

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 71 (1962)
Heft: 26

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.07.2025

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



Basel, den 28. Juni 1962

Nr. 26

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
71e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

Von der gastronomischen Verantwortung

Von Harry Schraemli

Jeder Mensch, der für das Wohlergehen anderer zu sorgen hat, trägt eine grosse Verantwortung. Das beginnt mit der Verantwortlichkeit des Arztes und endet mit der des Verkehrspolizisten. Irgendwo in diesem Haufen Verantwortlicher, und zwar recht gut plazierte, stehen wir Gastronomen. Es soll hier nicht die Rede sein von jenen tausend kleinen Verantwortlichkeiten, die wir als Hoteliers auf uns laden, indem wir uns verpflichten, dass der Gast pünktlich geweckt wird, dass er seine Ruhe hat und dass er nicht übervorteilt wird. Es gibt eine Verantwortung, die jeder Wirt, gleich ob im Gross- oder Kleinbetrieb, übernimmt, und das ist jene, die mit der Ernährung, bzw. Verpflegung der Gäste und natürlich auch der Angestellten zusammenhängt. Tatsächlich wird uns hier eine beinahe einzigartige Verantwortung übertragen, die ohne weiteres mit jener des Arztes zu vergleichen ist. Abgesehen davon, dass der blosse Umgang mit Lebensmitteln uns schon eine ganze Liste Verpflichtungen beschert, bringt das Zubereiten der Nahrung uns erst noch die Hauptverantwortung.

Wer sich als Koch oder Wirt ausgiebt, der erklärt sich gleichzeitig damit einverstanden, diese Verantwortung zu übernehmen, und nie und nimmer einem Menschen etwas vorzusetzen, von dessen absoluter Güte er nicht restlos überzeugt ist. Steigt ihm der geringste Zweifel auf, so wird er sich hüten, einen Mitmenschen mit der betreffenden Speise (oder dem Getränk) zu bedienen. Kein Koch, der dieses Namens würdig sein will, wird den Mitgestellten säuerliche Suppen oder Teigwaren, übelriechendes Gemüse usw. vorsetzen. Geschieht dies doch — und leider kommt es vor — so liegt die Verantwortung nach aussen beim Patentinhaber, wobei es unwichtig ist, ob er von der Sachlage Kenntnis hatte oder nicht. Köche aber, die sich dieses Vergehens schuldig machen, das — wir wollen dies offen erklären — einen verbrecherischen Beigeschmack hat, haben einen moralischen Defekt und gehören vielleicht in eine Kiesgrube, niemals aber in eine Küche. Möglicherweise aber gibt es unter diesen Leuten einige, denen man nie richtig beigebracht hat, was die Aufgabe eines Koches eigentlich ist, und die ihre grosse Verpflichtung nicht einmal kennen.

Die Aufgabe des Koches ist es, aus den ihm anvertrauten einwandfreien Rohstoffen, unter Beachtung grösster Sauberkeit, eine dem menschlichen Organismus bekömmliche Kost herzustellen.

Diese simple Feststellung schliesst schon wieder eine ganze Reihe Verantwortlichkeiten in sich ein. So liegt es am Koch, darüber zu wachen, ob die Rohstoffe einwandfrei sind. Was irgendwie dieses Prädikat nicht verdient, gehört rücksichtslos zurückgewiesen. Halten wir fest, dass kein Arbeitgeber einen Angestellten zwingen kann, verdorbene Rohmaterialien zu verarbeiten. Ein solches Vorgehen verstösst gegen jede Sittlichkeit und kann zu bösen Konsequenzen führen.

Dass die Bearbeitung der Rohstoffe unter Beachtung grösster Sauberkeit vor sich zu gehen hat, ist eine fundamentale Selbstverständlichkeit. Aber auch solche werden nicht selten verletzt. Heute hat man mit Hilfskräften zu arbeiten, aus gegen den kommen, wo das Wasser eine Rarität ist, und die daher von Jugend auf gewöhnt sind, sehr sparsam damit umzugehen. Auf diese hat der Koch ein überaus wachsames Auge zu halten. Ein unsauberer Kerl kann eine Massenvergiftung hervorrufen, wie nicht selten in (ausländischen) Zeitungen zu lesen ist. Doch wir haben auch schon Köche kennengelernt, die, ohne sich die Hände zu waschen, vom Fisch- oder Fleischschneiden gingen usw. Wir sahen zu unserem Leidwesen Menschen, die die Toilette mit umgebenen Törchen verlassen, was wir als eine böse Nachlässigkeit betrachten.

Zu diesem Teil der Sauberkeit gehört auch die Ordnung im Kühl- und Gefrierschrank, aber auch in Schränken, Schließblenden usw. Sofern wir diesen Teil unserer Verantwortung als primär bezeichnen, wollen wir damit nicht kundtun, dass der sekundäre weniger wichtig sei.

Eine dem menschlichen Organismus bekömmliche Kost zubereiten, setzt ausser der verlangten Sauberkeit auch ein gewisses Können und ein fundiertes Wissen um den Beruf voraus.

Auf einen simplen Nenner gebracht, würde man sagen, der Koch habe für «gesunde Kost» zu sorgen. Diese Anforderung beginnt mit den primitivsten Dingen. So sollte man wohl wissen, dass übel verkochte Kartoffeln und Gemüse kaum noch einen Nährwert haben, dass schlechtes Fett zu Schädigungen des Organismus führen kann, dass eine «Blitzsaucen» dem empfindlichen Magen sehr zu setzen kann, usw. Der Koch, der es mit seinem Berufe und seiner Verantwortung ernst nimmt, weiss, dass sein Menü nicht einseitig sein darf, sondern sich hübsch aus gekochter, d. h. irgendwie einem Kochprozess unterzogener und roher Kost zusammensetzen muss. Nicht etwa dass wir verlangen, unsere Köche sollten Gesundheitsapostel werden und gedankenlos in den Schlachtruf «Zurück zur Natur» einstimmen. Der Slogan schliesst ja mit der Ergänzung «... zurück zur Reiskultur», unmissverständlich auch die Esskultur in sich.

Seit es denkende Menschen gibt, liess man es sich immer angelegen sein, jene Nahrung aufzutischen, welche dem Organismus zuträglich, und man bemühte sich, sie zudem noch so zubereiten, dass sie auch Gaumenfreuden in sich schloss.

Die bestmögliche, also zuträglichste Nahrung auf den Tisch zu bringen, ist eine moralische und berufliche Verpflichtung.

Ein Koch, der zu bequem ist, um seine Speisen abzuschmecken, ist genau so verantwortungslos wie ein Schütze, der den geladenen Karabiner im offenen Schrank aufbewahrt. Nur wer es versteht, jeder, auch der einfachsten Speise jenen Geschmack zu geben, den wir als «perfekt» bezeichnen möchten, ist ein guter Koch. Dazu gehört ausser einer geschulten, durch keinen Schnaps und Tabak verbrannten Zunge, auch eine gute Dosis Verstand. Dumme Köche reichen gerade aus, um Knödel zu kochen, und die werden nicht einmal gut heraus-

Le tourisme en 1961

Par M. Werner Kaempfen, directeur de l'ONST

L'année touristique a tenu plus qu'elle ne promettait au début, alors que le recul progressif du nombre des touristes américains annoncés, puis l'arrêt des réservations engageaient maints Casandras à prédire un exercice déficitaire.

Si d'aucuns étaient prêts à crier avant d'être battus, l'Office national suisse du tourisme conservait un optimisme souriant. D'emblée, il a tablé sur une augmentation de 7% du nombre des nuitées. L'évolution enregistrée au cours des années précédentes et les rapports de nos agences à l'étranger permettaient d'autant mieux d'envisager la situation avec confiance que la majeure partie de notre clientèle est européenne. Aujourd'hui encore, les Etats-Unis jouent le rôle d'un marché d'appoint; si les recettes qu'ils assurent sont appréciables, elles sont sujettes à de sensibles fluctuations. Dans l'ensemble, la réalité a cruellement démenti les pronostics du «Livre blanc» publié avec tant d'éclat en 1956 par la Commission européenne du tourisme; on sait qu'il invitait de manière pressante l'industrie hôtelière à augmenter fortement ses capacités en prévision d'une multiplication par trois ou quatre du nombre des touristes américains dès 1961. Ils auraient dû être un million et demi: ils ont été 860 000 seulement (et la Suisse a accueilli la moitié d'entre eux!). Au regard des 526 000 que l'on a dénombrés en 1956, la progression est fort modeste! De surcroît, plus des deux tiers de ces touristes visitaient notre continent pour la seconde et même pour la troisième fois. C'est dire qu'il faudra faire encore un très gros effort de propagande pour engager les 18 millions d'Américains auxquels leur revenu permet un voyage outre-mer à visiter l'Europe.

Plus de 30 millions de nuitées!

L'évolution a montré que nous avons eu raison de tabler sur le vieux continent: l'exercice 1961 mérite effectivement le prédicté d'«européen». Il a d'ailleurs été brillant. Nos hôtels et pensions ont noté

comme normale. Mais que se passerait-il si les arrivées au lieu d'augmenter de manière constante, diminuaient brusquement de 10%? Comment notre tourisme supporterait-il cette perte de quelque 170 millions de francs? Cette perspective, le trafic touristique étant très sensible aux crises de tous ordres, est dans l'ordre des choses possibles. Poser ces questions équivaut à inviter tous ceux qui projettent de nouveaux investissements à garder la mesure et à ne pas perdre de vue la réalité. Cet avertissement nous paraît d'autant plus justifié que l'on enregistre, dans les régions de tourisme saisonnier, une poussée d'investissements de caractère nettement spéculatif. Ceux qui se laissent entraîner dans ce mouvement ne paraissent tenir compte ni des intérêts particuliers de la station ou de la région, ni des intérêts généraux du tourisme.

Le divorce entre le tourisme que nous qualifions ici de spéculatif et le tourisme traditionnel apparaît toujours plus nettement, ce qui nous engage à exprimer l'espoir que ces investissements ne feront jamais passer au second plan les grandes tâches du tourisme suisse — nous songeons notamment à la modernisation des hôtels de montagne et des établissements saisonniers, qui est tout aussi urgente que le développement de notre réseau routier. Car enfin, cette spéculation ne risque-t-elle pas d'absorber les moyens financiers nécessaires à l'exécution de ces tâches?

Le tourisme — le plus lourd des actifs de la balance suisse des revenus

Les milieux touristiques sont unanimement d'avis que la conjoncture présente ne saurait en aucun cas nous engager à réduire l'ampleur de notre propagande. Pour un pays de tourisme, la publicité n'est pas un investissement à court terme et d'un rendement immédiat. C'est un placement à long échec. La courbe de la propagande, si l'on peut s'exprimer ainsi, doit suivre l'intensification du trafic touristique. Qui cède, alors que la prospérité bat son plein, à la tentation de se croiser les bras et pense qu'il suffit de battre tambour quand les choses vont moins bien risque fort, si cette éventualité intervient, de venir trop tard et de tirer la courte paille!

Une fois seulement au cours de cet exercice, on s'est demandé si les brillants résultats justifient encore une propagande d'une telle ampleur et, surtout, s'il est encore judicieux que la Confédération participe pour un montant de 5,5 millions de francs au budget de publicité de 10 millions de l'ONST. Pour démontrer que cette activité demeure indispensable, il suffit de rappeler que, pour la première fois depuis des années, le déficit de la balance commerciale — de plusieurs milliards — sera assorti d'un déficit de la balance des revenus. On conviendra que si ce manque à gagner demeure contenu dans des limites raisonnables, on le devra pour une bonne part aux encaissements assurés par le tourisme — dont le bilan se soldera probablement par un boni de 900 à 1000 millions en 1961. C'est incontestablement le plus élevé des actifs de la balance suisse des revenus. On peut donc dire que jamais encore l'importance de l'apport du tourisme à la prospérité de notre économie n'est apparue plus nettement. N'est-il pas naturel dès lors que l'Etat contribue financièrement à encourager des exportations invisibles qui rapportent près d'un milliard de francs? Et n'est-ce pas, d'ailleurs, un investissement fructueux?

La concurrence s'intensifie

Pour maintenir sa renommée de terre classique des voyages, la Suisse doit faire la propagande à long terme qui doit alimenter le capital de confiance et de sympathie qui est nécessaire pour que l'essor du tourisme se poursuive. C'est d'autant plus indispensable que la concurrence internationale s'inten-

Si brillant que soit ce bilan, nous nous abstenons cependant de parler d'«année record» pour ne pas stimuler davantage l'«euphorie touristique» et les spéculations qu'elle encourage — dont nous parlerons d'ailleurs plus loin. Restons-en aux interprétations réalistes dont nous sommes coutumiers. Elles nous engagent à ne pas fonder nos projets, ou encore l'appréciation des investissements futurs, sur les pronostics hasardeux qui prédisent une augmentation annuelle de 10% par an du nombre des touristes au cours des dix prochaines années. C'est en tablant sur l'acquis, déjà fort réjouissant, que nous agissons le plus sagement. Même si nous enregistrons un nouvel accroissement des taux de fréquence au cours des prochaines années, n'oublions pas que les nouveaux touristes se recrutent dans une proportion croissante parmi les personnes de condition modeste. Nous devons donc distinguer entre le rendement consécutif à l'augmentation des effectifs et le rendement assuré par les marges traditionnelles. On s'est largement habitué aux records; on tend à en considérer la succession

comme normale. Mais que se passerait-il si les arrivées au lieu d'augmenter de manière constante, diminuaient brusquement de 10%? Comment notre tourisme supporterait-il cette perte de quelque 170 millions de francs? Cette perspective, le trafic touristique étant très sensible aux crises de tous ordres, est dans l'ordre des choses possibles. Poser ces questions équivaut à inviter tous ceux qui projettent de nouveaux investissements à garder la mesure et à ne pas perdre de vue la réalité. Cet avertissement nous paraît d'autant plus justifié que l'on enregistre, dans les régions de tourisme saisonnier, une poussée d'investissements de caractère nettement spéculatif. Ceux qui se laissent entraîner dans ce mouvement ne paraissent tenir compte ni des intérêts particuliers de la station ou de la région, ni des intérêts généraux du tourisme.

Le tourisme — le plus lourd des actifs de la balance suisse des revenus

Les milieux touristiques sont unanimement d'avis que la conjoncture présente ne saurait en aucun cas nous engager à réduire l'ampleur de notre propagande. Pour un pays de tourisme, la publicité n'est pas un investissement à court terme et d'un rendement immédiat. C'est un placement à long échec. La courbe de la propagande, si l'on peut s'exprimer ainsi, doit suivre l'intensification du trafic touristique. Qui cède, alors que la prospérité bat son plein, à la tentation de se croiser les bras et pense qu'il suffit de battre tambour quand les choses vont moins bien risque fort, si cette éventualité intervient, de venir trop tard et de tirer la courte paille!

Une fois seulement au cours de cet exercice, on s'est demandé si les brillants résultats justifient encore une propagande d'une telle ampleur et, surtout, s'il est encore judicieux que la Confédération participe pour un montant de 5,5 millions de francs au budget de publicité de 10 millions de l'ONST. Pour démontrer que cette activité demeure indispensable, il suffit de rappeler que, pour la première fois depuis des années, le déficit de la balance commerciale — de plusieurs milliards — sera assorti d'un déficit de la balance des revenus. On conviendra que si ce manque à gagner demeure contenu dans des limites raisonnables, on le devra pour une bonne part aux encaissements assurés par le tourisme — dont le bilan se soldera probablement par un boni de 900 à 1000 millions en 1961. C'est incontestablement le plus élevé des actifs de la balance suisse des revenus. On peut donc dire que jamais encore l'importance de l'apport du tourisme à la prospérité de notre économie n'est apparue plus nettement. N'est-il pas naturel dès lors que l'Etat contribue financièrement à encourager des exportations invisibles qui rapportent près d'un milliard de francs? Et n'est-ce pas, d'ailleurs, un investissement fructueux?

La concurrence s'intensifie

Pour maintenir sa renommée de terre classique des voyages, la Suisse doit faire la propagande à long terme qui doit alimenter le capital de confiance et de sympathie qui est nécessaire pour que l'essor du tourisme se poursuive. C'est d'autant plus indispensable que la concurrence internationale s'inten-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro:

Unerhörtes Ansteigen des Bauvolumens	2
Geschäftsleitender Ausschuss SHV	3
ESPA Zürich 1962	3
Congrès des hôteliers d'Alsace et de Lorraine	3
Die Delegiertenversammlung im Spiegel der Presse	4
Artischockenzeit	16
Bad Schinznach im modernen Gewand	17
Ernest Ansermet, ce grand maître de l'art musical	17
Ein neues Steinpick in Basel	18
Fleischpreise im Mai 1962	19

sifie. Dans le concert à cent voix de la publicité touristique, il y en a toujours une qui veut dominer les autres. Non seulement les pays en voie de développement, mais les Etats fortement industrialisés reconnaissent l'apport considérable du tourisme à l'alimentation de la balance des revenus. Des régions jusqu'à maintenant quasi inconnues, des îles perdues du Pacifique inondent le marché de leur propagande. En Extrême-Orient, dans le Pacifique, en Australie, en Afrique du Sud, les diverses régions créent des organismes communs qui coordonnent de manière efficace les efforts. L'appel lancé par le président Kennedy aux Européens pour les engager à visiter les Etats-Unis a incité les organisations touristiques américaines à intensifier leur publicité. Un Office national américain du tourisme a été créé. Dans ce concert mondial, la Suisse doit donc continuer à faire entendre sa voix, non parce que nous avons lieu de craindre qu'elle a passé de mode et cessé d'être ce qu'elle est depuis Rousseau : le pays classique du tourisme, mais parce que le nombre de ceux qui prétendent à ce titre augmente et que la compétition se fait plus vive.

Au cours de l'exercice écoulé, il nous a cependant paru plus important de nous interroger sur la nature et la diffusion de notre propagande que sur sa nécessité — que nous ne mettions pas en doute. Dans le domaine du tourisme international, les changements se succèdent à un rythme rapide. Des pays qui ont longtemps attiré le flot des touristes subissent une éclipse tandis que d'autres, négligés jusqu'à maintenant — la Grèce et la Palestine par exemple — ont brusquement la cote. Le progrès technique contribue aussi au déplacement des centres de gravité; je songe à la route du pôle; d'Europe, elle permet d'atteindre plus rapidement l'Extrême-Orient qu'en passant par l'Inde. Du jour au lendemain pour ainsi dire, d'importants courants de trafic sont détournés, d'anciennes étapes sont abandonnées. On comprend dès lors que le bureau et la direction de l'ONST se soient employés avant tout à déceler et à suivre ces modifications afin d'empêcher que la Suisse ne soit brusquement isolée, coupée de ces nouveaux courants de trafic. En bref, il s'agissait de faire constamment le point et d'ajuster aux exigences et aux possibilités nouvelles notre propagande, comme aussi le réseau et l'activité de nos agences. En nous fondant sur les rapports de ces dernières — qui ont d'ailleurs intensifié l'étude des marchés — nous avons déterminé les régions où la publicité doit être encore développée et celles où la prospection peut être freinée ou laissée aux entreprises de transport ou aux bureaux de voyages. Dans quelques pays, nos agences ont assumé elles-mêmes la vente; dans la plupart des autres, en revanche, elles ont laissé cette activité aux bureaux de voyages et se sont bornées à donner l'impulsion initiale. Nous n'avons rien négligé pour conférer la souplesse la plus grande à notre appareil de propagande, afin qu'il soit toujours en état d'agir et de réagir avec rapidité. Dès qu'il est apparu que l'agence de Lisbonne ne rendait plus les services en vue desquels elle avait été ouverte, nous en avons décidé la fermeture dans l'espace de quelques semaines. Le guichet de renseignements adjoints à l'agence de Suisse pour la remplacer répond pleinement aux besoins. De même, l'agence de Buenos Aires de Swissair assume désormais les fonctions du bureau que nous avions ouvert dans cette ville; cette solution donne entière satisfaction.

Soyons nous-mêmes — gardons notre style propre dans notre propagande

Dans l'ensemble, notre propagande et son style demeurent conformes aux directives arrêtées pour les prochaines années par l'assemblée générale. Toutes nos publications et initiatives mettent l'accent sur les particularités, l'originalité de notre pays, sa volonté de demeurer lui-même. Soucieux de faire une publicité véridique, nous renonçons de propos délibéré à tout battage. Ces conceptions ont fait d'autant mieux leurs preuves que la propagande touristique internationale cède avec une monotonie toujours plus lassante aux slogans, aux poncifs et aux superlatifs. A cette synchronisation des publicités correspond une synchronisation progressive des régions touristiques, ou du moins de leur présentation. Partout, ce sont les mêmes prospectus en technicolor, les mêmes «souvenirs» fabriqués en séries. Quand tous font la même chose, quand le plagiat et l'imitation règnent, n'est-il pas évident que le moyen le meilleur de se distinguer des autres est de demeurer fidèlement soi-même? Les esprits avertis ont depuis longtemps cessé de croire que le souci d'adapter servilement le style de la propagande au goût du pays auquel elle est destinée est la garantie la plus sûre du succès. C'est loin d'être la recette la plus efficace. Certes, il peut apparaître nécessaire d'adapter les thèmes de la propagande aux particularités des divers marchés; l'expérience démontre, par exemple, qu'une publicité qui met l'accent sur les paysages urbains est plus efficace en Amérique du Sud que celle qui le met sur la «nature»; mais, en Grande-Bretagne, c'est l'inverse qui est vrai. Nous avons constaté que c'est le style que nos graphistes et les auteurs de nos textes ont mis au point, que c'est notre manière particulière de présenter notre pays qui recueille la plus large audience. De surcroît, nous nous interdisons toute critique, même allusive, à l'égard de nos concurrents. Nous nous abstenons de prétendre ou de suggérer que la Suisse est plus belle que d'autres pays, ou préférable à eux; nous nous contentons de montrer qu'elle est différente, qu'elle constitue une entité originale, que ne peut pas être confondue avec une autre. Nos textes, nos publications doivent laisser entendre que nous n'ignorons pas, que nous ne nions pas que les touristes peuvent trouver ailleurs aussi des paysages grandioses et d'inestimables trésors d'art.

La Suisse, «place de jeu de l'Europe»

En 1961, la conception de nos affiches, de nos films, de nos prospectus, de nos initiatives en matière de «public relations» s'est inspirée du thème: «Sport et détente en Suisse». Ce thème a été choisi en

liaison avec les grandes manifestations sportives et l'Exposition de l'hygiène et du sport (Hyspa) qui ont été organisées dans notre pays l'an dernier. L'appellation de «place de jeu de l'Europe» (The Playground of Europe) décernée naguère à notre pays par Leslie Stephen n'a pour ainsi dire rien perdu de son attrait. Le slogan choisi pour 1961 a préparé un climat propice au slogan de 1962: «Retour à la nature — Retour à l'art du voyage». La propagande envisagée en liaison avec le 250^e anniversaire de la naissance de Rousseau a été conçue et préparée au cours du dernier exercice; pour la première fois, le programme d'action pour 1962 a été mis au point par l'ONST et accepté par les autorités au début de l'automne 1961 déjà. Cette avance sur l'horaire, si l'on peut dire, a facilité le travail de la direction et des agences; elle a également permis de mieux coordonner l'action d'ensemble et les décisions prises par les organismes touristiques régionaux et locaux.

L'an dernier, la collaboration que nous nous employons à promouvoir entre les efforts de propagande qui sont déployés sur les plans économique, culturel et touristique a progressé de remarquable

manière. Les initiatives à la réalisation desquelles participent les CFF, les PTT, Swissair, les chemins de fer privés, le Service de presse et d'information du Département politique fédéral, «Pro Helvetia», l'Office suisse d'expansion commerciale, les organismes touristiques régionaux et locaux et les grandes associations économiques ont été plus nombreuses. Dans l'ensemble, la propagande en faveur de la Suisse est devenue plus dynamique. La perspective d'une information toujours mieux coordonnée, portant sur tous les aspects de la vie nationale et sur l'ensemble des activités, se précise.

Dans une mesure croissante, les organisations suisses qui se livrent à la propagande à l'étranger — que ce soit en faveur du rail, de l'avion, de la route, d'un produit suisse ou de nos réalisations culturelles — reconnaissent que leur activité est d'autant plus efficace qu'elle est plus nettement placée sous pavillon suisse. Si les progrès de la collaboration ont été aussi marqués, c'est parce qu'elle a été librement consentie et qu'elle s'est développée, en marge de toute réglementation et de toute contrainte, à la faveur de relations personnelles et confiantes entre les représentants des milieux intéressés.

Unerhörtes Ansteigen des Bauvolumens

wpk. Die Veröffentlichung der für das laufende Jahr angemeldeten Bauvorhaben durch den Delegierten für Arbeitsbeschaffung illustriert auf eindrückliche Weise den anhaltenden Konjunkturüberdruck. Für 1962 ist wie schon in den vergangenen Jahren, wiederum mit einer ausserordentlich intensiven Bautätigkeit zu rechnen, wenn auch der projektierte Rekordbetrag von 10,2 Milliarden Franken wohl kaum erreicht werden dürfte.

Betrugen die Bauvorhaben für 1960 noch 6,4 Milliarden Franken, so erhöhten sie sich für 1961 schon um einen Viertel auf rund 8 Milliarden Franken und die für dieses Jahr vorgesehene Steigerung würde einer nochmaligen Zunahme um rund 27 % entsprechen. Im abgelaufenen Jahr wurden für 7,5 Milliarden Franken Bauten erstellt, was in Bezug auf das 1960 wirklich erzielte Bauvolumen (6,1 Milliarden Franken) einer effektiven Vermehrung der Bautätigkeit um 23 % gleichkommt. Der Sprung von 7,5 auf 10,2 Milliarden würde sogar einer 36 %igen Zunahme entsprechen. Neben der ausserordentlichen Auslastung des Baugewerbes trugen im vergangenen Jahr zur Erreichung des nicht für möglich gehaltenen Bauvolumens auch die günstigen Wetterverhältnisse massgeblich bei; daneben machte jedoch die anhaltende Verteuerung der Baukosten ihren Einfluss ebenfalls geltend.

Die untenstehende Tabelle vermittelt einen Überblick über den Umfang und die Zusammensetzung der Bautätigkeit im verflochtenen sowie über die projektierten Bauten im laufenden Jahr.

Bautypen	effekt. Bautätigkeit 1961		Bauvorhaben 1962	
	Mio. Fr.	%	Mio. Fr.	%
Öffentlicher Bau				
Strassen	656,1	8,8	1 123,5	11,0
davon Nationalstrassen	128,8		324,4	
übriger Tiefbau	567,0	7,6	816,3	8,0
Wohnungsbau	34,8	0,4	49,4	0,5
Hochbau	772,2	10,3	1 246,0	12,2
Total	2 030,1	27,1	3 235,4	31,7
Privater Bau				
Wohnungsbau	3 055,3	40,9	3 975,0	38,4
Gewerblicher Bau	1 869,5	25,0	2 567,5	25,1
Privatbahnen	34,2	0,5	49,2	0,5
Elektrizitätswerke	449,9	6,0	350,9	3,8
übrige	39,7	0,5	43,4	0,5
Total	5 448,6	72,9	6 976,2	68,3
Gesamttotal	7 478,7	100	10 211,6	100

Die zitierten Zahlen sprechen für sich und bedürfen eigentlich keines weiteren Kommentars. Auf allen Gebieten der Bautätigkeit — mit Ausnahme des Bauprogramms der Elektrizitätswerke — sind die Bauvorhaben 1962 wesentlich umfangreicher als die realisierten Bauten im letzten Jahr, wobei sowohl im öffentlichen als auch im privaten Bau beträchtliche Zunahmen zu verzeichnen sind. In den einzelnen Sektoren fallen die stärksten Zuwachsraten auf den Strassenbau (+ 467 Mio.) — eine Folge der Aktivierung des Nationalstrassenbauprogramms —

Vannes grandes ouvertes

Dans la nature, les petits ruisseaux font les grandes rivières. Les subventions fédérales obéissent à une loi diamétralement opposée: le grand flot sortant de la caisse de la Confédération se subdivise en une multitude de rivières, torrents et ruisselets.

A la source, le débit ne cesse d'augmenter, ainsi qu'en témoigne la récente publication du Bureau fédéral de statistique, intitulée «Subventions fédérales et parts des cantons en 1960». Voici la définition des subventions données par les statisticiens: «Prestations en argent que la Confédération accorde à une fin déterminée, à fonds perdu, sans que le destinataire ait à fournir directement à l'Etat fédéral une contre-prestation équivalente». Il convient d'ajouter que, malgré cette définition, les montants versés aux œuvres sociales de la Confédération sont exclus de la statistique (AVS, AI, aide complémentaire à la vieillesse et aux survivants). Le total des subventions a passé de 287 millions de francs en 1951 à 351,7 millions en 1954, 464,4 millions en 1957 et 679,1 millions en 1960. La somme de 1960 est la plus élevée enregistrée jusqu'à présent. Pour l'essentiel (658,9 millions) elle est portée au compte financier, le solde (20,2 millions) concernant les «Provisions», les «Fonds spéciaux» et les «Etablissements en régie». Il y a augmentation non seulement en chiffres absolus mais aussi en proportion des dépenses globales:

und auf den öffentlichen Hochbau (+ 474 Mio.; Spitäler, Schulhäuser u.a.). Im privaten Bereich liegt die Wohnungsbauproduktion mit + 870 Mio. an der Spitze; aber auch das Expansionsstreben der industriellen und gewerblichen Wirtschaft kommt deutlich zum Ausdruck (+ 700 Mio.).

Bemerkenswert ist ferner, dass im Jahre 1961 auf allen Gebieten die effektive Bautätigkeit hinter dem projektierten Bauvolumen zurückblieb, beziehungsweise mit Ausnahme der gewerblichen Bauten, wo die Plansumme um 100 Mio. Franken überschritten wurde.

Angesichts dieser Zahlen versteht es sich, dass im Zuge der umfassenden Anstrengungen zur Eindämmung der Investitionen, der Dämpfung des Baubooms vordringliche Bedeutung zukommt. Obwohl mit Sicherheit anzunehmen ist, dass die Bauvorhaben auch dieses Jahr nicht voll realisiert werden können, ist eine Komprimierung des den inflationären Auftrieb begünstigenden unerhörten Baubooms auf allen Ebenen unerlässlich. Der Bundesrat hat den auch die Schaffung von regionalen Sachverständigen-Gremien empfohlen, denen die Aufgabe zufallen würde, die öffentlichen und privaten Bauvorhaben nach ihrer Dringlichkeit zu beurteilen. Eine solche, auf gemeinsamer Anstrengung fussende Sichtung und Klassifizierung der Bauvorhaben, läge auf der Linie der Bestrebungen zur Konjunkturdämpfung und würde die bisher ergriffenen Massnahmen (Preisstillhalteversicherungen, Kreditplanungsabkommen, Vereinbarungen zur Begrenzung der Arbeiterzahl usw.) ergänzen.

Es dürfen, soll eine weitere Verschärfung der Teuerung vermieden werden, vorläufig nur unaufschiebbare Bauten zur Ausführung gelangen. Auf Grund von Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Bern stiegen die Baukosten 1961 um rund 10 %. Die allgemeine Überforderung des Baugewerbes wirkt — gemäss den Gesetzen von Angebot und Nachfrage — preissteigernd. Bereits sind auch zu Beginn dieses Jahres im Baugewerbe neue Lohnerhöhungen zugestanden worden, so dass sich der Baukostenindex weiter nach oben bewegen wird, was unvermeidliche Rückwirkungen auf das Lohngefüge anderer Wirtschaftszweige haben dürfte. Um Bauangebot und Bauachfrage ins Gleichgewicht zu bringen, werden die privaten und öffentlichen Bauprogramme, nach Meinung des Delegierten für Arbeitsbeschaffung, um rund 20–25 % gekürzt werden müssen. Das würde bedeuten, dass das diesjährige Bauvolumen ungefähr den Umfang des letztjährigen erreichen sollte, was angesichts der bei voller Auslastung der Bauwirtschaft im vergangenen Jahr erstellten Bauten auch für 1962 als Richtlinie gelten könnte. Die Erklärung des Schweizerischen Baumeisterverbandes, möglichst pro 1962 keine Erhöhung der Arbeiterzahlen vorzunehmen, müsste deshalb — wenn sie wirklich durchgesetzt werden kann — ebenfalls im Sinne einer Angebotsverknappung wirken und jedenfalls keine derart massive Erhöhung der Bauproduktion gestatten.

Années	Dépenses globales (inscrites au compte financier) en millions de francs	Subventions distribuées en millions de francs	Subventions par rapport aux dépenses en pour-cent
1951	1786,5	274,7	15,4
1954	1959,2	345,8	17,7
1957	2238,2	449,6	20,1
1960	2601,1	658,9	25,3

Les chiffres de 1960 montrent que les subventions fédérales (sans les subsides à l'AVS, l'AI, etc.) dépassent le produit de l'impôt sur le chiffre d'affaires et correspondent au double du produit de l'IDN.

Il n'est pas possible de mentionner les buts et les destinataires de toutes les subventions particulières. En simplifiant, on obtient le tableau suivant (en pour-cent):

Buts	1948	1959	1960
Agriculture	21,8	52,2	45,0
Transports (routes, chemins de fer, etc.)	6,3	13,6	18,3
Hygiène publique	6,2	10,4	10,9
Culture, sciences, beaux arts	0,4	6,5	6,8
Enseignement, formation prof.	3,7	4,8	4,8
Réduction du coût de la vie, encouragement à la construction de logements	53,7	2,8	4,4
Divers	7,9	9,7	9,8
	100,0	100,0	100,0

Ein Gast meint...

Neben dem Ziel vorbeigeschossen!

Offenbar hat sich jemand von der BLS (Brig-Lötschberg-Simplon-Bahn) darüber geärgert, dass es immer wieder vorkommt, dass Fahrgäste ihre Billette erst im Zug lösen, statt vorher am Billettschalter eines Bahnhofs.

Dann hat man, vermute ich, darüber beraten, wobei ein gar merkwürdiger Beschluss gefasst wurde: Künftig erhalten auf bedienten Stationen eingestiegene Reisende ohne gültigen Fahrausweis ausschliesslich Billette für Hin- und Rückfahrt ist nur an Reisende gestattet, die auf unbedienten Stationen eingestiegen und daher gar keine Möglichkeit hatten, ein Billett zu lösen.

Dieser Beschluss wurde in freundliche Worte formuliert und in Deutsch, Französisch und Italienisch, auf einem grünen Zettel gedruckt, an die Fahrgäste der BLS abgegeben — vielleicht nicht allen, sondern nur denjenigen, die ohne Billett eingestiegen und ein Retouribillett vom Kondi kaufen wollten. Mit diesem Beschluss wollte man die nicht leichte Arbeit des Zugspersonals entlasten, also durchaus eine anerkennenswerte Absicht!

Doch der Schuss ging neben dem Ziel vorbei, weil man offenbar die ganze Geschichte nicht genügend überlegt hatte.

Oder hat jemand vorher daran gedacht, was die bedauernswerten Konkurrenten seither auszuhalten haben durch Anpöbeln und durch nun nicht ganz unrichtige Bemerkungen, ein Kondi sei halt nicht einmal mehr fähig, ein Retouribillett auszustellen?

Oder wurde bedacht, dass diese Verfügung diametral gegen das denkbar gepflegte Gesetz des «Dienstes am Kunden» ist?

Oder kam wirklich keiner der massgebenden Herren auf die Glanzidee, dass ein Konkurrent eigentlich keine Sekunden länger Zeit verliert, wenn ein Retouribillett auszustellen, als ein einfaches? Halt! Soeben erfahre ich telefonisch, dass die Einschränkung der Billetteausgabe durch die Konkurrenten auch bei andern Transportanstalten gültig ist, u. a. insbesondere auch bei den SBB. Somit sei die BLS von jeder Anklage entlastet, wenn es sich schon um ein «Gemeinschaftswerk» handelt.

Umso unverständlich aber ist es, dass, wenn schon so viele Köpfe dahinterstecken, kein einziger den Vorschlag gemacht hat, die bisherige Praxis und die Kondis wie gewohnt «Dienst-am-Kunden» treiben zu lassen, aber die Taxe für solche erst im Zug gelösten Billette saftig zu erhöhen, denn bekanntlich ist der Schweizer immer dort am empfindlichsten, wo es «ans Labig» geht, d. h. an seiner Portemonnaie.

A. Traveller

Sous «Divers» sont compris: assistance; institutions internationales; sylviculture; protection des eaux; industrie, artisanat et commerce; marché du travail; sports; justice, politique; protection des animaux, pêche.

Le Bureau fédéral de statistique a distingué les subventions versées par l'entremise des cantons (212,6 millions de francs en 1960) et directement à des tiers (466,5 millions en 1960). Il s'est en outre efforcé de classer la plus grande partie possible des subventions par canton; il y est parvenu pour la moitié, l'autre moitié ne pouvant être imputée à des cantons déterminés en raison de leur caractère ou du mode de paiement.

Les constatations que l'on peut tirer de cette répartition par canton sont néanmoins intéressantes. Tous les cantons en bénéficient. Proportionnellement au nombre d'habitants, les cantons de montagnes reçoivent le maximum, les cantons industriels ont la part la plus faible.

Malgré la multiplicité des catégories de bénéficiaires, malgré le grand nombre de subsides particuliers, le résultat essentiel est une certaine équation intercantonale. Vu ce résultat et considérant l'énorme travail administratif que représente l'acheminement et le contrôle, on imagine la simplification et l'efficacité qui résulteraient du remplacement des subventions «au détail» par un versement global à certains cantons. — GPV

Aus dem westdeutschen Gaststättengewerbe

Nach den Buchungen in den Reisebüros für das Frühjahr und den Sommer 1962 zu schliessen, dürfte 1962 das Jahr der Auslandsreisen werden. Zählte man im Jahre 1957 ca. 14 Millionen Bundesbürger, die nach ihrem Urlaub wieder in die Bundesrepublik einreisten, so waren es 1961 bereits 31 Millionen. Für 1962 rechnet man, dass diese Zahl des Vorjahres noch weit übertroffen wird. Bevorzugt werden Schiffsreisen allein, aber auch kombiniert mit Flugzeug oder Eisenbahn, gebucht. Dabei ist festzustellen, dass die entfernten Reiseziele beliebter werden, und auch, dass mehr Zeit für den Urlaub genommen wird. Dabei werden die Reisen bevorzugt, die teuer sind und einen gewissen Luxus bieten.

Das heimische Gaststättengewerbe sieht dieser Entwicklung mit sehr gemischten Gefühlen entgegen. Denn der Zustrom ausländischer Gäste ist nicht so, dass er den «Verlust» der Einheimischen wettmacht. Insbesondere wird der amerikanische Gast vermisst. Man hatte geglaubt, durch den Transocean-Düsenflugverkehr grosse Investitionen gerade in der Luxushotelklasse rechtfertigen zu können. Doch hat es Präsident Kennedy verstanden, seine



Landsleute für Amerika zu interessieren, d.h. für einen Urlaub im eigenen Land. Man hofft, durch stärkere und gezieltere Werbung trotzdem noch manchen Gast gewinnen zu können.

Ein weiterer Kummer der einheimischen Hotel-

lerie ist die Ferienregelung der Bundesländer. In der Hauptsaison sind 1962 14 Tage, an denen in allen Bundesländern Schulerferien sind. Das muss zu unliebsamen und doch vermeidbaren Ballungen führen. — E. D.

ESPA Zürich 1962

Am 20. Juni ist die ESPA, die internationale Bäcker- und Konditorei-Schau, festlich eröffnet worden. Ihre Bezeichnung ESPA erinnert an die letzte derartige Ausstellung vom Jahre 1951 in Lugano, der ein grosser und nachhaltiger Erfolg beschieden war. Doch ist seither die Entwicklung auch auf dem Gebiete des Bäckerei- und Konditorei-Gewerbes keineswegs stillgestanden, so dass die ESPA 1962 sowohl dem Fachmann als auch dem Konsumenten viel Neues zu bieten vermog.

Die an die Aussteller vermietete Fläche ist im Vergleich zur ESPA 1951 in Lugano auf das Doppelte angewachsen und restlos belegt. Zu den rund 5000 m² Ausstellungsfläche der Firmenschau kommen rund 2000 m² Ausstellungsfläche der Verbandschau, die als Spezialdemonstration unter dem Stichwort «Brot, ein Nahrungsmittel — 1000 Formen» die grossartige Vielfalt der Brotarten und Gebäcksorten in unserer Heimat zur Darstellung bringt. Daneben zeigen die verschiedenen internationalen Richemontclubs eine Auswahl von Gebäcksorten und Konditoreierzeugnissen aus zahlreichen ausländischen Ländern, die sowohl für den Fachmann als auch für den Konsumenten interessante Vergleiche ermöglichen.

Eine besondere Abteilung ist dem mit Brot und Gebäck verbundenen Brauchtum gewidmet, das uns erkennen lässt, wie wir Menschen aller Schichten,

Berufe und Stände, aller Täler und Landesteile wohl mit keinem andern Nahrungsmittel so eng verbunden sind wie mit dem Brot.

Doch nicht nur Brot und Gebäck aller Arten als Produkte bringt die ESPA uns nahe, sondern auch die Entstehung dieses unseres wichtigsten Nahrungsmittels. Mag den Fachmann in erster Linie die wirtschaftliche, technische und betriebliche Seite von Neuerungen interessieren, so wird das Interesse des Konsumenten sicher auch dem Entstehen des Brotes gelten, den Maschinen und Geräten zur Verarbeitung der Rohstoffe, der im Betrieb zu sehenden Muster-Backstube und der ebenfalls praktisch verfolgenden Ausbildung der Lehrlinge, in denen sich uns die zukünftigen Bäcker und Konditoren und gar die Meister ihres Berufes vorstellen werden.

Selbstverständlich wird bei den Degustationen und Proben, aber auch in den der ESPA ein- und angegliederten Verpflegungsstätten ausgiebig Gelegenheit geboten, die frischgebackenen Produkte der Musterbäckerei und der Konditoreischau mit Nase und Gaumen zu erproben und den in der Ausstellung angeregten Gluscht gleich an Ort und Stelle zu stillen. Auch als Konsument wird also jeder Besucher nach Lust und Laune auf seine Rechnung kommen.

Das Bäcker-Konditorgewerbe in der heutigen Wirtschaft

Wenn ein Gewerbe eine Ausstellung veranstaltet, so verfolgt die Branche damit zwei Hauptziele: Einmal will sie den Berufsangehörigen zeigen, vor welche wirtschaftliche und technische Probleme sie die neue Zeit stellt, und wie sich die neuen Aufgaben lösen lassen. Dadurch soll auch das Selbstvertrauen und der Lebenswille der in einem ständigen Kampf gegen neue Konkurrenzmethoden stehenden gehoben und gestärkt werden. Nach ausser aber gilt es die Öffentlichkeit zu überzeugen, dass das Schweizerische Bäcker- und Konditorgewerbe in unserer Wirtschaft nach wie vor eine wichtige Stellung einnimmt, die es durch Bekundung seines Leistungswillens und durch zahlreiche Selbsthilfemassnahmen erfolgreich zu behaupten bestrebt ist. Das bildet denn auch die Quintessenz der Ausführungen des Präsidenten des Schweizerischen Bäcker- und Konditorenmeisterverbandes, Herrn Karl Dobler, am Eröffnungstag der ESPA, an der der Zürcher Stadtpräsident, Dr. Emil Landolt, die Grüsse der Behörden überbrachte.

Das Bäcker-Konditorgewerbe ist nach wie vor ein bodenständiges Gewerbe. Die letzten zwanzig Jahre haben auf seine Struktur allerdings entscheidend eingewirkt. Es hat sich aber den geänderten Verhältnissen gut angepasst.

Im Grunde genommen ist es unrichtig, stets vom Bäcker- und Konditorgewerbe zu reden. Betriebe, in denen nur Brot und etwas Kleingebäck verkauft wird, etwa die Bäckerei, wie wir sie aus unserer Jugend her noch in Erinnerung haben, gibt es kaum mehr. Der heutige Bäckerladen ist gemischter Betrieb mit Bäckerei und Konditorei, wobei in jüngster Zeit noch oft ein Sortiment von Lebensmitteln eingekauft worden ist, damit die elige Hausfrau möglichst den ganzen Bedarf an Lebensmitteln unter einem Dach kaufen kann.

Der Klein- und Mittelbetrieb herrscht vor

Wir haben in der Schweiz laut der letzten Betriebszählung (1955) noch ungefähr 1100 Einmannbetriebe, in denen nur der Meister, teilweise unterstützt von seiner Frau, arbeitet. Die Hauptkategorie von Betrieben, ungefähr 6000, weist 2–5 Beschäftigte auf (einschliesslich Meister und Ehefrau). Etwas mehr als 900 Betriebe haben 6–10 Beschäftigte. Die Zahl der Bäckereibetriebe, die 11–100 Arbeiter beschäftigen, bleibt hinter der Zahl 200 zurück.

Sinkender Brotkonsum — Änderung der Lebensgewohnheiten — Auswirkungen der Arbeitszeitverkürzung

Die letzten zwanzig Jahre haben im Bäcker-Konditorgewerbe zu strukturellen Änderungen geführt, denen sich kein Betrieb entziehen konnte. Wohl die hervorstechendste Erscheinung ist der Rückgang des Brotkonsums. Der moderne Mensch isst nicht mehr so viel Brot wie früher, auf alle Fälle nicht mehr so viel wie während der Kriegszeit von 1940 bis 1945, als unsere tägliche Brotration pro Kopf 200–250 g betrug. Heute rechnen wir mit nicht mehr als 130–140 g. Was diese Halbierung bei einer Bevölkerung von 5 Millionen Brotessern ausmacht, kann leicht errechnet werden (500 000 kg pro Tag). Es ist ein gewaltiger Brotberg, der Tag für Tag ungenossen bleibt.

Wie sehr das Brot seine dominierende Rolle verloren hat, zeigt die Aufstellung der Umsatzgliederung. In einem Betrieb mit einer Umsatzgrösse von 90 000 Fr. teilt sich der Umsatz auf, immer durchschnittlich gesehen, in 30% Grossbrot, 12% Handelsartikel und 58% Kleingebäck, Pâtisseries, Stückgebäcke usw.

Unsere Lebensgewohnheiten haben sich auf die Produktion des Bäckerladens in verschiedener Hinsicht ausgewirkt. Das dominierende, ausgiebige Frühstück fällt an vielen Orten dem Zeitmangel zum Opfer. Die 5-Tage-Woche, die Verpflegung am Arbeitsplatz, das Pic-Nic, die Verpflegung aus dem Rucksack usw. haben den Konsum von gewissen Gebäcksorten begünstigt, wie man es sich vor-

kurzem nicht vorstellen konnte. Gewiss, diese Änderungen bringen dem Bäckerladen manche Chancen, denken wir nur an die immer zahlreicher werdenden Spezialbrote aller Art, an das Kleingebäck, an den gesteigerten Konsum von Zwickback, von Biscuits usw.

Wie stark diese Verschiebungen ins Gewicht fallen, zeigen die Haushaltsrechnungen, die jeweils vom BIGA herausgegeben werden. Der Angestellte und der Arbeiter geben von Jahr zu Jahr weniger für das tägliche Brot aus, dafür mehr für das sogenannte Feingebäck (darunter versteht der Statistiker alles Gebäck, das nicht Brot ist). Im Jahre 1960 gab der Arbeiter und der Angestellte für Schokolade halb so viel aus wie für das tägliche Brot.

Das Bäckergewerbe und seine Konkurrenz

Natürlich ist auch die Konkurrenz des Bäckerladens nicht mässig geblieben. Je länger je mehr schalten sich branchenfremde Verkaufsgeschäfte in das angestammte Gebiet des Bäckerladens ein, nicht nur beim Brot, sondern auch beim Kleingebäck, bei der Pâtisserie, überhaupt bei allen Gebäcksorten. Wenn die Konkurrenz überall einermassen nach normalen Kalkulationsgrundsätzen verkaufen würde, könnte man nichts einwenden. Leider wird aber in zahlreichen Verkaufsgeschäften das Brot zu den oder unter den Gesteigungskosten verkauft. Die Absicht liegt auf der Hand. Man will den Brotkunden, der täglich in den Laden kommt, an sich ziehen, damit er auch noch die andern Lebensmittel dort kauft. Man würdigt das tägliche Brot zum Lockvogel herab.

Leistungssteigerung auf der ganzen Linie

Die Umsatzentwicklung des Gewerbes zeigt, dass es sich trotz aller negativen Einflüsse und trotz aller Konkurrenz nicht nur behaupten, sondern entwickeln konnte. Jahr für Jahr kann das Gewerbe seine Umsatzzahlen erhöhen, ohne jedoch an die Umsatzsteigerungen der Konkurrenz heranzukommen. Die Organe des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeisterverbandes haben schon seit Jahren erkannt, dass der Bäckerladen sich in der Zeit einer gesteigerten Konkurrenz nur dann halten kann, wenn er es versteht, seine Leistungsfähigkeit zu steigern. Konsequenz ist ein Programm der Selbsthilfemassnahmen aufgestellt und ausgebaut worden, das bis heute noch lange nicht abgeschlossen ist. Ein grosser Teil dieser Erleichterungsbestrebungen

Un congrès hôtelier, important et beau ...

Les assises de la «Fédération des hôteliers, restaurateurs et débiteurs d'Alsace et de Lorraine» à Kaysersberg et Orbey

De notre envoyé spécial
Ce ne fut pas un «congrès comme les autres...» Sous la présidence d'Albert Diebold (Hôtel Excelsior, Strasbourg) les assises de la FHRD se déroulèrent, certes dans des cadres différents et à des intervalles de 2 et même 3 ans. Mais les sujets des débats dépassent en général le cadre régional et leur niveau reste toujours élevé. D'autre part — il faut le dire — nos collègues d'Alsace et de Lorraine savent qu'ils occupent les bastions avancés vers l'Est de la démocratie française, aussi traitent-ils les problèmes hôteliers avec verve et sans trop se soucier d'éventuelles susceptibilités ministérielles.

Une parfaite organisation

Le 58e congrès de la FHRD d'Alsace et de Lorraine fut sans doute, comme l'a fait si judicieusement remarquer notre confrère la «Gazette hôtelière» (Strasbourg) dans son article rétrospectif, «le plus beau congrès d'après guerre», et ce record de

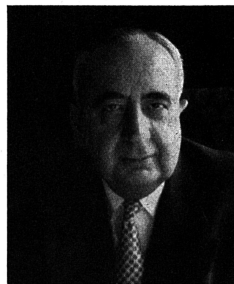
Geschäftsleitender Ausschuss SHV

Die Konstituierung des Geschäftsleitenden Ausschusses fällt jenen in die Kompetenz des Zentralvorstandes. Durch das Ausscheiden des bisherigen Vizepräsidenten aus dem Zentralvorstand, Herrn H. Schellenberg, Winterthur, war ein neuer Vizepräsident zu bestellen. Der Zentralvorstand übertrug gemäss Beschluss der Sitzung in Grindelwald dieses Amt einstimmig Herrn Albert Candrian, St. Moritz. Mit dem Ausscheiden von Herrn Charles Fricker, Luzern, musste sodann ein neues Mitglied gewählt werden. Die Wahl fiel auf Herrn Jakob Meier, Davos, den Präsidenten der Kommission für Betriebsberatung und Vorgesetztschulung.

Damit setzt sich der Geschäftsleitende Ausschuss zusammen aus den Herren: Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident; Albert Candrian, Vizepräsident; Peter Hofmann, Präsident der Preisnormierungskommission, Interlaken; Roger Lindemann, Lausanne; Jakob Meier, Davos.

Der neue Vizepräsident Albert Candrian

Herr Albert Candrian, einer angesehenen Hoteliersfamilie entstammend, wählte wie seine Geschwister Nelly Verdino-Candrian und Rudolf Candrian-Bon, die Hotelierlaufbahn, in der er bereits auf eine 40-jährige Tätigkeit zurückblicken kann. Nach Absolvierung der Handelsschule half er zuerst im väterli-



chen Geschäft in Glion, Hotel Victoria, mit, das 1925 infolge der Krise aufgegeben wurde, arbeitete dann in Nizza und später im Grand Hotel Hof Ragaz, unter der Leitung von Dir. Löffler. Während voller acht Jahre bekleidete er bei der Egyptian Hotels Ltd., unter Papa Bühler, verschiedene Posten, so vor allem im Sheppard's Hotel. Zuletzt führte er als Direktor das Mena House in Kairo. 2 Sommeraisons verbrachte er als Assistent Manager im Grand Hotel National in Luzern, gewissermassen als rechte Hand

der Herren Oberst Hans Pfyster von Althofen und Alfred de Micheli.

Albert Candrian vermählte sich im Jahre 1930 mit Helene Wolfisberg, Tochter des Joseph Giger, ehemaliger Inhaber des Hotels Europe in St. Petersburg, und Enkelin des Erbauers des Hotel Waldhaus in Sils-Maria, Herrn Joseph Giger. Diese in der Hotellerie aufgewachsene und fachlich bestens ausgewiesene Frau war ihm seither nicht nur eine liebevolle Gattin, sondern auch eine wertvolle Stütze in der Ausübung seines Berufes.

6 Jahre lang, von 1932 bis 1938, leitete Herr Candrian das Hotel Monte Verità in Ascona, dann folgte er einem Ruf als Manager und Mitglied des Verwaltungsrates des Brown's Hotels in London, dessen ehemaliger Präsident Herr Anton Bon war. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz wurde ihm 1944 die Generaldirektion der Seiler Hotels in Zermatt anvertraut. Im Dezember 1953 folgte er einem Ruf als Delegierter des Verwaltungsrates und Direktor des Suvretta-House in St. Moritz. Gleichzeitig wurde er Verwaltungsratsmitglied des ebenfalls zum Bon-Konzern gehörenden Park-Hotels Vitznau. Daneben hat er sein Mandat als Mitglied des Verwaltungsrates der Hotels Seiler AG heute noch inne.

Durch sein weltmännisches Wesen und seine fachliche Tüchtigkeit erfreute sich Albert Candrian überall, wo er in leitender Stellung wirkte, hoher Anerkennung und grosser Wertschätzung. Er selbst interessierte sich stets lebhaft für die Berufsgemeinschaft und half aktiv an ihrer Lösung mit. Unter anderem war er Mitbegründer der Sektion Ascona SHV und deren mehrjähriger Präsident. In Zermatt gehört er zu jenen Initiatoren, die den Hotelier-Verein Zermatt 1945 ins Leben riefen. Bis zu seinem Weggang präsidierte er die Zermatter Sektion. Ausserdem gehörte er dem Vorstand des Walliser Hotelier-Vereins während vieler Jahre, wovon 4 Jahre als Präsident, an. In Anerkennung seiner Verdienste hatte ihn diese Regionalsektion zum Ehrenmitglied ernannt. In Zermatt hatte er auch das Amt des Vizepräsidenten des Kur- und Verkehrsvereins und des früheren Werbesyndikats inne.

Dass ein Mann mit so vielfältiger beruflicher und berufsgemeinschaftlicher Erfahrung auch in seinem jetzigen Wirkungskreis St. Moritz von seinen dortigen Kollegen mit offenen Armen empfangen wurde, braucht nicht zu verwundern. Sie waren es, die ihn alsbald in den Vorstand des Hotelier-Vereins St. Moritz wählten und ihn 1957, dank seines Weitblickes und klaren Urteils in allen Fragen von Hotelier und Fremdenverkehr, als ihren Vertreter den Delegierten SHV zur Wahl in den Zentralvorstand vorschlugen. Ausserdem wurde Herr Candrian in den Vorstand des Kurvereins, dessen Präsidium er seit 2 Jahre inne hat sowie in eine Reihe von lokalen Kommissionen gewählt, in denen sein Wissen und sein Rat sehr geschätzt wird.

Der SHV gewinnt in Herrn Candrian, als Vizepräsidenten, eine starke und markante Persönlichkeit.

gories ou à des chambres avec un minimum de confort).

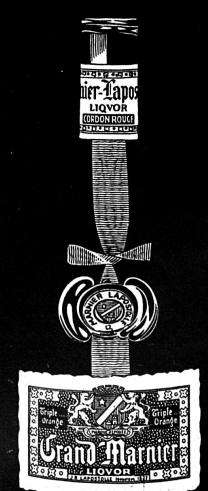
2. — un système de bonification d'intérêt introduit avec succès par plusieurs départements français doit être institué dans les régions de l'Est qui ont besoin de nouveaux crédits à taux allégué.

3. — Le prix de l'essence en France, nettement prohibitif pour le touriste itinérant (malgré les chèques-essence cédés aux automobilistes étrangers contre paiements en devises, avec un rabais de 20%) doit être baissé.

4. — La construction d'une autoroute Nord-Sud (Luxembourg-Metz-Strasbourg-Bâle) donc parallèle à la grande autoroute qui reliera bientôt Bâle à la Mer du Nord (par Francfort et Hambourg) doit être mise en chantier rapidement et ne serait-ce que pour attirer davantage de clients britanniques et du Bénélux (qui viennent déjà si nombreux en Alsace).

5. — Dans le même ordre d'idées, il faut prolonger vers le Nord la Route des crêtes qui s'arrête ac-

Grand Marnier
LIQVOR



Jean Hacky Importation S.A., Bâle 18

tuellement au Col du Bonhomme, donc à la hauteur de la Vallée de Kayersberg, en créant ainsi un pendan à la Haute Route de la Forêt Noire.

6. - L'étalement des vacances scolaires et des congés payés doit être soumis à un nouvel et véritable examen, dans le cadre d'un plan d'ensemble pour toute la France, le système actuel n'ayant pas donné satisfaction.

Il va sans dire qu'en dehors de ces questions de caractère touristique, les hôteliers d'Alsace et de Lorraine n'ont pas oublié de rappeler aux autorités et (notamment au député Bourgeois, président du Conseil général du Haut-Rhin qui assistait en personne à cette réunion du 14 mai) qu'il existe depuis la dernière guerre, de graves problèmes fiscaux. Ces problèmes attendent en vain une solution équitable. C'est ainsi que 3 autres vœux exigent une énergie: l'abolition de ces taxes sur les hôtels meublés, l'abrogation accélérée de la législation sur l'emploi de la main-d'œuvre étrangère (constituant une grande entrave à l'hôtellerie des régions frontalières) et de nouveaux dégrèvements en matière fiscale, après ceux que le gouvernement avait déjà accordés pour le renouvellement des équipements hôteliers. C'est surtout la fameuse «taxe de prestation» de 8% qui grève les frais d'exploitation des hôteliers français en général et des collègues alsaciens et lorrains en particulier. Ils demandent, avec leur fédération nationale, une harmonisation des législations fiscales dans la CEE et notamment un abaissement de l'impôt sur les chiffres d'affaires vers le niveau moyen des 6 pays du Marché commun, c'est-à-dire de 3 à 4%.

Où la valeur humaine de la profession hôtelière est «révalorisée»

Nous finirons cette énumération des vœux, en reproduisant in extenso les directives d'un rapport présenté par M. Paul Zugmeyer (Hôtel du Centre, Colmar), car ces directives tendent à révaloriser les valeurs humaines de la profession, en forme d'un «Statut spécial des exploitations hôtelières».

I. - Grâce aux efforts des organisations professionnelles, gouvernement, administration, milieux économiques, opinion publique, etc., ont été rendus plus sensibles à l'importance des investissements imposés par l'exercice de nos professions. Il est résulté de cette compréhension relative, des améliorations dans le domaine des crédits dont il convient de se féliciter.

II. - La réalisation de ces investissements, le recours aux crédits offerts, rendent plus inéluctable que jamais le problème de la rentabilité des exploitations qui s'y sont résolues.

Cette dernière impose dans le cadre de la société «industrielle» qui est la nôtre, des solutions conformes aux conceptions économiques de l'industrie:

- la rationalisation,
 - le recours à la série,
 - qui supprime le service personnalisé caractéristique de l'exercice «traditionnel» de nos professions.
- III. - Si cet aspect «traditionnel» ne répond encore aux exigences des hommes de notre temps, il importe pour le maintenir:

- a) d'une part, d'attirer l'attention de tous les milieux, sur le fait que la disparition du service «traditionnel» est inévitable dans les conditions du mouvement.
- b) d'autre part, de rechercher les modifications de ces dernières, qui en permettraient le maintien, l'ensemble de ces mesures de tous ordres, dans tous les domaines, formant un statut spécifique propre aux exploitations hôtelières, sans références à celui du reste de l'économie.

La section hôtelière fédérale demande d'adopter ces conclusions et de les présenter au congrès, qui décidera de prier les unions nationales intéressées UNH et UNR de se pencher sur ce double problème;

- a) centrer une action «relations publiques» sur la disparition inéluctable du «service personnalisé»;
- b) rechercher les mesures de toute nature susceptibles d'éviter cette disparition et les rassembler en un tout cohérent qui formerait un statut propre des exploitations hôtelières.

Sans être grand clerc en matières sociales et psychologiques, on comprendra que notre éminent collègue Zugmeyer se dresse contre cette mécanisation et synchronisation des exploitations qui dans tous les pays font tache d'huile. Il veut que le service personnel, consacré aux clients - car le client a toujours raison - reprenne ses droits et que les self-services soient limités à la vente des marchandises au lieu de les appliquer schématiquement aux prestations.

Le congrès fédéral reprend ce thème

Le congrès fédéral du 15 mai n'a fait que souligner cette nécessité de la personnalisation de la profession. Les grands et les petits hôteliers, aubergistes et restaurateurs, cafetiers et limonadiers n'ont manifesté qu'un seul et unanime désir: de garder leurs libertés économiques et sociales. Ils désirent comme leurs collègues allemands et suisses pouvoir librement engager du personnel étranger et notamment des serveuses ces «Saaltöchter» (à l'instar des hôtels et restaurants suisses) dont le recrutement est devenu si difficile, parce que une bureaucratie surannée interdit en France l'occupation du personnel féminin mineur.

Les aubergistes lorrains, c'est-à-dire d'une région en partie agricole et en partie industrielle se refusent à la fermeture obligatoire d'un second jour par semaine par «arrêté préfectoral». Tous les hôteliers, restaurateurs ou cafetiers se dressent contre les taxes exagérées que leur impose la «société des droits d'auteur» notamment pour les émissions musicales de la télévision.

Inutile d'ajouter que le congrès fut unanime à exiger l'abolition de la «taxe locale» et se dresse, comme un seul homme, contre la campagne de dénigrement systématique par une certaine presse. Les hôteliers demandent enfin, comme tous les membres de la profession, d'être dégrévés des surcharges

de la «sécurité sociale» qui à leur avis, devrait et pourra être fiscalisée, comme en Angleterre.

Certes, les présidents centraux MM. Marcel Boursseau (UNH) et Jean François (FNIH) qui, accompagnés de M. Julien Nougarede - président honoraire et actuellement président de la caisse des retraites hôtelières - ont dû, à diverses reprises, intervenir dans ces débats agités, afin de calmer les esprits et de faire baisser la température des discussions... Mais sans entrer dans de plus amples détails, nous croyons pouvoir nous rallier, sans équivoque, aux déclarations faites à Orby par le président Boursseau et reprises le lendemain, à Kayersberg, par le président François. Tous les deux ont souligné que la qualité de la prestation hôtelière en Alsace, et surtout les magnifiques performances gastronomiques des restaurateurs, telles que celles du maître-cuisinier Armand Schiélé (Hôtel Beau-Site, à Orby) et Gérard Peter (Hôtel Chambard, à Kayersberg) sont et resteront à jamais des «tests». Après ce que les cuisines et caves de l'hôtellerie et de la restauration de cette vallée bénie nous ont offert, nous ne voulons désespérer de l'avenir... et nous ne saurions mieux illus-

trer ce «triomphe de la personnalisation» qu'en publiant ci-contre le menu qu'on nous a servi, après l'assemblée des hôteliers, au grand Restaurant Beau Site:

Le choix des hors-d'œuvre «Beau Site»
Le gigot de chevreuil grand veneur
Le plateau de fromages
Les fruits givrés au Cointreau
Petits fours
Café

Que notre ami, Albert Diebold, qui - depuis plus de 25 ans - dirige avec une affection et une abnégation exemplaires les destinées de sa fédération n'ait finalement pu refuser le renouvellement de son mandat et ait accepté de rester président, a donné lieu à une véritable ovation fédérale...

Et l'auteur de cet article a été particulièrement heureux de constater à cette occasion, que cet éminent représentant de l'hôtellerie strasbourgeoise est aujourd'hui animé du même dynamisme personnel et professionnel qu'il y a 30 ans.

Dr Walter Bing

Unsere Delegiertenversammlung im Spiegel der Presse

Man darf ohne Übertreibung behaupten, dass unsere Delegiertenversammlung von Grindelwald in der Presse ein ausgezeichnetes Echo fand, obschon die Zahl der vertretenen Zeitungen nicht besonders gross war. Immerhin hatten einige der grossen Tageszeitungen eigene Redaktoren abgeordnet und die Presse Dienste, wie Despeschenagentur und Schweiz. Politische Korrespondenz deren Berichte sich durch gute, das Wesentliche erfassende Wiedergaben, z. T. unter dem Titel «Renovation der Hotels, nicht Breitenwachstum vordringlich» («Massentourismus im Lichte des SHV») auszeichneten, waren wie gewohnt vertreten. Es liegt in der Natur der Dinge, dass über eigene Verbandstagegen vornehmlich referierend berichtet wird, ohne Stellungnahmen zu den Problemen, doch auch die sinnvolle Zusammenfassung sowohl der Präsidialadresse von unserem Zentralpräsidenten, H. Dr. F. Seiler, als auch des Referats von Dr. W. Käpfen beweist, dass die Presse den Problemen von Hotellerie und Fremdenverkehr aufmerksame Beachtung schenkt. Wir beschränken uns hier auf die Stimmen zur Präsidialadresse.

Die Schweiz. Politische Korrespondenz

deren Bericht von zahlreichen Blättern, teils ganz oder gekürzt, aufgenommen wurde, hob hervor, dass Dr. Franz Seiler in seiner Begrüssungsrede die aktuellen Probleme eines Berufstandes und Gewerbebezuges beleuchtet, dem in unserer Wirtschaft für die Gestaltung der Ertrags- und Zahlungsbilanz unseres Landes eine stets wachsende Bedeutung zukommt. Die Hauptaufgabe erblickt Dr. Seiler darin, der schweizerischen Hotellerie, nicht zuletzt den mittleren und kleineren Betrieben, nach Möglichkeit beihilflich zu sein, die Qualität der Leistungen zu wahren und zu vervollkommen. Eine grosse Gefahr bildet der Drang nach Expansion, der einem nivellierenden Qualitätsgedanken entspringt. Bei den hohen Baukosten können die Hotels nicht mehr nur die herangebrachte Weiträumigkeit bieten, sondern sie erscheinen auch die Festsetzung überhöhter Preise. Darüber hinaus bewirkt eine Expansion um der Expansion willen eine Verschlechterung der Lage auf dem Arbeitsmarkt. Viele neue Unternehmungen jagen den bestehenden Betrieben das Personal - vornehmlich Qualitätspersonal - mit überzetzten Lohnangeboten ab. Nicht Wachstum in die Breite, sondern in der Vertikalen sei vordringlich, denn dies bedeute alles, was die Produktivität zu steigern vermöge, in die Renovationsprogramme einzugliedern. Neben der Modernisierung des Komforts sei vor allem die Rationalisierung in betriebswirtschaftlicher und betriebstechnischer Hinsicht zu fördern. Um den vorhandenen Erneuerungsbedarf so gründlich und rechtzeitig als möglich zu decken, sei eine Zusammenarbeit der Hotellerie mit den Kreditinstituten anzustreben, wobei zu hoffen sei, dass der Gedanke einer den Investitionsbedarf fördernden Kreditrisikogarantie verwirklicht werden könne. Der Verzicht auf Expansion auf die Durchführung aufschiebbarer, nicht unbedingt notwendiger Projekte werde sich als nicht zu unterschätzender Beitrag an die Bemühungen erweisen, durch Selbstbeschränkung innerhalb der Wirtschaft und zweckdienliche Stabilisierungsvereinbarungen zwischen den Sozialpartnern dem inflationistischen Aufblähungstendenzen entgegenzuwirken.

Zum Problem des Sozial- und Volkstourismus hebt die SPK hervor, dass zwischen dem individuellen Sozialtourismus, für den die Hotellerie in der mittleren und kleinen Hotellerie genügend Raum biete, den sozialen Gruppen- oder Massentourismus zu unterscheiden sei. Für diesen gelte es neue Unterkünfte in besonderen Häusern zu schaffen, wogegen nichts einzuwenden sei, sofern sie an Plätzen errichtet werden, die nicht mit bestehenden Fremdenverkehrszentren kollidieren. Jeder Kurort sollte danach trachten, sich seinen besonderen Charakter zu erhalten oder wie dies in Leyssin mit Erfolg geschehen ist, auf veränderter Grundlage neu zu erwerben, nicht aber zwei Tendenzen miteinander zu verwickeln.

Knapper, aber die Gedankengänge Dr. Seilers resümierend, schreibt Dr. Zwicky in den

Basler Nachrichten

In Grindelwald wiederholte der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Dr. Franz Seiler, nachdrücklich die Warnung, die schon der Jahresbericht ausgesprochen hatte: keine überbordende Expansion, sondern die bestehenden Häuser ausbauen, rationalisieren und modernisieren. Neue Häuser nur da bauen, wo nicht nur einzelne Saisonspitzen aufzufangen sind, sondern wirklich ein

dauerndes Bedürfnis nach einer Vermehrung der Bettenzahl besteht. Andere Lösungen sind nicht wirtschaftlich, kosten auf die Dauer zu viel und verzerren die Hotelpreise genau in dem Moment, da es sie zu stabilisieren gilt. Abgesehen davon, dass solche neue Häuser den bestehenden das Personal zu überzetzten Löhnen abjagen. Um die Erneuerung bestehender Hotels zu beschleunigen und zu erleichtern, sprach sich Präsident Seiler für eine Kreditrisikogarantie des Bundes aus.

Eine zweite wesentliche Grundlage schweizerischen Erfolgs im Tourismus von morgen sieht Dr. Seiler in der Erhaltung des Stils, des Charakters unserer Kurorte. Sie sollen ihr Gesicht im Zeitalter des Sozial- und Massentourismus bewahren. Oder, wenn sie sich auf diese neuen Formen ausrichten, sich ein neues Gesicht schaffen. Für den Sozialtourismus, soweit er sich in individuellen Bahnen bewegt, ist in der Schweiz gesorgt. Es gibt in der Schweiz einfachere, aber gute Hotels für die kleine Börse in grosser Zahl. Für den sozialen Gruppen- und Massentourismus aber, gilt es neue Unterkünfte in besonderen Häusern mit grosser Beherbergungskapazität zu schaffen. Da wird es aber, so erklärte Präsident Seiler, unumgänglich sein, die unmittelbare Vermischung dieser Häuser mit den Hotels der herkömmlichen Art im gleichen Kurort nach Möglichkeit zu vermeiden. Eine besondere Aufmerksamkeit sollte schliesslich der schweizerischen Fremdenverkehr und im besonderen die Hotellerie der zunehmenden Verstärkung der Kurorte zuwenden.

Abgeschlossen bemerkte Redaktor Dr. Zwicky, dass war die Versammlung in Grindelwald zu den grossen Themen keine Beschlüsse zu fassen hatte. Die angespannte Aufmerksamkeit mit der die Referate aufgenommen wurden, zeigte jedoch deutlich, dass die Schweizer Hoteliers ihre Aufgabe sehen.

Sehr ausführlich und substantiell berichtete auch die

Neue Zürcher Zeitung

über die Grindelwaldner Tagung. Die NZZ unterstrich neben dem bereits von den andern Zeitungen erwähnten Gesichtspunkten u. a. auch die Feststellung Dr. Seilers, dass der SHV als ein Berufsverband nicht Selbstzweck sei, sondern ein immer wieder kräftigendes Mittel zur Erhaltung und Förderung einer konkurrenzfähigen Hotellerie und hob hervor, dass der Zentralpräsident SHV in seinen weiteren Ausführungen eine den veränderten Verhältnissen anzupassende Neuordnung der Schul- und Industrieförderung empfahl, denn eine zeitlich und räumlich rationellere Verteilung des Touristenstromes könnte den Beweis dafür erbringen, dass die Aufnahmefähigkeit des stark entwickelten Beherbergungsapparates in der Schweiz heute durchaus ausreichend sei. «An dieser Stelle» fuhr der Berichterstatter fort, «brachte Dr. Seiler eine grundsätzliche Zwischenbemerkung an, in welcher der Begriff der Hotelindustrie dahin präzisiert wurde, dass er den Boden des freien Unternehmertums und des Privateigentums als Grundlage voraussetzt. Verstaatlichte Hotelbetriebe (Beispiele in andern Ländern sind bekannt) scheiden deshalb aus der Betrachtung aus. Nun gibt es allerdings gewisse Zwischenformen und Zwischengebilde von Hotels oder Hotelketten, die nicht auf der Privatinitiative der Hotelfachschule basieren, sondern meistens von subventionierten Gesellschaften gegründet, errichtet und betrieben werden und dabei politisch, fiskalischen oder kommerziellen Zwecken dienen. Wenn sich nun diese Betriebe an die Spielregeln der üblichen marktwirtschaftlichen Preisbildung und an das Gebot des solidarischen Zusammengehens mit dem Berufstande der Schweizer Hoteliers und des SHV halten, dann ist eine weitgehende Zusammenarbeit zwischen den herkömmlichen und den neuartigen Betrieben nicht nur möglich, sondern sogar erwünscht».

Der Berichterstatter erwähnte auch den Dank des Zentralpräsidenten an alle, die sich für die Interessen unseres Hotelgewerbes konstruktiv, kritisch und tatkräftig einsetzen. Er schloss mit einem Hinweis auf das offizielle Bankett und in dessen Verlauf gehaltene Ansprachen und unterliess nicht, auch des unterhaltenden Programmes Erwähnung zu tun, sowie der Sonderpublikationen im Zusammenhang mit der Versammlung: des umfangreichen und interessanten Jahresberichtes SHV, der erweiterten Ausgabe der Hotel-Revue und fasste seinen Eindruck vom Grindelwaldner Hoteliertag in folgende Worte: «Die Zusammenkunft wickelte sich in einer ausgezeichneten Atmosphäre ab und vermittelte

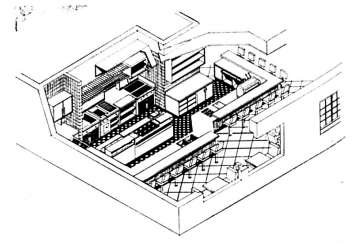
Fortsetzung Seite 5

Die REVUE gibt Auskunft:

Es ist mir aufgefallen, dass Sie in Ihrem Auskunftsdiens auch Fragen über Küchen- und Buffeteinrichtungen behandeln. Für die bevorstehende Umgestaltung unseres Restaurants bin ich zurzeit damit beschäftigt, die Frage abzuklären, auf welche Weise wir in Zukunft unsere Gäste schneller und gepflegter bedienen können. Eine Modernisierung ist dabei Hauptzweck, und die Faktoren Rationalisierung/Personaleinsparung sollten fühlbar hervortreten. Würden Sie so freundlich sein und beiliegenden Vorschlag einmal genau prüfen? Es ist gestattet, Einwände anzubringen, aber auch neuen Ideen freien Lauf zu lassen.

Antwort:

Wir sind der Ansicht, dass Sie hinsichtlich Modernisierung ohne Bedenken einen Schritt weitergehen könnten. Die Sache ist derart interessant, dass wir eine Perspektive anfertigen und darin - also in Ihrem neuen Restaurant - eine Snackbar einrichten. Die gute Lage und die voraussehbare gute Frequenzmöglichkeit Ihres Betriebes würde diese Massnahme rechtfertigen. Wir sind sogar so weit gegangen und haben einen Teil der Küche ins Restaurant verlegt. Ihrem Vorschlag gemäss ist nämlich die Küche räumlich etwas zu knapp ausgefallen. Unwillkürlich sucht man darin nach mehr Raum und besonders nach einer Unterscheidung der verschiedenen Arbeitssektoren, wie sie eine rationelle Gewerbeküche aufweisen sollte. Durch diese kühne Küchenverschiebung, wie es unser Vorschlag darstellt, gewinnt der hintere Küchenraum an Platz für die gesamte Präparation und Reinigung, während



ein grosser Teil des Dressierens im Restaurant vor den Gästen vorgenommen wird. Durch diese Bar-ecke ist die Sitzplatzeinbusse im Vergleich zu ihrem Plan nur gering. Die gemütliche und attraktive Atmosphäre einer solchen Imbissbar ist das, was die Gäste als modern betrachten.

Die Bar ist so gestaltet, dass ihr auch die Funktion des Buffets für den Service im Restaurant übertragen werden kann. Die in Ihrem Plan aufgeführte Mise-en-place-Ecke für das Servierpersonal wird seiner Bedeutung entsprechend etwas vergrössert und herbeigerichtet auf die Kasse und ein kleines Stehpult für Benotigten. Der ganze Rückschub des schmutzigen Geschirrs geht über ein Fliesband (in der Skizze vorne verdeckt) direkt zur Geschirrwäscherei hinten im Küchenraum. Dieses Fliesband funktioniert geräuschlos, ist abgedeckt und durch die Gäste nicht wahrnehmbar.

Die auf einer Breite von etwa 4 Metern kombinierte Kocheinheit besteht in den wichtigsten Punkten aus 3 Kochplatten, 1 Bratplatte, Arbeitsstisch mit eingelegetem Tranchierbrett, Grillrost, Friteuse und einem grossen Bain-Marie. Neben einem Geräte- und Deckelhalter und Pfannenrost ist auch ein Salamlender über den Herdplatten an die Wand montiert. Der Kocheinheit gegenüber steht eine Warmhalteeinheit für zubereitete Speisen und daneben ein Kühlkorpus als kalte Küche und Hors-d'œuvre-Tisch.

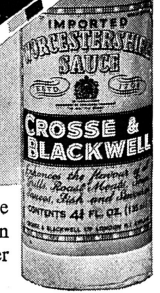
Entlüftungstechnisch lässt sich die Raumventilation so konstruieren, dass durch den breiten Dampfzug in der Kocheinheit die Luftströmung abwandert und jeglichen Kochgeruch mitzieht.

Fortsetzung Seite 5

MAGGI bringt

CROSSE & BLACKWELL

aus der Küche der grossen Welt



IMPORTED RESTAURANT SAUCE

CROSSE & BLACKWELL

Bringing the flavor of the world's great chefs to your table. 4 FL. OZ. (113g)

Fragen Sie
Ihren
Maggi-Vertreter

allen Teilnehmern einen denkbar guten Eindruck von den anerkennungswürdigen Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins im Interesse eines der wichtigsten Zweige unseres Wirtschaftslebens.»

Eine positiv-kritische Einstellung liess die Berichterstattung des Redaktors des

Tages-Anzeiger für Stadt und Kanton Zürich

Karl Mock, erkennen, der nach einem Kompliment für das durch Renovationen vorteilhaft veränderte Gletscherdorf in Anknüpfung an die Feststellung Dr. Seilers betreffend das ungesunde Expansionsbestreben als unbeteiligter Chronist beifügt, dass die schweizerische Hotellerie den Preisunterschied zwischen Vor- bzw. Nachsaison und Hochsaison grösser bemessen sollte und die betreffenden Pauschalpreise auch vermehrt zu propagieren hätte. Sodann ging er auf die Ausführungen Dr. Seilers zum Thema Massentourismus ein, denen man auf Grund verschiedener Auseinandersetzungen in jüngster Zeit mit besonderem Interesse entgegen sah, gehe es doch hier um das Aufkommen neuer touristischer Formen, denen man gelegentlich den Schweizer Hotelier-Verein einer allzu grossen Zurückhaltung bezichtigte. Nach Zitierung der Darlegung über Sozial- und Volkstourismus und das damit nicht unbedingt zu identifizierenden Massentourismus glaubt der Berichterstatter festhalten zu dürfen, dass aus diesen eine gewisse Reserve gegenüber dem modernen, auf herkömmliche Formen weitgehend verzichtenden Massentourismus hervor gehe. «Vielleicht», schreibt Redaktor Mock, «lässt man sich beim SHV allzu stark von einem Beispiel beeinflussen (St. Moritz), ohne selber nach Möglichkeiten zu suchen, diesem Phänomen durch eigenes Mitwirken Rechnung zu tragen.»

Wir nehmen auch diese Äusserung mit Interesse zur Kenntnis, zeigt sie doch, dass die Wirklichkeit Raum für verschiedenen Auffassungen gewährt, die wir durchaus achten, wenn sie einer konstruktiven Haltung entspringen.

Unter dem Titel «Nicht Breitenentwicklung vordringlich» überschreibt

Der Waldstätter

(Küssnacht a. R.)

seinen Bericht über die Delegiertenversammlung in Grindelwald, an der grundsätzliche Probleme des

Die Revue gibt Auskunft

(Schluss von Seite 4)

Eine Rationalisierung wird mit einer solchen Einrichtung schon dadurch erreicht, dass für jedes Einzelne gediegene und praktische Arbeitsplätze geschaffen worden sind. Dieser Umstand hilft viel dazu bei, die Arbeit aller Beteiligten interessant zu machen, wodurch sich die Leistung zu steigern beginnt, ohne sich dafür besonders mehr ausgeben zu müssen. In einem Gaststättenbetrieb wird nicht einzig und allein durch eine grosse Mechanisierung als auch durch eine gut durchdachte Arbeitsverteilung und gut geplante Arbeitsplätze Personal eingespart.

Fremdenverkehrs erörtert und einige Grundsätze dargelegt wurden, die Beachtung verdienen. Den Inhalt der Präsidialadresse kurz resümierend, zieht er Nutzenwendungen des Gesagten auch für den Kurort Küssnacht, indem er schreibt:

«Diese grundsätzlichen Überlegungen sind auch für die Probleme des Fremdenverkehrs von Küssnacht richtunggebend. Was hinsichtlich der Renovationsprogramme als erstrebenswert angesehen wird, gilt auch für manchen Betrieb bei uns. Genau zu prüfen ist die Frage der Errichtung neuer Betriebe. Küssnacht bedarf solcher und auf Grund der ständigen Nachfrage darf mit vollem Recht behauptet werden, dass hiernicht einem ungesunden Drang nach Expansion nachgegeben wird, wenn immer wieder der Ruf nach neuen Betrieben hörbar wird. Aber wie gesagt, neue Betriebe sollen nur nach sorgfältiger Planung entstehen.»

Wir müssen darauf verzichten, noch weitere Stimmen zu zitieren, möchten aber immerhin darauf hinweisen, dass auch der «Bund» und andere Blätter gute Berichterstattungen brachten. Wie sehr die aufgeworfene Thematik eingeschlagen hatte, beweisen Überschriften wie «Qualität bewahren und vervollkommen» (Freier Rätler), «Nicht mehr, aber bessere Hotels» (Zürcher Oberländer), «Hotellerie muss Qualität hochhalten» (Berner Tagblatt).

Gazette de Lausanne

La «Gazette de Lausanne» a rendu compte comme suit, par son envoyé spécial M. Stranner, de l'allocation de notre président central:

Dans son rapport d'activité, M. Seiler a d'abord relevé, une fois de plus, que l'hôtellerie suisse ne peut s'imposer que grâce à la qualité supérieure et constante de ses services. Or, la hausse des prix et le manque de personnel menacent aujourd'hui sa position dans la concurrence internationale.

L'hôtellerie helvétique — après de longues années de crise et de guerre — traverse actuellement une période de haute conjoncture comme le reste de l'économie. Les 30 millions de nuitées atteints l'année passée — un record auquel on n'osait rêver il y a quelques années — sont un signe tangible de cette prospérité. Celle-ci pousse aujourd'hui bien des gens à construire ou à agrandir des hôtels. A ce propos, M. Seiler lance cependant un avertissement très net: «n'étendons pas trop notre capacité, s'écrie-t-il, car une capacité excédentaire serait une lourde charge au moindre signe de récession. Ne répétons pas l'erreur commise par un grand nombre de compagnies d'aviation qui ont étendu leur capacité au-delà des limites raisonnables!»

Ce qui importe, dit M. Seiler, ce n'est pas la capacité de pointe pendant la haute saison, mais la capacité moyenne d'occupation pendant l'année. A ce propos, le président a fait allusion aux efforts constants entrepris par son association en vue d'obtenir une meilleure répartition des vacances scolaires et industrielles. Malheureusement, ces efforts n'ont pas eu de succès jusqu'ici.

Malgré cela, le président est convaincu que la

tâche principale des hôteliers doit consister à rénover et à mieux utiliser ce qui existe avant de créer du neuf. La qualité du service restant l'exigence première de la branche, les hôteliers doivent également suivre de près tout ce qui peut améliorer la formation du personnel et rationaliser l'exploitation.

D'ailleurs, précise M. Seiler, la rénovation tant souhaitée des hôtels se poursuit sur une très large échelle. La crise financière des années 30 et 40 est surmontée; l'hôtellerie trouve plus facilement les crédits dont elle a besoin. Il faut mentionner, à ce propos, les travaux d'une commission fédérale d'experts relatifs à la garantie de crédits hôteliers. L'hôtellerie demande une garantie officielle semblable à celle qui est accordée aux industries d'exportation; elle n'exige pas de subventions à fonds perdu; elle souhaite simplement que la Confédération se porte caution pour les crédits dont ce secteur a besoin pour achever l'œuvre de rénovation.

S'attaquant au sujet toujours plus actuel du tourisme social, M. Seiler a précisé que celui-ci, bien conçu et sans sous-enchère ruineuse, peut être un élément très utile pour le tourisme helvétique. Là aussi, il s'agit cependant d'éviter les exagérations. Sur ce point, M. Seiler recommande à chaque station touristique un minimum de planification locale et régionale. Chaque localité doit décider, une fois pour toutes, quelle sorte de clientèle elle désire, car il est clair qu'une station ne saurait maintenir une clientèle de luxe si elle pousse trop un certain tourisme social. Le bruit et l'agitation qu'apportent souvent les groupes collectifs ne s'harmonisent pas facilement avec les besoins de repos d'une certaine clientèle individuelle. Il s'agit d'éviter la transformation trop rapide de petites stations en cités touristiques dépersonnalisées. Evitons une rupture trop brusque avec le passé: à long terme, les bouleversements trop radicaux ne paient pas.

Aus dem Schweiz. Skischulverband

Der Schweiz. Skischulverband hielt am 16. Juni in Interlaken seine diesjährige Generalversammlung ab, die letztmals unter der Leitung des bisherigen bewährten Präsidenten, Herrn Peter Kasper, St. Moritz, stattfand.

Herr Peter Kasper, der während vieler Jahre den Verband mit grösster Umsicht und Tatkraft leitete, hatte schon vor Jahresfrist bekanntgegeben, dass er zurücktreten werde, um sich zu entlasten und einmal einer andern Kraft Platz zu machen.

Vizepräsident Heinz von Bidder verdankte im Namen des Verbandes dem scheidenden Präsidenten dessen grosse Verdienste um den Verband und die Sache der Skischulen. Der Schweizer Hotelier-Verein schliesst sich diesem Dank mit Nachdruck an, da Herr Peter Kasper es in ausgezeichneter Weise verstanden hatte, die vielen Interessen der Schule, der Hotellerie und der Verkehrsbetriebe auszugleichen und so den Schweiz. Skischulverband zu einer kräftigen und für den Fremdenverkehr nutzbringenden Organisation zu gestalten.

Les réfugiés ont grand besoin d'aide et de compréhension

Il est des milliers d'êtres humains qui, ayant été contraints de quitter leur foyer et leur patrie durant la dernière guerre, ou avant la guerre et depuis qu'elle est terminée, n'ont pas encore trouvé la sécurité et un asile de paix conforme aux Droits de l'homme. Nous leur devons aide et appui.

La chronologie du rapport annuel de 1961 qui retrace l'histoire de l'Office central suisse d'aide aux réfugiés — fondé le 17 juin 1936 — démontre clairement que c'est grâce à la bienveillance sans cesse renouvelée et à l'appui du peuple suisse qu'il a été possible de prodiguer aux réfugiés une assistance morale et matérielle efficace et continue. Mais notre tâche n'est pas achevée, il nous faut poursuivre nos efforts en faveur des sans-patrie. Chacun de nous aura à cœur de participer, dans la mesure de ses moyens, à la collecte qui s'effectue dans toute la Suisse entre le 15 juin et le 15 juillet, au profit des réfugiés établis en Suisse.

(Collecte pour les réfugiés en Suisse — compte de chèques postaux VIII 33 000)

Als Nachfolger, im Turnus, um auch einmal die Westschweiz zu berücksichtigen, wurde einstimmig Herr Maurice d'Allèves, Préfet, Sion, gewählt. Der neue Präsident, der sich in seinem regionalen Gebiete schon grosse Verdienste um die Skischulen erworben hatte und auch im Ausschuss des Vorstandes des Schweiz. Skischulverbandes tatkräftig mitwirkte, bringt alle Voraussetzungen mit sich, dass der Schweiz. Skischulverband weiter unter seiner bewährten Leitung bleibt. Wir gratulieren auch ihm zu seiner ehrenvollen Wahl.

Da keine weiteren Demissionen vorlagen, wurde der Vorstand in seiner bisherigen Zusammensetzung für eine weitere Amtsperiode gewählt.

Der vcm Geschäftsleiter des Schweiz. Skischulverbandes, Herrn Chr. Rubi, vorzüglich abgefasste Geschäftsbericht fand seine Genehmigung, ebenso die Jahresrechnung und das Budget.

Die Generalversammlung genehmigte sodann noch die neu ausgearbeiteten Statuten, aus denen insbesondere hervorgehoben ist, dass in Zukunft die ordentliche Generalversammlung im Herbst stattfinden wird.

Herr Chr. Rubi orientierte die Versammlung auch über die Kurse. Der nächste Skischulleiterkurs findet vom 2.-6. Dezember in Wengen statt.

Chronique Valaisanne

Extraits du rapport de gestions de l'Association hôtelière du Valais

Routes et téléferiques

Le Valais fait un grand effort en matière de réfection de routes et, si cet effort n'est pas très spectaculaire, c'est parce que le réseau est extrêmement



Der Rahm, den Sie zum Kaffee servieren, ist die Visitenkarte Ihres Hauses

Stalden Kaffee-Rahm ist uperisiert® und deshalb keimfrei, geschmacklich rein und gut haltbar; dank grosser Weisskraft sehr ergiebig.

Vorzüglich auch für die gepflegte Küche, z. B. für Rahmschnitzel, feine Saucen usw.

Und besonders wichtig für Saisonbetriebe: Mit einer Reserve an Stalden Kaffee-Rahm sind Sie jedem Gästeansturm gewachsen!

Dosen zu 940 g Fr. 3.75 und zu 410 g Fr. 1.72

Bernalpen Milchgesellschaft, Konolfingen Emmental

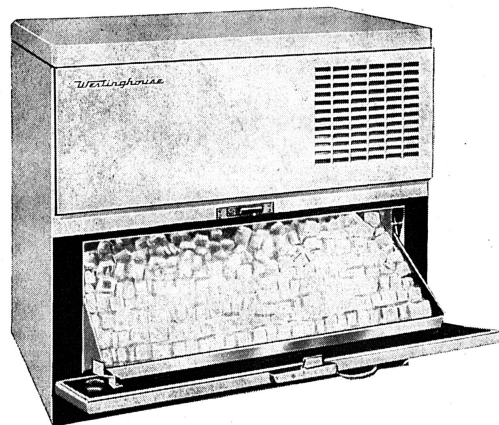


Vos clients vous réclament toujours plus de glace



2700 à 15000 cubes par jour avec l'automate

Westinghouse



- Cubes de différentes grandeurs par concasseur interchangeable.
- Glace pure comme du cristal.
- Production économique. Amortissement rapide

Maîtrise et classe Westinghouse

Distributeur pour la Suisse: **W. SCHUTZ S. A.**

3, avenue Ruchonnet, Lausanne - téléphone (021) 22 50 75

vaste et que le conseil d'Etat doit procéder par petites étapes.

Le percement du tunnel routier du Grand St-Bernard qui est chose faite depuis le 5 avril de cette année pose de graves problèmes quant à l'amélioration des voies d'accès. En 1963, deux fragments d'auto-route seront réalisés, puis il faudra attendre jusqu'en 1970. On comprend qu'une si longue attente fasse naître bien des inquiétudes, d'autant plus que pour le Rawyl, rien de concret n'est encore prévu.

En attendant, les stations se meublent. L'échelon régional est plus actif. En matière de téléferries et télécabines, la course est engagée. Enumérons les installations pour lesquelles la concession fédérale a été accordée en 1961: Tunnel du Grand St-Bernard — Col de Menouve, Chippis — Chandoline, Betten — Bettermeralp, Orvonnaz — Ordonnaz, Saas-Fee — Plattjen, Fiesch — Egglishorn, Bruson — Mayens de Bruson; télécabine de Zauberm — Cabane des Violettes, télésiège Morgins — Bec du Corbeau. Sans compter une vingtaine de skilifts soumis à l'autorisation cantonale! Et tout porte à croire que la liste de 1962 ne le cédera en rien à celle-ci.

L'extension des téléferries pourrait bien aller à fin contraire et il faut prendre garde, si l'on veut que les autorités compétentes continuent à accorder des concessions. Dans ce domaine, comme dans tout autre, il faut savoir garder la juste mesure.

Enquête sur les besoins de rénovation

Pour le profane qui voit proliférer l'hôtellerie de droite et de gauche, il peut paraître paradoxal que les vieilles maisons aient tant de peine à trouver les fonds pour se moderniser. C'est pourtant le cas. Nous en avons d'ailleurs déjà souvent exposé les raisons.

La remise en état complète de notre appareil hôtelier est nécessaire, et c'est une œuvre de solidarité à laquelle il est juste d'associer les autres milieux économiques et les pouvoirs publics. Tel est le but de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, et d'un nouveau régime en préparation pour remplacer les mesures d'exception instituées en temps de crise et prorogées par la Confédération.

Ce problème étant à l'ordre du jour, l'Association a entrepris elle-même une enquête auprès de ses membres pour attirer leur attention là-dessus et recenser les besoins les plus urgents. A cette enquête, 74 membres ont répondu, dont plus de la moitié, soit 42, déclarent ou sous-entendent qu'ils sont pourvus, et que s'ils prévoient des transformations, ils sont à même d'y faire face par leurs propres moyens. 32 en revanche (dont 6 à titre éventuel) de-

mandent un appui financier se chiffrant à quelque 4 millions de Fr. en tout, et représentant très approximativement le 40% du coût des travaux. Ceux-ci, dans beaucoup de cas que nous connaissons, sont indispensables, et ce serait un réel service à rendre à notre économie que d'en faciliter la réalisation. Malheureusement, le programme de la Coopérative de cautionnement n'a pas atteint les proportions attendues. D'autre part, le frein moral mis par le Conseil fédéral à l'expansion s'est traduit en fait par des restrictions de crédit qui réduisent les projets de construction, à l'exception des logements neufs. Reste toutefois à s'entendre en haut lieu sur les rénovations hôtelières, et en attendant notre dossier est un premier pas de fait.

La production maraîchère et fruitière valaisanne

La production maraîchère et fruitière valaisanne en 1961 a été la plus forte enregistrée depuis 1958, année record. Le printemps avait été clément avec effets de gel très limités. L'année 1961 a donc permis à l'agriculteur et à l'arboriculteur valaisan d'enregistrer des totaux intéressants dans ses livraisons et tout les records ont été battus pour les abricots et les tomates.

Si nous comparons les totaux généraux de quelques années, nous avons 8 842 000 kg pour 1934; 26 323 000 pour 1944; 29 901 046 pour 1954 et 53 870 000 pour 1961. Citons encore 1958 avec 61 819 738.

Malgré les grosses récoltes, l'écoulement n'a pas causé de soucis majeurs aux responsables. Seuls les choux fleurs ne se sont pas très bien vendus et une légère crise s'est fait sentir au plus fort de la production des tomates.

Les fruits d'été se sont écoulés dans des conditions satisfaisantes.

La campagne en faveur des abricots fut une réussite complète. Il y eut une vaste action de la Confédération qui fixa les prix à tous les stades du commerce une partie des marges et des frais de transport étant pris en charge par la Caisse fédérale.

La vente des pommes Reinettes du Canada a subi quelques fluctuations du fait des petites quantités vendues à la France.

Ces renseignements sont puisés dans le rapport annuel de l'office central de Saxon, rapport rédigé par M. Caruzzo, un homme qui s'y connaît dans ce domaine.

Mais l'avenir est plein d'inconnues en raison de l'adaptation inévitable de l'agriculture à l'intégration européenne. En effet, un isolement complet serait inconcevable et une participation partielle très problématique.

Le rapport donne également quelques conseils pour se préparer à une telle évolution:

regroupement des parcelles, nécessité d'une meilleure rentabilité et mise en valeur maximum des produits.

Les totaux récoltés dans l'année sont:

asperges:	241 000 kg
fraises:	4 422 000 kg
abricots:	11 015 000 kg
pommes:	11 537 000 kg
poires:	12 717 000 kg
framboises:	350 000 kg
cerises:	154 000 kg
prunes:	919 000 kg
raisins:	713 000 kg
tomates:	7 110 000 kg
choux-fleurs:	2 530 000 kg
haricots:	243 000 kg
divers légumes:	1 700 000 kg

Nombreux congrès en Valais

Ces derniers jours, plusieurs congrès se sont tenus en Valais et, le beau temps aidant les participants eurent beaucoup de plaisir à visiter le canton. Car tous ces congrès n'étaient pas seulement réservés à des parties administratives, mais aussi à des excursions.

Précisons que Sion a reçu les délégués des pêcheurs suisses, que Sierre abritait les représentants de la ligue suisse de la délégation commerciale, tandis que la société sour, celle des voyageurs de commerce, siégeait à Zermatt. Quant à la grande station de Crans, elle accueillait les entrepreneurs valaisans.

Fin des classes

Les années scolaires se terminent un peu partout, dans le canton et collèges et écoles ferment maintenant leurs portes. Il y eut de nombreuses manifestations pour marquer cette fin d'année. A Sion, les élèves ont défilé en ville et se sont rassemblés sur la place de la Planta.

De nombreux enfants ont accompli, ces derniers jours, l'ultime acte officiel de la saison: la promenade scolaire. Les classes reprendront partout au début septembre. Dans le domaine de l'ins-truction publique, signalons la belle inauguration de l'école normale des instituteurs, à Sion, avec consécration de la nouvelle chapelle, par Mgr Adam.

Quant aux députés, ils se pencheront sur la loi scolaire, en deuxième débats, lors de la session qui débutera le 2 juillet prochain. Ciy

Début de saison douloureuse

En mai, sur les routes valaisannes, les accidents furent nombreux puisque 7 hommes, 3 enfants et 1 femme perdirent la vie et que 64 hommes, 34 femmes et 12 enfants furent blessés. Il y eut encore 53 cas avec dégâts matériels importants. Ce bilan devait encore s'aggraver vendredi dernier par le tamponnement des deux trains du Viège-Zermatt, entre Viège et Stalden, à quelques kilomètres de Viège,

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

Hotelier

Quirin Bumann

Besitzer des Hotels Mischabel, Saas-Fee

am 21. Juni unerwartet rasch in die ewige Heimat abberufen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

alors que la voie remonte la vallée pour arriver à la gare d'Ackersand. Pourtant vu la densité de la circulation, nous ne sommes pas parmi les plus malheureux. Espérons que les lieux continueront à nous être relativement cléments!

Un institut inauguré à Loèche-les-Bains

Les vertus curatives des eaux de Loèche-les-Bains sont connues bien loin à la ronde et le concordat des caisses-maladie de Suisse ainsi que la fédération des secours mutuels ont soutenu la création d'un institut physiothérapique dans cette station. Il fut inauguré samedi en présence d'autorités fédérales, cantonales et communales, sans oublier M. Bayard, vicaire général du diocèse, qui procéda à la bénédiction.

Cet institut peut abriter 44 patients atteints de polimyalgie ou de paralysie consécutive à un accident. Il comprend une grande piscine de 60 mètres carrés.

Il rendra de précieux services à ceux qui sont donnés pour tâche de soulager les handicapés. Ciy



In jedes
Gästezimmer
das
unentbehrliche
Bidet

keine Installationskosten
Preis nur Fr. 34.-
Rabatt bei
größeren Mengen

Prospekte und Spezialangebot
durch Hermann Käser
Küchenbau und Apparate
Weissensteinstal 35, Bern
Telefon 031 457724

MALKI'S SCOTCH WHISKY 41°

per Carton à 12 Flaschen Fr. 120.- inkl. Wust, per Nachnahme.
Vorauszahlung auf Postkonto VIII 53600 Fr. 116.50 (Per 3 C-3%,
ab 5 C-5% Mengenrabatt)

Max Walch, Postfach Zürich 36

Zu verkaufen

in bekanntem Kurort des Oberengadins, direkt an
Durchgangsstrasse, gutgehendes

Hotel

etwa 30 Zimmer (50-60 Betten), mit fl. Wasser,
Speisesaal und Aufenthaltsräume, grosse Liege-
wiese und Parkplatz, 2 Garagen, ca. 2500 m² Um-
schung. Das Haus befindet sich in sehr gutem
Zustand; es ist komplett und gut möbliert. Würde
sich auch als Personal- oder Schullerheim sehr
gut eignen. Verkaufspreis inkl. Mobiliar Fr.
880.000.-. Auskunft durch Dr. P. Balster, Sankt
Moritz.

Reklame-Verkauf!

2000 Torchons

Baumwoll-Twirls, 45/75 cm, gestickt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur Fr. 1.40

Abegglen-Pfister AG Luzern

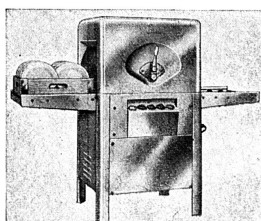
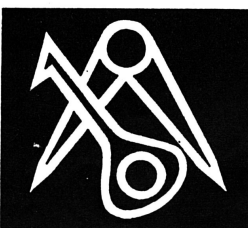
ARKINA mineral

Recommandez à vos hôtes ARKINA, l'eau minérale absolument naturelle, merveilleusement claire et légère, à faible teneur de gaz carbonique.

STIERLEN Geschirrwashmaschinen

Von der kleinsten bis zur grössten Maschine stehen über 30 verschiedene Modelle für jeden individuellen Anspruch zur Verfügung.

Alle Modelle mit: Wahlweiser Programmschaltung und Druckprogrammsteuerung - Wassermangelsicherung der thermostatisch geregelten Tankheizung - Glanztrochungsapparat.



Rohr-Röthelin + Co

Bern Neuengass-Passage 3
Telephon (031) 9 14 55

Zürich 1 Torgasse 3
Telephon (051) 24 28 59

Weitere Servicestellen in Basel, Genf, Martigny

Verlangen Sie unverbindlichen Besuch, Referenzliste, Prospekt oder Offerte

B MIX a r KURS

der Barfachscheule
KALTENBACH
für Damen und Herren.

Kursbeginn 2. Juli

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telephon (051) 47 47 91.
Höchste Fachschule der Schweiz.

«Sup. Konz.»

das hochwertige Desinfektionsmittel für die Hotelkühlräume. Das Lagern von verderblichen Lebensmitteln ist gelistet! (Fleisch, Wurst, Fisch usw.) Lieferbar:

5 Lt. à Fr. 11.-
10 Lt. à Fr. 10.50 (exkl. Porto und Verpackung)

Anwendung laut Merkblatt Wato. Anfragen an: W. Hugentobler, Postfach 53, Glattpfug ZH. Tel. (051) 83 45 49.

Zu verkaufen
in Stein am Rhein SH das

Hotel Bahnhof mit Garagen

in vorzüglicher Geschäftslage mit grossem Umland, passend für Baugelagenheiten jeder Art. Interessenten belieben sich zu wenden an Herrn Jakob Muhl-Baumgartner, Rühli, Stein am Rhein SH, Telephon (054) 8 62 22.

WENN SIE

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

Hobart Planetar-Rührwerk

Knetet - rührt - schwingt ausgiebig und rasch

Zusatzapparate zum schneiden, reiben, hacken, passieren, mahlen, schnetzeln.

Verschiedene Maschinen-Größen

Verlangen Sie unverbindlich detaillierten Prospekt.

J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH
Stockerstrasse 45 Tel. 051 / 27 80 99
VERKAUF + SERVICE
Basel 061/34 88 10 Locarno 093/743 79
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 49 49

Leistungsstarke Lötschbergbahn

Neue Rekordverkehrszahlen

v. Dem sehr ausführlichen und farbig bebilderten Geschäftsbericht 1961 ist zu entnehmen, dass die Transporteinnahmen aus dem Personenverkehr um 14%, aus dem Gepäck- und Expressgüterverkehr um 22,5% und aus dem Güterverkehr um 10% gestiegen sind. Der Verkehrsertrag erhöht sich um 4,41 Mio. auf 42,61 Mio. Fr., wovon 16,23 Mio. auf den Personenverkehr und 22,43 Mio. auf den Güterverkehr entfallen. Totaler Ertrag: 48,86 (43,20) Mio. Fr.; totaler Aufwand, einschliesslich 4,41 Mio. Fr.; Gesamtaufwand mit Abschreibungen: 2,13 (1,94) Mio. Fr. Dem bereits in Betrieb genommenen neuen Thunersee-Motorschiff «Bubenberg» (1100 Personen, 1,3 Mio. Fr.) wird im Frühjahr 1963 ein neuer «Beatus» (1,5 Mio. Fr.) folgen.

In seinem die ausgezeichneten Betriebsergebnisse beleuchtenden Referat an der BLS-Generalsammlung vom 22. Juni in Bern konnte Direktor Bratschi mitteilen, dass der Personenverkehr der Lötschbergbahn mit der Rekordzahl von 7,6 Mio. Reisenden das Jahr 1960 um 500 000 übertraffen hat, und dass der Güterverkehr um 200 000 auf 3,8 Mio. Tonnen gestiegen ist. Im Laufe eines Jahrzehnts hat die Zahl der geleisteten Zugkilometer (1961: 2 952 500) um rund 50% zugenommen. Der zweispurige Betrieb Hondrich-Frütigen dürfte spätestens im Frühjahr 1965 aufgenommen werden.

Zur Verstaatlichungsfrage

fürte Direktor Bratschi aus, dass durch Doppelspur-Vollausbau der Lötschbergbahn als Zufahrtslinie zum Simplon und durch Kapazitätssteigerung der Grenzbahnlinie Brig und Domodossola die zweite grosse Alpentransitlinie verwirklicht werden muss, wie sie zur reibungslosen Bewältigung des

künftig zu erwartenden Verkehrs unbedingt notwendig sein wird. Da es sich um eine entsprechende Mittel erfordern Aufgabe von nationaler Bedeutung handelt, wird sie von der Eidgenossenschaft erfüllt werden müssen. Eine Verstaatlichung der BLS ohne ihre mitbetrieblenen Linien Bern-Neuenburg, Gürbetal-Bern-Schwarzenburg und Spiez-Zweisimmen kann jedoch für den Kanton Bern, für den die Lötschbergbahn seit Jahren keine Last bildet, nicht in Frage kommen. Ein Auseinanderreißen der zweckmässig organisierten und gut eingespielten BLS-Gruppe wäre aus verschiedenen Gründen nicht vernünftig; dieser Auffassung ist man heute auch im Bundeshaus. Die Bevölkerung der von den vier Bahnen bedienten Gegenden ist allerdings durchaus nicht einheitlich für die Verstaatlichung. Sollte man sie ohne den BLS-Schiffsbetrieb Thuner- und Brienzsee gesehen lassen wollen, so erhebt sich die Frage, wer denn das für die Schifffahrt auf den beiden Seen tun könnte, was die BLS in dieser Hinsicht seit Jahrzehnten getan hat. Was die mitbetrieblenen Linien betrifft, so werden sie dank dem neuen Eisenbahngesetz gleich zahlreichen andern Bahnen unseres Landes auch ohne Verstaatlichung bestehen und sich weiterentwickeln können. So gesehen, besteht also durchaus kein Zwang, sie um jeden Preis abzutrennen, obwohl ihr Übergang an den Bund für die beteiligten Kantone eine gewisse Entlastung bringen würde.

Direktionswechsel

Der Ende Juni 1962 nach fast neunjähriger hingebender Tätigkeit zurücktretende BLS-Direktor, Nationalrat Robert Bratschi, ersetzt nun im Verwaltungsrat den in die bernische Regierung gewählten Nationalrat Erwin Schneider. Der zurücktretende Verwaltungsratspräsident und neue BLS-Direktor, der gew. bernische Regierungsrat (Bau- und Eisenbahndirektor) Nationalrat Samuel Brawand, würdigte die grossen Verdienste seines Vorgängers als verkehrspolitisch weitblickenden Leiter der Lötschbergbahn und der mitbetrieblenen Linien. Neuer Verwaltungsratspräsident der BLS ist Regierungsrat Dr. Virgile Moine.

s'taient fait représenter par l'ambassadeur Pierre Micheli, secrétaire général du Département politique fédéral — et déjeuner servi au Restaurant du Palais des Expositions.

Enfin, le «clou» de ces festivités, ce fut la troisième journée, consacrée au personnel, avec kermesse pour les enfants et banquet monstre — deux mille cinq cents couverts — servi à l'ensemble des employés et ouvriers et à leurs conjoints, dans l'immense patinoire couverte des Vernets.

Ce dîner, le plus grand qui ait jamais été servi à Genève, avait été composé de la manière suivante: Foie gras garni à la gelée; Timbale de ris de veau à la Toulousaine; Demi-poussin rôti; Petits pois, Pommes en feuilles; Diplomate glacé; Café; Li-queurs. Les vins d'accompagnement furent un Mont sur Rolle, du Beaujolais, un Corton Blanc et une Réserve des commandeurs.

A l'intention des actionnaires de l'entreprise, la direction de la SIP avait organisé une visite de l'entreprise, à l'issue de laquelle une collation fut servie. — V.

A l'Hôtel de la Paix

On sait que Son Excellence Mr. John Lynch, ministre de l'industrie et du commerce d'Irlande, a été élu président de la Conférence internationale du travail qui tient actuellement session à Genève. Mr. Lynch et Mrs. Lynch, arrivée de Dublin pour seconder son époux dans ses obligations de président, séjourneront à l'Hôtel de la Paix, où ils sont l'objet des soins attentifs de M. Alois Auber et de sa fille, Mme Hartmann-Auber.

Parmi les personnalités descendues à l'Hôtel de la Paix, signalons encore Mr. et Mrs. Alexander Downer, ministre de l'immigration d'Australie, chef de la délégation australienne à la conférence du BIT et Son Excellence Chouet Kouali, ancien président de la Syrie et vice-président de la République Arabe Unie, accompagné de Madame Kouali.

Déjeuner nuptial de l'héritier du Roi de l'Etain

C'est à Genève, devant l'officier de l'Etat-civil municipal, que M. Jaime Ortiz-Patino, neveu du roi de l'étain et héritier de sa fortune, vient de se marier, avec une jeune Libanaise, Mlle Nada Takla. Un déjeuner comprenant une vingtaine de couverts, a été ensuite servi dans l'un des salons de l'Hôtel Richemond de cet établissement, où il occupa, à l'annexe, l'une des deux suites royales, composées de six pièces. Le couple s'est ensuite rendu à Paris, où la bénédiction religieuse de son union lui a été donnée. — V.

L'orchestre de la Suisse romande s'est rendu en Autriche

Accompagné de son chef, M. Ernest Ansermet, l'Orchestre de la Suisse romande, vient de se rendre en Autriche, à bord de deux avions spécialement affrétés, pour y donner un concert à Graz, avec la participation du pianiste Nikita Magaloff, et deux autres concerts à Vienne, dans le cadre du Festival organisé par la capitale. Les musiciens helvétiques ont été chaleureusement accueillis et leurs concerts ont été très appréciés. Voilà une excellente propagande touristique indirecte pour notre pays. — V.

Auskunftsdienst

Reisebureau im Konkurs

Durch Beschluss des Amtsgerichtes München vom 6. Juni ist über das Reisebureau TURADIO, Theaterstrasse 23, München, der Konkurs verhängt worden. Die Frist zur Anmeldung von Konkursforderungen ist auf 16. Juli 1962 angesetzt. Die Anmeldungen sind an das Amtsgericht beim Amtsgericht München unter dem Aktenzeichen 20 N 269/62 einzureichen.

Avis

Agence de voyages en faillite

Par décision du 6 juin du tribunal de Munich, l'agence de voyages

Turadio, Theaterstrasse 23 à Munich

a été déclarée en faillite. Le dernier délai pour annoncer les créances a été fixé au 16 juillet 1962. Les inscriptions doivent être adressées au «Konkursgericht beim Amtsgericht, München, dossier 20 N 269/62».

Les autorités genevoises ont offert un grand déjeuner diplomatique

Le Conseil d'Etat de la République et canton de Genève, ainsi que le Conseil administratif de la ville de Genève, viennent de donner un grand déjeuner en l'honneur des chefs des cinquante-neuf missions diplomatiques permanentes accréditées auprès des grandes institutions internationales ayant leur siège à Genève. A ce repas, participant également les directeurs et les secrétaires généraux de ces institutions.

Des allocutions furent prononcées, à cette occasion, par M. Emile Dupont, président du Conseil d'Etat, et par SE l'ambassadeur de La Fuente Loker, représentant permanent du Pérou auprès de l'Office européen des Nations Unies. — V.

Une exposition des transports en commun

Les transports en commun genevois ont cent ans. A cette occasion, grâce à la courtoisie de l'Union de banques suisses, la CGTE a pu organiser dans les dix-huit vitrines du siège principal de cet institut financier, en plein centre de la ville, une exposition rétrospective très réussie, due au talent du décorateur Pierre Filletaz.

Cette présentation a été inaugurée en présence d'un grand nombre de personnalités et, lors de la réception qui suivit, M. Philippe de Weck, directeur de l'Union de banques suisses, et M. Edouard Chama, président du conseil d'administration de la CGTE, ancien président du Conseil d'Etat, ont pris la parole pour signaler l'importance de l'événement. — V.

Les équipes perçant le tunnel routier du Mont-Blanc ne sont plus qu'à mille mètres l'une de l'autre

A fin juin, les équipes françaises et italiennes, qui participent au forage du tunnel routier sous le Mont-

Chronique genevoise

Un banquet de deux mille cinq cents couverts !

La Société genevoise d'instruments de physique, dont les neuf dixièmes de la production sont exportés dans une quarantaine de pays, surtout aux Etats-Unis, en Grande-Bretagne, en France, en Italie et au Japon, vient de célébrer son centenaire, trois jours durant, et a consacré à cet événement, y compris les gratifications spéciales au personnel, un million de francs.



Poli-Brille

die Spezial-Politur

zur richtigen Pflege von hochglanzpolierten, lackierten oder gestrichenen Möbeln, sowie Autos, Motor etc. Ergibt kristallklare, dauerhafte Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und hinterlässt keine Öle, Wollreste, oder Streifen.



RADIKAL

Möbelpolitur

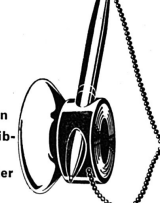
die Vertrauensmarke

zur Pflege von matten Möbeln. Metallier gebleichte und polierte Gegenstände hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und fleckenlos.

Ermittelt: In Drogerien und Farben- und Lackgeschäften/Hersteller: B. Wobbold, Dattikon/Zürich

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

Überall schnell zur Hand



ist der LUXOR Kugelschreiber, denn sein praktischer Sauggummi haftet an jeder glatten Fläche. Seine Mine ist selbstverständlich dokumentenecht und schreibt ausserdem federnd.

Preis Fr. 3.80

Auch sehr gut geeignet als Werbegeschenk mit ihrem Firma-Aufdruck. Verlangen Sie bitte Angebot.

waser

J. H. Waser & Söhne Limmatquai 122 Zürich

Neu

Zebra-Kaffee Frischhalte-Beutel

4 entscheidende Vorteile:

1. Schutz vor Aromaverlust
2. Längere Haltbarkeit
3. Sofort gebrauchsfertig
4. Menge und Mahlung genau Ihrer Kaffeemaschine angepasst



COUPON

für Gross-Konsumenten

Verlangen Sie bitte bemasterte Offerte oder einen unverbindlichen Vertreter-Besuch.

Name (Firma): _____

Strasse: _____

Ort: _____

Zebra-Kaffee und Tee, Quellenstrasse 25, Zürich 5

Le vrai connaisseur... exige!



GILBEY'S Special SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENEVE

Formschöne und bequeme Hotelstühle und Möbel

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

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

Kaffeemaschinen



für jeden Betrieb

Auf der ganzen Welt «crema caffè FAEMA» ein Begriff!

Generalvertretung:

cabaro ag Olten

Telefon (062) 5 03 03 (Servicestellen)
Ziegelfeldstrasse 23-25

Blanc, dont la longueur totale sera de 11 600 mètres, n'était pas séparée des par mille mètres les uns des autres. Sur le versant français, et bien que les travaux aient commencé une année plus tard que du côté italien, les perforatrices étaient à 5,5 kilomètres de l'entrée et, de l'autre côté de la montagne, les cuivriers italiens étaient, eux, à 5,1 kilomètres de l'entrée de leur chantier. Le bétonnage de la voute et des piliers s'est d'abord fait à l'ouest, puis quotidiennement, pour le transport de voitures, et de passagers également, au moyen de «Carvairs», soit des quadrimoteurs du type DC-4 transformés pour ce genre d'activité. Cette entreprise se révèle un succès.

Mille voitures à Cointin par la voie des airs

Au début du mois d'avril, la «Channel Air Bridge», dont le siège est à Londres, inaugura un pont aérien Londres-Geneve, d'abord bi-hebdomadaire, puis quotidien, pour le transport de voitures, et de passagers également, au moyen de «Carvairs», soit des quadrimoteurs du type DC-4 transformés pour ce genre d'activité. Cette entreprise se révèle un succès.

En effet, à la mi-juin, soit après deux mois et demi seulement d'exploitation, la «Channel Air Bridge» déposait sur le ciment de l'aéroport de Cointin, la millième auto amenée d'Angleterre ou y allant, avec son conducteur et ses passagers, venus en touristes en notre pays et qui veulent éviter les quelque huit cents kilomètres séparant l'Angleterre de la Suisse.

Les «Carvairs» peuvent embarquer chacun cinq ou six voitures, selon les dimensions de celles-ci, ainsi que vingt-trois passagers de classe touristique, logés dans une cabine située à l'arrière de l'appareil.

Ce pont aérien pour motorisés entre les bords de la Tamise et ceux du Léman, répond véritablement à un besoin et son existence ne peut que favoriser le développement du tourisme à destination de notre pays. — V.

Dans nos stations

Ouverture de la saison d'été à Villars

Cette année la saison a commencé de très bonne heure dans la grande station des Alpes vaudoises, puisqu'on nous annonce que le Villars-Palace a ouvert ses portes le 23 juin. C'est nettement plus tôt que d'habitude, mais l'ouverture a été décidée afin d'accueillir plusieurs congrès qui siégeront à Villars. Toutes les autres maisons sont également couvertes et toutes les installations sportives sont prêtes — golf, piscine, tennis — les télécabines, télésièges, etc. La patinoire artificielle qui a déjà fonctionné en juin est en train de recevoir sa couverture de protection contre pluie et soleil et fonctionnera en plein avec un programme chargé, tant du point de vue artistique que du hockey sur glace, avec des matchs internat. durant tout l'été. Comme nouvel équipement, la station mettra à disposition de ses hôtes une piste artificielle de ski. On patinera et on skiera donc tout l'été à Villars. Le comité d'organisation de la course de côte automobile Ollon-Villars met actuellement sur pied son

programme et compte déjà de grands noms à mettre à l'affiche de cette course qui se disputera les 25 et 26 août.

C'est un début prometteur et l'avenir montrera certainement que l'intense activité de l'office du tourisme de Villars et des hôteliers de la station porte ses fruits.

Château-d'Oex a des soucis

Les résultats touristiques enregistrés par Château-d'Oex l'année dernière sont fort satisfaisants et la création d'un centre sportif a certainement été pour beaucoup dans cette évolution. Château-d'Oex voudrait poursuivre sur la lancée, mais la nouvelle de la transformation possible du Grand Hôtel en pensionnat de jeunes gens fait planer une grave menace. En effet, le nombre de lits d'hôtel et de pension a déjà tendance à régresser et la disparition du principal établissement de la station porterait un coup à l'économie en général et au tourisme en particulier, en raison de la capacité d'hébergement de cet établissement et surtout de son rang. Des efforts ont été faits pour conserver cette maison à sa destination première et l'on espère qu'ils aboutiront.

De même, la question du raccordement de la station vaudoise à la route d'évitement dont la construction est très prochaine, fait couler beaucoup d'encre.

Charmey, station ouverte

Un village montagnard de la Gruyère vient de s'ouvrir officiellement au tourisme! Fait divers si l'on veut, événement pour cette célèbre région des Préalpes fribourgeoises qui sent bon l'herbe verdoyante et la crème au baquet.

Le premier télécabine du canton, dit des Dents-Vertes, est dorénavant à la disposition des milliers de touristes qui, jusqu'ici, n'avaient que l'ardeur de leurs muscles pour atteindre les sommets si appréciés du Vieux-Comté. La technique y a remédié d'une façon magistrale en créant, dans le cadre d'une vaste organisation ad hoc, un complexe touristique remarquable.

Et l'on n'a rien négligé pour assurer des conditions agréables de vacances puisqu'un restaurant typique, situé à 1650 m d'altitude, offrira ce que la montagne improvisée et le skieur affamé solliciteront en gourmet comme en gourmand.

Car Charmey, qui est équipé d'une façon moderne et rationnelle, est capable de recevoir ses hôtes en été et en hiver, deux skilifts pour ski de printemps n'attendant que leur fonctionnement.

Enneigement exceptionnel, panorama magique, clarté surprenante! Trois atouts incontestables qui feront certainement parler d'eux. C'est même en avion de tourisme que l'on pourra se rendre à Vounet, puisque des possibilités d'atterrissage n'ont pas été oubliées.

Une station est née. Elle n'a qu'un caprice: grandir dans sa beauté. José Seydoux

Aus der Hotellerie

Frohes Ereignis in Bad Schinznach

Wie wir erst jetzt erfahren, ist vor zweieinhalb Wochen unserem Mitglied Direktor Max Schlegel ein gesunder, kräftiger Junge — Peter Martin — geschenkt worden. Wir gratulieren zum Stammhalter und wünschen dem Ehepaar Schlegel recht viel Freude in Familie und Beruf.

Zahlungsverkehr

Erhöhung der Devisenzuteilung in Südafrika

Wie die Schweizerische Botschaft in Pretoria soeben mitteilt, haben die südafrikanischen Behörden mit Rücksicht auf die verbesserte Devisenlage eine Lockerung im Reiseverkehr verfügt. Die Quoten für Auslandsreisen betragen nun:

- Erwachsene maximal R. 2000 (bisher R. 1000) im Jahr.
- Kinder unter 12 Jahren maximal R. 800 (bisher R. 400) pro Jahr.
- Für Reisen in die Nachbarländer wird die Zuteilung auf R. 250, bzw. R. 100 festgesetzt.
- Geschäftsreisenden können höhere Zuteilungen gewährt werden.

Vient de paraître

Le numéro 9 de la revue de «Pro Jura» a paru

Nous ne répéterons jamais assez tout le plaisir que les amis du Jura éprouvent en voyant arriver sur leur table un nouveau numéro de la magnifique revue éditée par l'association touristique jurassienne.

La formule en est chaque fois renouvelée et les photographies de Jean Chausse sont un enchantement, de même que les amusants dessins de Serge Voisard.

Comme il se doit, ce neuvième numéro est consacré à Rousseau et au retour à la nature et l'on vit avec le philosophe à La Ferrière où il séjourna une quinzaine de jours. De brefs extraits des Confessions, d'Emile, des Réveries du promeneur solitaire et de la Nouvelle Héloïse montrent comment Rousseau fut un précurseur en matière de tourisme pédestre, de promenades gastronomiques et de voyages en général.

C'est une réussite de plus à l'actif de Pro Jura et nous recommandons à tous ceux à qui cette région tient à cœur et qui ne connaîtraient pas encore cette revue de se la procurer au secrétariat de Pro Jura à Moutier, Rue centrale 17a. Les huit premiers numéros sont encore disponibles au prix de 2 fr. par exemplaire.

Retour à la nature — cette année de nouveau vacances en Suisse

(cvp) Le Guide de vacances 1962/63, qui vient de paraître, est distribué ces jours aux 220 000 familles-membres de la Caisse suisse de voyage, qui l'attendent, comme chaque année, avec impatience. Présentée d'une façon engageante, cette brochure

annonce la prochaine saison des vacances. Mais là n'est pas sa seule intention: elle veut aider tous les amis de la Caisse de voyage à préparer leurs plans de vacances et de voyages en Suisse.

Dans les premières pages, on y trouve des renseignements sur le système d'épargne au moyen des timbres de voyage qui a pour but de permettre aux personnes aux revenus modestes de jouir elles-mêmes de la détente parfaite que fournissent les vacances passées hors du milieu habituel. Ce guide mentionne ensuite plus particulièrement les offices qui vendent les timbres de voyage à prix réduit: la poste, un grand nombre de coopératives de consommation, de nombreuses entreprises privées et organisations de la branche des denrées alimentaires, la plupart des syndicats, environ 1700 employeurs et un certain nombre d'entreprises dérivant des primes.

Il contient ensuite une liste des entreprises qui acceptent en paiement, comme espèces, les bons de voyage: chemins de fer, bateaux, cars postaux, cars privés, 1600 hôtels, établissements thermaux et restaurants, 3700 logements de vacances, de nombreuses agences de voyages, cabanes, maisons de vacances, homes d'enfants, écoles d'alpinisme, places de camping, etc.

Il commente également les actions de la Caisse suisse de voyage en faveur des vacances familiales: l'action des vacances gratuites pour 300 familles, celle des vacances à l'hôtel à demi-prix pour 50 familles ou couples ou celle des séjours gratuits d'hiver au village de vacances d'Albognon près de Lugano. L'action des logements de vacances à prix réduit offre de beaux logements au Tessin, dans l'Oberland bernois, dans l'Emmenthal, au Jura bernois, en Suisse centrale, en Suisse orientale, aux Grisons, en Valais et à Leyzin, logements destinés en premier lieu aux familles qui ne disposent que de ressources modestes.

«L'Electricité pour tous»

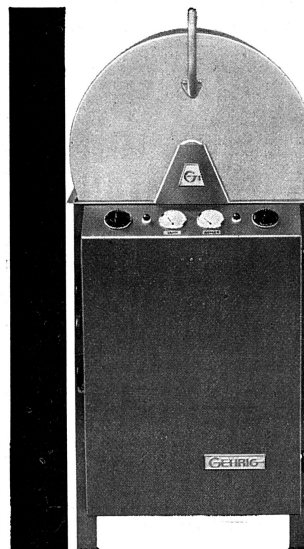
revue trimestrielle, éditée par «OFEL», Lausanne, conjointement avec «Electrodiffusion», Zurich, No 2/1962, 40e année, 36 pages, nombreuses illustrations et dessins.

Premier regard sur l'été! Telle est la légende de la photographie de la page de couverture de ce numéro qui annonce la belle saison des vacances.

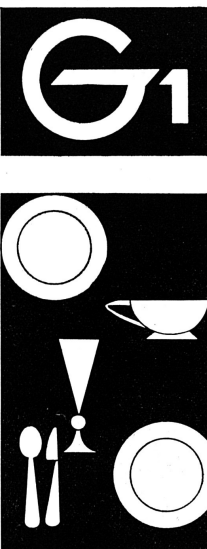
C'est aussi le moment, à la veille des grandes chaleurs, de rappeler tous les services que peut rendre à la maîtresse de maison un réfrigérateur de qualité et elle y trouvera des renseignements précis sur la conservation de chaque catégorie d'aliments.

Deux articles documentaires ne manqueront pas de retenir l'attention des lecteurs de cette revue de famille: «Bisses valaisans et aménagements hydroélectriques» et «Les débuts de l'électricité en Suisse romande» apportent, chacun dans son genre, des renseignements fort intéressants. Le conte traditionnel est intitulé «Scipion contre Hannibal». C'est à 22 siècles de distance, une page importante de l'histoire du Grand St-Bernard.

Enfin, les rubriques habituelles «L'actualité», «Le monde sous tension», etc. complètent fort heureusement ce numéro bien étoffé qui pourra être un agréable compagnon si jamais vos vacances sont malheureusement entrecoupées de quelques jours de pluie...



G1



ESPA, Halle 4, Stand 406

G1 die formvollendete schweizerische Geschirrspül- und Gläser-Spülmaschine. — Trotz kleinstem Raumbedarf, größte Leistung! Sparsamste automatische Waschmittel-Dosierung! Glanz Trocknung! — Wir beraten Sie gerne!

GEHRIG

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

Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 275077




Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/90 60 44
KÜSNACHT/ZH

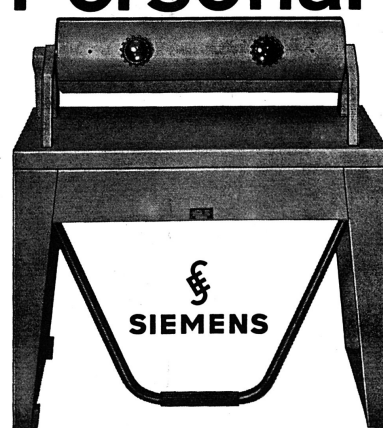


Durchschnittspreis 19 Rp.

Wenn Sie

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

Personal-Sorgen



Das Glätten Ihrer Wäsche bewältigen Sie spielend mit dem

SIEMENS

Heimbügler

Modern in der Form
Leicht in der Bedienung
Führend in Leistung,
Qualität und Preis

In der Schweiz über 10 000 im Gebrauch

BON

SIEMENS

Senden Sie kostenlos Prospekte und Referenzliste an:

Name: _____ R

Strasse: _____ Ort: _____

Elektrizitätserzeugnisse AG, Löwenstr. 35, Zürich 1

Für die Parkbepflanzung:

Begonia, div. Sorten
Ageratum
Salvia
Fuchsia
Verbena
Sommerflieder

STÖCKLI



Paul Stöckli

Blumen
Gärten

Frick Tel. (064) 7 11 41

Günstig abzugeben

Boden-
reinigungs-
maschine

Marke Suter-Strickler
Junior
mit Zubehör Fr. 495.—
E. Bisang, WIBIS-Boden-
reinigungsmaschinen,
Affolten a. A., Telephon
(051) 99 63 36.

Restaurant-Stühle
ab Lager



Mod. Nr. 600 nur Fr. 25.—
Buchen hell u. nussbaumfarbig
3466

KEUSCH & SOHN

Boswil/AG (057) 74284

Tische und Stühle

Verkehrsverein St. Gallen

An der 73. Generalversammlung des Verkehrsvereins der Stadt St. Gallen konnte der Präsident, Stadtmann Dr. E. Anderegg, als Referent den neuen st.-gallischen Landammann H. Schneider begrüßen, der sich in einem ausgewogenen Kurzerferat über die «Förderung der Fremdenverkehrswerbung durch den Kanton St. Gallen» äusserte. Eine vermehrte Fremdenverkehrswerbung wird im Kanton St. Gallen als ein Gebot der Stunde betrachtet, und hierfür werden, falls das von der Exekutive und Legislative angenommene Gesetz über die Förderung des Fremdenverkehrs allenfalls auch vor dem Volk standhält, jährlich rund 100 000 Fr. neue Mittel bereitgestellt.

Die Generalversammlung genehmigte Geschäftsbericht sowie die Rechnung für 1961, die mit einem leichten Passivsaldo abschloss. Aus dem Vorstand traten Bürgerpräsident K. Buchmann sowie Direktor K. Delway vom Hotel «Metropol» zurück. An ihrer Stelle wurden M. Zürcher und Direktor E. Leu-Waldis vom Hotel «Walhall» neu in den Vorstand des Verkehrsvereins gewählt. Als neuer zweiter Revisor beliebte Direktor Gétaz vom Hotel «Ekkehard». Direktor E. Leu ist neuer Präsident der Sektion St. Gallen des Schweizer Hotelier-Vereins. Nach dem Referat von Landammann H. Schneider orientierte Verkehrsleiter A. Moser über die «Koordinierung der regionalen, kantonalen und lokalen Fremdenverkehrsverbände» und zeigte einige interessante Aspekte zeitgemässer Werbung für den Tourismus auf. Mit der Vorführung der beiden neuen Farbon-Werbefilme der Nordostschweizerischen Verkehrsvereinigung über die Nordostschweiz und des Verkehrsvereins St. Gallen über die Stadt als Zentrum des Tourismus fand die Versammlung ihren Abschluss.

Divers

Nouveau directeur du développement pour l'Europe de Pan Am

M. Wilfred Groote a été nommé directeur du développement de Pan American World Airways pour l'Europe, succédant à M. Robert E. Smith qui a été appelé à un poste de vice-président.

M. Groote, qui assumera ce poste important à partir du 1er juillet 1962, est diplômé des universités de Zurich et de Caroline du Nord (USA) et parle cinq langues. Il sera domicilié à Genève.

M. Smith sera établi à New York pour pouvoir concentrer ses efforts sur le développement des arrangements touristiques en tous points du globe.

Spectacles chorégraphiques à la roseraie du parc de la Grange

En raison de l'inclemence printanière, les roses ont tardé à s'ouvrir cette année. Mais, maintenant que la chaleur est là, elles commencent à s'épanouir et la Roseraie du parc de la Grange paraît dans tout son éclat. Aussi, dès le début de l'été, et jusqu'à la mi-juillet, la Roseraie s'illuminera chaque soir. Plusieurs fois par semaine, dans ce décor féerique, au son d'une musique appropriée, évoluent les danseurs et les danseuses des écoles de danse de M. et Mme Willy Flay et de M. Ulysse Bolle. C'est frais, c'est léger, c'est plaisant, combien. Ces spectacles chorégraphiques sont destinés aussi bien à la population locale qu'aux hôtes innombrables qui peuplent actuellement les hôtels et les pensions de Genève.

Cette année encore, en raison, cette fois-ci, des festivités organisées en l'honneur de Jean-Jacques Rousseau, les Intérêts de Genève ont renoncé à organiser leur fameuse Semaine de la Rose: les conditions atmosphériques n'ont pas toujours permis de récompenser les efforts comme ils auraient pourtant mérité de l'être. — V.

La revue estivale à grand spectacle a débuté au Grand-Casino

Le Grand-Casino — il s'agit de l'ancien Kursaal, au quai du Mont-Blanc — est par excellence le théâtre d'été de Genève. A l'enseigne de «Rires et sourires 62», la revue à grand spectacle de Jean Valmy, dont les sketches sont plaisants, les danseurs et danseuses adroits et bien choisis, les beautés parisiennes habillées, ou déshabillées, avec beaucoup de grâce, la musique dynamique et entraînante, vient d'y commencer une carrière qui se poursuivra brillamment durant la saison estivale, pour le plus grand plaisir de tous, y compris les hôtes de passage. Ils n'ont certes pas besoins de connaître le français, pour en apprécier à leur juste valeur le charme et la saveur piquante. — V.

Seenachtfest Zürich 30. Juni 1962

Grosse Tombola

«Wänn scho — dann scho!» So könnte man die Anstrengungen des Organisationskomitees um eine attraktive Tombola am Zürcher Seenachtfest kurz und bündig umschreiben. Wenn schon eine Tombola — dann eine reich dotierte, die den glücklichen Gewinnern auch wirklich überraschende Preise bietet.

Nun — diese Bemühungen haben reüssiert. Am 30. Juni werden Gaben im Gesamtwert von über 75 000 Fr. zur Verfügung stehen. Mehrere Autos, Fernseh- und Radios, Uhren, Schreibmaschinen, Fahrräder, Fluggutscheine warten auf ihre Gewinner. Damit ein glückhafter Loskäufer gerade am Seenachtfest gefeiert werden kann, erfolgt die Ziehung nach System Landeslotterie sofort nach Verkauf der Lose.

Grimsel Hospiz in Flammen

Am Dienstagmittag zwischen 14 und 15 Uhr brach im alten Teil des Grimsel-Hospizes ein Feuer aus. Die Brandbekämpfung wurde vorerst von den

Festungswächtern aus dem Rayon Brig aufgenommen. Ihnen schlossen sich Mannschaften der Kraftwerke Oberhasli an, und schliesslich stiessen auch die Feuerwehren des Tales, insbesondere diejenigen von Meiringen, dazu.

Um 23 Uhr war das Feuer noch nicht gelöscht. Ausser dem Festungswachkorps 11 kämpften die Feuerwehren der Flugplätze Interlaken und Unterbach bei Meiringen sowie die Feuerwehren von Brienz, Meiringen, Guttannen und Innerschönenberg gegen das Feuer.

Das Grimsel-Hospiz besteht aus drei Trakten, wovon zwei aus Stein sind. Nach letzten unbestätigten Meldungen soll das Feuer nunmehr auch auf die steinernen Trakte übergegriffen haben. Verletzte sind bisher keine zu beklagen, hingegen haben sich etliche Personen Rauchvergiftungen zugezogen.

Über die Ursachen des Brandes ist vorläufig nur so erfahren, dass dieser auf die Unvorsichtigkeit eines Angestellten zurückzuführen sei. Man spricht von einer weggeworfenen Zigarette. Die Schadenssumme ist jetzt schon als sehr hoch zu taxieren. Das Hospiz gehört den Kraftwerken Oberhasli und ist versichert. Es befindet sich auf über 2000 Meter Höhe auf bernischem Territorium und ist 1928 neu gebaut worden.

Inserate und Abonnement

Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 37,5 Rp., Reklamen Fr. 1,30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechende Rabatt. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 24.—, halbjährlich Fr. 15.—, vierteljährlich Fr. 8.—, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.—, halbjährlich Fr. 18.—, vierteljährlich Fr. 10.—, 2 Monate Fr. 7.50. Postabonnements: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postchek und Girokonto V 85, Telefon (051) 348690.

Redaktion: Ad. Pfister

P. Nantemond

Inseratentgelt: E. Kuhn

Buffetier

fachkundiger, sucht Stelle auf Mitte Juli in Restaurant, Zürich oder Basel. Offerten an E. Lüdin, Postlagernd, Brunnau SZ.

Italien, 44 ans, longue expérience, cherche place à l'année comme

CHEF D'ETAGE ou ILE MAITRE D'HOTEL

en Suisse italienne. Offres sous chiffre EM 1918 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Welches Hotel kann einem gebildeten Norditaliener, 36 Jahre alt, Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift beherrschend, mit guter Ausländerfahrung im Hotelgewerbe, eine passende Stelle als

Empfangsportier oder Nachtconciierge

bei guter Bezahlung und angenehmem Betriebsklima anbieten? Offerten unter Chiffre EN 1919 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel

(Suisse)

ref. de lere ordre cherche emploi pour saison d'hivers 1962 — 1963. Offres sous chiffres MH 1945 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junges

Hotelier-Ehepaar

Zur Zeit Leitung eines Erstklassenhauses, sucht sich auf Herbst oder Winter zu verändern. Schweiz oder Ausland, Jahresstelle. Zuschriften erbeten unter Chiffre HE 1712 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Versierter Koch

gesetzten Alters, mit tüchtiger Frau, seriöse Kräfte, suchen sich zu verändern. In Frage kommen: Personalrestaurant in Handel und Industrie, Heim oder Klinik, evtl. anderer Vertrauensposten. Offerten erbeten unter Chiffre PU 20410 W an Publicitas Winterthur.

A louer

auberge-café-restaurant

dans une bonne station du Valais. Excellent établissement sur grand passage, avec tout confort. Pour traiter Fr. 80.000. Ecrire sous chiffre P 9197 S à Publicitas Sion.

DUO

(evtl. Trio)

frei

vom 6. August bis 6. Sept. Offerten erbeten an M. Simmen, 61, rue de Carouge, Genève.

Büroangestellte

Junge

mit Handelsdiplom und einigen Jahren Praxis, sucht abwechslungsreiche Stelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Kenntnisse Englisch. Eintritt 1. Juli oder nach Vereinbarung. B. Spörri, Zugerbergstrasse 30, Zug.

Chesières-Villars

A vendre

Chalet-Pension

(60 lirs, 2000 m² de terrain). Accès par la route. Vue magnifique, convient fort bien pour colonies de vacances, homes d'enfants... A remettre immédiatement pour cause de santé. Ecrire sous chiffre P 505-16 S à Publicitas, Sion.

Badwanne und Wandplatten



spiegelblank mit dem entfeintenden Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt schonend und schnell.

W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11

Seit 1931 bekannt für besonders prompten Kundendienst. Praktische Weissblech-Strudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Koch-Lehrstelle

Bäcker-Konditor, der soeben seine Lehrzeit abgeschlossen hat, möchte noch eine Kochlehre absolvieren. Anfragen bitte an J. Canova-Ruch, Derendingen, Bahnhofstrasse, Telefon (065) 3 73 91. (Weisland bevorzugt.)

Jüngling

18 J., französisch, englisch und deutsch sprechend, sucht Stelle vom 15. Juli bis 1. September in der deutschen Schweiz. Telefon (022) 33 01 62.

Deutsche Studentin

mit engl. und franz. Sprachkenntnissen sucht interessante Beschäftigung in Hotel, von Anfang Juli bis Ende Oktober. Fr. G. Walder, Gernersheim (Deutschland).

Junger Irländer sucht Stelle als

Direktions-Assistent

Dipl. Hotelfachschule Shannon. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Zeugnisse und Referenzen. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre OFA 3250 Sch. Orell Füssli-Annoncen AG, Schaffhausen.

Maitre d'hôtel

4 langues, cherche place. Ecrire sous chiffre Z 132246 X Publicitas, Genève.

Köchin

in Pension oder als Nebenköchin zu Küchenchef in guten Hotel. Maria Salzgeber, «Latsch», Pazy CH. Telefon (081) 5 46 04, von 18-20 Uhr.

Mehr als 90% von unseren Schülern kommen auf Empfehlungen der früheren zufriedenen Studenten.

THE GABLES

School for Students of English Ramsgate Road, Margate (England).

Barmaid

fach- und sprachkundig, sucht Stelle in Dancingbar nach Überinkunft. Offerten unter Chiffre BD 1884 an die Hotel-Revue, Basel 2.



150 Jahre Tradition Ihr Lieferant für Porzellan und Glas



mit sep. Anhangs-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend erneuert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen. E. Schwäbiger, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Hotelier (evtl. Ehepaar)

mit grosser Erfahrung und erstklassigen Referenzen, umständehalber wieder frei, sucht für baldmöglichst oder später die selbständige

Leitung

eines Hotel- und Restaurantbetriebes zu übernehmen. Eventuell Mithilfe oder Vertretung. Offerten unter Chiffre HL 1948 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteldirektor

gesetzten Alters, in allen Sparten des Betriebes erfahren, wünscht sich auf Herbst oder Frühjahr zu verändern. Vieljährige Erfahrung, viersprachig in Wort und Schrift. Grosser in- und ausländ. Kundenkreis. Offerten unter Chiffre HO 1903 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird Wintersaisonstelle für

Kochlehrling

williger Bursche, 18 Jahre alt. Interessenten melden sich an: Hotel garni und Café-Restaurant Schmid, Am See, Brunnau.

Aus Gesundheitsrücksichten ist an der Linie Basel-Olten

Landgasthof

(Speiserestaurant)

baldmöglichst, evtl. 1. 1. 1963 zu verpachten. Interessenten wenden sich unter Chiffre Z 53811 O an Publicitas AG, Basel.

A remettre à Lausanne

café-restaurant

de grande renommée. Clientèle de 1er ordre. Revenu important pour couple expérimenté du métier. Eventuellement gracieuse libération contre solides garanties. Bail 14 ans renouvelable. Achat possible de l'immeuble. Offres sous chiffre PV 81266 L à Publicitas Lausanne.

HOTEL

IMMOBILIEN-ZÜRICH AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Karmann

Seldengasse 20, Telefon (051) 236364

Ältestes Treuhandbureau

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

Erstklassige Referenzen

Revue - Inserate haben Erfolg!

Lunch-Artikel

Lunchschicks und -tragtaschen, Lunchpapier, Sais- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog.

Telephon (041) 2 38 81

Abegglen - Pfister AG Luzern

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft, bei guter Entlohnung:

Chef-Entremetier Commis de cuisine Buffetdame Buffettöchter Servier-Lehrtochter

(nicht unter 16 Jahre)

Offerten oder persönliche Vorstellung mit Unterlagen über bisherige Tätigkeit erbeten an Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, St. Gallen. Telefon (071) 23 35 35.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt für Sommersaison mit sehr gutem Verdienst:

Serviertöchter Saaltöchter oder Kellner Koch-Commis

Offerten mit Zeugnissen an Hotel Kurhaus Rietbad (Toggenburg). Telefon (074) 7 68 91.

Gesucht nach Lugano

wegen Erkrankung

Küchenchef

per sofort, von Juli bis Oktober. Offerten mit üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüchen an: Familie Huber, Strandhotel Seggarn, Lugano-Lido.

Gesucht nach Übereinkunft

Geranten- Ehepaar

nach Basel

tüchtig und ehrlich, mit Wirt-Fähigkeitsausweis und Erfahrung zur Führung eines Bar-Restaurants. Sehr gute Verdienstmöglichkeit. Kautions nach Vereinbarung. Logis vorhanden. Jahresstelle. Offerte mit Photo, Zeugnisbeschriften, Lebenslauf und Referenzen unter Chiffre OFA 783 A an Oreil Füssli-Annoncen A.G., Basel 1.

Gesucht

zu baldmöglichstem Eintritt, charmante, zuverlässige

Barmaid

Geboten wird sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Telefon (056) 2 83 40.

Hotel Hochhaus Linde, Baden

sucht per sofort:

Buffettochter Zimmermädchen

Telefon (056) 2 83 85.

Erstklasshotel in Zürich

sucht in Jahresstellen:

Officegouvernante Demi-Chef Commis de rang

für à-la-carte-Restaurant. Offerten mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Plaza, Restaurant Lido, Zürich.

HILDEBRAND-Geschirrwashmaschinen
führend in der Schweiz.
Wir verkaufen unter anderem weitere 26
verschiedene MEIKO-Modelle.**ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau**

Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telefon (051) 34 88 66

Gesucht

auf 1. Juli oder nach Übereinkunft:

Alleinkoch Officebursche oder Officemädchen Küchenbursche Kellerbursche

Offerten mit Zeugnissen an Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad. Telefon (041) 83 11 47.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft

Hilfskoch

mit Aussicht auf die Chefstelle für nächsten Sommer. (Saison 1. Mai bis Ende Oktober.) Offerten an Berghaus-Restaurant Niesen-Kulm, Niesen-Kulm B.O. Telefon (033) 9 81 13.

LUGANO

Zu vermieten

gutgehendes, mittelgrosses

Hotel-Restaurant

modern eingerichtet, sehr schöne Seesicht. Kapitalkräftige Fachleute wenden sich unter Chiffre L.O 1981 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Koch-Pâtissier

(mit Ehefrau)

zur Leitung eines Tea-Room-Restaurants. Grosse Küche, 100 Sitzplätze und 80 Terrassensitzplätze am Bahnhof in grosser Industriestadt. Offerten unter Chiffre KP 1946 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort in mittleres Hotel in Weggis

Saaltöchter

(Englisch oder Französisch sprechend)

Anfangs-Zimmermädchen Küchenmädchen oder Küchenbursche

Telefon (041) 82 11 05.

Strandhotel Seeblick, Faulensee/Spiez

sucht für die Sommersaison bis Ende Oktober:

Restaurationstochter oder Kellner (sprachkundig) Saalpraktikantin Hausmädchen

Eintritt sofort. Offerten sind erbeten an O. Habegger, Strandhotel Seeblick, Faulensee (Bern Oberland).

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,
mache sich zur Pflicht, die nicht
berücksichtigten Offerten samt
den Beilagen so rasch als mög-
lich an die Bewerber zurückzu-
senden. Er erweist damit nicht
nur diesen, sondern auch sich
selbst einen Dienst.

Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste
Bar-Schule in der Schweiz!
Deutsch, Französisch,
Italienisch, Tages- und
Abendkurse. Auch ohne
Einschränkung der Berufs-
tätigkeit.L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68Mit
nur **5 Rp.**offenes Couvert fran-
kieren! Sofort erhalten
Sie ohne Abenden-
der-Adresse verschlos-
sen, diskret d. inter-
ess. illustr. Katalog
über hygienische Spe-
zialartikel, Neuheiten
und Preisliste gratis.
Inserat senden an
Drogerie Schaefer,
St. Jakobstrasse 39,
Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Restaurationskellner Commis de cuisine und Hausbursche

per sofort gesucht von Hotel Waldhaus Dolder,
Zürich.**Hotel Dom, Saas-Fee**

sucht für Sommersaison Juli/August:

Koch oder Commis Buffet-Lehrtochter

L'Hôtel Suisse à Genève

cherche pour le 15 juillet ou date à convenir une

téléphoniste

(et aide à la réception)

qualifiée, français, allemand, anglais. Faire offre
avec références et photographie.**Gesucht**per sofort tüchtige(r), im Speiservice
gewandte(r)

Serviertochter oder Kellner

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Frei-
zeit. Offerten erbeten an Seehotel Du Lac, Weggis.
Telefon (041) 82 11 51.**Gesucht nach Lugano**

Saaltöchter oder Anfangs-Saaltöchter Zimmermädchen oder Anfangs-Zimmermädchen Chef de partie oder Commis de cuisine Gouvernante od. Anfangs-Gouvernante

Offerten an E. Fassbind, Hotel Continental, Lugano.

Gesucht

per sofort junger

Kellner oder Serviertochter

in umgebautes Restaurant. Hoher Verdienst, pro
Woche 1 Tag geschlossen. Offerten an W. Breyer,
Hotel Bahnhof, Teufen AR. Telefon (071) 2365 21.**Hotel-Restaurant „Le Mazot“ Baden**

sucht in Jahresstelle jungen, initiativen

Chef de cuisine

der, wie sein Patron, Freude an schönen Platten
hat. Für verantwortungsbewussten Chef gutbezah-
ler, idealer Posten.

Ebenso benötigen wir einen

Commis de cuisine

der sich in einer erstklassigen Küche weiter aus-
bilden möchte.**Gesucht**

für Juli/August:

Kellner oder Saaltöchter

auch Student (in), für Saalservice.

Hotel Bernina, Davos-Platz. Tel. (083) 3 50 91.

Hotel Bären, Bern Restaurant Bärenstube sucht:

Service-Praktikantin

Jungere Tochter bietet sich Gelegenheit, in erst-
klassigem Hotel-Restaurant den Service in kurzer
Zeit zu lernen. Deutsch und Franz., evtl. Englisch-
kenntnisse erwünscht. Eintritt nach Übereinkunft.
Anmeldungen schriftlich an Direktion Hotel Bären,
Bern, oder Telefon (031) 2 33 67.**Gesucht für sofort:**

Alleinportier Zimmermädchen

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen. Tele-
phon (036) 3 46 71.**In gute Jahresstellen gesucht**

tüchtige Obersaaltöchter evtl. junger Oberkellner Saaltöchter evtl. Anfängerin

Eintritt bald. Offerten an Bad-Hotel Bären, Baden.

Hotel Acker, Wildhaus

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

Restaurationstochter Anfangssekretärin Saalkellner Saaltöchter Anfangsportier

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht auf anfangs Juli:

Barman oder Barmaid

für neueröffnete kleine Bar in bester Lage.
Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie
Fuchs, Hotel Eiger, Wengen.**TESSIN**

(10 km von Lugano)

für Sommersaison Juni-November:

Hilfsköchin oder tüchtiges Küchenmädchen sowie Saaltöchter

Offerten unter Chiffre TN 1691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Serviertochter

Guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima.
Stadtcasino Winterthur.**Hotel Obersee, Arosa**

sucht per sofort:

Saaltöchter Bar-Serviertochter oder -kellner

für Sommersaison. Bei Zufriedenheit ist Engagement
für lange Wintersaison möglich.**URGENT**

On cherche pour saison d'été

jeune cuisinier

(cuisinière)

ou commis de cuisine

Offres avec prétentions de salaire à Hôtel-Resta-
urant Le Point du Jour à St-Cergue s/Nyon. Télé-
phone (022) 9 56 44.**Hotel Alpina, Klosters**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Zimmermädchen sowie Saaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien sind an oben genannte
Adresse erbeten.**On cherche**

cuisinier pâtissier ou commis-pâtissier

pour la saison d'été. Entrée 10-15 juillet ou à
convenir. Possibilité de faire plusieurs saisons.
Faire offre à l'Hôtel Farinet, Verbier VS. Télé-
phone (026) 7 13 56.**Gesucht**

sprachkundige Tochter für

Service und Reception

Geeigneter Vertrauensmitarbeiterin bieten wir an-
genehme Dauerstelle. Hotel Müller, Schaffhausen.

Gesucht**Geranten-Paar**

zur absolut selbständigen Führung eines Tea-Rooms in Zürich 1. Offerten unter Chiffre GP 1900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort für die Dauer der Sommersaison, und bei Eignung auch Winterengagement

**Chef de partie oder
Commis de cuisine
Angestellten-
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Officemädchen (-burschen)**

Elliofferten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel Victoria, St. Moritz.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

**junge Saaltöchter
Commis de cuisine
oder Hilfsköchin**

Offerten an Hotel Bel-Air, Eden, Grindelwald.

Gesucht

per sofort tüchtige

Restaurationsköcher

Hotel-Restaurant Salmen, Schlieren. Inh. A. Pfenniger, Telefon (051) 98 60 71.

Gesucht**Alleinkoch**

Eintritt nach Übereinkunft, Saison bis September/Okttober. Guter Verdienst. Hotel 40 Betten mit modernster eingerichteter Küche. Hotel Kurhaus Reuti, Brünig-Hasliberg.

Hotel Camelia, Locarno

sucht für sofort

**Kaffeeköchin
Küchen-Officebursche**

für Sommersaison bis Ende Oktober. Geregelter Arbeits- und Freizeit und Ferienanspruch. Guter Lohn. Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Raetia, Arosa

sucht für Sommersaison ab ca. 1. Juli

**Commis de cuisine
Saaltöchter
Lingère
Kochlehrling
Küchenbursche**

Garantielöhne für bedienungsgeldberechtigtes Personal. Bei Zufriedenheit langes Winterengagement. Offerten an M. Hasler.

Gesucht

in modern eingerichteten Hotel-Restaurant-Dancing (Baujahr 1960), französische Schweiz.

**2 Serviertöchter
für Dancing. Französischekenntnisse nötig.
Buffetköcher
(eventuell Anfängerin)
Küchenbursche
Kinder mädchen**

Eintritt 10. Juli 1962. Jahresstellen. Geregelter Freizeit und hoher Verdienst. Offerten mit Unterlagen an Ch. A. Kern, Kurhaus, Bad Heutrich bei Spiez.

Hotel Bellevue, Mäglingen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in gute Jahresstellen:

**Restaurationskellner
Bureau-Praktikantin**

(möglichst mit franz. Sprachkenntnissen)

Geregelter Arbeits- und Freizeit sowie guter Verdienst, rechte Unterkunft und Verpflegung zugesichert. Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an W. Ganter-Merz, Telefon (032) 2 42 02.

ALEMAGNA in der Schweiz

ALEMAGNA

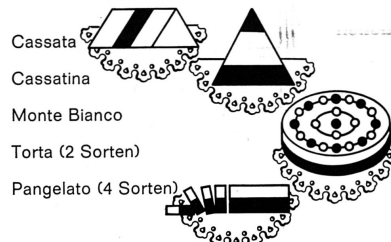
- eine der grössten Süsswarenindustrien der Welt - ist für ihre Glacen berühmt. Die unverfälschten Rohprodukte - reiner Rahm, feinste Schokoladen und Früchte erster Wahl - die Vielfalt der Sorten und die eleganten Packungen machen Alemagna-Glacen zu einem in jeder Hinsicht erstklassigen Produkt.

Heute werden die Alemagna-Glacen, genau nach italienischem Rezept, direkt in der Schweiz hergestellt - in der neuen, mustergültigen Fabrik der Alemagna S.A. Svizzera in Balerna-Chiasso.

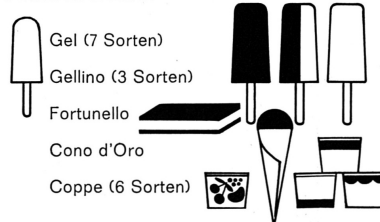
Ergänzen Sie gleich jetzt Ihr Angebot mit den köstlichen Alemagna-Glacen, regen Sie Ihre Gäste zu einem Versuch an. Sie werden es Ihnen danken und bestimmt wiederkommen, um bei Ihnen echte italienische Glacen zu konsumieren - GELATI ALEMAGNA!

**Wir empfehlen Ihnen hier
für Ihren Betrieb eine Serie von
Alemagna-Glacetypen:**

Am Tischchen zu konsumieren...

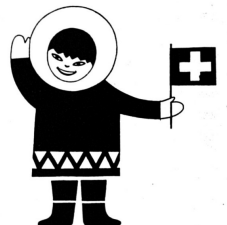


Im Stehen zu essen...



ALEMAGNA S.A. SVIZZERA

Machen Sie die Glace für Ihre Gäste selbst? Wir offerieren Ihnen: die «fixfertige» Alemagna-Glace in den 7 meistverlangten Sorten - eine günstige Gelegenheit!



Telephonieren Sie uns: Unsere Mitarbeiter stehen zu Ihrer Verfügung, um Ihnen zu zeigen, wie Sie mit der «fixfertigen» Alemagna-Glace nicht nur Zeit sparen, sondern Ihren Gästen auch einen aussergewöhnlichen Qualitätsstandard garantieren können - mit absolut unverfälschten Glacen von unvergleichlichem Aroma.

Lassen Sie diese Gelegenheit nicht ungenutzt - profitieren Sie gleich jetzt davon!

BALERNA-CHIASSO Telefon 091 - 412 83

GELATI ALEMAGNA

Hôtel Bellevue, Glion-Montreux
cherche

**commis de rang
demi-chefs**

Entrée de suite ou à convenir. Offres à la Direction.

Gesucht per sofort:

**Commis de cuisine
Commis de garde
Aushilfskoch
Buffetdame
Buffetbursche
Restaurationsköcher**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Robert Achermann, Hotel du Lac Hirschen, Brunnen.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft strebsame

**Tochter
als Stütze der Hausfrau**

in sehr gepflegten Hotelbetrieb. In Frage käme auch Anfängerin mit guten Kenntnissen im Haushalt. Schriftliche Offerten mit Bild, Referenzen etc. an Park-Hotel, Lenzerheide.

Gesucht

wird auf den 1. oder 15. Juli

Buffetdame

gesetzten Alters

2 Serviertöchter

sprechenkundig, in Jahresstellen, guter Verdienst für Restaurant-Dancing, 4 vollautomatische Kegelbahnen. Offerten erbeten unter Chiffre US 1878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht TESSIN

**Restaurationskellner
oder -kellnerin
Commis de cuisine
oder junge Köchin**

Guter Lohn. Offerten an Albergo-Ristorante della Campagna, Locarno-Minuso.

Gesucht

per 15. Juli 1962 in gutgehende Bar, freundliche, ehrliche

Barmaid

mit Servicekenntnissen. Kost und Logis im Hause. Offerte mit Zeugnissen und Photo sind erbeten an Frau E. Meier, Hotel Bahnhof, Glatthugg ZH.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft Restauranttochter. Offerten an Alla-Hotel, Spezialitätenrestaurant, Basel-Birsfelden. (645)

Gesucht für Sommersaison, evtl. ab sofort bis Oktober von neuem (novestier) Hotel (Mithilfe) des Commis de cuisine, Praktikantin, Anf. Barmid-Mithilfe im Service, sprachkundig, Buffettochter. Offerten unter Chiffre 647

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft Chef de partie, Sautier oder Gardemanger oder tüchtigen Commis. Offerten an Hotel de la Tour, Mostrose, Luzern. (651)

Gesucht ins Engadin von Erstklasshotel: Commis de cuisine, Kuchenhilfe (Sautier), Offerten unter Chiffre 652

Gesucht als sofort in neues Hotel in Zermatt Sekretärin-Journalistin, event. nur Aushilfe, bis Mitte Juli. Eilofferten unter Chiffre 653

Wir bitten

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

Vakanzenliste

der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken (aus Belgien) (Anhang: ein internationaler Postanwortcoupon) an: Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 francs en timbres poste (Belgique) (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 incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate all'Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

5560 Kellner evtl. Serviertochter, Barmen, sof., Restaurant, Basel
5561 Chasseur, sprk., Sekretärin (in evtl. Praktikantin (in), Anfangs-Küchenhilfe, Deutsch sprechend, sof., Restaurant, Basel
5562 Chef de service-Aide du Patron, Commis de cuisine, Buffettochter, sof., Restaurant, Nâhe Basel
5563 Commis de cuisine, Restaurantkellner, Serviertochter, sof., Grossrestaurant, Basel
5564 Commis de cuisine, Chef de partie-Tourant, sof., in U., Restaurant, Basel
5565 Officebursche, Restauranttochter, sprk., sof., Passantenhotel, Basel
5566 Haus-Küchenmädchen, sof., Restaurant, Basel
5567 Chef de rang, Zimmermädchen evtl. Anfängerin, sof., Passantenhotel, Basel
5568 Officebursche, Lingerie-mädchen, Commis de cuisine, Personalismädchen, Anfängerin, sof., Restaurant, Basel
5569 Restaurantkellner oder -tochter, sof., Hotel-Restaurant, Nâhe Basel
5570 Etagenportier, Commis de rang, sof., Erstklasshotel, Basel
5571 Kellner, Deutsch sprechend, Restaurant, Basel
5572 Serviertochter oder Kellner, sof., Passantenhotel, Basel
5573 Matronenbureau oder -bursche, Koch oder Köchin, Restaurant, Nâhe Basel
5574 Commis de rang evtl. Kellnerpraktikantin, sof., Erstklasshotel, Basel
5575 Commis de cuisine, 1. Juli, Passantenhotel, Basel
5576 Casseroier, Buffettochter, sof., Restaurant, Nâhe Basel
5577 Commis de cuisine, Chef de partie, Kellner, sof., Restaurant, Nâhe Basel
5578 Küchenmädchen, Kaffeeköchin, sof., Erstklasshotel, Basel
5579 Entremetteur, sof., Restaurant, Basel
5580 Serviertochter oder Kellner, sof., Restaurant, Basel
5581 Kellner, Serviertochter, Commis de cuisine, Hausbursche-Tourant, sof., Passantenhotel, Basel
5582 Etagenportier, Chef de rang, Demi-Chef, Buffettochter, Zimmermädchen, sof., Passantenhotel, Basel
5583 Nachportier, Deutsch sprechend, sof., Passantenhotel, Basel
5584 Kellner oder Serviertochter, Küchenchef, sof., Restaurant, Basel
5585 Entremetteur, Sautier-Rôtisseur, Buffettochter oder -dame, Deutsch sprechend, Restaurantkellner oder -tochter (Schweizer), sof., kleines Hotel, Basel
5586 Buffetdamen, Serviertochter oder Kellner, Commis Pâtissier, Chef de partie, Commis de cuisine, sof., Grossrestaurant, Bern
5587 Nachportier, Etagenportier, Bureaupraktikantin (in), Buffettochter, Buffetdamen, sof., 110 B. Bern
5588 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, sof., 150 B., Bâle
5589 Portier, sof. oder n. U., Hausbursche-Hilfsportier, Zimmermädchen, Deutsch sprechend, sof., 60 B., Bâle
5590 Restauranttochter (Schweizerin), Anfangsbuffettochter, sof., Restaurant, Bern
5591 Küchenmädchen oder -burschen, Hausburschen, sof., 40 B., Brienensee
5592 Economat-Gouvernante evtl. Tourante, Zimmermädchen-Tourante, sof., Erstklasshotel, Bern
5593 Saal-Restauranttochter, Lingerie-Zimmermädchen, 1. Juli, kleines Hotel, Berner Jura
5594 Buffettochter, Deutsch sprechend, Küchenchef oder Chef de partie, sof., 30 B., Bâle
5595 Bahn-Etagenportier, sof., 60 B., Bâle
5596 Sautier, Commis de cuisine, sof., Restaurant, Kt. Bern
5597 Commis de cuisine, sof., 60 B., Bâle
5598 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern
5599 Sautier, Commis de cuisine, sof., Restaurant, Kt. Bern
5600 Küchenchef, Serviertochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sof., kleines Hotel, Ostschweiz
5601 Demi-Chef de rang, Saalkellner, Restauranttochter, 1. Juli, 100 B., Thunsee
5602 Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Ostschweiz

Stellengesuche

Demandes de places

Salle und Restaurant

Buffetdamen gesesten Alters, fachkundig, tüchtig und flink, sucht Stelle, evtl. auch Aushilfe, Offerten unter Chiffre 939

Oberkellner-Chef de service, 45jährig, 5 Sprachen, (Membre chaine des Rôtisseurs), frei ab 1. Juli, Offerten an Ernst-Baumann, Südringstrasse 51, Zürich 37. (940)

Etage und Lingerie

Tochter, zuverlässig, sauber, sucht Stelle in Lingerie. Ostschweiz bevorzugt. Chiffre OFA 7338 St. Orell/Füssli-Annecien, St. Gallen. (946)

Loge, Lift und Omnibus

Portier-Conducteur oder Alleinportier sucht Engagement in gutes Haus, Saison- oder Jahresstelle bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 938

Conciierge, français, parlant allemand, désirent emploi saison. Sérieuses références. Offres sous chiffre 938

Divers

Fachhepar aus der Hotelbranche, Französisch sprechend, z. Zt. selbständig, sucht Wirkungskreis, Buffetier, Service, oder sonstigen passenden Arbeitsbereich in gutem Hause. Bin 60 Jahre alt, Ehefrau 28, Tochter 6 Jahre, Früherer Antritt 15. 10. 1962. Angebote von Verdienst- und Wohnungsmöglichkeit unter Nr. 89.782, Sarag, B.P. 327, Saarbrücken. (125)

5604 Saal- oder Restauranttochter evtl. Anfängerin, sof., 30 B., Nâhe Luzern
5605 Commis de cuisine, Commis-Pâtissier, Demi-Chef, Commis de rang, sof., 130 B., Genêve
5606 Sekretärin evtl. Praktikantin, sof., Restaurant, Luzern
5607 Ziehungsgewinn, Commis de cuisine, Lingerie-mädchen, alle möglichst Deutsch sprechend, sof., Hotel Kurhaus, Kt. Solothurn
5608 Kellner oder Saaltöchter, sof., 70 B., Zentralschweiz
5609 Commis de cuisine oder Chef de partie, sof., Casserioier, 1. Juli, Buffetdamen oder -tochter evtl. Anfängerin, n. U., 30 B., Aargau
5610 Kellnerbursche, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, sof., 80 B., Luzern
5611 Alleinlochk evtl. Koch oder Köchin, Tochter für Zimmer und Service, sof., 50 B., Zentralschweiz
5612 Pâtissier, Serviertochter, sof., 50 B., O.
5613 Chef de rang, Commis de rang, Glätterin-Lingère, sof., 40 B., Kt. Fribourg
5614 Koch neben Chef, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
5615 Zimmermädchen, Restauranttochter, sof., 50 B., Zentralschweiz
5616 Serviertochter, sof., mittelgroßes Hotel, Thunsee
5617 Mädchen als Tourist für Service, Etage, Buffet, Alleinlochk oder -köchin, 30 B., Kt. Fribourg
5618 Chef de partie, Küchenmädchen, Officemädchen, sof., Hotel, Zentralschweiz
5619 Alleinlochk, sof., kleines Hotel, Kt. Luzern
5620 Buffetdamen, Serviertochter, Deutsch sprechend, sof., Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn
5621 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., Ostschweiz
5622 Kellner oder Serviertochter, sof., 30 B., O.
5623 Köchin oder Koch, sof., kleines Hotel, Ostschweiz
5624 Kellner, kleines Hotel, Aargau
5625 Portier, Commis de rang, Officebursche-Küchenbursche, Zimmermädchen, Saaltöchter, Lingerie-mädchen, sof. oder n. U., 70 B., Kt. Bern
5626 Chef de rang, Commis de rang, sof., 80 B., Ostschweiz
5627 Portier-Hausbursche, Deutsch sprechend, sof., 40 B., Ostschweiz
5628 Küchenchef-Alleinkoch, sof., kleines Hotel, Aargau
5629 Kellner, Chef-Tourant, Restaurantkellner, 40 B., Kt. Gallen
5630 Alleinlochk oder -köchin, restaurationskundig, Serviertochter evtl. Anfängerin, Haus-Küchenmädchen, Bureaupraktikantin, sof., 40 B., Kt. Zürich
5631 Kellner, Deutsch sprechend, Saalpraktikantin, Nachportier-Hausbursche, sprk., Zimmermädchen, Anfangsbuffettochter, 1. Juli, 50 B., Kt. Zürich
5632 Demi-Chef de rang, Deutsch sprechend, sof., Erstklasshotel, Kt. Zürich
5633 Chef-Entremetteur, sof., Restaurant, Zürich
5634 Entremetteur, Koch-Tourant, Commis de rang, Office-mädchen, sof., 100 B., Zürich
5635 Commis de cuisine, Hilfszimmermädchen, Lingerie-mädchen, sof., 60 B., Zürich
5636 Chef-Kontrollleur, Chasseur-Kondukteur, Commis Commis, Chef-Tourant, Bureaupraktikantin, Economat-Gouvernante, Lingerie-mädchen, Glätterin, Angestellte-Zimmermädchen, Erstklasshotel, Zürich
5637 Matronenbureau, Commis de cuisine evtl. Köchin, sof., 30 B., Zentralschweiz
5638 Chasseur, sof., 80 B., Zürich
5639 Buffettochter oder -dame oder Schenkbusche, Casserioier, Küchenmädchen (evtl. Ehepaar), 1. Juli, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz
5640 Serviertochter evtl. Kellner, sof., 50 B., Aargau

Sommersaison-Stellen

Places d'été - Posti estivi

5640 Serviertochter, sof., 50 B., Lago Maggiore
5641 Serviertochter evtl. Kellner, sof., 40 B., Viterbo
5642 Commis de rang-Demi-Chef, sof., 50 B., Zentralschweiz
5643 Commis de cuisine, Chef de partie, Zimmermädchen, Saaltöchter evtl. Saalpraktikantin, 110 B., Craub
5644 Commis de cuisine, Etagenportier-Conducteur, sof., 70 B., O.
5645 Saal-Restauranttochter, Kellner, Alleinlochk, Zimmermädchen, sof., 70 B., O.
5646 Restauranttochter, Saaltöchter, Kellner oder Commis de rang, sof., 100 B., Craub
5647 Commis de cuisine oder Chef de partie, 40 B., Zentralschweiz
5648 Zimmermädchen, sof., 140 B., O.
5649 Hausbursche, Chef de partie, sof., 80 B., O.
5650 Chasseur-Hilfsportier, Commis de cuisine, sof., Hotel, Bâle
5651 Serviertochter für Tea-Room, Buffettochter-Betriebsleiterin für Tea-Room, Lingère, sof., Hotel-Restaurant, O.
5652 Oberkellner oder Oberkellner, Saaltöchter, Zimmermädchen, 90 B., Bâle
5653 Sekretär oder Sekretärin, sprk., sof., Erstklasshotel, Viterbo
5654 Küchenmädchen, sof., 30 B., O.
5655 Buffettochter, Serviertochter, sof., 70 B., Kt. St. Gallen
5656 Chef de rang, Commis de rang, Portiers, sof., 100 B., Wallis
5657 Küchenmädchen, Officemädchen, sof., 80 B., Engadin
5658 Commis de salle, sof., 120 B., Wallis
5659 Portier, sof., 70 B., Bern
5660 Küchenburschen oder -mädchen, sof., Hotel, Craub
5661 Serviertochter, sof., 50 B., Craub
5662 Pâtissier, sof., 50 B., Craub
5663 Buffettochter oder -dame, sof., Berghotel, Craub
5664 Zimmermädchen oder Hilfszimmermädchen, sof., 140 B., Craub
5665 Küchenbursche, Allgemeingouvernante evtl. Anfängerin, Buffettochter oder Anfängerin, sof., 60 B., Craub

5666 Koch, sof., mittelgroßes Hotel, Craub
5667 Serviertochter, sof., 90 B., Craub
5670 Bureaupraktikantin oder Sekretärin, sof., 60 B., Zentralschweiz
5671 Commis de rang oder Saaltöchter, sof., 80 B., Zentralschweiz
5672 Lingère, Saaltöchter, Buffettochter, sof., 60 B., Zentralschweiz
5673 Saaltöchter, sof., 60 B., Zentralschweiz
5674 Zimmermädchen, Saaltöchter, Köchin-Hilfsköchin, sof., 40 B., Zentralschweiz
5675 Anfangsbuffettochter, sof., 60 B., Zentralschweiz
5676 Saalkellner oder Commis de rang, Restauranttochter oder -tochter, Zimmermädchen, Lingeriehülle, Etagenportier, Koch, sof., 150 B., Viterbo
5677 Koch-Chef de partie, sof., 70 B., Viterbo
5678 Stoppelin, Officemädchen oder -burschen, sof., 70 B., O.
5679 Kellner oder Serviertochter, Commis de cuisine, sof., 90 B., Thunsee
5680 Sekretärin-Praktikantin (in), Buffetdamen, Buffettochter, Bahnhofbuffet, Zentralschweiz
5681 Lingerie-mädchen, sof., 100 B., O.
5682 Zimmermädchen, Küchenmädchen-Kaffeeköchin, sof., Saaltöchter, 1./15. Juli, 70 B., O.
5683 Zimmermädchen-Lingerie-mädchen, sof., kleineres Hotel, O.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

1 Sekretärinpraktikant, Schweizer, 21jährig, D., F., 15. 7. bis 15. 10.
2 Hilfsportier/Chasseur/Servicepraktikant, Belgier, F., et was D., und E., 15. 7. bis 15. 8.
3 Kulturpraktikantin/Hilfsportier/Chasseur/Hilfssekretär, Engländer, 19jährig, D., F., E., sofort bis August / Juli bis September.
4 Kellnerpraktikant/Hilfsportier/Chasseur/Hilfssekretär, Engländer, 19jährig, D., F., E., Juli bis August bis Sept.
5 Hilfsportier/Kellnerpraktikant/Chasseur, Österreich, 20jährig, D., E., sofort bis August / Juli bis September.
6 Hilfsportier/Chasseur/Bureaupraktikant, Israelit, z. Z. 27jährig, D., F., E., Ende Juni bis 15. Dezember.
7 Hilfsportier/Chasseur/Kellnerpraktikant, Schweizer, 19jährig, D., F., E., Juli bis September.
8 Hilfszimmermädchen/Servicepraktikantin, Holländerin, 19jährig, Holl., E., 1. 8. bis Januar 1963.
10 Hilfszimmermädchen, Engländerin, 20jährig, E., ab Sept.
11 Hilfszimmermädchen, Servicepraktikantin, Engländerin, 20jährig, D., F., E., sofort bis August / Juli bis September.
12 Sekretärinpraktikantin, Schweizerin, 19jährig, D., F., Ende Juni bis August.
13 Hilfszimmermädchen/Servicepraktikantin, Engländerin, 20jährig, D., F., E., Juli bis August bis Sept.
14 Hilfszimmermädchen/Servicepraktikantin, Engländerin, 23jährig, E., etwas F., sofort bis November.
15 Servicepraktikantin/Bureaupraktikantin, Österreichin, 20jährig, D., F., E., Juli bis September.
16 Kulturpraktikantin/Hilfsportier, Engländer, 17jährig, E., Sp., F., August bis September und 20. 12. 62 bis 21. 63.
Bewerbungunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugesucht auf Anfrage an Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel. Telefon (061) 34 86 97.

5684 Alleinseviertochter, sof., 40 B., Zentralschweiz
5685 Chef-Gardemanger, Chef-Entremetteur, Chef-Pâtissier, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Serviertochter, sof., 120 B., Viterbo
5686 Sekretärin-Praktikantin, Demi-Chef, sof. oder n. U., 150 B., O.
5687 Küchen-Hausmädchen evtl. -bursche, sof., kleines Hotel, Zentralschweiz
5688 Hilfskochen, sof., kleines Hotel, Interlaken
5689 Hilfszimmermädchen, Zimmermädchen, Etagenportier, Glätterin, Mangemädchen, Gärtner, Hilfsportier, sof., Erstklasshotel, Interlaken
5690 Commis de cuisine, Deutsch sprechend, 50 B., Interlaken
5691 Küchenchef, sof., 70 B., Interlaken
5692 Portier, Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, sof., 80 B., Interlaken
5693 Commis de cuisine, Zimmermädchen, sof., 70 B., Interlaken
5694 Zimmermädchen, sof. oder n. U., 100 B., Interlaken
5695 Commis de rang, 1. Juli, 100 B., Interlaken
5696 Koch oder Commis de cuisine, Nachportier oder Congar, Congar, Zimmermädchen, Interlaken
5697 Commis de cuisine, sof., 60 B., O.
5698 Restaurantkellner, sof., mittelgroßes Hotel, Interlaken
5699 Demi-Chef, Saaltöchter, Deutsch sprechend, Saaltöchter, Restauranttochter für Bar und Halle, Kaffeeköchin, Zimmermädchen, sof., 80 B., Craub
5700 Serviertochter, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Koch oder Köchin neben Patron, sof., 30 B., Craub
5701 Commis de cuisine, Commis de rang, Zimmermädchen, sof., 80 B., O.
5702 Etagenportier, sof., Erstklasshotel, Craub
5703 Commis de cuisine, Saaltöchter, sof., 80 B., Craub
5704 Koch oder Köchin, kleines Hotel, Craub
5705 Serviertochter, sof., 60 B., O.
5706 Saaltöchter, Hilfskoch oder Köchin, sof., Hotel-Kurhaus, Tessin
5707 Saalpraktikantin, Zimmermädchen, sof., 80 B., Lugano
5708 Commis Pâtissier oder Commis de cuisine, sof., 60 B., Lugano
5709 Sekretärin (in), sof., Hotels, Wallis
5710 Wäscher, sof., 120 B., Luzern
5711 Commis de cuisine, Buffettochter, sof., 120 B., Luzern
5712 Wäscherin (in), sof., Erstklasshotel, Luzern
5713 Zimmermädchen, Sekretärin, sof., 40 B., Luzern
5714 Oberkellner, sof., Erstklasshotel, Craub
5715 Office-Gouvernante, Zimmermädchen, Etagenportier, Sekretär, Saaltöchter, Alleinseviertochter oder -kellner, sof., Erstklasshotel, Craub
5716 Sekretärin (in) oder Praktikantin (in), sof., 110 B., Waadt
5717 Commis de cuisine, Saaltöchter, Gouvernante, sof., 100 B., Lugano
5718 Commis de cuisine oder Köchin, sof., 40 B., Lugano
5719 Lingère, sof., 120 B., Lugano
5720 Saaltöchter evtl. Anfängerin, sof., 40 B., Lago Maggiore
5721 Portier, Lingerie-mädchen, Officemädchen, sof., 40 B., Lugano
5722 Chasseur-Gardemanger, Chef de rang, Serviertochter, Kaffeeköchin, Office-Economatgouvernante, Pâtissier-Verkaufsdame, sof., n. U., Erstklasshotel, Luzern
5723 Pâtissier, sof., 120 B., O.
5724 Alleinlochk, sof., 50 B., Zentralschweiz
5725 Nachportier, sof., 50 B., Craub
5726 Allein-Saal-Serviertochter, Zimmermädchen, Mithilfe in Lingerie, kleines Hotel, O.
5727 Küchenchef, Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Wallis
5728 Commis de rang, Demi-Chefs, Chef de partie, Commis de cuisine, Kaffeeköchin oder -koch, sof., 180 B., Genêve
5729 Saal-Restauranttochter, sof., 70 B., O.
5730 Commis de cuisine, sof., 50 B., Kt. Neuchâtel
5731 Zimmermädchen, Lingerie-mädchen, Saaltöchter, Saalpraktikantin, sof., 50 B., Thunsee
5732 Sautier, Entremetteur, Commis de cuisine, sof., Hotel-Kurhaus, Craub

5733 Hallentochter-Barmid, Zimmermädchen, Chef de rang, Sautier, sof., 120 B., Craub
5734 Commis de salle, Sekretärin-Praktikantin, sof., 120 B., Engadin
5735 Zimmermädchen, sof., 80 B., Bâle, Aargau
5736 Commis de cuisine oder Hilfskoch, sof., 90 B., Bâle, Aargau
5737 Zimmermädchen, Buffettochter, sof., 30 B., Bâle, Aargau
5738 Saal-Restaurantkellner und -tochter, Demi-Chef, Chef de rang, Bureaupraktikantin, Sekretärin (in), 70 B., Zentralschweiz
5739 Sekretärin, sof., 30 B., Wallis
5740 Küchen-Officebursche, sof., 110 B., Thunsee
5741 Kaffeeköchin, Hilfs-gouvernante, Allgemeingouvernante, sof., 90 B., O.
5742 Commis de cuisine oder Chef de partie, Buffettochter evtl. Anfängerin, sof., Hotel, Wallis
5743 Pâtissier, 60 B., Thunsee
5744 Commis de rang, sof., Hotel-Kurhaus, Bâle, Aargau
5745 Alleinlochk, sof., 60 B., Nâhe Luzern
5746 Kellner oder Saaltöchter, Küchen-Officemädchen, sof., 30 B., Craub
5747 Commis de cuisine, Portier-Conducteur, Demi-Chef oder Chef de rang, sof., 80 B., Engadin
5748 Etagenportier, Zimmermädchen evtl. Hilfszimmermädchen, Küchenmädchen, sof., 30 B., Engadin
5749 Chef-Pâtissier, Journalführer oder Journalführerin, sof., Erstklasshotel, St. Moritz
5750 Zimmermädchen, Office-Lingerie-mädchen, 1. Juli, 30 B., St. Moritz
5751 Sautier, Entremetteur, Conducteur mit Fahrvermögen, Chef de rang, Demi-Chef, Argentinier, Chasseur-Telephonist, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, St. Moritz
5752 Chef de froid oder Chef de saut, Buffet-Gouvernante, Grill-Officegouvernante, Hilfsportier, Erstklasshotel, St. Moritz
5753 Commis de cuisine, sof., 60 B., St. Moritz
5754 Saalkellner oder -tochter, sof., 80 B., Viterbo
5755 Saaltöchter, Officemädchen oder -bursche, sof., 80 B., St. Moritz
5756 Commis de rang, Chef de rang, Demi-Chef, 80 B., Moritz
5757 Alleinseviertochter, Saaltöchter, Personalseviertochter, sof., 100 B., St. Moritz
5758 Chef de rang, Chef de rang, Demi-Chef, sof., 100 B., St. Moritz
5759 Commis de cuisine, sof., Erstklasshotel, Craub
5760 Restaurantkellner, sof., 80 B., Tessin
5761 Haus-Lingerie-mädchen, Pâtissier, sof., 100 B., Waadt
5762 Personalmädchen, Saaltöchter evtl. Commis de salle, Pâtissier, Küchenbursche, sof., 100 B., Viterbo
5763 Commis Pâtissier, Küchenbursche, sof., 50 B., O.
5764 Küchenbursche, Saaltöchter, Hilfszimmermädchen, sof., 40 B., Viterbo
5765 Restauranttochter, Officemädchen, 100 B., Viterbo
5766 Saaltöchter oder -kellner, sof., 90 B., Viterbo
5767 Koch, Kaffeeköchin, 60 B., O.
5768 Portier, Zimmermädchen, Pâtissier, sof., 50 B., O.
5769 Commis de rang, Chef de rang, Commis de cuisine, Erstklasshotel, O.
5770 Anfangsbarmid (Mithilfe im Service), sof., 50 B., O.
5771 Alleinportier, 1. Juli, 50 B., Zentralschweiz
5772 Zimmermädchen, Anf. Juli, kleines Hotel, Ostschweiz
5773 Commis de cuisine, 1. Juli, 50 B., O.
5774 Oberkellner oder Obersaaltöchter, Officemädchen, sof., 70 B., Viterbo
5775 Koch oder Köchin, 1. Juli, 40 B., Viterbo
5776 Chef de partie, Sautier, Commis de cuisine, Oberkellner, Zimmermädchen, Saaltöchter oder Kellner, Restauranttochter, Lingerie-mädchen, Hausmädchen, Kaffeeköchin, sof., 90 B., O.
5777 Alleinportier, Serviertochter, sof., 40 B., O.
5778 Serviertochter, Deutsch sprechend, sof., kleines Hotel, Ostschweiz
5779 Kellner oder Saal-Restauranttochter, Officemädchen, sof., 40 B., O.
5780 Commis de cuisine oder Chef de partie, Restauranttochter, sof., 80 B., Viterbo
5781 Chef de partie, Commis de cuisine, Demi-Chef, Commis de rang, Küchen-Officebursche oder -burschen, Barmid, Saaltöchter, Zimmermädchen, Lingerie-gouvernante, Expressbuffet-Verkäuferin, sprk., sof. oder n. U. Hotels Wallis

Aushilfsstellen

7025 Pâtissier, ab sofort, 110 B., Craub
7026 Koch evtl. Köchin, ab sofort, Restaurant, Craub
7027 Commis de cuisine oder Köchin, 9. Juli - 5. August, Basel
7028 Koch, ab sofort, Kt. Luzern
7029 Chef Pâtissier evtl. Commis, 1. Juli bis Ende Juli, Passantenhotel, Basel
7030 Commis de cuisine oder Chef de partie, Ende Juli bis Ende August, Hotel, Kt. St. Gallen
7031 Mädchen für Personalassistent, ab sofort, 100 B., Viterbo

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Halldmand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 25 91 41.

0090 lère lingère, de suite, petit hôtel, Lac Léman
0093 fille de salle, chasseur, grand hôtel, Valais
0106 commis pâtissier, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises
0115 Commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Lac Léman
0144 demi-chef de rang, de suite, hôtel moyen, Lac Léman
0147 commis de rang, de suite, grand hôtel, Montreux
0167 garçon de salle, une secrétaire, (débutante), de suite, hôtel moyen, Valais
0179 femme de chambre, cuisinier, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
0180 demi-chef de rang, de suite, grand hôtel, Genève
0205 fille de salle, de suite, grand hôtel, Lac Léman
0217 fille de buffet, stagiaire de bureau, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel
0225 chasseur (langues), lingère, de suite, grand hôtel, Lac Léman
0241 commis de rang, demi-chef, de suite, grand hôtel, Montreux
0263 garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel
0286 pâtissier, commis de cuisine, sommelier, garçon de cuisine, de suite, grand restaurant, Fribourg
0314 portier, femme de chambre (ev. couple), de suite, grand hôtel, Montreux
0321 femme de chambre, de suite, grand hôtel, Valais
0332 sommelier, sommière, fille de buffet, de suite, hôtel de passage, Neuchâtel
0347 commis de rang, de suite, hôtel moyen, Lac Léman
0351 chasseur, aide-vendeur, de suite, grand hôtel, Lac Léman
0397 commis de rang, demi-chef de rang, de suite, grand hôtel, Vaud
0399 garçon d'office, commis de cuisine, de suite, grand hôtel, Neuchâtel
0411 commis de rang, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Lac Léman
0413 garçon de salle, commis de cuisine, 15 juillet, hôtel moyen, Lac Léman
0448 garçon de maison, de suite, petit hôtel, Alpes vaudoises
0455 femme de chambre, de suite, grand hôtel, Valais
0465 garçon de maison, fille de salle, une secrétaire, de suite, hôtel 50 lits, Valais

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht tüchtigen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten

Koch, neben Chef

sowie jungen Commis de cuisine

Zimmermädchen

(evtl. Anfängerin)

Anfangsbuffettochter oder -bursche

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

Hotel Waldhaus, Vulpera (Engadin)

sucht

Commis de cuisine

Offerten an H. Jaeger, Direktor.

Wir suchen

Bureaupraktikantin

auch Mithilfe in der Reception, evtl. im Service. Hotel Müller, Schaffhausen.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft (Sommersaison)

Economathilfe

(Praktikantin)

Bewerberinnen mit etwas Erfahrungen sind gebeten, Offerten einzureichen in die Direktion Grand Hotel Vereina, Klosters. Telefon (083) 41161.

Gesucht

Musik-Duo

ab 1. Juli oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Schlüssel, Andermatt. Telefon (044) 6 71 98.

Wir suchen

auf den Herbst 1962 nach gegenseitiger Vereinbarung

Küchenchef

für unseren Restaurants- und Hotelbetrieb, in mittlerer Brigade und modern eingerichtete Küche. Bewerber (verheiratete bevorzugt), die auf eine Dauerstelle in Jahresbetrieb in Luzern reflektieren und in der Lage sind, einer gepflegten Küche selbständig vorzustehen, sind gebeten, ihre Offerte zu richten unter Chiffre KX 1987 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern

sucht per sofort:

ehrliehen, kräftigen

Kellerburschen

Officeburschen

Lingerietochter

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto sind zu richten an: Direktor M. Nützi, Hotel St. Gotthard-Terminus, Luzern.

Gesucht

Chef de rang

Personal-Serviertochter

Hotel Schweizerhof, Zürich.

Gesucht

Portier-Hausbursche

Deutschsprachiger Schweizer bevorzugt. Hotel Müller, Schaffhausen.

Gesucht

nach Übereinkunft freundliche und ehrliche

Serviertochter

Küchenmädchen

(Jahresstellen). Offerten bitte richten an Hotel Schwanderhof, Schwanden GL, Tel. (058) 714 28.

Gesucht für Sommersaison:

Koch-Tournant
oder
Commis de cuisine
Saalkellner
Saaltöchter
Zimmermädchen

Guter Verdienst. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten mit Unterlagen und Photo erbeten an Grand Hotel
Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht in Jahresstellen:

Serviertöchter
für Café-Restaurant
Chasseur-Kommissionär
Commis de cuisine
Commis de rang

Stellenantritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Sehr
guter Verdienst und angenehmes Arbeitsklima. Offerten
mit Zeugniskopien und Photo erbeten an Jos. P. Genelin,
Hotel Bristol, Bern.

Waldhaus Sils-Maria

(Engadin)

sucht für die Sommersaison 1962:

2-3 Küchencommis
Commis-Pâtissier
Personalkoch oder -köchin
Koch-Lehrling

(Saisonlehre)

Bei entsprechenden Leistungen Winterengagement zu-
gesichert. Eilofferten erbeten an: R. Kienberger, Hotel
Waldhaus, Sils-Maria. Telefon (082) 6 33 31.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für sofort bei sehr gutem Verdienst:

Chef de rang
(mit Englischkenntnissen)
Demi-Chef de rang
(mit Englischkenntnissen)
Stopferin
Wäscher oder Wäscherin
Casserolier
Küchenbursche
Zimmermädchen
(mit Englischkenntnissen)

Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photo
sind an die Direktion zu richten.

Post-Hotel, Arosa

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Pâtissier
Commis de cuisine
Buffetöchter
Saaltöchter
Serviertöchter

(Bei Zufriedenheit langes Winterengagement). Offerten an
H. J. Hobi.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel

sucht in Jahres- oder Saisonstelle:

2 Portiers
Zimmermädchen
Chef de rang
(Deutsch- und Englischkenntnisse)
Demi-Chef de rang
Buffetdame
Buffetöchter
Küchenbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die
Direktion des Hotels St. Gotthard, Basel, D. Spennato.
Telefon (061) 34 71 10.

CRESTA PALACE*Celerina*

Gesucht
per sofort für unsern neuen Grill-Tea-Room-
Dancing Fumel:

Chef de rang
evtl. Demi-Chef
(Gambier- und tranchierkundig)
Commis de cuisine

Gesucht für sofort:

Chef-Tournant
Commundard
Commis de cuisine

Offerten erbeten an G. L. Tribelhorn, Bad Schinznach/AG.

**GRAND HOTEL EDEN
MONTREUX**

cherche:

winebutler
commis de rang

Entrée de suite ou à convenir.

HOTEL ASCOT, ZÜRICH sucht in Jahresstelle**Telephonist**

sehr interessanter Verdienst, bei langem Engagement, Altersversiche-
rung, Unfallversicherung und auf Wunsch gut ausgebaute Kranken-
kasse.

Verlangt wird Sprachgewandtheit, rasches, sicheres Arbeiten und
guter Umgang mit dem Gast.

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an H. Nuss-
baum, Direktor, Hotel Ascot, Zürich.

Garten-Hotel, Winterthur sucht in Jahresstelle:

Hallen-Chasseur (sprachkundig)
Buffetöchter (wird auch angelernt)
Demi-Chef de rang (Aufstiegsmöglichkeiten)

Eintritt nach Übereinkunft. Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Arbeits-
und Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an: G. Sommer-
Bussmann, Garten-Hotel, Winterthur, Telefon (052) 6 22 31.

Wir suchen

per sofort:

Saucier
Commis de cuisine
Aide de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direk-
tion, Hotel International, Basel 1.

Hotel International**Buffet de la Gare, Genève-Cornavin**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

Cuisine: chef pâtissier
chef de garde
commis sauciers
commis gardemanger
commis de cuisine
garçons de cuisine
apprenti cuisinier

Buffet: lères dames de buffet
dames de buffet
aides de buffet (hommes et femmes)
filles de buffet

Maison: femmes de maison

Places bien rétribuées. Faire offres avec copies de certificats, photo-
graphie et prétentions de salaire au **Bureau du personnel.**

Palace Hotel, Wengen

sucht per sofort:

Chef d'étage
Chef de rang
Telephonist

Offerten erbeten mit Bild, Lebenslauf und Zeugnissen.

Mittleres Hotel im Aargausucht per Oktober in Jahresstelle erstklassigen, restau-
rationskundigen**Küchenchef** zu kl. Brigade

Sehr guter Verdienst.

Offerten sind zu richten unter Chiffre MK 1966 an die
Hotel-Revue, Basel 2.



Wir suchen in unseren modernen, erstklassigen
Hotel- und Restaurationsbetrieb tüchtigen,
bestausgewiesenen Mitarbeiter als

Chef de rang /
II. Chef de service

zur Leitung des «Dauphin»-Restaurant Français im 6. Stock. Jahres-
stelle. Hoher Garantielohn, angenehme Arbeitsbedingungen, geregelte
Freizeit, Pensionskasse. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Bewerber mit guten Referenzen senden Bild und Zeugniskopien an
Armin Strässle, Derby-Hotel Bahnhof, Wil SG.

Hôtel
Beaulac
Neuchâtel

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

fille ou garçon de
buffet qualifié

Faire offres à la Direction avec références et photo.

Gesucht

in Jahresstelle in erstklassiges Speise-Restaurant tüch-
tige und freundliche, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Allein-Serviertöchter

Grosser Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten er-
beten unter Chiffre AS 1967 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen:

für unseren Betrieb an der Überlandstrasse nach Winterthur

Hausbeamtin

die nach gründlicher und systematischer Einführung das Früh-
geschäft überwacht, den Personaleinsatz festlegt sowie ver-
schiedene praktische und administrative Arbeiten, im Zusammen-
hang mit dem Wareneingang und Wareneingang, ausführt.

Unser Geschäftsführer im Mövenpick Überland würde sich freuen,
in seiner zukünftigen Hausbeamtin eine Mitarbeiterin zu finden,
die Interesse an einem verantwortungsvollen Posten hat, und der
er die hierzu notwendigen Kompetenzen übergeben kann.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an: Personal-Abteilung, Mövenpick
AG, Seestrasse 160, Zürich 2.

Mövenpick



Astoria Hotel Luzern

sucht für lange Sommersaison- oder Jahresstellen:

**Hilfs-Econamat-Office-
Gouvernante
Buffetkochtler-Kaffeeköchin
Chef de rang
oder Demi-chef de rang**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an die Direktion.

Nous cherchons un

commis de cuisine

Entrée 1er ou 15 juillet. Faire offres avec certificats et prétentions de salaire au Restaurant des Halles à Neuchâtel.

GESUCHT nach Übereinkunft: tüchtiger

Jungkoch oder Hilfskoch neben Chef.

Jahresstelle, guter Lohn, auf Wunsch Zimmer im Hause. Offerten an H. Heim, Café-Lunch-Room REX, St.-Jakob-Strasse 6, Zürich. Telefon (051) 23 63 04.

Wir suchen

in Jahresstelle einen tüchtigen, selbständigen

Nachtportier

(Mithilfe im Empfang)

Eintritt 16. Juli, evtl. später. Offerten an T. Kessi, Hotel Schlüssel, Biel. Telefon (032) 2 31 83.

Gesucht nach Lugano

für Sommer- und Herbstsaison ab sofort oder nach Übereinkunft:

**Saalpraktikantin
oder -praktikant
Zimmermädchen
Hilfszimmermädchen
Hausbursche-Etagenportier
junger
Hausbursche**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen sind zu richten an Postfach 28 233, Castagnola TI.

Hotel Hecht, St. Gallen sucht:

2 Etagenportiers 2 Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Schweizer bevorzugt. Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten erbeten an die Direktion A. L. Schmider.

Gesucht
in Stadrestaurant Zürich

Küchenchef-Saucier

Jahresstelle in Mittelbrigade. Nicht unter 35 Jahren. Guter Kalkulator, reich an Erfahrung. Schweizer. In Zürich wohnhaft. Eintritt nach Übereinkunft. Diektion zugesichert. Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre KS 1623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Rheumaklinik und das physikalisch-balneologische Institut Leukerbad (Sommer- und Winterkurenkurort) suchen für Mitarbeit in der Bäder- und Packungsabteilung

zwei Heilgymnastinnen

Geboten werden geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlohnung.

Offerten sind zu richten an den Chefarzt Dr. N. Fellmann.

Gastronomischer Grossbetrieb Nähe Zürich

sucht per 1. August 1962

Hauptgouvernante- Hausdame

Sehr umfangreicher, interessanter Posten für selbständige Dame. Völlig geregelte Arbeitszeit, beste Bedingungen und Unterbringung. Eilangebote erbeten unter Chiffre HH 1932 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gerantin

Gesucht seriöse, tüchtige

Gerantin

zum Führen eines gutgehenden Tea-Rooms in Freiburg. Deutsch und Französisch sprechend sowie Fähigkeitsausweis Bedingung. Antritt per Juli/August 1962. Bei Zufriedenheit gutbezahlte Dauerstelle.

Offerten sind zu senden an das Postfach Nr. 139, Bern-Transit.

Bekanntes Speiserestaurant
in Zürich 1 sucht für sofort
einen jüngeren, gewandten

KOCH

Wir erwarten gerne Ihren
Anruf unter
Telefon (051) 32 41 74

WER

nicht inseriert
wird vergessen!

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

oder auch

Köchin

Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten unter Chiffre OS 1922 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Camelia, Locarno

cerchiamo per subito

Caffettiera (Caffettiere)

Ausiliare di cucina e office

per la stagione estiva fine Ottobre. Stipendio interessante. Orario di lavoro fisso. Offerte alla Direzione.

Gesucht

in Jahresbetrieb

Officegouvernante

Offerten unter Chiffre OG 1944 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Obersee, Arosa

sucht per sofort:

Commis de cuisine Köchin

für Sommersaison, evtl. Jahresstelle.

Hotel St. Gotthard-Terminus, Basel

sucht auf 1. Juli oder nach Übereinkunft

tüchtigen

Chef de cuisine

tüchtigen

Koch-Saucier

Offerten erbeten an D. Spannato, Hotel St. Gotthard, Basel, Telefon (061) 34 71 10.

Nach Lugano gesucht

in Saisonstelle

junger

Hilfskoch

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an Hotel Kempler, Lugano.

Grossrestaurant in Zürich

sucht in Jahresstelle tüchtige

Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft. Offerte mit Lohnangabe an K. Steffen, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz, Zürich. Telefon (051) 23 37 40.



Hotel- Restaurant Schlössli Wörth direkt am Rheinfall Neuhausen

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertöchter

Kellner

Service-Praktikantinnen Kellner-Praktikanten

Saison bis November, interessante Verdienstmöglichkeiten (Minimalkantarie), angenehmes Betriebsklima, wenig Nacharbeit.

Offerten mit Photo, Zeugnisausschnitten erbeten an N. Britschgi-Oechslin, Telefon (053) 5 44 01.

Gesucht

per sofort:

Zimmermädchen

Guter Verdienst. Sich wenden an Hotel Schweizerheim, Wengen. Telefon (036) 3 41 12.

Gesucht

wird für sofort selbständige

Hotel-Sekretärin

sprachenkundig, für Empfang, Kasse, Journal.

Offerten erbeten an Hotel Bristol, Zermatt, Telefon (028) 7 76 16/17.

Nous cherchons

pour le 1er septembre ou date à convenir

jeune cuisinier

pour un petit hôtel de 30 lits, pouvant travailler seul. Faire offres à l'Hôtel de la Poste, Château d'Oex VD.

Gesucht für sofort:

Serviertochter oder Restaurantkellner Officebursche und -mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs, Hotel Elger, Wengen, Telefon (036) 3 41 32.

Wir suchen
für unseren gutfrequentierten Lunch- und
Tea-Room zwei saubere, flinke

Serviertöchter

Hoher Verdienst, Schichtbetrieb mit geregelter Arbeitseinteilung und Freizeit (auch sonntags frei) ebendasselbst

Küchenmädchen Küchen-Hausbursche

Offerten sind zu richten an Lunch- und Tea-Room «ABC», Schaffhausen. Telefon (053) 5 57 27.

Je cherche bon

cuisinier seul

pour le 1er juillet; bons traitements. Faire offres à Mme Ali Balmer, Restaurant de la Place, Le Locle NE. Téléphone (039) 5 24 24.

Gesucht

Entremetier

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an A. Scheck, Restaurant zum Braunen Mutz, Barfüsserplatz 10, Basel, Telefon (061) 24 33 69.

Gesucht

auf Anfang Juli tüchtiger, selbständiger

Alleinkoch

Geboten werden grosser Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Hotel Touring, Winterthur.

Gesucht nach St. Moritz Hotel Caspar Badrutt

(100 Betten) Telefon (082) 3 40 12

Saucier jüngere Kraft

Chef de rang

2 Demi-Chefs

Commis de rang

Kaffeeköchin

Hôtel de Lausanne

cherche une

COMPTABLE

Place à l'année.

Adresser offres avec copies de certificats et prétention: de salaire à la Direction de l'Hôtel de Lausanne, avenue Ruchonnet 1, Lausanne.

Derby-Hotel Wil SG

sucht in Jahresstellung

Entremetier

Commis de cuisine

Snack-Bar-Serviertochter

Chasseur

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Derby Hotel am Bahnhofplatz, Wil SG.

Infolge Erkrankung suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft

Gerantin

mit Erfahrung zur Führung eines Hotels mit 35 Betten. Offerten erbeten an Hotel Walliserhof, Leukerbad VS, Telefon (027) 5 42 24.

Gesucht

per sofort 2 tüchtige, sprachkundige

Restaurationstöchter

Hoher Verdienst und gute Behandlung werden zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Fam. Jossi, Hotel Steingletscher, Sustenpass B.O. Telefon (036) 5 41 17.

Erstklasshotel

am Vierwaldstättersee sucht per sofort exaktes, tüchtiges

I. Zimmer- mädchen

Eilofferten sind zu richten an:

Park-Hotel, Vitznau

Telefon (041) 83 13 22.

Gesucht

für Sommersaison, evtl. auch lange Wintersaison:

**Demi-Chefs
Commis de rang
Commis de cuisine
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Meyerhof, Hospental, Telephone (044) 6 72 07.

Sporthotel Terminus, Davos-Platz

Wir suchen per sofort zur

**Leitung
unseres Touristenlagers**

fachlich gut ausgewiesenen

Herrn, Dame oder Ehepaar

Jahresstelle, gute Entlohnung und erstklassiger Aufenthalt zugesichert.

Gesucht per sofort

Hotelbetriebsleiter(in)

für modernstes Hotel (63 Betten) am Bahnhof in grosser Industriestadt. Offerten unter Chiffre HB 1947 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen per sofort oder 1. Juli eine

Diätköchin oder Köchin

die in die Diätküche eingeführt würde. Gute Arbeitsbedingungen. Sozialleistungen usw. Offerten an Direktion Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, Zürich 8, Telephone (051) 32 70 80.

Gothardloch, Luzern

sucht auf Mitte August 1962 tüchtigen, ehrlichen, in der Service-Einteilung bewanderten

Geranten

Wirtspatent nicht erforderlich. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Referenzen an Direktor M. Nützi, Hotel St. Gothard, Luzern.

Hotel du Lac, Gunten (Thunersee)

sucht per sofort oder auf 1. Juli

Saaltöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Commis de cuisine

Offerten erbeten an Familie F. Furi.

Nähe Lugano

für Juli bis November gesucht

**Alleinköchin
oder jungen Koch**

Offerten unter Chiffre NL 1821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gepflegtes Restaurant

sucht erstklassigen

Küchenchef

sowie tüchtige

Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten unter Chiffre GR 1926 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bahnhofbuffet Biel

sucht:

**1. Buffetdame
Buffetochter oder -burschen**
(Gelegenheit, Französisch zu lernen)**Chef de garde****2 Commis de cuisine****Serviertöchter**

(für die I. und II. Klasse)

Perron-Wagenführer

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit. Offerten mit Unterlagen erbeten an P. Marques, Telephone (032) 2 33 11.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:**Kellner / Commis
Chasseur
Portier
Kellerbursche
Buffetdame
Buffetochter
Gläserwäscherin**

Jahresstellen, guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an:

HOTEL ALEXANDER AM SEE, THALWIL, Tel. (051) 98 55 11.

In grossen, vielseitigen Betrieb (Zürich) mit Restaurant und Dancing etc. wird tüchtiger

Chef de service

gesucht, welcher zudem noch fähig ist, auf der ganzen Linie als

Aide du patron

mitzuarbeiten. Für erste Kraft sehr interessanter Wirkungskreis mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Offerten mit Photo, Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Schriftprobe unter Chiffre A. P. 1920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de tout premier rang, Lac Léman

cherche pour entrée immédiate

chef-entremetier

ou

commis-entremetier

Place à l'année. Faire offre sous chiffre CE 1931 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.



Nous cherchons personnel qualifié pour ouverture d'une rôtisserie et motel de lère classe; entrée début août ou éventuellement plutôt:

**secrétaire
cuisinier
commis de cuisine
garçons ou filles de cuisine
barmaid
sommelières expérimentées
femmes de chambre et lingerie**Faire offres avec copies de certificats et photo à Rôtisserie et Motel St-Christoph, Bex, actuellement poste restante **Saxon VS.****Ein strebsamer Mann
für eine gute Sache!**

Führendes Markenartikel-Unternehmen der Lebensmittelbranche sucht zur Erweiterung seines Mitarbeiterstabes zwei junge Kaufleute, die sich als

**Nachwuchs-
vertreter**

entweder im Grossverbraucher-Geschäft oder bei der Wiederverkäuferkundschaft eine solide Stellung erarbeiten wollen.

Für eine erfolgreiche Tätigkeit sind die Voraussetzungen:

kaufmännische Schulung
etwas Praxis im Handel oder Industrie
seriöse Berufsauffassung
Autofahrer

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen und vorzüglich ausgebaute Sozialleistungen.

Initiative junge Herren richten ihre Dienstofferte mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien unter Chiffre NV 1899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Basel in alkoholfreies
Restaurant gesucht**Office-
mädchen**Angenehme Arbeitszeit.
Felix Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Basel, Telephone (061) 23 89 40.Wir suchen
junge, tüchtige**Servier-
tochter**Guter Verdienst. Tea-Room
Urania, Biel, Bahnhofplatz 1.**Tessin**Pension Nähe Locarno mit
35 Betten sucht umständehalber zu möglichst baldigem Eintritt selbständige**Köchin**

evtl. auch Koch. Hilfspersonal vorhanden. Geregelte Freizeit. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre TK 1699 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Basel gesucht

**Anfangs-
serviertochter**in Hotel- und alkoholfreies
Restaurant. Zimmer im Haus.
Felix Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Basel, Telephone (061) 23 89 40.

Wir suchen

per sofort

Tochter

für Office und Saal.

Angenehme Arbeitszeit -
Zimmer im Hause. Felix Hasler-Roth, Hotel Blaukreuzhaus, Basel, Tel. (061) 23 89 40**Gesucht**

nach Spanien

(Costa Brava)
in neues, modernes Hotel,
tüchtige, junge**Sekretärin**

(Réception, Kassa)

Sie haben gute Gelegenheit,
die spanische Sprache zu erlernen. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre SE 1957 an die Hotel-Revue, Basel 2.**Hotel Reina Cristina
Algeciras, Spain**

requires

Stagiaire Receptionistminimum age 22, must speak English, French, and if possible Spanish, minimum contract one year.
Please apply to General Manager, in writing, with full particulars and photograph.**Gesucht für Gross-Britannien**

in Jahresstelle tüchtiger selbständiger

Koch und Jungkoch

für exklusives Restaurant mit Holzkohlengrill und Coffee Lounge.

Koch

Mindestalter 27 Jahre, Entlohnung und Kontrakt nach Vereinbarung.

Jungkoch

Mindestalter 21 Jahre, Gehalt £ 12.0.0 per Woche. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Lichtbild an Le Gourmet, 72, St. Mary Street, Cardiff.

ANGLETERRE

On cherche un

garçon de restaurant

avec bonnes expériences pour un bon restaurant (cuisine continentale). Faire offre avec tous les détails: Reubis Restaurant, 351, Northdown Road, Margate/Kent.

HOTEL AMIGO

(Hôtel de luxe) cherche

employé réceptionnaire

expérimenté. Connaissances: français, anglais, allemand. Faire offre avec photo et curriculum vitae: Hôtel Amigo, 1-3, rue de l'Amigo, Bruxelles.

Schweden

Wir suchen für Jahresstelle jetzt oder später

Chef de partie

Alter 24-30 Jahre. Anfangsgehalt Kr. 1100.--. Hin- und Rückreise nach einem Jahr vergütet. Für Arbeitsbewilligung und Unterkunft wird gesorgt. Offerten an Direktion Uppsala Stadshotell AB, Uppsala, Schweden.

Ship Motor Hotel**England**Alveston near Bristol
opening July 1st. We require:**Chef de rang****Sous-Chef****Chef de partie****Commis de cuisine****Femmes de chambre****Schweizer Hotel in Toronto/Kanada**

sucht für baldmöglichsten Eintritt einen in französischer Küche erfahrenen

Küchenchef

Bewerber müssen Organisationstalent besitzen u. nachweislich in ersten Häusern gearbeitet haben. Anfangsgehalt \$ 150.-- pro Woche, späterer Bonus möglich. Eilzuschrift erbeten unter Chiffre TK 1963 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Conseil d'Administration
Direction Générale TrésorerieCentre administr.
d'exploitation
hôtelière**Comptable**

Etabl. 1

Etabl. 2

Etabl. 3

Etabl. 4

Etabl. 5

conscient de la méthode et de la technique de travail.

S'attachant au développement commercial de l'hôtellerie.

Individualiste ayant l'aptitude de s'établir dans une station d'altitude.

est invité à
envoyer son dossier**LEYSINTOURS**
à LEYSIN VD
à M. Alfred Wahrenberger
Directeur, S.A. pour le financement d'entreprises touristiques

Artischockenzeit

Die Natur beschenkt uns mit herrlichen Dingen. Unter den vielen delikaten Gemüsen, die heute auf den Markt kommen, nimmt die Artischocke eine besondere Stellung ein. Früher galt sie als ein ausgesprochenes Luxusgemüse. Heute zählt sie mehr und mehr Liebhaber und hat sich einen breiten Markt erobert. In weiten Gebieten Frankreichs wird sie angebaut und gelangt im Frühsommer und während des ganzen Sommers auf den Markt. Die Produktion wird heute nach wirtschaftlichen Prinzipien betrieben und Transportprobleme bestehen keine mehr, so dass sie heute auch ausserhalb Frankreichs frisch konsumiert werden kann. An heissen Tagen, wenn man sich den Magen nicht überladen will, ist sie auch im Hotel-Menu als erster Gang von den Gästen sehr geschätzt.

Warum Artischocken essen? Viele Gründe sprechen für dieses delikate Gemüse: Es ist gesund, bekömmlich für die Leber, die schlanke Linie und den Teint, nahrhaft, denn die Artischocke enthält wertvolle Vitamine und wichtige Mineralsalze. Dazu lässt sie sich auf unzählige Arten zubereiten, und die Zubereitung selbst bereitet keine nennenswerten Schwierigkeiten. Man schneidet die Blattspitzen ab, bricht den Stiel direkt unter dem Boden ab, wäscht die Artischocke unter einem kalten Wasserstrahl und, nachdem man das Wasser abtropfen gelassen hat, kocht sie in einem Topf mit siedendem Salzwasser während 40 bis 50 Minuten, bis sich die Blätter leicht ablösen lassen. Nachdem die zwei ersten Blattreihen entfernt sind, werden die Artischocken je nach dem Geschmack warm, lauwarm oder kalt mit Mayonnaise oder mit einer Vinaigrette, Béchamel-, Hollandaise- oder Tomatensauce serviert. Die Blätter werden von Hand abgezupft. Der untere Teil wird in die Sauce getaucht und mit den Zähnen abgestreift. Sind alle Blätter entfernt, so kommt das stroghe Innere zum Vorschein. Es wird entfernt, worauf der dicke, fleischige Boden, der wertvollste und nahrhafteste Teil der Artischocke frei wird.

Am 19. Juni veranstaltete das Centre d'information de la gastronomie française, Bern, im Zunft-Haus zum Rüden in Zürich eine Degustation von Artischocken aus der Bretagne, die eines der Hauptproduktionsgebiete Frankreichs ist. Diese Degustation erhielt ihren besonderen Reiz dadurch, dass sie im Zeichen der «Mariage artichauts-vins suisses» stand. Der Conseiller commercial près de l'ambassade de France à Berne und nach ihm der Conseiller commercial près le Consulat général de France à Zurich, wiesen denn auch auf diesen Umstand gebührend hin, was auch als Zeichen dafür gewertet werden kann, dass unser Schweizer Weisswein in der Gastronomie seinen Platz hat. Frankreich, so führte weiter der Präsident der Société pour la promotion de l'Exportation des produits agricoles et alimentaires, M. Simon, aus, produziert 70 000 Tonnen Artischocken, wovon 12 000 exportiert werden, vornehmlich nach Belgien und — in weitem Abstand — nach der Schweiz, die etwa 500 Tonnen konsumiert. Alle Redner gaben der Überzeugung Ausdruck, dass der schweizerische Markt noch entwicklungsfähig sei.

Die Degustation selbst wurde in instruktiver und humorvoller Weise von alt Küchenchef Willy Brenneisen kommentiert, der es trefflich verstand, anhand von 4 Gängen die Zubereitungsarten und Verwendungsmöglichkeiten der Artischocken ins Licht zu rücken. Küchenchef Bürkle des von Herrn Fritz Haller so hervorragend geführten «Rüden» hatte sein ganzes Können bewiesen, um durch Zubereitung und Garnierung der Artischockenböden mit leckeren Beigaben der Degustation zu einem vollen Erfolg zu verhelfen. Dazu trugen auch die ausgezeichneten Schweizer Weissweine bei, unter denen der Château d'Auvornier und der Dorin de Villeneuve 1961 besonders hervorstachen, während der etwas süssliche Rosé: Oeil de Perdrix 1961 eher von den Damen goutiert wurde.

Nachfolgend seien die 4 Gänge des Artischocken-menus wiedergegeben:

1. Service: Artischocken kalt

Einfachste und häufigste Art der Zubereitung. Stiel entfernen, waschen und im kochenden Salzwasser ca. 25–30 Minuten kochen.

Serviert werden sie mit: Sauce Mayonnaise, Sauce Tyrolienne, Sauce Remoulade, Sauce Vinaigrette.
Wein: Château d'Auvornier 1961.

2. Service: Artischocken warm

Die Artischocken sind zugestrichelt: Der Boden leicht wegpariert, mit Ausstecher ausgehöhlt und mit Zitronensaft eingerieben. Kochzeit ca. 25–30 Minuten in Salzwasser, dem man wenig Zitronensaft beibringt.

Serviert werden sie mit: Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Sauce Maltaise (mit Orangensaft).
Wein: Oeil-de-Perdrix 1961.

3. Service: Artichauts farcis

Die Artischocken sind zugestrichelt und mit Zitronensaft gut eingerieben. In passendem flachem Geschirr auf Gemüsestreifen und Speckschwarten dressiert, gewürzt und in Butter leicht gedämpft; mit Weisswein und ein wenig Kalbsfond geschmort. Hierauf werden sie gefüllt mit Gemüse, Eierschwämmli, Champignons, Maiskörnern usw.

Serviert werden sie mit: Sauce Colbert.
Wein: Dorin de Villeneuve 1961 oder Salvagnin 1961.

4. Service: Artischockenböden

Die Böden sind im Öl mit Zitronensaft gedünstet. Nach dem Erkalten werden sie beliebig gefüllt: mit verschiedenen Salaten, Räucherlachs, Reis, Salat, Fisch, Fleisch. Eignet sich als Garnitur zu Hors-d'oeuvres, Pasteten, kalten Platten oder als Cocktails.

Serviert werden sie mit: Cocktail-Sauce.
Wein: Dorin de Villeneuve 1961 oder Salvagnin 1961.

Und nun noch eine Anzahl Rezepte aus der Feder von Meister Brenneisen:

Artischocken, eine Delikatesse

Artischocken sind ein distelartiges Gewächs, deren Blüten vor dem Ausreifen gepflückt werden, solange der Stengel unterhalb des Blütenbodens noch weich und die Blütenhüllen nicht aufgesprungen sind. Die Blattwurzeln der Artischocken sind sehr wohl-schmeckend und die direkt über dem Stiel abgeschnittenen und entsprechend der Zubereitung verarbeiteten ganzen Artischocken oder die Artischockenböden gelten als eine Delikatesse. Sie können auf vielseitige Art kalt und warm zubereitet werden. In der Folge sei auf eine Anzahl der bekanntesten und beliebtesten Rezepte hingewiesen.

Gekochte Artischocken

Stiele unter der Blüte abschneiden, die Blattspitzen und die äussersten Blätter entfernen, den Boden schön zurechtschneiden und sofort mit Zitronensaft einreiben, die Köpfe in kaltes, leicht gesäuertes Salzwasser einlegen und in reichlich Salzwasser kochen. Ist der Boden weich, dann nimmt man die Artischocken aus dem Sud, zieht die inneren Blätter samt der Blume oder dem «Heu» heraus und serviert die Artischocken auf einer Serviette mit den gewünschten Saucen oder entsprechender Butter. Handelt es sich um grössere Mengen, dann kocht man die Artischocken solange, bis man die «Blume» herausnehmen kann und legt die Artischocken bis zum Servieren wieder in den Sud, um sie gar werden zu lassen.

Ganze, gefüllte Artischocken

Man entfernt die äusseren Blätter und schneidet die Blattspitzen 3–4 cm über dem Boden ab, egalisiert den Boden, reibt ihn mit Zitronensaft ein, entfernt mit einem Gemüsebohrer die inneren Blätter (Heu), reibt mit Zitronensaft ein und kann nun je nach Art der Zubereitung die Artischocken roh oder gekocht füllen und in einer flachen Kasserolle gar werden lassen.

— amerikanische Art: Gedünstete Artischocken, gefüllt mit gebratenem, geschnittenem Hühnerfleisch, Rindszunge und Trüffeln, gebunden mit einer amerikanischen Sauce.

— nach Bäckerart: Die hergerichteten, ausgehöhlten Artischocken gefüllt mit einem präparierten Bratwurstbrät und in der Röhre langsam gebacken.

— béarnaise-Art: Artischocken, ausgehöhlt, oder Artischockenböden, gefüllt mit einer festen Sauce béarnaise.

— mit Kräuterfüllung (à la barigoule): Ausgehöhlte Artischocken mit einer Füllsel von gedünsteten gehackten Zwiebeln, Champignons, Zwiebeln, Champignons, Trüffeln und Petersilie, gebunden mit geriebenem Weissbrot füllen, in eine mit Speck und Wurzelgemüse ausgelegte flache Kasserolle schön nebeneinanderstellen, ein Kräuterbündel und ein wenig Kloblauch befügen und über guter Hitze zusammen anziehen lassen — mit Weisswein ablöschen, zudecken und im Ofen gartönen — anrichten, den Fond vollständig verkochen, mit brauner Sauce vollenden und diese über das Gemüse geben.

— Artischocken mit verschiedenen Saucen: Ganze Artischocken, Artischockenböden oder Artischockenviertel werden wie üblich gekocht und nach Wunsch mit verschiedenen Saucen serviert, wie Hollandaise, Mousseline, Colbert oder Kräuter-sauce wie fines herbes, Duxelles, italienische oder mit kalten Saucen wie Vinaigrette, Ravigotte usw.

— Cavour: Gekochte Artischockenböden in Viertel, in geschmolzener Butter, Parmesan- und Schweizer Käse gewendet, in flache Backschüssel gegeben und unter dem Salamander hellbraun gebacken, zuletzt mit feingehacktem, in Nussbutter gebräuntem Ei, welchem man zuletzt gehackte Petersilie befügt — abschmelzen, bereichert durch etwas Sardellenessenz oder gehackte Sardellenfilets.

— Clamart: Zarte Artischocken werden ganz oder als Böden hergerichtet, mit frischen Erbsen und kleinen Karotten gefüllt, zugedeckt in flacher Kasserolle unter Zusatz der notwendigen Gewürze und einem Petersiliensträusschen gargedünstet, der Fond wird leicht gebunden über das Gemüse gegeben.

Artischockenviertel als Gemüse

Artischockenviertel werden kurz vorgekocht. In einer flachen Kasserolle lässt man mit gehackten Zwiebeln und wenig Knoblauch geschälte, kleinwürlig geschnittene Tomaten anziehen, gibt die Artischocken sowie frische Erbsli dazu und lässt zugedeckt mit etwas weisser Brühe gartönen, mit etwas Weisswein und Pfeffer vollenden. Man kann auch Kartoffeln oder Peperoni mitverwenden, ebenso Speck- oder Schinkenwürfel. Ebenso lassen sich mancherlei andere Gerichte ableiten.

Gefüllte Artischockenböden

Die wie üblich hergerichteten, in einem guten Sud gekochten Artischockenböden können mit beliebigen Füllungen fertig gemacht werden wie folgt:

— Clamart: mit gedünsteten, leicht gebundenen Erbsen.

— Bolognese: mit grobgehacktem, mit Tomatensauce gebundenem Rindfleisch.

— Portugaise: Rindfleisch mit in Butter gedünsteten Tomatenwürfeln.

— chasseur: gefüllt mit einer Duxelles von feingehackten, mit Schalotten gedünsteten, gebundenen Champignons.

— aux morilles: gefüllt mit gedünsteten, mit Sauce gebundenen Morcheln.

— Cussy: Gekochte Artischockenböden werden mit einem gut gewürzten frischen Tomatenpüree leicht gefüllt und mit gebackenen Austern belegt.

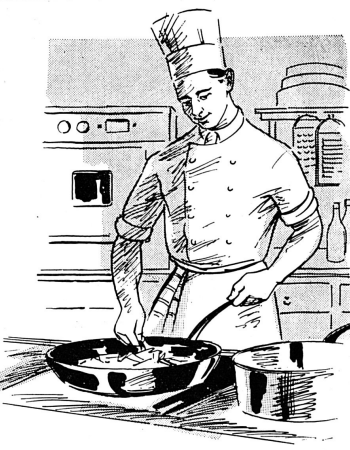
— Florentine: Artischockenböden werden in guter Brühe gekocht und zuletzt mit einem Blattspinat, welcher mit gehackten Sardellenfilets vollendet wurde, gefüllt, mit Parmesan bestreut, mit Butter bestrüfelt und unter dem Salamander leicht überbräutet.

— Kracketen: Artischockenböden werden halbiert, mit einer festen Pilzfüllsel bestrichen oder mit einer beliebigen Füllung, in Mehl und Ei gewendet, eingebrösel und in heissem Fett schwimmend gebacken. Mit einer Tomatensauce serviert.

— Soubise: Kleine, ausgehöhlte oder Böden von Artischocken werden gekocht, mit einem festen Zwiebelmus gefüllt und im Ofen gebacken.

Salate mit Artischocken

Artischocken eignen sich auch sehr gut zum Vollenden guter Salate. In Viertel oder in Streifen geschnitten, in Verbindung mit Tomaten, Gurken, Peperoni u. a. m. sowie mit den meisten kalten Saucen bieten sie stets gute Vorspeisen.



HACO Texton

Condimat

(extra helle Streuwürze)

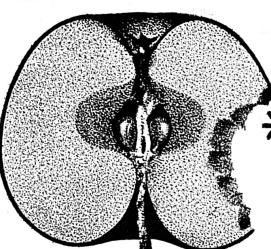
CONDIMAT färbt nicht und eignet sich besonders zum Würzen von Speisen und Saucen jeder Art, wo auf helle Farbe Gewicht gelegt wird.

CONDIMAT ist rein vegetabil. Es enthält pflanzliche Stoffe, wie Glutamat, Gemüse und Gewürze, in harmonisch abgestimmten Mengen und entwickelt selbst bei sparsamstem Gebrauch beste Würzkraft.



HACO GÜMLIGEN / BERN

RO 1-62



* Gesundheit beginnt beim Essen!

Vegetable Speisemargarine mit 10% Butter

- dem niedrigen Schmelzpunkt
- den Aufbau-Vitaminen A + D
- dem feinen Geschmack
- erlesenen, rein pflanzlichen Rohstoffen hergestellt

zum Dünsten und Gratiniern

- Verfeinern von Suppen und Saucen
- Backen von Eiern und Rösti
- Abschmelzen von Teigwaren, Kartoffeln und Gemüse

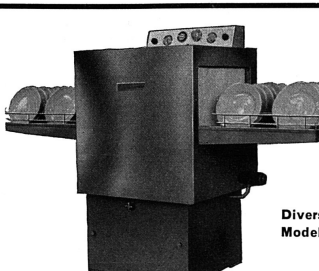
Verlangen Sie kostenlos Rezepte vom Kunden-Beratungsdienst AG Gattiker & Cie, Rapperswil



Le Rôti — ein Produkt für neuzeitliche Ernährung, die meistverkaufte Speisemargarine für Grossverbraucher!

Führende Gaststätten verwenden Le Rôti — sorgfältige Diät-Küchen vertrauen darauf.

Kochen auch Sie besser und bekömmlicher mit Le Rôti!



Gastronom

der tausendfach bewährte Geschirrspülautomat

Generalvertretung und Service:

W. Gfeller & Co., Zürich 3/55

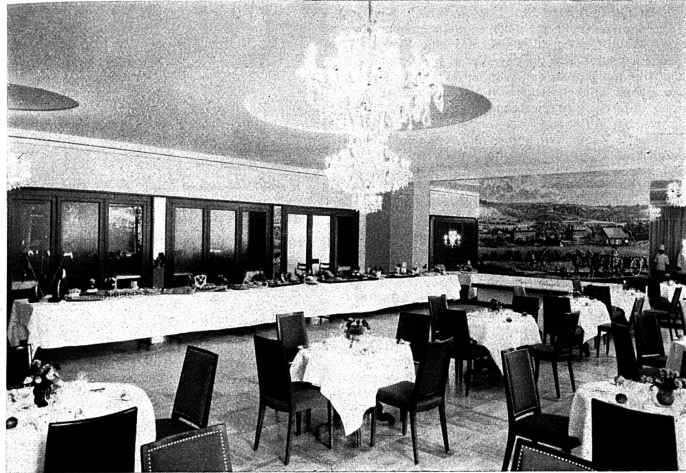
Sallenbachstrasse 5 Telefon (051) 337953 (hinter Birmensdorferstrasse 430)

Bad Schinznach

Tradition im modernen Gewand

«Ein Burenfrau mit Knaben; der Schiffsführer aus Hottingen; ein Mann aus Worb; zwei Hal-lauer Weiber; ein Züribieter» und den «Junker Ob-riest von Diessbach aus Bern» finden wir 1713 im Gästebuch von Bad Schinznach. Wenige Jahre später war Schinznach das eigentliche Modebad der Schweiz. Nicht zuletzt deshalb und wegen seiner zentralen Lage wurde dort am 3. Mai 1761 die «Helvetische Gesellschaft» gegründet. Die besten Köpfe der damaligen Schweiz gehörten zu den Schinznacher Helvetiern. Blättern wir im Gästebuch, so fin-

Geschichte hat das traditionsreiche Bad Schinznach manchen Sturm und manchen Umbau erlebt. Architekt Max Sütterlin hat eine glückliche Synthese von Tradition und Moderne gefunden, als er im Winter 1961/62 die neue Küche, das Angestelltenhaus, den originellen Grill-Room, den glänzenden Fest- und Bankettsaal, das Konferenzzimmer, die praktische Bar und ein gemütliches Jagdzimmer baute. Das letzte Jahr erstellte Thermal-Schwimmbad, das vor allem auch als Therapiebecken dient, das neue Badehaus, der herrliche Golf, die tadellosen Tennis-



Der «Silbersaal»

den wir ihre Namen: Isaak Iselin, den Basler Ratschreiber; Salomon Gessner, Zürcher Idyllendichter und Maler; Heinrich Pestalozzi, den Erzieher im benachbarten Neuhof; Albrecht Rengger, später Minister der Helvetik; Salomon Landolt, Landvogt zu Greifensee; Karl Viktor von Bonstetten, Schriftsteller; Beat Fidel Zurlauben, General aus Zug; Ulysses von Salis-Marschlins; Prof. Daniel Bernoulli aus Basel; Johann Konrad Escher, später genannt «von der Linth»; den Zürcher Dichter Martin Usteri, den Historiker Johannes von Müller; Eugen Ludwig, den Herzog von Württemberg, Lavater, Hirzel, Sulzer, Tschudi, von Graffenried, von Reding, Fellenberg, Pflyfer usw. — alles Namen, die in goldenen Lettern in der Schweizer Geschichte verzeichnet sind — sie haben auch ihren Ehrenplatz in den Annalen des Schinznacher Bades. Später finden wir in den Gästebüchern die Namen von Königin Hortense und ihres Sohnes (den späteren Napoleon III.), Königin

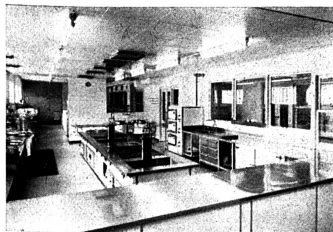
plätze und die ruhigen Spazierwege inmitten der reizvollen Flusslandschaft erfüllen alle Ansprüche, die der Gast heute von einem modernen Badehotel und einem gesellschaftlichen Zentrum verlangen darf.

In Schinznach können im Parkhotel, in der Habsburg und im Badespital ca. 220 Gäste aufgenommen werden; dazu kommt noch eine sehr stark frequentierte ambulante Abteilung. Die Patienten werden von 3 Ärzten und dem nötigen fachkundigen medizinischen Hilfspersonal betreut. Die Schwefeltherme (34° C, eine der stärksten Schwefelthermen Europas, mehr als 1 Mio. Tagesliter) heilt rheumatische Krankheiten, Stoffwechselstörungen, chronische Katarakte, Hautkrankheiten, Zahnfleischkrankheiten und Zirkulationsstörungen.

Der Umbau historischer Gebäude ist nicht nur eine schwierige, sondern auch eine kostspielige Aufgabe. Die Investitionen betrugen im Winter 1961/62 z. B. ca. 2 Mio. Franken. Damit ist das Bauprogramm aber noch nicht erschöpft. Nach einer Schnaupause muss die Zahl der Gästezimmer und -apartements, vor allem im Luxussektor, vergrößert werden und auch die Therapieanlagen müssen fortlaufend dem neuesten Stand der wissenschaftlichen Forschung angepasst sein. Und schließlich muss auch die Spitalabteilung (Volksheilbad) reorganisiert werden, wozu das neue Rheumagesetz eine gute Grundlage bietet. So werden denn der Verwaltungsrat, die Hoteldirektion und die Ärzte auch in Zukunft noch manches schwierige Problem zu lösen haben. Aber gerade dieser Umstand ist es ja, der die wirtschaftliche und wissenschaftliche Arbeit im breiten Gebiet der Balneologie so interessant und lebendig macht.



Der neue Grillroom



Die neue Küche

Es war ein schöner Empfang! Wir freuten uns über das meisterliche kalte Buffet, den gutgeordneten Jahrgang 1961 des «Schinznachers», die frohe Stimmung und vor allem über das Wunder, dass — neben der vordröcklichen kurzen Begrüssungsansprache des Präsidenten des Verwaltungsrates — keine Reden gehalten wurden. Schon diese geschickte Regie beweist, dass in Schinznach die richtigen Männer das Ruder führen. Es sei ihnen und ihrem Bad herzlich Glück gewünscht!

Année Rousseau 1962

Le sens profond de l'année Rousseau

En célébrant avec un éclat particulier, par des expositions, par des concerts et des spectacles en plein air, par des cortèges, par des conférences et des colloques, en organisant des semaines de tourisme pédestre, la Suisse entend renouveler en 1962, le message de l'écrivain genevois qui, dans son siècle emprisonné dans un corset de conventions, a exalté les bienfaits de la solitude au milieu de la nature, qui a révélé les plaisirs de la marche, les agréments du voyage par petites étapes, les saveurs d'une modeste auberge de montagne. Ce message, vieux de deux siècles, ne s'adresse-t-il pas, en effet, avec une force nouvelle, aux hommes de ce temps? L'homme moderne n'est-il pas victime de la machine de bureau, du téléphone, de l'auto, de l'avion, de toutes ces inventions, qui, tout en l'enivrant, l'égarant. Et c'est la nécessité de la relaxation, de l'oxygénation, de la décontraction, d'une saine détente dans le silence d'un beau paysage que la Suisse proclame en apportant, cette année au monde le message de Jean-Jacques Rousseau.

La Suisse en est fière

Ernest Ansermet, ce grand maître de l'art musical

Récemment, à Londres, le jury de l'association des commerces de disques de Grande-Bretagne qui, chaque année, désigne le meilleur disque gravé au cours des douze derniers mois, a décerné son premier prix, pour 1961, à un enregistrement de «Schéhérazade», réalisé à Genève, en la salle du Victoria-Hall, par l'Orchestre de la Suisse romande, sous la direction du maître Ernest Ansermet. Une fois de plus, l'Orchestre de la Suisse romande et son chef prestigieux sont à l'honneur.

Evocquer l'un, c'est évoquer l'autre, car ils sont inséparables. Ce magnifique ensemble de quatre-vingt-douze musiciens, c'est à Ernest Ansermet qu'en le doit. Il l'a créé, de toutes pièces, il y a un peu plus de quarante-trois ans, pour combler le vide qui existait alors en Suisse romande. Certes, cet orchestre n'avait pas l'ampleur qui est sienne aujourd'hui. A force de courage, de ténacité, de persévérance, sollicitant les mécènes, cherchant des appuis, Ernest Ansermet est parvenu à le faire subsister, envers et contre tout. En 1938, il eut la satisfaction de voir enfin assurée, sur des bases vraiment solides, l'existence matérielle de cet orchestre, qu'il a forgé et dont il reste l'âme. Car Ernest Ansermet a maintenant soixante-dix-huit ans.

Mais, le maître est resté étonnamment jeune d'allure. Peut-être est-ce à son activité qui, de tout temps, a été intense, et le demeure, qu'il le doit. Dans le quartier des Tranchées, à Genève, où il habite, son fin visage, portant barbe blanche, est familier. Ceux qui le rencontrent se disent aussitôt: «Tiens, voilà le maître qui passe...» C'est que, depuis tant d'années, Ernest Ansermet occupe une place de choix dans la vie musicale de Suisse romande. Et la réputation qu'il s'est acquise est à l'échelle mondiale, comme est universelle aussi la forme de son esprit.

Les républiques qui, à tort ou à raison, ont la réputation d'être ingrates, se sont fait cependant une joie d'honorer un tel talent et des dons aussi éclatants. Le 11 novembre 1953, à l'occasion de son sixante-dixième anniversaire, Ernest Ansermet s'est vu décerner le titre de citoyen d'honneur de Genève, distinction qui n'est que rarement octroyée. Avant lui, dans le domaine de la musique, deux éminents compositeurs se l'étaient vu attribuer. Ce furent Otto Barblan, d'origine grisonne, l'auteur de «Terre des monts neiges...» qui, pendant un demi-siècle, a tenu les orgues de la cathédrale de Saint-Pierre, et Emile Jacques-Dalcroze, d'origine vaudoise, le barde du pays romand et le père de la rythmique.

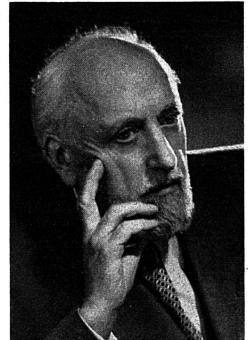
Car Ernest Ansermet est d'origine vaudoise. Son père était de La Tour-de-Peilz, sa mère de Mont-la-Ville. C'est à Vevey, dont il est du reste bourgeois d'honneur, qu'il a passé son enfance. A cinq ans, il apprit le piano, avec sa mère. C'est de cet âge aussi que datent ses premières compositions. Un peu plus tard, il entra dans le corps des cadets, où il joua de différents instruments, avant de parvenir au grade de sergent-trompette. Lorsque le directeur de la fanfare était absent, Ernest Ansermet le remplaçait avec une joie non dissimulée. Sa vocation de chef commençait à naître.

Il poursuivit ses études supérieures à Lausanne, puis à Paris, en Sorbonne. Si la musique l'intéressait au plus haut point, elle ne lui permettait cependant pas encore de subsister. Extrêmement doué pour les mathématiques, ce qui peut surprendre de prime abord chez un artiste, il se mit à enseigner cette discipline, à Lausanne, pendant plusieurs années. Comme cet enseignement lui laissait suffisamment de temps libre, la musique continua d'occuper une large place dans sa vie.

A vingt-sept ans, l'occasion lui est donnée de diriger l'Orchestre de Lausanne. Il obtient un succès si flatteur que, l'année suivante, il devient chef d'orchestre du Kursaal de Montreux. Il renonce alors définitivement à l'enseignement des mathématiques et passe au rang de musicien professionnel. Depuis plus d'un demi-siècle, il ne devait plus abandonner le pupitre de direction. En 1915, il vient se fixer à

Genève, pour prendre la direction de l'Orchestre symphonique de cette ville, dont le répertoire est plus particulièrement orienté vers la musique de scène. La même année, il se voit confier la direction de l'Orchestre du ballet russe de Serge Diaghilev. Pendant huit ans il se déplace en tournée. Ce qui ne l'empêche pas, en 1918, de jeter les bases de l'Orchestre de la Suisse romande auquel il devait se consacrer entièrement pour le mener à la gloire.

Au pupitre de cet ensemble remarquable, dont le siège est à Genève mais qui dessert également les plus importantes cités de Romandie et que quan-



tité de ville étrangères, non des moindres, nous envient, Ernest Ansermet a su non seulement restituer, mais révéler aussi, magistralement, les partitions de valeur de la composition musicale contemporaine. A ce titre, il s'est acquis des mérites incomparables.

Avec Ernest Ansermet, l'Orchestre de la Suisse Romande, qui est très sollicité, s'est rendu, à plusieurs reprises, à l'étranger, où l'accueil réservé a toujours été extrêmement chaleureux. De son côté, le maître a été l'objet de quantité d'appels flatteurs. Maintes fois il s'est déplacé pour diriger de grands ensembles de réputation mondiale. Arturo Toscanini, le brillant chef italien, dont la carrière s'acheva aux Etats-Unis, n'avait pas hésité à lui confier, pendant quelques semaines, la direction de l'Orchestre de la NBC à New-York, dont il était le maître.

On doit aussi à Ernest Ansermet un certain nombre de publications musicales. A la fin de l'an passé, il a fait paraître, aux Editions de la Baignoire, un ouvrage monumental — «Les fondements de la musique dans la conscience humaine» — qui est le fruit, si riche de substance, si novateur dans certains de ses aspects, d'une quinzaine d'années de travaux personnels.

Un excellent citoyen qu'il est, Ernest Ansermet s'intéresse de près à la chose publique, cette «republica» qui doit être le fait de tous et non de quelques-uns seulement. Il y a deux ou trois ans alors que l'on était toujours en pleine confusion, dans la reconstruction du Grand-Théâtre de Genève — bien qu'elle ait brûlé le 1er mai 1951, cette scène ne sera à nouveau exploitée qu'à partir de décembre prochain — le maître n'a pas hésité à prendre publiquement position, dans une lettre adressée à un grand quotidien genevois. Plus récemment, avec un certain nombre d'autres intellectuels, il n'a pas caché sa désapprobation au sujet de l'armement atomique, qui a dicé l'opinion helvétique appelée à se déterminer.

Le pays romand tout entier peut être fier de compter, parmi les siens, un homme de l'envergure d'Ernest Ansermet, qui a su faire parvenir, à de si hauts sommets, l'art musical, dont il continue d'être un serviteur incomparable.

V.

Savez-vous ce qu'est le «HEMVE» ce mal parfois mortel ?

Dans une lettre au Maréchal de Luxembourg, Rousseau, parlant de la Suisse, disait: «Il est fort singulier qu'un pays si rude et dont les habitants sont si enclins à voyager, leur inspire pourtant un amour si tendre que le regret de l'avoir quitté les y ramène presque tous à la fin; et que ce regret donne à ceux qui n'y peuvent revenir une maladie quelquefois mortelle qu'ils appellent, je crois, le hemvé.

Il y a dans la Suisse un air célèbre appelé le «Ranz des vaches» que les bergers sonnent sur leurs cornets, et dont ils font retentir tous les coteaux du pays. Cet air, qui est peu de chose en lui-même, mais qui rappelle aux Suisses mille idées relatives au pays natal, leur fait verser des larmes quand ils l'entendent en terre étrangère. Il en a même fait mourir de douleur en si grand nombre qu'il a été défendu par ordonnance du Roi, de jouer le «Ranz des vaches» dans les troupes suisses». Aujourd'hui encore, de très nombreux Suisses qui s'expatrient, le cœur plein de nostalgie, rentrent au pays pour y mourir. Une belle leçon de fidélité!

Une avalanche pour le prix d'un franc...

C'est au fameux roman de Jean-Jacques Rousseau, «La Nouvelle Héloïse», paru en 1761, que la Suisse doit d'être devenue, d'une année à l'autre peut-on dire, le nouveau paradis terrestre, le pays classique du tourisme.

Les Suisses, que rien ne préparait à l'assaut des visiteurs, durent s'organiser pour accueillir leurs hôtes. Il fallait les loger, mais aussi les distraire! Actuellement, à Thonon, on peut voir l'un des premiers panoramas monumentaux du monde, celui de Marquard Wocher, qui mesure 39 mètres sur 75 et

qui fut réalisé vers 1810. Mais, d'autres attractions étaient célèbres dans les premières années du tourisme. Louis Vignet cite, en 1844, cette pittoresque «petite industrie» qui sévissait au pied de la Jungfrau: «Assez fréquemment, écrit-il, la Jungfrau se fait tirer l'oreille. Si vous n'avez le loisir d'attendre la fin de ses caprices ni le commerce des ses avalanches, vite un attelleur du cru, posté là, vous guettant, accourt son petit canon sous le bras. Il le pose à terre, le charge, l'amorce et le braque contre la montagne revêche... Feu! le coup part, l'avalanche aussi, détachée bon gré mal gré par l'ébranlement de l'air. Le tour est joué. Prix fixe: un franc. Si même s'établit la concurrence qui est l'âme du commerce, on peut se procurer pour soixante-quinze centimes des avalanches très confortables et très réussies.»

Quand l'île de St-Pierre était le rendez-vous du diable et des sorciers

L'île de St-Pierre, où vont se dérouler, cet été, de nombreuses festivités en l'honneur du 250^e anniversaire de la naissance de J.-J. Rousseau, est connue depuis des siècles. Sigismond Wagner, qui en écrit l'histoire vers 1790, raconte qu'autrefois — surtout au XVI^e et au commencement du XVII^e siècle, — cette île était le rendez-vous favori du diable et des sorciers, qui venaient célébrer leurs orgies dans les nuits les plus sombres et les plus orageuses. «D'après les renseignements qu'on trouve à ce sujet dans un assez grand nombre de procédures criminelles qui existent dans les archives du château de Nidau, écrit Wagner, le diable présidait à ces bacchanales sous la figure d'un homme bédiant, mais toujours en habit vert et en bottes. Il servait à ses convives, qu'il choisissait de préférence parmi les jeunes paysannes, des viandes noires et des mets échauffants. Et après le repas, il les invitait à danser, en jouant lui-même du violon». Cette légende témoigne de l'imagination fertile de nos ancêtres!

Maria Isabella von Spanien, Lord Randolph Churchill (den Vater von Sir Winston), Königin Elisabeth von Rumänien, den ehemaligen Premier von England Lord James Balfour, Ex-König Carol von Rumänien, Aga Khan und die Begum und gar manche Grösse aus Literatur, Kunst und Politik.

Auch heute sind im zur Zeit voll besetzten Bad Schinznach Patienten aus allen Bevölkerungsschichten zu Gast: Landwirte und Handwerker, Industrielle und Politiker, Botschafter und Advokaten, Professoren und Ärzte — und alle sind Könige, denn «in Schinznach ist jeder Gast ein König!»

Verwaltungsratspräsident Dr. O. Pfiffner hat denn auch kürzlich seinen Gästen einen wahrhaft königlichen Empfang bereitet, als er zur Einweihung der neuen vollendeten grosszügigen Um- und Neubauten Regierungsrat Dr. Paul Hausherr, Polizeisekretär Dr. E. Frey, a. Nationalrat A. Schirmer — den Präsidenten des schweizerischen und des internationalen Bäderverbandes — und zahlreiche sachkundige Vertreter der Presse und der Wirtschaft, herzlich willkommen hiess. Während seiner 300jährigen

Ein neues Steinpick in Basel

Kürzlich ist am Claragraben 84 in Kleinbasel, 3½ Jahre nach der Eröffnung des ersten Steinpick im Hotel International vom gleichen Unternehmen das neue «Steinpick Clara» eröffnet worden. Bei den Steinpick handelt es sich um einen neuen Restauranttypus, dessen gastronomische Formel in Zürich und andern Schweizer Städten und später auch im Ausland erprobt wurde. Doch weder das erste Steinpick noch das Steinpick Clara sind blosse Kopien oder Abklavier anderer Pickrestaurants, sondern jedes der beiden hat seinen besonderen Charakter und will seinen Gästen einige exklusive Neuheiten bieten. Das 100 Sitzplätze umfassende Parterre-Restaurant, an dessen Eingang sich ein Kiosk befindet, mit einer runden Essbar (16 Plätze) und, im Soussol, das clubartige Bistro

(60 Plätze) mit vier vollautomatischen Kegelbahnen stellen eine Kombination dar, die den Reiz des Neuartigen bietet. Die dezente Verwendung von Palisander Holz und andern erlesenen Materialien — die Decke besteht aus perforierten Metallplatten, der Boden aus Marmor, die Tische sind aus Teakholz, Bänke und Stühle gepolstert — verleihen dem Raum eine behaglich vornehme Note. Die grossen Fenstertüren können geöffnet und der Vorplatz kann als Gartenrestaurant mit ca. 30 Plätzen benützt werden. Hinter dem Barbuffet befindet sich das Office mit vollautomatischer Geschirrwashmaschine, und ein kleines Büro für den Geranten gewährt einen Durchblick durchs Restaurant. Die mit Palisanderholz verkleidete Buffetanlage ist mit allen technischen Schikanen ausgestattet.



Les usines de Sud-Aviation — Berceau de la Caravelle

Avec un effectif de plus de 22000 employés, un parc de 8500 machines-outils et 6 groupes régionaux d'usines, la Société Nationale de Constructions Aéronautiques Sud-Aviation est, de loin, l'usine d'avions la plus importante de France et la sixième du monde occidental. Le capital-actions de cette entreprise atteint 7,8 milliards de francs français dont la presque totalité se trouve en possession de l'Etat.

Sud-Aviation est née de la fusion, le 1er mars 1957, de deux grandes entreprises nationales: Sud-Est Aviation (anciennement SCNASE) et Ouest-Aviation (anciennement SCNASO). La société dispose actuellement, pour l'ensemble de sa production, d'usines à Toulouse, Marseille-Marignane, La Courneuve près Paris, St-Nazaire, Bougenais près Nantes et Rochefort et de groupes techniques à Courbevoie et Cannes. Ces ateliers, qui comprennent aujourd'hui également ceux des célèbres constructeurs Louis Blériot, Lioré et Olivier, Dewoitine, Nieuport et Bréguet, produisent notamment les appareils militaires à réaction «Trident II», «Vautour», «Baroudeur» et le chasseur supersonique «Dudard»; les hélicoptères à turbines «Alouette II» et «Djin»; sous licence et participation l'«Aquila» (Sea Venom), le bi-réacteur d'entraînement Fouga R «Magister», ainsi que l'«Ouragan» et le «Mystère». A côté de la construction d'avions essentiellement pour les besoins militaires, Sud-Aviation produit encore toute la gamme du matériel de guerre.

Le groupe d'usines de Toulouse comprend les ateliers de St-Eloi, Pasteur, St-Martin-du-Touch et Blagnac. Ajoutons encore l'Etablissement Aéronautique mis à la disposition de Sud-Aviation par les autorités militaires et où se trouve, entre autres, une cuve hydraulique d'une contenance de 1000 m³ nécessaire aux essais de fatigue de la cellule. A

Blagnac, Sud-Aviation dispose d'une propre piste d'essai d'altitude, de 1000 m. de long. C'est grâce à l'initiative de Dewoitine que Toulouse devint le centre de la production aéronautique française. Dewoitine y construisit en 1922 un atelier aéronautique qui se transforma dans le courant de l'année en Société Aéronautique Française. La dernière guerre mondiale a presque complètement épargné l'usine de Saint-Eloi alors que les halles de montage de Saint-Martin-du-Touch ont été endommagées dans une proportion de 35 %. Les installations de Blagnac ont été encore plus durement touchées. Dans le cadre du programme de reconstruction d'après-guerre, de nouveaux bâtiments d'une surface couverte de 20000 m² ont été érigés abritant des moyens de production les plus modernes.

Depuis 1952, les ateliers de Toulouse se chargent de la construction de l'avion à réaction Caravelle. A sa production travaillent 6260 ingénieurs, techniciens et employés, disposant de quelque 3000 machines-outils. Les usines, les installations ainsi que l'organisation générale dénotent une forte influence américaine. 136 usines, dont 79 françaises, participent à la production des différents éléments de la Caravelle. Rolls-Royce, en Angleterre, fournit le réacteur Avon RA-29, Hispano-Suiza construit le train d'atterrissage, alors que Fiat à Turin fabrique le fuselage-moteur, certaines parties de la poupe et les ailerons. La répartition des charges de fabrication estimée en pour cent indique que dans la construction de la Caravelle, les fournisseurs français interviennent pour 82 % et les entreprises coopérantes étrangères (italiennes, anglaises et américaines) pour 18 %.

Actuellement Sud-Aviation a en commande de nombreux unités et des dizaines d'appareils qui font l'objet d'option. A elle seule, SAS a commandé 18 Caravelle, dont 4 sont réservées à Swissair qui les mettra en service, dès le mois de mai 1960, sur ses lignes en Europe et au Proche-Orient. Sud-Aviation a récemment conclu un accord de coopération avec les usines Douglas en Californie et a

Im Untergeschoss, wo sich die 4 Kegelbahnen mit Restaurant für ca. 60 Personen befindet, wurde der Schallisolierung grösste Aufmerksamkeit geschenkt. So ist z. B. der Boden des Restaurants mit einem auserlesenen schönen Spannteppich versehen. Die Wände sind in Arvenholz gefärbt. Von beleuchteten Schlagläden strömt ein dezentes Licht aus. Eine tannene Fasttärferdecke erhöht die gemütliche Atmosphäre des Raumes. Für die Kegelbahnen bestehen originelle, nicht zu langem Verweilen geeignete, aber ihren Zweck vollständig erfüllende Stühle an konischen Tischen mit Schieferplatten-einlage. Der Bier- und Weinkeller sowie Magazine befinden sich ebenfalls im Untergeschoss, während die eigentlichen Betriebsräume — die warme und die kalte Küche, die Patisserie, Kühlräume, Personal-WC und Personaleszimmer sowie der Maschinenraum für die Klimatisierung (Restaurant, Kegelbahn und die Betriebsräume im 1. Stock sind voll klimatisiert) im ersten Stock untergebracht sind.

Die warme Küche ist nach amerikanischem Muster gebaut. Der 5-teilige Gasherd amerikanischer Lizenz befindet sich an der Wand, wie überhaupt alle Arbeitsplätze an den Wänden angeordnet sind. Die ganze Küchendisposition ist auf rasche und doch differenzierte Bedienung der Gäste ausgerichtet. Die Verbindung der Küchen zu den beiden Buffets im Restaurant und in der Kegelbahn wird durch zwei Speiseaufzüge hergestellt und für die Befehlsübermittlung dienen eine Rohrpostanlage und eine Gegensprechanlage.

Nun noch etwas vom Speisezettel dieser neuen Basler Gaststätte: Dieser richtet sich nach der bewährten Steinpickformel, welche die Delikatessen der ganzen Welt jedem Freund kulinarischer Genüsse zugänglich machen will. Während der eigentlichen Essenszeiten wird neben preiswerten Menüs und Saisongerichten ein imposanter à la Carte-Service geboten. Eine spezielle Nachtkarte ist vom späten Abend bis Mitternacht im Kurs, die viele warme Spezialitäten verheisst. Überhaupt ist die warme Küche durchgehend von 7 bis 24 Uhr in Betrieb, die zusammen mit einem vielseitigen Angebot von Meerfrüchten, Fischen und andern kulinarischen Delikatessen zu der von Direktor Laager mit Erfolg entwickelten Steinpicklinie gehört.

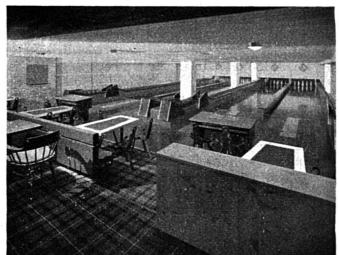
An der offiziellen Eröffnung des Steinpick Clara gab Architekt Markus Diener, Basel, einige Erläuterungen zum neuen Pickrestaurant und stellte Direktor Laager vom Hotel International vor, der — ein ancien élève de l'école hôtelière — die Oberaufsicht führen wird, während als Gérant O. Poltera wirken wird. Namens der Gruppe Basel «des anciens élèves» beglückwünschte Direktor Trottmann vom Hotel Drachen Herrn Direktor Laager zu der weitgehend auf seine betriebliche Konzeption zurückgehende Realisierung des neuen Steinpick Clara.



Eine Nische im Restaurant



Die Bar



Die Kegelbahn. Unten: Kegelbahnrestaurant

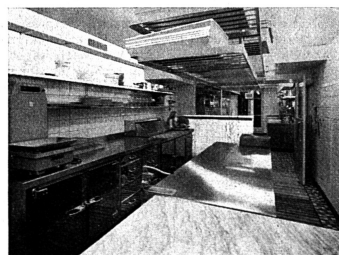


Bilder links:

Oben: Blick ins Restaurant

Unten: Die Küche

Bild unten: Kalte Küche



obtenu une commande de 20 Caravelle de la compagnie américaine United Air Lines. La Caravelle, ainsi fait son entrée sur le marché américain ce qui laisse prévoir de nouvelles commandes à l'entreprise.

Un pionnier de l'aviation commerciale suisse se retire

Le capitaine Pierre Robert a effectué son dernier vol lundi 25 juin, aux commandes d'un DC-6B de Swissair. C'est en 1935 que cet ancien technicien-horloger, âgé alors de 32 ans, commença sa carrière de pilote auprès de la compagnie bernoise d'aviation Alpar. Il entra à Swissair en février 1947, année où il fut nommé commandant sur DC-3. Le Capitaine Robert pilota tous les types d'avions à pistons Douglas utilisés par Swissair. Il devint commandant sur DC-4 en 1954, sur DC-6 en 1953 déjà et sur DC-7 en 1961. Son dernier vol Barcelone-Zürich comme pilote fut également l'un des derniers services de Swissair assurés par DC-6B. Notre compagnie nationale se séparera en juillet des deux quadrimoteurs à pistons qui lui restent. Le capitaine Robert totalise plus de 14000 heures de vol sur avions commerciaux. Il restera néanmoins à disposition de Swissair comme chef du service des manuels.

Les résultats du trafic de Swissair en avril 1962

Pendant le mois d'avril, l'offre de Swissair s'est élevée à 33 millions de tonnes-kilomètres, ce qui correspond à peu près à la production annuelle de 1962. L'offre a été supérieure de 26 % à celle d'avril 1961 et la demande a augmenté de 18 % en moyenne. Le trafic des passagers s'était accru toutefois de 28 %. Alors que pendant la période parallèle de l'année passée l'on avait enregistré, entre la Suisse et le Japon notamment, une série d'importants transports spéciaux de fret, le trafic dans ce secteur ne

présente pas d'animation particulière durant le mois d'avril 1962. Le coefficient moyen d'occupation des avions a passé de 51 % à 49,8 %.

Jusqu'à fin avril, les avions de Swissair ont transporté un million de passagers. Depuis fin mai 1960, la moyenne mensuelle des passagers voyageant à bord des avions à réaction de notre compagnie nationale a été de 44 000 personnes environ.

Reines Natur-Produkt

Speiseöl u. Kochfett

AMBROSIA

Erstklassige Hotels arbeiten seit 50 Jahren mit Ambrosia



Mit den wertvollen Handtuch-Punkten

Fleischpreise im Mai 1962

	West-schweiz	Tessin	Wallis	Zentral-schweiz	Graubünden ohne Engadin	Engadin	Mittelland	Ost-schweiz	Berner Oberland	Basel	Bern	Genève	Lausanne	Zürich
Bœuf														
Aloyau entier, 1re qualité, avec filet (roastbeef et culotte) . . .	9.—/ 9.50	8.20/ 8.60	8.60	8.60/ 9.—	9.—	8.40/ 8.80	8.40/ 9.20	8.40/ 9.40	8.20/ 9.—	8.50/ 9.—	8.50/ 9.40	9.50	8.50/ 9.—	8.10/ 9.50
Roastbeef (faux-filet) avec charge 1re qualité	13.—	7.50/12.—	12.50	8.60/14.—	9.20	—	8.—/14.—	12.80	8.20/ 9.50	7.70/ 9.—	—	13.50	12.—	9.10/14.—
Filet, 1re qualité	16.—	16.20/18.—	16.50	17.—/18.—	18.—	17.—/18.—	16.—/18.—	16.50/18.—	16.—/20.—	15.—/24.—	18.—/19.—	14.50/15.—	14.50/16.—	16.—/20.—
Bœuf à bouillir, 1re qualité . . .	5.80	5.50/ 6.50	5.80/ 6.—	6.60	7.—	6.30	6.20/ 8.50	5.60/ 8.80	6.40/ 7.20	5.40/ 8.50	5.60/ 6.40	—	5.20/ 5.50	5.20/ 9.50
Cuisse ou bœuf à rôtir, 1re qualité	6.80	9.50	—	7.60/ 8.20	7.80	6.20	6.40/ 9.—	7.20	6.80/12.—	7.50/10.—	8.50/ 7.—	8.50/ 9.—	6.70/ 7.80	6.20/10.—
Langue de bœuf salée	6.80/ 7.—	7.—/ 9.—	6.50/ 7.20	6.80/ 7.60	6.40	6.30/ 6.50	6.20/ 7.60	6.50	6.—/ 7.—	6.—/ 6.20	6.60/ 7.—	7.50/ 7.80	6.80	6.20/10.—
Veau														
Le veau entier ou en moitié . . .	—	7.50/10.50	8.30/ 8.60	8.80/ 9.—	8.80	8.80	7.80/ 9.30	—	7.40/ 8.50	7.50/ 8.20	—	—	—	8.20/ 9.80
Carré, 1re qualité	9.80	9.—/10.—	9.20	9.50/10.—	11.—	9.80	8.60/11.—	9.—/10.—	7.20/10.—	9.—/ 9.40	8.60/ 9.60	9.50/10.50	9.—/ 9.70	8.60/10.50
Cuisseau, 1re qualité	9.20/10.20	9.80	9.60/10.20	9.50/14.—	10.60	9.60/ 9.80	8.60/ 9.80	9.20/ 9.40	9.—/10.40	9.20/ 9.60	8.80/ 9.60	10.—	10.—	8.80/10.30
Poitrine, 1re qualité	—	10.—/11.—	10.—	10.—	13.—	12.50	9.20/12.50	9.50/10.—	9.40/10.—	9.20/ 9.50	—	—	—	9.40/13.—
Foie de veau	17.—	15.—/15.50	13.50/16.—	15.—	16.—	13.—/18.—	14.—/17.50	12.50/14.50	15.—/16.—	15.—/17.—	14.—/17.—	14.—	15.50/18.—	14.50/18.50
Rognons de veau	11.—	10.—/12.90	—	10.—	12.—	8.50/12.—	10.—/13.—	10.—	9.—/13.—	12.—/15.—	10.—/13.—	12.—	12.—/12.50	9.20/16.—
Riz de veau	—	10.50/13.—	12.—/13.—	13.—	13.—	12.—/15.—	12.—/13.50	10.—/12.—	12.—/12.50	8.50/14.—	12.—/13.—	12.—/14.—	11.—/12.50	12.—/16.—
Porc														
Carré, 1re qualité	8.50/10.—	8.—/ 8.80	8.50/ 8.60	8.40/ 8.50	8.60	8.50/ 8.80	7.80/ 8.80	7.80/ 8.—	7.60/ 8.80	7.40/ 8.80	8.—/ 8.80	9.20/10.—	7.30/ 8.—	8.10/ 9.—
Lard maigre fumé	7.—/ 7.50	—	7.20/ 7.80	7.20/ 7.60	7.40	7.40/ 7.50	7.—/ 7.80	6.50/ 8.—	6.40/ 7.40	5.80/ 7.80	6.60/ 7.40	7.—/ 8.50	6.80/ 8.—	6.40/ 8.—
Jambon cuit	10.80	9.—/10.20	10.—/10.30	9.50/10.—	9.80	10.20/10.40	9.50/11.—	9.60/10.40	8.50/10.30	9.—/10.—	9.50/10.—	10.20/10.50	9.30/12.—	8.—/11.70
Mouton														
Carré, 1re qualité	9.50/11.—	8.50/ 9.—	8.80/ 9.—	9.—/11.50	10.—	—	8.60/12.—	9.—/12.50	8.60/12.50	9.—/11.—	9.60/10.—	10.50/11.50	10.50/12.—	9.—/12.50
Gigot, 1re qualité	9.80/10.50	8.—	8.20/ 9.—	8.40/ 9.—	8.80	8.50	8.20/ 9.70	8.—/ 9.—	8.40/ 9.—	8.50/ 9.—	7.60/ 8.50	9.50/10.50	9.50/12.—	7.—/ 8.20
Poitrine, 1re qualité	8.50	4.—	—	6.—	5.40	—	5.80/ 7.20	6.50	5.—/ 7.20	6.—	—	—	5.—	4.80
Mouton entier	—	6.50	—	7.40	7.20	—	6.50/ 7.—	6.50	7.20/ 8.—	7.—	—	—	—	7.70/ 9.20
Agneau entier	—	7.50	7.60	7.60	7.60	7.80	7.—/ 9.—	—	5.80/ 8.50	7.—/ 7.50	8.—	—	—	7.70/ 9.20
Charcuterie la														
—	—	9.—/14.—	8.—	—	9.—	7.50/ 9.80	8.—/ 9.80	10.—	7.50/ 9.50	10.—	7.—/ 8.—	8.—/ 9.—	8.—	8.50/12.—

La situation des marchés

Huile d'arachide

Lorsque au début de mai, après des baisses successives, les notations du marché international avaient atteint des prix inférieurs de 10% par rapport à fin 1961, on pouvait s'attendre à une stabilité relative pendant les mois d'été. Cette opinion était générale.

La récente et brusque détente, bien que passagère, a donc été une véritable surprise. A son origine, il faut surtout chercher la faiblesse du marché d'Argentine, pays avec une récolte dépassant la moyenne et pauvre en devises étrangères. Une fois ce mouvement de baisse des oléagineux déclenché, le Niger et le Sénégal ont dû le suivre. Etant de courte durée, les prix se sont stabilisés sur un niveau légèrement plus élevé que la récente baisse.

Il est impossible de prédire l'évolution future du marché des oléagineux. Mais, réflexion faite, nous estimons que le moment est venu de s'approvisionner pour toute la saison.

Marché viticole

Nouvelles du Beaujolais . . .

Malgré de grosses vendanges successives de 1958 à 1961 il n'y a pratiquement plus de vins à la propriété. Le commerce de son côté prétend également que ses stocks s'épuisent, sans pouvoir être remplacés. Il s'y ajoute une autre nouvelle désagréable : la végétation est très en retard cette année, ce qui semble exclure la possibilité d'une grosse récolte de beaujolais. Pendant tout le mois de mai la température a été froide, pluvieuse, provoquant la coulure. Les prévisions pour 1962 sont devenues plutôt sombres.

Tous ces facteurs ont eu une influence néfaste sur les cours du marché. Les notations pour vins du Beaujolais 1961, malgré la hausse antérieure depuis fin 1961, progressent à nouveau. Heureusement, nous avions acquis en temps utile de fortes parties, ce qui nous permet de continuer provisoirement l'application du prix courant actuel. Pourtant, une situation exceptionnelle (forte demande, nouvelle hausse des prix) nous obligerait d'adapter nos prix de vente à bref délai. Nous conseillons donc à nos membres de vérifier leurs provisions de beaujolais

en cave et de ne pas tarder à les compléter si besoins en est.

... et de la Côte-d'Or

En Côte-d'Or, le marché est pour le moment plus calme que dans le Beaujolais. Ici la végétation a moins souffert et après une bonne fleuraison tous les espoirs en vue d'une bonne vendange restent permis. Ensuite il faut tenir compte du fait que les crus célèbres ont subi depuis l'automne dernier une hausse telle, que l'on ne semble pas pouvoir aller plus loin. En effet, les crus 1961 sélectionnés sont de 40 à 60% plus chers que les mêmes provenances du millésime 1959. Les marques les plus recherchées sont même épuisées dans le commerce ou se vendent à des prix d'amateurs. Comment justifier le prix de 3500 NF pour une pièce de 225 litres de Corton 1961 ou de 5000 NF pour une pièce de Chambertin 1961 ? Ces bouteilles reviennent au détail en Suisse à des prix allant de 35 à 50 francs. Même qu'il s'agit de crus vraiment exceptionnels (nous les avons dégustés et devons dire qu'ils méritent cette qualification), le consommateur, y com-

pris le fin connaisseur de vin, se refuse à dépenser un prix aussi exorbitant. Il semble que ce soient des maisons américaines qui achètent ces vins, profitant d'un change avantageux du dollar et de la structure des indices américains qui rendent la surévaluation des prix en France moins sensible.

(Nouvelle Howeg)



empfehlen

Fruchtlagen mit

Erdbeerpulpe od. Himbeermarmelade

tiefgekühlt sind preisgünstig und im Aroma unverändert

Packungen zu 800 g und 5 kg.

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

WILLIAMS & HUBERT'S

DRY SACK

REGD.

S H E R R Y



SPANISH PROVERBS
El amigo y el vino, antiguo
Friends and wine should be old
Extract from Spanish Proverb Booklet published by Williams & Humbert Ltd.

DRY SACK—Spain's Medium
Dry Sherry—famous for over
50 years.

Sole distributor
for Switzerland:

HENRY HUBER & Cie.,

Zürich 5.

Tel: (051) 42 25 00

BODEGAS: JEREZ DE LA FRONTERA
SOUTHERN SPAIN



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-
einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL

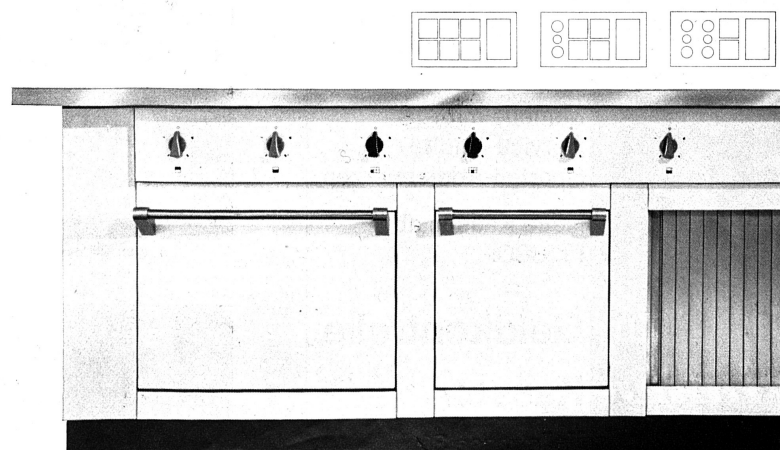
Gerbergasse 14
Tel. 061 23 00 60

ZÜRICH

Bahnhofstrasse 18
Tel. 051 23 39 67

Die neue salvis Linie

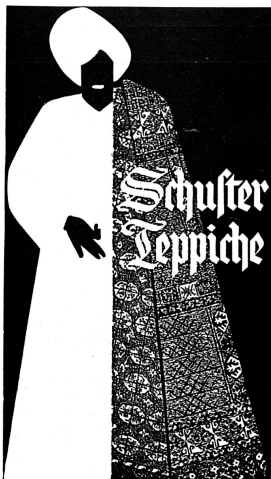
Hier der neue Herd — formschön — einfach. An der Schweizer Mustermesse Basel mit «Die gute Form 1962» ausgezeichnet. — Moderne, klare Linienführung und deshalb einfach zu reinigen. Grosse Vorteile bieten auch die fest eingebauten Platten. Die Kochfläche präsentiert sich einheitlich; die Schmutzrinnen sind niedrig und gut zugänglich. Eine solide Rahmenkonstruktion hält ausserordentlichen Beanspruchungen stand und gewährleistet auf die Dauer eine ebene Plattenfläche.



SALVIS AG

Fabrik elektrischer Apparate und Installationen

Emmenbrücke / Luzern



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung
Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 22 15 01
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Inserieren bringt Gewinn!

Percal-Kissenanzüge

mit engl. Verschluss ohne Bänder oder Knöpfe
65/65cm + Randsaum Fr. 5,70, 65/90 cm ohne Randsaum Fr. 6,20

Leicht zu waschen, sofort trocken und seit 1952 in unserer Spitzenqualität bei vielhundertmaligem Waschen bewährt.



Wäschefabrik
Telephon (058) 4 41 65
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93

MILFLOR
TEEBEUTEL
von Ihren Gästen bevorzugt
Hans Giger & Co. Bern

«IME»-Infrarot-Back- und Bratofen



für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Patisseries zum Braten, Grillieren, Gratinieren, Kochen.

Ober- und Unterhitze mittels Thermostaten automatisch konstant gehalten zwischen 40 und 300° Cels. Gleichmässige Wärmeverteilung, kein Wenden der Bleche.

Rationell durch kurze Anheizzeit und geringen Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.

6 Kombinationen für jede Betriebsgrösse - Preise ab Fr. 1585.-.

Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.



VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 8/29

Telephon (051) 24 55 45 und 47 71 50



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (051) 21 21 44

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee-Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

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

Staubsauger- und Blocher-Reparaturen

prompt und zuverlässig durch das Fachgeschäft

ELEKTRO-POL AG, LUZERN

Lindenstrasse 15, Telephon (041) 2 39 40.

Wir suchen

Kauf oder Pacht

eines Hotel- oder Pensionsbetriebes (auch Hotel garni) beliebiger Grösse. Übernahme nach Vereinbarung jederzeit möglich. Offerten unter Chiffre KP 1902 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir offerieren Ihnen

Tisch-nelken

zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.- franko.

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



GE 361 K

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 woher 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 gefroren. Ihr Schmelz, die feinen Aromen begeistern meine Gäste immer wieder neu.»

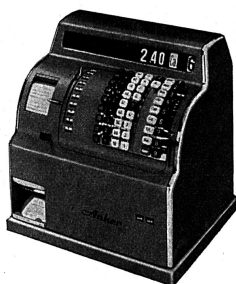
Gelina enthält eben alles, was eine Glace gut macht!

Gelina, feinste Glace-Komposition: In Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

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



Einfach
Klein
Schnell
Sicher



Grosse Auswahl

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

Neue Kassen ab
Fr. 880.-

Zur Geldkontrolle
Anker Kassen

Zürich 4

Tellstrasse 31
Telefon 25 21 44