

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 71 (1962)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 21.07.2025

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



Basel, den 11. Oktober 1962

Nr. 41

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-Vereins
71. Jahrgang - Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

hotel revue

Internationale Aspekte des Fremdenverkehrs

von Prof. Dr. Kurt Krapf

(Schluss)

Res

Der Fremdenverkehr in der europäischen Integration

Am 24. September 1962 gab Bundesrat Wahlen vor der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft den Schweizer Standpunkt zur europäischen Wirtschaftsintegration bekannt, was den Auftakt zur Einleitung von Assoziierungsverhandlungen zwischen der EWG und der Schweiz bildete. Damit wurde offiziell ein Problem zur Diskussion gestellt, das von unserer Öffentlichkeit lange Zeit nicht in seiner vollen Tragweite gewürdigt wurde. Ein Problem, das - zu Ende gedacht - entscheidende Umstellungen und Datenverschiebungen in der schweizerischen Volkswirtschaft mit sich bringt und darüber hinaus tiefgehende Einflüsse auf unser soziales und politisches Gefüge ausübt. Geht es heute doch nicht mehr bloss um ein kleineres oder grösseres Mass an internationaler Zusammenarbeit, sondern die Alternative heisst Behauptung unserer überkommenen Wirtschafts- und Lebensformen, integrale Verteidigung des Sonderfalles Schweiz oder Mitarbeit an einem supranationalen Gebilde, Anschluss an eine europäische Idee und Bewegung, deren letzte Ziele und Absichten noch verhüllt sind.

Die Antwort auf diese Schicksalsfrage kann nicht aus der Optik eines einzelnen Erwerbszweiges gegeben werden, sie liegt auf gesamtwirtschaftlicher, auf politischer, ja weltanschaulicher Ebene. Hingegen haben wir nicht nur das Recht, sondern die Pflicht, über die Auswirkungen der Integration auf die einzelnen Wirtschaftszweige, in casu auf den Fremdenverkehr, nachzudenken.

Da darf vorerst die beruhigende Feststellung angebracht werden, dass - wie immer der Entscheid der Schweiz in der Integrationsfrage ausfällt - unser Fremdenverkehr vorerst nicht unmittelbar tangiert wird, sich ausserhalb der Schusslinie hält. Dieses Ergebnis haben wir der europäischen Zusammenarbeit in der bisherigen Form zu verdanken, die in der OECE und ihrer Nachfolgeorganisation, der OECD, den institutionellen Rahmen fand. Es darf hier ein Wort des Dankes an die OECE eingestreut werden, da deren Wirken erst die Grundlage zur heutigen wirtschaftlichen und touristischen Prosperität legte - weil sie uns lehrte, die nationalen Grenzen zu sprengen, ohne die Souveränität der Mitgliedstaaten zu tangieren.

Dies gilt vor allem für die Liberalisierung des internationalen Reiseverkehrs, welche die OECE systematisch und erfolgreich durchsetzte. Man ist auf diesem Gebiet über den Stand der Zwischenkriegsperiode weit hinausgekommen und kann an die gute alte Zeit vor 1914 anknüpfen. Denken wir nur an die zunehmende Ersetzung des Reisepasses durch die blosse Legitimitätskarte, an die Abschaffung der Zoll- und Zollvereinfachungen usw. Der Reiseverkehrsverkehr seinerseits konnte dank der im Schosse der OECD kürzlich vorgenommenen Erhöhung der Mindestzuteilung an Devisen auf 500 Dollar pro Reise praktisch voll liberalisiert werden, und damit hat der Feind Nr. 1 unseres Fremdenverkehrs, die Devisenknappheit, vollständig abgerüstet.

Da die meisten der erwähnten Liberalisierungs-massnahmen Gegenstand der OECD-Vereinbarungen bilden - diejenigen monetärer Art beispielsweise sind im «Code de la Libération des opérations invisibles courantes» enthalten - verpflichten sie alle 20 Mitgliedländer. Das heisst mit anderen Worten, dass die Freizügigkeit des internationalen Tourismus grundsätzlich von der europäischen Blockbildung nicht berührt wird, über sie hinausreicht. Dies hindert allerdings nicht, dass die Angehörigen der EWG-Länder zusätzlicher Erleichterungen im Reiseverkehr teilhaftig werden, insbesondere durch den Wegfall jeder Zollkontrolle. Die sich daraus für die Reisenden aus Nicht-EWG-Ländern ergebende Diskriminierung dürfte indes nicht von allzugrosser Bedeutung sein und auf jeden Fall zu keiner Verzerrung, zu keiner «distorsion» der traditionellen Tourismusebenen führen.

Als eine der grossen Errungenschaften der OECE auf touristischem Gebiet darf die Gemeinschaftswerbung der europäischen Länder in den Vereinigten Staaten gelten. Man hat damit wohl zum ersten Mal dem europäischen Partikularismus abgeschworen

und mit Erfolg versucht, die Amerikaner für West-europa als Ganzes zu gewinnen. Dies geschah in der berechtigten Annahme, dass einmal in Europa der amerikanische Gast nicht nur ein einziges, sondern eine Mehrzahl von Ländern besuchen werde. Mit dem Beitritt der USA und Kanadas in die OECD liess sich allerdings die europäische Kollektivwerbung nicht mehr einseitig fortsetzen, sie muss durch eine analoge Propagandaktion der Amerikaner in Europa sinnvoll ergänzt werden. Die Verhandlungen darüber gehen im Schosse des Touristikkomitees der OECD weiter.

wirkt. Und zwar auf Kosten der Länder, die, wie die Schweiz, aus durchaus verständlichen Gründen zu gewissen Restriktionen in der Aufnahme ausländischer Arbeitskräfte gezwungen sind. Dies eröffnet unserer schweizerischen Hotellerie unerfreuliche Perspektiven.

Doch wird man einsehen müssen, dass eine Lösung der Arbeitsmarktpolitik nur auf gesamtschweizerischer Ebene gefunden werden kann.

Umgekehrt sei nicht übersehen, dass die Bildung eines wirtschaftlichen Grossraumes, wie ihn die EWG mit ihren 170 Mio Einwohnern heute schon darstellt,



Motiv aus der Olma-Stadt

Die Schweiz hat an der Fortsetzung dieser Kollektivpropaganda im europäisch-nordatlantischen Raum um so grösseres Interesse, als sie damit rechnen muss, dass die EWG-Länder sich zu einer touristischen Gemeinschaftswerbung für ihren eigenen Bereich zusammenfinden werden, von der unser Land im Falle der Nichtassoziiierung bestimmt ausgeschlossen wäre.

Für den kritischen Beobachter werden noch andere Ansätze einer einheitlichen Fremdenverkehrspolitik der EWG-Mitgliedstaaten sichtbar. Neben den regelmässigen Zusammenkünften der Leiter der staatlichen Fremdenverkehrsstellen der EWG-Länder zeigt sich auf der Ebene der Berufsverbände ein starkes Bedürfnis nach Zusammenschluss. So haben sich beispielsweise die Reisebüro-Verbände der Länder des Gemeinsamen Marktes in Form einer Gemeinschaft konstituiert, die eine gleichgerichtete Werbung, Berufsschulung, Angestelltenaustausch und die Harmonisierung der Arbeitsbedingungen anstrebt.

Gleichzeitig sollen von der Reisebürogemeinschaft auch die Fragen geregelt werden, die mit dem in den EWG-Verträgen verankerten Recht der Niederlassung zusammenhängen. Damit berühren wir einen Punkt, der gerade für unsere Hotellerie gewisse Konsequenzen mit sich bringt. Steht doch zu befürchten, dass sich die von den EWG-Ländern für ihre Angehörigen zugesicherte Niederlassungsfreiheit, die beispielsweise den italienischen Arbeitern in Deutschland die gleichen Rechte gewährt wie ihren deutschen Kollegen, als Magnet für die Fremd- oder Gastarbeiter aus-

dank der durch die internationale Arbeitsteilung gesteigerten Produktivität der Volkswirtschaften zu einer weiteren Wohlstandssteigerung führt. Die neu entstehende Kaufkraft wird zum Teil in touristische Kanäle fliessen und auf weitere Sicht auch den schweizerischen Fremdenverkehr befruchten. Es ist kein Zufall, dass diese Zusammenhänge gerade von amerikanischen Reisebüros beachtet wurden und zwar aus der Sorge heraus, die zu erwartende neue Steigerung des Europaverkehrs würde das Interesse der europäischen Reiseleiter am Amerikageschäft abkühlen. Man hat sich mit Recht bemüht, diesen Irrtum den Amerikanern auszureden, wenn auch angesichts des in letzter Zeit stagnierenden Verkehrs aus USA eine Schwerpunktverschiebung auf den inner-europäischen Tourismus unverkennbar blieb.

Abschliessend lässt sich die Stellung des schweizerischen Fremdenverkehrs zur europäischen Integration wie folgt zusammenfassen:

1. Da die äussere Ordnung des europäischen Reiseverkehrs auf geographisch umfassenderen Rechtsnormen beruht, die zur Hauptsache der OECD, teilweise auch der UNO, entstammen, vermag die europäische Integration an diesem Zustand unmittelbar nichts zu ändern. Insbesondere bleiben die bestehenden Liberalisierungsmassnahmen voll erhalten.
2. Andererseits gibt es Anzeichen dafür, dass die EWG-Länder auch zu einer Harmonisierung der nationalen Fremdenverkehrspolitiken schreiten

Schweizer Woche 1962 (13.-27. Oktober)

Aufruf des Bundespräsidenten

Für die Mehrzahl unserer Mitbürger scheint es eine durchaus natürliche Sache zu sein, dass wir einen höheren Stand der Produktion und ihrer Qualität zu erreichen trachten. Dieses Ergebnis fiel uns jedoch nicht von selbst in den Schoss, sondern ist die Frucht langer Bemühungen, während denen unsere Industriellen, Techniker, Handwerker, Arbeiter, Kaufleute und Landwirte ihre Initiative, ihre Wissbegier und ihre schöpferische Willenskraft unter Beweis gestellt haben. Die Schweizer Woche soll an diese Kräfteanstrengungen erinnern und gleichzeitig das Vertrauen in unsere Möglichkeiten wachhalten. Dieses Vertrauen rechtfertigt sich gerade jetzt, da sich unser Land die Frage nach seiner Zukunft und seiner Stellung im grossen wirtschaftlichen und politischen Geschehen vorlegt. Welches auch immer die Lösungen sein mögen, die wir für diese gewichtigen Fragen finden, so werden wir die Schwierigkeiten besser meistern können, wenn wir ein echtes und wirkungsvolles Zusammengehörigkeitsgefühl zu schaffen verstehen. Dieses wird sich auch im Interesse kund tun, das wir unserer einheimischen Produktion entgegenbringen, und in der Art und Weise, wie wir diese auf den Märkten des In- und Auslandes unterstützen. Der Wohlstand, den wir heute kennen, darf in dieser Hinsicht nicht zu einem Ruhelassen werden. Die Erfahrung lehrt uns vielmehr, dass die beste Bürgerschaft künftigen Wohlstandes in verdoppelten Anstrengungen besteht. Die Freude an der Arbeit, die berufliche Tüchtigkeit, die Sorge für eine fortwährende Weiterentwicklung unseres Könnens, bilden unter allen Umständen die Grundlagen eines gesunden Wirtschaftslebens und bergen allein die Möglichkeit eines weiteren Aufschwunges in sich. Alle unsere Mitbürger mögen darin eine persönliche Befriedigung und die Genugtuung finden, ihrer Aufgabe gewachsen zu sein und in Würde zu bestehen.

Wir unterstützen die Schweizer Woche und wünschen ihr guten Erfolg!

P. Chaudet
Bundespräsident

und gemeinsame Massnahmen treffen wollen, etwa auf dem Gebiet der Werbung, der Berufsschulung usw. Ferner ergeben sich aus der allgemeinen Tatsache, dass die EWG sowohl eine Zollunion wie einen integrierten Wirtschaftsraum darstellt, wesentliche Rückwirkungen auf unsere Fremdenverkehrswirtschaft. Wir haben das Arbeitsmarktproblem erwähnt. Nach dem alten Sprichwort: «Les absents ont toujours tort» wäre es deshalb in touristischer Sicht zu wünschen, wenn sich die Schweiz mit der EWG assoziieren könnte, selbstverständlich unter Berücksichtigung unserer Sonderstellung.

3. Nach wie vor haben wir ein eminentes Interesse, die bisherige bewährte Form der Wirtschaftszusammenarbeit, wofür heute die OECD den Kristallisationspunkt bildet, weiterhin nach Kräften zu pflegen. In mancher Beziehung bietet sich uns hier ein Ausweg aus dem Dilemma der europäischen Integration. Gerade das Touristikkomitee der OECD sieht sich vor grosse Aufgaben gestellt, die in vertrauensvoller europäisch-atlantischer Zusammenarbeit gelöst werden können. Es muss deshalb das strategische Rezept für die Schweiz lauten: «Macht mir die OECD stark!»

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :	Seite/page
La coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière	2
Zwischen Überbeschäftigung und Auftragsrückgang	3
Es geht auch ohne Kommission!	3
Les mutualités chrétiennes belges voient grand	4
Les anciens élèves de l'Ecole hôtelière se sont réunis à Bâle et en Alsace	4
Höwis in starker Expansion	5
Massnahmen auf dem Schlachtvieh- und Fleischmarkt	5
Leysintour behauptet und konsolidiert sich	25
Olma-Standbesprechungen	29

Die Entwicklungsländer und wir

Unter den internationalen Aspekten des Fremdenverkehrs darf die durch ihn gebotene Hilfe an die Entwicklungsländer nicht übersehen werden.

Wir gehen hier von der Annahme aus, dass die Notwendigkeit der Entwicklungshilfe grundsätzlich anerkannt wird. Deren Dringlichkeit sei durch die Tatsache neu unterstrichen, dass der Abstand im Lebensniveau zwischen den Industriestaaten und den Entwicklungsländern nicht geringer wird, sondern im Gegenteil immer stärker auseinanderklafft. Mit anderen Worten hat die bisherige Hilfe angesichts der Bevölkerungsexpansion in den Entwicklungsländern keine Verbesserung des materiellen Loses ihrer Bewohner gebracht. Demagogisch gesagt: Die reichen Länder des Westens werden immer reicher und ihre armen, hungernden Verwandten auf der ganzen Welt immer ärmer. Dass diese gegenläufige Entwicklung eine stets stärkere weltpolitische Spannung erzeugt und gerade die Spitzen der OECD mit Sorge erfüllt, erscheint durchaus verständlich.

Wie kann nun der schweizerische Fremdenverkehr in dieser Lage helfen? Seine Mittel sind vorläufig beschränkt: wir können den Entwicklungsländern touristische Fachleute zur Verfügung stellen und sie beim Aufbau und Ausbau des Fremdenverkehrs beraten – wobei die Schweizer als Angehörige eines klassischen Fremdenverkehrslandes, das zudem nie koloniale Aspirationen hegte, ein «préjugé favorable» geniessen und besonders willkommen sind. Ferner können wir bei der Heranbildung und Schulung von Fachkräften, insbesondere im Gastgewerbe, mithelfen. Sehr vieles spricht dafür, die Schulung und praktische Ausbildung von Jugendlichen aus den Entwicklungsländern im geeigneten Milieu der Schweiz vor-

zunehmen, wie es das der SET nahestehende und vom Schweizer Hotelier-Verein unterstützte «Centre international de formation hôtelière et touristique (SA)» in verdienstvoller Weise unternimmt.

Es ist schade, dass der von befreundeter Seite entwickelte Gedanke der Erstellung schweizerischer Musterhotels in dafür geeigneten Entwicklungsländern über eine erste Ideen-Skizze noch nicht hinausgekommen ist. Da neben Käse, Uhren, Maschinen und Schokolade auf der ganzen Welt die Hotels als typisch für die Schweiz angesehen werden, liegt es eigentlich nahe, unser Land damit auf nützliche Art zur Geltung zu bringen. Dies würde zudem dem Wunsch und der Psychologie der Entwicklungsländer entsprechen, deren neue Herren auch grossen Wert auf Repräsentation legen. Die Hilfe zur Finanzierung, Erstellung und Führung von Musterhotels in den Hauptstädten bestimmter Entwicklungsländer hätte im Rahmen der technischen Zusammenarbeit der Schweiz zu erfolgen. Dabei könnte in den betreffenden Häusern eine Schau schweizerischer Exportprodukte stattfinden. Es ist nicht recht einzusehen, warum die Schweiz den Bau von Hotels in Entwicklungsländern, wie Tunesien, Ghana, Pakistan usw. immer nur den Amerikanern, Deutschen und neustens den Israeli überlassen soll.

Zurzeit bemühen sich die Vereinigten Staaten sehr stark, eine Neuverteilung der Lasten für die Entwicklungshilfe vorzunehmen. Das Problem dürfte deshalb noch lange auf der Traktandenliste stehen. Wenn der Beitrag des schweizerischen Fremdenverkehrs an der Entwicklungshilfe nur bescheiden sein kann, so sollte er dennoch frohen Herzens und im Gefühl einer heute weltweit gewordenen Verantwortung geleistet werden.

conséquence que les stations de villégiature veillent à aménager suffisamment de parcs à voitures, à faciliter l'accès des environs en construisant des chemins et en améliorant les communications, à aménager des piscines ainsi qu'à prévoir d'autres attractions. Cela ne signifie pas qu'il faille pouvoir gagner n'importe quel centre de tourisme en voiture ou en avion, car aujourd'hui encore nombre de touristes suisses et étrangers recherchent avant tout la tranquillité pour leurs vacances et leur repos. Il convient donc de distinguer et d'offrir ce que la clientèle désire.

Qu'il s'agisse d'un paisible centre de villégiature ou bien d'une station mondaine, le touriste exige de l'hôtelier un logement et un entretien de toute première qualité. L'hôte qui se propose de passer ses vacances à l'hôtel ne voudra pas être plus mal logé qu'à la maison. Certes, tant dans les villes que dans les régions de tourisme, on a rénové de nombreux hôtels qui satisfaisaient dès lors aux plus hautes exigences. Mais on compte encore beaucoup d'établissements qui ne se sont pas adaptés aux exigences du jour. Plus s'accroît la concurrence étrangère et la tendance à voyager seul avec tente et roulotte, plus il importe que les établissements hôteliers de toute classe s'emploient à améliorer le confort et la qualité des services pour conserver leur fidèle clientèle, reconquérir d'anciens hôtes et en gagner de nouveaux.

Examens des demandes de cautionnement

Notre Coopérative n'estime pas seulement de son devoir d'accorder des cautionnements pour la rénovation hôtelière et de se consacrer aux autres buts fixés à l'article 2 des statuts. Elle désire encore conseiller les hôteliers dans leurs projets de rénovation, les encourager à moderniser leurs établissements comme d'ailleurs aussi à les dissuader de procéder à des investissements excessifs ou malheureux. Les mesures que les maîtres de l'ouvrage prennent en matière d'équipement et de gestion commerciale se répercuteront tôt ou tard, on le sait, sur les résultats financiers de l'entreprise. Les résultats comptables reflètent dans une large mesure les dispositions prises par l'exploitant, en d'autres termes l'incidence financière de la gestion hôtelière.

Dans l'étude des demandes de cautionnement, nous adoptons en général la marche à suivre ci-après :

- Nous exigeons la production des pièces nécessaires à l'examen de la requête, à savoir notamment :
 - autant que possible bilans et comptes de l'entreprise des cinq dernières années
 - données statistiques
 - extraits du registre foncier
 - projets et devis
 - le cas échéant, autres données nécessaires à l'examen.

b) Le dépouillement de la documentation statistique sert à calculer des coefficients qui permettent d'établir les comparaisons nécessaires quant à l'évolution interne de l'entreprise d'une part, et d'autre part, compte tenu de certaines conditions, entre diverses entreprises. Les coefficients fournissent de précieux indices pour connaître la situation compétitive de l'hôtel et permettent aussi d'appeler l'attention de l'exploitant sur l'insuffisance de la rationalisation.

c) Nous examinons ensuite les devis et les projets pour voir s'ils ne comportent pas de grosses erreurs ou déficiences. Nous faisons appel, le cas échéant, à un architecte de confiance et nous proposons au maître de l'ouvrage des corrections et des compléments.

d) La visite de l'établissement constitue en général un des principaux éléments de l'examen. Elle crée entre l'hôtelier et la caution un précieux contact personnel et renseigne tant sur l'état de l'entretien que sur l'équipement technique de l'établissement.

e) En contact étroit avec l'exploitant, nous procédons à l'évaluation future des nuitées, des recettes et des dépenses, ainsi qu'à l'estimation de la valeur de rendement compte tenu des projets de transformation. Pour qu'à cet égard les conditions de cautionnement soient remplies, il importe en général que les hypothèques en rangs antérieurs et le prêt à garantir ne dépassent pas, dans l'ensemble, 80% de la future valeur de rendement estimée.

f) Si l'hôtelier n'a pas déjà présenté un plan de financement, nous nous en chargeons et nous occupons également d'obtenir les fonds de tiers des banques et, le cas échéant, également de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.

g) Après avoir étudié les taux d'intérêt et d'amortissement des établissements financiers, nous établissons un budget pour apprécier l'incidence probable des charges financières.

La comptabilité des entreprises modernes a subi de profondes transformations au cours de ces dernières années. Si elle était auparavant surtout diachronique et centrée sur le décompte des périodes, des produits ou sur l'imputation des charges par centres, donc orientée vers le passé, elle est désormais également axée sur l'avenir. La comptabilité sert à établir un budget suggestif. Ainsi qu'on l'a noté au 4e Congrès de l'Union européenne des experts comptables, économiques et financiers (UEC) de Zurich, pareil budget d'avenir peut offrir à l'exploitant un instrument de gestion efficace qui lui permettra de prendre des décisions à bon escient et de maîtriser plus aisément au moins les risques commerciaux de l'entreprise.

Le budget doit s'établir dans une large mesure sur des estimations. C'est pourquoi il importe de le confier à des spécialistes. Le fait que l'on doive se fonder sur des estimations est aussi la raison pour laquelle en examinant par la suite les données effectives, il ne convient pas tant de considérer l'ampleur des écarts qui séparent les résultats escomptés des résultats effectifs, que de chercher les causes qui expliquent ces écarts (p. ex. modifications dans la construction survenues seulement pendant les travaux, mauvais prévisions des nuitées, des recettes ou des diverses dépenses).

Ein Gast meint...

Aus vornehmer Umgebung

Die drei Kommunikationen aus einem Hotel unterscheiden sich dadurch, dass die Postkarte mit der Ansicht des Hotels die grösste Werbewirkung ausstrahlt, dass das Telefon von den 3 Nachrichten-Arten die teuerste für den Gast bedeutet, während der Brief (mit Briefkopf des Hauses) die teuerste sein dürfte für den Hotelier.

Ansichtskarten müssen vom Gast in bar bezahlt werden, die Gebühren der Telefongespräche finden man auf der Rechnung. Briefbogen sind im allgemeinen gratis. Was der Gast als Selbstverständlichkeit beurteilt, obwohl es gar nicht so selbstverständlich ist!

Durch einen heiteren Zufall lernte ich einen der Musikkritiker der «Times» kennen, dessen Aufgabe es ist, auf dem Kontinent den namhaften Konzerten, Opernaufführungen, Balletts und Kunstveranstaltungen nachzusehen. Wir führen eine freundschaftliche Korrespondenz miteinander, und seine Briefe sind lebendig geschrieben und vermitteln trefflich den jeweiligen Eindruck, den die neue Umgebung auf Mr. Beard auslöst. Die neue Umgebung? Die neue Stadt, vor allem aber das Hotel. Dank dieser Korrespondenz lernte ich in den letzten Jahren die Briefpapiere einer ansehnlichen Reihe von prominenten Hotels kennen, und ich muss sagen, es lässt sich allerdahin aus dem Briefkopf lernen und lesen.

Ein Ritz-Hotel in Paris hätte es natürlich nicht nötig, seine genaue Adresse hinzuzusetzen. Jeder Pariser Briefträger, jeder Polizist, jeder Taxichauffeur weiss, dass sich das Ritz an den Champs Elysées befindet. Aber es ist anderseits richtig und wichtig, wenn ein Hotel mit einem etwas weniger berühmten Namen nicht nur seine genaue Adresse inklusive Hausnummer vermerkt, sondern auch gleich noch die Telefonnummer (in der Schweiz inklusive Fernkennzahl).

Und zwischendurch treffen Briefbogen ein, bei denen Sie vermutlich nicht anders reagieren würden als ich: da sieht der Druck der Buchstaben plastisch aus, ja sogar so plastisch, dass man mit den Fingern nachprüfen muss, ob es sich wirklich um einen Prägedruck handelt.

Und wenn es wirklich Prägedruck ist – ja, dann kommt man sich selber ein wenig geschmeichelt vor. Zuerst identifiziert man den Absender mit dem gegebenen Briefkopf, also so, wie wenn er selber sich einen Prägedruck leisten würde, und man denkt: «Aha, auch er gehört zu den besseren Kreisen wie ich, auch er hat meinen guten Geschmack.» Oder man überlegt: «Donnerwetter, hat sich der gemacht. Schreibt schon auf Prägedruckpapier! Mit so einem kommt man gerne ins Geschäft! So einen weiss man in seiner Bekanntheit zu schätzen.»

Später realisiert man – vielleicht –, dass es sich ja um das Hotel (d. h. genauer gesagt um den Hotelier) handelt und nicht um den Absender. Wenn man so weit in seinen Überlegungen ist, gewinnt sofort das Hotel und kriegt in einer imaginären Hotelliste mindestens 2 Sternchen (***) mehr, und gerne zählt man einen sonst bekrittelten Preis, um in einem Hotel mit Prägedruckbriefbogen wohnen zu können.

Das Erfreuliche für den Hotelier, der sich den Prägedruck leistet, aber ist, dass der Hotelgast (jeder Hotelgast!) die vornehme Umgebung zu schätzen weiss, die der Briefbogenkopffrägedruck automatisch auf das ganze Haus ausstrahlt. A. Traveller

Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière

La coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière (CCH) a tenu récemment son assemblée générale sous la présidence de M. O. Zippel, Dr. h. c. et elle a fait le point d'une activité extrêmement fructueuse. Nous reviendrons ultérieurement sur les considérations présidentielles et sur le magnifique exposé du professeur K. Krapf sur les problèmes et les perspectives du tourisme actuel. Pour l'instant nous voulons nous arrêter sur deux ou trois chapitres du rapport de gestion publié à cette occasion, consacrés à l'importance du tourisme pour la balance suisse des paiements et de notre développement économique. La procédure suivie par la CCH pour l'examen des demandes mérite de retenir l'attention.

Balance des revenus et tourisme

La balance suisse des revenus a de nouveau été affectée avant tout par l'évolution du commerce extérieur. Les besoins considérables de bien d'équipement, la forte demande d'articles de consommation durables et la très nette augmentation des importations de matières premières et de denrées alimentaires ont fait monter en flèche le déficit de la balance du commerce qui a passé de 1544 à 2857 millions de francs.

Le déficit de la balance des revenus provient également dans une large mesure des salaires transférés par les travailleurs étrangers dans leur pays.

Des 548 000 travailleurs étrangers sous contrôle qui avaient été enregistrés en août 1961, 67 000, soit 12%, étaient occupés dans l'hôtellerie. Comme précité, une part importante de leur revenu aura été transférée dans leur pays.

Pour la première fois depuis 1957, la balance des revenus s'est soldée par un déficit s'élevant à 914 millions de francs (195 millions en 1957).

Après déduction des dépenses approximatives des touristes suisses à l'étranger, on constate que le tourisme étranger en Suisse constitue toujours le premier poste actif de notre balance des revenus. Il a en effet dépassé le milliard en s'inscrivant à 1080 millions de francs, soit 15% de plus qu'en 1960 (= 940 millions).

Le tableau ci-après illustre bien l'importance que le tourisme revêt pour notre économie dans l'évolution de la balance des revenus et en comparaison des autres éléments importants :

Balance suisse des revenus de 1952 à 1961 en millions de francs

Année	Commerce extérieur	Tourisme	Revenus des capitaux et autres éléments		Balance des revenus
			Soldes	Revenus	
1952	- 457	360	770	673	
1953	- 94	460	886	1440	
1954	- 320	510	873	1063	
1955	- 779	580	861	662	
1956	-1394	635	884	125	
1957	-1733	735	803	- 195	
1958	- 686	770	876	960	
1959	- 994	845	907	758	
1960	-1517	940	980	409	
1961	-2822	1080	828	- 914	

Le revenu net du tourisme a exactement triplé au cours des dix dernières années en passant de 360 à 1080 millions de francs.

Le commerce extérieur s'était exceptionnellement soldé en 1953 par un boni de 94 millions de francs et le tourisme avait de son côté rapporté 460 millions. Au cours des neuf autres années, la balance du commerce extérieur a été déficitaire. En revanche, la balance du tourisme a enregistré des boins qui, à

Tourisme et développement économique

L'élévation du niveau de vie, qui est un phénomène presque général du monde occidental, a entraîné un accroissement du pouvoir d'achat et de la consommation des masses qui paraissait encore improbable il y a quelques années seulement. La réduction de la durée du travail et l'introduction de la semaine de cinq jours ont aussi amené, conjointement avec l'augmentation des salaires et traitements, un développement extraordinaire du tourisme. De larges couches de la population réalisent de plus en plus leur désir de posséder un véhicule à moteur et d'apprendre ainsi à connaître d'autres régions et d'autres pays. Le développement du trafic motorisé sur les routes ne va toutefois pas de pair avec celui du mouvement hôtelier. Le campisme et l'usage des roulettes de séjour sont devenus à la mode non seulement dans les milieux peu fortunés, mais aussi parmi les anciens clients des hôtels. On ne saurait encore dire si cette façon de passer les vacances, de se reposer et de se faire de nouvelles forces pour les tâches qui nous attendent est appelée à durer. La densité des places de campisme, l'agitation qui y règne et les inconvénients que l'on ne saurait éviter même si l'on dispose de tentes et de roulettes bien équipées inciteront certainement à la longue, notamment l'ancienne génération, à se rappeler des avantages que les bons hôtels sont à même d'offrir.

D'autre part, on voit naître à l'étranger de nouveaux centres de tourisme qui exercent sur les vacanciers un immense attrait par la beauté de leur site, leur climat et leur intérêt à l'époque de l'automobile et de l'avion. Les nouvelles régions touristiques présentent au surplus l'avantage de disposer le plus souvent des hôtels ultra-modernes qui répondent aux plus hautes exigences non seulement pour ce qui a trait au logement, mais également du fait qu'ils offrent toutes les attractions imaginables. Certes, ces hôtels n'ont souvent pas de tradition et nombre d'entre eux ne sauraient pas non plus se comparer aux nôtres quant à la table et au service. Mais on constate actuellement un très vif désir de visiter les pays de vieille culture ainsi que ceux du tiers monde.

La Suisse doit autant que possible freiner cette évolution en prenant les mesures qui s'imposent. Il n'est guère de pays qui dispose d'aussi beaux paysages, depuis les régions méridionales du Tessin jusqu'aux hautes Alpes en passant les nombreux lacs du Plateau. Mais cela ne suffit pas aujourd'hui. Il importe de développer rapidement nos communications et surtout notre équipement routier pour que le tourisme individuel et social puisse atteindre ces régions plus aisément et avec davantage de sécurité. Il faut en



streiflichter zur Konjunkturlage

Zwischen Überbeschäftigung und Auftragsrückgang

Obwohl bei uns die Überbeschäftigung mit ihren zum Teil unsympathischen Begleiterscheinungen immer noch vorherrscht, sind heute die Meinungen über die kommende wirtschaftliche Entwicklung doch nicht mehr so einheitlich, wie sie es vor einem oder zwei Jahren noch waren.

Durchaus zuverlässig über die Konjunkturaussichten äusserte sich unlängst der Präsident des Direktors der Schweizerischen Nationalbank, Dr. W. Schwegler, als er in einem Vortrag sagte, dass noch nirgends Anzeichen für eine kommende Konjunkturabschwächung sichtbar seien und dass nach wie vor die Notwendigkeit bestehe, die von der privaten Wirtschaft eingeleiteten Massnahmen zur Konjunkturbehebung weiterzuführen. Denn die Überbeschäftigung hat nicht nachgelassen, wenn sich auch die Zuwachsrate der in der Industrie beschäftigten Arbeiter seit einem Jahr etwas abgeschwächt hat. Dies ist aber vorwiegend auf den allgemeinen und ausgeprägten Mangel an Arbeitskräften zurückzuführen. Nur die meisten Zweige der Textilindustrie, der Industrie der Ausrüstungsgegenstände und die Schuhindustrie zeigen eine konjunkturell bedingte leicht rückläufige Entwicklung des Beschäftigungsgrades. Auch ist in diesem Zusammenhang zu erwähnen, dass die Aussichten der Beschäftigung für die nächste Zukunft am Ende des 2. Quartals für 94,3% (Vorquartal 94,2%) der erfassten Arbeiter als gut oder befriedigend bezeichnet wurden, dagegen nur für 0,6% (0,6%) als schlechter und für 5,1% (5,2%) als unbestimmt.

Zu einer etwas zurückhaltenderen Beurteilung der Konjunktur und insbesondere der Konjunkturaussichten ist in ihrem letzten Quartalbericht die Kommission für Konjunkturbeobachtung gelangt. Auch sie stellt zwar fest, dass die Überhitzungserscheinungen dominieren. Für eine zeitlich vorausschauende Diagnose des Konjunkturverlaufs muss die Aufmerksamkeit jedoch auf die Bestellungen gerichtet werden. In dieser Hinsicht erwähnt nun die Konjunkturbeobachtungskommission, dass sich eine Verlangsamung des Auftriebs bei den Bestellungen eingängig bemerkbar gemacht habe, insbesondere im Exportgeschäft. Die Bezugsfristen seien fast durchwegs kürzer geworden, da sich die Konkurrenz und der Preisdruck auf den internationalen Warenmärkten weiter verstärkt hätten. Die scharfen Rückwirkungen des New Yorker Börseneinbruchs von Ende Mai auf die Aktienkurse der führenden schweizerischen Unternehmen seien symptomatisch für die Veränderungen in den Erwartungen über den weiteren Verlauf unserer Konjunktur.

Die Tatsache, dass trotz abflachender Konjunktur im Ausland der Anstieg unserer Ausfuhr sich bis in die

letzten Monate fortsetzte, hauptsächlich was Maschinen und andere Investitionsgüter anbetrifft, hat seinen Grund im wesentlichen darin, dass verschiedene wichtige Branchen, insbesondere die Hersteller von Produktionsmitteln, von früher angesammelten Aufträgen zehren können. Dadurch wird die Ausfuhr auf einem höheren Stand gehalten, als es dem tatsächlichen Neuzugang von Auslandsaufträgen entspricht. Dass bei den Auftragsengängen im Exportgeschäft eine gewisse Abschwächung festzustellen ist — wie die Konjunkturbeobachtungskommission andeutet —, wird jetzt aus der Maschinenindustrie, unserer grössten Exportindustrie bestätigt. Während die Ausfuhr von Erzeugnissen der Maschinenindustrie im 1. Halbjahr 1962 mit 1567 Millionen Franken noch um 133 Millionen Franken über jener der ersten sechs Monate des Vorjahres lag, hat sich im Auftragsbestand insofern ein gewisser Wandel vollzogen, als der durchschnittliche Gesamtarbeitsvorrat sich zum erstenmal seit dem 4. Quartal 1958 gegenüber der vorangegangenen Vergleichsperiode leicht zurückgebildet hat. Er betrug Ende Juni 1962 10,6 Monate gegenüber 10,8 Monate am 31. März 1962.

Wiewohl aber der Auftragsgang in einzelnen Industriezweigen zur Abschwächung neigt und das Wachstum der Produktion sich da und dort verlangsamte, so bleiben, wie die Nationalbank in ihren jüngsten Stellungnahme zur Wirtschaftsfrage dargetan hat, doch die Überhitzungserscheinungen das Merkmal des gegenwärtigen Konjunkturzustandes, und daher ist es denn auch im Interesse der Erhaltung der Währungsstabilität und des wirtschaftlichen Gleichgewichts notwendig, dass nun auch diejenigen Kreise, die den gemeinsamen Stabilisierungsbemühungen bisher ferngeblieben sind, zu einer konstruktiven Zusammenarbeit auf dem Gebiete der Konjunktur-dämpfung Hand bieten.

Rz

Die 20. Olma wird abgehalten

Der Zeitschrift «Nordostschweiz» entnehmen wir aus der Feder von Redaktor Eugen Knecht zur 20. OLMA: Die 20. Messe, die vom 11. bis 21. Oktober 1962 in St. Gallen abgehalten wird, steht, was die Viehschau betrifft, im Zeichen der Urschweizer Zuchtarbeit, indem die Kantone Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden die vorbestehende Messe mit rund 140 Stück Grossvieh und etwa 50 Stück Kleinvieh (ohne Schweine) besichtigen und an einem Urschweizer-Tag Heimat, Folklore und Brauchtum der Urschweiz nach St. Gallen tragen. Eine Sonderschau steuert die Einsiedler Pferdezucht bei, während für Hallinger Pferde am 12. Oktober eine Bestandeschau abgehalten wird. Der Tiersektor der diesjährigen Messe verspricht also hohe Reichhaltigkeit. Die übrigen Messesparten — auf den neuesten Stand der Produktion nachgeführt — halten sich an die bewährte Tradition, indem es im Interesse des Messebesuchers liegt, dass die Messeorganisation und die Standortorte der einzelnen Gruppen, wie des jeweiligen Ausstellers selber, nach Möglichkeit unverändert gelassen werden, um nicht ein unnötiges «Where is where» in Szene zu setzen, da ja die Olma 1964 ohnedies eine totale Reorganisation erfahren wird, wenn ein erster Teil der permanenten Bauten bezogen sein wird.

Jedermann rechnet heute fest damit, dass noch diesen Herbst die Abstimmung über die Verlegung der städtischen Werkbetriebe und Werkschuppen stattfindet, damit die von der Stadt der Olma gegenüber eingegangene Verpflichtung auf Bereitstellung eines passenden Messegeländes in die Tat umgesetzt werden kann. Denn seit Jahren kämpft die Olma gegen eine beispiellose Raumnot. Hunderte treuer Aussteller fordern grössere Standplätze, weiteren Hunderten bleibt die Messe verschlossen, da für sie kein verfügbarer Raum vorliegt. Und noch etwas Wichtiges: Die Entwicklung ist nicht stillgestanden,

und gebieterisch fordern neue Gebiete und Sparten der Land- und Milchwirtschaft Zulassung zur Messe, deren zusätzliche Aufgabe es ist, auch theoretisch-belehrend Problemerkäufte aufzugreifen, über die unsere Bauernschaft Aufklärung und richtungsweisende Lösungsvorschläge erwartet.

Nennen wir nur die Vielfalt der Bodenprobleme, die kulturell-ethische Förderung des Bauernstandes oder den Kreis von Fragen, die mit der Integration Europas zu tun haben. Hierzu wäre anzudeuten, dass sich Messeleitung und Hochschule dahin verständigen, dass jeweils während der Messe durch letztere Ausschnitte aus diesen Problemkreisen behandelt werden. Denn die Messe darf ihre Aufgabe nicht in der Pflege des rein Kommerziellen erfüllt sehen, da ihr als Fachmesse auch die Strukturfragen unserer Landwirtschaft ans Herz gebunden sind. Doch solches und ähnliches dürfte erst einer Gestaltung zugeführt werden können, wenn die neue Olma über entsprechende Räumlichkeiten verfügen wird.

So begnügt sich die Olma vorläufig wiederum mit ihren vertraut gewordenen Ausbreitungsmöglichkeiten in den Parkanlagen, der Tonhalle, den beiden halbp permanenten Hallen und dem Gelände St. Jakob. Die Stadt St. Gallen weiss, dass die Messe wiederum einen grossen Strom Messefreunde aus der Ostschweiz, den übrigen Kantonen, dem Fürstentum Liechtenstein, dem Vorarlberg und dem deutschen Bodenseeraum in die Gallasstadt bringen wird. Das bunte Messegewoge erfreut die Stadt. Sie setzt alles daran, ihren Besuchern von nah und fern mit froher Gastlichkeit zu begegnen. Sie lädt sie auch ein, über den Messebesuch hinaus hier zu verweilen, um ihnen in den herbstlichen Schönheiten der abwechslungsreichen Landschaft zwischen Bodensee und Rhein bleibende Entdeckerfreuden zu vermitteln. Wer wollte da den einladenden Gruss der Stadt überhören?

Einladung zu einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung

Donnerstag, den 18. Oktober 1962, 10.15 Uhr, im Lausanne-Palace-Hotel in Lausanne

Traktanden:

1. Begrüssung durch den Zentralpräsidenten
2. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 5./6. Juni in Grindelwald
3. Beteiligung des Schweizer Hoteller-Vereins an der Exposition nationale 1964 in Lausanne
4. Mitwirkung und finanzielle Beteiligung des Schweizer Hoteller-Vereins an der Aktiengesellschaft «Internationales Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr», Bern (SET)
5. Kündigung des Mehrregionen-Gesamtarbeitsvertrages
6. Diverses und Umfrage

ca. 11.30 Uhr

findet eine kurze ausserordentliche Delegiertenversammlung der SHV-Familienausgleichskasse statt, gemäss separater Einladung

13 Uhr:

Gemeinsames Mittagessen im Lausanne-Palace Hotel (Bankettkarte, Fr. 15.— inkl. Service, gelangt am Eingang zum Sitzungssaal zum Verkauf)

15 Uhr:

Fortsetzung der ausserordentlichen Delegiertenversammlung und Beendigung gegen 17 Uhr

Besichtigung des Terrains der Exposition nationale 1964

Am Vortag, Mittwoch, den 17. Oktober 1962, 17 Uhr, besichtigt der Zentralvorstand das Terrain der Exposition nationale 1964 in Lausanne-Cour. Besucher der ausserordentlichen SHV-Delegiertenversammlung, die sich zu diesem Zeitpunkt bereits in Lausanne befinden, sind zu dieser Besichtigung ebenfalls freundlich eingeladen.

Die Sektionen sind gebeten, die Namen ihrer Delegierten dem Zentralbureau in Basel bis spätestens 10. Oktober mitzuteilen. Gleichzeitig werden auch die freien Mitglieder ersucht, sich beim Zentralbureau anmelden zu wollen.

In dem wir recht viele Mitglieder aus allen Landesteilen zu dieser ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Lausanne erwarten, entbieten wir herzlichen Vereinsgruss.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Der Zentralpräsident: **Dr. Franz Sella**
Der Vorsteher des Zentralbureaus: **Dr. R. C. Streiff**

angeschlossen. Den Gastbetreuer kostet die Mitgliedschaft nichts, den Gast hingegen kostet die jährliche Einschreibgebühr für die Kreditkarte £ 4/4 und bei Firmen, die mehr als vier Karten auf einmal abnehmen £ 3/3 s. Über 90% der Kreditkarteninhaber, die ihre Karten über ein Jahr besitzen, liessen sie bereits erneuern. Das erste Geschäftsjahr der BHR Credit Card Limited schloss noch wie erwartet mit einem Defizit ab. Für das jetzt laufende Geschäftsjahr wird bereits mit einem kleinen Überschuss gerechnet.

Von Interesse ist in diesem Zusammenhang folgende Notiz aus «Finanz und Wirtschaft»:

40 000 Kreditkarten gekündigt

hat der Dinner's Club, der eine Filiale auch in der Schweiz besitzt, in den Vereinigten Staaten. Und zwar, wie Präsident Ralph E. Schneider an der Jahresversammlung bekanntgeben musste, vor allem in Kalifornien, Arizona, Texas und andern Weststaaten, wo die Zahl der Personen oder Gesellschaften, die bankrott gingen, ungläubliche Proportionen angenommen hat. Der Dinner's Club, der ja wie andere ähnliche Unternehmen in starkem Mass darauf angewiesen ist, dass seine Mitglieder das ihnen gewährte Vertrauen nicht missbrauchen, ist jetzt daran, Massnahmen zu ergreifen, um solche Schadenfälle zu vermeiden. In dem am 31. März 1962 abgeschlossenen Geschäftsjahr wurde bei einem Bruttoumsatz von rund 167 Mio \$ ein Reingewinn von 1,13 Mio \$ erzielt, was je Aktie 80 Cents entspricht. Für das laufende Jahr wird, sofern die Wirtschaft nicht «umkippt», ein Reingewinn von wenigstens 1 Dollar mehr pro Aktie erwartet, wie der präsidiale Sprecher den Aktionären verkündet.

Nachwort der Redaktion

Das Kreditkartensystem der British Hotel and Restaurant Association erbringt den Beweis, dass ein kommissionsloses System durchaus funktionstüchtig ist. Da bei einem solchen System der Kreditnehmer die vollen Kreditkosten trägt, bekundet er damit, dass er die Vorteile der Kreditkarte so hoch einschätzt, dass er bereit ist, für sie auch den kostengerechten Preis zu entrichten. Damit entfällt der Haupteinwand gegen diese Kreditkarte, ist es doch einfach nicht in Ordnung, dass der Hoteller und Geschäftsinhaber für einen dem Gast erwiesenen Dienst noch eine Kommission zu entrichten hat.

Natürlich wird dann, wenn der Kreditkarteninhaber die im Preis der Kreditkarte eingeschlossenen Kreditkosten übernimmt, die Zahl derer, die solche Kreditkarten zu erwerben wünschen, wesentlich kleiner sein als dann, wenn der Erwerb einer Kreditkarte praktisch zum Geschenk wird. Doch das ist kein Nachteil, wird doch dadurch die Spreu vom Korn geschieden. Ausserdem gibt es viel weniger Anstände und Ausfälle.

Die Kreditkarte der BHR hat — und das ist vielleicht ihr Hauptnachteil — nur Gültigkeit im nationalen Bereich und hier auch nur für jene Mitglieder der BHR, die sich an der BHR Credit and Ltd. durch Aktienerwerb beteiligen. Für die Schweiz hätte eine solche nationale Kreditkarte kaum Berechtigung. Bei einer Bevölkerung von 5,5 Mio. Einwohnern, wäre die Zahl jener, die für den Dienst, in Hotels und Restaurants auf Kreditbasis verkehren zu können, gewillt wären, den Kostenpreis zu bezahlen, offensichtlich zu gering. Zudem liegen die Verhältnisse bei uns auch insofern wesentlich anders, als die potentiellen Hauptinteressenten für eine Kre-

Es geht auch ohne Kommission!

Über 2000 Briten besitzen BHR Kreditkarten

Anlässlich des einjährigen Bestehens der britischen BHR Kreditkarte gab der Direktor der British Hotels and Restaurants Association, der gleichzeitig Geschäftsführer der BHR Credit Card Limited ist, einen Überblick über die bisherige Entwicklung des Kreditkartenwesens. Über 2000 Briten sind zurzeit Besitzer einer BHR Kreditkarte. Bedenkt man, dass bisher keine nennenswerte Propaganda für diese Einrichtung betrieben wurde, so ist das ein beachtlicher Anfangserfolg. Die Grundidee der BHR Kreditkarte lag darin, den Hoteliers und Restaurantbesitzern ein kommissionsfreies Kreditkartensystem zur Verfügung zu stellen. Wenn ein Gast Wert darauf legt, seine Hotelrechnungen und Restaurantausgaben nicht gleich zu bezahlen, sondern nachträglich abzurechnen, so soll er auch selbst für die dadurch entstehenden Verrechnungskosten aufkommen.

Die bisherigen privaten Kreditkartengesellschaften, so vor allem die beiden grossen amerikanischen Unternehmen American Express und Diners', belasten den Gast nur mit einer Jahresgebühr, den Hotelier dagegen mit einem Prozentsatz am Kreditumsatz. Deshalb griff die British Hotels and Restaurants Association zur Selbsthilfe und gründete vor Jahresfrist die BHR Credit Card Limited, die finanziell und verwaltungsmässig völlig unabhängig vom Fachverband geführt wird, allerdings jeweils vom Direktor des Verbandes geschäftsmässig geleitet wird. Dadurch will man eine enge Zusammenarbeit garantieren. Die Kreditgesellschaft verbürgt sich dafür, dass den angeschlossenen Hotels und Restaurants die volle Rückerstattung der an Kreditinhaber ausgestellten Rechnungsbeträge abgeleistet wird, es sei denn, der Gast bezahle seine Rechnungen innerhalb von sechs Wochen selbst. Die Kreditkartengesellschaft verlangt dafür von den angeschlossenen Hotels und Restaurants weder Kommission noch Gebühr. Sie veröffentlicht jährlich ein Taschenhandbuch, in dem alle Mitgliedsbetriebe verzeichnet sind.

Jedes britische Hotel oder Restaurant, das Mitglied des Fachverbandes ist, kann unentgeltlich dem Kreditkartensystem beitreten. Fast alle grösseren britischen Hotels, aber auch viele kleine und ländliche Hotelbetriebe haben sich bisher angeschlossen. Auf niemanden wurde jedoch Druck ausgeübt, an dem Kreditkartenprogramm teilzunehmen. Die einzige Verpflichtung, die die Betriebe eingehen hatten, sind folgende: sie müssen Mitglied des Fachverbandes bleiben und für die Zukunft nur noch die Kreditkarten der BHR Credit Card Limited akzeptieren, also nicht mehr die der privaten Kreditkartenunternehmen. Die Rechnungen werden dem Gast jeweils direkt ausgehändigt, die dieser dann an die Verrechnungsstelle des Kreditbüros weiterleitet, falls er sie nicht direkt selbst innerhalb von sechs Wochen begleichen möchte. Dadurch entfällt die zentrale Abrechnung der Hotels mit den Kreditunternehmen wie es in Amerika der Fall ist, was eine starke, arbeitsmässige Belastung bedeuten würde. Gewährt werden Kredite für die Übernachtungskosten, für Speisen und Getränke sowie für alle Dienstleistungen eines Hotels, einschliesslich der durch das Hotel bestellten Blumen, Theaterkarten oder Mietwagen für den Gast. Ausserdem sind etwa 200 Mietwagenbetriebe dem Kreditkartensystem

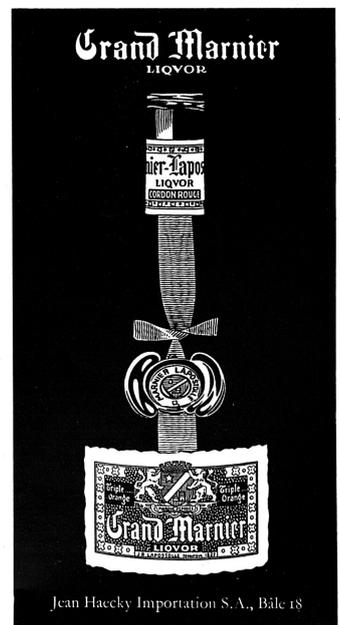
ditkarte, nämlich Unternehmungen und prominente Geschäftsleute, ohne besondere Formalitäten heute schon Kredit geniessen. Nur eine international gültige Kreditkarte, die vor allem auch von amerikanischen Touristen erworben werden könnte, und die, wie die englische, für den Hotelier und Geschäftsinhaber kommissionsfrei wäre, käme für uns in Frage. Sie müsste überdies für alle SHV-Mitglieder gültig sein. Sie zu schaffen, wäre Aufgabe der AHJ. Nach dem heutigen Stand der Dinge scheinen wir aber von einer solchen Lösung noch weit entfernt zu sein. Das ist aber auch kein Unglück, und vor allem besteht kein Grund, unsere Ablehnung gegenüber jenen amerikanischen Kreditkartensystemen, die grundsätzlich auf Kommissionsbasis beruhen, selbst wenn sie in Ausnahmefällen auf eine Kommission verzichten, auch nur um ein Jota zu ändern. Unter keinen Umständen kann unser Verband dulden, dass einzelne seiner Mitglieder von ausländischen Kreditunternehmen als würdig befunden werden, sich ihrem Kreditkartensystem anzuschliessen, die grosse Mehrheit dagegen nicht. Im SHV gilt das Prinzip: Gleiches Recht für alle!

Zahlungsverkehr

Neue Zahlungsverleicherungen bei Auslandsreisen in Grossbritannien

Nach den bisherigen Devisenbestimmungen konnte jeder Reisende englische Banknoten bis zum Betrag von 50 £ ins Ausland mitnehmen, die er dort indes weder ausgeben noch umwechseln durfte. Der Betrag musste für die Bestreitung allfälliger Kosten bei der Rückkehr nach Grossbritannien dienen.

Diese Beschränkung ist mit dem 30. August 1962 weggefallen, d. h. die mitgeführten englischen Banknoten im Gesamtbetrag von 50 £ dürfen im Ausland umgewechselt und zur Bestreitung der Reisekosten verwendet werden.



Jean Haecy Importation S.A., Bâle 18

Les mutualités chrétiennes Belgique voient grand

Ces colonnes ont déjà accueilli des informations relatives aux efforts développés en Suisse par l'Alliance nationale des mutualités chrétiennes de Belgique et, si nous y revenons aujourd'hui, c'est pour souligner le succès de la journée du 30 septembre, qui vit accourir, à Leysin, un grand nombre de personnalités de Belgique et de Suisse. Les journaux d'information ont relevé les divers aspects de la cérémonie de pose d'une pierre symbolique sur le terrain du futur centre de vacances de l'Alliance, mais on nous permettra d'insister sur certains détails qui ont leur importance, pour le gros effort financier qu'ils représentent, en marge du but social poursuivi par la puissante association belge.

Sait-on que cette dernière est une sorte de Confédération de 36 fédérations régionales dont les effectifs totalisent, à la fin de l'an dernier, plus de quatre millions 150 mille bénéficiaires d'assurances diverses? En 1961, les recettes de l'assurance obligatoire ont dépassé quatre milliards 836 millions de francs belges, alors que les dépenses se chiffrèrent par plus de quatre milliards 611 millions. Plus de 84 millions sont allés à l'activité du service des cures d'air préventives, avec près de 45 millions pour les placements en Suisse et 9 1/2 millions pour les vacances familiales dans notre pays.

Les premières expériences ont été faites à Melchetal, en 1954 et elles se sont poursuivies d'heureuse façon dans cette vallée, avant Mürren et Neuchâtel (séjours abandonnés) avant St-Moritz, Leysin, la Schwarzsee et Engelberg, où s'est déroulée la plus récente tentative. Les participants aux vacances familiales dans notre pays se recrutent dans les milieux les plus divers: ouvriers, mineurs, médecins et employés (ces derniers en majorité) membres du corps enseignant (très nombreux aussi), alors que les professions libérales sont largement représentées. Des pensionnés ont également été retenus et l'initiative a immédiatement pris de l'ampleur, à Engelberg, durant les mois de juin et de septembre qui leur étaient réservés - aboussiement, dans une mesure sympathique, de beaux efforts pour l'établissement des vacances! On a dénombré, cette année, 2513 participants à un séjour d'une durée de huit jours et déboursant, excursions comprises, entre 1900 et 2200 francs belges.

L'économie suisse et l'électronique industrielle

Nous rendons compte page 27 de la conférence de presse qui a été organisée récemment à Zurich pour annoncer l'exposition spécialisée et le congrès qui se tiendront l'année prochaine à Bâle. Au cours de cette conférence, M. F. Hummler, délégué aux possibilités de travail a mis l'accent sur la nécessité pour notre pays, de s'intéresser davantage au développement de l'électronique industrielle dont le champ d'action peut devenir extrêmement étendu. Il est difficile de dire, d'ores et déjà, si l'électronique aura sa place dans l'hôtellerie et si elle permettra de simplifier le travail, mais on ne saurait se désintéresser d'une activité qui - de même que la machine a permis d'alléger le travail musculaire de l'homme - facilite le travail cérébral. Voici d'ailleurs un résumé des réflexions de M. Hummler:

Le congrès de l'IFAC et l'Exposition de l'INEL, qui auront lieu en automne 1963, doivent être une occasion de plus pour l'industrie suisse et pour l'économie suisse en général, de se demander qu'elles sont les dispositions à prendre dans notre pays en vue des nouveaux développements techniques. Ces réflexions, ainsi que les connaissances acquises par ce qui sera dit et démontré aux congrès, devraient également amener à prendre d'énergiques décisions.

Les industries de notre pays ainsi que certaines branches importantes de l'artisanat - l'industrie du bâtiment et bien des domaines des arts et métiers - devraient réaliser que le développement de l'électronique, et notamment son application dans l'automatique, offre d'importantes et intéressantes possibilités et que le fait de ne pas faire usage de ces possibilités serait nuisible pour la Suisse, voire même dangereux.

Les possibilités sus-mentionnées peuvent être mises en pratique de trois manières différentes:

1. nous devrions être en mesure de construire, produire et vendre des machines, des instruments et des appareils appliquant l'électronique et qui soient intéressants pour les industries étrangères et suisses. Comme il s'agira souvent de spécialités formelles pour lesquelles les recherches, le développement, l'investissement de fonds et l'exécution soignée jouent un rôle important, l'industrie suisse devrait pouvoir travailler en partant de bases favorables;
2. nous devons, dans le procédé de fabrication et dans le travail, tirer intensément parti des possibilités qu'offrent une mécanisation et une automatisation modernes. Le manque de travailleurs indigènes nous y oblige d'ailleurs de plus en plus. Nous devons également examiner dans quels domaines les producteurs étrangers sont à même de profiter mieux que nous (grandes séries, etc.) des nouvelles possibilités, et nous devons nous astreindre à faire une sélection de notre programme de production. Nous devrions aussi renoncer en partie à fabriquer nous-mêmes certaines pièces et demi-produits pour lesquels on utilise des procédés de fabrication automatiques de grande envergure et nous les procurer à l'étranger (à la place de travailleurs étrangers);
3. plus notre marché économique s'adapte naturellement aux nouvelles données, plus notre position au sein de l'effort d'intégration sera forte. Plus notre industrie s'intégrera au marché économique, moins elle aura de raisons de craindre les intégrations institutionnelles de l'état. D'autre part, une véritable intégration diminue les dangers qui résultent d'une répartition internationale du travail très étendue et des commandes passées à l'étranger.

On constate donc qu'il est très important pour notre pays et son économie que l'on s'occupe activement des développements présentés au congrès de l'IFAC, et que nous devons par conséquent être heureux que l'année prochaine nous réserve des possibilités si intéressantes.

Notons, entre parenthèses, que près de cent mille francs suisses sont dépensés par les mutualités chrétiennes pour le transport des participants à des excursions en Suisse (par rail, par eau et par téléphériques, téléphériques, etc.). A ce chiffre s'ajoutent les titres de transport exigés pour l'amenée et le retour sur les CFF et le Rhétique.

Cinq millions de francs suisses à Leysin

Mais venons-en à la journée du 30 septembre.

Plusieurs personnalités, nous l'avons dit, avaient été présentes par les dirigeants des mutualités. A leur tête se trouvait M. Paul Chaudet, président de la Confédération, qui avait tenu à accueillir un membre du gouvernement belge, M. Segers, ministre de la défense nationale. Son Excellence M. le comte de Sion, évêque de Sion, était également présent, de même que l'ambassadeur de Belgique en Suisse. Les autorités locales avaient à leur tête M. le syndic Pichard qui s'est intensément employé à faire valoir les droits de la commune tout en facilitant la tâche des mandataires; l'Etat de Vaud était représenté par M. le préfet Tauze, d'Aigle.

Le terrain, une superficie d'environ 3000 m; a été acheté à la commune de Leysin; il est situé non loin du centre du village, à proximité du téléphérique de La Bernouse.

Le nouveau centre de vacances aura une capacité de 600 lits d'hôtes et sera essentiellement destiné aux vacances familiales, ce qui est particulièrement intéressant pour les entreprises de transport et pour les commerçants de la région. A ce propos, citons l'exemple de Saint-Moritz, où les commerçants ont affiché, en français et en allemand, qu'ils acceptent l'argent belge et que le total des billets d'excursion des entreprises de transport régionales dépasse celui de la gare. Deux chiffres qui ont leur éloquence: près de 50 mille francs suisses pour les cars des PTT et plus de 45 mille pour le chemin de fer rhétique; il s'agit uniquement d'excursions individuelles.

L'élaboration des projets du nouveau centre de Leysin a été assurée par le bureau de l'architecte Schaffner, de Lausanne et les travaux de construction seront confiés à une entreprise du pays.

Le coût total des travaux est évalué à quatre millions de francs suisses, plus 300 mille pour l'achat du terrain.

Notons encore que les dirigeants des M. C. ont l'intention d'occuper le nouveau centre en hiver également, pour faire connaître davantage les agréments des sports d'hiver, en Belgique.

Une belle cérémonie

La cérémonie de pose d'une pierre symbolique s'est déroulée sur le terrain même, dès 11 heures. Après la bénédiction par S. E. Mgr Adam, M. L. van Helshoect, directeur-général des mutualités chrétiennes de Belgique, prit la parole pour dire sa joie et sa fierté de pouvoir constater l'importance des résultats acquis. En pensant à la Suisse:

«L'Alliance a suivi, tout simplement, l'exemple de milliers de mes compatriotes qui, chaque année, donnent la préférence à ce splendide pays, où toutes les conditions se trouvent réunies pour leur assurer la détente à laquelle ils aspirent; pays favorisé par la nature, population appréciée par son hospitalité, et pour son attachement à l'idéal de liberté et de démocratie qui est aussi le nôtre.»

Le distingué orateur releva quelques-uns des chiffres que nous avons cités et ajouta, entre autres, que 77 trains spéciaux ont été organisés cette année, de Bruxelles à Bâle, et retour; une preuve de plus des beaux résultats obtenus.

M. le conseiller fédéral Chaudet souhaita, ensuite, au nom du gouvernement qu'il préside, labienvenue aux personnalités présentes, et releva notamment que les efforts communs ne sauraient se heurter à l'obstacle des frontières nationales.

«Nous avons tous intérêt à ce que les générations nouvelles soient éduquées dans un esprit d'entraide et de compréhension. Les nations et les peuples d'une même civilisation doivent se rapprocher et prendre conscience de leur communauté de destin. Sans abandonner ce qui fait leur dignité propre, sans renoncer à leurs particularités, ils ont à participer de manière active à des œuvres de portée générale. La cérémonie de ce jour est un témoignage de cette volonté d'agir dans un sens conforme aux intérêts supérieurs de la Société.»

En conclusion, le distingué magistrat souhaita que la maison dont la première pierre est posée, devienne pour tous les Belges qui séjourneront à Leysin un foyer de bonheur.

Les anciens élèves de l'Ecole hôtelière se sont réunis à Bâle et en Alsace

La séance administrative

L'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière vient de tenir à Bâle sa 21^e assemblée générale. Elle consistait en une séance administrative évidemment, mais surtout en une suite de festivités qui devaient permettre aux anciens de se retrouver dans la joie et la gaieté. On sait aussi que cette assemblée a lieu tous les deux ans, le dévoué secrétaire de l'association, M. E. Wickenhagen, se chargeant d'assurer le contact entre les anciens au cours des années où ils n'ont pas de réunion, par la publication d'un rapport bisannuel lui aussi qui renseigne tout le monde sur les événements qui concernent l'Ecole hôtelière et les membres de l'association.

Disons d'emblée que la réunion de Bâle fut une réussite totale grâce au dévouement et au travail du «stamm» de Bâle, qui compte près de 25 membres actifs et qui a M. M. Stalder pour «Stammvater». J. Göttinger, P.-J. Trottmann, M. Stalder, tels étaient les noms qui figuraient d'ailleurs au générique du film de l'assemblée centrale de Sion et tels sont aussi les noms qu'il convient de mentionner tout spécialement, car c'est à ces hôteliers surtout que l'on doit la parfaite organisation des manifestations des bords du Rhin.

Quelle excellente idée de commencer la séance administrative par la projection d'un film qui, mieux qu'un procès verbal, met tout le monde dans le bain, réveillant des souvenirs et faisant revivre les décisions importantes prises à Sion. Nous pensons en particulier à la nomination des membres vétérans, à la transmission des pouvoirs après la nomination comme président de M. R. Capt, Montreux, qui succédait à M. W. Steiger, Zurich, sans parler du bal si animé et de l'excursion au barrage de Moiry au

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Keep smiling...

La vertu du sourire... part importante des atouts de propagande touristique d'un pays! Est-on en passe d'en perdre l'habitude chez nous, à l'instar de certains pays voisins où l'on souhaiterait davantage de gentillesse naturelle chez ceux qui ont mission d'accueillir et de servir l'hôte étranger. Il est permis de se poser la question.

A l'heure des bilans d'une saison qui vient de s'achever, il faut bien mettre à notre passif un relâchement dans la tradition d'éternelle hospitalité helvétique. Il n'y a pas encore de quoi dramatiser, mais il serait vain de négliger certaines remarques entendues de la part de touristes revenant de chez nous et établissant de comparaisons avec d'autres pays.

Trop de rigueur, des attitudes moroses, un personnel (bien souvent étranger, mais cela ne change rien) insuffisamment stylé, de la nervosité parfois de la part des agents de police, des contrôleurs des trains, des commerçants... et des usagers de la route autochtones; il n'en faut pas plus pour prétendre, dans un monde touristique voué à l'autocritique, que «ce n'est plus du tout comme autrefois».

Il faut tenir compte de ces avertissements; et nous efforcer, à tous les échelons, de redresser la situation. Il n'est pas trop tard et il existe certainement de grandes réserves de sourires à distribuer. Mais cela doit devenir un réflexe. Pourquoi ne pas imiter les campagnes d'avertissements par des clubs automobiles? «Un geste de la main... «Réfléchissez avant de dépasser... «Maîtrisez les chevaux...»

Vous me direz que cela ne diminue guère le nombre des accidents; mais l'attention se trouve éveillée; et au moins quelque chose de constructif est tenté.

L'Office national suisse du tourisme a placé l'an dernier sa propagande touristique sous le signe: «Retour à la nature» (à la suite de Jean-Jacques Rousseau)... Après la Suisse, un retour au sourire n'est-il pas indiqué? La Suisse, pays aimable et souriant... N'est-ce pas là un magnifique slogan?

Mon excellent ami le Dr Werner Kämpfen ne m'en voudra pas, j'en suis persuadé, de cette suggestion publique. Il possède trop personnellement l'art de l'humour et pratique avec talent la séduction du sourire pour ne pas approuver cette élémentaire vérité...

Mais après tout ce sourire, ce n'est pas seulement le monde du tourisme qui doit le pratiquer; c'est un mot d'ordre à passer à tout le pays; quel beau programme politique!

La meilleure recette

Nous en parlons la semaine dernière à Londres, où la région du Léman et l'Exposition nationale unissaient leurs efforts de propagande auprès de la presse et des

Il appartenait à M. le ministre Segers de dire le sentiment, chaleureux et spontané, du gouvernement belge et cet hommage fut largement applaudi, comme tous ceux qui furent énoncés, en cette belle journée. Nous pensons, ce disant, à la plaisante et profonde allocution prononcée par M. le syndic Pichard, qui dit notamment des autorités locales et de la population de Leysin, où l'effort de rénovation entreprise depuis quelques années a donné de bons et beaux résultats.

Et relevons, en matière d'agréable conclusion, que le déjeuner servi à l'Hôtel Chamossaire, propriété de Leysintours, qui l'a entièrement et heureusement rénové, fait honneur aux bonnes traditions hôtelières que M. Frédéric Tissot et le professeur Hunziker s'entendent à développer. Le service était assuré par des élèves de l'Ecole hôtelière du centre international de formation hôtelière et touristique de Leysin et Glion, qui a de la branche, lui aussi.

Nous ne voudrions pas terminer sans dire, les grands mérites de deux animateurs des mutualités chrétiennes, qui se dévouent corps et âme pour assurer le succès de la cause en Suisse, MM. R. van den Heuvel, secrétaire général, et J. Deprens, délégué pour la Suisse. Les problèmes de tous ordres, souvent ardu parfois compliqués, posés en diverses régions du pays où s'imposent les prérogatives locales, mettent ces deux animateurs à forte contribution, et une large partie du récent succès de Leysin leur est dû. Welcome

agences de voyages britanniques. Et Duri Campell, directeur général du Villars-Palace, nous racontait comment il s'y prend quand il décèle quelques traces de relâchement dans l'accueil de ses hôtes par le personnel de la réception:

«Je viens de rencontrer Monsieur (ou Madame) X qui m'a dit combien il (ou elle) était frappé par la qualité et la gentillesse de notre service de réception, rapporte M. Campell aux employés de ce service; je vous en félicite!»

Même si ce n'est pas tout à fait exact, ce compliment imaginaire suffit souvent pour ramener le sourire et l'empressement indispensables à une bonne réception!

Du bon travail...

Des sourires, il y en eut tout au long du lunch somptueux servi au «Dorchester» sous la présidence de M. Däniker, ambassadeur de Suisse à Londres et en présence de personnalités de la politique, de la presse, du tourisme et de l'hôtellerie de la capitale britannique. Le but de l'opération était double: poursuivre une tradition vieille de trente ans, selon laquelle les Vaudois (auxquels s'associent parfois les Genevois) réunissent chaque année au Dorchester leurs amis britanniques; et, cette année particulièrement, «lancer» l'Exposition nationale de 1964 en Angleterre.

Pour ces grandes manœuvres, une délégation lémanique de quelque vingt personnes s'était déplacée, sous la double présidence de M. Gabriel Despland, conseiller aux Etats et président de l'Expo. 64 et de M. Henri Guhl, président de l'office du tourisme du canton de Vaud.

M. Guhl et la langue de Shakespeare

Il y avait deux présidents, on recut le double d'invités; et la très belle salle de bal du Dorchester avait dû être mobilisée pour cette occasion.

On vous en dira certainement plus par ailleurs! Mais je m'en voudrais de ne pas signaler, parmi les grands moments de cette réception, le discours en français du Lord Maire de Westminster - hôte fidèle de notre pays - et les discours en anglais du bon président Guhl.

Si je ne sais pas mieux l'anglais que l'an dernier, dit en substance M. Guhl à ses invités, c'est que vous n'avez pas envoyé cet été suffisamment de touristes pour que je puisse m'entraîner... Aussi, pour l'avenir, pensez-y et aidez-moi!

Et cet «Aidez-moi!» pathétique était proféré, les deux bras levés, à la manière de qui vous savez!

Présence helvétique

Parmi les très nombreux convives, l'hôtellerie londonnienne était représentée par plusieurs de nos compatriotes: M. Ronus, bien sûr, - à tout seigneur tout honneur - qui recut des félicitations bien méritées, mais encore MM. Schwenter, du Ritz, Leyrian, du Charing-Cross, Bonvin, du Montana. Ce sont autant d'aimables ambassadeurs de notre tourisme à côté de MM. Kunz, de l'ONST et Kellerer de Swissair ainsi que de tous leurs collaborateurs.

depuis 1926 - alors que le coût de la vie a probablement quadruplé depuis lors - certains membres ne voyaient pas l'utilité de cette hausse qui aurait pu décourager des élèves à adhérer à l'association et des anciens à continuer à faire partie de celle-ci.

M. G. Marugg, St-Gall, fit remarquer que l'association n'était pas là pour théoriser et, puisqu'elle dispose d'une fortune de plus de 60 000 fr., qu'il serait bon de faire travailler au moins une partie de cet argent en faveur des membres, en développant la formation et tout spécialement les échanges de personnel.

M. E. Wickenhagen exposa les raisons pour lesquelles le comité a proposé cette augmentation de cotisation. Il est conscient que les contacts entre anciens ne sont pas assez suivis et que le rapport bisannuel n'est pas suffisant, car, en deux ans, il y a tellement de modifications de situations, de changements d'adresse, d'état civil, etc., qui se produisent, qu'il est difficile de tenir à jour la liste des membres publiée dans le rapport. L'on a donc l'intention d'éditer un bulletin multigraphié qui serait envoyé au moins tous les six mois aux anciens et qui assurerait une coordination et une liaison désirée de tous côtés.

Les arguments de M. Marugg et les projets du comité recueillirent l'approbation de l'assemblée

Fragen Sie
Ihren
Maggi-Vertreter

qui vota finalement la nouvelle cotisation à l'unanimité.

Le comité devait être renouvelé pour une nouvelle période statutaire et seul un de ses membres, M. Henri Lindemann, Lausanne, avait donné irrévocablement sa démission. Les membres sortant furent donc réélus par acclamations et M. G. Marugg, St-Gall, désigné pour remplacer M. Lindemann. On assiste ainsi à une décentralisation du comité des anciens, décentralisation qui assure une meilleure représentation de toutes les régions de la Suisse.

Il avait été décidé en 1960 de nommer membres vétérans les personnes qui faisaient partie de l'association depuis 50 ans ou plus. Cette décision avait permis à Sion une promotion de 20 vétérans. Cette année, 5 membres étaient à l'honneur. Il s'agissait de

- M. R. Amsler, volée 1906/07
- M. O. Halbheer, volée 1911/12
- M. Ch. Müller, volée 1911/12
- M. P. Nicollaret, volée 1912/13
- M. H. Singer, volée 1894/95.

Malheureusement, seul M. O. Halbheer avait pu se joindre aux anciens à cette occasion. M. Ch. Müller s'était fait excuser et avait manifesté sa reconnaissance pour l'hommage des anciens en versant à la caisse une somme importante destinée à aider un élève qui en aurait besoin, somme qui put immé-

Howeg in starker Expansion

Bericht über das Geschäftsjahr 1961/62

Im 31. Geschäftsbericht dieser Selbsthilforganisation des Schweizerischen Gastgewerbes wird der Zweck des Unternehmens dahingehend in Erinnerung gerufen:

«Aufgabe der Howeg besteht darin, ihren Kunden Qualitätswaren» zu günstigen Preisen zu beschaffen. Durch den auf über 5000 angestiegenen Mitgliederbestand und den die 60-Millionengrenze übersteigenden Jahresumsatz strahlt die Tätigkeit der Einkaufsgenossenschaft ihre preisregulierende Wirkung auf das gesamte schweizerische Gastgewerbe und die Hotellerie aus.»

In den allgemeinen Betrachtungen des Geschäftsberichtes wird festgestellt, dass die Schweiz von der Verlangsamung der weltwirtschaftlichen Entwicklung nicht viel verspürt hat. «Der Grund mag darin liegen, dass unsere Exportindustrien ihren Kostenvorsprung gegenüber den Konkurrenzländern erfolgreich zu verteidigen vermochten. Das gilt insbesondere für unsere Hotellerie und für das Gastgewerbe. Die Schweiz ist momentan das billigste Reiseland Europas.»

Das ungenügende Angebot auf dem Arbeitsmarkt und einige von der inländischen Landwirtschaft ausgehende Preiserhöhungen haben den Index der Kon-

sumumentenpreise von 186 Punkten im Juni 1961 auf 195,1 Punkte Mitte 1962 hinaufgetrieben, was auch die Howeg zu einer Herausforderung der Feuerzulegen an ihr Personal nötigte.

Im weiteren wird hervorgehoben, dass die Schweiz mit ihrem Agrarschutz unbestritten die Spitze aller Länder hält: «Darauf ist es zurückzuführen, dass wir nicht nur die höchsten Agrarpreise in ganz Europa zahlen, sondern auch, dass uns von dieser Seite zum Teil vorgeschrieben wird, was wir zu konsumieren haben. In den Verhandlungen um unsere Assoziation bei der EWG wird dieser Punkt mit Abstand die grössten, wenn nicht sogar unüberwindliche Schwierigkeiten bereiten.

Daran ändert der Umstand nichts, dass auch innerhalb der EWG die gemeinsame Agrarpolitik heftige Geburtswehen verursacht. Es besteht kein Zweifel: die EWG ist zum bedeutendsten Faktor der westlichen Wirtschaft geworden. Ob wir Vollmitglied, assoziiertes Land oder Aussenseiter sind, wir unterliegen alle den Auswirkungen ihrer wirtschaftlichen Vorkehrungen.»

Von der relativen Flüssigkeit des Kapitalmarktes konnte auch die Howeg profitieren. Zur Finanzierung der dringendsten Ausgaben hat sie im Oktober ein 4 %

obligationenanleihen aufgelegt, das stark überzeichnet worden ist und die vorübergehende Ablösung sämtlicher Kontokorrentschulden ermöglichte. Mit dem Fortschreiten des Baues des Bürohauses Grenchen, wird die «Oberflüssigkeit» jedoch bald wieder verschwinden.

Über die allgemeine Entwicklung der Warenpreise

wird festgehalten, dass die Preisschwankungen auf den Weltmärkten sich in relativ engen Grenzen bewegen. Dagegen führten die Erhöhungen der Richtpreise für Schlachtfleisch, die Erhöhung des Milchpreises mit ihrer Ausstrahlung auf alle Milchprodukte, die Erhöhung des Preiszuschlages an der Grenze auf Speiseöl und Fett, die Zollerhöhung auf Kondensmilch zu Preiserhöhungen des für das Gastgewerbe wichtigen Index der Nahrungsmittel-Grosshandelspreise. Dieser erhöhte sich von Juli 1961 bis Juni 1962, also innerhalb Jahresfrist, von 215 auf 225, wobei das Preisniveau für Inlandwaren um 5,4% dasjenige für Auslandswaren um 2% stieg.

Das Weingeschäft

Der Bericht gibt Aufschluss über die Weinmarktlage, wie sie sich unter dem Einfluss der unterschiedlichen Ernten in der Schweiz und in den wichtigsten andern Weinproduktionsgebieten und den Massnahmen des Bundes zur Förderung des nländischen Weinabsetzes herausbildete. Für einzelne Provenienzen, z. B. für Döle, hat, so wird ausgeführt, die vom Bund und von der privaten Weinwirtschaft in die Wege geleitete Propaganda zu einer überdimensionierten Preishaussage geführt. Der geringere Ertrag, die bessere Qualität des Jahrganges 1961 und die im Rahmen des italienisch-schweizerischen Weinabkommens verschärften Kontrollmassnahmen haben auch Preiserhöhungen für Tiroler Weine bewirkt. Im Burgund war der Ertragsausfall noch grösser als im Tirol. Zusammen mit der an den Jahrgang 1959 heranreichende Qualität führte das ungenügende Angebot zu einer überhöhten Preishaussage. So wurden für Spitzenweine doppelte bis dreifache Preise verlangt und auch bezahlt. Wenn solche Weine 10 Fr. die Flasche im Weinhandel kosten werden, so fragt sich die Howeg mit Recht, wo im gastgewerblichen Ausschank der Pfandfland liegt und fährt u. a. fort:

«Allgemein stark verteuert wird der empfindliche Mangel an Importkontingenten, die seit 1933 in ihrem Ausmass unverändert geblieben sind. Seither hat der Konsum der von Jahr zu Jahr steigenden Inlandbevölkerung auch pro Kopf zufolge der besseren Einkommensverhältnisse zugenommen, die Mahlzeiten der ausländischen Feriengäste haben sich mehr als verdoppelt und die 500000 Fremdarbeiter, die sich zur Hauptsache aus dem weingewohnten Italien rekrutieren, helfen mit, die Versorgungslücke mit roten Importweinen zu vergrössern. Vorübergehend konnte man der grössten Not durch Import in Plastikbeuteln dem erhöhten Flaschenweinzoll begegnen. Im November 1961 hat der Bundesrat auch diesen Import der Bewilligungspflicht unterstellt. Das

bereits im Juni 1961 von der Interessengemeinschaft für den schweizerischen Weinimport eingereichte Gesuch um ein zusätzliches Importkontingent von 150000 hl kam erst Ende Juni 1962 zur praktischen Erledigung. Es wurden 100000 hl zugestanden, die sich zu 40% auf Italien, 30% auf Frankreich und 30% auf Spanien verteilen. Die Grossvertriebs-Organisation des Detailhandels erheben Anspruch auf den Löwenanteil, mit der Begründung, der Weinabsatz habe sich in letzter Zeit stark verschoben von der Gaststätte in den Ladenhandel.»

Im Bericht finden sich auch Angaben über andere Waren, die bei den Lieferungen der HOWEG ins Gewicht fallen. Was das

Fleisch

anbetrifft, wird festgestellt, dass die inländische Schlachtviehproduktion im Jahre 1961 bei allen Grossvieharten eine Ausweitung erfahren hat, und sodann darauf hingewiesen, dass Anstrengungen im Gange sind, auch den Geflügelmarkt wesentlich zu steigern und den Import einer verschärften Abgabepflicht und Bewilligungspflicht zu unterwerfen. Mit Recht betont die HOWEG, dass solche Massnahmen für den Konsumenten verteuerte Wirkung hätten.

Anfangs April wurde mit den Arbeiten am

Bau des neuen Bürohauses Grenchen,

für das im Endausbau neun bis zehn Stockwerke mit einer Grundfläche von 560 m² vorgesehen sind, begonnen. In der ersten Etappe werden sechs Stockwerke gebaut. Die Kosten sind mit 2,7 Mio Franken budgetiert. Die Verwaltung hofft, dass im Juli 1963 die neuen Büroräume bezogen werden können, wodurch im Lagerhaus wertvoller Lagerplatz für die Lebensmittelabteilung frei wird, und die Textilabteilung, die nach gewissen Anlaufschwierigkeiten sich gut entwickelt, nach Grenchen genommen werden kann.

Die Werbe- und Propaganda-Abteilung ist unter der Leitung des am 1. Januar eingetretenen Hotelfachmannes Fred Ammann neu konzipiert worden.

Vertrags- und Eigenlagergeschäft

Der Bestand der Vertragslieferanten hat sich gegenüber dem Vorjahr nicht sehr verändert, da sich Neuaufnahmen mit den Austritten die Waage hielten. Mit einem Umsatz von 26,37 Mio Franken, wovon 16,0 Mio auf Tabakwaren und 6,86 Mio auf Lebensmittel entfallen, verzeichnet das Vertragsgeschäft gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme um 2,25 Mio Franken oder 9,3%. Das Lagergeschäft nahm von 29,58 Mio Franken zu oder um rund 18%.

Ein Vergleich mit dem Jahre 1951/52 zeigt, dass sich die Umsätze des genossenschaftlichen Unternehmens in den letzten zehn Jahren ausserordentlich stark entwickelt haben. Von 1951/52 bis 1961/62 stieg der Gesamtumsatz von 21,5 Mio auf 61,3 Mio Franken. Innerhalb dieser Zeitspanne ergibt sich eine deutliche Gewichtsverlagerung vom Vertrags-

1 **Rahmbläser**, stets betriebsbereit. Mit einem einzigen Gerät kann in Sekunden mühelos sehr schöner Schlagschnee zubereitet werden. Hygienisch, rationell, gefällige Neuerung. Amortisiert sich in kürzester Zeit selbst.

Eine Spezialausführung des KISAG-Rahmbläses stellt der **KISAG-TOP** dar, ein eigentlicher Universalapparat: im Nu stellen Sie damit Glacé her, Mayonnaise, Schlagschnee, Püree, Saucen, Milchschokolade usw. Für den KISAG-TOP können die gleichen Druckpatronen verwendet werden wie für den KISAG-Rahmbläser. Ein Küchengerät, das die Arbeit erleichtert und Abwechslung in den Alltag bringt.

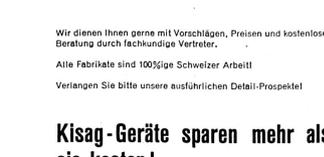
2 **Crème-Dispenser**, aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. «Litter-Füllung für Kaffeeautomat oder Vollrahm mit Eiskühlung.

3 **Kartoffelschälmaschine** mit der hohen Leistung: schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schababfall. Auch für Rüben, Sellerie usw. geeignet. Beim heftigen Personal-mangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 34.-, Einzigtartiger Service.**

4 **Pommes-frites-Schneider**, ein Gerät, das mit seiner weitläufigen einfachen Konstruktion eine bemerkenswerte Leistung vollbringt. Schweizer und Auslandpatente angemeldet.

5 **Friteuse** mit automatischer Ölkühlung, die die Ausführung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 200 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird dank der Formgebung als Tischapparat speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/380 Volt, 3000/5500 Watt (kleines Modell Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt, 1000 Watt).

6 **Rührstab**, ein tragbarer «Mixer», sehr handlich, speziell robust gebaut für Grossbetriebe. Wirkt in jedem Kochgeschirr von 2 bis 100 Litern direkt, deshalb grosse Einsparung an Zeit und Geschirr. Gewicht 2,900 kg. Totallänge 62 cm. Das neue, moderne Küchengerät von hervorragender KISAG-Qualität!



TAG FÜR TAG

Kisag

Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter.

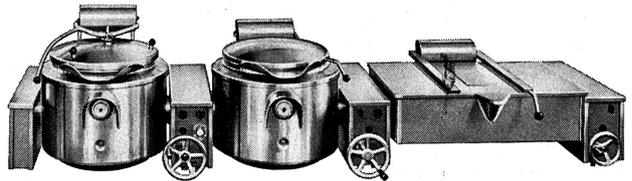
Alle Fabrikkate sind 100%ige Schweizer Arbeit!

Verlangen Sie bitte unsere ausführlichen Detail-Prospekte!

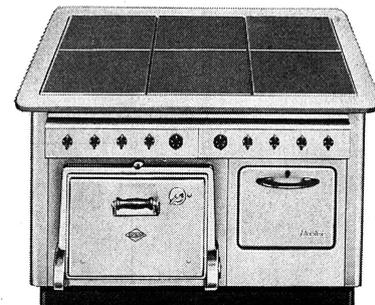
Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!

KISAG AG für Leichtmetallwaren
BELLACH/SO Telefon (065) 26131

OLMA Stand 1713 Halle 7 A



Optimale Leistung in der Grossküche



... durch Rationalisierung! Damit begegnen Sie einem allseitig spürbaren Personalmangel. Sie erzielen auf wirtschaftliche Weise eine Kapazitätserhöhung und zweckdienliche Betriebsvereinfachung. Auf Grund unserer langjährigen grossen Erfahrung können wir Ihnen raten und helfen. Für Projektierung und Lieferung kompletter Grossküchenanlagen, aber auch für Umbauten und die Modernisierung bestehender Einrichtungen steht Ihnen unser Beratungsdienst gerne und unverbindlich zur Verfügung. Unser Fabrikationsprogramm ist auf die Bedürfnisse einer anspruchsvollen Kundschaft zugeschnitten. — Bitte unterbreiten Sie uns Ihre Probleme.

Oima St. Gallen: Halle 2, Stand 205



Elcalor AG, Aarau Tel. 064/23691



Aktiv und gehaltvoll

Keine Mahlzeit
ohne das natürliche,
praktisch kochsalzfreie Eptinger Mineralwasser
- schon der Gesundheit
und der Figur zuliebe.

Eptinger

gerade richtig im Gehalt an Kohlensäure.

G

Schlieren

Aufzüge

sicher

rasch

bequem

Schweizerische Wagons- und
Aufzügefabrik A.G.

Schlieren-Zürich



Mit Giger-Kaffee
behält Ihr Kaffee-Franken
seinen vollen Wert.

Sie halten beim Kaffee auf Qualität und kalkulieren scharf. Sie wissen, wann Kaffee am besten schmeckt, am meisten hergibt, am preiswertesten ist: frisch ab Rösterei und auf absolut sichere Art verpackt - in der Vorratsbüchse unter Vakuum-Verschluss.

Jetzt erhalten Sie Giger-Kaffee in Ihrer bevorzugten Spezialmischung vakuum-verpackt. Das bedeutet: immer

erstklassige Qualität, einfachere und risikolose Lagerhaltung mit der Garantie «frisch von der ersten bis zur letzten Büchse». Machen Sie einen Versuch, und verlangen Sie Muster und Offerte

HANS GIGER & CO., BERN



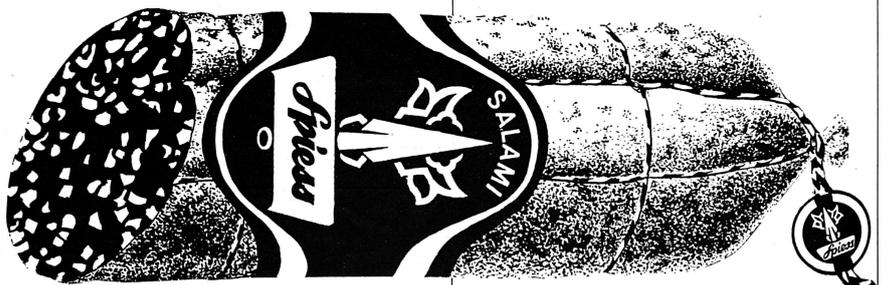
TEL. (031) 227 35

Spiess

Albert Spiess + Co Schiers
Grossmetzgerei
und Fleischwarenfabrik

Abgabepreise unserer Salami-Marken:

	bis 10 kg	ab 10 kg
Salami Nostrano	Fr. 12.70	Fr. 12.50
Spiess-Salami	Fr. 12.50	Fr. 12.30
Salami Calanda	Fr. 8.70	Fr. 8.50



081 53103

Spiess-Produkte kommen aus Graubünden, dem Kanton mit der kristallklaren Luft und der grossen Ultra-Sonnenkraft

SALAMI

geschäft zum Eigenlagergeschäft. Während 1951/52 das Lagergeschäft mit 11,25 Mio Franken nur geringfügig das Vertragsgeschäft (10,31 Mio Franken) übertraf, entwickelte sich das Lagergeschäft in der Folge weit stärker, nahm es doch um rund 24 Mio Franken zu, wogegen das Vertragsgeschäft sich um rund 16 Mio Franken erhöhte.

Mit der Umsatzsteigerung erhöhten sich naturgemäß auch die Kosten; diese stiegen von 3,39 Mio Franken 1960/61 auf 4,03 Mio Franken im Berichtsjahr. Bezogen auf den Umsatz, blieben sie jedoch mit 6,5% unverändert, während sie 1951/52 noch 7,5% des Umsatzes ausmachten.

Im Eigenlagergeschäft beträgt der Anteil der Getränke am Gesamtumsatz 11,13 Mio Franken (18,1%), derjenige der Lebensmittel 20,2 Mio Franken (33%), auf Putzwaren, Papierwaren, Textilien kommen 2,22 Mio Franken (3,6%), auf WUST, Emballagen usw. 2,4%, was zusammen 57% ergibt, während das Vertragsgeschäft mit 42,9% am Gesamtumsatz beteiligt ist. Auf die Gruppe «Wirt» (4145 Mitglieder) entfallen 35,52 Mio Franken (32,93 oder 61,2%) Bezüge, auf die Gruppe «Hotellerie» (1153 Mitglieder) 17,63 Mio (15,5 oder 28,8%); 6,15 Mio Franken Bezüge entfallen auf die Gruppe VESKA und Diverse.

Bei einem Bruttoertrag von 6,62 Mio Franken wurden nach Deckung der Kosten und Steuern im Betrage von 4,8 Mio. Franken, Abschreibungen und Rückstellungen in der Höhe von Fr. 75 000.— vorgenommen und an Rabatten, Skontii und Rückvergütungen 1,92 Mio Franken ausbezahlt. Vom hernach verbleibenden Rechnungsergebnis in der Höhe von 83 714 Fr. wird das Anteilscheinkapital mit 4% verzinst, den Reserven Fr. 75 000.— zugewiesen, und nach einer Zuwendung von Fr. 3 000.— an den Personalverein Fr. 21 789.— (15 028) auf neue Rechnung vorgetragen.

Generalversammlung in Winterthur

Unter dem Vorsitz des Präsidenten des Verwaltungsrates, A. H. Widmer, fand am 4. Oktober im grossen Saal des Hotel Volkshaus in Winterthur die ordentliche Generalversammlung der HOWEG statt. In seinem Eröffnungswort erwähnte Herr Widmer, dass die Tagung im Zeichen einer starken Umsatzsteigerung des genossenschaftlichen Unternehmens stehe, dass aber auch diese Entwicklung Vorteile immaterieller Art in sich birgt, im Sinne einer stärkeren Beachtung des genossenschaftlichen Leitgedankens. So erfreulich die Umsatzsteigerung sei, dürfe die HOWEG nicht zu unpersonlichen Mammutunternehmen werden. Ziel müsse bleiben, das Vertrauen der Mitglieder durch stete Leistungssteigerung zu erhalten. Unter den Gästen begrüßte der Vorsitzende auch unseren Zentralpräsidenten, Dr. Franz Seiler, sowie den Direktor der SHTG, Dr. Oskar Michel. Zum Geschäftsbericht, der wie auch die Jahresrechnung und der Antrag über die Verwendung des Reinertrages einstimmig genehmigt wurde, stellte der Delegierte des Verwaltungsrates, Direktor Ernst Senn, einige ergänzende Betrachtungen an. Für den Westen, führte er aus, gibt es nur einen ge-

meinsamen Auf- und Abstieg. Diese Schicksalsverbundenheit schliesst jede Autarkie aus. Eine solche müsste mit einem einschneidenden Abbau unserer Lebenshaltung erkauft werden. Kein Erwerbszweig reagiert so empfindlich auf die politischen und wirtschaftlichen Ereignisse wie das Gastgewerbe. Bei unseren Dispositionen müssen wir daher international denken. Trotz dem Einsatz von immer mehr Fremdarbeitern, ist der Anstieg der Löhne und Preise nicht aufgehalten worden. Das steigende Defizit der Handels- und Ertragsbilanz rückt die Bedeutung der Hotellerie als wichtigsten Devisenbringer klar ins Licht.

Nachdrücklich wies Herr Direktor Senn auf die Auswirkungen des Landwirtschaftsgesetzes hin. Die Fremdenverkehrswirtschaft, die in schärfster Konkurrenz mit dem Ausland steht, wird durch die Einfuhrbeschränkungen, Zölle und übrigen Grenzabgaben in ihrer Konkurrenzfähigkeit schwer behindert. Besonders beim Wein haben sich unhaltbare Zustände herausgebildet. Das Missverhältnis zwischen Inlandproduktion und Verbrauch, zusammen mit ungenügenden Einfuhrkontingenten, hat in den letzten Jahren zu einem Preisanstieg geführt, der jedes vernünftige Mass überschreitet. Dass der Löwenanteil der Zusatzkontingente an den Lebensmittelhandel geht — mit der Begründung, dass sich der Absatz über den Ladentisch immer mehr entwickle — ist gefährlich. Es darf uns nicht auch noch die Möglichkeit der Einfuhr von Qualitätsweinen genommen werden. Gegen diese Bestrebungen müssen wir uns energisch zur Wehr setzen.

Trotz allen Hindernissen ist es der Schweizer Hotellerie gelungen, die Zahl der Übernachtungen weiter zu steigern. Sie wird sich aber mehr und mehr auf das Budget weniger kaufkräftiger Kundschaft umstellen müssen, da immer breitere Schichten in den Genuss von Ferien kommen.

Zum Geschäftsbericht im besonderen stellte Herr Direktor Senn fest, dass die Prinzipien des vor mehr als hundert Jahren in England entstandenen Genossenschaftsgedankens auch heute noch Gültigkeit haben. Die HOWEG will dem Gastwirtschaftsgewerbe und der Hotellerie durch gemeinsamen Einkauf die Existenz sichern helfen.

In seinen weiteren Ausführungen wies Herr Direktor Senn darauf hin, dass die HOWEG ein Bauprogramm im Kostenrahmen von über 15 Mio Franken aufgestellt habe. Vorgesehen sind Filiallagerhäuser in Landquart und in Tessin, die Errichtung eines spezialisierten Schlacht- und Kühlhauses sowie ein Zentrallagerhaus für die ganze Schweiz. Die Realisierung dieses Bauprogrammes wird fünf bis sechs Jahre erfordern. Die Notwendigkeit dieser Bauten ergibt sich aus der anhaltenden Umsatzsteigerung, der Erreichung der Kapazitätsgrenze der bestehenden Lagerhäuser, aus der Verkürzung der Transportwege und der Verbilligung der Transportkosten sowie aus der Wünschbarkeit einer rascheren Belieferung der Kundschaft.

Zum Geschäftsergebnis bemerkte Direktor Senn, dass 78,5% des Nettoertrages in Form von Rückvergütungen an die Mitglieder flossen. Das Ge-

schaftsjahr darf für die Mitglieder und für die Genossenschaft als erfolgreich bezeichnet werden und führt zu einer weiteren Festigung der inneren Struktur. Dennoch ist grösste Sparsamkeit und Sorgfalt geboten. Die Risiken, die die Warenlager, Bauten und Einrichtungen in sich schliessen, sind gross. Es ist daher nötig, dass die eigenen Mittel der Genossenschaft verstärkt werden, um den Kredit zu rechtfertigen, den die HOWEG in Anspruch zu nehmen gezwungen ist. Mit dem Dank für die angenehme Zusammenarbeit an die Mitgliederverbände (SHV, SWV und VESKA) schloss Direktor Senn seine Ausführungen. Zum Traktandum 6,

Errichtung von Filialen im Tessin und in Landquart

stellte Direktor Senn noch einige erläuternde Betrachtungen an. Angesichts der ununterbrochenen Umsatzsteigerungen soll das Depot Tessin in den Rang einer Filiale erhoben werden. Vorgesehen ist ein Bau in Rivera Bironico auf einem von der SBB im Baurecht zur Verfügung gestellten Terrain.

Ein Lagerhaus in Landquart, das Graubünden, das st-gallische Rheintal und das Walenseegebiet bedienen wird, entspricht einem dringenden Bedürfnis, in dem diese Gebiete bisher vom stark überlasteten Warenhaus Zug bedient wurden. Dadurch werden sich inskünftig die Transportwege zum Kunden beträchtlich verringern, und gleichzeitig wird eine beschleunigte Belieferung der gewerblichen Betriebe gewährleistet. Das Baurecht wurde von der Bürgergemeinde Landquart zur Verfügung gestellt.

Einstimmig pflichtete hierauf die Generalversammlung dem Antrag des Verwaltungsrates auf Errichtung von Filialen im Tessin und in Landquart zu.

In der allgemeinen Diskussion meldete sich ein St-Galler HOWEG-Mitglied zu Wort, das dem Verwaltungsrat nahelegte, von den Mitgliederverbänden vermehrte Propagandaleistungen für die HOWEG zu erwirken; es regte ferner die Durchführung von regionalen HOWEG-Zusammenkünften an, um die Mit-

ECOLE HOTELIERE DE LA SSH LAUSANNE

Nous cherchons encore quelques places pour STAGIAIRES (JEUNES GENS ET JEUNES FILLES) (réception, main-courante, contrôle) à partir du 1er novembre 1962. Pour tous renseignements complémentaires s'adresser à la direction de l'Ecole. Tel. (021) 26 59 23

glieder vermehrt über die Tätigkeit und die Leistungen der HOWEG aufzuklären sowie den Zusammenhalt zu fördern. Gegenüber den Expansionsbestrebungen von Grossunternehmen des Detailhandels können wir uns nur durch vermehrte Leistungen helfen. Auch wenn die HOWEG einen Umsatz von 100 Mio Franken erreichen sollte, wird bei einem Gesamtumsatz des Gastgewerbes von weit mehr als einer Milliarde Franken für den freien Handel noch ein grosser Spielraum verbleiben.

Präsident Widmer bemerkte darauf, dass den Versuch, Regionalzusammenkünfte durchzuführen, bisher kein Erfolg beschieden war. Der neue Presse- und Propagandachef, Fred Amman, wird aber nach Möglichkeit versuchen, die Kontakte zu pflegen. Die Verwaltung begrüsst es auch, wenn die Verbände die Bestrebungen der HOWEG künftig noch kräftiger unterstützen. Um der Konkurrenz anderer gastgewerblicher Unternehmungen besser begegnen zu können, müssen die Gaststätteninhaber alles tun, damit der Kunde gerne in seine Gaststätte kommt. Wenn der Wirt und Hoteller den Kontakt von Mensch zu Mensch richtig pflegt, wird auch die Kundschaft nicht ausbleiben.

Ein gemeinsames Mittagessen und anschließend ein fröhliches Unterhaltungsprogramm, bei dem sich als Conférencier Herr Wirt von Känel mit einem Stab von glänzenden Kabarettisten auszeichnete, hielt die HOWEG-Gemeinde noch während einiger Stunden in bester Stimmung beisammen.

Massnahmen auf dem Schlachtvieh- und Fleischmarkt

Dem vom Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement eingesetzten Fachausschuss Fleisch obliegt die Aufgabe, wichtige Massnahmen mit Bezug auf den Schlachtvieh- und Fleischmarkt zu beraten und den zuständigen Amtsstellen Bericht zu erstatten. Über die gegenwärtige Lage bezüglich der Fleischversorgung hat die Abteilung für Landwirtschaft des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes nachfolgenden Bericht erstattet:

Die sprunghafte, für den Aussenstehenden oft unbegreifliche Entwicklung der Lage auf dem Schlachtvieh- und Fleischmarkt stösst seit einiger Zeit auf ein vermehrtes öffentliches Interesse. Das ist nicht verwunderlich, denn das Schweizer Volk gibt pro Jahr

etwa 1500 Mio. Franken oder rund 20% seiner Aufwendungen für Nahrungsmittel für Fleisch und Fleischwaren von Tieren der Rinder-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Pferdegattung aus.

Der Verbrauch von Fleisch der genannten Schlachtviehtiere hat von 1958 bis 1961 von 237 200 Tonnen auf 276 100 Tonnen zugenommen und damit auch optimistische Erwartungen übertroffen. Der Verbrauch pro Kopf und Jahr stieg im gleichen Zeitraum von 45,6 auf 50,2 kg. Nach den zur Verfügung stehenden provisorischen Unterlagen über den Fleischverbrauch in den ersten 7 Monaten darf man auch dieses Jahr mit einer Verbrauchssteigerung von mindestens 10 000 Tonnen rechnen.

GAGGIA

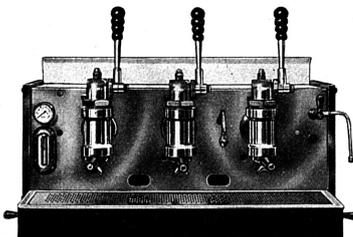
ist, wie immer, an der

HALLE 7 • STAND 748

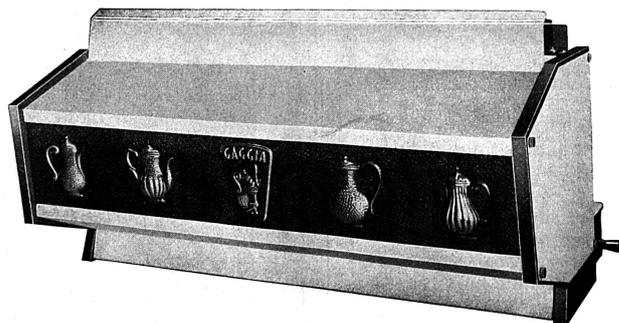
OLMA

Seit 15 Jahren führend
GAGGIA

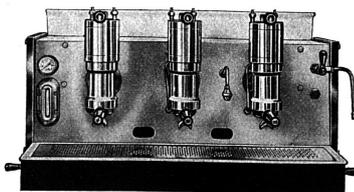
entspricht allen Bedürfnissen
passt sich jedem Betrieb an
befriedigt alle Forderungen



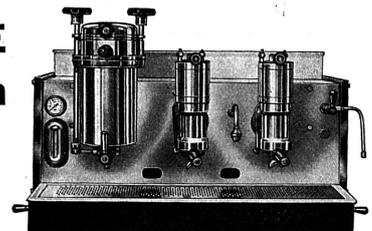
Handbediente Gruppen



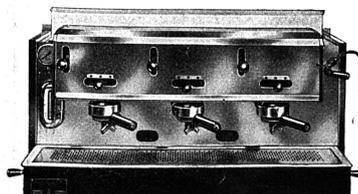
DIE NEUEN GAGGIA MODELLE
1-6 Gruppen



Halbautomatische Gruppen



Halbautomatische Gruppen
kombiniert mit Behälter von 3 l.



Vollautomatische Gruppen elektronisch gesteuert

Achtung!
Eine sensationelle Neuheit!

Die Maschine der Avant-Garde, superautomatisch, wird Ihnen an unserem Stand vorgeführt

Hotel-, Restaurant- und Café-Besitzer, besuchen Sie uns. Wir werden Ihnen den Kaffee gratis servieren.

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN

Réalco S.A. LAUSANNE, Av. du Mont-Blanc 6, Tel. (021) 24 49 91
ZÜRICH, Brauerstrasse 102, Tel. (051) 25 67 17

Der Importanteil bewegte sich in den vorgenannten Jahren zwischen 8 und 10% und lag damit an der oberen Grenze der von der Schlachtviehordnung genannten Norm von 5-10%. Im einzelnen belief sich der Anteil der inländischen Produktion auf 100% beim Ziegenfleisch, 96-99% beim Schweinefleisch, 97-98% beim Kalbfleisch, 88-89% beim Schaf- und 80% beim Rindfleisch und 63-64% beim Pferdefleisch. Der recht hohe Importanteil beim Rindfleisch zeigt deutlich, dass der schweizerische Rindviehbestand, gemessen am Fleischbedarf, keineswegs übersetzt ist.

Die Schlachtvieh- und Fleischpreise zeichneten sich von 1958 bis 1961 durch eine grosse Stabilität aus. Der Index der Produzentenpreise für Schlachtvieh bewegte sich zwischen 103,1 und 104,9, wenn man das Jahr 1949=100 setzt. Unter den gleichen Voraussetzungen schwankte der Kleinhandelsindex für Fleisch und Fleischwaren zwischen 105,0 und 106,2 und derjenige für Nahrungsmittel zwischen 111,3 und 114,3. Die «ändern Nahrungsmittel» sind also von 1949 bis 1961 stärker gestiegen als das Fleisch. Nach Mitte 1961 machte sich jedoch beim Schlachtvieh und Fleisch allmählich eine steigende Preisrendite bemerkbar, die sich auch anfangs 1962 noch fortsetzte.

Die gegenwärtige Lage auf dem Schlachtviehmarkt und in der Fleischversorgung kann wie folgt geschil- dert werden.

Der Schweinemarkt, der uns gegenwärtig keine Sorgen bereitet, ist von einem zyklisch bedingten Produktionsstief beherrscht, das sich noch bis über das Ende dieses Jahres auswirken wird. Das inländische Angebot an schlachtreifen Schweinen ist ungenügend, die Produzentenpreise bewegen sich an der oberen Richtpreisgrenze von Fr. 3.50 je kg Lebendgewicht ab Stall, und es werden laufend grosse Mengen Schweine und Schweinefleisch eingeführt.

Auf dem Kälbermarkt herrscht gegenwärtig ins- ertens eine aussergewöhnliche Situation, als die Pro- zentenpreise schon seit längerer Zeit sinkende Ten- denz aufweisen und auf die Stützungspreise des letzten Winters zurückgegangen sind. Die GSF musste in letzter Zeit wiederholt überschüssige Kälber von berufsmässigen Kälbermästern kaufen, um den Ab- satz zu sichern.

Die Lage auf dem Grossviehmarkt wird gegen- wärtig beeinflusst durch Mangel an Rauhfutter (Gras und Dürrfutter). 95% des Nährstoffbedarfes des Rin- des wird normalerweise durch Rauhfutter gedeckt. Die verfügbare Rauhfuttermenge entscheidet des- halb weitgehend darüber, wieviel Tiere gehalten wer- den können. Im fütterwüchsigen Jahr 1958 wurden z. B. ca. 40 Mio. Doppelzentner Heu und Emd geerntet gegenüber nur ca. 26 Mio. Doppelzentner im Trockenjahr 1952. Dieses Jahr dürfte die Rauhfutter- produktion nicht wesentlich grösser sein. Der rela- tiv hohe Futtermangel in den Jahren 1958-1961 be- günstigte eine langsame, aber ständige Ausdehnung des Rindviehbestandes. Der Gesamtviehbestand stieg von 1957-1962 von 1 642 000 auf 1 781 500 Stück an, der Kuhbestand allein von 891 300 auf 950 000. Dieser

Bestand kann bei guten Futterernten ohne weiteres ernährt werden, bei schlechten Futterernten wird aber die Versorgung sofort prekär.

Die Folgen der unbefriedigenden Rauhfutterver- sorgung machen sich schon seit dem Monat Juli auf dem Schlachtviehmarkt bemerkbar. Vor einigen Wochen nahm das Angebot von Rindern und Ochsen sowie Jungmuni, also von Qualitätsschlachtvieh, stark zu. Bald darauf stieg auch das Angebot von Schlachtvieh geringer und mittlerer Qualität. Die grossen Importe von Qualitätsschlachtvieh und gefrorenem Würst- fleisch mussten daher ab anfangs Juli, abgesehen von Nierestücken, eingestellt werden. Gleichwohl ergaben sich beim Qualitätsschlachtvieh laufend kleinere Überschüsse, nur an begehrten Fleisch- stücken des Rindes bestand weiterhin ein Mangel. Deshalb wurde zur Entlastung des Qualitätsschlach- viehmarktes eine sogenannte Vorderviertelaktion ein- geleitet und bis heute weitergeführt. Die GSF über- nimmt die Vorderviertel — das sind die nicht begehr- ten Fleischstücke — und lagert sie ein, um sie dann im nächsten Frühjahr, wenn das Angebot von «Milch- kühen» wieder knapp sein wird, mindestens teil- weise über die Armee zu verwerten.

Da das Angebot von grossem Schlachtvieh in letz- ter Zeit sprunghaft zunahm und rund viermal grö- ser war als in den übereinstimmenden Wochen des Vorjahres, wurde die allgemeine pflichtgemässe Überschussverwertung der importberechtigten Metz- gereibetriebe und Handelsfirmen eingeleitet, die rund 8000 Stück Grossvieh umfasst. Ferner wurde eine freiwillige Überschussverwertung eingeleitet. Metz- gereibetriebe und Handelsfirmen, die sich an dieser Massnahme beteiligen, erhalten an die Kosten für die Einlagerung bis zum Mai 1963 Beiträge von 1 Fr. je kg Fleisch mit Knochen und von Fr. 1.43 je kg ohne Knochen.

Es ist unbestimmt, ob die pflichtgemässe und frei- willige Überschussverwertung sowie die Vordervier- telaktion beim Qualitätsschlachtvieh ausreichen, um das laufende Schlachtviehangebot aufzufangen. Die Lage wird nämlich noch dadurch erschwert, dass die Bergbauern im Herbst ca. 40 000-50 000 Stück Zucht- und Nutztvieh abzusetzen haben. Angesichts des Futtermangels kann man diesen Herbst nicht er- warten, dass die Flachlandbauern in normalem Aus- masse Zucht- und Nutztiere zukaufen. Es muss des- halb damit gerechnet werden, dass die qualitativ un- befriedigenden Nutztiere in grosser Zahl als Schlach- ttiere ausgemerzt werden müssen.

Es ist sehr schwierig, die mutmassliche Zahl der überschüssigen Schlachttiere bis zum Beginn der nächsten Grünfütterung und die Kosten ihrer Ver- wertung genau zu schätzen. In dieser Zeitperiode dürften vom Mehrangebot von 70-80 000 Stück ge- genüber dem letzten Jahr 40-50 000 Stück dank der normalen Verbrauchsvermehrung und als Ersatz für die ausfallenden Importe verwertet werden. Damit verbleiben noch rund 30 000 Stück, wovon rund 8000 Stück von der pflichtgemässen Überschussver- wertung der importberechtigten Metzgereibetriebe und Handelsfirmen zu übernehmen sind. Für diese wer-

den keine Beiträge aus dem Rückstellungsfonds ge- leistet.

Es fragt sich, ob der Schlachtviehmarkt ausser durch die bereits getroffenen Verwertungsmassnah- men auch noch durch eine gezielte Fleischverbilli- gung entlastet werden könnte. Um das Überangebot abzuschöpfen, wäre eine Konsumsteigerung von 20- 25% notwendig.

Nach eingehenden Beratungen empfiehlt der Fach- ausschuss Fleisch den zuständigen Behörden, ins- besondere durch gezielte und befristete Massnahmen zur Verbilligung des Rindfleischs beizutragen. Die offizielle Mitteilung über das Ergebnis dieser Aus- sprache lautet wie folgt:

Unter dem Vorsitz von Minister Dr. Feisst tagte am 5. Oktober in Bern der Fachausschuss Fleisch. Er stimmte den von der GSF zur Entlastung des Schlachtviehmarktes für Rindvieh eingeleiteten Mass- nahmen zu. Diese dürften in Verbindung mit einer ver- mehrten geeigneten Propaganda vorläufig voraussicht-

lich genügen, um die anfallenden Überschüsse an Rindfleisch zu verwerten, namentlich, wenn der Rind- fleischkonsum zu Lasten des Verbrauchs von Schweinefleisch ausgedehnt werden könnte, weil Schlachtschweine zufolge eines knappen inländi- schen Angebotes in wesentlichem Umfang einge- führt werden müssen. Der Fachausschuss hat im ü- brigen mit Befriedigung festgestellt, dass die Preise für Rindfleisch in einzelnen grösseren Konsumzen- tren bereits etwas gesunken sind und mit einem weiteren Rückgang auch in den übrigen Gebieten zu rechnen ist. In Übereinstimmung mit den Inten- tionen der obersten Behörde ist er daher der Mei- nung, dass das Rindfleisch zusätzlich, und zwar ge- zielt und befristet zu verbilligen wäre, wenn die bis- herigen und künftigen Verwertungsmassnahmen ge- mäss Schlachtviehordnung nicht ausreichen sollten. Ein Export von Schlachtvieh mit Beiträgen käme aber nur als letztes Mittel und erst dann in Frage, wenn die Konsumenten in den Genuss einer Verbilligung gelangt sind.

Les anciens élèves à Bâle et en Alsace (suite des pages 4 et 5)

Une autre histoire, mais une belle histoire . . .

Ces festivités ont été organisées de manière impe- ctable. Le mérite en revient à l'équipe que formèrent MM. P. Goetinger, B. Müller, M. Stalder et P. J. Trottmann. Il faut bien préciser que la perfection dans la variété représente une performance, qui a été brillamment réalisée. On a, en effet, proposé aux 150 participants, un dosage judicieux, éclectique et riche des joies de l'esprit, de la table, de la danse, des plaisirs de société, de la documentation touristique et professionnelle, des contacts internationaux: bref, rien n'a manqué pour as- surer à la réunion une haute tenue.

Lundi soit: élégance et gastronomie

Cette soirée a été brillante et mondaine. L'élégance, l'éclat et la gaieté des Dames, la galanterie et l'entrain des Messieurs, le repas exquis, les vins choisis, servis selon les règles de l'art par les soins de M. Kienberger, à l'Hôtel des Trois Rois, dans un cadre distingué: voilà déjà de quoi assurer un franc succès. Mais le «stamm» de Bâle a pris la peine de donner de l'origi- nalité à cette soirée. Que l'on aime les fibres et les tambours, les costumes carnavalesques (de la Lälli Clique), la «Guggenmusik» (de Jeisi Migger), et les «Schnitzelbang» — peu importe. Ils sont caractéris- tiques de Bâle et de son esprit. Ces manifestations ré- vèlent et mettent en valeur le cachet spécifique et ir- remplaçable de la ville. Leur rôle dans le tourisme et la réputation de Bâle sont primordiaux. Il était donc in- téressant et tout indiqué d'en faire donner un aperçu bref, mais assez suggestif pour que chacun puisse s'en former une idée précise. Le «stamm» s'associait ainsi aux efforts de ceux qui préservent avec amour nos tra- ditions et par là même ce capital touristique qui — pré- cisément — attire et retient les étrangers.

L'attention des anciens élèves de l'Ecole hôtelière fut encore captivée — d'une manière aussi inattendue

qu'amusante — par un témoignage d'adresse et de gé- nérosité dans le domaine social. Le personnel de l'Hô- tel des Trois Rois a, en effet, été en mesure de proposer sous forme de cabaret, des sketches, des scénettes, des chants avec accompagnement musical. Les invi- tés sûrent apprécier cet effort. Ils y ont reconnu la marque d'une orientation sociale remarquable, parce qu'elle favorisait une expression humaine dépassant le strict cadre du travail et de facilités purement ma- térielles, en permettant l'accès aux formes de la culture.

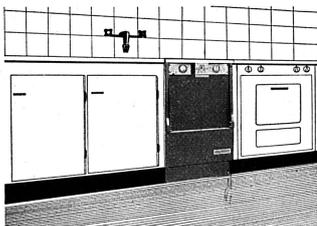
Charmés, intéressés, divertis et bien restaurés, les participants avaient ainsi atteint ce degré de détente joyeusement amicale, à la vue duquel tout organisateur et responsable cesse d'être vaguement inquiet et souffle enfin un peu: car il sait alors la partie gagnée. Elle l'était d'autant plus à Bâle, lundi soir, que le comble fut mis aux manifestations d'amitié entre heureux col- lègues, après l'allocation de bienvenue de M. Stalder, par M. Steiger de Zurich, lorsqu'il remercia chaleureu- sement les Bâlois de leur aimable hospitalité. Tous s'associèrent à cet hommage et les Bâlois furent alors pleinement heureux. La soirée n'eut donc plus qu'à suivre son cours aimable: on dansa, conversé, échangé de nouvelles des absents et des souvenirs des années où, à Lausanne, heures studieuses et heures joyeuses formaient la trame de ce que les anciens de l'école ap- pellent aujourd'hui «le bon temps». Dans ces condi- tions, cette réunion s'est prolongée fort avant. (Elle a, d'ailleurs, été enregistrée sur un disque souvenir de longue durée, à Fr. 19.-. On peut encore le commander à M. Stalder, Hôtel Alfa, Birsfelden.)

Mais, le lendemain matin, nombreux pourtant furent les participants à l'excursion-surprise prévue dans les environs de Bâle.

Bien leur en prit!

FRI TOUT

Eine vollautomatisch gesteuerte schweizerische Geschirrwash- und Gläser-Spülmaschine!



F2

Kann als freistehende oder als Einbaumaschine geliefert werden

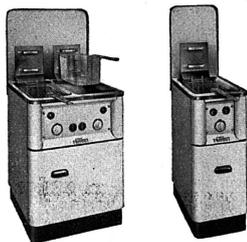
Absolut konkurrenzlos in Preis und Leistung

Die ideale Maschine für den Mittel- und Kleinbetrieb
Demonstration an der OLMA

Erste schweizerische Friteuse

FRI TOUT

- mit separat eingebauter Oelkläranlage
- KAUFEN SIE NICHT, bevor Sie die neuesten Modelle von FRITOUT gesehen haben
- IN QUALITÄT UND LEISTUNG absolut ungeschlagen
- 20 MODELLE, elektrisch, Stadtgas und Flaschengas
- NEU: FRITOUT SUPERMATIC



FRITOUT Apparatebau

H. Oberlaender's Erben, Romanshorn
Telephon (071) 64616 (Thurgau)

Besuchen Sie uns an der
OLMA, St. Gallen
Halle 2, Stand 248
Telephon (071) 249095



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

On devait atteindre là un sommet du savoir-vivre et de l'organisation des plaisirs les plus noblement raffinés.

Mardi matin: retour aux sources

La campagne était ensoleillée, les cars confortables, l'humour excellent... On arriva donc à Kaiser-August (Augusta Raurarica), vestige important d'une cité romaine de 40000 habitants... environ, tout disposé à goûter de nouveaux plaisirs. La conférence-promenade fut d'abord suivie avec un très vif intérêt. August est le berceau de Bâle, vieux de 2000 ans, au carrefour des grandes routes romaines N.-S. et E.-O., qui témoigne d'un art de vivre poussé à un degré étonnant. Les anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne ont retrouvé dans ces ruines, dans le musée et la maison romaine, cet art dont ils sont aujourd'hui les maîtres et les surs garants: un hôtelier n'est-il pas, avant tout, un homme qui a pour don de savoir vivre, de savoir comment bien vivre dans toute la plénitude des joies du corps et de l'esprit...

L'acoustique de l'amphithéâtre - les organisateurs n'ayant rien fait à moitié - put être appréciée. Drappé dans un costume de romain, M. W. Kammiller, du Théâtre municipal de Bâle, déclama un monologue typique de la tragédie antique, par lequel un acteur faisait du public son confident. On put constater ainsi comment sont rendus tous les registres de la voix humaine, du murmure à l'imprécation. De charmantes personnes en péplum romain entouraient M. Kammiller. Le spectacle était captivant, émouvant même, tant - en laissant vagabonder son imagination - on aurait pu se sentir transporté dans l'atmosphère des siècles précédant l'ère chrétienne.

Au musée et dans la reconstitution d'une maison romaine, la vie quotidienne de cette époque est montrée avec une présence et une précision extraordinaires. Ne voudrait-on pas s'installer dans cette maison romaine et continuer d'y vivre, dans un confort semblable au nôtre? Au début de 1962, un trésor a été mis à jour. Les hôteliers s'y sont intéressés tout particulièrement, car il s'agit d'un service en argent de 360 pièces comprenant, entre autres joyaux, un plat richement décoré de 52 cm de diamètre, pesant 6 kg.

En face de l'amphithéâtre se dressent sur une colline inondée de soleil, au haut d'un escalier monumental, les ruines d'un temple à Cérés, déesse latine de l'agriculture et de l'abondance. Idée digne d'un poète: c'est là que fut offert l'apéritif. En vidant les coupes de champagne Heidsieck, présentées par les acteurs en costume romain, dans cette lumière dorée de l'été finissant, chacun a compris que nos traditions prennent leur source dans le plus lointain passé, chacun a senti la toute puissance de la vie dans son éternel recommencement...

Après ce retour à l'une des sources les plus importantes de notre culture et de nos usages, c'est-à-dire à la civilisation latine, l'Ecole revint au présent et à

l'avenir. Elle vit confirmé que sa tradition est la bonne, qu'elle est reconnue et estimée à l'étranger:

A St-Louis, porte de France, l'Ecole confirme ses attaches internationales.

Mais, ce ne fut pas en une manifestation d'une gravité officielle! Dès l'arrivée à St-Louis, la gaieté fut de la partie. Un détachement des sapeurs-pompiers de St-Louis, en grand uniforme rouge et bleu, conduisit les invités au son d'une marche entraînante dans la salle du banquet. Là, il fit sonner clairement les cors de chasse. Le menu, présenté très joliment et rédigé en alsacien acheva d'aiguiser les appétits, mais lisez plutôt:

Programme lapidaire
A dobbeldi Prieia met legum's
A lieba - Schambadis Gügel u'm Sürkrüt Hartaepfel

A tricolor Waiba vum Charalé
A schluck Waggis - Sylvaner Mirabella - Kaffé

Les vins d'Alsace étaient appréciés à leur juste valeur, l'ambiance propre aux discours. M. Capt, président de l'association, commença donc son allocution par un ban de circonstance: un ban enthousiaste au bon vin... Puis il souhaita la bienvenue aux invités de marque qui représentaient les autorités françaises: M. Gilliot, sous-préfet, M. G. Schindler, conseiller général du canton de Huningue, ainsi que la presse. Il remercia les organisateurs, les participants et les anciens élèves venus de l'étranger.

M. Stalder fut remercié de son dévouement par le «baiser d'une Romaine», applaudi - il va sans dire - par toute l'assemblée, et par une médaille-souvenir, en sa qualité de «Stammvater» de la section bâloise.

Une lacune aurait subsisté dans ces allocutions, mais quand M. Herminjard, Vevey, s'adressa à l'assemblée, on sut que l'humour vaudois allait faire sa rentrée, comme il se doit lors d'une assemblée d'anciens habitants de Lausanne... M. Herminjard ne manqua pas de remercier avec courtoisie M. Pfiffer, mais il savait ce que les anciens élèves attendaient de lui. Il raconta donc, en brillant diseur, quelques bons mots de son inépuisable répertoire. L'assemblée en redemanda, à l'unanimité, tant elle y prit plaisir.

M. Gilliot, sous-préfet, remercia les anciens élèves de leur visite, déclara que la qualité première de l'hôtelier envers ses clients est la psychologie. Qui ne lui donnerait pas entièrement raison!... Il salua en MM. Pfiffer, sr et jr, des hôteliers français qui font honneur à l'Ecole suisse de Lausanne.

Un ancien élève, M. Lutz, venu de Berlin, eut la bonne idée - flatteuse aussi - d'attirer l'attention sur les élèves étrangers qui se sont déplacés pour assister à cette réunion. Ils étaient au moins une trentaine, venant de France, d'Allemagne, de Belgique, etc. parmi lesquels on remarqua la présence de M. le Baron de Collaert.

M. Lutz remercia la Suisse d'avoir mis à la disposition d'étrangers également, une si excellente école. La Suisse peut aussi remercier tout spécialement ces participants, de leur fidélité et de la manière dont ils honorent l'école suisse qui leur a prodigué son enseignement.

Les anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne constatarent donc «sur le vif» le rayonnement de l'établissement où ils apprirent leur beau métier; ils ont tout lieu de s'en réjouir très vivement.

Les manifestations se terminèrent par une croisière sur le Rhin, par les installations du port de Bâle, dans l'atmosphère la plus amicale. Un bateau moderne, le «Strasbourg» de la flottille du Rhin, avec orchestre et restaurant était à disposition et ne rentra au port que tard dans la soirée. Le dernier carré put admirer le coucher de soleil sur le Rhin et la ville de Bâle illuminée, humer l'air frais de la campagne.

Dire que toutes ces manifestations furent suivies d'un œil «paternel» et attentif par M. Wickenhagen, secrétaire de l'association et professeur à l'Ecole, est tout naturel. Sa joie de la réussite si complète de cette fête, dont il recommanda de maintenir le caractère familial en invitant aussi les épouses des anciens élèves, était visible. Car, il le sait bien: la vitalité des organisations d'anciens élèves, la présence de nombreux jeunes au milieu des hommes «arrivés» dans la profession, sont une preuve de la qualité d'une école et de son enseignement, de l'attachement, des bons et utiles souvenirs qu'elle laisse. La preuve a été éclatante. Elle honore l'Ecole, sa direction, ses professeurs, ses élèves et la société des hôteliers suisses également, par la même occasion.

Chronique genevoise

Un nouvel hôtel va se construire aux Eaux-Vives

Une requête en autorisation de construire vient d'être déposée auprès du Département des travaux publics, en vue de l'édification d'un nouvel hôtel dans le quartier des Eaux-Vives. Il s'agit d'un petit immeuble, de quatre étages sur rez-de-chaussée, offrant douze mètres de façade sur la rue de l'Avenir, et autant sur l'avenue de la Grenade, car c'est une parcelle traversante.

L'hôtel en question, qui sera de deuxième catégorie B, abritera vingt-quatre chambres, toutes meublées d'un lit double, d'une grande penderie, d'un petit bureau, de deux fauteuils, avec téléphone, télédiffusion et salle d'eau équipée d'un lavabo, d'une douche et de toilettes. Tout sera pratique et confortable, mais sans luxe inutile.

Au rez-de-chaussée seront aménagés une salle à manger, pouvant faire snack-bar, ainsi que la réception. Les locaux de service se trouveront au sous-sol. La capacité de l'établissement sera de quarante-huit personnes. La direction de cet hôtel sera assurée par une commerçante de Sion, qui exploite actuellement un restaurant réputé dans le chef-lieu valaisan et désire venir s'installer à Genève.

On ne sait toutefois quand les travaux commenceront. En effet, la parcelle est actuellement occupée

13. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr

(LKFV) Vom 5. bis 8. November 1962 treffen sich zum 13. Male Leiter und qualifizierte Mitarbeiter von Reise- und Verkehrsbüros, von Transportanstalten und Verkehrsverbänden sowie Hoteliers, Journalisten und Verkehrsinteressenten in Luzern (Schweiz) zu einer internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Behandlung von Fragen des Fremdenverkehrs. Der Kurs setzt sich zum Ziel: Erarbeiten von Übersichten über die gegenwärtige Lage und die nächste Zukunft des Fremdenverkehrs; Förderung des Verständnisses für wichtige Vorgänge und Zusammenhänge im internationalen Tourismus; Kontaktnahme mit Vertretern aus branchengleichen und -verwandten Betrieben; Vermittlung von Anregungen zur Auswertung in der Praxis; Pflege der menschlichen Beziehungen unter Kollegen und Gleichgesinnten. Das Programm enthält Referate in- und ausländischer Fachleute sowie Aussprachen, Übungen und Exkursionen. Es kann kostenlos bezogen werden vom Offiziellen Verkehrsbüro, Schweizerhofquai 4, Luzern. Anmeldungen sind zu richten an die Luzerner. Hotelfachschule, Hotel Montana, Luzern.

par une vieille bâtisse. Elle est encore habitée par quelques locataires que les architectes, chargés des plans, MM. Jean-Pierre, Robert et René Glutz, tous deux de Genève, s'efforcent de reloger ailleurs, ce qui n'est pas facile dans une ville où la pénurie d'appartements continue d'être sévère.

On espère toutefois que la démolition de cette mesure pourra être entreprise cette année encore, ce qui permettra alors d'ouvrir rapidement le chantier. On pense que ce nouvel hôtel pourra ouvrir ses portes à la fin de 1963 ou au début de 1964. - V.

L'élégance britannique à l'Hôtel des Bergues

Dans le cadre de la Quinzaine britannique, la mode anglaise a organisé, pour la première fois à l'étranger, un défilé de ses plus récents modèles, qui s'adressent tant aux dames qu'aux messieurs, puis que l'on sait que la City donne le ton de l'élégance masculine. C'est dans les salons de l'Hôtel des Bergues, décorés et fleuris pour la circonstance, que ces nouveautés vestimentaires ont été présentées par une douzaine de séduisants mannequins féminins et une demi-douzaine de mannequins masculins, tous venus en droite ligne de Londres, par l'un des avions au service régulier des British European Airways. Ces défilés ont obtenu le succès qu'ils méritaient. - V.

L'Hôtel Windsor sera deux fois plus grand qu'il n'avait été prévu

Nous avons annoncé, il y a quelque temps déjà, qu'une société immobilière allait faire construire sur une parcelle portant le No 12, rue de Neuchâtel, dans le quartier des Pâquis, un hôtel de seconde catégorie, de vingt-huit chambres et cinquante-six lits, dont les plans avaient été conçus par M. Louis-H. Bernard, architecte à Genève. Les travaux de fondation sont en cours et le bâtiment, de quatre étages sur rez-de-

vertiefte Form der porzellanfabrik langenthal ag

spezialhaus für gaststätten
porzellan
kristall
bestecke
hotellalber
chromnickelstahl
tel. 055 / 2 18 55

Stammfabrik
Glashalle rapperswil

NEFF

Grossküchen-Anlagen
jetzt auch in der Schweiz

- kürzeste Lieferfristen
- günstige Preise
- kleiner Platzbedarf
- Baukasten-System
- alle Energiearten: Elektrizität, Gas, Dampf, Öl
- Wir planen für Sie von A-Z

Verlangen Sie unverbindlich und kostenlos detaillierte Unterlagen, Beratung und Offerte.

NEFF-EXPOSITORIUM ZUG
Zug 1 Postfach, Telefon 042 4 37 57, Gartenstr. 2

APÉRITIF

SULZE

À LA GENTIANE

ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE
2 bis, RUE DU VALAIS

Nettoyages efficaces et économiques pour vous

Henkel pour tout: propreté partout!

PRIL et TRITO
pour relaver et nettoyer

TRAX
pour machines à relaver modernes

ADA poudre détergente extra-fine à mousse superactive

Henkel modernise la lessive et les nettoyages des grandes exploitations. Programmes de lavage individuels et modernes. Demandez une étude gratuite sans engagement pour vous.

Henkel & Cie S.A., Pratteln BL, Consommation en gros, Tél. (061) 81 63 31

Neu!

Flädli-suppe

Klare Bratenjus
zwei neue

Spitzenprodukte
der

LUCUL

Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52
Telephon (051) 46 72 94

Eine vollautomatische

SCHAERER

die **KAFFEEMASCHINE** für Ihren Betrieb

chassée, va maintenant sortir de terre. On pense que c'est dans le courant de l'été prochain déjà que cet établissement, qui portera le nom de «Windsor», pourra ouvrir ses portes.

Entre-temps, la société immobilière a pu acquérir une parcelle située derrière celle qui avait été achetée et qu'occupe actuellement une vieille maison portant le No 31 de la rue de Berne. Les plans ont été partiellement modifiés et prévoient maintenant la construction d'un deuxième bâtiment, de même hauteur que le premier, qui sera édifié dès que les derniers locataires auront pu être évacués et relogés ailleurs, sur l'emplacement nouvellement acquis.

Ainsi donc, une fois complètement terminé, l'Hôtel Windsor possèdera 56 chambres tout confort avec salles d'eau particulières, et une capacité totale de 112 lits, soit le double de ce qui avait été tout d'abord prévu. Les deux bâtiments, dont les façades principales ouvriront respectivement sur les rues de Neuchâtel et de Berne, avec une entrée sur chacune de ces artères, seront reliés entre eux par une construction basse, édifiée sur cour, qui abritera les salons, la salle à manger et les cuisines, pour le service des petits-déjeuners seulement, car il ne sera pas fait de restauration.

On prévoit que c'est au début de l'année 1964 que le «Windsor» pourrait être exploité en entier. — V.

Ambassade genevoise à la Fête des vendanges de Neuchâtel

Echange de bons procédés, entre villes amies, les Intérêts de Genève s'étaient fait représenter, à la Fête des Vendanges de Neuchâtel, par l'un des chars de son grand corps de la miséricorde. Il s'agit de «Genève-Chante», superbe bœuf fleuri de glaieuls et sur lequel avaient pris place les membres du groupe vocal du même nom, portant costume naturellement, et interprétant des mélodies de Jean-Jacques Rousseau. Le comité d'organisation des Fêtes de Genève avait délégué à ces festivités l'un des siens, M. Francis Schenk, président de la commission des constructions, qui est resté enthousiasmé de ce qu'il avait vu sur les bords du Lac de Neuchâtel et de l'accueil qui lui avait été réservé. — V.

Les vendanges ont commencé et le vin sera excellent

Les vendanges ont commencé lundi dans le vignoble genevois. Les pluies de la seconde quinzaine de septembre, ainsi que la chaleur de ces jours derniers, ont permis aux grains de gonfler et de continuer à se dorer. Aussi s'attend-on à ce que le vin qui en résultera, tant les «blancs» que les «rouges» et le «rosé» — il s'agit du dernier-né de la viticulture genevoise — soit d'excellente qualité, ce qui réjouira les consommateurs.

La récolte sera d'environ 8 millions de litres, soit 5 et demi en «blanc» et 2 et demi en «rouge». C'est une vendange satisfaisante, bien qu'inférieure à celle de ces deux dernières années, où l'on récolta 11 millions de litres l'an passé et 12 millions en 1960. Mais, les années se suivent et ne se ressemblent pas...

On commencera par les cépages précoces, qui permettront d'alimenter la vente du raisin de table et de confectionner les mouls premiers, ainsi que les jus sans alcool. Un peu plus tard, on passera à la cueil-

lette des chasselas, qui constituent la plus grande partie de l'aménagement du vignoble genevois.

Les vendanges 1962 s'achèveront après la Toussaint, au plus tard à la mi-novembre. On espère qu'elles pourront se faire sous le soleil, ce qui facilitera le travail de la nombreuse main-d'œuvre étrangère que l'on a fait venir pour la circonstance d'Espagne principalement, mais aussi d'Italie et de Savoie. — V.

Chronique fribourgeoise

L'affaire de la Rue des bouchers

Il est une vieille rue de Fribourg — la rue des bouchers — qui défraye actuellement la chronique, non parce qu'elle évoque quelque guerre du beefsteak, mais bien qu'il est question d'en charcuter une bonne partie.

Les édiles cantonaux en ont décidé ainsi. Ils désirent fermement y installer une annexe de la charcuterie, construction dictée par la nécessité de pourvoir l'administration d'un plus important espace vital. Un projet de bâtiment adapté à la vétusté et au caractère du site fut élaboré et considéré par les responsables comme ne nuisant pas à l'harmonie des immeubles environnants.

C'est alors qu'une véritable levée de boucliers se produisit et des polémiques s'engagèrent dans toute la presse. Le gouvernement fribourgeois soucieux d'objectivité et désirant se défendre de l'inconscience dont un large public non initié l'avait accusé, donna une conférence de presse qui nous permit maintenant de nous faire une opinion de cette affaire:

- les bâtiments à démolir, sans très grande valeur, tombent en lambeaux et leurs habitants émigrent depuis belle lurette dans des plus hauts quartiers;
- un problème de saine urbanisation serait ainsi résolu, puisque l'immeuble projeté permettrait un élargissement de la route et une plus grande fluidité du trafic.

Dans un avenir relativement proche, l'administration des bords de la Sarine disposera de 104 nouveaux bureaux sur une surface utile de près de 7000 m²; la raison l'emporte donc à nouveau sur l'esprit réactionnaire!

Et la curiosité touristique que constitue Fribourg, dans l'attente patiente de «son» lac, n'en diminuera pas pour autant. Car cette cité en plein développement reste une des plus belles de Suisse.

La désalpe

Les derniers touristes étrangers qui séjournent encore tranquillement en Gruyère auront eu la joie et le privilège d'assister à la désalpe ou descente des troupeaux dans la plaine.

Ce spectacle, typique s'il en est, représente une magnifique partie du folklore de la région et attire de nombreux curieux et autres chasseurs de souvenirs, tant il est sympathique de voir défilier ces nobles bêtes aux cloches joyeuses et au toupet fleuri.

Et si vous n'avez jamais vu l'armaillet des grands monts portant fièrement l'oji, vous le rencontrerez maintenant sur les routes des Préalpes fribourgeoises.

Ça vaut tous les défilés de mode et toutes les parades militaires. José Seydoux

L'année scolaire doit-elle débiter au printemps ou en automne ?

(cvp) Le dernier bulletin de la Caisse suisse de voyage est consacré au problème d'une meilleure réglementation des vacances en Suisse. Problème complexe dont la Caisse suisse de voyage se préoccupe de longue date, mais qui fut plus particulièrement posé en 1958 lorsque parut sa brochure «Un nouveau régime des vacances en Suisse». Quel est le but visé ? De faire débiter dans tout le pays les vacances scolaires en automne, comme c'est le cas actuellement dans les cantons de Genève, du Valais, du Tessin et des Grisons ainsi que dans les plus grandes localités du canton de Fribourg. Ceci permettrait de prolonger la durée des vacances scolaires d'été, de décongester une période de vacances trop brève et d'étaler le début des vacances de milliers de familles.

Mais ce sont avant tout des arguments puissants d'ordre médical et pédagogique qui étayent cette thèse. Dans le récent bulletin de la Caisse suisse de voyage, divers spécialistes en la matière, tel que le docteur P. Lauenner, ancien médecin des écoles de la ville de Berne, qui parle de ses expériences acquises durant 30 ans de service à la communauté, se prononcent en faveur du début de l'année scolaire en automne. Et lorsqu'on sait que seul la République fédérale allemande, le Japon, le Liechtenstein et 20 cantons suisses font débiter les classes au printemps, il faut admettre que le début de l'année scolaire en automne, tel qu'il est pratiqué dans les autres pays, n'est pas le fruit d'un simple hasard.

Les mesures destinées à alléger le marché du bétail de boucherie

On nous communique de Berne :

A la suite de la conférence de presse donnée récemment par la division de l'agriculture et la Coopérative suisse pour l'approvisionnement en bétail de boucherie et en viande (CBV), la nouvelle s'est répandue qu'il était prévu d'exporter environ 20000 pièces de bétail bovin à l'aide de subsides fournis par le fonds de réserve qui est alimenté par les taxes prélevées à l'importation sur le bétail de boucherie et la viande.

Cette manière de présenter les faits ne correspond pas à la réalité et appelle une rectification de la division de l'agriculture du département fédéral de l'économie publique. Afin d'alléger le marché, perturbé sous l'effet de la pénurie de fourrages, les autorités ont pris, avec le concours de la CBV, les mesures prévues à cet effet par l'ordonnance du 30 décembre 1953 concernant le marché du bétail de boucherie et l'approvisionnement en viande. Ainsi, la CBV reprend les quartiers de devant — peu demandés — d'animaux de boucherie de qualité et les met en frigorifique en vue de les placer au printemps, vraisemblablement en majeure partie par le canal de l'armée. Les boucheries et maisons de commerce autorisées à importer du bétail de boucherie, doivent, en vertu de l'obligation de prise en charge qui

La PAHO vous renseigne

Travail extra-professionnel

Est réputé convenable tout travail qui répond aux usages professionnels ou locaux, correspond aux capacités et à la santé de l'assuré et ne met pas sa moralité en péril. En outre, le travail doit être de nature à ne pas compromettre dans une notable mesure l'exercice futur de la profession; cette condition n'est pas requise lorsque l'assuré n'a aucune perspective de trouver assez prochainement un emploi dans sa profession.

Pour les employés de l'hôtellerie, un travail professionnel ou extra-professionnel qui doit être effectué hors du lieu de domicile est réputé convenable si l'assuré peut rentrer chaque jour à son domicile ou si des possibilités de logement appropriées existent au lieu de travail et si l'assuré n'est pas empêché dans une notable mesure de remplir ses obligations d'entretien ou d'assistance.

N'est pas réputé convenable un travail dont la rémunération est inférieure au salaire en usage dans la profession ou la localité ou inférieure à l'indemnité que l'assuré peut prétendre.

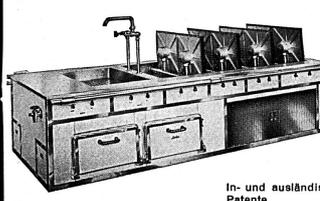
Ce n'est pas la caisse mais l'office cantonal du travail qui décide du caractère convenable d'un emploi.

leur incombe, acheter environ 8000 pièces de gros bétail et stocker cette viande en frigorifique jusqu'à ce que la CBV puisse la débiter en vue de son utilisation. De plus, on a eu recours à la bonne volonté des entreprises de boucherie pour qu'elles adoptent de leur propre chef des mesures de mise en valeur des excédents. Celles qui mettent en entrop de la viande de bœuf jusqu'au printemps prochain reçoivent en compensation de leurs frais un subside prélevé sur le fonds de réserve. Les autorités de ce côté examinent aussi s'il ne serait pas possible pour alléger le marché, de stimuler la consommation de la viande par une judicieuse baisse de son prix accompagnée d'une propagande appropriée. La mise en exécution d'une telle entreprise se heurte toutefois à de très sérieuses difficultés dans la pratique. La commission de spécialistes de la viande s'est d'ailleurs attachée au cours de la séance du 5 octobre, à l'étude de ce problème de l'utilisation des excédents.

Ce n'est que si toutes les mesures de mises en valeur prises jusqu'ici et celles qui auront été adoptées ensuite devaient se montrer insuffisantes qu'il pourrait être question d'envisager au besoin d'intervenir dans le domaine de l'exportation. En tout cas, le consommateur du pays devrait avoir bénéfice auparavant d'une réduction de prix dans le cadre des mesures citées.

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



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

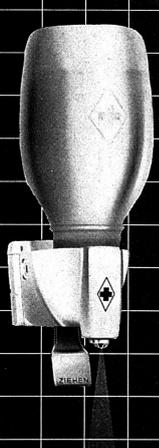
In- und ausländische Patente

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

GASTLICHER SÜDEN
Internationale Hotel- und Gaststätten-Fach-Ausstellung
Stuttgart Killesberg
26. Oktober bis 4. November - täglich von 9 bis 19 Uhr



Rund 300 Aussteller aus 10 Ländern zeigen das Neueste auf allen Gebieten des Bedarfs für das Hotel und die Gaststätte.
Spitzenleistungen der Gastronomie sehen Sie im „Haus der Gastlichkeit“ und in der großen Plattenschau.
Wichtig, vor allem für kleinere Betriebe, ist das Tiefkühlkost-Restaurant! - Tellerfertige Tiefkühlgerichte mit Selbstbedienung!
Ruhe für den Gast! - Eine Sonderschau weist praktische Wege im Kampf gegen den Lärm in Hotel und Restaurant.
Auskünfte durch die Stuttgarter Ausstellungen-GmbH., 7000 Stuttgart, Postfach 990 - Fernsprecher 07 11 / 22 10 51
Fernschreiber 7-22 584



hygienisch	wirtschaftlich
formschön	wartungstreu
diebstahlsicher	10 Jahre Garantie

zalpon
seifen-spender
Alfred Schelling & Co.
Oberer Graben 41
St. Gallen

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

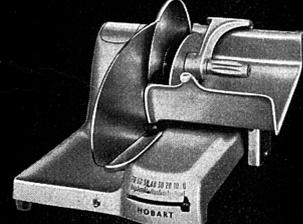


«IME»-Infrarot-Back- und Bratofen



für alle Arten Gebäck, feinste Torten und Pâtisseries zum Braten, Grillieren, Gratiniieren, 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 geringeren Stromverbrauch, niedere Anschlusswerte.
6 Kombinationen für jede Betriebsgrösse - Preise ab Fr. 1745.-.
Verlangen Sie Prospekte, Referenzen und Vorführung dieses modernsten Ofens.
VERPOL Brasser & Cie.
Zürich 8/29
Telephon (051) 24 55 45 und 47 71 50

Hobart Fleisch-Schneidemaschine



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

J. BORNSTEIN AG, ZÜRICH
Stockerstrasse 45
Basel 061/34 88 10
St. Gallen 071/22 70 75

VERKAUF + SERVICE
Tel. 051 / 27 80 99
Locarno 093/74379
Lausanne 021/24 49 49

Kaffeemaschinen



für jeden Betrieb

Auf der ganzen Welt «crema caffè FAEMA» ein Begriff!
Generalvertretung:
cabaro ag Olten
Telephon (062) 5 03 03 (Servicestellen)
Zieggeldstrasse 23-25

Situation des marchés agricoles

Marché des légumes

La semaine du 23 au 29 septembre, le Valais a expédié 337 034 kg de tomates, et la semaine du 30 septembre au 6 octobre une expédition de 150 000 kg. Pour les choux-fleurs pendant la période du 23 au 29 septembre, on a enregistré 25 560 kg et une expédition de 35 000 kg du 30 septembre au 6 octobre.

Marché des fruits

La campagne du raisin de table a débuté en Valais par une expédition de 45 tonnes, puis de 80 tonnes et l'on prévoit une augmentation rapide des expéditions.

La cueillette des Reinettes de Canada laisse prévoir une expédition de 300 000 kg. La pomme Gravenstein tient toujours la cote, et l'on prévoit une augmentation rapide des expéditions presque égale à celle du printemps.

De nos sections

Società degli albergatori di Lugano e dintorni

Una importante assemblea generale straordinaria è stata tenuta venerdì 21 corr. u. s. Dopo ampia discussione la Sezione di Lugano ha deciso - facendo seguito all'invito del nostro Bureau centrale - di pubblicare nella Guida degli alberghi 1963, i prezzi pauschali per camera e colazione che per la posizione completa. È stato espresso il desiderio che i prezzi per i pasti (senza servizio) vengano incolonnati all'estrema destra della guida e soprattutto che tutte le Sezioni si adeguino al più presto ad una pubblicazione uniforme dei loro prezzi per evitare confusioni e inintesi, inevitabili finché si pubblicano in parte prezzi «pauschali» e in parte «prezzi normali».

La Sezione ha quindi riconfermato il mandato al Comitato uscente anche per il biennio 1962/63: A. Cereda, presidente; C. Kneschaurek vice-presidente; E. Schmidt, segretario; Ed. Fassbind cassiere; A. Maspoli, I. Huhn, W. Müller (Castagnola), Ch. Föery e R. Blaser, membri.

La Sezione ha poi esaminato la situazione attuale del progettato Palazzo dei Congressi. In seguito a referendum popolare contrario alla ubicazione scelta, la cittadinanza luganese è chiamata a decidere in votazione il 13 e 14 ottobre se accetterà o meno la Convenzione che ha stabilito fra i fautori del Palazzo ed il Municipio le condizioni che permetterebbero la costruzione. Gli albergatori luganesi si sono ingentamente impegnati con un contributo basato sui pernottamenti alla progettata costruzione: oltre che per questo motivo, per l'improrogabile necessità per Lugano di disporre di una Casa per i congressi e per altre necessità turistiche, la Sezione invita i colleghi a far fattiva opera di propaganda affinché nella veniente consultazione popolare la possibilità di questa auspicata costruzione venga approvata.

Triumphale Dampfrossfahrt durchs Goms

v. Die von der Furka-Oberalp-Bahn nach einem ertragreichen Sommer am letzten Septembersonntag veranstaltete Dampfrossfahrt von Brig nach Oberwald und zurück war wider Erwarten von sehr schönem Wetter begünstigt, so dass die über 60 Teilnehmer, die in den drei alten Personenwagen reichlich Platz fanden, auch die landschaftlichen Reize dieser ungewöhnlichen Fahrt voll geniessen konnten.

Der aus dem Jahre 1913 stammende FO-«Choli», betreut von Lokomotivführer Jean Chiabotti - er steht im 46. Dienstjahr und für 20 Jahre mit Dampf- und Heizer (sonst Lokführer Andreas Volken, zeigte sich als bewährtes SLM-Fabrikat auch den stellen Zahnstangenstrecken noch vollauf gewachsen. Er konsumierte für die 42 km lange Strecke Brig-Oberwald und zurück etwa eine Tonne Kohle und ca. 9000 Liter Wasser. Solches wurde auf der Hin- und Rückfahrt auf dem Zwischenhalt in Fiesch getankt - eine photogene Szene, die natürlich ebenso eifrig geknipst wurde wie die gelegentlichen Kreuzungen und

Überholungen durch moderne FO-Motorwagenzüge.

Für die fröhlich winkenden Anwohner, für die da und dort ob dem ungewohnten Geschnaube und Geseich beunruhigten Kühe und Ziegen und für die dem Dampfzüglein in Scharen folgenden motorisierten Eisenbahnamateure bildete diese Fahrt ebenfalls ein seltenes Ereignis. Der heimelige alte Dampfpfiff löste allenthalben wohlgefällig schmunzelndes Lächeln aus und wurde mit Autohupen freundschaftlich erwidert. An allen günstigen Punkten standen die mit Photo-, Kino- und Tonbandapparaten ausgerüsteten unermüdeten Freunde der Dampfromantik immer wieder in schussbereiter Position. Viele Automobilisten, sogar aus dem Waadtland, gaben so dem FO-Dampfzug auf Hin- und Rückfahrt das Ehrengelächle. Die mitfahrenden Herren von der FO-Direktion, Direktor Zehnder und Betriebschef Gasser, konnten sich jedenfalls überzeugen, dass ihre propagandistisch sehr gute Idee begeisterten Anklang gefunden hat. Die Dampfahrt ins schöne Goms hinauf soll denn auch im Herbst nächsten Jahres wiederholt werden.

Die Verpflegung an Bord - eine Visitenkarte für das Gastland Schweiz

Es ist ein offenes Geheimnis, dass unsere Fluggesellschaften ihren Passagieren eine ganz ausgezeichnete Kost bieten. Die Verpflegung an Bord stellt indessen allerdhand Probleme, mit denen sich die Leiter von «erdgebundenen» gastgewerblichen Betrieben nicht auseinandersetzen haben. Darum hat wohl das kulinarisch-gastronomische Kollegium von Basel als Thema des ersten Vortrages seines Winterprogrammes 1962/63 «Die Gastlichkeit an Bord» gewählt und damit, wie zu erwarten war, eine stattliche Zuhörerschaft angelockt. Direktor Alfred Kienberger, in Vertretung des leider krankheitshalber verhinderten Obmannes Emil Vogt, begrüßte am 2. Oktober im Restaurant «Zur Heuwaage», Basel, zahlreiche, zum Teil mit ihren Damen erschienene Vertreter des Gastgewerbes sowie viele Berufsfreunde. In ihrer Mitte hiess er besonders den Basler Regierungsratspräsidenten, Dr. E. Wyss, willkommen.

Flugkapitän Kurt Herzog hatte sich bereitgefunden, über das Thema der Gästeverpflegung im Flugzeug zu sprechen. Dem ehemaligen Chefpiloten konnte man es nicht verargen, dass er einleitend etwas weit ausholte; indem er sich in längeren, aber interessanten Ausführungen über die Entwicklung des Flugverkehrs von Ikarus bis zum heutigen Jet-Flugzeug erging, die sich in den letzten Jahren in geradezu überstürzender Weise vollzogen hat. Das Aufkommen der Düsenflugzeuge und die damit verbundene Geschwindigkeitserhöhung führten zur Ausschaltung der Kolbenflugzeuge, die an der Grenze der Leistungssteigerung angelangt waren. Wohl konnten

diese Flugzeuge nicht mehr die gewaltigen Geschwindigkeiten herausbringen, doch hatten sie sich als Flugzeuge bewährt und sind noch immer voll verwendungsfähig. Ihre zunehmende Ausschcheidung aus dem Linienvkehr führte zur Bildung von Charter-Fluggesellschaften, die diese Flugzeuge zu stark verbilligten Preisen erwerben konnten. Ein Beispiel: sechsmotorige Kolbenflugzeuge, die vor vier Jahren 11,4 Mio. Franken kosteten, werden heute zu 3 1/2 Mio. Franken auf dem Markt angeboten. Eine DC-8 kostet dagegen 25 Mio. Franken ohne Ersatzmaterial und muss innert sechs Jahren amortisiert werden. Daraus ergibt sich, dass der Charterverkehr, der keine Einzelwerbung betreiben muss und keine Frequenzrisiken zu tragen hat, um volle 40% billiger sein kann als der Linienvkehr, nicht zuletzt deshalb, weil die Chartergesellschaften keine drückenden Amortisationslasten haben.

Die Balair widmet dem Service an Bord, der Betreuung der Kunden, nach dem Vorbild der Schweizer Hotellerie grösste Aufmerksamkeit. Sie bezieht ihre Verpflegung aus der Swissairküche und konnte sich dadurch einen guten Namen schaffen, bekommt doch der Gast praktisch die gleiche Verpflegung wie im Linienvkehr. Der hervorragende Service an Bord ist einer der Hauptgründe, warum die Balair, die gegenüber den ausländischen Chartergesellschaften im Konkurrenzkampf einen schweren Stand hat, sich zu behaupten vermag. Gewaltig sind die Leistungen, die auf dem Verpflegungssektor zu erbringen sind. Allein an einem Wochenende müssen in Basel wäh-

Zur Schweizer Woche 1962

Qualität

SWI. Das Fremdwort bedeutet ursprünglich nichts anderes als die Eigenschaft einer Ware, auch eines Menschen, eines Charakters, eines Klimas oder sonst eines gegenständlichen Begriffes. Natürlich gibt es demzufolge gute und schlechte, angenehme und unangenehme, schöne und hässliche Eigenschaften: eine Binsenwahrheit. Wie das Wort nach und nach einseitig zum Ausdruck (nur) guter Eigenschaften werden konnte, mag ein Geheimnis der Sprachentwicklung und der Sprechroutine sein, ein Problem für Fachgelehrte. Jedenfalls ist es so, dass das Wort «Qualität» in unserem Sprachengebiet zum Begriff der «Güte», ausschliesslich der Güte, geworden ist. Das extreme Gegenteil wäre die minderwertige Ware, französisch «Camelotte».

Vielgebrauchtes und Abgebrauchtes verfällt der Gefahr einer Wertelosen, des Banalen. Wer denkt schon noch an überragend gute Beschaffenheit eines Erzeugnisses, wenn das Attribut «Qualität» tausendfach in Inseraten, auf Liftfasskülen, in Prospekten und Anpreisungen aller Art wiederkehrt! Ist es nicht von realeren, greifbaren, präziseren Hinweisen gestützt, so lockt man damit keinen Hund mehr hinter dem Ofen hervor, wie die volkstümliche Sprechweise lautet. - In der eigentlichen Werbung ist «Qualität» schon lange kein blosses Beschaffenheitsindiz mehr. Der Käufer und Konsument verlangt sichtbare, greifbare, mess- und wägbare Angaben, m. a. W. objektive und daher kontrollierbare Kriterien.

Die Schweiz hat sich in Jahrhunderten den Ruf überdurchschnittlicher Qualität erarbeitet. Niemand darf Gewerbe oder Industrie, dürfen ihre Verkehrsmittel auf einem Ruhezpunkt beharren. Ohne Unterbruch muss das Streben und Ringen nach immer Besserem weitergehen. - Den Qualitätsgedanken hochzuhalten und wachzuhalten - vom Forscher bis zum letzten Gussputzer - gehört zur Devise der Schweizer Woche. Schon hört man vom (aufweichenden) Begriff «Europa-Qualität» und «internationale Qualität», wohl in Anlehnung an den wirtschaftlichen Internationalismus. Hier gilt es, achtsam zu sein und alle Bestrebungen zu fördern und zu unterstützen, die zu den Wächtern unseres Qualitätsrufes gehören und immer gehören werden. Das gilt auch und erst recht für eine kommende und noch stärkere Weltverbundenheit unseres Landes.

rend der Saison durchschnittlich 2400 Einzelmahlzeiten zugeladen werden, mit einer Spitze bis zu 3200. Dabei ist es der Stolz der Balair, als einzige Chartergesellschaft, von Ausnahmefällen abgesehen, keine Lunchbox abzugeben. Aber die Mahlzeit ist nicht für alle Passagiere die gleiche. Juden wollen kostere Kost. Milchprodukte dürfen nicht in Zusam-

Ihr Gast ist König - bedienen Sie ihn königlich mit Kaiser-Kaffee

Kaiser hat 3 Spezialmischungen für Restaurants-Betriebe kreiert - Comptoir, Espresso und Imperial. Die Geschmacks-Richtung wechselt, allen Mischungen ist aber eigen, dass sie hocharomatisch, herrlich in der Farbe, - und sehr ausgiebig sind. Verlangen Sie Gratis-Muster! Vertriebsleiter der HONEC Kaiser AG Postfach Basel 2

Restaurant

Zu verkaufen an sehr guter Lage an der Peripherie der Stadt Zürich gelegenes Haus mit einfachem, gutgehendem

Grosser Umschwung, Ausbaumöglichkeit. Finanzkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre F 44298 Le an Publicitas Luzern.

A remettre à Genève restaurant

de grande renommé. Rendement et chiffre d'affaire intéressant. Pour tous renseignements s'adresser à Monsieur Charles Staellon, Expert-Comptable, 36, rue de Carouge, Genève.

Reklame-Verkauf!

1000 Service-Tücher Halbleinen gebleicht, 45/55 cm, Einwegung: «Service»

Tel. (041) 238 61 per Stück nur **Fr. 1.90**

Abegglen-Pfister AG Luzern

OZONOR

OZON - tötet Bakterien, vernichtet unangenehme Gerüche, eliminiert Zigarrenrauch, erhöht die Arbeitslust in Büro, Laden und Werkstatt.

OZONOR - Ventilationsanlagen für Gaststätten, Hotels, Büros, Verkaufsgeschäfte und Küchen.

Beratung und Projekte durch die Generalvertretung

Elektrizität AG

MARKTGASSE 22 TEL. 2 91 11 BERN

Egla QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

EGGER & CIE., Weberei, Langenthal
Telephon (063) 21814

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 769 69 (Externat und internat)

Unsere ranchfördernden, aus der Praxis für die Praxis ertelnten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im Oktober/November, Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein / 4. Bureau und Réception / 5. Gouvernantes-Hausbeamtin-Directrice / 6. Sprachen

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

WERA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.

3500 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen.

WERA AG
Gerbergasse 23-33, Bern, Telephon (031) 399 11

menhang mit Fleisch serviert werden. Chinesen sind ohne Reis und viel Wasser nicht zufriedenzustellen und Muselmanen essen keine Wurstwaren und keinen Schinken. Solche Spezialwünsche komplizieren den Service enorm und zwingen zu besonderen Vorkehrungen. Wichtige Punkte sind die Zeit und das Gewicht. Auf einem grossen Flug kann die dritte Mahlzeit nicht mitgeführt werden, schon des Platzes und des Gewichtes wegen. 200 Mahlzeiten wiegen 900 kg mit Containern und Geschirr. In einem DC-4 beträgt die Zuladung 750 kg. Dann muss die Verpflegung auf einer Zwischenlandung an Bord genommen und das Geschirr abgewaschen werden, was 2 1/2-3 Stunden Zeit erfordert. Oft muss das Personal selbst an den Waschtrog gehen, damit das Flugzeug wieder rechtzeitig starten kann.

Eine ausserordentlich wertvolle Hilfe liefert die Swissair mit ihren Materialdepots und durch Mannschaftstransporte.

Am Schluss seiner mit starkem Beifall aufgenommenen Ausführungen verlieh Direktor Herzog der Hoffnung Ausdruck, es möchte der Ausbau des Flughafens Basel-Mülhausen dazu führen, dass dort der Balair bald ausreichend technische Einrichtungen zur Verfügung stehen, und der Sekretär der Basler Handelskammer, Dr. E. Schmidt, benützte die Gelegenheit, sich in überzeugender Weise für das am 13./14. Oktober zur Abstimmung gelangende Flughafenprojekt, das er als gut ausgewogen und sorgfältig durchdacht bezeichnete, einzusetzen.

Kollege Loppacher, Wirt des Restaurant Huuwaage, servierte darauf den Anwesenden einen saftigen und geschmacklich hervorragenden Brotschinken, demweil der Zauberkünstler Harry Abu für angenehme Kurzweil sorgte.

Nouvelles de l'étranger

L'effort du Canada

Le «Canadian Government Travel Bureau» vient d'ouvrir une agence à Londres. Pour l'inaugurer, le gouvernement canadien a délégué l'un de ses membres, Mr. Dinsdale. Diverses réceptions ont été organisées durant 4 jours dans la capitale anglaise.

Et celui du Japon

La «Japan Tourist Association» a changé de nom et s'appelle maintenant «Japan official Tourist Organisation».

Le directeur général de Cook, Mr. C. Holt, qui vient de partir pour un voyage d'étude au Japon, a déclaré que ce pays pourra bientôt figurer parmi ceux que les touristes recherchent le plus.

En Suède

Sur la Côte ouest de la Suède, des chalets par centaines sont à louer meublés; dans quelques années il y en aura 1500. Les agences de voyages d'Angleterre ont été informées qu'une commission de 10% leur était réservée pour chaque location effectuée par leur intermédiaire.

Le congrès IATA

Les représentants des 93 compagnies d'aviation

membres de l'IATA et représentant 70 pays, viennent de tenir leur assemblée annuelle à Dublin. Ils ont appelé à leur présidence Mr. J. Dempsey, directeur de Air Lingus (Eire) qui remplace à ce poste important Sir Hudson Fysh, président de la Cie Quantas (Australie).

Six millions de campeurs préféreraient dormir dans un lit

L'équipement hôtelier de la France, pour aussi important qu'il soit, n'est pas encore suffisant, ni pratiquement adapté aux nécessités que crée le mouvement social actuel.

Sur six millions de campeurs, les trois quarts le sont par obligation et préféreraient prendre leurs vacances dans un hébergement plus confortable.

La mise au goût du jour de l'hôtellerie française, la plus ancienne du monde, comme la création d'une industrie d'accueil adaptée aux besoins actuels, sont inévitables.

C'est précisément pour aider les hôteliers dans cette tâche que le Salon international de l'équipement hôtelier poursuit depuis dix ans, avec les fournisseurs intéressés, la recherche, l'étude et la mise au point de matériel leur permettant d'exercer leur profession dans les meilleures conditions de rapport et de rentabilité.

Cette année encore, le Salon international de l'équipement hôtelier, EQUIP-HOTEL 62, se tiendra au Parc des expositions de la Porte de Versailles, à Paris, du 11 au 22 octobre. Rappelons que l'entrée en est gratuite pour tous les professionnels de l'hôtellerie.

1 000 000ème passager transatlantique nord d'Air France de 1946 à 1962

Jeudi 20 septembre 1962, le dernier passager qui débarquait à Orly du Boeing d'Air France arrivant de New-York à 11 heures 25, était le millionième passager transporté par la Compagnie nationale française sur la ligne de l'Atlantique Nord depuis 1946.

Cet honneur échoit à Monsieur Billie Max Lamb, ingénieur chargé de l'entretien des puits de pétrole Dowell-Schlumberger.

C'est par suite d'une mutation en France pour le compte de sa firme qu'il effectuait ce vol.

1 000 000 de passagers transportés entre Paris et les Etats-Unis depuis 1946! C'est pour Air France un résultat de grande portée.

Le premier juillet 1946 Air France assurait la première liaison commerciale Paris-New-York en Douglas DC-4.

Le premier juillet 1947, elle mettait en service sur cette ligne le Constellation.

En juillet 1953, c'est le Super Constellation qui entrait en ligne.

Le premier août 1957, le Super Starliner lui succédait et assurait pour la première fois la liaison sans escale entre les deux continents.

Le 31 janvier 1960, cette ligne drapeau de la Compagnie était desservie en Boeing 707 Intercontinental.

A lors que le quadricoptère relie les deux villes en sept heures de vol, le Super Starliner effectuait ce parcours en onze heures quinze, le Super Constellation en douze heures, le Constellation en quinze heures trente et le Douglas DC-4 en vingt heures trente cinq.

En quinze ans, le temps de vol a été réduit des deux tiers.

Dr. Adolf Schaar-Ris †

Ein kultureller Förderer des Berner Oberlandes

v. Mit dem am 29. September 1962 über 73jährig verstorbenen Präsidenten des Verkehrsvereins Sigriswil, Dr. phil. Adolf Schaar-Ris, ist ein vielfach tätiger grosser Freund des Berner Oberlandes dahingegangen.

Am 14. März 1889 als einfacher Leute Kind geboren und in Langnau i. E. aufgewachsen, war Adolf Schaar nach der Seminarzeit in Hofwil und nach Studienjahren in Gené und Bern 1913 zum Sekundarlehrer in Sigriswil geworden. Diesem prächtig gelegenen heimeligen Dorf über dem Thunersee ist er zeitlebens treu geblieben, und sein schönes Heim war eine über Kantons- und Landesgrenzen hinaus wohlbekannte gastfreundliche Stätte. Denn Dr. Adolf Schaar-Ris war nicht allein ein verständnisvoller Pädagoge und ein stets hilfsbereiter Mensch, sondern auch ein kenntnisreicher Historiker, ein volkstümlicher Dichter und Schriftsteller. Er hat wesentlich zur Propagierung und Entwicklung des beliebten Ferienortes Sigriswil beigetragen. Sein Wissen, Forschen und Deuten und seine immer wieder bewährte Kunst populäre und doch präzisen Darstellungen ist aber auch der ganzen Thunerseegegend zugute gekommen.

Von seinen zahlreichen historischen und volkskundlichen Publikationen seien hier erwähnt die Geschichte der Thuner Stadtschulen, die Heimatkunde von Sigriswil, die Bilder aus der Geistesgeschichte des Amtes Thun im Thuner Heimatbuch, die Schrift über die St.-Beatus-Höhlen und seine geographisch-historische und kulturgeschichtlich gehaltvoll konzentrierte Darstellung «Das Berner Oberland». Eifriger und geschätzter Mitarbeiter des wertvollen Jahrbuch-

ches vom Thuner- und Brienzensee, setzte er sich stets auch für die Bestrebungen des Umweltschutzbundes ein, wie ihm überhaupt und ganz besonders in Sigriswil der Schutz des Landschaftsbildes und der kulturellen Werte Herzenssache war. Seiner Initiative ist die Schaffung eines Sigriswiler Heimatmuseums zu verdanken.

Auch als Mundart-Dramatiker und Autor verschiedener Feste ist Adolf Schaar-Ris meist der engern Heimat treu geblieben. Durch die Berner Heide-Bühne weitherum bekannt geworden ist sein auf deren Anregung nach C. F. Meyer dramatisierter «Schuss von der Kanzel». Beliebt sind seine humorvollen und besinnlichen Bärdtisch-Erzählungen und seine in kerniger Mundart gebotenen Geschichten aus dem Alten Testament. Aus dem Nachlass erscheinen die Erinnerungen, Betrachtungen und Erkenntnisse, die er noch unter dem vielversprechenden und bezeichnenden Titel «Jeder pfeift auf seinem Ast» zusammengefasst hat.

Der vitale und in kritischen Situationen das verhältnismässig rechte Wort findende Mann war überall gerne gesehen, so auch im bernischen und im schweizerischen Schriftstellerverein, in der Schillerstiftung, in der von ihm während etlicher Jahre präsidenten Thuner Kunstgesellschaft, in Lehrerkreisen, in der freisinnig-demokratischen Partei, im Verkehrsverband Thunersee und in verschiedenen Transportunternehmen. Überall vermochte der aus der Fülle seines bodenständigen Wesens und seines reichen und heiteren Gemütes schöpfende wertvolle Anregungen zu geben.

Auslandschronik

ÖBB bestellen neue Transalpin-Züge

Die Österreichischen Bundesbahnen haben kürzlich drei modernste Triebwagenzüge in Auftrag gegeben, die an Stelle der derzeitigen «Transalpin»-Garnituren für den Fernverkehr zwischen Wien und Basel vorgesehen sind. Die neuen Garnituren werden aus fünf Wagen und einem Maschinenwagen bestehen und hinsichtlich des Fahrkomforts den Trans-Europ-Expresszügen gleichkommen. Der Zug gliedert sich in einen mit einem Gepäckabteil versehenen Maschinenwagen, danach folgt ein Wagen mit 66 Sitzplätzen 2. Klasse mit Mittelgang, sodann ein Wagen, gleichfalls mit 66 Plätzen 2. Klasse, jedoch mit Seitengang; der dritte Wagen, also der mittlere Wagen der ganzen Garnitur, enthält neben 12 Sitzplätzen 2. Klasse (Mittelgang) einen modernen Speiseraum, der 34 Gästen Raum bieten wird; der vierte Wagen, mit Seitengang, umfasst 24 Plätze 1. Klasse und 36 Plätze 2. Klasse; der letzte Wagen schliesslich, der Steuerwagen, verfügt über 48 Plätze 1. Klasse. Insgesamt weist die Zugskomposition also 72 Sitzplätze erster und 180 Sitzplätze zweiter Klasse auf.

Die Leistung des Zuges wird 3400 PS betragen, die

Höchstgeschwindigkeit 150 km/h. Jede der neuen Garnituren wird auf rund 25 Millionen Schilling zu stehen kommen.

Vom österreichischen Fremdenverkehr

Interessante Feststellungen hat das Österreichische Institut für Wirtschaftsforschung über den Fremdenverkehr getroffen. Obwohl die landschaftlichen Schönheiten des Landes, eine weite Streuung des Fremdenverkehrs erlauben würden, erfreuen sich doch nur bestimmte Gebiete einer Bevorzugung.

Allein Badgastein und Hofgastein konnten im Heilbäderverkehr 64% der Ausländerübernachtungen für sich buchen. Von den Luftkurorten erfreuen sich einer besonderen Beliebtheit: Seefeld, Velden, Zell am See, Kitzbühel und Pörtlach. Der Semmering, Puchberg, Reichenau, Mariazell und Mönchkirchen werden dagegen insbesondere vom innerösterreichischen Fremdenverkehr bevorzugt.

Tirol führt mit 27 Übernachtungen pro Kopf der Bevölkerung weit vor dem Burgenland mit 1 Über-

Vermicelles
zu jeder Zeit in beliebigen Mengen
mit
Maronen - Püree Véron
Feinstes Aroma —
hervorragende Qualität



Erfolg beim Kunden mit Véron



VÉRON

Véron & Cie. A. G., Conservenfabrik, Bern, Tel. 031/2 11 26

Machine à café

«Egros», équipée à gaz, deux litres de 3 litres, 1 piston express, 2 tasses, excellent état, est

à vendre d'occasion fr. 950.—.

S'adresser à W. Herren, Tavernes du Château de Chillon, Montreux. Tél. (021) 62688.

Preiswerte Occasionen

Waschautomat

Fabrikat Bauknecht, Jahrgang 1962, ca. 8 kg Trockenwäsche, 3 x 380/220 Volt

Waschautomat

Fabrikat Miele, Jahrgang 1960, ca. 12 kg Trockenwäsche, 3 x 380/220 Volt

2 Tumbler

Schweizer Fabrikat, elektr. beheizt, diverse Grössen.

P. Widmer, Wäschereimaschinen, Röntgenstr. 4, Zürich 5, Tel. (051) 425622 oder 528766.

Fachthätiges

Hotelier-Ehepaar

gegenwärtig einen Grossbetrieb führend, sucht gelegentlich eigenes

Geschäft

zu pachten oder zu kaufen. In Frage kommt ein Hotel-Restaurant-Betrieb mittlerer Grösse, Ganzjahresbetrieb. Otschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre HE 2295 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lugano-Castagnola

Zu vermieten

Hotel-Restaurant

am See mit grosser Terrasse, 50 Betten, Auskult erteilt Postfach 456, Lugano 1.

Hotel oder Hotel-Restaurant

in Miete gesucht

Basel oder Umgebung bevorzugt, sofort oder auf später. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre HR 2369 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kapitalkräftiger Hotelunternehmer

sucht zu bereits bestehendem, erstklassigem Stadthotel weitere gutingerichtete, in der Schweiz liegende

Hotels garni Hotels Motels

(Jahres- oder Stadtbetriebe)

zu kaufen oder zu pachten.

Minimum 60 Betten. Grösster Teil der Zimmer mit Bad oder Dusche eingerichtet. Eigene Garage erwünscht. Grosse Anzahlung kann geleistet werden. Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre KH 1964 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ueberschlag Biser

Möbelhaus AG
Plättlistrasse 20
Luzern

Möbel
neue Möbel?
neue gute Möbel!
Möbel von Ueberschlag Biser

Herman Miller
Collec
uo!

Stühle Tische Fauteuils

nachtung pro Kopf der Bevölkerung im Fremdenverkehrs-jahr 1960/61, während in Salzburg 22, in Kärnten 14 und in Vorarlberg 11 Übernachtungen ermittelt wurden. Der österreichische Durchschnitt der Übernachtungen lag bei 7. D

1,1 Millionen Fremdenbetten im Bundesgebiet

zlv - In den 2376 zur Statistik des Fremdenverkehrs in Beherbergungsstätten berichtenden Gemeinden des Bundesgebietes ohne Berlin sind nach Mitteilung des Statistischen Bundesamtes am 1. April 1962 rund 1,1 Millionen Fremdenbetten gezählt worden, davon 755 600 in 39 850 Beherbergungsbetrieben und 318 900 in Privatsiedlungen. In den vergleichbaren Berichtsgemeinden erhöhte sich damit die Zahl der Fremdenbetten innerhalb eines Jahres um 34 700 oder 3,3%, davon in den Beherbergungsbetrieben um 26 400 oder 3,6% und in den Privatsiedlungen um 8 300 oder 2,7%. Mehr als die Hälfte aller Fremdenbetten entfällt auf die Gemeinden, die in erster Linie dem Erholungsreiseverkehr dienen, nämlich 25% auf 172 Heilbäder, 18% auf 362 Luftkurorte und 13,5% auf 22 Seebäder. 10% der Fremdenbetten sind in den 49 Großstädten und 33% in den 1721 sonstigen Berichtsgemeinden gezählt worden. Von den in den Beherbergungsbetrieben verfügbaren Fremdenbetten stellen die Hotels 277 400, die Fremdenheime und Pensionen 208 900, die Gasthöfe 157 400, die Heilstätten und Sanatorien 62 700 und die Erholungs- und Ferienheime 49 300.

Steigender Bierkonsum in Deutschland

Der Bierkonsum in der westdeutschen Bundesrepublik zeigt steigende Tendenz. Im Bier-Wirtschaftsjahr 1961/62 (1. Juli 1961 bis 30. Juni 1962) erhöhte sich der Pro-Kopf-Konsum im Vergleich mit dem Vorjahrzeitraum um ca. 8 Liter und erreichte damit die Rekordhöhe von 104,5 Liter Bier pro Kopf und Jahr der Bevölkerung. D

Urlaubsreisen jetzt «à la carte»

RIT für die verwöhnten Reisenden

Unter der Bezeichnung RIT-Reisen werden von den DER- und Hapag-Lloyd-Reisebüros in Zusammenarbeit mit der Deutschen Bundesbahn, wie diese mitteilt, und anderen europäischen Eisenbahnverwaltungen Einzelreisen mit der Eisenbahn organisiert, die mit Hotelarrangements verbunden sind und auch dem verwöhnten Geschmack gerecht werden. Die RIT-Reisen - eine Abkürzung für «Railway Inclusive Tours» - sollen besonders das Interesse des Individualreisenden finden, der als sein eigener «Reismarschall» alle Vorzüge einer modernen Eisenbahnreise geniessen will. Die Reisedauer, die mindestens vier Tage und höchstens zwei Monate beträgt, sowie den Beginn der Reise legt der Kunde selbst fest, der dann ungebunden, jedoch nicht unangekündigt, seine Fahrt abbricht. Am Zielort erwarten ihn das Hotel und je nach Wunsch ein Programm von Besichtigungen und Ausflügen. E.S.

Vermischtes

Aktionsfonds zur Unfallbekämpfung im Strassenverkehr - Fonds de prévention routière

(Mitg.) Die Verwaltungskommission des Aktionsfonds zur Unfallbekämpfung im Strassenverkehr (UDK-Verkehrsgesellschaft) tagte am 21. September unter dem Vorsitz ihres derzeitigen Präsidenten, Direktor C. Häberlin, in Bad Schinznach. Sie nahm mit Interesse Kenntnis vom Postulat von Nationalrat Bürgi (St. Gallen), welches einen vermehrten Einsatz der Eidgenossenschaft bei der Unfallbekämpfung und Verkehrserziehung anstrebt und würde grundsätzlich eine Zusammenarbeit auf diesem Gebiet auch mit den Bundesbehörden begrüssen. Die Verwaltungskommission behandelte eine Reihe von Subventionsgesuchen für Unfallverhütungsmassnahmen u. a. für die gesamtschweizerische Verkehrsbeziehungsaktion von 1963 und bewilligte hierzu die notwendigen Beiträge. In diesem Zusammenhang gibt sie der Erwartung Ausdruck, dass künftige gesamtschweizerische Verkehrsbeziehungsaktionen nicht mehr durch andere Aktionen (Lämbekämpfung) beeinträchtigt werden.

Starke Zunahme des Passagierverkehrs der Swissair im August

Im August nahm der Passagierverkehr der Swissair im Vergleich zum selben Monat des Vorjahres um 30% zu; dies ist die bisher stärkste monatliche Zuwachsrate des laufenden Jahres. Sie übertrifft beträchtlich die 27%ige Steigerung des Gesamtangebots, das nahezu 38 Millionen Tonnenkilometer erreichte. Auch der Postverkehr war um 12% höher. Dagegen gingen die Frachtleistungen im Vergleich zum August 1961, wo einige grosse Sondertransporte stattgefunden hatten, um 15% zurück. Die Gesamtladung des Linienverkehrs von 53,2% blieb praktisch gleich wie im August 1961 (53,8%); verbessert war dagegen die mittlere Belegung der Sitzplätze mit 57,7% gegenüber 51,1% im Vorjahr.

Aus der Hotellerie

Vermählungen

Davos

Am 6. Oktober wurden in Davos-Dorf kirchlich getraut: Fräulein Vreni Meier, Tochter von Herrn und Frau J. Meier vom Hotel Meierhof, mit Herrn Andreas Gredig, Sohn von Frau Lilly Gredig-Teufen, Gattin unseres verstorbenen früheren Zentralvorstandsmitgliedes Andreas Gredig vom Hotel Flüela.

Wir gratulieren den Eltern des jungen Paares zu dieser Symbiose und wünschen dem neugebackenen Hotelierehepaar Glück und Segen für die Zukunft

... und in Einsiedeln

Rita Birchler, die Tochter von Herrn Dr. Birchler, Hotel zur Sonne in Einsiedeln, langjähriger Präsident des Hotelierevereins Einsiedeln, vermählte sich

am 29. Oktober mit Herrn Georges Willi, der noch in diesem Herbst die Leitung des Hotels Sonne übernehmen wird.

Unsere besten Wünsche begleiten auch dieses Ehepaar auf seinen künftigen Lebensweg.

Mariage

Nous avons le plaisir d'apprendre que Mlle Juliane Tissot, fille de notre membre d'honneur M. Frédéric Tissot, épousera le 20 octobre le Dr Michel de Rham. Nous félicitons vivement les futurs époux et nous les prions de trouver ici l'expression de nos vœux sincères de bonheur.

La route du Grand Saint-Bernard fait rapidement peau neuve

En prévision de la prochaine ouverture au trafic routier du tunnel du Grand-Saint-Bernard, l'Etat du Valais fournit un effort considérable en vue d'aménager les voies d'accès au tunnel. Au départ de Martigny-Ville, la route du Grand-Saint-Bernard offrira jusqu'ici aux automobilistes une succession d'étranglements. Tout va changer: élargissement du tronçon de Martigny-Ville à Martigny-Bourg, déviation de Martigny-Croix-Le Brocard, des Vallettes, de Bovernier, d'Orsières. Une partie de ces travaux est en chantier; pour l'autre, les études sont terminées. Depuis le nouveau pont d'Allèves (actuellement en construction), en aval de Bourg-Saint-Pierre, les aménagements ont pris un aspect spectaculaire avec la finition du tronçon, entièrement neuf, de 10 kilomètres conduisant à l'entrée du tunnel.

On sait que la construction du barrage des Toules par la Société des Forces motrices du Grand-Saint-Bernard a nécessité le déplacement de l'ancienne route longeant le fond de la vallée. La nouvelle route établie par les travaux publics valaisans contourne Bourg-Saint-Pierre par l'est et suit le flanc de la vallée pratiquement en ligne droite jusqu'à l'entrée du tunnel. La société du tunnel a pris en charge la couverture de cette route sur 5,5 km, du torrent de Valsorey (sur lequel un nouveau pont a été construit il y a environ trois ans), c'est-à-dire depuis la sortie de Bourg-Saint-Pierre, au portail nord du tunnel.

Cette nouvelle route, dont la couverture est déjà fort avancée (sur 600 m environ), sera ouverte ces toutes prochaines semaines, à fin septembre ou début octobre très probablement. Elle offrira, du même coup, un nouvel accès au col, puisqu'elle bifurquera à 500 m environ de l'entrée du tunnel, une de ses branches devant rejoindre la route de l'Hospice. Dans sa partie couverte, sa largeur sera de 9 m, laissant à la disposition des voitures une chaussée libre de 8 m. Dans sa partie non couverte, la largeur sera de 7 m plus deux accotements de 2 m chacun. Cette route longera le plan d'eau du barrage des Toules, en voie d'achèvement, et qui dotera la région d'un attrait touristique supplémentaire.

OKGB

Diese Initialen bedeuten nicht etwa eine neu gegründete Aktiengesellschaft und sind auch nicht im Handelsregister eingetragen. Um es kurz zu machen - OKGB heisst die im Frühjahr 1962 neu ins Leben gerufene

Oberkellner-Gilde Basel

Der Gründungsgedanke steht unter dem Motto: «Gleich und gleich gesellt sich gern»

Unsere Gilde ist politisch und konfessionell neutral und dient ausschliesslich der Förderung und Pflege des Berufsstandes von fachlich gut ausgebildeten Oberkellnern.

Die Mitgliederzahl beträgt ein gutes Dutzend, und somit ist auch eine erspriessliche Zusammenarbeit gewährleistet.

Probleme? Ja, es gibt sehr viele, und unsere Gilde hat es sich zur Aufgabe gemacht, diesen Problemen beizukommen, was nicht zuletzt zum Nutzen des Hotel- und Gastgewerbes geschieht.

Die noch junge Berufsgemeinschaft erkennt unter anderem die Notwendigkeit eines zeitgemässen Slogans:

«Me multos hat rede mitendan - ad multos amos dem.»

Oberkellner-Gilde Basel

De Martigny au tunnel, la voie historique du Grand-Saint-Bernard fait donc peau neuve et son nouvel aménagement doit lui permettre de retrouver un rang qu'elle avait perdu depuis longtemps. Aussi faut-il souhaiter que Berne accepte faute de classer le Grand-Saint-Bernard parmi les routes nationales, de subventionner l'élargissement à 10,5 m de la chaussée. Du moins sur le tronçon Martigny-Sembrancher, où le trafic de transit italo-suisse doublera l'intense trafic à destination du centre touristique de Verbier. Mais à quand l'autoroute Lausanne-Villeneuve?

Pour assurer l'entretien permanent de l'autoroute Lausanne-Genève

Le futur centre d'exploitation autoroutière de Bursins sera la première création du genre dans notre pays. Véritable cerveau de l'autoroute Lausanne-Genève, il concentrera, entre Rolle et Gland, l'ensemble des services de police, de sécurité et d'entretien appelés à veiller sur les 69 kilomètres (avec les jonctions et les raccordements) du premier grand tronçon de nos routes nationales, qui doit être ouvert à la circulation le 30 avril 1964 au plus tard.

Une fois complètement terminé, le réseau des routes nationales comptera 38 de ces centres, dont la réalisation s'inspire des expériences faites à l'étranger. Les autoroutes constituent en effet des «circuitus fermés», accessibles aux seules jonctions aménagées spécialement à cet effet. Cette constatation ne vaut pas seulement pour les «usagers», mais pour tous les services publics participant à l'exploitation des autoroutes, pour quoi on entend la voirie, la police, les premiers secours, etc.

D'où la nécessité d'établir, tous les cinquante kilomètres environ, un «centre nerveux», qui tient à la fois du poste de commandement et du poste d'inter-

Jüngere Schweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für die kommende Winter-saison. Gewandt in allen vor-kommenden Arbeiten. Französisch, Deutsch, Englisch u. Italienisch in Wort und Schrift. Offerten sind erbeten unter Chiffre HS 2443 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Giovane Italiana, età 25 anni, lingue: italiano, tedesco e un po' francese, cerca posto per subito o data da convenire come

PORTIERE
di notte o portiere di pioni. Già lavorato in Hotel con le dette professioni. Le offerte sono inviate al Sig. Di Panerazio Ferdinando, Via Cesena 4 Torino, Sant'Onofrio (Italia).

25jähriger Deutscher sucht Stelle als

Saucier

Alleinkoch

mit Unterkunf für Familie. Offerten unter Chiffre SA 2444 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt,

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

Servier-tochter

(Deutsch, Italienisch, Französisch), mit mehrjähriger Praxis, sucht gute Stelle. Konkrete Offerten erbeten an P. Windisch, Landeck-Perlen / Tirol (Österreich).



mit sep. Anhang-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen. E. Schwälgli, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.



Kofferbock Curia

Stahlrohr, braun lackiert und eingelbnet, Koffertragblatt gepolstert mit Kunstlederbezug, Wandschutz Fr. 78,- gleiche Ausführung jedoch ohne Mappenfach Fr. 68,- verchromt + 15% ab 6 Stück 5% Rabatt ab 12 Stück 10% Rabatt Unverbindlich zur Ansicht

Schläpfer, Obertor, Chur

Telephon (081) 23488.

Empfangs-Sekretärin?

Schweizerin, 24jährig, 2 1/2 Jahre Hotelpraxis, Deutsch, Franz., Engl., Italienisch und Spanisch in Wort u. Schrift. Offerten unter Chiffre EP 2435 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gutpräsenzierende, jüngere

Alleinkoch Barmaid

sucht Stelle in nur Erstklass-Saison-Hotel. Sehr gute Berufsausbildung und Sprachkenntnisse sind vorhanden. Offerten unter Chiffre L 73564 Y an Pub Uctias Bern.

AUTOFRIGOR AG ZÜRICH
Schaffhauerstrasse 473
Telephon (051) 48 15 55

Weinkeller-Klimatisierung

Durch die Klimatisierung der Weinkeller, d.h. Einhaltung einer konstanten Temperatur während des ganzen Jahres, wird die Qualität der Weine ganz bedeutend verbessert. Die Installation einer Autofrigor-Klima-Anlage lässt sich in jedem Weinkeller ohne bauliche Veränderungen vornehmen.

Die Qualitäts-Friteuse

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

ARO SA LA NEUVILLE Telephone (038) 790 91/92

Vorteilhafte Mietbedingungen. - Auf Wunsch Zahlungs-einrichtungen. - Referenzen zur Verfügung. - Verlangen Sie Offerte oder unverbindliche Vorführung.

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

ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau
Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telephone (051) 34 88 66

HOTEL
(Zwei-Saisons-Betrieb) zu verkaufen

in schöner, ruhiger Lage eines bekannten Sportplatzes des Berner Oberlandes. Gutausgestattetes, modernes Haus mit erstklassiger internationaler Küche. 70 Betten. Auskultivonkapitalkräftigen Interessenten unter Chiffre HE 2188 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretär-/Sekretärinnenkurse

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

Fachschule Dr. Gademann ZÜRICH
Gesmerallee 32, Telephon (051) 251416

Wer sucht, der findet

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

Englisch in England

lernen Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten **ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH** in Bournemouth (Südküste), Hauptkurse 8 bis 9 Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferienkurse Juli, August, September. Vorbereitung auf alle öffentlichen Englisch-Prüfungen. Prospekte und Auskunft kostenlos durch unsere Administration-Sekretärin ADE, Zürich 8 Seefeldstr. 45 Tel. 051/34 48 88 und 82 78 40, Telex 62 529

Lunch-Artikel

Lunchhäkche und -tragsachen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkenbecher, Karottenteller - sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog. Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

vention. Tous les appels lancés des bornes téléphoniques qui jalonnent, tous les deux kilomètres, le tronçon d'autoroute dont il assume la responsabilité y aboutissent obligatoirement. De son côté, le centre sera en communication radio avec les véhicules de police, de secours et d'entretien qui dépendent de lui. Un tel système permet de garantir une exploitation régulière et permanente, de jour comme de nuit, l'hiver comme l'été, et de remédier dans les plus brefs délais à toute perturbation de trafic.

Responsable, aux termes de la loi fédérale sur les routes nationales de 1960, de l'entretien et du service des installations fixes et annexes, le canton de Vaud vient de fixer les détails d'organisation du centre de Bursins. Détails qui ont leur prix puisque 985 000 francs iront à l'achat de véhicules, au nombre de treize et qui seront tous stationnés à Bursins. On y trouvera 4 camions lourds à bascule, un camion double-cabine, 2 bus, 2 voitures légères, 2 Unimog, une balayeuse auto-collectrice, une voiture aspiratrice et arroseuse, plus un imposant arsenal d'engins et d'outils dont l'achat est dévisé à Fr. 404 000.—. Par ailleurs, Fr. 40 000.— sont prévus pour équiper l'atelier des services d'entretien, Fr. 100 000.— pour l'achat du matériel de signalisation, Fr. 121 000.— pour l'installation radio des véhicules, soit au total 1,65 million de francs.

Le centre d'exploitation de Bursins occupera 36 personnes, aux ordres d'un chef d'entretien, et auxquelles s'ajouteront les hommes chargés de la police partiellement pour le début de 1963 déjà, date d'ouverture du tronçon qui va de la frontière genevoise à Rolle.

Dernières nouvelles ferroviaires

Wagons pour le service continental

Les premiers des 150 wagons du type ferry commandés par la Région Est des Chemins de fer britanniques pour le service continental par ferry-boat Harwich-Zeebrugge viennent d'être livrés. Construits en Angleterre, ils ont une charge utile de 20,5 tonnes. L'écartement des voies des Chemins de fer britanniques est semblable à celui de la plupart des chemins de fer européens, mais le gabarit de chargement et le système de freinage sont différents, de sorte qu'il est nécessaire d'avoir des wagons spéciaux pour le transit.

Le Chemin de fer fédéral allemand supprime deux passages à niveau par jour

En 1961, le Chemin de fer fédéral allemand a supprimé 745 passages à niveau, à la cadence moyenne de deux par jour. En outre, il a posé chaque jour une nouvelle installation à feux clignotants. Rien ne saurait mieux illustrer la constance de ses efforts pour accroître la sécurité aux passages à niveau.

Signaux de passages à niveau pour remorques routières

La plateforme surbaissée des remorques routières se trouve à peu de distance du sol et il arrive qu'elle touche les rails aux passages à niveau, de sorte que les véhicules restent parfois en panne. Pour parer à ce danger, tous les passages à niveau des Pays-

Bas viennent d'être mesurés et pourvus à côté du signal «cassis» ordinaire, de l'image schématique d'une remorque à plateforme surbaissée.

Divers

Les résultats de Swissair en août 1962

Pendant le mois d'août, le trafic des passagers de Swissair a augmenté de 35% par rapport à celui du mois d'août 1961. C'est le taux d'augmentation mensuel le plus élevé enregistré depuis le début de cette année. Il dépasse considérablement l'accroissement (+27%) de l'offre globale, qui a atteint près de 38 millions de tonnes-kilomètres. Le trafic de la poste s'est également accru de 12%. Cependant, le trafic du fret a diminué de 15% comparé à celui de la période parallèle de l'année passée, où Swissair a effectué d'importants transports à la demande. Le coefficient d'occupation des avions dans le trafic de lignes (53,2%) est resté pratiquement le même qu'en août 1961 (53,8%). Par contre, dans le trafic des passagers, le taux moyen d'occupation s'est élevé à 57,7% au lieu de 51,1% en 1961.

Les boîtes de nuit fermeront à une heure du matin

Le Conseil communal de Zurich a adopté par 53 voix contre 38 le projet de la municipalité tendant à autoriser les dancings à fixer leur fermeture à une heure du matin. Le 1er avril 1964, la municipalité autorisera trois établissements de nuit à fixer la fermeture à deux heures du matin. Cette décision ne donna pas entière satisfaction et l'on envisagea en haut lieu de la modifier. Quatre ans plus tard, les citoyens repoussèrent les dispositions prévoyant le maintien des établissements de nuit. La municipalité présenta au Conseil communal, il y a quelques mois, un nouveau projet, tenant compte des expériences faites. Le nombre des autorisations ne devra pas dépasser la dizaine. Les dispositions sociales appliquées au personnel des cafés et des restaurants figurent dans le nouveau projet. Des boissons non alcooliques devront également être mises à la disposition des clients. Le nouveau projet tenant compte de l'ouverture des dancings jusqu'à une heure du matin sera appliqué pendant une période d'essai, et pourra être annulé par décision de la préfecture.

Pour une baisse des tarifs sur l'Atlantique nord

La Lufthansa estime qu'une révision générale des tarifs sur l'Atlantique nord s'impose. A l'heure actuelle il y a, en plus des tarifs réguliers, des prix spéciaux qui sont soumis à des conditions précises ou ne s'adressent qu'à des catégories de voyageurs bien délimitées. La Lufthansa propose donc de supprimer tous les tarifs spéciaux et, en contrepartie, de baisser les prix pour les vols transatlantiques.

Trois tarifs différents devraient être adoptés, pour la pleine saison, l'entresaison et la saison d'hiver. La Lufthansa est d'avis que cette baisse des tarifs ne provoquerait pas une diminution des recettes, mais qu'elle aurait des répercussions favorables sur les résultats d'exploitation, par une augmentation constante de la demande et une hausse du taux d'occupation des avions. La Lufthansa a présenté son projet lors de la conférence tarifaire à Chandler, près de Phoenix/Arizona.

Année Rousseau

Un thème, douze expositions ou le pèlerinage de l'année Rousseau

Avec les Suisses Haller et Gessner, Rousseau a joué un rôle dominant dans l'évolution du sentiment de la nature. A l'occasion de l'année Rousseau, la Suisse a eu l'idée originale d'exprimer les divers aspects de l'influence de l'écrivain en douze expositions qui ont conduit le pèlerin de Genève à St-Gall en passant par Montreux, Sière, Thonon, Bern, Neuchâtel, Bâle, Aarau et Lucerne. Les itinéraires de Rousseau, du bord du Léman au temps de «La Nouvelle Héloïse», Rousseau à sa table de travail, les lacs, source de poésie, les peintres du dimanche devant la nature, le plus ancien panorama monumental du monde, les artistes au service de souvenirs de voyage ou l'âge d'or des petits maîtres bernois; les bienfaits du voyage à pied, les savants et l'exploration des Alpes, l'art de recevoir, les voyages de Goethe en Suisse, les peintres à la découverte des Alpes, l'alpiniste de 1765 à nos jours, l'évolution du sentiment de la nature à travers six générations, les cures de lait chaud! Autant d'expositions sur un thème qui montreront l'influence décisive exercée par Rousseau sur les mœurs, les arts et les lettres.

Quand les comtes de Stollberg, comme les dieux antiques, se baignaient dans les lacs suisses

Après la publication des «Idylles» de Gessner et de «La Nouvelle Héloïse» de J.-J. Rousseau, il sembla que l'Europe venait de découvrir le nouveau paradis terrestre. Goethe, dans ses «Mémoires» parlant des comtes de Stollberg, raconte: «Les bains leur paraient la première manifestation de leurs rêves poétiques. En Suisse, on ne peut pas résister à la tentation de se plonger dans les rivières ou d'aller aux lacs... Mais l'éclatante nudité des corps se voit de loin et fait scandale. Ces bons jeunes gens qui, sans songer à mal, se montraient à demi-vêtus comme les bergers des idylles, ou entièrement nus comme les dieux du paganisme, furent avertis par des amis qu'ils se trouvaient non pas dans un pays sauvage, mais dans un Etat qui tenait à conserver les mœurs pures du passé». Goethe, pour les excuser, nous explique que ses compagnons de voyage s'étaient imaginé la Suisse, à travers «les tendres poésies de Gessner».

Veranstaltungen

IBAVIA

Internationale Buch- und Zeitschriftenausstellung der Luft- und Raumfahrt

Am 11. Oktober wird in Zürich, im Hotel Glockenhof, die erste internationale Ausstellung von Büchern und Zeitschriften über die immer aktueller werdende Luft- und Raumfahrt eröffnet. Sie will Fachleuten und Laien einen Überblick über die vielseitige Aviationliteratur vom technischen Fachbuch bis zur populärwissenschaftlichen Darstellung und vom Roman bis zum Jugendbuch vermitteln und gleichzeitig dem Flug-

Cinq cigarettes jetées «imprudemment»

Un plaisir tout particulier pour beaucoup de fumeurs est non seulement la première cigarette le matin, mais aussi la dernière avant d'aller se coucher. Il y en a même qui fument leur dernière cigarette au lit, comme somnifère! Malheur, si l'effet se produit trop tôt! — Alors subitement s'enflamment la literie et le matelas! Ce fut le cas par exemple à Zurich le 1er janvier. Par bonheur, la victime put encore se réveiller à temps et réussit à étouffer le feu. Mais il peut en être autrement. Le 12 juin à Lausanne, une personne dut payer de sa vie le plaisir de fumer au lit. Elle étouffa dans la chambre envahie par la fumée.

Le 11 janvier, le feu se déclara dans une chambre de l'Hôtel Dolder à Zurich. Des employés avaient lancé des mégots de cigarettes dans la corbeille à papier. Le feu put être suffoqué par le personnel avec les extincteurs. Par contre le «Kurhaus Luderenal» brûla complètement. Cause de l'incendie: une cigarette jetée négligemment sur le toit qui mit le feu aux bardeaux.

N'importe quand, on peut voir des automobilistes fumer devant des colonnes d'essence sans qu'il ne se passe rien. Le 30 mai pourtant, un automobiliste de Zurich voulut allumer une cigarette pendant que le pompiste faisait le plein. La flamme de l'allumette mit le feu aux vapeurs d'essence. Bien que l'homme en question ne fut quitte pour la peur, le feu causa des dégâts matériels considérables. Les deux colonnes d'essence et deux voitures furent entourées par les flammes et détruites.

Ces quelques cas, 5 parmi tant autres, montrent indiscutablement les dangers que nous encourons et auxquels nous exposons nos prochains. Une seule allumette, un simple briquet suffit déjà. Restons donc raisonnables et redoublons de prudence!

CPI

wesen neue Freunde werben. Dazu wollen auch vier interessante Sonderausstellungen beitragen: «50 Jahre Luftfahrt in Norwegen», «Luftfahrtpilote Asiens», «Luftfahrtbegeisterte Cockpit-Jugend» (aus der Tätigkeit einer Schweizerischen Freizeitorganisation), «Straßflugzeuge von heute und morgen». Die Ausstellung wird bis zum 19. Oktober täglich von 10 bis 21 Uhr (Sonntags von 11 bis 19 Uhr) geöffnet sein.

Im Rahmen der IBAVIA finden im Zwingliisal des Hotels Glockenhof folgende öffentliche Veranstaltungen statt: Donnerstag, 11. Oktober, 20.15 Uhr: «Norwegen im Film», Freitag, 12. Oktober, 20.15 Uhr: «Aus den Kinos» (Filmreihe), Lichtbildvortrag des schweizerischen Flugpioniers Adolf Schaedler; Samstag, 13. Oktober, 15.00 Uhr: «Film für junge Luftfahrtfreunde» und 20.15 Uhr: «Flugzeug und Farbenphotographie» (Aufnahmen von englischen Flugplätzen); am Sonntag, 14. Oktober, 11.00 Uhr, wird die Vereinigung Schweizerischer Cockpit-Clubs mit einer kleinen Feier dem norwegischen Schriftsteller Leif Hamre ihren Preis für das gute Luftfahrt-Jugendbuch überreichen.

Werner Künzi & Co.

Möbelwerkstätte

Hotel- und Restaurant-Einrichtung
Breitenrainstrasse 10

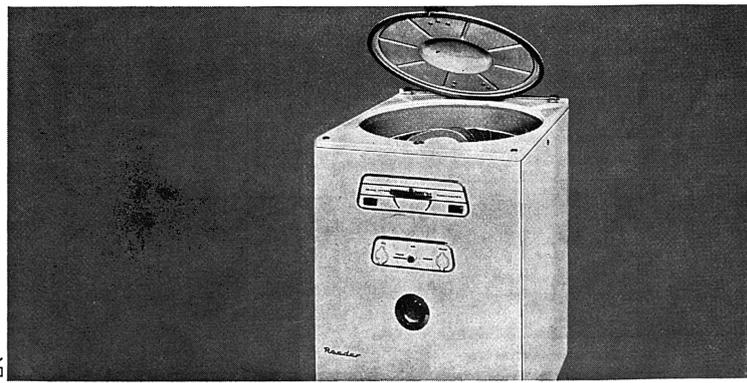
Bern - Telephon (031) 421133



480 Teller in der Stunde – das ist die Waschleistung der vollautomatischen Roeder! Und dies bei kleinen Abmessungen und einem Preis ab Fr. 3 400.—

Irema AG, Basel, Dufourstrasse 32
Telephon 061/24 79 70
Generalvertreterin und
Service-Organisation für die Schweiz.

IREMA **Roeder**



Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

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



Deutscher, 24jährig, Engl., Franz. und Spanisch sprechend, Hotelfachschuldiplom, sicheres Auftreten und gute Umgangsformen, sucht eine Stelle als

Receptionist

Offerten unter Chiffre RE2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Anfangssekretärin

in mittlerem Betrieb, Hotelfachschule, Bureau- und Empfangspraktikum, Engl. und franz. Sprachkenntnisse. Bezahlung wird nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre AN 2442 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltochter

sucht Stelle für den Winter. Bevorzugt wird St. Moritz und Arosa. Offerten sind zu richten unter Chiffre JS 2409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Personne cherche place comm

fiille de salle dans hôtel de montagne pour la saison d'hiver. Libre à partir du 25 décembre, certifiée, Vaglietti Lorenzina. Poste restant, St-Pierre-de-Clages (Valais).

Gouvernante

générale ou d'étage, Suisse, expérimentée, cherche place à Genève. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre D 147817 X à Publications Genève.

Wir haben eine grosse Bitte

an die Abender von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzettel und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie vom Inserenten nicht zurückgestattet werden. Wo nicht ausdrücklich Original verlangt sind, genügen gute Kopien.



Internationale Bar-Schule

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

Deutsche, 23jährig, Franz., Engl., Span. in Wort und Schrift, jährliche Bureaupraxis, gute Referenzen, sucht Stelle als

Hotelsekretärin-Receptionistin

für sofort oder Saisonbeginn. Angebote unter Chiffre HR 2201 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Allein- oder Etagenportier

Schweizer Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Angebote unter Chiffre SR 2430 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serviertochter

sucht Stelle für Wintersaison 1962/63. Berner Oberland bevorzugt. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten sind zu richten an Doris Scheurer, Restaurant zur alten Sonne, Melten.

Spanisches Fräulein, zur Zeit in Frankreich, 29 Jahre alt, sucht eine Stelle für die Wintersaison in der deutschen Schweiz als

Büro-Praktikantin

Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch in Wort und Schrift. Offerten unter Chiffre BP 2395 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Lehrstelle

in größerem Betrieb. Bevorzugt Gärtnere oder Schweizer. Interessenten wenden sich an P. Schwizer, Semmlistrasse 23, Schwanden Gl.

Allein- oder Etagenportier

für kommende Wintersaison. Offerten erbeten an Harald Peterleimer, Skillistrasse 1, Zell am See (Österreich).

Suisseuse romande, 20 ans, 4 langues, possédant le certificat d'aide-directrice de l'Ecole Hôtelière de la SSI, cherche poste avec responsabilités en qualité de

secrétaire-réceptionniste ou aide-directrice

dans grande ville ou station pour saison d'hiver. Libre tout de suite. Faire offres sous chiffre SA 2150 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Im verkehrsreichsten Zentrum von Zürich

ist ein vorzügliches, sehr gut eingerichtetes

Restaurant

mit elegantem, schönem Garten

zu verpachten.

Selbstbeteiligung ist nicht ausgeschlossen.

Für die Übernahme dieses Betriebes wird ein fachkundiges, gut renommierendes, solvantes Ehepaar erwünscht.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Photo sind zu richten unter Chiffre RE 2337 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In der Ostschweiz, in landschaftlich schöner Lage wird ein gutgerichtetes

Hotel-Restaurant

vermietet oder verkauft.

Liebhabsobjekt. Hotel 24 Betten, Zimmer teils renoviert, Sitzungsraum, Gartenrestaurant, grosse Parkplätze, Jahresbetrieb. Seltene Gelegenheit für fachkundiges Hotelier-Ehepaar. Übergabe nach Vereinbarung. Anfragen unter Chiffre DT 2362 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Genève

Motel

belle parcelle de 5000 m² à vendre sur passage route Blanche-tunnel du Mont-Blanc. Ecrire sous chiffre E 62958 X à Publicitas Genève.

Hotel-Restaurant

am Thunersee

(Ganzjahrespatent), seit vielen Jahren im gleichen Besitz, ca. 5 Automaten von Thun entfernt, an prächtiger Lage

zu verkaufen

20 Zimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser, heimelige Restaurantlokalitäten, grosser Garten. Bietet tüchtigen Fachleuten la Existenz. Grössere Anzahlung erwünscht. Offerten unter Chiffre HR 2380 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant-Tea-Room

mit Jahrespatent, netten Wirtschaftlokalitäten, Fremdenzimmer mit 30 Betten, Kalt- und Warmwasser, in lebhaftem Sommer- und Wintersportort zu Fr. 330000.- mit Inventar zu verkaufen. Grosse Umsatz nachweisbar. Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Nr. 2256 durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtausgasse 20, Bern.

Zu verkaufen

Trainer-Skilift-Anlage

Länge 400 m, Förderleistung 280 Personen pro Stunde, Antrieb VW-Motor. Die Anlage ist in ausserordentlichem Zustand, in geeignetem Gelände sehr gute Kapitalanlage. Zahlungsvereinfachungen möglich. Anfragen unter Chiffre Q 43727 Lz an Publicitas Luzern.

Moderner, komfortabler

Barbuffet-Korpus

neuwertig, nur 1 Jahr in Gebrauch. Chromstahl und Formica, Hüfelsenform, Diagonallänge 3,75 m, Breite über alles 2,55 m, dazu frei stellbar oder anbaubar. Korpus mit Thermo-Wärmeschutz 2,5 m, Tischblatt 80 cm breit. 2 Auszüge aus für Kaffee-maschine, Flaschenkühler. Statt 20000 Fr. bei Barzahlung 10000 Fr.

Dr. Müller, Albisriederstrasse 16, Zürich 3, Telefon (051) 52 73 (Kino Albi).

Deutscher, 22 Jahre alt, sucht auf 1. November oder früher Stelle als

Empfangssekretär oder Büropraktikant

Bereits in der Reception und im Bureau tätig gewesen. Deutsch, Englisch in Wort und Schrift, gute Französischkenntnisse. Auslandsfahrten. Offerten unter Chiffre EB 2436 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Libanais, 24 ans, Abitur, cherche place comme

aide-réception

dans bonne maison, libre de suite, pratique au Shepherd's Hotel, Le Cairo. Langues: français, anglais, allemand. Francis Chamma, Schwarzwaldstrasse 198 E, Freiburg im Breisgau (Deutschland).

Restaurantstühle

ab Lager. 5 Jahre Garantie.



Mod. Nr. 600 Fr. 29.- Buchen hell u. nussbaumfarbig. Weitere günstige Modelle. Tische direkt ab Fabrik 3466

KEUSCH & SOHN

Boswil/AG (057) 74284

Verlangen Sie unseren Katalog

Pommes de terre

de consommation à vendre. Très bonnes pour frites Urgent. 28 frs les 100 kg. Marcel Junod, Missy gris Payerne VD, Tel. (037) 67200.

Argentül

für Ihr Silber bewährt und unerreich



Auch Ihr Personal schätzt ARGENTYL, arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42, Tel. (051) 28 60 11

Der Kauf von Argentül sichert Ihnen die Vorteile unseres Kundendienstes

Deutsche

Serviererin

24 Jahre alt, sucht Stelle für die kommende Saison, auch Jahresstelle angeht. Englische Sprachkenntnisse vorhanden. Angebote an Frl. Maria Halbach, Schlosshotel Linderhof, 8103 Oberarmenegg (Deutschland).

21jähriger Koch, Deutscher, sucht Stelle als

Entremetier

oder

Garde-manger

auf 15. Oktober. Offerten unter Chiffre EG 2306 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener, fachkundiger Schweizer, 24jährig, vier Sprachen, sucht Stelle als

Restaurationskellner

oder

Chef de rang

Frei ab 1. Nov. Offerten an Willy Schmucker, Sägo, Ringenberg BE, Telefon (036) 231 04.

5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absonder-der-Ausschluss verschlossen, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preislisten gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr. Aadr. Ort

Hotel

mit 40 Betten mit oder ohne Campingplatz zu verkaufen. Zuschriften unter Chiffre PX 43444 L an Publicitas Lausanne.

Demoiselle allemande, parlant anglais et français, cherche place de préférence en Suisse romande (station d'hiver) comme

réceptionniste ou aide-secrétaire

Connaissance de tous travaux de bureau. Libre de suite. Faire offres sous chiffre FH 17367 L à Publicitas Lausanne.

28jähriger Kaufmann (Schweizer) sucht Stelle für

Empfang Reception Büro oder als Nachtportier

in Winterkurort. A. Weikler, Klosterzelgstr. 33, Windisch AG, Telefon (056) 4 08 96.

Autrichienne 23 ans, parlant français et anglais, cherche place comme

secrétaire

de réception pour novembre ou date à convenir, de préférence Genève ou Lausanne. Ecrire sous chiffre P 14151 S à Publicitas Sion.

Italiener, 21jährig, 3 Jahre Hotelfachschule, Kenntnisse der National-Registrierkasse. Sprachen: Italienisch, Französisch, Deutsch, Englisch, sucht passende Stelle in

Logen- oder Receptionsdienst

Gute Zeugnisse sowie Referenzen aus Italien, Deutschland, Schweiz, England. Eintritt sofort oder nach Übermittlung. Offerten erbeten an Antonio Alvera, Hydro Hotel, Bowness on Windermere, Westmorland (England).

Zwei Freundinnen, 25 Jahre alt, sehr gut präsentierend, suchen für die Winterzeit gemeinsamen Arbeitsplatz in nur gutem Hotel als

Sekretärinnen

(Réception bevorzugt). Sehr gute Referenzen. Sprachen: Englisch, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift. Offerten an E. Rosewicz, 8059 Notzing, Kreis Erding (Deutschland).

B MIX ar KURS

der Barfachschule KALTENBACH für Damen und Herren. Kursbeginn 5. November

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

Portier gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht auf Winter-saison 1962/63 Stelle als

Etagen-portier

Offerten unter Chiffre EP 2309 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aufgeweckter Jüngling mit Sekundarschulbildung sucht

Koch-lehrstelle

auf Frühling 1963 in gutgehenden Betrieb. Anmeldungen an P. Schöni-Baumgartner, Buchhalter, Mätteli, Sumiswald BE.

Junge Deutsche, Handels- und Hotelfachschulbesuch, sucht als Aide-Sekretärin gearbeitet, Englischkenntnisse, sucht zum Erlernen der franz. Sprache Winter-saison- oder Jahresstelle in der franz. Schweiz als

Hotelpraktikantin oder Aide-Sekretärin

Offerten an Margta Horn, Unterstrasse 14, 6313 Hornberg (Deutschland).

25jährige Schweizerin vom Hotelfach, mit Praxis, sucht Stelle als

Empfangs-Sekretärin

für Saison oder evtl. in Jahres-betrieb. Eintritt nach Sommer-saison, 1. Dezember. Offerten mit ausführlichen Unterlagen und Gehaltsan-gaben bitte unter Chiffre ES 2407 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärin

sucht Jahresstelle. Sprachkenntnisse, längere Praxis in versch. Betrieben. Offerten unter Chiffre JH 2406 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

capable, 26 ans, cherche place d'hiver ou à l'année comme

cuisinier seul

dans hôtel avec clientèle gourmande. Adr.: Liefbrig Emile, Beaufort (Luxembourg).

KOCH

26 Jahre alt, sucht für Zwischen-saison Stelle als

Chef-Saucier

oder

Chef de cuisine

Zwischen-saison 15. Okt. bis 15. Dez. Beste Referenzen. Nettogehaltsangebote. Offerten an Joachim Dohmann, Klausberg 14, Göttingen (Deutschland).

Zwei Freundinnen suchen Winter-saisonstellen, bevorzugt Arosa, evtl. St. Moritz. Die eine als

Küchenmädchen

die andere als

Zimmermädchen

evtl. Mithilfe am Buffet.

Haben Vorkenntnisse. Eintritt ab 1. November. Offerten unter Chiffre KZ 2404 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels und Restaurants

Wir liquidieren ab Mitte Oktober zu stark reduzierten Preisen. Grössere Posten

Gartenstühle

stapelbar sowie

Gartentische

klappbar in diversen Farben.

Bitte Offerte verlangen.

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

Beherrsche Englisch, Französisch, Italienisch, Deutsch. Abitur, Diplom Hotelfachschule Bad Reichenhall, Service in England, Küchenpraxis in Frankreich, Reception in der Schweiz und Berlin, gebürtiger Westberliner, Alter 24 Jahre, ledig.

Suche kurzfristig entwicklungs-fähige Tätige als

Empfangschef oder Direktionsassistent

in einem erstklassigen Hause im In- oder Ausland. Zuschriften erbeten unter Kennziffer Z. R. 2877 an Annoncen-Expedition Hans Kegel, 1 Berlin-West 31, Nikolsburger Strasse 10.

Junges Fräulein sucht Stelle auf

Reisebüro

Gelernte Telegrafistin, Englisch, Französisch u. Deutsch sprechen. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre OFA 4556 Zg an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

Junger

Koch

(Gardemanger) im dritten

Gefährtenjahr, sucht Stelle für die Winter-saison. Offerten unter Chiffre KO 2376 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Koch-Lehrstelle

für 16jährigen Burschen auf Frühling 1963. 1 Jahr Welchland. Zentral- oder Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre F 2103 Gg an Publicitas Gossau SG.

Couple italien (Torinese) e collega cherchent places comme

Etagenportier et 2 femmes de chambre

pour saison d'hiver ou à l'année. Offres à Mario Curatello, Trivero Piana (Ver-celli, Italia).

Tüchtige, sprachkundige

Restaurationsstocher

sucht Stelle als

Aushilfe

von zirka Ende Oktober bis Ende November, evtl. auch für Buffet. Offerten unter Chiffre RT 2371 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Köchin

23 Jahre alt, in allen Sparten der Hotelfache perfekt, sucht neuen Wirkungskreis. Nur beste Referenzen. Als Gardemangere bevorzugt. Zwischen-saisonstelle vom 1. Nov. bis 15. Dez. Winter-saisonstelle. Angebote mit Nettogehaltsangaben erbeten an Monika Toppach, Grand Hotel Victoria, Kandersteg (B.O.)

Koch-Lehrstelle

gesucht

von 16jährigem, fleinkem, intelligentem Jungling, wenn möglich in Hotel der westlichen Schweiz. Ist im Wirt-fach aufgewachsen und hat gute Kenntnisse. Offerten an Familie Buchmüller-Kunz, Restaurant Sternen, Klotten ZH.

Zu verpachten in Thuisis

an der zukunftsreichen Bernhards-Nationalstrasse auf 1. April 1963 das bestbekannte

Gasthaus Hotel Adler

Sehr gutes, entwicklungs-fähiges Geschäft. (Ertl. mit Vorkaufrecht.) Bestausgewiesene, tüchtige Selbstinteressenten belien Offerte einzureichen an Postfach 19483, Thuisis GR.

Aus über 35jährigem Familienbesitz wird in be-knownner Ortschaft der Inner-schweiz, im Zentrum des Ortes und an internat. Passstrasse gelegen

Hotel-Restaurant

mit etwa 25 Fremdenzimmern, fast ausschliesslich modern eingerichtet, mit 6 Kalt- und Warmwasser, einem reichhaltigen Inventar und Zubehör, an seriösen Käufer abgetreten. Sehr interessante Existenz für Hoteliersfamilie, Restaurateur, Küchenchef usw.

Interessenten mit entsprechendem Kapital wollen sich melden unter Chiffre OFA 4547 Zx Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22. (Diskretion gegen-sätzlich verlangt und zugesichert.)

Zu pachten gesucht: in guter Verkehrs-lage der Ostschweiz, mittelfrösser

Hotel- und Restaurationsbetrieb

mit nachweisbar guten Umsätzen, neuzeitlich eingerichtet. Offerten unter Chiffre ZP 2410 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten in Neubau im Zentrum von Lugano

HOTEL

60-80 Betten

Bezugsbereit per Monat März 1963. Offerten an Chiffre C 11956 Publicitas Lugano.

Deutsche, 28jährig, erfahrene

Hotelsekretärin

sucht Stelle für die Winter-saison. Engl. u. Franz. in Wort und Schrift. Italienischkenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre DH 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger

Saal-Commis

Zsprachig, sucht sofort Stelle in Hotel. Franz. Schweiz bevorzugt. Alois Zozin, Laurinstrasse 73, Meran (Italien).

Welches Hotel sucht für Monat November zwecks Aushilfe oder Vertretung

SEKRETÄRIN?

Deutsche, 26 Jahre alt, gutausgewiesene, 4 Jahre Praxis, perfekt in Journal, Kansas, Korrespondenz sowie allen an-fälligen Bureauarbeiten. Engl. und Franz. in Wort und Schrift. Zuschriften an Inge Balland, Hotel Schützen, Rhein-felden AG.

Advertisement for firoodor Luftverbesserer, featuring the brand name in large letters and contact information for Dr. R. Maag AG Dielsdorf.

Gautausgewiesene
GERANTIN
 sucht neuen Wirkungskreis in Restaurant, Zweiggeschäft oder Tea-Room. Nur Stadt Bern oder nähere Umgebung. Spezielle Erfahrung in Küche, Service und Personalmanagement. Fähigkeitsausweis vorhanden. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre GG 2393 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER
 seriöser Herr, frei und unabhängig, mit eigener grosser, int. Kundschaft, wünscht sich in grösserem Hotel an idealen Kurort in der Schweiz, zugleich als
Mitarbeiter
 zu betätigen (evtl. mit Beteiligung). Haus mit Ganzjahresbetrieb. Offerten unter Chiffre J 125341 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Concierge-Concierge de nuit
 Suisse, 38 ans, 4 langues, bons certificats et références, cherche place en Suisse romande (préférence Genève-Lausanne). Libre dès 1er novembre. Eventuellement saison d'hiver. Ecrire sous chiffre CO 2375 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2 ou téléphoner au (022) 33 90 51.

Jeune couple d'hôteliers possédant affaire saisonnière en Alsace
cherche poste de confiance pour second patron
 Libre dès 1er novembre au 15 mars. Offres sous chiffre CS 2394 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gutausgebildete
Serviererin
 sucht für die kommende Wintersaison 1962/63, Eintritt 1. Dezember, Anstellung in einem guten Hotel-Restaurant in Zermatt. Zuschriften bitte an Fiedli Sprangler, bei Mercerie Fugliater, Webergasse 10, Rapperswil SG.

Chef-Pâtissier
 In- und Ausländerfahrung, 27jährig, sucht Jahresstelle in einem Erstklassenhaus, auf 1. November oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten an L. Leutenegger, Rickenbach bei Wl TG.

Junges Hotelier-Ehepaar (Mann Küchenchef, Frau Kenntnisse im Bureau, Service und Buffet) suchen Stelle als

GERANT
 Gewünscht wird gutes Speiserestaurant oder Mittelklassenhotel. Offerten unter Chiffre GE 2429 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für unseren deutschen Jungkoch Stelle für die Wintersaison als

Commis de cuisine
 in gutem Haus. Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel Ritschard und Villa Savoy, Lugano-Paradiso.

Saalkellner
 Italiener, 21 Jahre alt, sucht Stelle. Gute Zeugnisse. Offerten an Giuseppe Spagnolo, Chalet Poly Travel, Seeburg-Luzern.

Deutsche, 25 Jahre, schon 1 Jahr in der Schweiz gearbeitet, sucht Stelle als
Hotelsekretärin
 für die kommende Wintersaison (evtl. Jahresstelle). Deutsch, Engl., Franz. in Wort und Schrift. Italienischkenntnisse. Bevorzugt Kt. Graubünden. Zuschriften bitte unter Chiffre HO 2305 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige
Sekretärin
 Schweizerin, sucht Wintersaisonstelle in mittleren Hotelbetrieb per 1. oder 15. Dezember. Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, Handelsdiplom, mehrjährige Büropraxis, 2 Haushaltheftjahre, absolvierter Servierkurs. Offerten erbeten unter Chiffre ZR 1915 an Mousse-Annoncen, Zürich 23.

Schweizerin, 29jährig, Handelschulbildung, Erfahrung in Erstklassenhäusern, Sprachig, Aufenthalt in Übersee, sucht selbständige, interessante Stelle als
Directrice evtl. Aide-Patron
 Bergkurort, auch franz. oder ital. Schweiz, bevorzugt. Saison- oder Jahresstelle. Zuschriften erbeten unter Chiffre DP 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, selbständige
Hotelsekretärin
 (Schweizerin), sucht auf 1. Dezember Saisonstelle. Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch in Wort und Schrift (Auslandaufenthalte). Offerten unter Chiffre JS 2304 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel
 suisse, 25 ans, 4 langues, cherche place à Lausanne ou région lémanique. Date d'entrée à convenir. Offres sous chiffre MH 2038 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Direktion
Hotelier-Ehepaar
 mit exakt. Referenzen, Sprach- und Fachkenntnissen, Fähigkeitsausweis, grosser Erfahrung in allen Sparten,
sucht selbständigen Posten
 Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre HE 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Busco empleo en hotel en America del Sur o America Central
despacho o recepción
 Soy Suizo 25 años, tengo el diploma de la Escuela de Hoteleros de Lausanne, hablo y escribo inglés, francés y alemán y buenos conocimientos de español e italiano. Ofertas bajo chiffre DR 2130, Hotel-Revue, Basilea (Suiza).

KOCH
 23 Jahre alt, selbständiger Arbeiter, und **SERVIERTOCHTER**
 23 Jahre alt, Deutsche,
 suchen Stellen ab 20. Oktober. Referenzen vorhanden. Angebote an Volker Mayer, Bahnhofstrasse 10, 631 Grünberg, Hessen (Deutschland).

Suche für kommenden Winter für meine Assistentin (21 Jahr, viersprachig, aus Bozen) Tätigkeit im **EMPfang**
 eines guten Hotels mit überwiegend französischem und englischen Gästen. Dieselbe arbeitet selbständig im Empfang auf meinem grossen und modernen Campingplatz (7 1/2 Ausländer). Ich kann sie bestens empfehlen. Rückfragen an H. Blenck, Campingplatz München-Obermerzing (Deutschland).

Barmaid
 sprachenkundig, mit vielseitiger Praxis, sucht Stelle für Wintersaison.
 Trudi Kräuchi, Cabaret Mocambo, Bern.

Deutscher und Österreicherin, 21- und 28jährig, mit guten Fach- und Sprachkenntnissen (Engl., Franz., Deutsch) und mehrjähriger Hotelpraxis, suchen Stellen als
Barman und -maid
 in bekanntem Winterkurort. Offerten unter Chiffre BB 2432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
 für Wintersaison frei.
 Junge Schweizerin sucht Wintersaisonstelle an Bar. Perfekt Französisch und Englisch sprechend. Müste angeleitet werden. Offerten durch Telefon (051) 42 38 61.

Possédant grande patente cherche
gérance ou direction
 Hôtel ou Café-Restaurant. (Ev. couple.) Ecrire sous chiffre OFA 10445 L à Orell Füssli-Annonces, Lausanne.

Secrétaire
 cherche place dès le 1er février 1963 à Genève pour se perfectionner dans la langue française. Je suis allemande avec notions d'anglais. Offres sous chiffre 45241 Publicitas Locarno.

Chef de cuisine
 36 ans, premières références, cherche place à l'annexe ou saison. Faire offres sous chiffre SA 2997 J aux Annonces Suisses S. A. «ASSA», Bienne.

Deutscher
Commis de rang
 18 Jahre alt, mit dreijähriger Lehrzeit und guten Zeugnissen, sucht sofort eine Stelle in erstklassigem Restaurant. Zuschriften erbeten an Helmut Schmid, Gaststätte und Fremdenheim Schmid, München-Lochhausen (Deutschland).

2 deutsche
KÖCHE
 wenn 4 Jahren in der Schweiz tätig, suchen Winterstellen. Wenn möglich im gleichen Haus oder Ort. Referenzen vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre DK 2385 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hölländerin, 24 Jahre, z. Zt. in Düsseldorf tätig, sucht Stelle als
Bardame
 (evtl. auch als Serviererin) für Wintersaison. Ines Koojman, Corneliustrasse 14, bei Kopliov, Düsseldorf.

Wir suchen Stellen als
Koch-Saucier
 schon mehrere Saisons in der Schweiz und Frankreich tätig gewesen. Gleichzeitig für **Kollegen Stelle im Haus**. In sämtlichen praktischen Fächern des Hotelfachs bewandert. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Etl. Angebote an Fritz Mandl, Kellinghausstrasse 6 (bei Schulz), 43 Essen-Kray (Deutschland).

Dipl. Sportinstructor
 sucht Engagement in Erstklasshotel (Skilehrer, Gymnastik, «Yoga», Schiltschuh, Carving, Massage). Offerten unter Chiffre T 19317 Z an Publicitas Zürich 1.

Restaurations-tochter
 sucht Stelle für Wintersaison in Hotel (Speiservice). Gute Referenzen. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten unter Chiffre T 19317 Z an Publicitas Zürich.

19jähriger österreichischer
Jungkoch
 im 3. Gehilfenjahr, bisher nur in guten Häusern gearbeitet, sucht zwecks Erlernung der franz. Sprache Stelle in der franz. Schweiz ab 1. Dez. 1962. Walter Fink, Schlosshotel Linderhof bei Oberammergau / Bayern (Deutschland).

Wegen Auflösung eines grösseren Hotelbetriebes in Baden (Deutschland) suchen wir neue Stellen (nicht im selben Hause) als

Geschäftsführer Empfangsportier Nachtportier
 zum 1. November oder später, auch nur in Saisonbetrieb. Offerten an Postfach 731, Lörrach, Baden (D'land).

Tüchtiger und sparsamer
Alleinkoch-Küchenchef
 mittleren Alters sucht Stelle auf 1. Dezember. Ehefrau würde daselbst Buffetdienst versehen. Offerten unter Chiffre TA 2302 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de la Poste, Verbier
 cherche pour la saison d'hiver:
 gouvernante
 garçons de salle
 serveuses
 commis de cuisine
 garçons de cuisine
 apprenti cuisinier
 filles de cuisine
 filles d'office
 femme de chambre
 lingère
 laveur ou laveuse
 Faire offres écrites avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

Hotel Acker, Wildhaus
 sucht in Saison- oder Jahresstellen:
Commis de cuisine
Restaurations-tochter
Saalkocher
Saalkellner
Zimmermädchen
Buffetochter
Küchenmädchen
Küchenburschen
 Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle
Barmaid
 Sehr guter Verdienst bei kurzer Arbeitszeit. Offerten mit Bild an H. Vogt, Hotel Burgunderhalle, Grenchen SO.

Gesucht sprachenkundige
Tochter für den Service
 in Confiserie-Tea-Room, nur Tagessbetrieb. Wintersaison, guter Verdienst. Offerten mit Photo an Confiserie Krauer, Fries-Waldhaus.
 Gesucht tüchtige

Buffet-tochter
 Gute Gelegenheit, sich in der franz. Sprache weiter auszubilden. Offerten mit Lohnanspruch an Restaurant du Jura, Neuchâtel. Telefon (038) 5 14 10.
 Gesucht tüchtige

Tochter
 für Zimmer und Calandre, gute Gelegenheit, sich in der franz. Sprache weiter auszubilden. Offerten mit Lohnanspruch an Restaurant du Jura, Neuchâtel. Telefon (038) 5 14 10.
 Gesucht tüchtige

Servier-tochter
 Gute Gelegenheit, sich in der franz. Sprache weiter auszubilden. Zimmer im Hause. Restaurant du Jura, Neuchâtel. Tel. (038) 5 14 10.
 Gesucht

tüchtige Köchin
 Guter Lohn, eigenes Zimmer, Café-Konditorin Ad. Spörri, Schulstr. 46, Zürich 11/50. Telefon (051) 46 85 51.
Hotel Bellevue Wollerau
 Wir suchen einen fachlich gutausgewiesenen

KOCH
 zu guten Bedingungen. Hotel Bellevue, Wollerau
 Offerten von Vermittlungsbüro unter Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.


HOTEL AARAUERHOF, AARAU
 sucht ein sauberes, freundliches
Zimmermädchen
 (evtl. zum Anlernen). Sie finden hier einen Posten, den Sie selbst versehen können mit einem guten Lohn und angenehmer Arbeitszeit.
 A. Schmidt, Telefon (064) 2 39 71.

Gesucht
Sekretärin
 (Stütze des Patrons)
 Sprachenkundig, Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Offerten an Hotel-Restaurant Waldhaus, Birsfelden BL. Telefon (061) 41 29 30.

Nach Arosa gesucht:
Restaurationsstöchter (sprachenkundig)
Saalkocherinnen sowie
Buffetochter
 Offerten an Hotel Hold, Arosa.

Gesucht nach Firms-Waldhaus für die Dauer der Wintersaison:
Barmaid
2 Serviertöchter
Buffetochter
 Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Tea-Room Dancing Bambi, Firms-Waldhaus GR. Telefon (081) 4 14 47.

Gesucht auf Anfang November oder nach Übereinkunft (Herr oder Fraulein; Jahresstelle)
Aide du patron-Chef de service
 Offerten mit Zeugnisausschnitten und Gehaltsansprüchen an Pius Weber, Hotel Wysses Rossi, Schwyz. Telefon (043) 3 19 22.


MOTEL Modernes Motel bei Luzern
 sucht nach Übereinkunft fachkundige, freundliche
Restaurationsstochter
 Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo erbeten an A. Konrad, Motel-Restaurant Luzern-Süd, Krzens LU.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:
Commis de rang
Servierpraktikant(in)
 für unser Spezialitätenrestaurant.
 Offerten an Hotel Bären, Langenthal BE.

On cherche de suite
jeune commis de cuisine
 Place à l'année. Bon salaire. Faire offres à l'Hôtel Kluser, Martigny-Ville VS.

Restaurant Rössli Kehrsatz bei Bern
 sucht in Jahresstelle
Restaurationsstochter
 Eintritt nach Übereinkunft, sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Zeugniskopien an Frau J. Baumann. Telefon (031) 54 31 22.

Park-Hotel, Pontresina

(Engadin)

sucht für kommenden Winter noch folgendes Personal:

Hallenchef-Barman
Commis Entremetier
Etagenportier
Chasseur
Personalköchin
Kaffeeköchin
Glätterin

Offerten an E. Hofer, Dir.



Wir suchen
auf 15. Oktober tüchtige

Buffetdame

(Tochter oder Bursche wird angelernt). Bei Eignung Dauerstelle in modernem Jahresbetrieb. Auf anfangs November suchen wir in Jahresstellung

Praktikantin

für Kontrolle und Receptionsablösung. Auf Herbst 1962 wird in unserer modernen Hotelküche eine

Kochlehrstelle frei

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Armin Strässle, Derby Hotel, Wil SG.

Gesucht auf Wintersaison 1962/63:

Etagenportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Tournante
Hausbursche

(Ablösung in Küche und Etage)

Offerten mit Angabe von Sprachkenntnissen, Zeugniskopien und Lohnanspruch erbeten an Hotel Savretta, Arosa.

Buffet de la Gare, Neuchâtel

sucht:

I. Buffetdame
Buffettöchter
Koch-Lehrling

Offerten an H. Vock, Telefon (038) 5 48 53.

Hôtel Alpina et Savoy Crans-sur-Sierre

cherche pour les saisons d'hiver et d'été:

gouvernante d'étage pâtissier

Faire offres avec copie de certificats et photo à la Direction.

Grossrestaurant in Zürich

sucht in Jahresstelle tüchtige

Buffetdame

Zimmer vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an K. Steffen, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz 2, Zürich 1. Telefon (051) 23 37 40.

Gesucht

tüchtige, sprachkundige

Restaurationstochter Praktikant

für Bureau und Mithilfe im Service

Eintritt nach Übereinkunft. Zimmer im Hause. Offerten an Jean Stilli, Dir., Hotel-Restaurant «Du Parc», Baden bei Zürich. Tel. (056) 2 53 53.

Erstklasshotel in Davos

sucht für Wintersaison

Anfangs-Nachtportier Commis-Pâtissier

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre D5 2317 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels Belvédère und Post Bad Scuol-Tarasp-Vulpera

sucht:

Warenkontrolleur-Kellermeister
Chef-Saucier
Chef-Pâtissier
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Chasseur
Demi-chef
Glätterin

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Photo und Lohnansprüchen an Dir. Hugo Ferr, Hotels Belvédère und Post AG, Scuol-Tarasp-Vulpera, erbeten.

Gesucht

nach Übereinkunft tüchtige, selbständige

Chefköchin oder Koch

in Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Fam. Sepp Immoos, Hotel Alpstübli, Stoss SZ.

Hotel Furka, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Zimmermädchen
Saaltöchter
Portier
Lingère
Küchenbursche
und
Küchenmädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo sowie Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Furka, Arosa.

Hotel de montagne cherche

chef de cuisine

pouvant travailler sans brigade pour les saisons d'hiver, pâques et été. Faire offres détaillées sous chiffre CH 2377 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Posthotel, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Buffettöchter
Officemädchen
Küchenmädchen
Chasseur

Offerten an H. J. Hobi, Dir.

Gesucht

für sofort oder nach Übereinkunft in modernen Tea-Room nach Basel

jüngere, freundliche

Serviertöchter

Offerten erbeten an Café Komödie, Basel. Telefon (061) 24 55 40.

Gesucht nette, ehrliche

BARMAID

evtl. Anfängerin

die Service-Ablösung machen würde. Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Adler, Murten, Telefon (037) 7 21 34.

Buffet de la Gare Genève-Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

dames de buffet
aides de buffet
dames de buffet
pour Buffet-Express sur le quai

chef d'office

expérimenté, capable de diriger une grosse brigade

caviste

aide caviste

Faire offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire au Bureau du personnel.

Hotel Post Riv'alta, Silvaplana

sucht für kommende Wintersaison:

Anfangssekretärin (sofort)
Restaurationstochter
Zimmermädchen
Portier
Hausbursche
Officemädchen
Lingiermädchen
Maschinenwäscherin
Hausmädchen

Offerten erbeten an Charles Knell.



HOTEL AARAUERHOF AARAU

sucht eine erfahrene

Lingerie-Gouvernante

gesetzten Alters, in guteingerichtete Lingerie. Frau Schmidt, Telefon (064) 2 39 71.

Gesucht

für das Bergrestaurant und Pension Sonnenberg:

Serviertochter Hausmädchen

Offerten an Hotel Jungfrau, Mürren.

Portier de nuit (remplaçant)

cherché pour 3 semaines environ, entrée prochaine et

chasseur

parlant langues, à l'année, entrée à convenir. Faire offres: Direction

HOTEL EXCELSIOR, MONTREUX

Gesucht

mit Eintritt auf Ende Oktober / Anfang November: tüchtige, sprachkundige

Saal- und Restaurationstochter Anfangs-Saaltöchter

Offerten mit Photographie und Zeugnisausschnitten sind erbeten an Hotel Beau-Rivage, Nyon VD.

Villars-sur-Ollon

Hotel-Restaurant des Deux-Gares cherche

cuisinier commis de cuisine

Téléphone (025) 3 21 96.

Gesucht

per sofort in mittleres Passantenhotel

junge, selbständige

Köchin

Jahresstelle, guter Lohn und geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Adler, Reichenau. Telefon (081) 4 71 71.

Gesucht

für lange Wintersaison:

Zimmermädchen
Anfangs-Serviertochter
für Saal und Restaurant
Portier-Hausbursche
Anfangsbarmaid

Offerten mit Lohnangaben und Photo erbeten unter Chiffre GR 2347 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen zwei Freundinnen

(auch Deutsch sprechende Ausländerinnen kommen in Frage), welche sich für eine praktische

Bar-Lehre

interessieren. Keine besonderen Kenntnisse erforderlich. Dasselbe intelligenten, gut präsentierenden

Burschen

als Garderobier und zur Mithilfe im Keller. Offerten an Cabaret Cacadou, Luzern.

Nach Wildhaus, Hotel Hirschen

für Wintersaison gesucht:

Koch-Entremetier (Eintritt evtl. früher)
Koch-Tournant
Saaltöchter
Saalpraktikantin
Hausbursche-Portier
Zimmermädchen

Schriftliche Offerten mit Zeugnis- und Photobeilage erbeten höflich: Gebr. A. und R. Walt, Telefon (074) 7 42 91.

Neues Hotel Griching, Leukerbad

sucht:

Bureaupraktikantin

(sofort)

Serviertochter

für Bar (15. Dezember)

2 Serviertöchter

für Speisesaal (15. Dezember)

Zimmermädchen

(15. Dezember)

Offerten mit Photo und Zeugniskopien an die Direktion. Telefon (027) 5 24 27.

Gesucht

Kochpraktikant Buffetlehrtöchter

Beides sehr interessante Stellen (Halbjahreskurs). Sich wenden an Telefon (031) 65 50 21.

Gesucht

per sofort in Jahresstelle

Serviertochter

für Sporthotel, Oberwald VS. Karl Hischer, Telefon (028) 8 21 28.

Hotel Blümlisalp, Kandersteg

sucht für Wintersaison

Köchin oder Jungkoch

Gut eingerichtete Küche. Offerten an David Wandfluh-Berger, Hotel Blümlisalp, Kandersteg, Telefon (033) 9 62 44 oder 9 62 68.

Le Montreux Palace Hôtel

cherche de suite ou date à convenir

gouvernante d'économat

expérimentée

Faire offres à la Direction.

Gesucht

sprachkundige, tüchtige

Restaurationstochter

in Spezialitätenrestaurant. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an E. Siegrist, Zunfthaus Zur Zimmerleuten, Limmatquai 40, Zürich 1. Telefon (051) 34 08 34.

Gesucht

zu sofortigem Eintritt, evtl. nach Übereinkunft

tüchtiger

Entremetier

in Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisausschnitten und Bild an Bahnhofbuffet Chur.

Gesucht für Wintersaison:

Buffetdame
Buffettöchter (auch Anfängerin)
3 Restaurationstöchter
Küchenmädchen (mit Kochkenntnissen, neben Chef)
2 Officemädchen

Bitte sich melden bei Familie J. Rest-Graber, Restaurant Eisstation, Davos-Platz. Telefon (083) 3 57 41.

Gesucht auf 15. Oktober:

Serviertochter (oder Kellner)
Zimmermädchen
Officetochter
Hausbursche-Portier
Küchenbursche

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

Stellen-Anzeiger Nr. 41
Moniteur du personnel

Offene Stellen
Emplois vacants

Demandé pour saison d'hiver (si désiré aussi pour l'été 1983) une secrétaire-à domicile...
Langues nécessaires: allemand et français (écrit et parlé)...

Offene Stellen
Emplois vacants

TARIF Mitglieder Nichtmitglieder
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen...
Jede unterbrochene Wiederholung...

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passfoto und 40 Rp. Briefmarken...
Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non-collés...

Jahresstellen
Places à l'année - Posti annuali

- 3664 Sekretärin, sprk., Serviertochter, sof., Passantenhotel, Basel
3665 Küchenbursche, 1. November, Küchenmädchen, Tochter für Buffet und Bar, 15. Oktober, Hotel-Restaurant, Basel

Gesucht ins Berner Oberland, baustellungswesener Koch neben Chef (zentrale Küche)...

Stellengesuche
Demandes de places
Bureau und Reception

D. Deutscher, alleinstehend, geseteten Alters, vielgereist, in Hotel- und Gaststättenbetrieben gearbeitet...

Holländerin, 30jährig, sucht Stelle als Sekretärin oder Receptionistin für Winterraison...

Salle und Restaurant
Saaltochter, junge, sucht Stelle für Winterraison...

Etage und Lingerie
Lingerie-grosserant suchst Jahresstelle ab 15. Oktober...

Zimmermädchen, Schweizerin mit guten Referenzen, Deutsch, Französisch sprechend...

Loge, Lift und Omnibus
Portier-Conducteur oder Alleinportier sucht Engagement für Saison...

Divers
Chef-Koch und Serviertochter (Ehefrau), beide sprachkundig...

Stellengesuche
Demandes de places

Table with columns: TARIF, Schweiz, Ausland. Includes 'Erstmalige Insertion' and 'Wiederholung' rates.

3683 Gardemanger, Saucier, Küchenbursche, sof., Restaurant, Basel

3684 Commis de cuisine oder Chef de partie, sof., Bahnhofstrasse, Aargau

3685 Zimmermädchen oder Angängerin, sof., 50 B., Aargau

3686 Nachportier, Buffettochter, evtl. Angängerin, sof., Küchenchef, 1. November, 50 B., Bern

3687 Commis de rang, sof., Restaurant, Kt. Bern

3688 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Badoort, Aargau

3689 Commis de cuisine, Anfangsputztochter, Küchen-Offenbursche oder -mädchen, sof., Restaurant, Bern

3690 Lingerie-mädchen, sof., Erstkassierin, Kt. St. Gallen

3691 Commis de cuisine oder Hilfskoch, sof., Restaurant, Bern

3692 Küchenbursche, sof., 50 B., B.O.

3693 Telefonistin (In), Chasseur, sof., Erstkassierin, Bern

3694 Aide-Directrice oder Econatm-gouvernante (Mithilfe im Büro), Casserolle-Küchenbursche, sof., 90 B., Badoort, Aargau

3695 Chef de partie, sof., Restaurant, Bern

3696 Anfangsaaltochter, sof., 60 B., Badoort, Aargau

3697 Zimmermädchen, 1. November, Erstkassierin, Badoort, Aargau

3698 Serviertochter, Englisch, Französisch sprechend, sof., Restaurant, Aargau

3699 Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn

3700 Kellner, sof., 70 B., B.O.

3701 Gouvernante, sof., Grossrestaurant, Basel

3702 Hausmädchen, sof., 40 B., Berner Jura

3727 Chef de réception, Chasseur-Tourant, Journalführer (In), Commis-Pâtissier, sof., Sekretärin, Econatm-gouvernante...

3728 Nachportier, Offenebursche, Hilfs-gouvernante, sof. oder 30 B., Luzern

3729 Chef de Réception, sof., 100 B., Genfersee

3730 Oberkellner, Barmaid, Sekretärin, sof., 130 B., Lago Maggiore

3731 Sekretärin (In), sprk., Telefonist-Hilfs-coch, II. Oberkellner, Zimmermädchen, Privatzimmermädchen...

3732 Commis de cuisine, sof., 30 B., Luzern

3733 Chef de rang, Commis de rang, Lingère-Gläterin oder Lingerie-mädchen, Buffetdame oder -tochter, n. U., 40 B., N. Fribourg

3734 Anfangskellner, Chef de partie-Restaurateur, n. U., 140 B., Genfersee

3735 Küchenbursche, sof., 40 B., B.O.

3736 Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Ostschweiz

3737 Buffettochter oder -bursche, sof., kleines Hotel, Nähe Bern

3738 Nachportier, sof., 60 B., Kt. Solothurn

3739 Serviertochter, sof., 30 B., Wallis

3740 Hausbursche, Serviertochter, Commis de cuisine oder Kellner, sof., 100 B., Kt. Neuchâtel

3741 Buffettochter, Sekretärin, Saaltochter, Serviertochter, n. U., 50 B., Zentralschweiz

3742 Etagenportier-Hausbursche, Serviertochter, sof., 30 B., Kt. Aargau

3743 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., Bahnhofbuffet, Luzern

3751 Chef de service (evtl. weiblich), sof., 80 B., Ostschweiz

3752 Serviertochter, sof., 40 B., Viewr

3753 Barmaid, evtl. Angängerin, Anfang November, 50 B., Thunersee

3754 Haus-Küchenbursche, sof., 40 B., Zürichsee

3755 Commis de cuisine, KafEEKöchin, 15. Oktober, Sekretärin, sof., 100 B., Genfersee

3756 Chef de partie, n. U., 110 B., Genfersee

3757 Zimmermädchen, sof., 110 B., Zürich

3758 Lingère-Stopferin, sof., 90 B., Zürich

3759 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., B.O.

3760 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Angestellten-Küchenmädchen, KafEEKöchin, sof., 100 B., Zürich

3761 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Angestellten-Küchenmädchen, Hilfs-gouvernante für Etagen, sof. oder n. U., Erstkassierin, ZÜRICH

Wintersaun-Stellen
Places d'hiver - Posti invernali

3761 Nachportier, Chasseur, Telefonist, Chef de grill-de-rang, Commis, saucier, entremetteur, Chef gardemanger, Chef entremetteur, Grillkoch, Glätterin, KafEEKöchin, I. Sekretärin, 160 B., Graub.

3762 Sekretärin, sof., 30 B., Wallis

3763 Commis de cuisine, sof., 30 B., Wallis

3800 Econatm-gouvernante, Entremetteur, Pâtissier, Commis de cuisine, Wäscherin, Glätterin, Lingère, Serviertochter oder Kellner, Saaltochter, Sekretärin, Portier, Offenebursche, 12. Dezember, 100 B., B.O.

3801 Allein- oder Küchenmädchen, sof., 30 B., Wallis

3802 Saucier, KafEE-Personalköchin evtl. Angängerin, Nachportier-Sportler, sof., 100 B., Eng.

3803 Garderobier-Nachportier, Chef de partie, Bar-Glätterin, Zimmermädchen, 50 B., Eng.

3804 Kassier-Tourant, Warenkontrollier, Oberkellner, Chef-Tourant, Office-Gouvernante, Schlosser, Erstkassier, Eng.

3805 Oberkellner, Küchenchef, Erstkassierin, Eng.

3806 Lingère, Gouvernante (Englisch sprechend), Zimmermädchen, Küchen-Offeneburschen, Konduktur-Chauffeur, Saal-Hallentochter, Saaltochter oder Kellner, Ober-saaltochter, 80 B., B.O.

3807 Zimmermädchen evtl. Angängerin, Serviertochter, Küchen-Hausmädchen, 30 B., Graub.

3808 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Serviertochter, Sekretärin, Lingerie-mädchen, Lingère, Oberkellner, Ober-saaltochter, Saalkellner, Saallichter, 100 B., Toggengau

3809 Commis de cuisine, Küchenbursche oder -mädchen, Offenebursche oder -mädchen, 70 B., B.O.

3810 Concierge-Entremetteur, sof., Zimmermädchen, Office-Küchenbursche, 60 B., B.O.

3811 Koch-Chefstellvertreter, Pâtissier, Personalkoch oder Köchin, KafEE-Köchin, Küchenbursche, Küchenbursche, Näherin-Stopferin, Wäscherin (In), Lingerie-mädchen, Sekretärin evtl. Angängerin (Schweizerin), Weinbatter, Barmaid, Saal-Hallentochter, Kellner, Zimmermädchen, 100 B., B.O.

3812 Saaltochter, Zimmermädchen, Hilfs-gouvernante-Stütze Köchin, sof., 100 B., B.O.

3813 Küchenchef, Ober-saaltochter oder Oberkellner, Saaltochter, Bar-Praktikantin, KafEEKöchin, Hausmädchen, Küchenbursche oder -mädchen, sof., 80 B., B.O.

3814 Chef de partie-Gardemanger, Sekretärin, sprk., 90 B., B.O.

3815 Offeneburschen, Lingerie-mädchen, 70 B., Wallis

3816 Sekretärin (In), sprk., sof., n. U., Chef de réception-Kassier, 90 B., Wallis

3817 Zimmermädchen, Saallichter, Tochter für Zimmer und Saal, Saalkellner, Alleinköchin, 100 B., B.O.

Aushilfsstellen
Remplacements - Aiuti e supplenze

7310 Commis de cuisine, sof., Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn

7311 Serviertochter, Hilfszimmermädchen, Okt. bis Dezember, Restaurant, ZÜRICH

7312 Pâtissier, 15. Oktober, für ca. 2 Monate, Kurhaus, Emmental

7313 Commis de cuisine, sof., 40 B., Ostschweiz

7314 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Bern

7315 Allein-Koch-Chef de partie, Serviertochter, sof., Hotel-Restaurant, Ostschweiz

7316 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Basel

7317 Commis de cuisine, Chef de partie, sof., 30 B., Nähe Bern

7318 Kellner, evtl. Chef de rang, sof. bis 22. Oktober, 90 B., Tessin

7319 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Aargau

7320 Koch, sof., für 5-6 Wochen, mittelgrosser Betrieb, Nähe Basel

7321 Serviertochter, sof., 30 B., Aargau

7322 Hausbursche oder -mädchen, sof., 70 B., B.O.

Hotel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-apres doivent être adressées à:
Hotel-Bureau, 11, rue de Marnand (Place Bal'Air), Lausanne Tel. (021) 25 92 61.

9646 portier, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois

9652 Chef de partie, de suite, grand hôtel, La Léman

9665 femme de chambre, de suite, hôtel moyen, La Léman

9660 dame de buffet, fille de buffet, lingère-pepasseuse, fille KafEE-cuisine, gare à d'office-cuisine à convenir, hôtel moyen, région Fribourg

9665 sommelière expérimentée, de suite, hôtel moyen, Neuchâtel

9680 chef de cuisine, gouvernante economat, de suite, hôtel moyen, Valais

9682 tourante office-cuisine-étage, de suite, hôtel moyen, La Léman

9682 sommelière (si possible suisse), de suite, hôtel moyen, Valais

Hotel St. Gotthard, Zürich
sucht per sofort
Rotisseur
4 Commis de cuisine
Offerten bitte an Hotel St. Gotthard, Zürich, Telephone (051) 23 17 90.

Passantenhotel in Bern
sucht zum Stellenantritt im Herbst:
Serviertochter
Allein-Pâtissier
I.Kellerburschen
(mit Kellerpraxis)
Offerten unter Chiffre PA 2122 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Schweizerhof, Zürich
sucht in Jahresstellen:
KafEEKöchin
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tourante
geseteten Alters

Grand Hotel Regina, Grindelwald
sucht für lange Winterraison und Sommer-saison tüchtigen und gut ausgearbeiteten
Saucier
Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Grand Hotel Europe, Luzern
sucht zu halbjährigem Eintritt in gutbezahlte Jahresstelle
Stopferin
Hausbursche
Offerten sind mit Lohnangabe an die Direktion zu richten.

Gesucht
Sekretärin
für Ferienablösung
Dauer der Ablösung etwa 1 Monat. Stellenantritt nach Übereinkunft, aber baldmöglichst. Offerten sind zu richten an Fritz Echter-Schild, Hotel Continental, Basel.

Park-Hotel, Pontresina
(Engadin)
sucht ab kommender Wintersaison
fach- und sprachkundigen
Oberkellner
Offerten erbeten an E. Hofer, Dir.

Hotel Blümlisalp, Kandersteg
sucht für Wintersaison
Zimmermädchen
(Mithilfe im Service)
Angängerin wird angeleitet. Offerten erbeten an David Wandfluh-Berger, Hotel Blümlisalp, Kandersteg, Telephone (033) 9 62 44 oder 9 62 68.

Etagengouvernante
für Stadthotel gesucht
Offerten unter Chiffre E. C. 2392 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
tüchtiger
Alleinkoch od. Köchin
od. Commis de cuisine
für lange Wintersaison. Sporhotel Sans-Souci, Davos-Dorf.

Grand Hotel Belvedere, Davos-Platz
sucht für kommende Wintersaison
tüchtigen, sprachkundigen
Nachtconcierge
(Schweizer bevorzugt)
Offerten erbeten an Albert Egger, Concierge, Chalet «Sunneschy», Grindelwald.

Gesucht
jüngerer, tüchtiger
Commis de cuisine
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Hotel Weisses Kreuz, Interlaken.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Hotel du Commerce, Basel

sucht auf 1. November 1962 oder nach Übereinkunft:

Zimmerfräulein
Tourante
für Office, Lingerie und Etage
Lingère-Stopferin
Restaurationsstochter
oder **Kellner**
Koch (Ferienablösung für 3 Wochen)

Offerten mit Ansprüchen, Unterlagen, Bild und Eintrittsmöglichkeit an W. und N. Weibel.

Hotel Bristol, Bern

sucht zu baldigem Stellenantritt:

Personalzimmermädchen
Commis de cuisine
Commis de rang

Jahresstellen mit gutem Einkommen. Den Bewerbungen sind Zeugniskopien und Photo beizulegen.

Erstklasshotel Graubünden

sucht für die Wintersaison noch folgendes, bestausgewiesenes Personal:

I. Chef de rang
der in der Sommersaison 1963 zum Oberkellner avancieren könnte
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Commis de bar

im weiteren:

Commis Patissier
Chef Entremetier
3-4 Commis de cuisine
Economatgouvernante
Tourante-Gouvernante
Glätterin
Stopferin

Eintritt ca. Mitte Dezember bei entsprechender Salarierung. Offerten mit Unterlagen und Lohnanspruch erbeten an: Grand Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.

Gesucht

für lange Wintersaison nach Davos tüchtiges, sprachkundiges Hotelpersonal:

Alleinportier
(auch Bahndienst)
Saaltöchter
Zimmermädchen
Officemädchen

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

Gesucht

in Jahresstellen:

Etagenportier
(per 15. November)
Hausbursche
(per sofort)

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion Hotel Engemathof, Zürich 2.

LUGANO

Gesucht

für Jahresstellen in Erstklasshotel:

Chef de réception-Aide-Patron
(Korrespondenz- und sprachkundig)
Kontrollleur(euse)
(für Inneren Betrieb und Bureau mit Praxis und sprachkundig)
Sekretärin-Journalführerin
Economat-Officegouvernante
Hilfsgouvernante
Kaffeeköchin
Chasseur-Tourante
Chasseur
Hotelschreiner

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an Casella postale Nr. 6906, Lugano 1.

Grand Hotel Kronenhof-Bellavista Pontresina

sucht für die Wintersaison:

Küchengouvernante
Officegouvernante
Kontrollleur
Nachtportier (Schweizer)
I. Kaffeeköchin
Restaurationsstochter
für Bündnerstübl
(sprachkundig, à-la-carte-Service)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an L. Gredig-Laporte.

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1962/63:

Chauffeur
Kochlehrling
Bäcker
Office-Gouvernante
Lingerie-Gouvernante
(Jahresstelle)

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Palace Hotel, St. Moritz.

Restaurant, Tea-Room und Confiserie Schuh, Interlaken

sucht zur Wiedereröffnung anfangs/Mitte Dezember:

sprachkundige, versierte

Serviertöchter
Koch oder Köchin
Buffettöchter

(evtl. auch Anfängerin)

sprachkundige talentierte Verkäuferin

Offerten sind erbeten an Familie F. Beutler, Propri.

Sommelières-filles de salle

Hôtel soigné des environs de Neuchâtel sur grand passage, restauration soignée, demande

sommelières-filles de salle

connaissant bien les deux services, place à l'année, gros gain assuré, nourries et logées à l'Hôtel. Entrée le 1er novembre. Offres avec photo et copie de certificats sous chiffre SF 2413 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Badhotel (100 Betten) in Baden bei Zürich
sucht tüchtigen

Chef de partie

in Jahresstelle, welchem Gelegenheit geboten wird, zum

Küchenchef

zu avancieren. Wir bieten zuverlässigem jungem Manne mit angenehmem Charakter Dauerstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Bild, Zeugnisschriften und Gehaltsangaben sind zu richten an A. Friz-Wüger, Bad-Hotel Hirschen, Baden bei Zürich.

Mittleres Erstklasshotel mit gepflegtem Restaurant, im Zentrum der Stadt Zürich, sucht tüchtigen(e), initiativen(e)

Direktor(in) oder Direktions-Ehepaar

zur selbständigen, verantwortungsvollen Leitung des Betriebes. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft.

Bewerber(innen) die fähig sind, einem gut frequentierten Betrieb vorzustehen und sich über ausgedehnte Hotel- und Restaurantpraxis in Erstklasshotels ausweisen können, sind gebeten, die üblichen Berufsunterlagen mit Photo und Referenzangaben zu richten unter Chiffre DD 2338 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

jüngere, aber erfahrene

Etagengouvernante

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Verena-hof, Baden.

Gesucht

für lange Winter- und Sommersaison in Erstklasshaus mit 70 Betten

Alleingouvernante

erfahrene, arbeitsame und nicht allzu junge Person mit guten Charaktereigenschaften

Barmaid

nicht allzu jung, für gediegene Hotel-Bar, sprachgewandt

Kondukteur sprachgewandt, mit Fahrausweis

Chasseur (evtl. Anfänger)

2 Commis de rang

Koch (Aide de cuisine)

Hausbursche-Gärtner (Jahresstelle)

Offerten mit Zeugnisschriften, Gehaltsansprüchen und Photo sind erbeten an Grand Hôtel Alpina, Gstaad, Telephon (030) 941 53.

Gesucht für Jahresstelle

Portier

in Erstklasshotel in Zürich

Schöne 2-Zimmerwohnung könnte zur Verfügung gestellt werden. Sprachkundige Interessenten, welche Freude an einem angenehmen Arbeitsklima haben, richten ihre handschriftliche Offerte mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre PO 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.



cherche

femme de chambre

qualifiée, place à l'année, bonnes références exigées

chasseur-aide portier

sommelier (ère)

pour snack-bar

Faire offres avec références, prétention de salaire et photo à la Direction.

Hotel Sternen, Unterwasser

Da unser Küchenchef auf anfangs Winter ein eigenes Geschäft übernimmt, suchen wir auf ca. 1./15. Dezember 1962 einen bestqualifizierten

Küchenchef

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle mit weitgehendem Kompetenzen, geregelter Arbeitszeit und angenehmem Arbeitsklima.

Für verheirateten Stelleninhaber steht eine komfortable 4-Zimmerwohnung zur Verfügung.

Bewerber, die in der Lage sind, eine in jeder Hinsicht erstklassige Hotel- und Restaurationsküche zu führen und einer kleineren, aber sehr leistungsfähigen Küchenbrigade mit Takt und Autorität vorzustehen, werden gebeten, ihre Offerte mit Zeugnisschriften und Angabe ihrer Lohnansprüche einzureichen.

M. Looser, Hotel Sternen, Unterwasser. Tel. (074) 741 01

**Società Alberghi e Bagni
Leukerbad** (Vallese)

cercò per ingaggio annuale:

**Rammendatrici
Stiratrice
Guardarobiere**

(lingvres)

Présentare domande al Dir. A. Willi, Leukerbad, indicando pretese e posti occupati.



Gesucht

in gutbesahlte Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

**Servierpersonal
Buffetdame
Hausgouvernante
Kellerbursche
Commis-Cuisine
Metzgerbursche**



Offerten sind an die Direktion zu richten.

Ersiklasshaus in St. Moritz

sucht noch für kommende Wintersaison:

Service:

**II. Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de salle**

Loge:

**Chauffeur-Conducteur
(Führerausweis)
Chasseur**

Office und Küche:

**II. Kaffeeköchin
Officeburschen/-mädchen
Casserolier
Küchenburschen**

Diverse:

**Personalzimmermädchen
Hausbursche
Skiman**

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion Hotel Victoria, St. Moritz.

Hotel Dischma, Davos-Dorf

sucht für die Wintersaison:

Lingère

(auch Mithilfe in den Zimmern)

Koch

(mit evtl. Spezialistenkenntnissen, neben Chef)

Buffetdame oder Tochter

(selbständig, erste Kraft)

Restaurationsstöchter

(sprachkundig, für Passanten und Hotelgäste, guter Verdienst)

Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften, Photos und Lohnansprüchen an E. Meyer.

Gesucht

**Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Restaurant «Börse», Marktgasse 4, Basel. Telefon (061) 24 18 70.

National-Rialto, Gstaad

Gesucht per Dezember 1962 in Jahres-, eventuell Saisonstelle tüchtig

Konditor-Pâtissier

für Hotel mit grossem Tea-Room. Offerten an F. Burri-Gauch.

**Grand Hotel Kronenhof-
Bellavista, Pontresina**

sucht für die Wintersaison:

qualifizierten

Barman und Barcommis

sprachkundig

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an L. Gredig-Laporte.

Badehotel Limmathof, Baden

sucht per sofort:

Sekretärin-Praktikantin

jüngere

Saaltöchter

mit Kenntnissen in der Restauration zwecks Aushilfe in unserer Taverne. Offerten an die Direktion.

Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für die Wintersaison:

tüchtigen

Chef de service

für Dancing

Barlehrtöchter

Hauswart-Portier

für Angestelltenhaus

Offerten mit Zeugnisabschriften sowie Lichtbild sind erbeten unter Chiffre GH 2313 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Hotel Bellevue au Lac, Lugano

sucht für Sommersaison 1963 (März-Ende Oktober) sprachengewandten, zuverlässigen

**Chef de réception-
Caissier**

(bei gegenseitiger Konvenienz Dauerstelle)

Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an C. Foery, Propr.

Gesucht per 1. Dezember 1962 in Hotel-Restaurationsbetrieb nach Zürich

Aide-Patron-Buchhalter-Einkäufer

Da es sich um einen absoluten Vertrauensposten handelt, kommen nur bestausgewiesene, tüchtige, und mit dem Hotelwesen vertraute Bewerber in Frage (Dauerstelle nicht ausgeschlossen). Wer sich für diesen interessanten, vielseitigen und entsprechend gut honorierten Posten interessiert, reiche seine schriftliche Offerte ein, an die Direktion Hotel Righhof, Zürich.

**Erstklasshotel in führendem
Winterkurort Graubündens**

sucht für die kommende Wintersaison:

bestausgewiesener

Oberkellner

Pâtissier

Kaffeeköchin-Remplaçante

Economatgouvernante

Chasseur

Offerten mit Zeugniskopien und Lichtbild erbeten unter Chiffre WG 1939 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Sekretärin

für allgemeine Bureauarbeiten und Ablösung der Telephonistin

Office-Küchen-Gouvernante

I. Portier-Vorarbeiter

zur Führung und Beaufsichtigung der Hausburschen

Portier-Saaldiener

für Reinigungsarbeiten in der Tonhalle

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



FLUGHAFEN-RESTAURANT, ZÜRICH-KLOTEN

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis-Pâtissier

Kellerburschen

(deutschsprechend)

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung. Zuschriften erbiten wir an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach Zürich 58, Telefon (051) 84 77 66.

Sehr gut frequentierter Grill-Room in bekanntem Winterkurort des Oberwallis sucht für kommende Wintersaison

einen gewandten

Chef de service

Chef de rang

Demi-Chefs de rang

Commis

Wir bieten abwechslungsreiche Tätigkeit und sehr hohes Salär. Offerten unter Chiffre SS 2312 an die Hotel-Revue Basel 2.

International bekanntes Erstklass-Restaurant am Platze Basel sucht per 1. November 1962 oder nach Übereinkunft, bestausgewiesener

Pâtissier-Aide de cuisine

Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind erbeten unter Chiffre P A 2290 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

tüchtigen Küchenchef

in Grossrestaurant nach Basel. Eintritt auf 1. November oder nach Übereinkunft.

Hotel-Restaurant Rheinfelderhof, Hammerstrasse 61, Basel 21

Hôtel Continental, Bienne

cherche pour entrée à convenir:

chef de cuisine

1ère lingère

portier de nuit

(place à l'année)

Faire offre ou se présenter à la Direction, téléphone (032) 232 55.

Gesucht tüchtiges

Zimmermädchen

Schweizerin, für Erstklasshotel in Zürich.

Handschriftliche Offerten mit Bild und Zeugnissen bitten wir zu richten unter Chiffre ZM 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel, Zürich

sucht in Jahresstellen:

**Chef
de réception-Kassier**

(Anker-Buchungsmaschine). Eintritt: Mitte November 1962

Officegouvernante

Bewerberinnen mit langjähriger Erfahrung werden bevorzugt. Eintritt sofort.

Offerten sind erbeten an die Direktion des Hotel Plaza, Goethestrasse 18, Zürich 1.



**Astoria Hotel
Luzern**

sucht in Jahresstellen nach Übereinkunft:

- Telephonistin
- Econamat-Officegouvernante
- Commis de rang
- Garderobiere
- Glätterin
- Officebursche

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

Hotel Bristol-Terminus, Zweisimmen B. O.

sucht für die kommende Wintersaison:

- Küchenchef
- Commis de cuisine
- 3 Commis de rang
- Serviertochter
- Buffetochter
- 3 Zimmermädchen
- Küchenbursche
- Officemädchen
- Lingeriemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel im Oberengadin

sucht:

Bureau:

- Journalführer-Kassier oder Journalführerin-Kassierin (sprachengewandt)
- Aide-Sekretärin (mit Sprachkenntnissen)

Loge:

- Telephonist-Tournant (mit Sprachkenntnissen)
- Chasseur

Saal:

- Oberkellner (sprach- und fachkundig)

Küche:

- Pâtissier
- Küchenmädchen
- Küchenbursche
- Casserolier

Lingerie:

- Büglerin
- Glätterin

Restaurant:

- Restaurationsstochter (mit Sprachkenntnissen)

Divers:

- Personalmädchen

Personal, welches sich für das Sommer verpflichtet, erhält den Vorrang. Offerten mit Lichtbild unter Chiffre EO 1955 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Kongresshaus und
Spezialitäten-Restaurant**

Schützengarten

sucht für sofort:

- Chef de service
- II. Sekretär(in)
- Serviertochter
- Buffetochter

Offerten erbeten an G. Marugg, Kongresshaus Schützengarten, St. Gallen.

Engelberg

HOTEL SONNENDHOF

sucht für die kommende Wintersaison:

- Saaltochter
- Zimmermädchen
- Personalköchin oder Tochter mit guten Kochkenntnissen (Jahresstelle)
- Officemädchen
- Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien an Geschw. Casner.

CRESTA PALACE

Celerina

sucht für Wintersaison 1962/63 versierten

Eismeister

sowie

2 Eisarbeiter

Offerten erbeten.



**Royal-Hotel Bellevue
Kandersteg**

modernes Erstklasshotel, sucht für lange Winter- und Sommersaison:

- Concierge-Conducteur (sprachkundig, mit Führerausweis)
- Demi-Chef, Commis de rang
- Serviertochter (in Bar-Dancing)
- Zimmermädchen (wir gewähren Garantielöhne)

Offerten mit Photo erbeten an A. Rikli, Royal-Hotel Bellevue, Kandersteg.

L'Hôtel des Bergues à Genève

cherche pour entrée de suite ou à convenir

chef-contrôleur marchandises

possédant bonne expérience hôtelière ou ayant déjà assumé un poste semblable.

Les offres détaillées sont à adresser avec copies de certificats et photo à la Direction.



In unserem neuen, modernen Personalrestaurant finden

**Serviertochter
Buffetdame**

gute Dauerstelle.

Verlangen Sie mit einer Postkarte oder telefonisch ein Anmeldeformular zusammen mit unserer Broschüre

«Was Sie interessiert»

Swissair, Personaldienst III, Postfach 929, Zürich 1, Telefon (051) 84 21 21, intern 3133.

Welcher tüchtige Koch (Alter 30-50 Jahre) möchte den vielseitigen und interessanten

Vertrauensposten des Aide-patron

übernehmen? Jahresstelle. Eintritt 1. November 1962. Bewerber mit mehrjähriger Kochpraxis, absolvierter Kellnerlehre oder Servierkurs, mit deutschen, englischen, italienischen und französischen Sprachkenntnissen richten ihre Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre VP 2359 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison 1962/63

I. Commis-Pâtissier

Offerten mit Zeugnisschriften erbeten an Direktion Restaurant-Dancing-Bar Sarazena, Pontresina.

Gesucht

für Wintersaison in bestfrequentiertem Haus mittlerer Grösse:

- Küchenchef
- Obersaaltochter
- Conducteur/Portier
- Barpraktikantin

(auch Anfängerin mit Servicepraxis)

Offerten an Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide GR.

Gesucht

für lange Wintersaison:

- Küchenchef (guter Restaurateur)
- oder Chef de partie
- Restaurationsstochter
- Portier-Hausbursche (für Liegestühle), sprachkundig

Offerten erbeten an Gipfel-Restaurant Weisshorn, Arosa.

Gesucht

in Passantenhotel in Basel

Küchenchef

in angenehme Jahresstelle, kleine Brigade; Schweizer, nicht unter 35 Jahren, die sich über kalkulatorische Fähigkeiten einer erstklassigen Küche ausweisen können, möchten sich melden unter Chiffre GK 2324 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach

ST. MORITZ

(Wintersaison 1962/63)

HOTEL CASPAR BADRUTT

tüchtiger

- Saucier
- Tournant (Küche)
- Commis de cuisine
- Chef de rang (sprachkundig)

Gesucht

Restaurationsstochter

in Bahnhofrestaurant. Guter Verdienst, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an Familie Erb, Hotel-Restaurant Bahnhof, Untertorzen am Walensee.

Wir suchen:

- Chef de garde/Restaurateur**
- 2 Kaffeeköchinnen**
- 2 Buffetochter**
- Buffet-/Kiosktochter**

Für Fachleute speziell gute Bezahlung. Offerten an W. Frauchiger-Minnig, SBB-Buffet, Winterthur.

Gesucht

per sofort oder auf Vereinbarung

Service-Aufsicht

(Fräulein)

in lebhaften alkoholfreien Grossbetrieb. Geregelter Arbeitszeit. Geeignet für energische, sprachkundige Serviertochter im Alter von ca. 40 Jahren. Offerten mit Lohnansprüchen an K. Gfeller am Bärenplatz 21, Bern.

Grösserer Tea-Room mit Restauration

à la carte und Confiserie in grossem Sommer- und Winterkurort sucht in Dauerstelle auf 15. November oder 1. Dezember 1962 erfahrenen

Aide de patron

zur Mithilfe bei der Leitung des Betriebes. Gute kaufmännische Kenntnisse erwünscht. Bewerber, die auf einen guten Dauerposten bei guter Bezahlung reflektieren, senden ihre Offerte mit Bild, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre AP 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant-Bar

avec clientèle internationale demande

gouvernante

français, anglais, surveillance générale des travaux et bar. Collaboratrice des patrons.

cuisinier

complet, rapid et soigné. Grande restauration.

chef de rang ou fille de restaurant

français, anglais. Restauration grande carte et soigné. Service du Bar.

Places à l'année. Non logé. Entrée à convenir. Offres à W. Fiechter, L'Or du Rhône, Genève, 19, Georges Favon.

**Grosser Restaurationsbetrieb
auf dem Platze Zürich sucht**

Warenkontrollleur

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisschriften, Angaben über Eintrittsmöglichkeit und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre P 49330 Z an Publicitas Zürich.

Gesucht

für lange Wintersaison:

- Pâtissier
- Commis de rang
- Commis de bar
- I. Saalkellner oder Saaltochter
- Saalpraktikantin
- Restaurationsstochter
- Lingeriemädchen

Offerten an Hotel Jungfrau, Mürren.

Gesucht

für lange Wintersaison:

- Zimmermädchen
- Lingerietochter
- Buffetochter
- Hilfsköchin (Eintritt 1. November)
- Officemädchen

Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Saanenmöser.

Gesucht

in Jahresstelle auf den 15. Oktober oder nach Übereinkunft, wenn möglich sprachkundige, nette und nicht zu junge

**Saal- und
Restaurationstochter**

Hoher Verdienst und geregelte Freizeit. Hotel Wysses Rossli, Schwyz. Telefon (043) 3 19 22.

Gesucht

für Wintersaison nach Champfèr-St. Moritz:

Anfangsbarmaid
Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saaltochter
 (sprachkundig)
Portier
Küchen- und
Officeburschen oder
-mädchen

Offerten unter Chiffre FW 2326 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Parsenn Sporthotel, Davos-Dorf

(vis-à-vis Parsennbahn)

sucht für die kommende Wintersaison:

Sekretärin
 (mit Praxis)
Restauranttochter
 (tüchtig, routiniert)
Commis de cuisine

Restaurant Ière classe à Genève cherche

Ilème maître d'hôtel suisse

(trentaine)

Date d'entrée début novembre ou à convenir.
 Ecrire sous chiffre S 250913 X à Publicitas Genève.

Gesucht

per sofort

junger Koch

Speiserestaurant «Greifen», Greifengasse 21,
 Basel. Telefon (061) 24 35 07.

Gesucht

in Jahresstellen:

Buffettochter
Restaurationstochter
Lingerie/Hausmädchen

Offerten an Café-Restaurant Aarhof, Olten.

Gesucht

in Jahresstelle nach Luzern zuverlässiger

Alleinkoch

Verlangt werden sehr gute Kenntnisse im à-la-carte-Service. Versiert auf Wildspezialitäten.

Offerten unter Chiffre AK 2349 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Alleinkoch

tüchtig, sauber, flink, für anspruchsvollen à-la-carte-Service und Buffet froid soigné. Eintritt 15. Dezember 1962. Kost und Logis im Hause.

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen an Tea-Room-Restaurant Schneider, Davos-Platz.

Wir suchen

jüngeren Koch

per sofort. Offerten an Restaurant Exil, Holtestrasse 159, Basel, Telefon (061) 38 47 88.

Gesucht

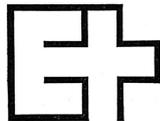
in modernst eingerichteten Berghotel am Genfersee für die am 20. Dezember beginnende Wintersaison:

selbständige, Einzelne

Saaltochter

Offerten mit Zeugniskopien und Bild gefl. an Direktion Hotel de Sonloup, Les Avants s. Montreux.

SCHWEIZERISCHE LANDES-AUSSTELLUNG LAUSANNE



1964

Die Schweizerische Landesausstellung schreibt einige, in ihrem allgemeinen Restaurationsplan vorgesehene

Wirtschaftsbetriebe

zur Übernahme aus:

- Verschiedene Restaurants
- Festhalle
- Selbstbedienungs-Restaurants
- Alkoholfreie Restaurants
- Cafés
- Bars à café
- Dancing

Die Interessenten können sich die zur Einschreibung nötigen Dokumente gegen Überweisung des Betrages von Fr. 50.— auf Postcheckkonto II 220 00, Schweizerische Landesausstellung in Lausanne 1964, Lausanne, bis zum 15. Oktober 1962 beschaffen. Es genügt, auf der Rückseite des Einzahlungsscheines die Adresse zu vermerken, an welche die Dokumentation zu senden ist.

Gesucht

Servier-töchter

selbständig, gewandt, freundlich. Sprachen: Englisch, Französisch. Kost und Logis im Hause. Sehr guter Verdienst. Eintritt 12./20. Dezember 1962.

Ausführliche Offerten mit Bild an Tea-Room-Restaurant Schneider, Davos-Platz.

Gesucht in gutgehenden Landgasthof tüchtige, seriöse

Serviertochter

hoher Verdienst, Familienanschluss. Offerten gefl. an Fam. Notz, Hotel Post, Bahnhofrestaurant, Kerzers.

Gesucht

in Jahresstelle

Alleinkoch

in gutgeführten Landgasthof. Eintritt kann sofort geschehen. Wir offerieren guten Lohn und angenehmes Arbeitsklima. Fam. Kaufmann, Hotel Kreuz, Schupfheim LU.

Gesucht

2 Serviertöchter

Eine Serviertochter per sofort in Jahresstelle, eine Serviertochter für die Saison, Eintritt 1. Dezember. Sehr guter Verdienst. Geregelt Freizeit. Offerten mit Bild an Tino Meisser-Pelican, Hotel-Restaurant Casana, Klosters. Telefon (083) 4 12 29.

Nach Zürich

in grosses vegetarisches Restaurant Junger

Koch oder Köchin gesucht

Wir bieten initiativem Berufsmann interessante und sehr gut bezahlte Dauerstelle. Moderne, gut-geregelte Arbeitsverhältnisse. Zimmer vorhanden. Zeugnisabschriften, Bild, Lebenslauf und Lohnansprüche sind zu richten an Gleich AG, vegetarisches Restaurant, Seefeldstrasse 9, Zürich 6. Telefon (051) 32 95 30.

Internationales Reisebureau in Lugano

sucht

Hotel-sekretärin

für die Kontrolle der Hotelrechnungen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an das Reisebüro Globus, Lugano.

Küchenchef

bestens qualifizierte Kraft für internationales Hotel-Restaurant (moderne Wohnung wird gestellt)

sofort gesucht

Ausführliche Angebote mit Gehaltsangabe an Hotel-Restaurant «Georgenhof», Herrenhäuser Kirchweg 20, Hannover (Deutschland).

Erstklassrestaurant in Chicago sucht:

Chef de party

(Saucier), \$ 110.00 Anfangslohn

Commis de cuisine

(\$ 80.00 Anfangslohn)

2-3 Chefs de rang

(mit guten Englischkenntnissen)

Es wollen sich bitte nur Bewerber melden, die im Besitz des amerikanischen Visums sind oder es in Kürze erhalten. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an David Baker, General Manager, Blackhawk Restaurant, 139 N. Wabash Avenue, Chicago 2, Illinois (USA).

Head Chief and 2nd Chief

needed as soon as possible for England to work in first class four star hotel. Please reply to Mr. Campbell, The Old England Hotel, Windermere, Westmorland/England.

Hôtel 1er rang Suisse romande

cherche

chef entremetier

(capable)

pour le 15 novembre 1962. Place à l'année. Faire offres sous chiffre CE 2103 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Wir suchen

für unser altbekanntes, gutgehendes

Hotel-Restaurant

(momentan Halbjahresgeschäft) tüchtiges

Geranten-Ehepaar

Eventuell käme auch Pacht oder Kauf in Frage. Offerten unter Chiffre WS 2190 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Theaterstübli Solothurn

sucht per 1. November oder nach Vereinbarung:

Buffetier

(Buffetbursche) oder

Buffetfräulein

Sehr gutes Gehalt, Barbetrieb ohne Küche. Persönliche Vorstellung (Reisepassersatz) nach vorheriger Anmeldung gem. R. und L. Bendig-Brunner.

Gesucht

per 1. November 1962 oder nach Übereinkunft in gepflegtes Café-Restaurant jüngerer

Alleinkoch oder -köchin

Gut geregelte Arbeitszeit. Café-Restaurant Escala, Genfergasse 8, Bern.

Gesucht: gutausgewiesene

Köchin

sowie flinke, zuverlässige

Buffettochter

Eintritte nach Übereinkunft. Angenehme Stellen mit guter Bezahlung. Zimmer im Hause. Tea-Room Sitz, Zug. Telefon (042) 4 09 60.

Hotel National-Rialto, Gstaad

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstelle

Saaltochter oder -praktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an F. Burri-Gauch.

Gesucht

für die Wintersaison in mittleres Hotel:

Alleinportier

(Schweizer)

Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bel-Air Eden, Grindelwald.

Krankenanstalt Neumünster Zollikerberg bei Zürich

Wir suchen für unsere Spitalküche ab sofort oder nach Übereinkunft:

Koch-Pâtissier

Köchin

Köchin-Lehrtochter

Tochter

mit Kochkenntnissen, evtl. für Diätküche

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Lohn nach Übereinkunft. Anmeldungen mit genauen Personalien, Angaben über bisherige Tätigkeit, Zeugnisabschriften, Referenzen, Lohnansprüche und Photo sind erbeten an die Verwaltung der Kranken- und Diakonissenanstalt Neumünster, Zollikerberg bei Zürich. Telefon (051) 63 77 00.

**Altrenommierte
Weinhandlung in Zürich**

mit gepflegten Kellereien und überwiegender Privatkundschaft bester Kreise sucht für ihre kaufmännische Leitung zu gelegentlichem Eintritt

**initiativen, jüngeren
Mitarbeiter**

(Mindestalter ca. 30 Jahre)

aus der Wein- oder Lebensmittelbranche (Erfahrung im Weinhandel bevorzugt).

Die Besoldung erfolgt entsprechend den Fähigkeiten und der Erfüllung der gestellten Anforderungen und schliesst die Sozialversicherung mit ein.

Interessenten mit Organisations-talent, Eignung zur Führung eines kleinen Personalstabes, fähig, sich rasch in die einschlägigen Gesetze, Verordnungen und Lagerkontrolle einzuarbeiten, bereit zur Übernahme der Verantwortung durch überdurchschnittliche Leistungen und Arbeitseinsatz werden um Offerte mit allen üblichen Details und Referenzen gebeten unter Chiffre MA 2329 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

freundliche sprachenkundige

Serviertochter

für Tearoom und Laden. Guter Verdienst. Geringe Arbeitszeit. Eintritt 1. oder 15. November. Offerten bitte an Ed. Baumann, Konditorei-Tearoom Anderma tt.

Gesucht

Kaffeeköchin

zur Bedienung unserer neuen ELRO-Milch- und Kaffeekochanlage. Selbständige Jahresstelle bei guter Entlohnung, geregelter Arbeitszeit und guter Unterkunft. Anfragen an Private Nervenheilanstalt «Schlossli», betriebstechnische Abteilung, Oetwil am See ZH.

Spanien – Costa Brava

Gesucht

Gäste-Korrespondentin

(Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch)

Jahresstellung (10 Monate Spanien und 2 Monate Schweiz). Erstklasshotel mit 250 Betten und Schweizer Direktion. Offerten mit Bild und Lohnanspruch an Parkhotel San Jorge, Playa de Aro, Costa Brava, Spanien.

Gesucht nach Übersee

(Großstadt in Südamerika)

Chef für franz. à-la-carte-Küche

zu kleiner Brigade. Salär auf Dollarbasis.

Ferner

**II. Oberkellner
jüngerer Chef de rang**

Hin-Flugreise bezahlt. Rückreise nach 2 Jahren Dienstzeit ebenfalls. Angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten an O. F., Postfach, Hauptbahnhof 2386, Zürich.

Gesucht nach England

in Jahresstellen:

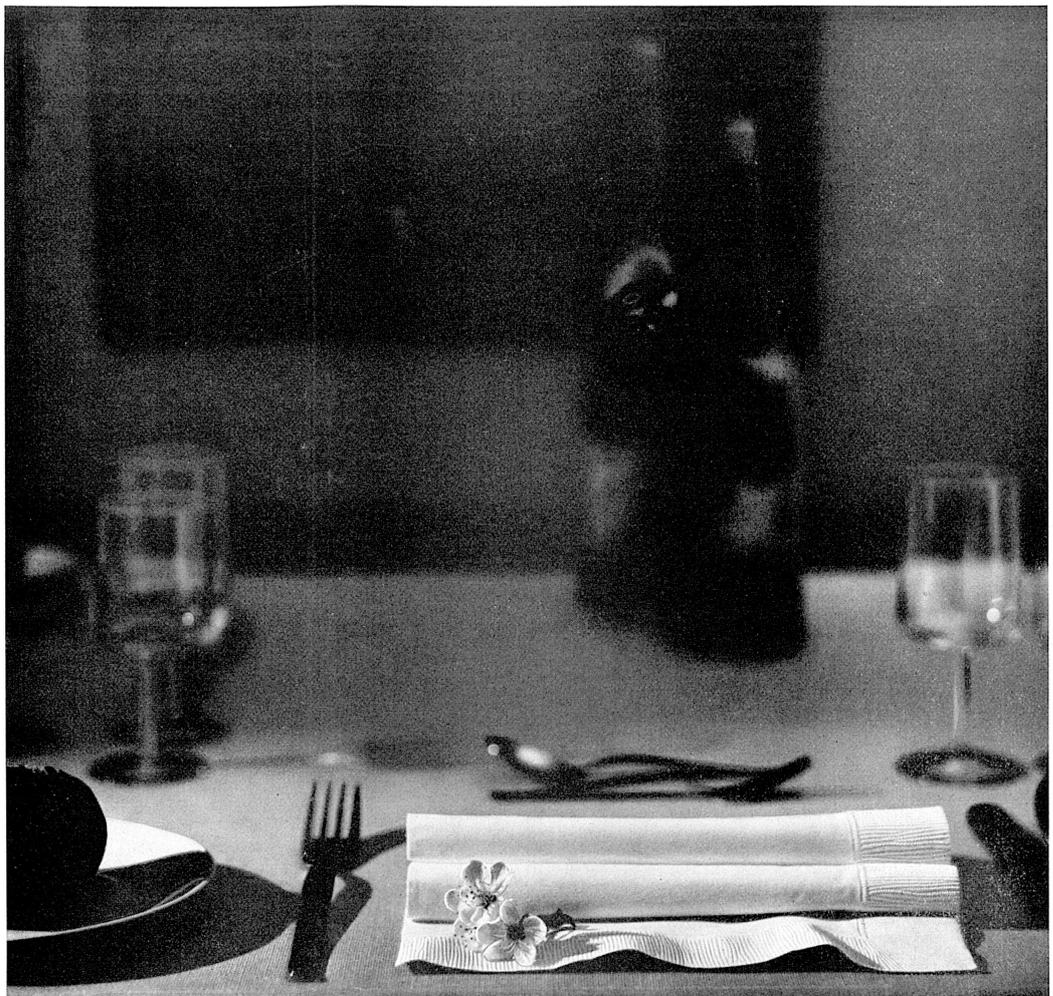
Second Chief

(Antrittsgehalt £ 15 bis £ 16 per Woche)

Commis de cuisine

(Antrittsgehalt £ 12 per Woche)

Erstklassiges, mittelgroßes Restaurant-Holzbockgrill und Coffe-Lounge. Offerten mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet, 72, St. Mary Street, Cardiff.



Der Hygiene, Ihren Gästen und sich selbst zulieb...

TELA SERVIETTEN

Endlich eine Wegwerf-Serviette, die Sie Ihren besten Gästen zumuten dürfen; denn Tela-Servietten – aus blütenreinem, sammetweichem Zellstoff – sind für die traditionell hohen Ansprüche des schweizerischen Gastgewerbes geschaffen. Tela-Servietten sind zeitgemäss, wirtschaftlich und praktisch; sie sparen Personal, Arbeit und Wäsche. Immer mehr fortschrittliche Betriebe verwenden deshalb die eleganten Tela-Servietten... der Hygiene, ihren Gästen und sich selbst zulieb!

Gratis! Damit Sie die neuen Tela-Servietten praktisch ausprobieren können, überlassen wir Ihnen gerne Gratismuster. Bitte senden Sie den untenstehenden Coupon heute noch ab.

Hier ausschneiden! **BON**

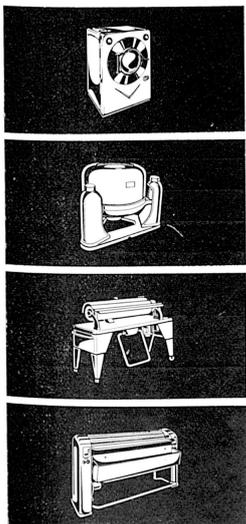
An die Papierfabrik Balsthal, Balsthal SO
(in offenem Briefumschlag mit 5 Rp. frankiert)

Senden Sie mir/uns gratis und unverbindlich ein Muster-Paket der neuen Tela-Servietten.

Name: _____

Strasse: _____

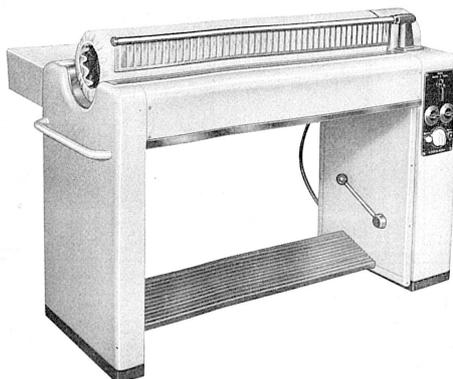
Ort: _____ HR 3/d



A. CLEIS AG. SISSACH

**CLEIS-
Kleinmange
Type ME 3**

- Walzenbreite 100 cm
- Walzendurchmesser 20 cm
- Elektrische Heizung 5,4 kW
- Anschluss an Drehstrom
- Automatische Temperaturregulierung
- Elektrische Walzenhebevorrichtung
- Dampfzug mit Exhaustor
- Fingerschutzvorrichtung



**Wir bauen Mangen
in 7 verschiedenen
Größen**

Walzenlängen:
100, 140, 165, 180 x 200 cm

Heizung:
Elektrisch, Gas, Dampf
oder Kontaktöl

Ausgereifte u. hundertfach
erprobte Konstruktionen

Wir erteilen Ihnen gerne
jede Auskunft.

**Vollautomatische
Waschmaschinen
Wäschezentrifugen
Mangen**

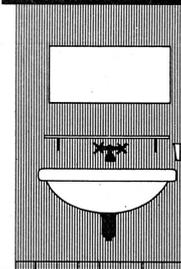


**A. Cleis AG. Sissach
Wäschereimaschinen-Fabrik
Tel. 061 - 851333**

Bureaus und
Vorführlokale in: **Basel
Bern
Lausanne
Lugano
Zürich 8**

OLMA St. Gallen: Halle 6, Stand 625

Für Neubauten und Innenrenovationen



Glanz-Eternit, das schöne und kostensparende Wandverkleidungsmaterial mit seiner sprichwörtlichen Unverwüstlichkeit für Küchen, Bad, WC, als Toilettenrückwand in den Gästezimmern, für Trennwände in WC-Anlagen und für zahlreiche andere Anwendungen. Glanz-Eternit ist in 20 verschiedenen Farben erhältlich, schlag- und kratzfest, feuerhemmend und unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Muster, Prospekte und Auskunft über Bezugsquellen nachweis durch

GLANZ ETERNIT AG

Niederurnen GL Tel. 058/416 71

Leopold

Avec une Mora vous confirmez la CLASSE de votre maison !!

Silberpoliermaschine «MORA»

Nur die Silberpoliermaschine gibt dem Tafel- und Küchensilber den strahlenden Hochglanz und das blütenweisse Aussehen, die spontan das Entzücken der Gäste hervorheben.

Nur durch die Behandlung in der Silberpoliermaschine ist die absolute Geruchlosigkeit des polierten Silbergeschirrs gewährleistet, bei vollkommener Schonung der Silberauflage.

6 grandeurs différentes. 6 verschiedene Modelle.



Fr. Leopold & Cie S.A., Thoune

Téléphone (033) 2 21 03

Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

KÜNDIG + SPIESS Tel. 051/906044 KÜSNACHT/ZH



Durchschnittspreis 19 Rp.

Zu verpachten auf Frühjahr 1963

Restaurant mit Speisesaal

in grosser Vorortgemeinde von Luzern.

Offerten unter Chiffre V 44289 Lz an Publicitas Luzern.

Luganersee

Zu vermieten

Strandhotel mit Restaurant und Lido

herrliche Lage, modern eingerichtet, 70/80 Betten, grosse Kundschaft. Kapitalkräftige Fachleute wenden sich unter Chiffre LS 2233 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Avro-Dry-Tumbler
der vollautomatische Wäschetrockner

Schweizer Fabrikat



AVRO 651

PERSONAL einsparen!

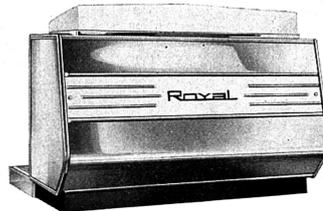
Für jeden Wäscheanfall gibt es einen geeigneten AVRO-DRY-TUMBLER.

Tausende von Tonnen Wäsche werden täglich in der Schweiz und im Ausland in Avro-Dry-Tumbler getrocknet.

Albert von Rotz Ing. Maschinenbau Basel Telephone (061) 43 99 88/87/86 Friedensgasse 64-68

Ihr Besuch an der OLMA in Halle 2, Stand 212 würde mich freuen.

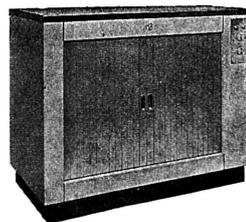
KAFFEE MASCHINEN Royal



- Frischwasserbrüfung (patentiert)
- Halbautomatische und vollautomatische Kolben
- Automatische Wassernachspeisung
- Maschinen mit 1-4 Kolben oder kombiniert mit Kolben und Behältern von 2-3-5 Litern mit Sperrfiltern
- Über 80 verschiedene Modelle.
- Schweizer Fabrikat

OLMA :
Halle 2, Stand 2001

HGZ-Aktiengesellschaft, Zürich-Affoltern - Zehntenhausstrasse 15-21
Telefon (051) 57,14,40



100% auf die Bedürfnisse Ihres Betriebes abgestimmt: MLB-Speise- und Tellerwärmer alleinstehend oder für Einbau in allen Grössen mit Thermostaten.

Wenn Sie über dieses Produkt oder ein anderes Erzeugnis aus unserem Fabrikationsprogramm nähere Informationen wünschen, bitten wir um Übermittlung des nachfolgenden Coupons.



Unser Fabrikationsprogramm:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| Für Metzgereien: | Für Grossküchen: |
| Kipp-Kochkessel | Elektrischer |
| Fleischkäse-Backofen | Kipp-Kochkessel |
| Für Landwirtschaft: | Kipp-Bratpfannen |
| Futterkocher | Wärme-Schränke |
| Bauern-Brotbackofen | Gross-Rechauds |
| | Bains-Marie |

Max Bertschinger & Co.

Lenzburg Telefon (064) 8 27 12

Coupon

(gratis und unverbindlich)

Name _____

Strasse _____

Ort _____

Interesse für _____

HR

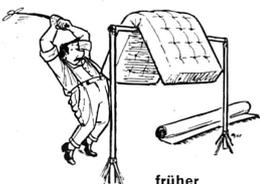
OLMA, Halle 3, Stand 324

Im Zuge der Rationalisierung

Um die Generalreinigung Ihres Betriebes zu verkürzen und zu verbessern, empfehlen wir Ihnen unseren prompten Service. Wir fahren überall hin und besorgen das Klopfen von Teppichen, Matratzen und Woldecken auf schonendste Art, wie es von Hand und Staubsauger niemals möglich ist.

Sie bringen die Sachen durch Ihr Personal an unsere modernste fahrbare Maschine, damit wir permanent arbeiten können. Somit erzielen wir eine stündliche Leistung von 15-25 Matratzen oder 80-120m² Teppich je nach Format und Qualität. Die Stunde kostet, inklusiv 2 Mann, Fr. 30.-. Geringe Berechnung für Anfahrtsstrecke ausserhalb Luzern.

Teppich- und Matratzen-Klopfservice C. Muri, Luzern
Einzig fahrbare Maschine der Zentralschweiz Telephone (041) 25417



früher



heute

Leysintours behauptet und konsolidiert sich

Im Winter 1961/62, wie dem Geschäftsbericht der Leysintours (S. A. pour le financement et l'exploitation d'entreprises touristiques de Leysin, Leysin) zu entnehmen ist, litt die Station, wie viele andere, unter dem langen Schneemangel. Dazu kamen ein schwerer Unfall auf der Luftseilbahn A1-Berneuse sowie ein schweres Lawinenunglück Mitte Februar im Gebiet der Berneuse. Trotzdem, nicht zuletzt dank der getroffenen Vorsichtsmassregeln, kehrte der Sportbetrieb bald wieder zum Normalzustand zurück, so dass sich der Touristenort in harter Probe bewährte. Leysin hat endgültig die Züge einer ausgesprochenen Touristenstation erhalten, wenn auch die Konversion der Sanatorien in Hotels ihren vorläufigen Abschluss fand und grössere Neubauten unterblieben. Die Bautätigkeit dürfte aber in nicht allzuferner Zukunft durch das Vorhaben der grossen belgischen Krankenkasse «Alliance Nationale des Mutualités Chrétiennes», ein ganzes Feriendorf zu schaffen, neuen Auftrieb erhalten. Bald wird auch das neue Feriendorf der Schweizer Reisekasse der Verwirklichung entgegengehen. Abgesehen davon, wird Leysin durch eine Kunstseilbahn bereichert werden. Für den Wintersport wird der Ausbau der Transportanlagen im Gebiet des Col des Mosses und in der Region Diablerets Entlastungsmöglichkeiten bieten. Im Dezember 1961 hatte sich die Zahl der verfügbaren Betten gegenüber dem gleichen Zeitpunkt des Vorjahres von 1252 auf 1459 erhöht, während das Bettenangebot in den Höhensanatorien und Kurhäusern von 736 auf 648 zurückging. Im Berichtsjahr 1961/62 (1. Mai bis 30. April) hat sich der Frequenzanstieg im Sommer fortgesetzt. Uneinheitlicher war dagegen die Frequenzentwicklung im Winter. Gegenüber 1960/61 stieg die Zahl der Übernachtungen von 505 159 im Jahre 1960/61 auf 525 811 im Jahre 1961/62, und zwar nahm die Zahl der Übernachtungen ausländischer Gäste von 343 440 auf 372 645 zu, während die Zahl der Übernachtungen von Schweizer Gästen von 170 790 auf 133 166 zurückging.

Unter den Wintersportstationen konnte Leysin seinen fünften Rang behalten, wie es die folgende Übersicht belegt:

Übernachtungen in den Hotels und Pensionen der 15 wichtigsten schweizerischen Wintersportplätze 1960/61 und 1961/62:

	Übernachtungen Dezember bis April	
	1960/61	1961/62
Davos	480 226	493 301
Arosa	376 869	418 477
St. Moritz	337 846	410 134
Zermatt	285 917	325 385
Leysin	205 164	209 368
Pontresina	150 663	155 297
Wengen	151 103	149 630
Engelberg	124 310	139 995
Crans	101 433	116 476
Grindelwald	113 478	117 630

Klosters	90 646	107 397
Films	89 743	99 060
Adelboden	101 168	98 322
Villars	83 996	76 292
Gstaad	61 069	60 121

Die Tatsache einer gewissen Verlangsamung des Auftriebes bei Leysintours wird im Bericht als schöpferischen Pause bezeichnet, galt es doch die gewonnenen Positionen zu festigen und Vorbereitungen für die weitere Ausdehnung zu treffen. Bei den eigenen Betrieben wurde der Umbau der Gruppe Beau-Réveil mit den 3 Häusern Beau Réveil, Esplanade und La Gocinelle vorangetrieben. Der Umstand, dass die Neugestaltung mehr Mittel erforderte, als ursprünglich vorgesehen war, bildete einen der Hauptgründe für die Kapitalerhöhung von Leysintours. Das neu erworbene Hotel Richemont wurde unter günstigen Bedingungen an die «Ecole Hôtelière de Langues Hospira SA», Leysin, abgestossen.

An den von der Gesellschaft «Les Grands Hôtels de Leysin S.A.» gepachteten drei Grosshotels sind seitens der Verpächterin unter Mitwirkung von Leysintours erhebliche Verbesserungen vorgenommen worden, die u. a. beim Grand Hotel die Schaffung einer zweiten Gruppe von zehn Badezimmern, die teilweise Neueinrichtung der Küche, eine Ausgestaltung der Heizanlage und eine Anpassung der Wasserversorgung, beim Hotel Mont Blanc die Errichtung von WC-Anlagen in allen Stockwerken, eine Verbesserung der Empfangsräume, eine Modernisierung der Kücheneinrichtungen sowie der Heizanlagen umfassen. Das Hotel Belvedere wurde dem Club Méditerranée, von der Sommersaison 1962 an zum ganzjährigen Betrieb überlassen.

Einen erfreulichen Aufschwung nahm der Exkursionsdienst. Während des Sommers standen zeitweilig nicht weniger als zehn Cars im Dienste von Leysintours. Der eigene Carpark hat sich inzwischen auf fünf Einheiten verstärkt.

Auch im Ausbildungssektor ist eine günstige Entwicklung zu verzeichnen. Die «Leysin American School», die das frühere Hotel Savoy gemietet hatte, konnte ihren Betrieb im September 1961 mit einem befriedigenden Anfangsbestand von über 70 Zöglingen aufnehmen. Das Ansehen der Schule wächst zusehends, weshalb sich die verantwortlichen Behörden mit Ausdehnungsplänen befassen. Das von der SET geschaffene Institut für Hotelausbildung nahm seine Tätigkeit im September 1961 auf. Rund 80 Zöglinge aus Griechenland und Tunesien erhielten im Zuge der bilateralen schweizerischen Entwicklungshilfe während vier Monaten pro Jahr im Hotel Mont Blanc in Leysin ihre theoretische Schulung, um den Rest der Ausbildungszeit als Praktikanten anderwärts zuzubringen. Das Institut für Hotelausbildung, dem die Ausbildung unserer Personalkategorien der Hotellerie obliegt, ist nicht nur für Zöglinge aus Entwicklungsländern bestimmt, sondern steht allen Kreisen offen.

Die durch das Wirken der im Zusammenhang mit der Etablierung der Hotelhochschule Bad Wiessee in Leysin geschaffene Ecole hôtelière de langues Hospira SA ergänzt in glücklicher Form die Tätigkeit der Gesellschaft «Internationales Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr AG», Bern.

Die Neuordnung der administrativen Organisation von Leysintours, die mit einem Personalwechsel an führender Stelle verbunden war, kam während der Berichtsperiode zu einem vorläufigen Abschluss. Anstelle des bisherigen Direktors der Hotelbetriebe, C. de Mercurio, der pachtweise den Restaurantbetrieb Schloss Laufen am Rheinfluss übernahm, wurde in der Person von Alfred Warenberger ein qualifizierter Nachfolger gewonnen. Nach wie vor bekleidet F. Tissot den Posten eines Generaldirektors und geschäftsführenden Vizepräsidenten, während A. Neithardt, als Schatzmeister, die Leitung der Zentralbuchhaltung und D. Tissot jene des Exkursionsdienstes überunden bleibt.

Im Berichtsjahr hat die Gesellschaft eine Erhöhung des Aktienkapitals von Leysintours um 600 000.— auf 1,5 Mio. Franken beschlossen. Der Emission war ein Erfolg beschieden. Ihr Ertrag fand in erster Linie Verwendung für die Erwerbung und die Renovation der Hotelgruppe Beau-Réveil. In der Bilanz figurieren auf der Aktivseite die Immobilien gegenüber dem Vorjahr um 708 000 auf 4 579 000 Franken erhöht. Das Mobilium ist mit Fr. 559 000.— (503 300), die Fahrzeuge mit Fr. 374 000.— (171 000.—) und diverse Debitoren mit 245 000.— (264 000.—) angegeben. Auf der Passivseite erscheint das Aktienkapital, wie erwähnt, auf 1,5 Mio. Franken erhöht, während die langfristigen Schulden, wovon 25,4 Mio. Franken Hypothekarkredite, mit Fr. 2,79 Mio. zu Buche stehen. Die kurzfristigen Schulden belaufen sich auf Fr. 609 000.—. Aus dem Gewinnsaldo von Fr. 62 805 beschloss die Generalversammlung vom 28. September die Ausschüttung einer Dividende von 5% auf einem Aktienkapital von Fr. 900 000.— und von 5% auf einem Aktienkapital von Fr. 600 000.— für vier Monate, was zusammen Fr. 55 000.— erforderte. Der gesetzliche Reserve wurden Fr. 4000.— überwiesen.

Le Gothard, trait d'union . . . ou barrière infranchissable

On peut résumer comme suit les obstacles qui entravent le développement économique du canton du Tessin: l'exiguïté du territoire, tout d'abord. Puis le fait que, géographiquement, le Tessin est isolé du reste de la Suisse et que, politiquement, il est coupé de son marché naturel (la Lombardie). Tertio, le potentiel démographique du Tessin est relativement faible. Enfin, le pouvoir d'achat de sa population est limité.

Cette situation doit être imputée — tout ou partie — aux facteurs politiques qui ont exercé leur influence pendant une très longue période. Durant trois siècles, où le canton était sujet des Confédérés, les Tessinois durent partager leur «espace vital», déjà maigre, avec les baillis fédéraux qui

jouissaient de pouvoirs et de droits spéciaux, ce qui devait forcément empêcher l'économie tessinoise de se développer librement. En ce temps-là, les fonds, le commerce, les métiers, le fisc, tout était entre les mains de ceux qui gouvernaient le pays et qui, bien entendu, soignaient avant tout leurs propres intérêts. C'est pour cela que les premiers gouvernements tessinois qui se succédèrent au début du siècle passé constatèrent que les caisses de l'Etat étaient vides, alors qu'ils se trouvaient devant une tâche redoutable: créer un nouveau Etat ab ovo. Malgré cela, et bien que l'économie tessinoise, en bonne partie atarctique, n'ait été que d'un maigre rendement, on obtint un modeste boni, grâce surtout aux recettes du trafic de transit.

La constitution fédérale de 1848 fit perdre au canton ses principales sources de recettes, soit qu'elles aient été supprimées (péages), soit qu'elles aient passé en mains de la Confédération. Ces mesures de politique économique contribuèrent à couper l'économie tessinoise de ses marchés naturels vers le sud. Le Tessin dut donc modifier complètement son orientation économique et se tourner vers le nord, c'est-à-dire vers la Suisse; mais les pertes subies du fait de la suppression des péages ne purent pas être compensées, parce qu'on se rendit bientôt compte que les marchés suisses étaient pratiquement inaccessibles. Les conditions d'existence devinrent par conséquent toujours plus difficiles. C'est ce qui explique ce phénomène typiquement tessinois de l'émigration, qui frappa spécialement les régions les plus pauvres, c'est-à-dire les vallées.

Tandis que le Tessin s'appauvissait de plus en plus, vu les circonstances, et que ses fils étaient forcés d'émigrer pour pouvoir gagner leur vie, les autres régions de la Suisse commençaient à récolter les fruits de l'industrialisation. La structure de bien des cantons se modifia, de cantons agricoles, ils devinrent peu à peu des cantons industriels. Mais cette évolution vint buter, si l'on peut dire, contre le rempart que constitue le massif du Gothard. Par conséquent, non seulement le Tessin ne bénéficia pas de la prospérité industrielle, mais son isolement s'accrut encore. Il fallut l'ouverture de la ligne du Gothard pour créer un lien entre le Tessin et le reste de la Suisse; toutefois, les «conditions de départ» n'étant pas égales, le canton du Tessin ne put pas lutter contre la concurrence de ceux qui étaient mieux armés que lui.

Depuis lors, la politique économique fortement centralisée de l'Etat fédéral, ses lois, ordonnances et tarifs, n'ont pour ainsi dire jamais pu tenir compte de la situation économique très différente du Tessin. On doit admettre qu'une législation économique centralisée ne peut guère prendre en considération les intérêts du Tessin, qui se trouve en dehors de la zone économique suisse. Mais ce qui est moins compréhensible, en revanche, c'est que les autorités fédérales compétentes n'aient pas voulu se rendre compte que les conditions particulières du Tessin et de sa structure économique exigeaient des mesures spéciales. Ce «postulat» a une telle importance au point de vue de la politique nationale que l'on devrait réellement modifier les conceptions actuelles qui ne se placent qu'au point de vue purement administratif.

Der Waschautomat für Gewerbebetriebe

Unimatic 10

Unimatic 10, die vollautomatische Waschmaschine mit der einzigartigsten Oben-Einfüllung. Ideale Arbeitshöhe — kein Sockel notwendig. Grosses Fassungsvermögen: 9-10 kg Trockenwäsche; modernste Tastenbedienung; doppelseitig gelagerte Trommel; vollautomatische

Programme mit zweimaligem Vorwaschen für stark beschmutzte Wäsche; Durchlaufspülung bei erhöhtem Wasserstand; hervorragender Wasch- und Spüleffekt; robuste Konstruktion; Trommel, Bottich, Boiler, Ablaufventil und Abdeckung aus Chromnickelstahl-18/8.

Ein Qualitätsprodukt der Verzinkerei Zug AG Tel. (042) 40341 Olma St. Gallen: Halle 2, Stand 202



Preis nur Fr. 4575.-

Hand in Hand

waschen mit

BIO-40 + Ultra-Bienna

Das Vorwaschen mit Bio-40 entfernt den Grossteil der Verunreinigung aus der Wäsche und löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Das Waschen mit Ultra-Bienna vollendet die Wascharbeit, löst den tiefstliegenden Restschmutz, bleicht die Flecken und macht die Wäsche gleichzeitig griffig und weich dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.

Diese beiden Spezialprodukte für Waschautomaten wurden dank ihrer hervorragenden Waschkraft und höchsten Wäscheschonung mit dem Gütezeichen des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.



Für Ihre Gäste-Buchhaltung



Anker Hotel-Buchungsmaschine

Sichere und schnelle Kontrolle
Grosse Arbeitersparnis

Fertige Statistik aller Belastungsarten:
bis 27 Addierwerke

Die Rechnungen sind stets nachgeführt und
für den Gast bereit

Sehr günstig im Preis

Anker Büromaschinen AG.
Zürich 4 Telstrasse 31 Telefon 25 21 44

Zu verpachten

Grossrestaurant

Nähe Hauptbahnhof in Großstadt. Gute Existenz für prima Koch. Nur kapitalkräftige Interessenten kommen in Frage. Anfragen unter Chiffre GR 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen Umstellung im Betrieb günstig abzugeben

elektr. Berkel Aufschnittmaschine

834 Super, 220/50/IV, nur 2 Jahre im Gebrauch, sowie

8 Kleiderständer

Eisen mit 16 Haken.
Hotel Salmen, Schlieren, Telefon (051) 986071.

Wir offerieren Ihnen

Tisch- nelken

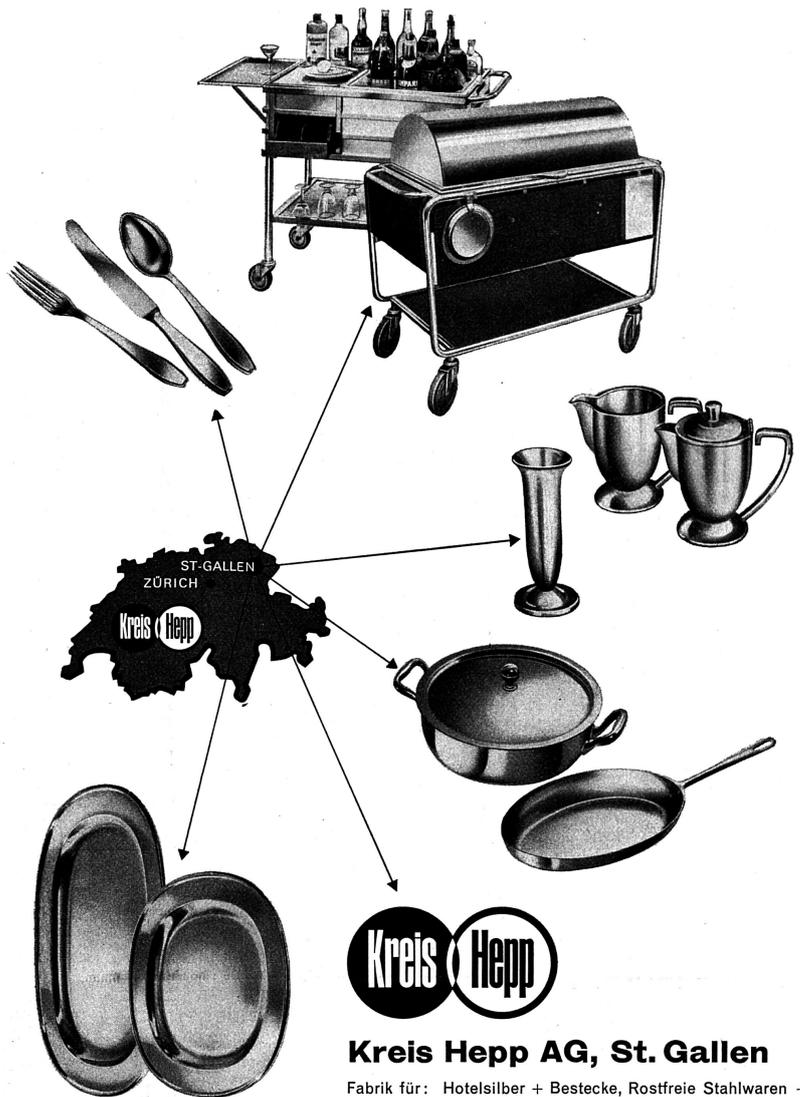
zu den niedrigsten Tagespreisen. Sendungen ab Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Wenn Sie

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

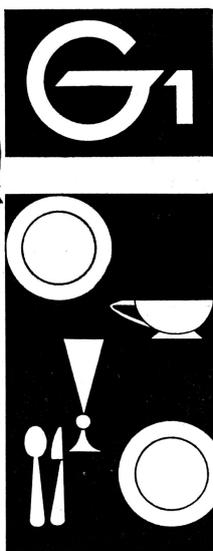
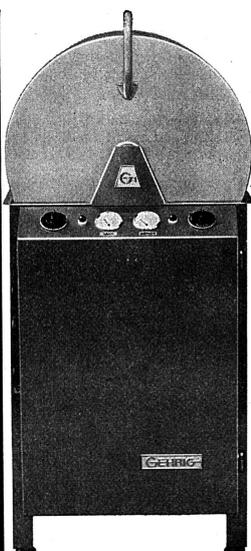


Kreis Hepp AG, St. Gallen

Fabrik für: Hotelsilber + Bestecke, Rostfreie Stahlwaren + Servierwagen, Reparaturen

ST. GALLEN Telephone (071) 27 28 28
LADEN ZÜRICH Telephone (051) 25 46 24

OLMA Stand 2031 Halle 2



OLMA: Halle 2, Stand 2019

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

GEHRIG

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



In 30 Sekunden grillierbereit ist der runde TURMIX-RONDELLO-GRILL mit dem robustesten aller Spiessgrillmotoren. Eine Spiessbelastung von 4-5 kg ist kein Risiko mehr. Dank seiner runden Form gilt er als Kombi-Grill zum Braten, Grillieren und Gratiniere. Keine grosse Reinigung, kurze Grillzeiten. Turmix-Rondello-Grill, unentbehrlicher Helfer für die Zubereitung Ihrer Geflügelspezialitäten. Komplette Fr. 198.—

Welcher ist der entscheidende Faktor bei der Wahl der Friteuse?

Nicht auf die Grösse des Ölbehälters oder der Friteuse kommt es an, sondern auf das richtige Leistungsverhältnis. Das Ideal-Verhältnis ist dann erreicht, wenn pro Liter Ölinhalt 1 kw Leistung vorhanden ist. Je grösser die Abweichung von diesem Idealverhältnis, je länger die Frierzeiten und je schlechter die Qualität des Frittergutes.

Die international patentierten Infra-Platten, verbunden mit den hohen Temperaturen, ergeben die sehr kurzen Grillzeiten des TURMIX-INFRA-GRILLS. Er grilliert gleichzeitig von unten und oben; die Poren des Fleisches schliessen sich sofort, der kostbare Saft kann nicht mehr entweichen; der Gewichtsverlust ist minim.

Der Turmix-Infra-Grill gibt Ihnen schmackhaftere, zartere Grilladen bei viel kleinerem Gewichtsverlust in einem Drittel der bisherigen Zeit, hält Ihren Herd für andere Arbeiten frei: Er macht sich in kürzester Zeit selbst bezahlt! Modelle ab Fr. 510.—

TURMIX AG, Küssnacht ZH, Tel. (051) 90 44 51

Verlangen Sie einen kostenlosen Mittag- oder Abend-Service durch unsere Spezialisten.

Réforme tarifaire des PTT

(PAM) Comme le délai référendaire a pris fin le 27 juin dernier sans avoir été utilisé, le Conseil fédéral vient de décider que la loi fédérale du 9 mars 1962 sur l'adaptation des taxes postales et téléphoniques entrera en vigueur le 1er janvier 1963. Outre les modifications des diverses taxes figurant au tableau ci-dessous, celle-ci prévoit que les colis jusqu'à 5 kg pourront désormais être envoyés non inscrits. Les colis non inscrits, affranchis en numéraire, devront être revêtus par l'expéditeur, au moyen d'un timbre ou par impression, de la mention encadrée «PP» et du nom de l'office de dépôt; les colis non inscrits grevés de remboursement doivent au surplus porter l'étiquette triangulaire au lieu du numéro de dépôt. Sur le bordereau, le nombre des colis non inscrits, affranchis en numéraire, sera indiqué sommairement, par échelons de taxe. En outre, pour en faciliter le contrôle, il sera nécessaire de déposer ces envois classés par échelons de taxe.

S'ils sont déposés le matin, les colis inscrits affranchis en numéraire bénéficieront d'une réduction de taxe de 10 c. par colis jusqu'à 5 kg et de 20 c. par colis de plus de 5 kg. Les expéditeurs qui envisagent de déposer leurs colis inscrits le matin voudront bien prendre contact avec leur office de dépôt ou, au besoin, avec la direction d'arrondissement postal compétente, afin que les services postaux puissent, dans l'intérêt de la bonne marche du travail, prendre à temps les mesures nécessaires.

Modification des taxes postales

Objet	Ancienne taxe fr.	Nouvelle taxe fr.
-------	-------------------	-------------------

A. Colis non inscrits

taxe des lettres jusqu'à 250 g	— 20	— 20
au-delà de 250 g jusqu'à 1 kg	— 30	— 40
au-delà de 1 kg jusqu'à 2 1/2 kg	(— 60)	— 60
au-delà de 2 1/2 kg jusqu'à 5 kg	(— 90)	— 90

Inscrits

jusqu'à 250 g	— 30	— 40
au-delà de 250 g jusqu'à 1 kg	— 40	— 60
au-delà de 1 kg jusqu'à 2 1/2 kg	— 60	— 90
au-delà de 2 1/2 kg jusqu'à 5 kg	— 90	— 130
au-delà de 5 kg jusqu'à 7 1/2 kg	1,20	1,70
au-delà de 7 1/2 kg jusqu'à 10 kg	1,50	2,20
au-delà de 10 kg jusqu'à 15 kg	2,--	2,80

Objet	1re zone		2e zone		zone au-delà de 100 km	
	jusqu'à 10 km	de 10 à 20 km	jusqu'à 10 km	de 10 à 20 km	de 20 à 100 km	de 100 à 200 km
au-delà de 15 kg jusqu'à 20 kg	2,40	4,--	4,--	6,--	6,--	8,--
au-delà de 20 kg jusqu'à 30 kg	3,--	5,--	5,--	8,--	8,--	12,--
au-delà de 30 kg jusqu'à 40 kg	4,20	6,--	6,--	10,--	10,--	15,--
au-delà de 40 kg jusqu'à 50 kg	5,40	8,--	8,--	12,--	12,--	18,--

Droit de factage

Droit prévu pour les colis (1) de plus de 5 jusqu'à 10 kg de plus de 10 kg

— 30	— 40
— 50	— 70

(1) A fixer par un arrêté du Conseil fédéral

Réduction de taxe pour les colis inscrits affranchis en numéraire, en cas de dépôt le matin (2)

jusqu'à 5 kg	— 10
plus de 5 kg	— 20

B. Objet de correspondance recommandés

Taxe de recommandation	— 20	— 30
------------------------	------	------

(2) Estimation: pour cent du dépôt le matin

C. Service des chèques postaux Bulletins de versement

Objet	Ancienne taxe fr.	Nouvelle taxe fr.
Jusqu'à fr. 5,--	— 05	— 05
au-delà de fr. 5,-- jusqu'à fr. 20,--	— 05	— 10
au-delà de fr. 20,-- jusqu'à fr. 100,--	— 10	— 15
au-delà de fr. 100,-- jusqu'à fr. 200,--	— 15	— 25
par fr. 100,-- ou fraction de fr. 100,-- en plus jusqu'à fr. 500,--	— 05	en sus
par fr. 500,-- ou fraction de fr. 500,-- en plus	— 10	en sus

Mandats de paiement

au-delà de fr. 20,-- jusqu'à fr. 100,--	— 15	— 20
au-delà de fr. 100,-- jusqu'à fr. 500,--	— 10	— 25
au-delà de fr. 100,-- jusqu'à fr. 500,-- en plus	— 20	— 35
par fr. 500,-- ou fraction de fr. 500,-- en plus	— 05	en sus

Chèques payables comptant

au-delà de fr. 100,--	— 05	— 10
par fr. 100,-- jusqu'à fr. 500,--	— 15	— 25
par fr. 500,-- ou fraction de fr. 500,-- en plus	— 05	en sus

D. Mandats de poste

jusqu'à fr. 20,--	— 20	— 30
au-delà de fr. 20,-- jusqu'à fr. 100,--	— 30	— 40
par fr. 100,-- ou fraction de fr. 100,-- en plus	— 10	— 10
par fr. 500,-- ou fraction de fr. 500,-- en plus	— 10	en sus

Une double manifestation de signification mondiale en automne 1963 en Suisse

Mercredi, le 26 septembre une grande Conférence de Presse a eu lieu au Kunsthaus à Zurich, laquelle était destinée à préparer une double manifestation de signification mondiale qui aura lieu l'année prochaine à Bâle. Dans les mois d'août/septembre 1963 se rencontreront au siège de la Foire suisse d'Echantillons à Bâle, plus de 2000 spécialistes du monde entier pour le deuxième Congrès international IFAC (Internationale Federation of Automatic Control).

Presqu'en même temps, du 2 au 7 septembre, aura lieu également au siège de la Foire suisse d'Echantillons à Bâle, la INEL - 63 - exposition pour l'électronique industrielle en relation avec une conférence scientifique qui durera deux jours.

Au cours de cette Conférence a été présenté pour la première fois en public, par son président Mr. le professeur Ed. Gerecke, le nouvel «Institut pour l'Automatique et Electronique Industrielle» à l'EPF, Zurich.

A la Conférence ont participé des représentants de la diplomatie, des autorités publiques de l'industrie

des associations, ainsi que de la Presse suisse et internationale.

Le Conseiller fédéral, M. le professeur H. P. Tschudi a transmis un message dans lequel il a exprimé sa satisfaction, que cette double manifestation ait lieu dans notre pays. Selon son opinion la construction d'appareils électroniques correspond à merveille à la tradition de notre économie et à la capacité de nos ouvriers. M. le professeur Ed. Gerecke a premièrement présenté l'Institut pour l'Automatique et l'Electronique à l'EPF. Les étudiants de cet Institut ont après le diplôme la possibilité de faire des travaux de recherche et de préparer leur thèse de doctorat dans les domaines de l'automatique ou de l'électronique industrielle.

Au nom de l'ASSPA (Association Suisse pour l'Automatique) qui est responsable pour l'organisation du Congrès du l'IFAC - 63 - à Bâle, M. le professeur Ed. Gerecke, président de l'ASSPA et de l'IFAC a

Altersernährung richtig und falsch:

Richtige Kost muss nicht teuer sein! - Altersdepressionen durch ungenügende Eiweisszufuhr - Quark hilft dagegen

Bis zum heutigen Tage hat sich die medizinische Wissenschaft über eine absolut richtige Diät für die einzelnen Lebensalter nicht einigen können. Man hat besonders in den letzten Jahren neue und ganz revolutionierende Erkenntnisse gewonnen können viele Fragen über eine vernünftige Kost sind heute längst geklärt, aber es gibt noch immer genügend Probleme, die der Lösung harren.

Beim jungen Menschen ist es nicht so tragisch, wenn er sich einige Zeit hindurch einseitig ernährt. Der menschliche Körper besitzt ein ziemliches Anpassungsvermögen, und irgendeine Schädigung ist da nicht gleich zu befürchten. Mit zunehmendem Alter aber nimmt diese Anpassungsfähigkeit immer mehr ab, und jenseits des sechszigsten Lebensjahres müsste man eigentlich schon viel vorsichtiger sein.

Im Alter darf man eben nicht mehr mit seiner Gesundheit experimentieren, denn da können verschiedene - oft ganz und gar unsinnige - Diätumstellungen zur Katastrophe führen.

Die Grundregel für die richtige Speisenzusammensetzung im Alter heisst: «So gemischt, so schmackhaft und so vitaminreich wie möglich!» Und es ist doch eine erprobte Tatsache, dass sehr viele alte Menschen einfach nicht richtig essen wollen, sie haben überhaupt keinen Appetit mehr, sind lustlos, ohne jeden Antrieb, und das Leben ist für sie eine schier unerträgliche Last. Man begeht dann sehr oft den Fehler, dass man mit verschiedenen Medikamenten eine Besserung herbeizuführen versucht, wobei man aber sehr oft das genaue Gegenteil erreicht. Denn der ohnedies kaum funktionierenden Magen wird dann durch die Chemikalien noch mehr geschädigt, und es kommt zu nur noch grösserer Appetitlosigkeit.

Die medizinische Wissenschaft hat nun einwandfrei nachgewiesen, dass diese schwere Appetitlosigkeit und auch die Depressionen im Alter zu einem überwiegenden Teil auf eine ungenügende Eiweisszufuhr zurückzuführen ist. Dies ist auch wirtschaftlich durchaus verständlich, denn Fleisch ist relativ teuer, und es gibt wesentlich billigere Nahrungsmittel.

donné des détails concernant de Congrès mondial à Bâle.

M. M. F. Hummler, docteur en droit, délégué aux possibilités de travail a déclaré que les industries de notre pays, ainsi que certaines branches importantes de l'artisanat devraient réaliser que l'électronique se développe et notamment son application dans l'automatisme.

M. le docteur H. Hauswirth, directeur de la Foire suisse d'Echantillons à Bâle a donné un exposé sur le but et le programme du Salon international de l'électronique industrielle à Bâle. D'après son avis le Salon comptera environ 20000 m² de surface d'exposition et on peut s'attendre de la sorte que la manifestation constitue un puissant levier pour l'activité nationale dans le domaine de l'électronique industrielle et qu'elle lui confère un élan renouvelé.

Après la collation ou foyer du Kunsthaus les participants ont visité l'Institut de l'Automatique et de l'Electronique à l'EPF à Zurich.

Im Alter wäre es aber unbedingt notwendig, täglich eine gewisse Mindestmenge an hochwertigem Eiweiss zu sich zu nehmen. Wer aufmerksam den Speisezettel alter Menschen verfolgt, findet sehr bald die Ursachen dieser Fehlerernährung. Da stehen der starkgesüssteste Kaffee, grosse Gemüseportionen und reichlich Kartoffelspeisen, Margarinebrot und sehr fetthaltige Speisen im Vordergrund, vollwertiges Eiweiss aber wird nur wenig verzehrt. Und wenn der Arzt hier verschiedene Ratschläge geben will, dann wird fast immer entgegengehalten, dass die zur Verfügung stehenden Geldmittel eine so teure Kost nicht ermöglichen.

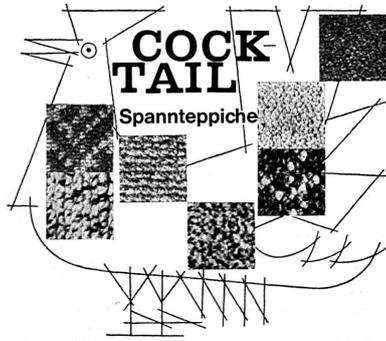
Das stimmt aber nur zum Teil! Gewiss, Fleisch ist teuer, besonders das so wertvolle magere Rindfleisch. Aber es gibt eine Kombination, die in jeder Weise als vollwertig bezeichnet werden muss und die billig, sogar sehr billig ist: eine Schnitt Schwarzbrot, die man etwa zentimeterdick mit Quark bestreicht.

Genaue Untersuchungen haben ergeben, dass in diesem Quarkbrot alle notwendigen Eiweissbausteine enthalten sind und jeder Mangel an Eiweiss damit rasch behoben werden kann.

Dr. Heinz Fidelsberger (biolog)



so wird Ihre neue Kaffeemaschine heissen. Vollautomatisch, rationell und vorteilhaft, einfach ideal! Dokumentation: POSTFACH 81, LUZERN 6, Telefon (041) 38334



neuzeitig wohnen! - wählen Sie den Spannteppich aus der vielseitigen Kollektion, aus einer überraschenden Vielfalt an Strukturen und Farben - wer neuzeitig wohnt, wählt COCKTAIL Spannteppiche - COCKTAIL verwirklicht jeden Wunsch.

Beratung durch die Spezialgeschäfte in der ganzen Schweiz, oder direkt durch die Hassler-Häuser: Bossart & Co AG, Bern, Bossart & Co AG, Biel, Hans Hassler AG, Luzern, J. Wyss SA, Neuenburg, H. Rüegg-Perry AG, Zürich, Bureau-Exposition Lausanne.

HASSLER



Stammhaus: HANS HASSLER & CO AG, KASINOSTRASSE 19 AARAU TEL. (0848) 218185 TEPPICHE, BODENBELÄGE



ELRO-Kochapparate für die neuzzeitliche Restaurations- und Grossküche

ELRO-Gerätschaften aus rostfreiem Chromnickelstahl

Was Küchenfachleute über den ELRO- Druck-Kochapparat wissen sollten

Die eminent wichtigen Vorteile der Super H 10-Heizung sind:

- Kochgut brennt nicht mehr an
- Kein Verbrennen der Heizelemente durch Trockengang
- Anziehen, Dünsten und Fertigmachen im gleichen Gerät
- Lästiger Kalk setzt nicht mehr an
- Wesentlich längere Lebensdauer
- Schnelle Reinigung
- Verblüffend wenig Stromverbrauch
- Schnellstes Reagieren beim Aufheizen
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten im gleichen Apparat

Der ELRO-Kochapparat hat seit über 20 Jahren bei unserer Kundschaft nur Begeisterung, Lob und Freude am System gefunden.

Prospekt und Beratung durch den Fabrikanten oder unsere Werkvertreter!

Wir freuen uns auf Ihren Standbesuch an der

OLMA Halle 2 Stand 243



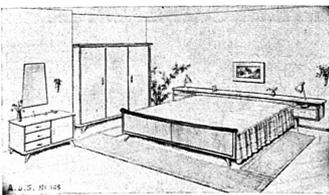
ROBERT MAUCH ELRO-WERK

Telephon (057) 71777

BREMgarten AG

Achtung Möbelfabrik offeriert Hotel-möbliierung!

Doppelschlafzimmer Einezimmer auch nach Ihren Angaben und Entwürfen



Vor jedem Kauf, Ausstellung und Lager besichtigen.

A. Durrer, Möbel- und Innenausbau, Polstermöbel und Bettinhalt Aabücke Unterdorf, Sarnen, Telephon (041) 851950.

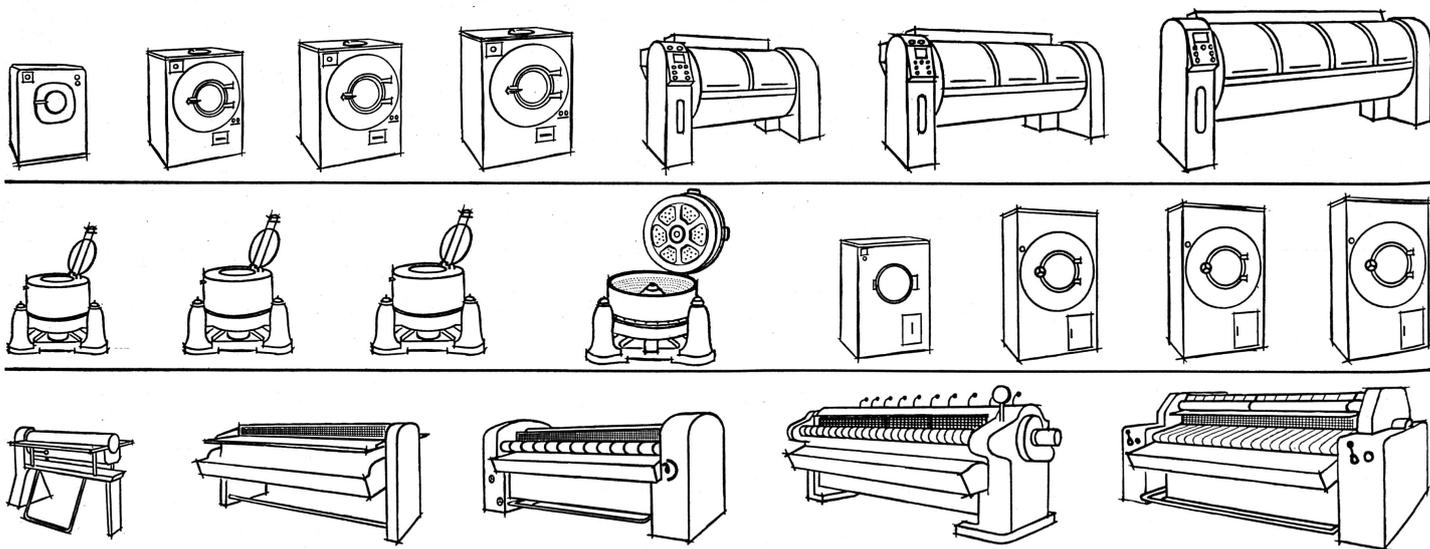
Alle Ihre Waschprobleme



...unter einem Hut

... denn das umfangreiche Ferrum-Fabrikationsprogramm verfügt über eine grosse Auswahl modernster Wäschereimaschinen. Diese Vielseitigkeit ermöglicht es, kleinste und grösste Anlagen ausschliesslich mit Ferrum-Maschinen auszurüsten. Technisch fortschrittliche Konstruktionen, hohe

Leistungsfähigkeit und sprichwörtliche Betriebssicherheit begründen den Erfolg von Ferrum-Wäschereimaschinen im In- und Ausland. Verlangen Sie Prospekte über Waschautomaten, Zentrifugen, Trockenmaschinen und Glättemaschinen. Ferrum verdient Ihr Vertrauen.



Ferrum AG Giesserei und Maschinenfabrik, Rapperswil/Aarau

ferrum

OLMA 1962

Der Urschweizer-Tag

am Samstag, dem 13. Oktober, während der diesjährigen OLMA, soll wiederum so richtig zum Bekanntheit der Stadt für die Landschaft werden und Sinn und Verständnis für die Bergbauernbevölkerung schaffen. Denn die Landwirtschaft der Urschweizer Kantone ist ja weitgehend von bergbäuerlichem Charakter und kündigt vom harten Alltag unserer Bergbauern. Der an diesem Festtag für die Urschweizer abgehaltene Umzug wird denn auch vor allem Motive aus dem Bergbauern-Alltag und dem uralten Brauch der Kantone Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden zur Darstellung bringen. Auch Gross- und Kleinvieh aus den Beständen der diesjährigen Urschweizer Viehschau wird im Festzug durch die Stadt mitgeführt, der ein farbenfrohes Bild des Sennentums mit Alpbornbläsern, Jodlern und Fahnenwängern zu bieten vermag. Dass der Tag offiziellen Charakter

aufweist, belegt der Umstand, dass die Regierungen der genannten Kantone mit ihren Ständesweibeln in corpore im Zuge mitmarschieren, ebenso viele weitere Behördenmitglieder aus der Urschweiz. Stadt und Kanton veranstalten zu ihren Ehren einen Empfang.

Neben der Urschweizer Viehschau, die etwa 190 Tiere umfasst, sei auch auf die Urschweizer Bauernstufe hingewiesen, die als geräumige Imbiss-Ecke für Urschweizer Spezialitäten gedacht ist. Dort geniesst man den kräftigen Leutscher Wein, Ob- und Nidwaldner Alpkäse, die bekannten Innerschwyzler Lebkuchen mit Nidel und das luftgetrocknete Weifisch aus dem Kanton Uri nebst verschiedenen weiteren Spezialitäten. Diese «schöne Stubbe» der Urschweiz errichtet die sanktgallische Aktionsgemeinschaft für das Holz, in Zusammenarbeit mit der «Lignum». Mit viel Liebe und Sorgfalt wird eine urigeh und wirtschafte Innenausstattung nach Urschweizer Art besorgt, die viel heimatisches Cachet ausstrahlen wird.

Standbesprechungen

Verzinkerei Zug AG

Halle 2, Stand 202

Gerade die ländliche Bevölkerung, die einen grossen Prozentsatz der OLMA-Besucher stellt, interessiert sich heute in besonderem Mass für alles, was zur Erleichterung der Hausarbeit beiträgt. Im Bauerngewerbe kennt man das Personalproblem ebenso gut wie anderswo, und die Bäuerin, die ungleich stärker von den verschiedensten Arbeiten im Haus und auf dem Feld beansprucht wird, macht sich die modernen vollautomatischen Haushaltshilfen gerne zunutze.

Die Hausfrau verbindet den Namen der Verzinkerei Zug AG längst schon mit leistungsfähigen Waschautomaten. Zu diesen gehört vor allem die Unimatic, die ihre Beliebtheit in erster Linie der einzigartigen Obeneinfüllung verdankt. Dazu kommt die moderne Tastenbedienung, die hohe Qualität (seit es die Zuger Wascherde und Automaten gibt, ist die Zuger Qualität sprichwörtlich geworden!) sowie die ideale Arbeitshöhe. Die Unimatic ist genau so hoch, dass sie keinen Sockel braucht, um bequem bedient werden zu können. Neben der Unimatic-4 und -6, die beide auch tatsächlich 4, respektiv 6 kg Trockenwäsche fassen, hält die Verzinkerei Zug AG speziell für Gewerbebetriebe und Grosshaushaltungen noch ein Modell für 9-10 kg Trockenwäsche bereit, das sich durch besondere vollautomatische Programme mit 2 Vorwaschbädern auszeichnet. Auch die leistungsfähigen Waschautomaten Adora und Adora-Diva, der Wäschetrockner Adora-Tropic und die Kleinwaschmaschine Tempo sind am OLMA-Stand zu sehen. Sie alle gehören zum Bewährten, das der Verzinkerei Zug AG den Ruf besonderer Zuverlässigkeit eingebracht hat.

Neben den erwähnten Waschmaschinen finden 2 weitere Neuheiten im Fabrikationsprogramm der Verzinkerei Zug AG dieses Jahr besondere Beachtung: Der formstabile Geschirrspülautomat Adora 610 und die handliche Tischbügelmange Adora-Clanlora. Der vollautomatische Geschirrspülautomat Adora 610 nimmt den Hausfrauen nicht nur das Waschen, Spülen und Trocknen des Geschirrs ab, er kann auch als Vorwärmer und als Geschirrschrank verwendet werden. Seine gediegene Abdeckung aus Chromnickelstahl dient überdies der Hausfrau als zusätzliche Ebene. Ebenfalls geschätzt wird sein grosses Fassungsvermögen, das für den Geschirranfall einer achtköpfigen Familie berechnet ist.

Eine grosse Zukunft wird auch der Adora-Clanlora vorausgesagt, die ebenfalls in Halle 2, jedoch am Stand 268, vorgeführt wird. Diese elektrische Tischbügelmange befreit die Frauen von einer der unbeliebtesten und kräfteaufwendendsten Hausarbeiten. Die Wäzenbreite von 65 cm entspricht dem vom SIH errechneten idealen Mass für Tischbügler. Auch komplizierte Einzelstücke, wie beispielsweise Herrenhemden, lassen sich mühelos mit ihr plätten. Ein weiterer geschätzter Vorzug: die Adora-Clanlora lässt sich teilweise von Hand oder mit dem Fusspedal bedienen.

Versäumen Sie es nicht, die OLMA-Stände der Verzinkerei Zug AG zu besuchen. Es lohnt sich immer.

Albert von Roß Ing., Maschinenbau, Basel

Halle 2, Stand 212

Die dauernde Hochkonjunktur und der damit verbundene Personalmangel zwingt besonders im Hotelbetrieb zur rationellen Einsetzung aller Kräfte. Eine vollautomatische Wäschetrocknung ist heute eine dringende Notwendigkeit. Hierzu eignen sich besonders die seit langem Jahren bewährten AVRO-DRY-TUMBLER. Sie sind bestes Schweizer Fabrikat und werden bevorzugt durch ihre stabile Bauart und grosse Leistung. Die neuen Tumbler präsentieren sich in der modernen Schrankform mit eingebauter Schaltapparatur. Sämtliche Trockentrommeln sind aus rostfreiem Stahl. Avro-Dry-Tumbler werden in allen Grössen und für alle Beheizungsarten gebaut, so dass sie jedem Betrieb angepasst werden können. Verlangen Sie bitte die grosse Referenzliste und alle Unterlagen.

Sursee-Werke AG, Sursee LU

Halle 2, Stand 219

Aus dem reichhaltigen Fabrikationsprogramm, das sämtliche Energiequellen umfasst, zeigen die Sursee-Werke dieses Jahr eine Auswahl der wichtigsten Neukonstruktionen auf dem Gebiet des Küchenapparatebaus.

Der seit kurzer Zeit nur lancierte ölbeheizte Restaurationsherd Fulur hat bei den interessierten Fachkreisen ausserordentlich guten Anklang gefunden. Lange Zeit galt der traditionelle Kohlenherd als unbertrefflich. Die Wartung des Kohlenherds war aber mühsam und zeitraubend. Aus diesem Grund haben die Sursee-Werke aus der Entwicklung dieses Herdes einen neuen Apparat, den Fulgur, geschaffen, der dank seiner einfachen Bedienung, ausserordentlich leistungsfähig und sowie unvergleichlichen Wirtschaftlichkeit an der Spitze steht. Er hat eine geschlossene, aus gusseisernen Platten bestehende Oberfläche, die an einer zentralen Stelle hochgezogen wird. Mit der Entfernung von der Feuerstelle nimmt die Plattentemperatur stufenlos ab. Um dem

Kochgut die gewünschte Wärme zuzuführen, schiebt der Koch die Pfannen oder Töpfe auf eine Stelle mit entsprechender Temperatur. Sursee stellt dieses Jahr den besonders begehrten Typ, Fulgur IV, aus.

Im weiteren finden Sie 2 neue Modelle des bewährten Pensions-Gasherdes. Dieser Herd, der sich vor allem für kleine Restaurations-Betriebe eignet, ist



Stadtbild von St. Gallen

dank einer grösseren Herdtiefe sowie erhöhter Brennerleistung zu einem der meistverlangten Typen geworden.

Der seit Jahren bekannte und in 3 verschiedenen Grössen lieferbare Kombiherd, Elektr./Holz, Kohle, ist auf dem Haushaltsapparate-Sektor noch immer äusserst beliebt. Zusammen mit dem ebenfalls seit langem bestens bewährten Holz, Kohle, und Anstellherden, welche das Haushaltsapparate-Programm der Firma vervollständigen, zeichnet er sich durch Einfachheit und grosses Leistungsvermögen besonders aus.

H. Oberlander's Erben, Apparatebau «Fritout», Romanshorn

Halle 2, Stand 248

Die erste schweizerische Herstellerfirma von Backapparaten hat alle diese Modelle in jahrelanger Entwicklung herausgebildet mit dem einzigen Zweck, für jeden Betrieb, ob gross oder klein, das passende, rationale Modell zu schaffen. Denn eine zu grosse oder zu kleine Friteuse wird eben den Zweck einer Rationalisierung in der Küche nicht erfüllen.

Allen «Fritout»-Konstruktionen ist jedoch die patentierte, vollautomatische Ölkülaranlage zum eigentlichen Qualitätsbegriff geworden, denn eine Friteuse steht und fällt mit der Ölkülarung. Nur eine restlose Ölkülarung garantiert ein einwandfreies Backgut. Wenn die Backrückstände nicht automatisch ausgesondert werden, ist eine Geschmackübertragung von einem Backgut auf das andere unvermeidlich. Hier nun nimmt der «Fritout» eine Sonderstellung ein, so dass es sich für jeden Küchenchef und Restaurateur lohnt, sich die Vorteile des «Fritout» von Fachleuten erklären zu lassen. Weitere Vorteile sind die kurze Aufheizzeit und die solide Konstruktion, die auch der schönen Form des Gehäuses Rechnung trägt. Hotel- und Restaurationsküchen, Tea-Rooms, Spitäler, Kantinen und Konditoreien werden bei Neu- einrichtungen oder Rationalisierungsmassnahmen im «Fritout» den längst gesuchten Helfer finden, der die Backzeit abkürzt, ein ausgezeichnetes Backgut liefert und zudem zur Ölersparnis beiträgt.

Als grosser Schlager der diesjährigen Messe aber darf der neue «Fritout»-Supermatic bezeichnet werden. Dieses Gerät wird mittels Drucktastensystem vollständig automatisch gesteuert und stellt auf dem Fritusenmarkt geradezu eine sensationelle Neuerung dar.

Die grösste Neuerung aber dürfte die «Fritout»-Geschirrspülmaschine Modell F 2 sein, welche in bezug auf ihre technischen Eigenschaften sowie auf den Preis absolut als Spitzenprodukt bezeichnet werden kann. Nach jahrelangem Studium mit bewährten Spezialisten und in Zusammenarbeit mit Praktikern des Gastgewerbes wurde diese absolut vollautomatische sowie raumparende Maschine konstruiert, die alle Eigenschaften einer Grossmaschine aufweist und vor allem trotz ihrer raschen Arbeitsweise Geschirr- und Glasbruch verhindert.

Schulthess bringt neu: Waschautomaten für Geschirr und Pfannen

Halle 2, Stand 265

Der Name Schulthess ist bekannt für erstklassige Waschautomaten. Jetzt zeigt die Firma erstmals an der OLMA, Halle 2, Stand 265, ihre neueste Produktion: den vollautomatischen, mit Lochrasten gesteuerten Geschirrspülautomaten.

Im Nu sind die praktischen Drahtkörbe mit Geschirr und Pfannen gefüllt. Ein Vorspülen ist nicht

nötig. Je nach Waschprogramm entnehmen Sie dem Automaten nach 8-18 Minuten tadellos sauberes und fleckenlos trockenes Geschirr. Der Wasserverbrauch ist minimal: pro Charge nur 3-5 Liter ab Boiler. Ein ganz besonderer Vorteil: Sie können kaltes oder warmes Wasser einfüllen, der Waschprozess beginnt erst, wenn die richtige Wassertemperatur erreicht ist.

Welche Hausfrau und Mutter ist nicht froh, in unserer dienstbotenarmen Zeit in ihrer Küche über diesen praktischen und durchdacht konstruierten Geschirrspülautomaten zu verfügen! Der Name Schulthess bürgt auch hier für Qualität und präzise Leistung.

Neben dieser vorwiegend Hausfrauen interessierende Neuheit zeigt Schulthess eine weitere Neuschöpfung: Es ist der erste mit Lichtstrahl gesteuerte Waschautomat, kombiniert mit elektronischem Münzähler. Der Automat eignet sich besonders für Selbstbedienungs-Waschsalons und für Waschkabinen in grossen Siedlungsbauten.

Kreis, Hepp AG, St. Gallen

Halle 2, Stand 2031

Die im Hotel- und Gastgewerbe seit Jahrzehnten bekannte Silber- und Metallwarenfabrik «Kreis, Hepp AG», St. Gallen, ist auch dieses Jahr wieder an der Olma vertreten.

Diese Firma ist immer wieder bemüht, ihre Modelle den modischen Wünschen Ihrer Kundschaft anzupassen.

Die neuen Bestecke haben sich, dank ihrer modernen, gelegenen Form und Ihrer Gebrauchstüchtigkeit, in der Praxis sehr bewährt. Auch bei den Tafelgeräten zeichnet sich eine neue Linie ab, welche besonders bei modernen Betrieben grossen Anklang findet.

Die Firma «Kreis, Hepp AG» ist nach wie vor führend in der Fabrikation von kombinierbaren Servier-

wagen. Die Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielfältig, und das Grundmodell lässt sich dank verschiedenen Einsätzen mit wenigen Handgriffen in einen Flambeer-, Liqueur-, Hors-d'œuvre-, Käse-, Salat- oder Menüwagen verwandeln. Ganz besonders der heizbare Menüwagen ist heute ein unwegdenkbarer Helfer in der Gastronomie, hilft er doch wesentlich, Küche und Service zu entlasten.

Dieser Stand (Nr. 2031, Halle 2) verdient Ihre ganz besondere Beachtung.

Hügli-Nährmittel AG, Arbon TG

Halle 7, Stand 710

Wenn Sie die Halle 7 betreten, sehen Sie vis-à-vis direkt die neue, interessante Reform-Suppen-Ausstellung des Hügli-Standes. Unbedingt sollten Sie dann sofort probieren!

Die neuen, echt naturnahen Hügli-Suppen (4 Sorten: Gemüse, 5-Korn, Champignon und Sellerie) verblühen durch ihren würzigen, «hausgemachten» Geschmack und dürfen von sich behaupten, ganz frei von jeglichen chemischen Zusätzen zu sein. Ausserdem werden für diese neugeschaffene Suppenreihe nur bevorzugte, der Gesundheit bestens zuträglich, Zutaten verwendet: Meersalz statt Kochsalz, nur unaromatisierte, nicht raffiniertes pflanzliches Fett, reich an hochgesättigten, essentiellen Fettsäuren, nämlich kaltpressiertes Sonnenblumenöl; Mehl mit sämtlichen Wirkstoffen des Weizenkeims, biologisch wertvoller Hefextrakt.

Am gleichen Stand offeriert die Hügli AG wieder ihre bewährten Spezialitäten für die moderne Grossküche sowie das einzigartige Frühstücks-Mineralkraftgetränk «Panther» und die «bonjour Pantherli»-Mineralkraftwafel.

Gaggia immer an der Spitze

Halle 7, Stand 748

Vor 15 Jahren erschienen auf dem Markt die ersten Kaffeemaschinen mit mechanischer Pression. Sie trugen den Namen ihres Erfinders, des Mailänders Achille Gaggia. Er hatte als erster die Idee, dieses System anstelle des Dampfdruckes anzuwenden, der bekanntlich die Qualität des Kaffees erheblich beeinträchtigt. Die mechanische oder hydraulische Pression wurde inzwischen von allen Kaffeemaschinenherstellern übernommen, aber Gaggia hat das Verdienst, der erste gewesen zu sein, Pionierarbeit geleistet zu haben und während 15 Jahren den Vorsprung, den er von Anfang an hatte, beizubehalten. Für den «hohlen Kolben», der patentiert ist, besitzt er auch heute noch die Exklusivität.

Die letzte Modell (handbedient und automatisch) werden am Gaggia-Stand (Halle 7, Stand Nr. 748) vorgeführt und geben dem Besucher Zeugnis von dem erreichten Stand der Perfektion. Übrigens werden die Maschinen jetzt zum Teil in der Schweiz konstruiert. Gestützt auf eine jahrelange Erfahrung kann heute allen Bedürfnissen, bis zu den kleinsten Einzelheiten, Rechnung getragen werden. Alle diejenigen, welche eine Gaggia wählen, kommen in den Genuss dieses unschätzbaren Fortschritts.

Aber die Konstrukteure der Gaggia ruhen sich nicht auf ihren Lorbeeren aus. Ein neues, vollautomatisches Modell, das man ohne Übertreibung als sensationell bezeichnen kann, ist vor kurzem in die Serienfabrikation gegangen. Der Prototyp dieses Modells ist am Stand Nr. 748 ausgestellt. Ohne Zweifel möchte alle unsere Leser, welche die Ausstattung ihres Betriebes verbessern oder vervollständigen wollen, diese neue Gaggia in Funktion sehen. Sie sind herzlich eingeladen, sich den Mitarbeitern der Gaggia vorzustellen, die ihnen ausserdem noch einen köstlichen Kaffee anbieten werden. CAG

A. Schellenbaum & Co. AG, Winterthur

Halle 8, Stand 836

Obwohl es sich bei der OLMA, wie der Name sagt, um eine Messe für die Land- und Milchwirtschaft handelt, rekrutieren sich die Besucher erfahrungsgemäss aus allen Gewerbezweigen.

Dieser Tatsache trägt die Firma Rechnung, indem sie sich nicht nur darauf beschränkt, spezifische Kühl- und Gefrieranlagen der Milchwirtschaft auszustellen, sondern auch solche für das Bäcker-, Metzgerei- und Gastgewerbe zu zeigen. Entsprechend vielseitig präsentiert sich der diesjährige Stand, indem neben einem Molkeri-Verkaufskörper und einer Gemeinschafts-Schranggefrieranlage, ein Metzgerei-Körper und ein Restaurant-Buffer mit Kühlblei und Kühlvitrine gezeigt werden. Die Ausstellung wird ergänzt durch einen Kondensier-Gefrierschrank, einen Glace-Frezer, eine mehrtstufige Kühlvitrine sowie zwei der beliebtesten Gewerbe-Kühlschränke mit vollständiger Geruchstrennung, welche sich deshalb für vielseitige Verwendung eignen. Alle ausgestellten Möbel kommen aus der betriebseigenen Spezialschreinerei, welcher auch eine Spenglerlei angegliedert ist. Die mechanische Kälteabteilung der Firma fabriziert die zugehörigen Kompressoren, in neuester, gekapselter Ausführung sowie die Kühlelemente, vom kleinsten Buffer-Verdampfer bis zum Grossflächenkühler für Klimaanlage.

Die Vielseitigkeit des SCHECO-Standes lässt auch dieses Jahr einen lebhaften Besuch erwarten. Unsere Fachleute freuen sich, unsere zahlreichen Kunden sowie weitere Interessenten beraten zu dürfen.

Rosenmund, Liestal — Linde-Kältechnik

Halle 8, Stand 839

Die Firma Rosenmund verfügt auch dieses Jahr an der OLMA über ein reichhaltiges Ausstellungsprogramm der Linde-Kältechnik.

Gekühlte Milch verkauft sich besser — keine Qualitätsabzüge! Die Linde-Milchkühlwagen bietet diese Schnellkühlung für landwirtschaftliche Betriebe, Milchmolkereien, Vorzugsmilchwerke und Molkerien. Die Milch braucht nur noch alle zwei Tage abgeholt zu werden, die Sonntagsabholung entfällt. Die Linde-Kannennmilchkühlanlage hat den Vorteil, dass sie leicht in jedes vorhandene Becken einzubauen ist — die Kannen stehen im Eiswasser — in weniger als einer Stunde kühlt die Milch auf ca. +8° Celsius, in zwei Stunden sogar auf ca. +4° herunter. Mit einem zusätzlichen Linde-Kannenauszugskühler wird die Temperatur von +8° C bereits nach ca. 10 Minuten erreicht. Solche Kannennmilchkühlanlagen kann man nichtsteckerfertig und steckerfertig am Stand besichtigen.

Hotels, Gaststätten, Metzgereien und Bäckereien können beim heutigen Personalmangel ohne Gefrierschrank nicht mehr rationell arbeiten. In einem Universal-Gefrierschrank, wie der GS 580, lassen sich bei einer Temperatur von -18° bis -23° C Backwaren, Frischfleisch, Gemüse und Fertigerichte rasch und schonend einfrieren. Damit Hotels und Gaststätten zu jeder Jahreszeit ihren Gästen stets etwas Frisches anbieten können, sind die platzsparenden Gefriertruhen geschaffen worden. Gemüse, Obst und Fleisch können in ihnen tagelang bei Temperaturen bis -23° C frischgehalten werden. Dies spricht zufriedene Gäste und dadurch ein gutes Geschäft.

Die Linde-Europa-Modelle dienen dem Verkauf — die Gestaltung der Kühlegale ist warenbetont. Molkerieprodukte, Feinkostartikel, Getränke sowie Frischfleisch und Wurstwaren werden in einem Temperaturbereich von 0-8° C angeboten. Nach dem Backkastenprinzip entwickelt, lassen sich diese Kühlmöbel aneinanderbauen und mit andern Möbeln kombinieren. Aus Tiefkühlensilber wird Wild, Geflügel, Fertigerichte, abgekocktes Fleisch und Eiscreme verkauft. Ganz auf Selbstbedienung sind die Supperette-Modelle eingerichtet. Sie sind steckerfertig und können je nach Erfordernissen von -25° bis +5° C eingestellt werden. In formschönen Regalen verkaufen sich auch Gemüse, Salat und alle Arten von Früchten auf einladende Weise. Ein Milchkanal dient zum Ausschleusen von Frischmilch. Im Kühlblei lassen sich 2 Milchkanäle à 20 Liter oder eine Milchkanne zu 40 Litern einbringen.

Das ganze Linde-Kühlprogramm am Rosenmund-Stand versucht zu überzeugen, dass Kühlmöbel erst-rangige Verkaufshelfer geworden sind und im Gastgewerbe den Personalmangel beheben helfen.

Divers

Wartungsfreier Eiswürfelbereiter

Gaststätten, Hotels, Kantinen und Krankenhäuser können ihren Bedarf an Eiswürfeln zum Kühlen von Getränken mit einem neuen amerikanischen Gerät selbst bereiten, das nach Angabe der Herstellerfirma eine Tagesproduktion von 13,6 kg erreicht. Da es auf dem Prinzip des Thermoelements beruht, besitzt es im Gegensatz zu den gewöhnlichen Kühlschränken weder einen Verdichter noch einen Verdampfer und damit keinerlei bewegliche Teile. Daraus ergibt sich, dass der Eiswürfelbereiter eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer hat und auch keine Wartung oder Schmierung braucht.

Der Stromdurchgang durch das Thermoelement wird auf der einen Seite benutzt, um die sechseckigen Eiswürfel zu erzeugen, auf der andern Seite, um zu entfrosten, so dass auch diese Mühe wegfällt. Das völlig geräuschlos arbeitende Gerät hat die Form einer Kühltruhe. Es ist für Netzanschluss von 115 V eingerichtet. — EB

LEINEN UND HALBLEINEN
... SCHON UND DAUERHAFT

Le 31e exercice de la Howeg

La Howeg est au premier rang dans la lutte contre la hausse des prix; l'accroissement de son chiffre d'affaires profite automatiquement à ses fidèles sociétaires. C'est un succès qui encourage à continuer énergiquement dans la même voie.

A la fin de l'exercice 1961/62 (30 juin) la Howeg comptait 5299 membres, 285 de plus qu'à l'année précédente à la même époque. Le total du chiffre d'affaires est maintenant en augmentation de 7 741 421,82 (+14,5%) et atteint 61 298 722,81 francs. Nos entrées y ont participé avec Fr. 33 551 361,17 (+ francs 5 270 000,68). En ce qui concerne les fournisseurs affiliés il y a une augmentation de Fr. 2 273 516,34 et un total de Fr. 26 251 217,77. L'augmentation est proportionnellement la même pour tous les entrepreneurs Howeg. Bien entendu, l'accroissement des frais a suivi ce mouvement; leur total se monte à 4 080 430,62 francs. Le pourcentage par rapport au chiffre d'affaires a pu être maintenu à 6,5 points, comme en 1960/61. Ceci, dans une période de hausse constante, doit être considéré comme un succès, résultant notamment de la rationalisation de nos services. Le camionnage Howeg a totalisé 61 000 km de plus. Roulant sur 611 000 km nos voitures ont transporté 14 900 tonnes de marchandises. Il faut y ajouter 16 424 colis express (surtout des produits de boucherie). Les stocks de marchandises sont également en augmentation, leur valeur se chiffre à 8 055 943,06 francs (+ Fr. 947 823,23), y compris les stocks obligatoires.

Le rendement net de l'exercice est de 183 714,49 francs, bon résultat auquel s'ajoute le report de l'exercice précédent. L'assemblée générale décidera de la répartition. Le Conseil d'administration propose d'affecter Fr. 98 953,40 au paiement de 4% d'intérêt au capital parts sociales, Fr. 25 000,— à la réserve légale, Fr. 50 000,— à la réserve spéciale, Fr. 3000,—, à l'Association du personnel et de reporter Fr. 21 788,67 à compte nouveau. Les sociétaires profiteront d'une somme de Fr. 1 923 469,12 à titre de ristournes, de rabais et d'escompte.

Ces résultats réussissant prouvent la fidélité et la collaboration active des membres.

Accord concernant les prix des vins indigènes

Les délégations de la Fédération suisse des Négociantes en vins, la Société des Encaveurs de vins suisses, la Fédération Romande des vigneronnes réunies le 20 septembre 1962 ont convenu de fixer les prix pour les vins de la récolte 1962 de la façon suivante :

	Prix en cts. par litre de vin clair
Genève	
Chasselas	138
Gamay	148
Vaud	
Chasselas	
La Côte classe III	152
classe II	162
classe I	174
Lavaux	
a) Pully-Paudex	170
b) Lutry, rive gauche de la Veveyse	177
c) Châtelaire, Grandvaux, Cully	
Charlodon, Corsier, Corseaux	195
d) Vilette, Riex, Epesses	205
e) Rivaz, St. Saphorin	215
Chablais Yvorne, Aigle, Villeneuve	230
Ollon	210
Bex	200
Nord du canton, Grandson	157
Orbe	150
Gamay	165
Vully, Chasselas	155
Neuchâtel, Chasselas	175
Lac de Bièche, Chasselas	195
Rive gauche	
Rive droite	170
Valais, Fendant	
Bas-Valais	168
Charraz, Saxon Riddes et Rive gauche	170
Marignay, Fully, Bramois	175
Sierre, Salquenen, Leytron, Sailion	
Grages	179
Ardon, Chamoson	182
Savièze, Grimisuat, Ayent, Conthé-les-Hauts	
St. Léonard, Vétraz, Conthé-les-bas	184
Région de Sion	187
Région de Sion, cours classés	189
Goron, à l'Ouest de la Liègne, pour chaque région, prix du Fendant	+ 15
A l'Est de la Liègne	202

Une nouvelle étiquette: Terravin

La marque Terravin a été créée essentiellement pour garantir l'origine et la qualité des vins valaisiens. L'origine est tout simplement déterminée par le périmètre viticole à l'intérieur duquel les vins sont produits. La recherche de la qualité pose davantage de problèmes car la qualité du vin dépend surtout de la qualité du raisin, d'une part, et d'autre part de la vinification.

Le producteur ne peut à lui seul assurer et garantir la qualité. Les facteurs naturels — climatiques surtout — jouent un rôle essentiel que le vigneron peut compléter par des soins appropriés. Mais il peut aussi contrecarrer, voire anihiler les effets bénéficiaires de la nature.

Mis à part les procédés de culture habituels, les traitements antiparasitaires et les autres soins qu'exige la vigne, le vigneron peut agir sur la qualité en évitant des récoltes excessives. C'est sur ce point qu'intervient la première exigence de Terravin, qui fixe à 75 hl la production à l'hectare. Si la production dépasse ce chiffre, l'excédent est déclassé, mais jusqu'à 100 hl/ha. Ces normes ne sont pas d'une rigueur extrême et il faut les considérer sous l'angle de la recherche d'un optimum. Par contre, une récolte dépassant 100 hl/ha ne saurait prétendre à une qualité de bouteille. Lorsque ce chiffre de 100 hl par ha est dépassé, la totalité de la récolte est déclassée et ne peut avoir droit à la marque Terravin.

La chronique musicale de Paul André

Le violoniste Joseph Szigeti

A Baugy-sur-Clarens, dans une retraite qui en est à peine une, tant les sons y dialoguent en profondeur avec le paysage du haut Léman, vit depuis deux ans le dernier survivant de la grande école du violon — Joseph Szigeti. Jacques Thibaud est mort en 1953; Georges Enesco, en 1955; Fritz Kreisler, il y a quelques mois. Reste Joseph Szigeti, toujours actif, et en pleine forme, après plus d'un demi-siècle de concerts dans toutes les capitales du monde. Carrière merveilleuse que la sienne! Tout au début, Eugène Ysaÿe lui dédia la première de ses six périlleuses sonates pour violon seul, qui figurent au programme des concours internationaux: l'hommage était significatif, d'un aîné de cette envergure, au jeune homme tout juste sorti de l'adolescence. A treize ans, il avait joué, devant Joachim, le Concerto en ré de Beethoven¹. Epreuve redoutable. Ce concerto, maintenant célèbre, c'est Joachim qui, le premier, en traita de façon irrésistible toutes les beautés. Nul mieux que lui ne pouvait donc apprécier la version de l'inconnu. Eh bien, tout simplement, le vieillard lui annonça son avenir — à une condition, toutefois:

Rester fidèle à soi-même. Ne jamais penser au succès, ni au rendement de l'art. Ce qui doit compter pour vous, c'est la satisfaction de bien servir la musique...

Ces paroles, venant de l'illustre partenaire de Brahms, Joseph Szigeti ne les a oubliées à aucun moment, quand même chaque apparition sur l'éstrade devait être pour lui un nouveau triomphe. Il me les rappelaient avec émotion lors de l'entretien dont je rapporterai ici quelques échos. Car sa conversation est aussi dense que ses coups d'archet. Cet artiste qui a subjugué tant d'auditeurs divers, par l'extraordinaire ascendant de son brio, est en réalité un méditatif dont le calme indique l'équilibre intérieur. Un méditatif recherchant avec soin la précision dans les termes — tout comme il l'a voulu dans son jeu, lequel allie la plus rigoureuse justesse à une intensité et parfois occulte poésie. Remarquable est d'ailleurs son aisance à trouver en français les expressions qui définissent les nuances de sa pensée. Il est vrai que, de 1917 à 1924, il enseigna la virtuosité au Conservatoire de Genève, qui lui confèrera en reconnaissance le titre de professeur honoraire. Si le hongrois et l'allemand étaient les langues de son pays natal; si l'anglais devint sa langue de la maturité, durant son long séjour aux Etats-Unis, dont il est maintenant citoyen — on peut dire que le français demeure par excellence sa langue culturelle. Sa bibliothèque de polyglotte en témoigne, où nos classiques figurent dans leurs meilleures éditions; bibliothèque de lettré qui feuillette ses livres avec onction.

Si discret soit-il, dans sa délicate spontanéité, ce geste révèle beaucoup de choses. Voyez l'artiste prendre une partition: c'est le même. Voyez — le tenir ses instruments — deux splendides Guarnieris, dont un fut joué par Tartini: même recueillement, encore. Celui d'une communion incisive. Et voilà sans doute le secret de ce rayonnement si bien évoqué par le portrait en action qui occupe le centre du cabinet de travail. On devine la foule dans l'ombre; on reconnaît l'artiste, tandis que les projecteurs touillent ses traits nullement contractés, mais son visage est com-

¹ Sous le titre Hommage à Joseph Szigeti (vol. I), Philips, à Paris, vient d'être sorti en interprétation du Concerto en ré de Beethoven, avec l'Orchestre Philharmonique de New York.

Mais il faut aussi que le raisin ait atteint une maturité suffisante. Pour avoir droit à la marque, la vendange devra sonder 75 degrés Ochsle au moins.

Ayant ainsi assuré la qualité du raisin mis en œuvre, il s'agit ensuite de le faire bénéficier d'une vinification impeccable. Intervient alors la troisième exigence de Terravin: la dégustation des vins, après la mise sous verre, ce qui donne davantage de sécurité. Pour garantir une appréciation correcte des vins, il faut des dégustateurs neutres et avant tout qualifiés. La commission — qui juge les vins chimés, lequel il se doit — s'est montrée sévère, surtout à l'égard des défauts œnologiques, et elle a eu raison de le faire.

Les vins ayant satisfait à ces exigences ont le droit de porter la vignette Terravin, avec un numéro de contrôle. Ces vignettes sont remises par l'office de contrôle de la marque, au prorata du nombre de bouteilles et demi-bouteilles tirées de chaque vase.

Ce label de qualité est appliqué aux seuls vins d'Yvorne, mais la Société vinicole de ce village est prête à en faire bénéficier d'autres communes ou d'autres vignobles, pour autant bien entendu que les exigences de leur règlement soient respectées.

Manifestations

La foire française de l'alimentation

(Dijon du 31 octobre au 11 novembre)

La Foire de Dijon s'est depuis quatre ans adaptée aux conditions nouvelles d'une Europe, où les échanges s'intensifient, où toutes les questions économiques sont, désormais, considérées à l'échelle internationale.

La Foire de Dijon a pris, en 1959, la formule de Foire française de l'alimentation et des vins.

Dijon nous présente, chaque année en novembre, une vaste vitrine de produits alimentaires français et étrangers.

Qu'il s'agisse d'alimentation solide: 50 stands de produits laitiers, exposition de biscuiterie, de produits diététiques, de conserves, de fruits et légumes, etc. ... Qu'il s'agisse de l'alimentation liquide, 120 stands de producteur et éleveurs de vins, stands de syndicates, interprofessionnels régionaux de viticulteurs, participation importante des brasseries européennes.

La variété et l'importance de ces expositions provoquent la venue de très nombreux acheteurs français et étrangers: tous les animateurs de la distri-

me estompé sous une atmosphère dont jaillissent des vibrations que le peintre a rendues sensibles. Ce qu'on voit, de Joseph Szigeti, c'est avant tout ses mains, l'une sur la touche, l'autre sur la baguette — le reste appartient au domaine de l'âme. Conjonction entre la mystique et la technique; la mystique en contact avec les ondes qui remuaient le compositeur; la technique parvenue au degré suprême, où elle n'émet pas une particule de son qui ne traduise exactement l'intention de la note.

Phénomène rare. Ce n'est pas l'interprète qui assimile l'œuvre; c'est l'œuvre qui revient à l'état de gestation pour s'incarner dans l'organisme miraculeusement réceptif de l'interprète. Mais elle lui demandera sa voix la plus individuelle. Cela commence par l'abstraction de soi-même, devant les idées de l'auteur, et cela s'achève dans un épanouissement réciproque. On a trop souvent cru cette communication établie — chez les brillants, qui sont, neuf fois sur dix, des superficiels plus ou moins masqués. Fréquemment, en effet, il s'agit plutôt d'une interposition — aussi épaisse qu'elle est habile. Une ou deux questions me brûlent les lèvres, concernant l'école moderne de violon. Je m'y laisse aller, et la réponse se distingue par sa lucide droiture:

Elle atteint, de toute évidence, un niveau élevé, quant à la perfection technique. Il en va de même pour la beauté et pour l'ampleur du son. Beaucoup de virtuoses jouent donc à merveille. Ce qui baisse, ce qui tend même à disparaître, c'est la personnalité en mesure de signer réellement une interprétation...

Comment ne pas reconnaître l'exactitude de ces propos? Et la critique, singulièrement facilitée, risque de tomber bientôt dans un automatisme desséchant. Les comptes rendus de concerts ne se ressemblent-ils pas de plus en plus? N'utilisent-ils pas, à outrance, un vocabulaire très fouillé, mais applicable aussi bien à celui-ci qu'à celui-là? Symptôme d'uniformité dans le jugement, comme il y a uniformité dans l'art. Peut-être l'enseignement, par ses moyens présents, a-t-il mis une technique supérieure entre des mains pas assez évoluées pour en tirer parti. Le cas est au surplus général, dans toutes les branches. Revenons à la conversation: — L'obligation de jouer pour de grandes salles, et de tenir tête à des orchestres aux effectifs considérables, n'exerce-t-elle pas aussi son influence? Le violoniste, dont l'instrument est petit, ne doit-il pas donner trop de son?

Incontestablement. Il faut maintenant jouer avec trois archets. Cela nuit à la traduction des sentiments intérieurs. Mais un autre facteur intervient. Les rapports avec le public deviennent anonymes et distants. Il est trop nombreux, trop mêlé peut-être. Rappelez-vous, par exemple, ce qu'était, à Paris, l'ancienne salle Pleyel: elle contenait trois cent cinquante personnes. L'artiste avait le sentiment de leur parler, et l'atmosphère ainsi créée l'encourageait à poursuivre cette voie difficile mais captivante. Voilà les conditions grâce auxquelles a pu se déployer le talent si caractéristique d'un Ysaÿe. Et voilà ce qui fait aujourd'hui défaut. D'où une sorte de standardisation de l'art, où l'enseignant est absent dans ce qu'elle a de plus distinctif et de plus profond...

Observations qui ne sont pas d'un pessimiste dépassé par la marche du temps. Rappellons, à ce propos, quelle énergie a mise Joseph Szigeti à défendre l'élite des compositeurs modernes, quand ceux-ci

bution française: grossistes, directeurs des magasins à succursales, des groupements d'achat. Quant aux acheteurs étrangers, ils sont, depuis 1959, venus de vingt et une nations. Les acheteurs suisses savent quels soins sont apportés par les organisateurs, pour rendre leur séjour agréable et efficace.

Le second Congrès de la normalisation fera suite au congrès de Vèrone (1961). Il est placé sous le patronage de l'O.C.D.E. et sous celui du ministre de l'agriculture. C'est M. Max Normand, dont la compétence est internationalement connue, qui dirige les travaux.

L'exposition de la faim dans le monde n'aura pas un moindre succès et viendra rappeler à tous l'importance des problèmes alimentaires dans le monde de 1962.

Fêtes d'octobre de la bière... à Paris

20, 21 et 22 octobre 1962

A l'occasion du 9e Salon technique international de l'équipement hôtelier (Equip'Hôtel 62), et en liaison avec lui, se dérouleront pour la première fois, à Paris, les fêtes de la bière, les 20, 21 et 22 octobre.

A l'instar des fêtes de Munich et d'Outre-Rhin, 11 brasseries y tiendront boutique et permettront au public comme aux professionnels débitants de boissons, d'apprécier la qualité et la saveur des bières de toutes marques, dans un vaste hall spécialement aménagé à cette intention au parc des expositions, porte de Versailles.

Rôtisserie, charcuterie et stand d'alimentation permettront aux dizaines de milliers de visiteurs attendus, pendant trois jours, de midi à minuit, de déguster leur boisson favorite dans une ambiance agréable et gaie que sauront créer pour eux les trois orchestres de qualité qui se relayeront sans cesse pendant ces trois journées, organisées par la Chope d'or, la Chevalerie de la bière.

Après, et du 11 au 22 octobre, les hôteliers et professionnels de l'accueil français se retrouveront comme chaque année à Equip'Hôtel où plus de 500 exposants leur présenteront les modèles les plus récents créés pour permettre la modernisation des hôtels, comme le meilleur aménagement des entreprises nouvelles.

Cette année, comme les années précédentes, de nombreux nouveautés retiendront l'attention des visiteurs.

L'entrée à cette manifestation, nous le rappelons, est entièrement gratuite pour les professionnels français et étrangers et leur famille.

devaient conquérir de haute lutte un public fermé et quelquefois hostile. C'est lui qui a grandement contribué à introduire partout un Bartók, un Prokofiev, un Hindemith, un Ernest Bloch, un Frank Martin — par sa transcendante interprétation de pages où ils livraient mieux encore que dans la musique d'ensemble l'essence de leur inspiration. Mais que pense-t-il des essais de certaines chapelles futuristes, où l'ingéniosité à sans doute plus de part que le génie, et où l'on maîtrise à plaisir les possibilités normales du violon? Cela ne provient-il pas du fait que ces novateurs, à l'esprit terriblement abstrait malgré le réalisme de leurs prétentions, connaissent fort mal l'instrument et n'éprouvent aucune envie d'apprendre ce qu'ils méprisent avec toute la superbe de l'ignorance ignorée?

Oui, certainement. Il y a là une erreur initiale, dont les répercussions vont loin. On n'écrit pas impunément cette exigence concrète. Beethoven, à vingt-huit ans, alors qu'il avait déjà produit des œuvres décisives, prenait des leçons de violon chez un maître beaucoup plus jeune que lui. Ses carnets en témoignent. Et c'est à considérer, pour savoir comment mûrissaient ses idées. Il ne mettait rien sur le papier sans l'avoir physiquement senti: voilà l'école qui disciplinait sa puissante imagination, et qui lui a permis de l'écouter seule, lorsque vint la surdité complète. Prokofiev aussi, sans être à proprement parler violoniste, vérifiait toujours sur l'instrument ce qu'il lui destinait...

Permettez — une question, quelque peu arbitraire d'ailleurs, mais que l'on pose souvent pour les livres. Si toute la musique de violon devait disparaître, à l'exception d'un seul cahier, lequel préférez-vous voir survivre?

Les six sonates pour violon seul, de Jean-Sébastien Bach. Tout y est, même l'infini: leur richesse offre une mine inépuisable.

Aucun silence, aucune hésitation, avant cette réponse catégorique, et qui dit où Joseph Szigeti nourrit son art. Mais elle peut également nous faire réfléchir sur la part du hasard dans le destin des chefs-d'œuvre. Car, ces six sonates, il s'en est fallu de peu que ce soit elles qui fussent anéanties. Les héritiers du claveciniste Palschau, de St-Pétersbourg, qui en détenait le manuscrit non publié, allaient en 1814 le liquider avec un stock de vieux papiers, lorsqu'un collectionneur au flair averti mit assez tôt la main dessus. Inédite soixante-quatre ans après la mort de l'auteur, cette merveille ne servit pas à envelopper je ne sais quelles honorables marchandises.

On dit parfois que les concertistes sont vite oubliés, dès que s'affiche le présent plus leur nom à un rythme suffisant. Tel n'est certes pas le cas pour Joseph Szigeti — comme l'attestent les télégrammes qui s'empilaient sur sa table le jour de ses soixante-dix ans. Ils venaient de tous les continents. Il y en avait de l'Australie, que nous croyons peuplée de moutons seulement, mais où les amateurs de grande musique ne manquent pas. Et l'homme qui chaque jour passe des heures l'archet en main calculait avec anxiété celles qu'il lui faudrait consacrer aux réponses. Notez que la plume ne lui fait pas peur. Il a publié en anglais ses souvenirs, sous ce titre original et plein d'esprit: With strings attached. Leur traduction en allemand va paraître prochainement; la française suivra un jour ou l'autre.

Et l'enseignement? Joseph Szigeti est rigoureusement sélectif; il a trop à dire pour se disperser en conseils qui seraient mal suivis. Trois virtuoses américains sont cependant venus prendre une série de leçons chez lui; leçons aussi concentrées que possible, où chaque mot fait comprendre les ressources virtuelles des principes féconds. Pour éviter les malementus, dont est souvent cause l'incertitude des termes, le maître a créé son propre vocabulaire, qui devrait bien être adopté dans toutes les écoles. Il se voue en outre à l'enregistrement d'un vaste et magnifique répertoire. Nous reviendrons bientôt ici sur son interprétation du Concerto en ré majeur de Brahms¹.

Pour son anniversaire, et sous le titre l'Art de Joseph Szigeti, une station américaine de radio lui a consacré quotidiennement une heure — du 3 au 28 septembre. Soixante-quatre œuvres de haute valeur ont été ainsi diffusées, telles que les exécute cet archet incomparable. Intelligente émission! Heureux auditeurs!

Paul André

¹ Les six sonates de Jean-Sébastien Bach, pour violon seul, viennent également de paraître en Europe dans les microsillons Amadeo, Vienne. Elles ont été auparavant éditées par la Guilda Bach, à New York.

² Avec le concours du London Symphony Orchestra, sous la direction de Herbert Mynhagen (Mercury).

Montibaux
Grand Bailif
Ardévez
Rocailles

klingende Namen,
berühmte Fendante,
Stolz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und
Weinkellerei-Besitzer

Nicht wichtig – aber interessant

Fred Richter

Neues von der Milch

Nach dem Bericht der Zeitschrift «Lebensmittelhandels» sollen in den USA Milchflaschen abgeschafft werden und an deren Stelle sogenannte «Milchwürste» treten. Dabei wird die Milch in Kunststoffschläuche von 0,5, 1 und 2 Liter Inhalt abgefüllt und kann so vom Kunden hygienisch transportiert werden.

Eine Seite der Milchwurst ist mit einem Druckventil versehen, aus dem durch Öffnen eines Knotens und durch Druck auf den Kunststoffschlauch die Milch ausgegossen werden kann.

In England sind Touristen und Camping-Freunde in der Lage, ihre Milch in Tuben mitzunehmen. Die Tube besteht aus Aluminium und ist mit einem einfachen Schraubkopfschluss versehen. Bis zum Gebrauch ist die Austrittsöffnung der Tube mit einer Aluminiumhaut luftdicht abgeschlossen. Die Innenwand hat einen Aralditbelag.

Die dänischen Molkereien wollen die bisher farblosen Milchflaschen durch braune ersetzen. Letztere sollen nach eingehenden Versuchen den Vitamingehalt der Milch besser erhalten.

In Schweden und Finnland werden die braunen Flaschen wegen der besseren Milchqualität ebenfalls bevorzugt.

Auch Holland meldet etwas Neues! Neben den Würfelzucker ist nun auch die «Würfelmilch» getreten. Eine holländische Firma stellt neuerdings, unabhängig vom alten Milchpulver, Milch in Würfelform her. Letztere löst sich in heisser Flüssigkeit sofort auf. Man kann also jetzt eine Tasse Kaffee mit Würfelzucker und Würfelmilch bestellen!

Für den Bürgenstock schlug einer der ausländischen Gäste, der hier die Milchlieferanten – die Kühe nämlich – vermisste, vor, man solle, um den Fremden nicht die ganze Freude zu nehmen, in der Ferne Kühe aus Pavaxat aufstellen, damit die Landschaft «heimeliger» aussehe.

Zur Förderung des Milchabsatzes will man in den USA einem Teil der Milch aus Trockenmilchprodukten gewonnene Fettarbstoffe zusetzen und versuchsweise farbige Milch, Frischmilch wie Dosenmilch, auf den Markt bringen.

Gedacht ist bei Frisch- und Flaschenmilch an rosa und blaue Tönung, während Dosenmilch orange, schokoladefarben und grün gefärbt werden soll.

Geschmacksproben und chemische Nahrungsmitteluntersuchungen des «neutralen Fettarbstoffes» haben bereits stattgefunden.

Atom-Getreide

Mit einem Aufwand von mehreren Millionen wird gegenwärtig an der kalifornischen Küste das erste «Atom-Nahrungslaboratorium» der Welt errichtet. In dem Institut soll Nahrung durch Bestrahlung mit radioaktivem Kobalt keimfrei gemacht werden. Die amerikanische Regierung, die das Vorhaben weitgehend finanziert, will die keimfreie Atomnahrung für Notzeiten einlagern. Gleichzeitig soll die Bestrahlung mit Kobalt dazu dienen, in Überschussjahren Getreide und andere Nahrungsmittel lange haltbar zu machen, um dadurch über grosse Zeiträume einen Ausgleich der Preise herbeizuführen.

Fernkochen

Es wurde ein Gerät entwickelt, das ermöglicht, das Kochgerät aus einer Entfernung bis zu 40 km in der Küche einzuschalten. Dieses Gerät soll weniger für Hotels und Gaststätten Verwendung finden, als vielmehr für Haushalte. Wenn die Dame des Hauses heimkommt, ist das Menü schon gar, welches sie mit Hilfe eines kleinen Senders vom Büro aus zum Kochen gebracht hat. Sollte das Gerät auch in der Hotellerie in Mode kommen, sähe es für unsere Köche böse aus, denn dann wird der Patron wahrscheinlich vom Hotelbüro aus selber den Küchenchef spielen. Allerdings muss der Kochtopf vorher noch immer entsprechend gefüllt werden!

Tierschutzverein kontra Feinschmecker

Es geht um die Gänseleberpastete

Der britische Tierschutzverein hat einen grossangelegten Feldzug gegen das Essen von Gänseleberpastete eröffnet. Die Feinschmecker der Insel sind von dem einflussreichen und mitgliederstarken Verband dringend aufgefordert worden, diese Delikatesse von ihren Speisezetteln zu streichen und sich auch bei Festessen strikte zu weigern. Gänseleberpastete zu essen. Nach Ansicht der britischen Tierfreunde kommt das heutzutage oft sogar maschinell ausgeführte «Stopfen» der Gänse mit dem Ziel einer Erweiterung der Leber mittelalterlichen Forderungen gleich. Bei den französischen Gänsezüchtern, die alljährlich Pastete im Werte von etwa 900.000 DM nach Grossbritannien exportieren, will sich der Verband für das Abschaffen des profitablen «Stopfens» einsetzen.

F. S.

Kosmetik für alle

Milch – ein ideales Hausmittel

Wir wissen heute alle, dass uns mit der Milch eines der grössten Wunder der Natur geschenkt wurde. Von den ersten Säuglingstagen an bis an unser Lebensende ist die Milch und sind ihre Produkte, wie Käse, Quark, Sahne, Joghurt, Sauermilch – unerlässlich zur Gesunderhaltung unseres Körpers.

Natürlich ist Milch, äusserlich angewendet, auch eines der wirksamsten Schönheitsmittel. Wer kennt nicht die belebende, ernärende, glättende Wirkung von Mandelmilch, von Gurkenmilch und wie Kosmetikpräparate auf Milchbasis alle heissen. Nicht immer allerdings enthält jedes Lotion, das sich «Milch» benennt, auch tatsächlich richtige Milch. Sie sehen nur alle weiss und sahig wie echte Milch aus.

Aber es ist auch von den modernen Kosmetikern nachgewiesen, dass Milch und Sahne wundervolle Regenerationsmittel für die Haut sind. Ein französischer Chemiker sprach sogar davon, dass: «... Hormone, Vitamine und ätherische Öle besser durch die Haut absorbiert werden als durch die Verdauungsorgane. Sie werden auf diesem Wege auch nicht durch Verdauungssäfte angegriffen und wirken deshalb direkt und kräftig auf die aufzubauenden Gewebe ein. Das also ist Ernährung der Haut und durch die Haut!»

Bei der Herstellung guter Kosmetikmarkenpräparate macht man heute weitgehend von diesen wissenschaftlichen Erkenntnissen Gebrauch. Aber auch früher schon fanden die Frauen instinktiv die rich-

tigen Mittel. So legte sich die Pompadour rohes Fleisch auf die Wangen, und das Milchbad der Poppäa ist aus der antiken Kulturgeschichte hinreichend bekannt: Eine «alte» Schönheitsmaske bestand aus: frischem Rahm, Seerosensaft, Rosensaft und Bohnenmehl. Und Maria Antoinette schon verwendete Gurkensaft, vermischt mit Milch.

Vom 25. Jahre an ungefähr braucht die Haut bereits vermehrte Fettzufuhr, umso mehr, wenn sie trocken und spröde ist. Man muss nicht immer eincremen. Manchmal ist es eine gute natürliche Abwechslung, die der Haut ausgezeichnet bekommt, wenn man morgens und abends die Haut nur mit Milch, Joghurt oder Sauermilch behandelt und fette Haut mit Magermilch. Man kann auch, ganz wie es die Haut verlangt oder verträgt, ein paar Tropfen Zitronensaft beigegeben.

In diesem Zusammenhang mag vielleicht etwas interessieren, was nicht gerade ins Gebiet der Kosmetik fällt, aber doch mit dem beliebten «Hausmittel» Milch zu tun hat. Man stellte kürzlich auf einem deutschen Therapie-Kongress, ärztlicherseits fest, dass die Milch nicht, wie weit verbreitet geglaubt wird, vor Vergiftungen schützt kann!

Madame Yvonne (ici)

Fachliteratur

Horst Todt: Die Tagesausgaben der Touristen im Odenwald.

Reihe B der Veröffentlichungen des Instituts für Fremdenverkehrswissenschaft an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität, Frankfurt am Main, Nr. 4, 1962, 24 S. mit zahlreichen Tabellen u. Schaubildern.

Der Versuch, einen Tagesausgabensatz der Kur-, Erholungs- und Feriengäste in einem Ort oder Gebiet zu ermitteln, wurde schon wiederholt unternommen. Jetzt ist das Institut für Fremdenverkehrswissenschaft an der Johann-Wolfgang-Goethe-Universität Frankfurt am Main darangegangen, auf dem Wege der direkten Befragung der Feriengäste im Urlaubsort die durchschnittlichen Tagesausgaben der Touristen zu erfahren. Die Aktion erstreckt sich auf einundzwanzig Orte des Odenwaldes. Da man Auskünfte über die Ausgaben der selbstzahlenden Urlaubsgäste erhalten wollte, blieben Geschäftsreisende, Passanten und Sozialgäste ausgeschlossen. In der Darstellung der Ergebnisse wird gezeigt, wie die durchschnittlichen Tagesausgaben der Touristen sowohl nach den Aufenthaltsorten als auch nach den Unterkunftsstätten (Gasthaus, Pension, Privatquartier, Hotel) in ihrer Höhe verschieden sind und welche Streuung in den Ausgaben jeweils sich ergab. Von den 1200 bei den Urlaubsgästen gesammelten waren 981 – 82%, uneingeschränkt brauchbar. Im Feld der Befragung traten ausserdem noch andere Fehlerquellen zutage; so birgt z. B. die an den vorbereiteten Gast gerichtete Frage nach der durchschnittlichen Tagesausgabe während seiner Aufenthaltszeit von vornherein eine gewisse Unsicherheit hinsichtlich der Genauigkeit der Antwort in sich, so dass für weitere Arbeiten auf diesem Gebiet zu überlegen ist, ob nicht ein zuverlässigeres, erfolgversprechendes Verfahren sich finden lässt.

Die PAHO gibt Auskunft

Regelmässige Erwerbstätigkeit

Als regelmässig erwerbstätige Personen gelten Arbeitnehmer, die in den 365 Tagen, welche dem Aufnahme- oder dem Tagelddesuch vorausgehen, während mindestens 150 voller Tage im Dienste eines oder mehrerer Arbeitgeber tätig gewesen sind und deren Tätigkeit genügend überprüfbar ist.

Als Arbeitstage gelten nur Werkstage (26 Arbeitstage im Kalendermonat).

Arbeitstage im Ausland können angerechnet werden, wenn sie durch eine Bescheinigung des Arbeitgebers oder durch Originalzeugnis belegt werden.

Für die Aufnahme in eine Arbeitslosenkasse gelten Militärdiensttage und Tage an denen Schulungskurse (berufliche oder anderweitige Weiterbildung, Umschulung) besucht wurden, nicht als Arbeitstage, dagegen wird die Frist von 365 Tagen um die Dauer des Militärdienstes oder Kurbsuches verlängert.

Für die Anspruchsberechtigung hingegen gelten ausgewiesene Militärdiensttage und bezahlte Ferien als Arbeitstage. Krankheitstage (durch Arztattest ausgewiesen) können zu einem Drittel als Arbeitstage angerechnet werden. Über eine allfällige weitere Anrechnung bei langdauernder Krankheit entscheiden die kantonalen Behörden.

Zur Bestätigung der Arbeitstage durch den Arbeitgeber ist bei der Kassenverwaltung das hierfür bestimmte Bundesformular «Arbeitgeber-Bescheinigung» zu verlangen.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 37,5 centimes, réclames 1 fr. 50. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 24 fr., six mois 15 fr., trois mois 8 fr., deux mois 5 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 30 fr., six mois 18 fr., trois mois 10 fr., deux mois 7 fr. 50. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. – Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Streiff. – Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux No V 85. Téléphone (051) 54 86 50.

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

BIRDS EYE *Empfohlen*

ERBSEN

schmelzend zart – wie frisch von der Stauede!
Sortierungen: sehr fein, fein, fein II, mittelfein.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

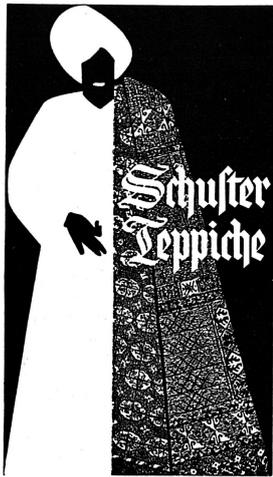


Personaleinsparung
Senkung der Materialkosten
Erhöhung des Sauberkeitsgrades

... dieses Ziel erreichen Sie mit der WEGA-Reinigungsmethode. Das WEGA-Programm umfasst Maschinen und praktische Geräte zur Grossraumpflege sowie Reinigungs- und Pflegemittel für Fussböden aller Art. Die WEGA-Mehrzweck-Reinigungsmaschine fegt, spült, wachst und blocht rasch und rationell. Ihr besonderer Vorteil: Sie läuft so ruhig, dass sie zu jeder Tages- und Nachtzeit eingesetzt werden kann, ohne die Gäste Ihres Hotels zu stören.

Schalten Sie um auf das WEGA-Programm! Ein entgeltlicher Beratungsdienst mit Maschinenservice und Personalinstruktion kommt Ihnen dabei zu Hilfe. Wir erstellen Ihnen unverbindlich einen Reinigungsplan und orientieren Sie über die richtige Pflege der verschiedenen Fussböden. Verlangen Sie Prospekte oder einen Besuch.

WEGA-Werke A. Sutter, Münchwilen / TG
Telephon 073 / 6 07 04



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telefon (071) 221501

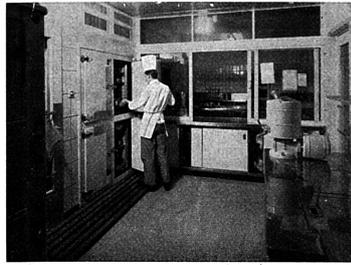
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 237603

Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Für Küche und Office: Kühlschränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester und transportabler Ausführung.
Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse, Milch und Milchprodukte usw.

Für Restaurant und Bar: komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserchränke, Kühlvitrinen, Glaceanlagen, Konservatoren usw.

Für den Keller: Kühlschränke u. Kühlräume für Wein, Bier, Mineralwasser.



Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit. Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Individuelle Beratung, fachmännische Ausführung, prompter Service.



A. SCHELLENBAUM + CO. AG. WINTERTHUR

KÜHL- u. GEFRIERANLAGEN OLMA, Halle 8, Stand 836

SCHECO-Kühlung finden Sie auch an folgenden Ständen:
Bäcker- und Konditormeister-Verein Halle 7, Stand 762
Milchverband St. Gallen Halle 8, Stand 809



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (081) 221 66

**Champagne
TAITTINGER**
Blanc de Blancs



Agence Bâle
Alphonse Fischer

Première Distillerie
par Actions Bâle
Tél. (061) 33 20 54/55
Privé (061) 33 20 34

Agence Lausanne
Aux
Planteurs Réunis
S. A.
Téléphone (021) 23 99 22
4 lignes

**Tuffilior-
Betüberwürfe und
Couchdecken**

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.



Wäschefabrik
Telefon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 98
Telefon (051) 25 00 93

Krankheitsalber gute elektr.

Mange

zu verkaufen.
105 cm breit.
Telephon (061) 39 21 60.

**DER NEUE STERNEGG-
FLAMBIERWAGEN!**

modern, praktisch, sauber, leistungsfähig



85 cm lang, 45 cm breit,
76 cm hoch, komplett
betriebsbereit Fr. 1250.—

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung oder besichtigen Sie den Wagen am

Olma St. Gallen
Halle 2, Stand 2028

oder direkt in der Fabrik Schaffhausen



**Silberwarenfabrik
Schaffhausen**
Telephon (053) 5 12 91

**Sonne,
Wind
und Wärme
im Schulthess-
Tumbler**



Kein Trockenraum mehr nötig. Keine bange Frage: «Bleibt wohl das Wetter gut?» Mit Schulthess-Tumbler trocknen Sie in 30-60 Minuten, was der Waschautomat soeben gewaschen hat. Gerade in Mehrfamilienhäusern können dank des Schulthess-Tumblers an einem einzigen Tag zwei und mehr Haushaltungen ihre Wäsche glätte- oder schrankfertig bereitstellen. Preise der Schulthess-Produkte:

Schulthess-Tumbler ab Fr. 1930.—
Schulthess-Waschautomaten ab Fr. 2100.—
Schulthess-Geschirrwashautomaten ab Fr. 2450.—
(inkl. Mischbatterie).— Verlangen Sie Prospekte über die Sie interessierenden Schulthess-Automaten.

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich

Zürich	Stockerstrasse 57	Tel. 051/27 44 50
Bern	Aarberggasse 36	Tel. 031/ 3 03 21
Chur	Bahnhofstrasse 9	Tel. 081/ 2 08 22
Genf	6, rue de la Flèche	Tel. 022/35 88 90
Lausanne	16, av. du Simplon	Tel. 021/26 21 24
Neuenburg	9, rue des Epancheurs	Tel. 038/ 5 87 66
Lugano-Viganello	Via La Santa 18	Tel. 091/ 3 39 71

Besuchen Sie uns an der Olma, Stand 265, Halle 2

SCHULTHESS