner
(Schweizer)
Dauer der Saison: Ende November 1961 bis Ende September 1962. Ausgezeichnete Verdienstmöglichkeit. Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbeten an die Direktion der Scheidegg-Hotels.

Hotel Schweizerhof, Zürich
sucht
Zimmermädchen

Hotel Bad und Kurhaus Lenk
sucht auf 15. August, evtl. früher
Office-Gouvernante
(auch Hilfs-Gouvernante). Offerten an die Direktion. Telefon (030) 9 24 24.

Stadthotel sucht
in Jahresstelle auf 1. oder 15. September
Restaurations-tochter
Gepflegtes, führendes Haus. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Sichelhaus Burgdorf, Telefon (034) 2 35 35.

**Wir suchen**  
auf 1. September:

Zimmermädchen  
Zimmermädchen-Tournante  
Hilfs-Zimmermädchen  
Stopferin  
Casserolier  
Maschinenwäscher

Offerten an Hotel Verena Hof, Baden.

## LUGANO

Erstklasshotel sucht in Jahresstellen zum Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

**II. Oberkellner-  
Wine Butler  
Lingerie-Gouvernante  
Glätterin-Stiratrice  
2 Commis de rang  
Zimmermädchen  
Etagenportier  
Chasseur-Page**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an Casella Postale No. 6909, Lugano.



**Sporting  
Restaurants  
Biel**

suchen für sofort:

**Entremetier  
Commis de cuisine  
Commis de rang  
(Deutsch und Französisch)  
Serviertochter  
Buffettochter  
(auch Anfängerin)**

Offerten mit den üblichen Angaben an:  
G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

### Badhotel Büren, Baden

sucht in gute Jahresstellen:  
jüngere

**Saaltöchter evtl. Anfängerin**  
(Eintritt sofort)

**Sekretärin-Journalführerin**

mit Hotelpraxis. Eintritt Anfang September.

Offerten mit Ausweisen an Fam. K. u. J. Gugolz.

**Erstklasshotel in Lugano**  
sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Chef-Saucier  
Chef-Entremetier  
Chef-Pâtissier**

Offerten unter Chiffre EL 2186 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Astoria Hotel  
Luzern**

sucht:

**Bon- und Warenkontrollleur  
Commis-Boulangier-Pâtissier  
Commis-Pâtissier  
Restaurationstochter  
(fach- und sprachkundig)  
Buffet-Officetochter  
Tochter für Personalservice  
Lingeriehilfe**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an:  
C.-J. F. Steiner, Direktor.

### Eine Lebensstellung

für 1-2 Damen im Alter von 30-50 Jahren, die die nötige  
Vorbildung und Erfahrung nachweisen können, bietet  
die Direktion des  
**Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus**  
als

**Economat/Office-Gouvernante**  
und  
**Leiterin eines Motels** (inkl. Zimmerdienst)

Geboten wird:  
Lohn für 10 Monate (Saisondauer 2mal 4 Monate) Mög-  
lichkeit für 1-2 Monate Aushilfsstellen anzunehmen,  
Pensionskasse.  
Nettes Heim bestehend aus grossem sonnigem Einzim-  
merappartement (1-2 Betten), Bad, WC und Klein-  
küche für Selbsthaushalt in der Zwischenzeit. Eintritt  
auf Winter oder Ende Mai 1962.

### Gesucht nach Zürich

in Erstklasshotel mit grösserem Restaurations- und  
Bankettbetrieb bestausgewiesenen

## Chef de cuisine

in gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Aus-  
führliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu  
richten unter Chiffre N Z 2209 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen per sofort

## Saaltöchter oder Saalkellner

Saison bis Ende September. Offerten an

**Rôtisserie Hotel Raben, Luzern**

### Restaurant de l'Aéroport, A. Canonica, Genève 15

cherche un

## chef-pâtissier

de 1re ordre. Faire offre avec références et copies de  
certificats.

## Grossrestaurant in Basel

sucht in Jahresstelle

### jüngeren Chef-Gardemanger

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

### Sekretärin-Aushilfe

(für Monat September)

Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre  
F. M. 2228 an die Hotel-Revue, Basel 2.



## Le Vieux Manoir

Hotel - Restaurant - Bar  
Meyriez-Morat (Murten)

Gesucht auf Herbst:

**Gardemanger  
Kontrollleur  
Chef de rang \*  
Commis de rang  
Buffetdame  
Buffettochter \***

\* Eintritt eventuell sofort

Interessante Jahresstellen. Nur ausgewiesene Kräfte belieben schriftliche  
Offerte unter Beilage von Zeugniskopien und Photo einzusenden.

## Restaurant Zoologischer Garten Basel

Wir suchen per 1. September in Jahresstelle

# Chef de service

Für initiativen Fachmann mit Organisationstalent und  
guten Kenntnissen im Bankettservice bietet sich  
Dauerstelle bei guten Arbeitsbedingungen.

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprü-  
chen sind zu richten an

**M. Bülle, Zoo-Restaurants, Basel 11.**

### Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

## Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten an

**DANCING-BAR SINGERHAUS, BASEL**



**FLUGHAFEN-RESTAURANT ZÜRICH-KLOTEN**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetdame  
Chef de rang  
Chef de partie (Anfänger)**

Für tüchtige Bewerber bieten sich gute Verdienstmöglichkeiten in ange-  
nehmen Betriebsklima mit grosszügig geregelter Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und der Angabe des Eintrittsdatums  
sind zu richten an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach,  
Zürich 58.

## Hotel La Perla, Lugano-Agno

sucht auf 1. September oder sofort

**Sekretär oder Sekretärin  
Restaurations-Kellner  
Portier**

Bei guten Leistungen Wintersaison in Arosa.

### Hotel Pilatus-Kulm

vorwiegend Sommersaison mit bedeutendem Restaura-  
tionsbetrieb sucht auf Spätsommer oder Herbst

## Geranten-Ehepaar

Energische, tüchtige Fachleute mit Fähigkeitsausweis  
werden um Offerte mit Angabe der bisherigen Tätig-  
keit, Referenzen usw. gebeten. Gut honorierte Dauer-  
stelle.

Direktion Zentralverwaltung Pilatusbahn,  
Grendelstrasse 2, Luzern.

## Grand Hotel Campione d'Italia Lago di Lugano

sucht auf Herbst für Jahresstelle

# Hotelsekretärin

mit Hotelerfahrung, perfekt in deutscher, französischer  
und englischer Korrespondenz, italienischsprechend.  
Kost und Logis im Haus, Gehalt in Schweizer Franken.

Offerten an die Direktion mit Photo, Zeugnissen und  
Gehaltsansprüchen.

### Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht auf kommenden Herbst in Jahresstellen:

**Sekretär** für Bonkontrolle  
**Réceptionnaire**  
**Etagenportier**  
**Zimmermädchen**  
**Kaffeeköchin**  
**Commis de rang**  
**Kellerbursche**  
**Wagenwäscher**

Den Bewerbungsschreiben sind Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo beizufügen.

### Hotel zum Storchen, Zürich

Wir suchen auf Mitte September oder nach Übereinkunft an unsere Réception

## Sekretär-Kassier

sprachenkundig, gewandt, NCR-Maschine. Angenehme Arbeitszeiten. Offerten an die Direktion.

### Gesucht

per 1. September, eventuell nach Übereinkunft, in Dauerstelle:

## Gouvernante-Stütze des Patrons

Die Bewerberin soll versiert sein in Bureau, Ecomat, Lingerie, Buffetservice (Kalte Küche). Kenntnisse der italienischen Sprache unerlässlich. Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Photo unter Chiffre GP 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Garten-Hotel, Winterthur

sucht in Jahresstelle in erstkl. Hotel- und Restaurationsbetrieb

## Commis de cuisine

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft

## Commis de rang

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft  
Geregelte Freizeit und Arbeitszeit, guter Lohn  
Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an: G. Sommer, Garten-Hotel, Winterthur.

### Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober

## Aushilfs-Serviertochter

Hotel-Kurhaus Fany in Prästigau. Tel. (081) 54371.

### Gesucht

in Jahresstelle

## Gardemanger

Gelernter Metzger erhält den Vorzug. Stellenantritt 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo an Hotel Bristol, Bern.

### Gesucht

mit Eintritt nach Übereinkunft in grösseren Betrieb im Tessin in Jahresstellen:

## Bürotochter-Anfängerin Küchenbursche

Offerten erbeten unter Chiffre N U 1951 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft junger

## KOCH

der sich im neuesten Restaurationservice ausbilden möchte. Offerten sind zu richten an: E. Kramer, Café ABC, St. Gallen-Strasse 51, Arbon (Thurgau), Telefon (071) 47154.

### Gesucht

## Pächter

auf den 1. Oktober 1961 oder nach Vereinbarung in gutgehendes

## Hotel-Restaurant

mit 50 Betten, mit allem Komfort der Neuzeit in sehr guter Lage, Nähe des Bundesbahnhofs. Für fachkundiges Ehepaar ausgezeichnete Existenz. Auskunft einholen unter Chiffre PH 2184 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Hotel St. Gotthard Terminus AG., Luzern

sucht in Jahresstelle:

tüchtige, energische  
**Economat-Gouvernante**  
**Commis de restaurant**  
(unbedingt Deutsch sprechend)  
**Demichef**  
**Officemädchen**  
**oder Officeburschen**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos an: Direktor M. Nützi, Hotel St. Gotthard-Terminus AG., Luzern.

### Gesucht

in erstklassiges Stadthotel auf Mitte September oder Anfang Oktober:

**Commis de cuisine** evtl. **Chef de partie**  
**Bureaufräulein** oder **-praktikantin**  
**Hilfzimmermädchen**  
**Küchenburschen**  
**Hausbursche-Portier**

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Hotel Krone, Solothurn.

### Hôtel de passage à Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

## un sommelier

Offre sous chiffre U S 2170 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

### Gesucht

## Entremetier

jüngerer Koch wird bevorzugt. Offerten erbeten an A. Scheck, Restaurant Brauner Mutz, Basel.

## Eigerhotels, Grindelwald

suchen jungen, tüchtigen und sprachenkundigen

## Aide-Patron

sowie

## Sekretärin

für mehrsprachige Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten.

Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

### Gesucht

## Sekretärin

für Korrespondenz, Deutsch, Französisch, Englisch, wenn möglich auch Italienisch. Menschengerech, Empfang, Registrar. Jahresstelle mit 44-Stunden-Woche. Aufnahme in die Pensionskasse möglich. Bewerbungen mit Saläransprüchen sind erbeten an F. E. Krähenbühl, Bahnhof-Buffer SBB, Bern.

### Gesucht

per sofort in Jahresstelle in sehr lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb der Stadt Bern:

tüchtiger, sprachenkundiger und erfahrener  
**Portier**  
sauberes und tüchtiges  
**Zimmermädchen**  
**Saalcommis od. -tochter**

Guter Verdienst und geregelte Arbeits- und Freizeit. Per 1. Oktober 1961

### Bürofräulein

(sprachenkundig) für Réception und allgemeine Büroarbeiten. Mit Vorzug Dauerreflektantin.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und Photo unter Chiffre L B 2147 an die Hotel Revue, Basel 2.

On cherche pour le 1er septembre ou date à convenir

## dame de buffet

Place à l'année. Bon gage. Faire offres avec copie de certificats et photo sous chiffre D B 2152 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.



### Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41, Tel. 23 66 36

### Wir suchen

zum baldigen Eintritt in Jahresstelle, evtl. auch zur Aushilfe, tüchtige, sprachenkundige

## Restaurations-tochter

für unsere Locanda Ticinese.

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

### Café-Restaurant Capellerhof, Chur

sucht auf den 1. September, eventuell 1. Oktober:

## Küchenbursche od. -mädchen

**2 Serviertöchter** für Tea-Room

## Tea-Room-Pianist

für 3 Tage in der Woche (abends 2 Stunden)

## Aushilfs-Buffer-tochter

Bestgeregelte Arbeitszeit. Off. mit Unterlagen erbeten.

### Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

tüchtiger Koch evtl. Aushilfe  
tüchtige Köchin  
Serviertochter  
Officebursche oder -mädchen  
Buffetochter

Offerten unter Chiffre GE 2119 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Tea-Room Huguenin, Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffer-tochter** (tüchtige Kraft)  
**Serviertochter**  
**Köchin** oder **Hilfsköchin** (neben Chef)  
**Küchenmädchen**  
**Officemädchen od. -bursche**

Jahresstellen, guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo oder telephonische Anfragen zwischen 12 und 20 Uhr an die Direktion. Telefon (061) 230550.

### Si vous êtes un

## portier-tournant

qualifié

Si vous parlez le français, l'allemand et l'anglais

Vous trouverez chez nous une place stable bien rétribuée. Notre hôtel est moderne - vous y aurez un horaire agréable. Faites-nous des offres manuscrites avec photo et références sous chiffre PT 2056 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

### Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

**Tournante-Gouvernante** (Stütze des Patrons)  
**Koch** tüchtiger  
**Buffetdame**  
**Officemädchen od. -bursche**  
**Hausbursche**

Offerten erbeten an Hotel Metropol, Solothurn, Telefon (065) 2 62 33.

### Gesucht

auf 1. September in Jahresstelle

## Anfangsgouvernante-Stütze der Hausfrau

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Bahnhof-Buffer Chur.

### Gesucht

auf 15. August junger, tüchtiger

## Commis de cuisine

Kost und Logis im Hause.

Offerten an Hotel Metropol, Bern. Telefon (031) 2 50 21.

### Flughafen-Restaurant Zürich-Kloten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

## Restaurations-tochter

**Commis de rang** (sprachenkundig)

## Commis de cuisine

Guter Verdienst, grosszügig geregelte Freizeit, angenehmes Betriebsklima.

Offerten mit Angabe des Eintrittsdatums sind zu richten an den Personalchef Flughafen-Restaurant, Postfach Zürich 58, Telefon 84 71 66.

### Das Reiterhotel Löwen, Elgg

sucht per sofort:

## Restaurations-tochter

(selbständig, freundlich)

sowie

## Zimmer- und Küchenmädchen

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten sind erbeten an Fam. E. Weiser, Hotel Löwen, Elgg ZH, Telefon (052) 47697.

### Gesucht tüchtiger

## Küchenchef Commis de cuisine Rest.-Tochter

für Spezialitätenrestaurant auf 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Batterie, Basel, Telefon (061) 342980.

### Gesucht

per 15. August oder 1. September in sehr gepflegtes Restaurant: tüchtiger

## Koch oder Köchin

welchem nach Einarbeitung die Führung der Küche anvertraut werden kann. (Hilfskoch vorhanden.) Interessanter, sehr gut bezahlter Vertrauensposten, ganz moderne Küche.

Nach Übereinkunft tüchtige

## Buffer-tochter oder -dame

Interessante, sehr gut bezahlte Dauerstelle. Offerten an Restaurant-Café-Glacier Escale, Bern, Genfergasse 8, Telefon (031) 2 98 58.

### Erstklasshotel in Zürich

sucht in Jahresstellung

## Réceptionnaire

sprachenkundig (evtl. auch Anfänger). Eintritt 1. September oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an M. Simmen, Hotel Bellevue au Lac, Zürich.

### Gesucht

zuverlässige, im Speisesevice gewandte

## Serviertochter

(Sprachenkenntnisse). Eintritt 1. September 1961. Hotel-Restaurant Schweizerhof, Buchs (St. Gallen).

### Grand Hotel Brissago (Tessin)

sucht zu baldigem Eintritt:

## Commis de rang Chef de rang

Offerten an Direktor Gosteli.

### Cherchons

## garçon de buffet et d'office

bon salaire, entrée tout de suite, s'adresser à l'Hotel du Nord, Aigle (Val d'Aoste). Tél. (025) 21055.

### Gesucht

per 15. November fähiger

## Küchenchef

in 3er-Brigade für die Wiedereröffnung eines Restaurant-Tea-Rooms nach vollständiger Renovation.

Es ist beabsichtigt, einen sehr gepflegten Teilservice aufzubauen mit reichhaltigem Speisenangebot (über 200 Sitzplätze). Der neue Chef soll instand sein, der Küche einen guten Ruf zu sichern und die Küchenberechnungen genau zu erstellen. Geregelte Arbeits- und Freizeit nach GAV. Offerten mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre KU 1877 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## LE PALAIS DES NATIONS A GENEVE

cherche pour le Restaurant des Délégués et la Nouvelle Cafétéria

**saucier  
commis de cuisine  
commis-pâtissier  
demi-chef de rang  
commis de rang**

Horaire avantageusement réglé. Entrée de suite ou à convenir. Les offres complètes sont à adresser: A la Direction des Restaurants du Palais de l'ONU Genève.

### Gutfrequenter Rest.- und Bar-Betrieb

sucht per 1. September oder nach Übereinkunft in Dauerstelle jüngeren Herrn als

### Stütze des Patrons

Verlangt werden gute Umgangsformen, Sprachenkenntnisse, absolvierte Koch- und Kellnerlehre (miskundig). Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit und Photo unter Chiffre S P 2182 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## BAHNHOFBUFFET ZÜRICH

R. Candrian-Bon Tel. 52 5 52 Tef. (051) 23 46 44

### Gesucht

auf 1. Oktober 1961 erfahrenen und ausgewiesenen

## Chef de service

in Jahresstelle.

Verlangt wird: Ausreichende Kenntnisse in Küche und Service. Taktvolle Führung von grossen Servicebrigaden. Mehrjährige Praxis.

Geboten wird: Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Geregelte Arbeits- und Freizeiten. Zeitgemässe Entlohnung. Aufnahme in die Pensionskasse möglich.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind erbeten an Rud. Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB.



Interessante Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten bietet der

### Steward-Beruf

23-31-jährigen Schweizern mit guten Konversations-Kenntnissen in Englisch, Französisch und Deutsch.

Sie erhalten unverbindlich ausführliche Prospekte durch die Swissair, Personalabteilung Departement Operation, Zürich 58-Flughafen, Telefon (051) 84 74 71, intern 3130.

La gérance de notre futur restaurant à Neuchâtel à libre service sera confiée à

## un restaurateur qualifié

détenteur du certificat de capacité.

Chance exceptionnelle de conduire une affaire moderne, avec installations perfectionnées, très bien située et soutenue par une large publicité.

Personne expérimentée et capable trouvera une place stable et bien rétribuée. Congé le dimanche. Appartement dans l'immeuble.

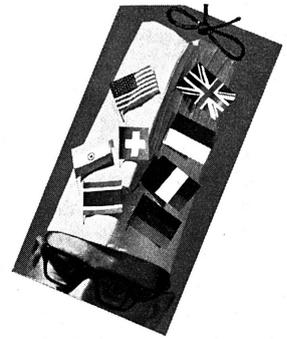
Entrée en service: novembre 1961.

Offres écrites avec curriculum vitae, photo, certificats, références et prétentions sous chiffre RQ 2257 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

... de la cuisine  
du grand monde

## CROSSE & BLACKWELL

of England



### nouveau



Produits d'origine  
**CROSSE & BLACKWELL**  
maintenant dans l'assortiment  
de **MAGGI**

Sauces et Pickles selon la meilleure tradition anglaise, potages en boîtes, Currie Powder, Orange Marmalade - sont des spécialités de la cuisine internationale et de la table d'hôte qui ont valu à la marque Crosse & Blackwell un good-will universel. Crosse & Blackwell se portent garants d'une «qualité gourmet» et le réseau de distribution Maggi vous garantit un service prompt et attentionné.



Cream of Lobster -  
«qualité gourmet»  
en boîtes

Cette spécialité de Crosse & Blackwell mérite une place d'honneur sur votre carte: Une crème de homard - d'une saveur prestigieuse et délicate - le joyau de votre sélection de potages. Demandez votre échantillon!

## Interrogez votre représentant MAGGI

MAGGI S.A., Kempthal

### Wir suchen

für unser erstklassiges Spezialitätenrestaurant in Luzern bestqualifizierte, sprachkundige

## Restaurationstochter

in Jahresstelle. Beste Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeitszeit. Anmeldungen unter Chiffre RE 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Erstklasshotel

in weltbekanntem Fremdenverkehrszentrum Graubündens sucht in Jahresstelle eine gewandte

## Hotelsekretärin

als Stütze der Direktion

für Journal (Buchungsautomat) Reception, Kassa usw. Mehrjährige Hotelpraxis Bedingung. Sprachen in Wort und Schrift: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch. Erstklassiges Gehalt und bester Aufenthalt zugesichert. Eintritt im Herbst nach Vereinbarung. Schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen und Photo unter Chiffre OFA 7190 HS an Orell-Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

### Gesucht

per sofort oder baldmöglichst in gutgehendes alkoholfreies Restaurant in Basel

## Leiterin oder Leiter-Ehepaar

sowie

## Hausbeamtin oder Gouvernante

Offerten mit Angaben der bisherigen Tätigkeit, Alter und Lohnansprüche mit Photobeilage an VEREIN FÜR MASSIGKEIT UND VOLKSWOHL, BASEL, Sekretariat Claragraben 123.

### Gesucht

wird - auf baldmöglichsten Eintritt - tüchtiger und zuverlässiger

## GERANT

in einen gepflegten Restaurationsbetrieb. Der Bewerber muss in Besitze des Fähigkeitsausweises sein.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen sind zu richten an: Famille Wüthrich, Restaurant Simmenthalerhof, Thun.



Hotel Bellevue  
Rigi-Kaltbad

sucht

## Sekretär(in)-Kassier(in)- Journalführer(in)

ab Herbst. Bei Eignung Jahresstelle. Gute Arbeitsbedingungen.

Offerten mit Foto und Angabe der Lohnansprüche erbeten an N. Britschgi, Hotel Bellevue, Rigi-Kaltbad, 1400 m. ü. M. Jahresbetrieb. Zentralschweiz. Telefon (041) 83 13 51.

### Gasthaus zum Löwen «CHEZ ROBERT»

Staad bei Rorschach, Telefon (071) 424 83

Wegen Militärdienst meins

## Küchenchefs

suche ich versierten Chef für die Zeit vom 1., evtl. 5. September bis 30. Septemb. 1961. Eilofferten erbeten an den Pächter: Robert Schwarz.

**Grosses Zürcher Hotel**  
sucht per 1. Oktober, evtl. früher, in Jahresstelle:

**Chef-Entremetier  
Gardemanger  
Commis de cuisine  
Lingerie-Gouvernante  
Etagen-Gouvernante  
2 Büropraktikantinnen**

mit Sprachkenntnissen (Deutsch, Französisch und Englisch), für ca. 15. September

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre GZ 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hôtel des Bergues in Genf**  
sucht auf den 1. September einen

**PATISSIER-CONFISEUR**

der die Herstellung von Wiener Spezialitäten gründlich kennt. Jahresstelle. Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften sind an die Direktion erbeten.

**Hotel zum Storchen, Zürich**  
Wir suchen  
auf Anfang September/Oktober in Jahresstelle

**Saucier-Sous-Chef**

Offerten an die Direktion.

**Quel jeune cuisinier**  
aimerait se perfectionner en occupant le poste de

**gardemanger**

dans un restaurant important au centre de Lausanne? Bonnes conditions de travail. Entrée 1er septembre ou à convenir. Place à l'année. Veuillez adresser l'offre sous chiffre G A 2229 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Gesucht nach St. Moritz**  
in Saison- oder Jahresstelle

**Koch od. Köchin**

Guter Lohn, Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Referenzen erbeten an das Alkoholfreie Hotel Bellaval, St. Moritz. Telefon (082) 33245.

**Wir suchen**  
für feinen Speisesevice bestqualifizierte

**Restaurationslochter**

Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Bild und Referenzen an Postfach 312, Aarau.

Bekanntes, gut gepflegtes Hotel in grösserer Industriegemeinde des Kantons Solothurn, mit täglich ca. 100 Mittagessen von Pensionären, Gesellschaften und Vereinsnänsen, sucht tüchtigen

**Alleinkoch-Küchenchef**

der Freude hat, sich eine gute, selbständige Dauerstelle zu schaffen. Alter wird zwischen 30 bis 40 Jahren gewünscht, möglichst verheiratet. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnis-kopien sind zu richten an Chiffre AK 2094 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
jüngere

**Köchin neben Chef**  
Möglichkeit, sich weiter auszubilden. Eintritt 1. September oder nach Übereinkunft.

Dasselbst

**Zimmer und Hausmädchen  
Küchenmädchen**

Gutbezahlte Jahresstellen.

Offerten an Hotel Merkur, Basel.

**Genfer Passantenhotel**  
sucht tüchtigen, jüngeren

**Nachtconcierge**

in Jahresstelle. Sprachkundige Bewerber richten ihre Offerten unter Chiffre NA 2178 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
auf 1. September in Jahresstelle:

**2 Servier-töchter**

Offerten an Hôtel-Restaurant Bahnhof, Rheinfelden

**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt

**Köchin oder Tochter**  
mit guten Vorkenntnissen (wird angelehrt) in bestens eingerichtetes Haus. Ebendasselbst

**Haus-tochter oder -bursche**

**Cercasi**  
una brava e onesta

**ragazza o ragazzo**  
per lavori di casa e cucina. Lavoro regolare.

Familia A. Aebi-Roth, Café-Restaurant «Löwen» Biel-Bienne, Telefon (032) 2 23 49.

**L'Hôtel des Familles à Genève**  
cherche pour entrée à convenir

**une secrétaire-réception**

sachant les langues - de nationalité suisse. Place à l'année. Qualifications indispensables.

**Gesucht**  
per 1. September oder nach Vereinbarung tüchtige

**Sekretärin**

Sehr selbständiger und abwechslungsreicher Posten. Guter Lohn. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Kein Spätdienst. Offerten erbeten an Bahnhofbuffet Aarau. Tel. (064) 25621.

**Gesucht**  
auf 1. September, eventuell früher

**I. Barmaid**

(nicht unter 30 Jahren)

in erstklassiges Cabaret in Zürich. Offerten unter Chiffre CB 2125 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
tüchtige, im Speisesevice versierte

**Restaurationslochter**

Offerten mit Photo an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, Au-Zürich, Telefon (051) 956008.

**On cherche**  
pour le 15 août ou 1er septembre

**jeune cuisinier**

pouvant travailler seul. Travail facile. Place à l'année. Faire offres avec prétentions de salaire, au Restaurant Rancien Stand, LaChaux-de-Fonds.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft:

**Köchin  
Küchenmädchen (ital.)  
Serviertochter**  
(sprachkundig)

Familienanschluss, gute Entlohnung. Freier Tag. (Jahresbetrieb.) Offerten erbeten an Familie Gosteli, Telefon (036) 31231, Hotel Kreuz, Leissigen.

Brasserie de la Suisse romande cherche pour le 1er septembre

**chef de cuisine**

Faire offres avec prétentions et copies de certificats sous chiffre P 4699 à Publicitas Lausanne.

**Hotel Walliserhof, Saas-Fee**  
sucht auf 1. September tüchtige

**Sekretärin**

in Saison- oder Jahresstelle. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüche an Hch. Zurbriegen, Hotel Walliserhof, Saas-Fee VS.

**Hôtel de la Vue des Alpes NE**  
cherche pour le 15 septembre (places à l'année):

**chef de cuisine expérimenté  
commis de cuisine  
boulangier-pâtissier  
femme de chambre  
lingère  
commis de rang**

Faire offres à case postale 131, Grenches SO.

**Gesucht**  
auf 1. September, eventuell früher:

**Serviertochter**

in Hotel-Restaurant mit grossem Passantenverkehr. Offerten an Hotel-Restaurant Kurhaus, Langenbruck, Telefon (062) 66255.

**Gesucht nach Lugano**  
per sofort oder nach Übereinkunft, in Jahresstellen:

**Lingère  
Lingeriemädchen**

Geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Boldi, Castagnola TI.

**Gesucht** gutpräsentierende

**Restaurationslochter**

in bekanntes Bar-Restaurant. Etwas Barkenntnisse erwünscht. Sehr hoher Verdienst. Jahres- oder Saisonstelle. Offerten mit Bild an:

**Hotel Speer, Rapperswil am See**

Auf Anfang Herbst suchen wir nach Übereinkunft:

**Küchenchef** jüngeren  
(Saucier, Organisator)

**Bürofräulein**  
(Journal, Réception, Korrespondenz und Telefon)

**2 Buffetköchter**  
(Anfangertinnen)

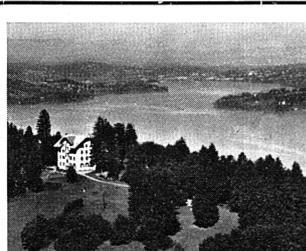
**Kellner-Ehepaar**

in gutgeführten Jahresbetrieb der Ostschweiz. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre AA 2102 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Le Palace Hôtel, Karachi** (Pakistan)  
cherche

**un bon directeur  
un chef  
un maître d'hôtel**

Faire offres à la Direction.



**Gesucht** auf Sommersaison 1962

**Pächter oder Gerant**

Berghotel auf dem Bürgenstock, 800 m über Meer. 45 Betten, alle Zimmer mit fließendem Kalt- und Warmwasser, evtl. späterer Kauf möglich.

Offerten sind erbeten an Hotel- und Seilbahn Mattgert AG, Büro: Zürich 4, Birnensdorferstr. 20, Tel. (051) 23 57 75.

**Modernes Hotel am Zürichsee**  
sucht per 1. Oktober initiativen und fähigen

**Küchenchef**

zur Führung einer erstklassigen Spezialitätenküche. Gut ausgewiesener Berufsmann mit Autorität zum Leiten einer kleinen Brigade. Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Photo erbeten unter Chiffre MZ 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

England: In Schweizer Restaurant wird junger, gut ausgewiesener

**Restaurationskoch**  
gesucht

der fähig ist, eine gute internationale Küche zu führen. Anfangslohn £ 15.- per Woche, alles frei. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten bitte an W. O. Gasche, Swiss Rest., Weybourne-Holt, Norfolk (England).

**Gesucht**  
in Erstklasshotel nach Rom

**Gouvernante-Stütze der Hausfrau**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre GO 2210 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**ETHIOPIAN AIRLINES**  
(T. W. A. Associate)

**Gesucht**  
auf 1. Oktober gut ausgewiesener

**KÜCHENCHEF**

Erfordernisse: Gute Englischkenntnisse, 4jährige Lehre als Koch, Commis, min. 3 Jahre Chef de partie, min. 5 Jahre Küchenchef.

Geboten wird: Interessante Stelle in Äthiopien bei fortschrittlich gestimmter Fluggesellschaft, zur Aufsichtigung und Zubereitung der Mahlzeiten für die Bordküche. Steuerfreier Lohn, grosszügiges Ferienangebot. Freiflüge und Krankheitsurlaub.

Ledig oder verheiratet (ohne Kinder bevorzugt).

Interviews: August 11 und 12, an Trans World Airlines Inc. Zürich Airport, Tel. 847444, intern 2301.

**ENGLAND**

**Dudley Hotel, Hove** (Brighton)

Erstklassiges Hotel an der Südküste (1 Stunde London) unter schweiz. Direktion sucht in Jahresstelle

**Chef-Gardemanger**  
Schweizer, Mindestalter 27

**Zimmermädchen  
Kaffeeköchin**

Gute Konditionen und Unterkunft, eigenes Zimmer, fließendes Wasser. Offerte mit Zeugniskopien und Foto an F. Küng, Dudley Hotel, Hove, Sussex (England).

**Nous cherchons**  
pour l'Hôtel Mont-Parnès, Athènes, faisant partie du groupe Hôtel du Rhône à Genève, le personnel suivant:

**chef de cuisine**  
très qualifié

**4 chefs de partie  
1 ou 2 commis de cuisine  
maître d'hôtel  
1 ou 2 chefs de rang**

Entrée en service le 15 septembre ou date à convenir. Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction de l'Hôtel du Rhône à Genève.

**Chef**

wanted at first class english Hotel and Restaurant, London easy distance, not isolated. Good salary for experienced man. Able to control brigade. Reply giving references to cipher F. W. 2004 to the Swiss Hotel-Review, Basel 2.

**WERKZEUG-KOFFER**  
für Chefs, Köche, Lehrlinge.

Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntlang. Ich liefere nach wie vor Qualitätsware zu vorzuziehenden Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden u. praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

**JOSEPH HUBER, SCHÖNENWERD**, Tel. (064) 3 13 73  
Spezialgeschäft für Küchen-, Konditoren- und Metzgerartikel



## Die Neugestaltung des Hotels Chesa Guardalej, Champfer

pl. — In neuester Zeit hat das Hotel Chesa Guardalej wohl die grösste Umwandlung in seiner wechselreichen Geschichte erfahren, indem es nicht nur vollständig renoviert, sondern auch noch mit einem weiten Anbau vergrössert wurde. Anlässlich der Eröffnungsfeier vom 1. Juli erhielten wir ein eindrucksvolles Bild von den grossen Änderungen, welche hier während einer längeren Bauperiode vonstatten gingen. Was hier unter einer zielbewussten Leitung geschaffen wurde, dürfte das non plus ultra neuzeitlicher Hotelgestaltung sein. Uns scheint, dass Architekt und Handwerker unter der Devise «Gemütlichkeit für den Gast, verbunden mit letztem Komfort» geplant und gearbeitet haben. Von aussen betrachtet, fügt sich der Bau mit den gut geratenen Sgraffiti, den wohlverzierten Fenstergittern, dem Engadiner Erker u. a. m. ausnehmend gut in die Engadiner Bergwelt ein.

Eine illustre Gesellschaft von 144 Damen und Herren fand sich kürzlich abends ein, um sich von den Besitzern, Herrn und Frau A. Bernhard und Fräulein Berta Rüedi, das Haus zeigen zu lassen. Von der mit reichem Blumenschmuck versehenen hellen und weiten Halle begab man sich mit dem Lift in die oberen Stockwerke und in einige der Gästezimmer. Fast alle Zimmer haben eine eigene Terrasse, jedes Zimmer ist neu möbliert und hat

ein Privatbad. Mit auserlesenem Geschmack wurden Vorhänge, Bettüberzüge und Spannteppiche in den Farben und Dessins aufeinander abgestimmt. Bequem winden sich die Treppen mit ihren schöngeformten schmiedeeisernen Geländern von einem Stockwerk zum andern. Im neuen Restaurant, wo einem eine Gian-Marchet-Colani-Freske entgegenblickt, wusste sich jedermann etwas zu erzählen. Gediegen wirken hier Leuchtkörper und Bestuhlung. Das anschliessende Bankett im reizvoll gestalteten Speisezimmer gab der gutgelauten Teilnehmerschar zu anregender Unterhaltung Gelegenheit. In besonderer Weise war es Herr Bernhard, der gar manche Einzelheit aus seinem Leben als ehemaliger Russlandschweizer erzählte. Gebürtig aus Wiesen, ist er bis heute noch ein echter Bündner geblieben.

Was das Hotel Chesa Guardalej zu einer bevorzugten Ferienstätte prädestiniert, ist neben dem neuzeitlichen Komfort auch die freie Lage und die grandiose Aussicht auf den Silvaplanner See und die romantische Halbinsel Piz. Nicht zu vergessen die sachgerechte Führung durch Fräulein Berta Rüedi, die schon in verschiedenen Hotels des In- und Auslandes den Beweis ihres Könnens erbracht hat.

Wir gratulieren der Bauherrschaft, den Herren Architekten A. Verdieri und P. Glisenti sowie allen Mitarbeitern zum gut gelungenen Werk!

## Hotelerneuerung in Baar

An der Route von Zürich nach dem Gotthard liegt, unmittelbar vor Zug und mit diesem industriereichen Ort mehr und mehr zusammenwachsend, das Dorf Baar, bekannt durch die Hällgrotten und durch seine romanische Kirche, bekannt aber auch durch seine Gaststätten, unter denen der «Lindenhof» schon seit jeher eine führende Stellung einnahm. Im Jahre 1735 ist der Lindenhof, der damals noch bis 1845 den Namen Kreuz führte, erbaut worden und wechselte oftmals den Besitzer. 1902 kam das Haus in Konkurs, ging für kurze Zeit an den Arbeiterverein Helvetia über und wurde 1906 von Metzgermeister Kaufmann übernommen. 1931/1932 wurde der Gasthof erweitert und erneuert und galt damals als eines der schönsten und bestgeeigneten Häuser in der näheren Umgebung. Aber nach 30 Jahren ist das Neue wieder alt geworden. Militärische Einquartierungen während der Kriegszeit trugen das Ihre dazu bei, um die Abnutzungerscheinungen sichtbar werden zu lassen.

1945 ging das Haus an die Familie Anhorn über. Mit dem zunehmenden Autotourismus wuchsen die Anforderungen, die die Gäste stellten. Auf die Dauer musste etwas geschehen, um im Geschäft bleiben zu können. Der Notwendigkeit, sich auf die neuzeitlichen Bedürfnisse umzustellen, verschloss sich die Familie Anhorn nicht, und so fasste Frau Anhorn, die Seele des Hauses, den Entschluss, den Lindenhof zu einem modernen Passantenhotel umzugestalten. In Architekt Bigliotti fand sie den Mann, der den Umbau in vorbildlicher Weise in die Wege leitete und zu gutem Ende führte.

Dem Architekten ging es in erster Linie darum, mehr Zimmer zu schaffen. Das war aber nur möglich durch Aufhebung eines grösseren Saales im ersten Stock. Mochte auch dieser Entschluss nicht leicht fallen, so gab sich doch die Familie Anhorn Rücksicht darüber, dass Säle, die vielleicht während eines Monats im Jahr ausgenutzt sind, keine grossen Einnahmen bringen. So wurde denn ein grosser Saal geopfert und an dessen Stelle eine Reihe moderner Zimmer mit Bad oder Dusche und Privat-WC, Telephon und Radio eingerichtet. Sämtliche Zimmer sind mit Spannteppichen belegt, die Wände origine und unaufdringlich tapeziert. Die Möblierung ist schlicht und gediegen zugleich. Mit den farblich gutgewählten Vorhängen wurde jene Wohnlichkeit und Ambiance geschaffen, die der Gast heute im Hotel zu finden hofft. Sämtliche Zimmer haben eine individuelle Note. Die wenigen Einzelzimmer sind mit einem Grand-lit ausgestattet, so dass sie ohne weiteres für zwei Personen abgegeben werden können. Bemerkenswert gut gelöst wurde auch die Gestaltung des Korridors. Vollständig renoviert wurden ferner die Zimmer im zweiten Stock, so dass nun der «Lindenhof» im Beherbergungssektor restlos «up to date» dasteht und für unseren Fremdenverkehr eine positive Reklame bedeutet.

Nicht weniger glücklich wie bei den Zimmern war die Hand des Architekten auch bei der Neugestaltung des Restaurants, dem die helle Täferung und die originelle Beleuchtung eine freundliche und warme Note verleiht. Ein kleines Nischen-

stübl, man könnte es Lindenhofstübl nennen, eignet sich vortrefflich für kleinere Gruppen, die hier, abgesondert vom grossen Restaurant, zu essen wünschen. Die Verbindung von Restaurant und Küche wird durch ein zweckmässig und ebenfalls neu eingerichtete Office hergestellt.

Ein Saal für grössere Gesellschaften, Hochzeiten, Festessen oder andere Anlässe in geschlossener Gesellschaft ist im ersten Stock erhalten geblieben. Auch er wurde vollständig modernisiert und äusserst geschmackvoll ausgestaltet.

In diesem Saal waren am 26. Juli eine grosse Anzahl von Gästen zur Einweihung des neuen «Lindenhof» geladen, die namens der Familie Anhorn von Rechtsanwalt Dr. Gregor Scheech willkommen geheissen wurden, der in kurzen Zügen die wechselvolle Geschichte des «Lindenhof», der heute in mustergültiger Weise von Frau Anhorn, ihrer Tochter Heidi und ihrem Sohne Franz geführt wird, schilderte.

Von Vertretern der Hotellerie waren anwesend der Präsident des Hotelier-Verein Zentralschweiz, Herr E. Henggeler, Unterägeri, der Präsident der Sektion Zug, Herr W. Hegglin, Zug, und Herr W. Holzmann, Walchwil.

Wie bei einem solchen Anlass üblich, bei dem die kulinarischen Genüsse nicht zu kurz kamen, hatte doch Frau Anhorn aus Küche und Keller auf der prächtig dekorierten Tafel das Beste aufzutischen lassen, flossen der Reden viele. Dass vor allem die Baarer hochehrfret sind, im «Lindenhof» ein repräsentatives Hotel zu besitzen, kam in verschiedenen Reden der Gemeindevertreter und Lieferanten zum Ausdruck. Geist und Witz sprühten sowohl von konservativer wie von freisinniger Seite, dass es eine wahre Freude war. Die Familie Anhorn durfte denn auch die verdienten Komplimente für ihren Mut und ihre Initiative sowie die besten Wünsche für die Zukunft entgegennehmen. Auch der Zuger Kantonalbank wurde für die tatkräftige Finanzierhilfsleistung der wärmste Dank ausgesprochen.

Namens der Hotellerie gratulierte Herr Henggeler der Familie Anhorn zur wohlgelungenen Erneuerung des «Lindenhofes», der schon auf Betreiben von Herrn Siegenthaler sel. seit 30 Jahren Mitglied des Hotelier-Verein ist. Er bezeichnete den Willen zur Hotelerneuerung als das A und O einer fortschrittlichen Fremdenverkehrspolitik und trat der noch immer kursierenden Behauptung von der Überalterung unserer Hotellerie mit aller Entschiedenheit entgegen. Dem «Lindenhof», wenn er weiterhin in so verantwortungsbewusster Weise geführt wird — wie bis anhin, stellte er eine zuversichtliche Prognose. Auch die Herren Holzmann und Hegglin brachten der Familie Anhorn ihre Glückwünsche dar, und der letztere betonte, dass im Hotelier-Verein immer das Prinzip des Zusammenhaltens hochgehalten wird und dass nun auch, wenn Zug vollbesetzt ist, die Gäste ohne Bedenken nach Baar dirigiert werden können.

Der Abend klang in bester Stimmung aus und zeigte der Familie Anhorn, welche grosser Sympathie sie sich überall erfreut, und dass im ganzen Zugerland und darüber hinaus die Freude über den neuen «Lindenhof» ungeteilt und aufrichtig ist.

TRIPLEX 61F01

### A remettre Restaurant-buvette de l'aérodrome de Montreux-Rennaz

Grande terrasse, place de parc et

### maison de maîtres

comprenant: logement, quelques chambres à louer salons-salles de séances avec mobilier et matériel à convenance (sans pas de porte).

Conditions de loyer intéressantes.

S'adresser: Régie Ch. Muller-Veillard, Montreux, téléphone (021) 631 73.

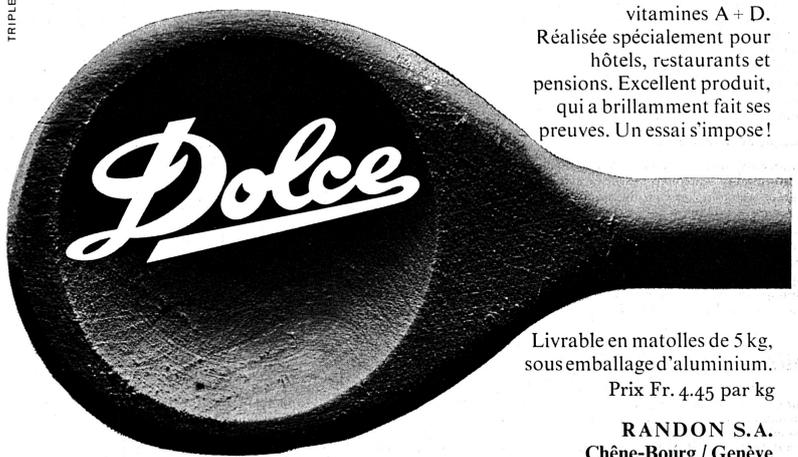
### Zu verkaufen

altershalber, im Zentrum der Stadt Chur

## HOTEL

mit ca. 30 Betten und Geschäftslokalitäten im Parterre.

Offerten unter Chiffre Y 11889 Ch an Publicitas Chur.



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

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

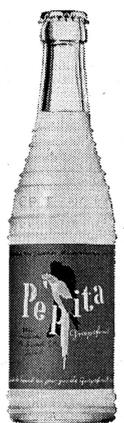
RANDON S.A.  
Chêne-Bourg / Genève  
première fabrique suisse de margarine.



# .....aha PEPITA

Mineralquelle Eptingen AG. Sissach

Herrlich, dieser herb-süsse Grapefruit-Saft mit quellfrischem Mineralwasser und Zucker! Kein Wunder, dass PEPITA, das \*echte\* PEPITA, überall so begehrt ist.



# Fleischpreise im Juli 1961

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genève	Lausanne	Zürich
<b>Bœuf</b>														
Aloyau entier 1 <sup>re</sup> qualité, avec filet (roastbeef et culotte)	8.50	8.60/8.70	6.50	8.50/8.80	8.60/8.80	8.40	8.20/9.20	8.50	7.20/9.90	8.50/8.80	8.80/9.90	9.20/13.00	8.40/8.80	8.20/9.50
Roastbeef (faux-filet) avec charge, 1 <sup>re</sup> qualité	—	7.50	7.20	9.00/13.50	8.40/8.80	—	15.00	12.00	8.20/10.50	7.60/8.40	8.00/9.90	13.00	12.00/14.00	9.20/14.00
Filet, 1 <sup>re</sup> qualité	16.00/16.50	16.20/18.00	13.50/15.00	16.00/17.50	16.00/18.00	15.50/18.50	18.00	16.50	14.00/16.00	15.00/18.00	16.00	15.00/15.50	15.00/16.00	16.00/18.00
Bœuf à bouillir, 1 <sup>re</sup> qualité	—	5.50/6.20	6.20	6.40/6.80	6.40/6.80	5.80/6.60	6.20	6.40	6.00/6.80	5.80/7.20	5.60/5.80	5.80/6.50	5.80/6.50	5.20/7.00
Cuisse ou bœuf à rôti, 1 <sup>re</sup> qualité	—	7.40	—	6.80/7.60	6.60/7.40	7.20	6.40	6.40	6.80/7.40	6.80	6.00/6.50	6.50	5.00/7.00	6.50/7.80
Langue de bœuf salée	—	5.80/9.00	5.90/6.20	6.60/7.60	6.40/6.60	5.80/6.40	5.80/6.80	7.00	6.40/6.80	6.00/8.50	5.60/6.60	5.60/7.20	5.00/6.00	6.50/10.00
<b>Veau</b>														
Le veau entier ou en moitié	—	7.50/7.90	5.90/6.50	7.60	7.20/8.40	7.00/7.40	7.20	—	7.20/7.50	7.60/8.20	7.80	—	9.50	7.80/9.20
Carré, 1 <sup>re</sup> qualité	—	8.60/9.50	—	8.80/9.00	8.60/9.60	8.80/9.60	8.80/10.50	9.00	7.80/9.00	8.20/9.80	8.40/9.90	9.50/10.50	8.50	8.80/10.00
Cuisseau, 1 <sup>re</sup> qualité	9.20	8.50	—	8.80/13.60	9.30/9.40	8.80/9.60	8.80/9.50	11.50	8.20/9.00	8.60/9.20	8.40/9.00	9.50/9.80	9.00/9.40	8.40/9.20
Côtelettes, 1 <sup>re</sup> qualité	—	10.00/12.00	—	9.00/10.00	8.70/11.00	10.00	11.00/11.50	14.00	8.20/10.00	8.40/9.20	8.50/8.90	—	8.50	9.20/13.00
Poitrine, 1 <sup>re</sup> qualité	—	6.00/7.80	—	7.00/7.40	6.20/6.60	5.80	7.80	9.00	6.80/7.00	6.50/7.60	6.00/7.20	5.80/7.50	5.50/6.20	7.00/7.40
Foie de veau	—	15.00/15.50	—	14.00/15.00	14.00	14.00/14.50	14.00/16.50	11.50	13.00/15.00	14.80/16.00	16.00	15.00/16.00	15.00/17.00	14.00/15.00
Rognons de veau	11.00	11.00/12.90	—	9.50/12.00	10.00/11.50	9.50/12.00	10.00/11.50	10.00	7.80/10.00	11.50/13.00	10.00/11.50	12.00/14.00	10.00/12.50	8.60/14.00
Riz de veau	12.80	10.50/12.50	—	12.00/14.50	11.00/12.00	12.50/13.00	12.50/13.00	12.00	12.00/13.00	11.00/15.00	10.00/12.00	12.00/14.00	10.00/12.50	12.50/14.00
<b>Porc</b>														
Carré, 1 <sup>re</sup> qualité	7.40	7.80/8.00	7.80/8.50	7.40/8.20	7.40/8.60	7.60/7.80	7.50/7.80	8.00	7.20/7.50	6.80/7.50	6.80/7.60	8.50/9.50	7.20/7.60	7.40/10.50
Lard maigre fumé	—	7.20/7.50	—	6.80/7.60	6.80/7.60	7.20	5.70/7.80	6.80	7.00/7.50	5.20/6.80	5.80/6.60	6.50/8.50	6.80/8.10	5.80/7.50
Jambon cuit	9.50	9.00/9.20	6.80/7.00	8.20/9.30	9.20/9.40	9.80	9.50/10.00	9.40	8.00/9.00	9.00/9.80	9.00/9.20	8.20/9.00	8.70/10.00	7.80/10.50
<b>Mouton</b>														
Carré, 1 <sup>re</sup> qualité	10.00	8.80	—	10.00/11.00	8.60/8.80	8.80/9.00	12.00	10.00	8.40/10.00	7.80/10.00	8.90/9.60	11.50/14.00	10.00/12.00	9.50/10.50
Gigot, 1 <sup>re</sup> qualité	10.20	8.40	—	7.80/9.50	8.40	8.60/8.80	9.00	8.00	8.00/8.60	7.60/8.50	8.00/9.00	9.50/10.50	7.50/9.00	8.20/9.00
Poitrine, 1 <sup>re</sup> qualité	—	6.80	—	5.00	5.60	4.80	6.00	7.50	5.00/6.80	6.00/6.20	5.00	5.20	4.00	4.80
Mouton entier	—	6.80	—	7.40	6.40/7.00	7.00	5.50	—	6.80/7.00	7.70	6.80	—	—	8.80
Agneau entier	—	—	—	7.60	7.20	6.80/7.40	6.50	—	6.80/7.40	7.50	6.80	10.50	6.50	7.70/9.50
<b>Charcuterie la</b>														
	7.50	—	—	—	7.40/7.60	7.00/8.80	9.00	—	7.00/9.00	8.50/8.80	7.50/9.00	7.80/9.00	8.00	8.50/11.00

## La lutte problématique contre les excès alcooliques en France

### L'ordonnance du 29 novembre 1960 partiellement mise en vigueur

La FNH confirme, dans un récent communiqué de presse que le « Journal officiel » a publié récemment deux décrets tendant à l'application de l'ordonnance du 29 novembre 1960 sur les débits de boissons.

Le même jour s'est tenu le bureau directeur de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière qui a pu, ainsi, réaffirmer ses positions.

### La teneur des décrets

L'intention du gouvernement a été de déterminer les édifices autour desquels les débits de boissons devront être supprimés.

Aux termes de ces dispositions, les suppressions seront limitées aux débits situés autour des établissements antituberculeux, les asiles psychiatriques et les hospices de retraite.

La Fédération nationale de l'industrie hôtelière considère que ces mesures sont moins draconiennes que celles de l'ordonnance, mais elles ne s'y substituent pas. Un décret ne peut, en effet, modifier un texte de caractère législatif dont l'autorité est incontestable. Si le gouvernement entend bien limiter les effets des suppressions en vue de ne faire que du raisonnable, il est indispensable et urgent de faire modifier l'ordonnance par le parlement.

### Les critiques de la fédération

Les dirigeants professionnels jugent que les mesures sont inutiles, car elles se superposent à des dispositions existant depuis de nombreuses années, et dont l'efficacité est réelle. Les cafetiers situés autour des édifices susvisés ont l'interdiction formelle de servir des boissons alcoolisées aux malades qui y sont traités. Toute infraction entraîne des pénalités extrêmement lourdes allant jusqu'à la fermeture des établissements. De plus les dits malades sont confinés dans les locaux de soins,

et ne sortent qu'avec l'autorisation des responsables médicaux.

Etant démontré que les suppressions envisagées d'établissements seraient inefficaces et porteraient de plus des atteintes à la liberté commerciale et au droit de propriété, la fédération estime qu'il est suffisant d'appliquer les dispositions déjà existantes.

Le ton de ces « critiques » est assez modéré et contraste avec les vives réactions de certains milieux professionnels qui protestent contre ce qu'ils appellent « la concrétisation de l'ordonnance du 29 novembre ».

A en croire les commentateurs de la presse hôtelière parisienne, la suppression des débits de boisson serait d'ores et déjà effective.

En effet le premier des textes (no 61607 du 14 juin) donne pouvoir aux préfets d'établir des « zones de protection » autour des établissements susnommés. Les hôteliers ont l'impression que le gouvernement (qui eu assez de soucis avec les paysans bretons) ne veut pas de débats devant l'assemblée qui seule pourrait modifier à fonds la fameuse ordonnance, mais il faut admettre tout de même que le projet initial, qui était vraiment un « monstre juridique », avait prévu la suppression de tous les débits de boissons alcooliques dans une zone de protection autour des hôpitaux, pouponnières, et certains stades, piscines et autres terrains de sports municipaux...

Et l'article 4 du décret en question peut d'ailleurs accorder des dérogations à l'application des nouvelles mesures « protectrices ».

Toujours est-il que le fameux « comité d'étude et d'informations sur l'alcoolisme », fondé sous le régime de la IV<sup>e</sup> République doit donner son avis sur ces dérogations éventuelles et il n'est guère probable qu'il se montrera très compréhensif.

La situation reste donc assez compliquée et les hôteliers, restaurateurs et cafetiers-limonadiers sont loin d'être contents...

## La bière gagne du terrain

La France a une économie mixte, si l'on regarde sa consommation alcoolique. On boit plus de vin dans le midi que dans le nord.

Les habitants de Lille et d'autres agglomérations de cette province flamande préfèrent comme les Belges la bière au petit « pinard » ou au vin blanc. Les Alsaciens et Lorrains partagent leurs préférences entre les différents vins du pays et les bières qui sont brassées un peu partout, à Strasbourg, Colmar et Metz (ou Nancy-Champignolle). A Paris on boit un peu de tout : apéritifs, digestifs, vin rouge, vin blanc et bière (françaises et étrangères). Dans ces conditions il est intéressant de jeter un regard sur le tableau suivant :

### Fabrication et vente de bière en France depuis l'année 1960\*

Régions	Fabrications		Ventes				Totaux H. L.
	D. H. 1)	H. L.	5*	3+5	2*	1+2	
Nord	20 191 725	4 952 955	2 105 496	1 995 963	680 362	67 957	4 849 778
et Pas-de-Calais	1 099 038	310 390	102 100	73 188	101 935	6 854	284 077
Aisne et Somme	10 904 708	2 667 325	480 864	2 044 812	35 110	—	2 560 786
Paris et environs	5 022 102	1 244 911	407 924	640 682	118 052	—	1 166 658
Ouest-Normandie	13 024 141	2 667 421	1 837 758	752 599	—	—	2 599 340
Est	18 432 460	3 496 955	3 229 937	116 344	—	—	3 346 281
Alsace	2 618 479	604 977	286 332	322 995	—	—	590 488
Centre sud-ouest	4 802 546	1 128 278	409 178	696 863	—	—	1 106 041
Sud sud-ouest	842 149	188 363	88 473	95 035	—	—	182 508
Totaux	76 937 348	17 261 185	8 930 062	6 738 481	945 603	74 811	16 688 957

\*) publié par « Boissons France »

Sur l'année 1959 on enregistre une diminution des ventes de 7,86 % et sur 1958 de 1,48 % ; dans cette régression se reflètent évidemment les fluctuations de la température estivale pendant les années 1958 à 1960.

Durant 15 ans, les brasseries françaises ont pu se protéger contre la concurrence étrangère en maintenant des contingents d'importations et un droit de douane de 30 % (1) qui, antérieurement, a été abaissé à 21 % les bières provenant des autres pays du marché commun. La libération des échanges, survenu depuis jan-

vier 1959, a fait augmenter les importations de 1960 d'environ 28 420 hl, soit de 12 %. Cette augmentation est particulièrement marquée en ce qui concerne l'UEBL (54 176 hl contre 34 131 hl en 1959, soit 20 450 hl ou 59 % de plus) et l'Allemagne fédérale (75 119 hl contre 61 767 hl l'année précédente, soit 13 352 hl ou 21 % de plus). Si les importations du Danemark présentent une légère augmentation (23 892 hl contre 21 770 en 1959), celles en provenance des Pays-Bas sont en diminution (14 338 hl contre 17 986 en 1959), ainsi que celles de Tchecoslovaquie (2 524 hl en 1960 contre 3 180 hl en 1959).

### Exportations

En 1960 elles ont atteint 743 569 hl, contre 693 068 en 1959.

Le montant des exportations de 1960 présente une augmentation de 50 501 hl, soit de 7 % par rapport à 1959. C'est sur l'Algérie que cette augmentation est la plus marquée, puisque les ventes sur ce pays, qui étaient de 377 962 hl en 1959, sont passées à 437 362 hl en 1960, soit 59 400 hl de plus.

La disproportion entre les quantités importées et exportées est donc flagrante, en 1960 : 170 050 hl contre 743 569 hl.

Les producteurs français se plaignent néanmoins de l'« handicap », dont ils sont grevés, face à la concurrence européenne, car « Les Echos » viennent de publier un article qui souligne que la brasserie française est actuellement concurrencée par les brasseries européennes qui peuvent acheter des malts français à un prix moins élevé que nos propres brasseries. En effet, les malteurs bénéficient d'une prime d'exportation de 20 nouveaux francs aux 100 kilos, ce qui handicape la brasserie française aussi bien sur le marché intérieur que sur les marchés extérieurs...

Ce qui ne prouve, à notre avis, rien d'autre que toutes les discussions de l'OECF et des autorités bruxelloises, interdisant les aides à l'exportation, sont restées lettre morte...

Dans le cas de la bière française, les effets de ces subventions agricoles, plus ou moins camouflées s'exercent au grand dam de la brasserie française, sans profiter grandement aux malteries.

Dr W. G.

### Marchés agricoles

Sur le marché des fruits, les abricots occupent le premier plan. Les livraisons se sont fortement accrues. Il ne faut toutefois pas perdre de vue que les abricotiers se trouvent à des altitudes différentes et que dans les cultures individuelles également les fruits ne mûrissent pas tout simultanément sur un même arbre. Par conséquent, la récolte se déroule sur une période de trois semaines au moins. Il est heureux que l'Office fédéral de contrôle des prix ait fixé des prix de détail uniformes pour toute la Suisse. Ces prix sont également valables pour les centres de villégiature. Le prix de détail pour la classe de qualité 1 est de 1,30 Fr. par kg net ; par plateau ou panier 1,10 Fr. brut pour net. Pour la classe II, 95 cts par kg net ; par plateau ou panier, 75 cts par kg brut pour net.

Dependant, la production indigène n'est nullement limitée aux abricots. Les pruneaux précoces mûrissent rapidement et l'offre indigène va s'accroître. Les pruneaux tardifs sont extrêmement chargés cette année. Les apports du marché s'échelonnent sur les mois d'août et de septembre. Outre les pruneaux, des prunes de toutes sortes sont également offertes. Les perspectives de récolte sont bonnes pour les poires ; l'offre indigène s'accroît. Les poires William du Valais arriveront bientôt. En outre, on peut déjà obtenir les premières pommes précoces. Les mûres domineront bientôt sur le marché indigène des baies.

### Légumes

L'offre est également variée sur le marché des légumes. Ainsi, on peut acheter des salades pomées en quantités suffisantes. Les concombres de pleine terre mûrissent rapidement. La récolte des tomates commence maintenant également au Valais, venant compléter les offres du Tessin. Les cultures de tomates du Valais se présentent en général bien et elles sont très soignées ; elles promettent une riche récolte. Suivant le temps, on peut escompter d'importantes livraisons dès la mi-août. Les choux-fleurs ont figuré durant une longue période parmi les produits excédentaires. Actuellement l'offre a un peu diminué. Cependant, d'importantes quantités vont être récoltées prochainement au Valais et dans le Seeland bernois. Les semis de haricots précoces ont partout souffert des intempéries du mois de mai ; les rendements furent par conséquent assez faibles. Dans la mi-août s'effectuera la récolte dans les cultures tardives et l'offre s'accroîtra assurément. Le marché est bien approvisionné en choux de toutes espèces. La région de production de Genève livre des artichauts à l'intention des gourmets, cependant que des poireons et des aubergines en provenance des régions de production méridionales arrivent dans le commerce.

SRIA

### L'abricot, délice des jours d'été

L'abricot est le fruit idéal des chaudes journées d'été.

Il a mûri dans notre pays, face aux sommets enneigés, dans la longue plaine du Rhône. Des cultivateurs qui s'occupent depuis des générations de la culture des abricots, ont veillé à sa croissance et à sa maturité.

La surveillance, les soins et la protection des délicats abricotiers exige environ 2000 heures de travail par hectare.

La récolte, qui est actuellement imminente, ne peut en général être effectuée qu'avant et après les grosses chaleurs de midi. Cette récolte demande d'ailleurs une extrême attention, afin que seuls les fruits parfaitement mûrs soient ramassés. Tous les fruits n'arrivent pas au même degré de maturité en même temps. Ceci signifie donc que les ramasseurs doivent passer chaque arbre plusieurs fois pour trouver des fruits bien mûrs. Une récolte de 1000 kilos d'abricots représente 60 heures de ramassage. La moitié plus de travail que pour 1000 kilos de pommes ou de raisins !

Le prix plus élevé des abricots du Valais est justifié par des frais de production plus élevés et une meilleure qualité. Le climat idéal de la vallée du Rhône permet d'obtenir des fruits délicieux, bien mûrs, d'une grande douceur et d'une saveur sans pareille.

Le souci majeur du producteur valaisain, c'est la récolte tardive. Les abricots du Valais arrivent lorsque le marché est déjà saturé depuis longtemps de marchandise importée. A la crainte du gel, de la sécheresse et des parasites s'ajoute encore le souci de l'écoulement des abricots.

Il vaut bien la peine de patienter un peu et d'attendre ce que l'été offre de meilleur. N'en est-il pas souvent de même dans la vie ? Les expériences les plus belles et les plus tendres sont parfois les plus tardives.

Dix millions de kilos d'abricots d'une belle qualité : voilà ce que le Valais vous propose cette année ! Ce serait vraiment un péché que de laisser perdre quelque chose de ce présent de la nature.

### Divers

#### Toxicologie de la noix de muscade

« On parle actuellement trop souvent des effets toxiques des additifs étrangers ajoutés aux produits alimentaires et l'on a tendance à oublier que certaines denrées naturelles ne sont pas, non plus, exemptes de toxicité. C'est notamment le cas de certaines épices d'utilisation courante, parmi lesquelles figure la noix de muscade, utilisée pourtant depuis des siècles pour l'assaisonnement des aliments et des produits de charcuterie, en particulier », écrit la « Revue de la Conserven de France et d'Outre-Mer ».

« Dans une récente étude publiée par la prestigieuse revue américaine *Journal of the American Medical Association* 1959, le Dr R. C. Green, signale que la muscade renferme une substance hautement toxique, la myristicine, qui est un constituant normal de la fraction volatile des huiles essentielles de la noix de muscade. En doses égales ou supérieures à 5 g, la muscade provoque des manifestations toxiques en exerçant une nette action de dépression sur le système nerveux central, en même temps que des effets stimulants moins prononcés. L'image clinique des intoxications par la muscade peut être très sévère et accompagnée de coma, de shock et d'acidose comme principales manifestations. »

(Les doses qu'on emploie pour la charcuterie etc. sont beaucoup plus faibles que 5 g on n'a donc jamais eu des plaintes à ce sujet.) -eu.

**BIRDS EYE** Cuvée fiévre

Der herrliche, tiefgekühlte

**Orangejus**

Ist im Aroma wie frisch gepresst!

Ein preisgünstiger Schlag für das Gastgewerbe.

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

## Verteuerung des Zuckers?

Der im Dezember 1957 verabschiedete «Bundesbeschluss über die Förderung des Anbaues von Zuckerrüben und die vermehrte Sicherung der Landesversorgung mit Zucker» hat bekanntlich die Grundlagen für den Bau der zweiten Zuckerfabrik geschaffen. Im Gegensatz zu der im Jahre 1948 verordneten Zuckervorlage wurde er so ausgestaltet, dass der Konsument über den Zuckerpreis nicht mehr direkt belastet wird. Es wurde vielmehr vorgesehen, dass die Defizite der schweizerischen Zuckerrwirtschaft bis zur Höhe von 6 Mio. Fr. aus der Bundeskasse bezahlt werden. Und vom Bundesrat wurde bei der Behandlung des Bundesbeschlusses in beiden Räten aus referendumpolitischen Gründen noch die verbindliche Zusicherung abgegeben, dass die Deckung jener Zuckermengen die die beiden Zuckerfabriken nicht liefern können, nicht zu Massnahmen führen darf, durch die eine Verteuerung des Zuckers einträte. Vom ausschliesslichen Verbraucherstandpunkt aus waren somit gegen die Zuckervorlage keine Einwendungen mehr zu erheben, weshalb von der Ergreifung des Referendums — unsere Studiengruppe hatte eine Zeilang die ernsthafte Absicht dazu — Abstand genommen wurde.

Trotz der durch den Zuckerbeschluss geschaffenen klaren Situation waren wir uns aber schon damals bewusst, dass der Konsument auf der Hut sein muss, weil bei allfälligen, durch den Rückgang der Weltmarktpreise für Zucker hervorgerufenen Schwierigkeiten in unserer Zuckerrwirtschaft, die Gefahr einer neuen Konsumentenbelastung drohen könnte. Wir hielten diese Gefahr für umso begründeter, als wir davon überzeugt waren, dass bei der Labilität des internationalen, zu Überschüssen neigenden Zuckermarktes die vorgesehenen sechs Bundesmillionen wahrscheinlich nicht genügen würden, um die möglichen Verluste unserer Zuckerproduktion zu decken und damit die Existenz der beiden Zuckerfabriken zu sichern.

Wie berechtigt diese Skepsis war, ist schon seit geraumer Zeit offenkundig. Zwar spürt die zweite Zuckerfabrik von den durch die Zuckerbaissse bedingten Schwierigkeiten noch nichts, sie ist in Frauenfeld erst im Bau begriffen und wird ihren Betrieb voraussichtlich erst 1963 aufnehmen können. Aber die Zuckerfabrik Aarberg ist in den letzten Jahren schon ganz bedenklich in die Verlustzone geraten und hat die Ausfallgarantie des Bundes in Anspruch nehmen müssen. Dabei kann beim Zucker noch keineswegs von einem Preisanstiegen gesprochen werden. Auf der Basis der gegenwärtig gültigen Zuckerpreise (ca. 35 Fr. transit

franko Basel, zuzüglich der Einfuhrbelastung von 30 Fr., also 65 Fr. pro 100 Kilo) kann Aarberg seine zwischen 80 und 85 Fr. betragenden Produktionskosten bei weitem nicht mehr decken. Sie muss den Zucker mit Verlusten verkaufen, die pro 100 Kilo mit 15 bis 20 Fr. beziffert werden können. Die ihr zustehende Ausfallgarantie von 3,6 Mio. Fr. würde zum Verlustausgleich gar nicht mehr ausreichen, hätte sie nicht Reserven, die gemäss Zuckerordnung zur Hälfte zur Verlustdeckung eingesetzt werden müssen. Aber eines Tages werden diese Reserven aufgebraucht sein. Und dann ist es höchst fraglich, ob die Defizit-Ausfallgarantie genügt. Das gleiche gilt natürlich noch in vermehrtem Masse für die zweite Zuckerfabrik, die keine Reserven hat.

Neben den Initianten der zweiten Zuckerfabrik ist natürlich diese ungünstige Entwicklung vor allem für die Leitung der Zuckerfabrik Aarberg ein Gegenstand schwerer Besorgnisse. Geht diese Entwicklung auf dem internationalen Zuckermarkt so weiter — und die grösser werdenden Weltüberschüsse sprechen dafür — so läuft sie Gefahr, dass ihre Reserven eines Tages aufgezehrt sind, und dass dann auch die in voller Höhe in Anspruch genommene Ausfallgarantie nicht mehr zur Verlustdeckung ausreicht. Was unter diesen Umständen immer zu befürchten war, ist nun eingetreten. Aarberg bemüht sich, unter Berufung darauf, dass der Importzucker zu «Dumpingpreisen» in der Schweiz angeboten werde, um eine zusätzliche Bundeshilfe. Den Konsumenten interessiert dabei besonders, dass unter anderem auch das Begehren gestellt wird, auf dem ausländischen Zucker einen über den Zoll und die Pflichtlagergebühren hinausgehenden Preiszuschlag, eine sogenannte Ausgleichsabgabe, zu erheben, um die Diskrepanz zwischen den inländischen Gesteigungskosten und dem Importzuckerpreis auszugleichen. Der ausländische Zucker soll also verteuert werden. Gegen eine solche Absicht muss schon jetzt Front gemacht werden. Der Konsument hat dabei eine starke Position, wäre doch eine solche Ausgleichsabgabe ungesetzlich, da sie mit dem Zuckerbeschluss im Widerspruch stünde, aber auch der bundesrätlichen Zusicherung widersprechen würde, dass der Zucker nicht verteuert werden darf. PKF

## Fachliteratur

Duchamp und Jenning: Le Traducteur des Menus, Le Menu-Translator. Übersetzungsbuch für Speisekarten. 10. Auflage, neu bear-

beitet von Eugen Pauli, 85 Seiten, dreisprachig, Linson Fr./DM 6.80. Orell-Füssli-Verlag, Zürich.

Seit Jahrzehnten leistet das «Übersetzungsbuch für Speisekarten» Restaurateuren und Hoteliers, Oberkellnern und Küchenchefs und dem leitenden Büro-, Service- und Küchenpersonal des Gastgewerbes wertvolle Dienste. Die 10. Auflage, die soeben im Orell-Füssli-Verlag, Zürich, erschienen ist, ist von Grund auf und mit aller Sorgfalt neu bearbeitet worden. Die Übersetzungen gehen von den alphabetisch angeordneten französischen Bezeichnungen aus, denen die englischen und deutschen Übersetzungen gegenübergestellt sind. Der modernen Kochkunst und der Spezialitätenküche wurde bei der Neubearbeitung Rechnung getragen. Die grossen Kapitel sind in zwei Gruppen «Zubereitungsarten» und «Ableitungen» aufgeteilt, die zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten in sich schliessen. So wird auch die Neuauflage dieses altbewährten, praktischen Fachbuchs wieder allen jenen ein unentbehrlicher Helfer sein, die ein Menu aufstellen oder unbekannte Ausdrücke nachschlagen wollen.

## Zeitschriften

### «Das Beste aus Reader's Digest»

«Das Augustheft enthält u. a. eine Erinnerung an den vor zehn Jahren am Matterhorn abgestürzten bekannten Zermatter Bergführer Otto Furrer. Ein anderer Walliser, der Gletscherpilot Hermann Geiger, schreibt über «Aufbruch zum Überblick». — Übriger Inhalt: Wie man Belastungen standhält — Frauen sollten sich nicht dumm stellen — Enzyme, die grosse Hoffnung der Medizin — Ungelöstes Rätsel Afrika — Elefanten sind fast wie wir — Der Mann, der den Eiffelturm verkaufte — Total 123 Seiten Text. — Am Kiosk Fr. 1.40.

### «die Frau» im August

«So wohnt man heute» ist das Stichwort für diese Wohn-Sondernummer. Aus den vielen interessanten Artikeln seien nur folgende herausgegriffen: «Möbel sind ihr Beruf» — Interviews mit drei Männern, die uns wohnen helfen: «Japanisch wohnen», erklärt und beschrieben von einer Mitarbeiterin, die jahrelang selber in Japan in einem echten japanischen Haus wohnte; «Wenn junge Menschen sich einrichten», drei Beispiele, wie man sich mit einem bestimmten Budget — und einigen guten Ideen — originell eine kleine Wohnung, ein Zimmer möblieren kann. «11 Tips zum Platzsparen», jeder sehr einleuchtend und einfach durchzuführen, schliesst den praktischen Teil dieses Wohnheftes ab.

Im Modeteil dieser Nummer: «Kleine Vorschau auf den Herbst», mit Kleidervorschlägen für erste Herbsttage; «Kleid und Jacke» nach Schnittmustern selbst geschnitten. Eine sehr interessante Nummer voller praktischer Vorschläge und sommerlicher Unterhaltung!

Nellys Kalender — monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau.

«Das Auto — unser Freund oder Feind?» so fragt der Nelly-Kalender im August eine kompetente Stelle, die sich mit der zunehmenden Luftverpestung durch Auspuffgase beschäftigt. — Nebst diesem aktuellen Thema ist das Heft jedoch mehr auf entspannende Ferienwochen eingestellt und erwartet im Menuteil vor allem «durstige» Kehlen: Keine Party-Drinks ohne Zitronen, dafür aber ohne Alkohol. Die Zitrone geistert überhaupt durch alle Seiten: kleine Tips fürs Schönwerden für ein Sommerfest, leckere Desserts und Torten, Kühlung in jeder Form. Zitronengelbe Wäsche ist besonders hübsch auf einer leicht gebräunten Haut. — Was tun wir mit dem Überfluss, der uns vom Garten beschert wird? Das Tiefkühlen entbehrt die Hausfrau mancher Einmachsorge, da es bereits vielerorts Kühltische zu mieten gibt. Wie man die Früchte und Gemüse richtig verpackt, lesen Sie in diesem Heft. Pflegearbeiten im Garten sind nach wie vor äusserst wichtig, und bald kommt schon die Zeit für späte Aussaaten. — Der Besuch in einem Gebirgshaus für Kinder und Kurzartikler. Gratis-Probenummern vom Verlag Emil Hartmann, Postfach, Küsnacht ZH.

## Früchte und Gemüse der Woche

vom 7. bis 12. August 1961

Zucchini Weisskabis Kopfsalat  
Walliser Aprikosen Frühbirnen Frühäpfel  
Zwetschgen Pflaumen

## Announces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 28 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streit. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux No V.85. Téléphone (061) 34 86 50.

Rédaction: Ad. Pfister  
P. Nantermod  
Administration des annonces: E. Kuhn



**EMMANUEL WALKER AG.**  
BIEL  
Gegründet 1886  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 2 41 22

# Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL  
Gerbergasse 14  
061 23 00 60

ZÜRICH  
Bahnhofstrasse 18  
051 23 39 67

von **az** bis aus einem Haus

**Beratung** Denken Sie an einen Umbau oder haben Sie Neubaupläne? Lassen Sie sich von uns beraten. Wir senden Ihnen keine Vertreter, sondern erfahrene Fachleute.

**Planung** Pläne für Neueinrichtungen oder Renovierungen werden in unserem Innenarchitektur-Bureau für Sie individuell ausgearbeitet.

**Finanzierung** Zahlungsfristen bis zu 5 Monaten gelten bei uns immer noch als Barzahlung ohne Zinszuschlag. Auf Wunsch bieten wir Ihnen soziale, angenehme Teilzahlungsmöglichkeiten auf eine Zeitspanne bis zu 4 Jahren.

**Fabrikation** Dank eigenen, modernen Werkstätten (Möbelfabrik, Spritzerei, Tapezier-Atelier, Matratzenfabrik und Vorhang-Atelier) können wir Ihren Wünschen und Ansprüchen vollumfänglich Rechnung tragen und Sie vorteilhafter bedienen.

**Inneneinrichtung oder Renovation** komplette Café-, Restaurant- und Hotel-Einrichtungen werden durch uns in der ganzen Schweiz erstellt. Dank eigenem, grossen Lastwagenpark liefern wir prompt franco Domizil.

das  
Vertrauenshaus  
für das  
Gastgewerbe



Liestal/Augst Telefon 84 33 02 / 81 26 11



## Weitherum bekannt..!

Für ahnungslose Passanten ist das «Rössli» ein Gasthof wie viele andere an der Route. Doch jeden Abend füllt sich der grosse Parkplatz bis in den letzten Winkel, erwartungsfrohe Gäste entsteigen den Wagen und setzen sich in der Gaststube oder draussen auf der Terrasse zu Tisch... Ein Geheimnis? — Oh keineswegs, aber hier findet man gepflegte Küchen-Spezialitäten, sorgfältige Bedienung — und erstklassige Glace-Desserts, für welche das «Rössli» weitherum bekannt ist.

### Fragen wir den Patron:



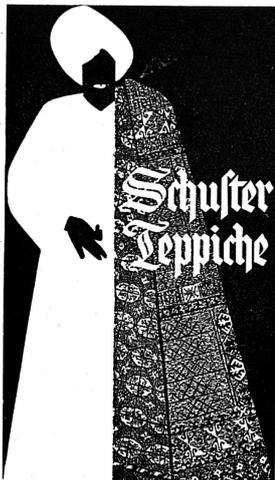
«Unter uns gesagt, verwende ich eben für meine Glace Gelina. Denn wozu sollte ich noch die Zeit für das umständliche Abkochen nehmen? Gelina macht es mir so leicht, trotzdem nur erste Qualität zu bieten: Sie ist im Handumdrehen angerührt und getrunken. Ihr Schmeiz, die feinen Aromen begebenstern meine Gäste immer wieder neu.»

Gelina enthält eben alles, was eine Glace gut macht!

Gelina, feinste Glace-Komposition in Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

Hersteller:  
AG. Gattiker + Cie.  
Rapperswil SG.  
Tel. 055 / 214 41





*das Spezialhaus für Hotel-Bedarf*

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14  
 Telefon (071) 221501  
 Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
 Telefon (051) 237603

**HOTEL-**

IMMOBILIEN-ZÜRICH  
 AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Kartmann

Seidengasse 20, Telefon (051) 236364

Ältestes Treuhandbureau

für Kauf, Verkauf, Miete von  
 Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,  
 Pensionen.

Erstklassige Referenzen

A louer  
 printemps 1962

**café-restaurant**

avec terrasse

attenant à un hôtel-garni de 50 lits, situé en face  
 de la gare de Sion. Préférence sera donnée à  
 excellent cuisinier, capital nécessaire Fr. 40000  
 à 50000.

Prière de faire offre sous chiffre R 67252 G à  
 Publicitas St-Gall.

Infolge Todesfalls zu verkaufen  
 (günstige Occasion)

**Buick Invicta 1960, Coupé 6pl.**

mit 13 700 km. Wagen absolut neuwertig. Grosse  
 Preisreduktion.  
 Interessenten wollen sich melden unter Chiffre  
 F 41816 Lz an Publicitas Luzern.

**Wichtige Mitteilung  
 für Hotels und Restaurants!**

Wo können Sie Ihre gebrauchten, noch gut erhaltenen Möbel oder ganze Einrichtungen zu Höchstpreisen gegen sofortige Kassazahlung verkaufen? Ware wird an Ort und Stelle abgeholt. Schreiben Sie mit den entsprechenden Angaben an Möbel Allemann, Baden AG.  
 Telefon (056) 2 36 40.  
 (Inserat bitte aufbewahren!)

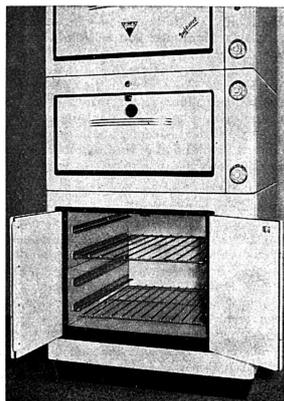
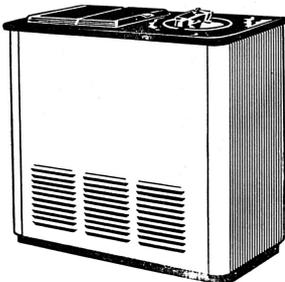
**Für das gepflegte und moderne Hotel**

**IME-Infrarot-Backofen**

einfach und leicht zu bedienen, kurze Anheizdauer  
 rationell und sparsam im Unterhalt  
 kann überall aufgestellt werden  
 qualitative Verbesserung des Backgutes  
 schnelle Kundenbedienung, Liefertermin 3-4 Wochen

Ein vollemailierter Ofen mit Thermostatregelung,  
 Innenbeleuchtung, Schauglas usw. kostet:

- 2 Backöfen 55x23,5x70 und
- 1 Gärschrank 55x43x70 Fr. 4152.-
- 1 Backofen Fr. 1585.-
- 3 Backöfen Fr. 4517.-



**Glacemaschine**

Betriebsicherer Unterhalt mit Spezial-Kälteaggregat  
 Stundenleistung 14 Liter feinsäimiges Eis mit  
 grösster Volumenschwelligung  
 mit 4 Konservatoren für je 5 Liter Fertigeis  
 in einem Tiefkühlraum von 40 Litern  
 Elegant und form schön  
 Lieferung franko Haus: Fr. 3980.-

Vollautomatische

**Infrarot-Grill und Klein-Backöfen**

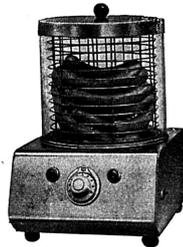
in verschiedenen Ausführungen von Fr. 575.- bis Fr. 875.-

**Grande Rotisserie, der Stolz des Hoteliers**

für 30 Hähnchen je Stunde zu Fr. 4650.-

**Wursterhitzer**

für 200 Würstchen je Stunde zu Fr. 475.-



Verlangen Sie Prospekt  
 oder unverbindliche Besprechung  
 mit unserer Gebietsagentur



**VERPOL Brasserie & Cie.**  
 International Sales Service  
 Hegibachplatz, Zürich 7/29  
 Telefon (051) 245545

Zu einer Tasse

**GIGER - KAFFEE**

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



**HANS GIGER & CO., BERN**

Kaffee-Grossrösterei  
 Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

Zu verkaufen

**Cadillac 1956**

8 Plätze, Fleetwood

Automat, Lenk- und Bremshilfe, elektr. Sitz- und  
 Scheibenbetätigung, in sehr gepflegtem Zustand.  
 Auskunft erteilt Telefon (056) 27326.

On cherche occasion

pour hôtel (60 lits)

**fourneau de cuisine**

bois et charbon avec agencement pour service  
 eau chaude. Offres sous chiffres FC 2098 à l'Hôtel-  
 Revue, Bâle 2.



Bitte Offerte oder den unverbindlichen  
 Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
 Telefon (031) 22144

**Flachduvets  
 mit Dralonfüllung**

sehr leicht und doch  
 warm, wenig Platz bean-  
 spruchend, leicht wasch-  
 bar und gleich wieder  
 trocken 120/160 cm weiss  
 Fr. 56.-, farbig Fr. 59.-



**& CIE.  
 PFEIFFER  
 MOLLIS**

Wäschefabrik  
 Telefon (058) 441 64  
 Ladengeschäft  
 Zürich, Pelikanstrasse 36  
 Telefon (051) 25 00 93

**MILFLOR  
 TEEBEUTEL**

von Ihren  
 Gästen  
 bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

Wir offerieren Ihnen

**Tischnelken  
 Frühlingsblumen**

zu den niedrigsten Tag-  
 gespreisen. Sendungen  
 ab Fr. 30.- franko.

**Blumen-Kummer**

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Günstig abzugeben

**Boden-  
 reinigungs-  
 Maschine**

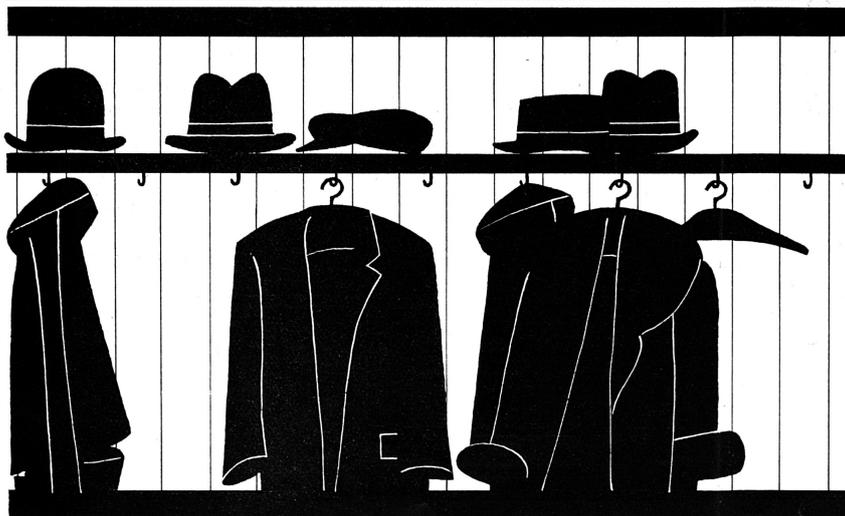
220 Volt, Marke Suter-Strick-  
 ler JUNIOR, mit Zubehör.  
 E. Bisang, Affoltern a. A. ZH.  
 Telefon (051) 996336.

**Revue - Inserate haben Erfolg!**

Zu verkaufen  
 (oder zu verpachten)

**modernes Hotel**

mit allem Komfort, 65 Betten. An guter Lage in  
 Interlaken. Interessenten melden sich unter  
 Chiffre G 55131 Q an Publicitas AG, Basel.



**Zufriedene Gäste**

Einerseits übt die Abwechslung im Speisezettel einen geradezu  
 wundertätigen Einfluss auf die Zufriedenheit und die Treue  
 Ihrer Gäste aus.

Andererseits darf diese Abwechslung keinen allzugrossen Aufwand  
 voraussetzen. Aus diesem Grunde greift man mehr  
 und mehr zum milden Hofer-Schinken, der jeden Menu-Plan  
 äusserst wirksam aufwertet.

Besonders die warmen Hofer-Schinken-Gerichte sind auserlesene  
 Leckerbissen und werden von Gästen aller Breitengrade  
 goutiert. Gerne senden wir Ihnen unser kleines Rezeptbuch,  
 das eine Fülle solcher Anregungen bietet.



A. Hofer AG, Metzgerei,  
 Bern, Beundenfeldstr. 19