

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **68 (1959)**

Heft 49

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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



Nr. 49

Basel, den 3. Dezember 1959

Revue suisse des Hôtels
Organ pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
68e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

La réduction de la durée de travail et ses conséquences

Depuis quelques années, la principale revendication des salariés est une diminution des heures de travail. Il est en effet dans la nature humaine — non pas de travailler le moins possible — mais de s'astreindre le minimum de temps nécessaire à des obligations parfois fastidieuses, le plus souvent, ne répondant pas aux aspirations ni aux goûts de l'individu qui les remplit. Cette tendance est certainement née de la monotonie du travail industriel au fur et à mesure de sa mécanisation, ainsi que de la concentration accrue qu'exige par exemple le travail à la chaîne. Il est indéniable que c'est l'asservissement des ouvriers et employés aux machines qu'ils font fonctionner ou contrôler — mais qui ne leur laissent quand même pas un instant de répit — qui est à la base de cette revendication dans bien des cas justifiée.

C'est en 1957 que la question a pris une certaine acuité dans notre pays, comme le prouvent les nombreux articles et études qui ont paru à ce moment là, de même que l'initiative pour la généralisation de la semaine de 44 heures qui a été repoussée depuis lors par le peuple suisse. Il est intéressant aujourd'hui de voir comment les choses ont évolué dans notre pays depuis deux ans, si les prévisions formulées alors se sont réalisées, et surtout de se référer à certaines expériences faites en Amérique où la durée du travail a toujours été beaucoup moins longue qu'en Suisse et que dans les principaux pays d'Europe.

L'évolution en Suisse

Dans son numéro d'octobre, la « Vie économique » a donné un bref aperçu de l'évolution de la durée de travail dans l'industrie suisse depuis 1957. Au début de 1957, la moyenne de la durée effective du travail voyait encore prédominer la semaine de 48 heures, alors que 11% des ouvriers travaillaient un plus grand nombre d'heures et que le 20% seulement bénéficiait d'un horaire hebdomadaire inférieur à 48 heures.

Au deuxième trimestre 1959 par contre, la majorité des ouvriers, soit le 64%, était au bénéfice de la semaine de 46 à 47 heures. Le 10% travaillait pendant 48 heures, le 7% plus de 48 heures, et le 19% avait un horaire inférieur à 46 heures. La situation varie évidemment considérablement de branches à branches. C'est la chimie qui connaît la durée de travail la plus courte, mais la tendance se poursuit quoique tous les intéressés ne voient pas que des avantages dans la réduction des horaires et dans l'accélération du rythme de travail qu'il impose.

Les expériences faites aux Etats-Unis

L'on sait que les Etats-Unis sont à l'avant-garde dans le domaine de l'automatisation et que les progrès techniques qu'ils ont réalisés dans l'industrie leur ont permis de réduire la durée du travail sans que la production ait à en souffrir trop sensiblement. L'exemple industriel n'a pas manqué d'exercer son influence sur notre branche et ceux qui connaissent les prix des mets et des repas servis dans les restaurants américains ou les prix des chambres aux Etats-Unis peuvent se rendre compte des effets qu'a eus sur l'hôtellerie une réduction trop poussée des heures de travail, une « compartimentation » trop exclusive du travail.

Nous sommes trop peu renseignés pour juger les répercussions purement économiques de la réduction des horaires de travail. Mais nous voulons ici faire état des conséquences qu'on en peut tirer sur le plan humain, alors que certains éléments voudraient, outre Atlantique, encore abaisser la durée de travail et la ramener de 40 à 36 heures pour introduire la semaine de quatre jours.

Il est intéressant de constater que cette tendance se heurte à une forte opposition, non seulement de la part des producteurs, mais encore des travailleurs eux-mêmes. Une enquête approfondie vient d'être faite à ce sujet aux Etats-Unis et, sur 100 femmes consultées, 67 se sont prononcées énergiquement contre la réduction. 11 ont préféré ne pas se prononcer et 22 seulement estimaient qu'une nouvelle réduction du nombre d'heures de travail pouvait avoir des avantages. Sur 100 hommes consultés, 40 seulement étaient en faveur du

raccourcissement de la durée de travail, tandis que 55 s'y opposaient. 5% n'avaient pas d'opinion sur ce point.

Toujours plaisir n'est plus plaisir

Il ne faut pas oublier que la très grosse majorité des ouvriers et employés américains bénéficient de la semaine de 5 jours. Cela signifie qu'ils ont par an 52 dimanches et 52 samedis de congé. A ceux-ci s'ajoutent 12 jours fériés de fêtes nationales et religieuses et, en moyenne, 18 jours de vacances. Le total des jours de congé atteint ainsi 134 jours, soient 4 mois et demi. Plus d'un tiers de l'année est consacré aux vacances. En d'autres termes l'Américain ne travaille annuellement que 231 jours soit le 65% de 365 jours. En outre le citoyen américain prend d'habitude sa retraite plutôt que chez nous, alors que l'âge moyen, qui était de 40 ans il y a un siècle, atteint aujourd'hui 70 ans. Cela a naturellement des répercussions sur les loisirs qui finissent par occuper une trop grande place dans la vie des individus. Une grande partie des travailleurs s'ennuient et ne savent comment « tuer le temps ». L'on constate d'une manière générale que les représentants des professions libérales, les travailleurs intellectuels et les personnes occu-

pant des postes supérieurs semblent moins souffrir de cette plaie que sont l'ennui, l'oisiveté et le désœuvrement.

L'employé ou l'ouvrier européen qui a encore un horaire de travail chargé ne lui permettant que de rares distractions s'étonnera peut-être de cette attitude des travailleurs américains. C'est qu'il ne se rend pas encore compte du phénomène de saturation qui se produit aussi bien dans la récréation que dans le travail. Il y a encore 20 ans, l'Américain consacrait le 20% de son budget « distractions » au cinéma. Aujourd'hui ce genre de spectacle l'a lassé et la part que le cinéma occupe dans son budget de loisir n'est plus que de 8%. Les manifestations sportives subissent le même sort. L'on dira probablement que la télévision est responsable de cet état de chose. Ce sera vrai en grande partie, mais la lassitude et la saturation, déclare de son côté la revue « Leben », seront quand même les éléments prépondérants de ce désintéressement. La capacité de réception de l'individu est épuisée. Il ne veut plus être agent passif ou spectateur, mais il veut être actif. Il veut chasser, faire du jardinage, de la photographie, de la peinture, en d'autres termes il cherche de nouvelles formes de travail.

Ceux qui ont moins d'imagination se contentent naturellement d'une occupation accessoire similaire à la leur et l'on en arrive fatalement au double emploi qui est un non sens. Le but des syndicats n'est-il pas de réduire au maximum la durée du travail et non de charger leurs membres de travaux plus fatigants et plus longs que ceux qu'ils auraient accomplis avec un horaire qui n'aurait pas été raccourci artificiellement d'une manière exagérée ?

Monetäre Aspekte der schweizerischen Kartellgesetzgebung

wpk. Der von einer Expertenkommission ausgearbeitete Entwurf zu einem Bundesgesetz über Kartelle und ähnliche Organisationen lässt in groben Zügen bereits erkennen, welche Gestalt das schweizerische Kartellgesetz dererzeit annehmen dürfte. Ganz allgemein kann gesagt werden, dass der Gesetzesentwurf eine gewisse Auflockerung der konkurrenzbeschränkenden Bindungen anstrebt, und dass insbesondere die Wettbewerbsmöglichkeit grundsätzlich und soweit sie im gesamtwirtschaftlichen Interesse liegt, gewährleistet werden soll. Aus dieser Zielsetzung geht hervor, dass die Auswirkungen der Kartellgesetzgebung auf Wirtschaft und Wettbewerb auch währungspolitisch, vor allem im Blick auf die Gestaltung der Preise, relevant sein können. Aus dem Gesetzestext, dessen wesentliche Bestimmungen sehr allgemein gefasst sind, lässt sich über die monetären Wirkungen im einzelnen kaum Näheres herauslesen. Viel wird davon abhängen, wie das Gesetz einst ausgelegt werden wird. Immerhin wird man im Prinzip doch sagen können, dass das durch die Kartellgesetzgebung angestrebte Ziel auch währungs- und geldwertpolitisch positiv einzuschätzen ist.

Die Preisflexibilität ist eine wesentliche Voraussetzung für eine erfolgreiche währungs- und zinspolitische Einflussnahme zur Regulierung der Gesamtnachfrage und der konjunkturellen Situation. Die monetäre Intervention muss sich, soll sie ihren Zweck erreichen, letztlich in der Preis- und Lohnentwicklung niederschlagen. In zahlreichen Sektoren der Wirtschaft vollzieht sich aber die Preisbildung heute nur noch in unvollkommener Weise nach marktwirtschaftlichen Gesetzmässigkeiten. Die Flexibilität der Preisbildung ist gerade durch die kartellvertraglichen und andern konkurrenzbeschränkenden Abmachungen wesentlich beeinträchtigt worden. Der Wettbewerb spielt sich dadurch in geringerem Masse an der « Preisfront » ab. « Der Umstand », so ist im vielzitierten Bericht der Preisbildungskommission über Kartell und Wettbewerb in der Schweiz zu lesen, « dass es sich beim Kartellpreis um einen Einheitspreis handelt, der sich wenigstens in der Tendenz nach den Kartellmitgliedern mit den ungünstigeren Kostenbedingungen ausrichten muss, sowie die relative Starrheit der Kartellpreise vermöchten... eine mehr oder weniger weitgehende Ausschaltung oder doch Störung der marktregulierenden Funktion des Preises zu bewirken ».

Die durch Kartellbindungen hervorgerufene Starrheit der Preise ist für die Erhaltung des Geldwertes schon deshalb nicht erwünscht, weil erfahrungsgemäss die Preise nur nach unten blockiert werden.

Starrheit im Preisgefüge ist nicht etwa gleichbedeutend mit Preisstabilität. Diese ist eine Durchschnittsgrösse; die einzelnen Preise aber können und sollen bis zu einem gewissen Grad elastisch sein. Die kostenmässige günstigeren produzierenden Mitglieder eines Kartells wären in vielen Fällen ohne Kartellbindung durchaus in der Lage, ihre Preise zu senken. Für den Letztverbraucher wirkt sich die mangelnde Elastizität vor allem deshalb nachteilig aus, weil die Kartellpreise im Prinzip bei einer Kostenerhöhung rasch nach oben revidiert werden, während sie nach unten z. B. bei einer Verbilligung der Rohstoffe eine gewisse Beharrlichkeit aufweisen und vielfach nicht im selben Ausmass wie die Kostensenkung reduziert werden. So darf wohl angenommen werden, dass sich die Rohstoffpreise des vergangenen und in der ersten Hälfte des laufenden Jahres bei freiem Wettbewerb in vermehrtem Masse in einer Reduktion der Konsumentenpreise niedergeschlagen hätte als dies der Fall war. In wiederholten Appellen an die Unternehmerschaft, die Preise zu senken, haben in Deutschland Bundeswirtschaftsminister Erhard und der Präsident der Bundesbank, Blessing, gerade auf diesen Punkt hingewiesen. Auch der dritte Bericht des englischen Expertenkomitees über Preise, Produktivität und Einkommen (Cohen-Report) übt nachdrückliche Kritik an der mangelnden Anpassung der Preise. Dass die Preise meistens nur nach oben hin flexibel sind, ist während der letzten amerikanischen Rezession deutlich zutage getreten, in der sowohl Preise wie Löhne trotz einem fühlbaren Rückgang der Gesamtnachfrage ständig anstiegen.

Als Begleiterscheinung der wettbewerbsfördernden Zielsetzung der Kartellgesetzgebung wird nun in der Tendenz auch die Starrheit im Preisgefüge etwas aufgelockert werden. Der Gesetzesentwurf erklärt zwar nicht die Kartelle an sich, sondern vor allem nur die vertikal- und exklusivvertraglichen Vorkehren, die den Wettbewerb für Dritte erheblich beeinträchtigen, als grundsätzlich unzulässig. Die kartellistischen Preisbindungen unter Unternehmungen der gleichen Produktionsstufe können demnach weiterhin bestehen bleiben. Es kann also lediglich davon eine indirekte Erhöhung der Preisflexibilität erwartet werden, dass gewisse Praktiken eines Kartells gegenüber Aussenseitern oder zwischen Kartellen verschiedener Produktionsstufen nach dem Gesetz nicht mehr zulässig sein werden. In welchem Masse die « Preisdynamik » in der Wirtschaft durch die Kartellgesetzgebung gefördert wird, hängt aber, wie bereits erwähnt, sehr wesentlich von der Gesetzesauslegung ab.

En Europe, l'on n'en est pas encore là, mais l'on a dénoncé déjà avec raison ce qu'on appelle le travail « marron » et surtout les heures supplémentaires qui sont encore extrêmement nombreuses. Elles annulent les effets bienfaisants d'un horaire réduit obtenu sur le papier, tout en ne faisant que renchérir le prix du travail puisque les heures supplémentaires sont payées à un tarif plus élevé.

Certains économistes ont même prétendu que les progrès réalisés en Europe dans le domaine de la réduction des heures de travail étaient purement théoriques et qu'en fait, la semaine de 48 heures continuait à être pratiquée par la majorité des ouvriers.

Dans le travail administratif et dans certains emplois qui ne sont pas directement en liaison avec la production, les « bénéficiaires » d'un horaire réduit se plaignent du rythme accéléré avec lequel ils doivent accomplir leur tâche. Nombreux sont ceux qui, après avoir apprécié au début la semaine de 5 jours — car tout nouveau, tout est beau — constatent, à l'usage, que le samedi matin, par exemple, ou le samedi après-midi était bien agréable pour venir à bout d'une tâche que l'on doit accomplir maintenant précipitamment. La santé des travailleurs, et leur système nerveux en particulier, s'en ressentent et les médecins ont déjà remarqué les effets nocifs de la nouvelle intensité du travail sur certains de leurs patients.

Conséquences économiques

Si dans divers cas, des rationalisations permettent d'effectuer la réduction de l'horaire de travail sans que la production en souffre et par conséquent sans provoquer un renchérissement proprement dit du coût de la vie, il en est d'autres où une augmentation des prix est absolument inévitable. Les arts et métiers estimaient que cette hausse serait de l'ordre de 10% pour les travaux effectués dans les petites et moyennes entreprises. Il s'agit là d'un ordre de grandeur qui varie naturellement beaucoup d'une branche ou d'une exploitation à l'autre.

Dans une étude publiée dans son bulletin trimestriel, la Société de langues suisses se demandait en 1957 si les services publics étaient bien inspirés en donnant l'exemple de la réduction des heures de travail. L'auteur de cette publication estimait que la tension qui existait alors — et qui existe encore — sur le marché du travail devait leur inspirer une retenue, d'autant plus ferme que, dans maints secteurs, l'augmentation des salaires avait été plus forte que celle de la productivité. Il prédisait que le contribuable et l'utilisateur de services publics auraient à supporter les frais supplémentaires entraînés par la réduction de la durée du travail dans ce secteur. Ce pronostic se réalise peu à peu puisque l'on a déjà assisté à la hausse des tarifs des chemins de fer — bien qu'elle n'ait été que partiellement causée par des réductions d'horaires — et elle sera suivie sous peu d'une hausse des tarifs postaux.

Dans le domaine des arts graphiques, la semaine de 44 heures généralisée dans les imprimeries obligera aussi les éditeurs de journaux à revoir bientôt leurs tarifs d'abonnements et d'annonces.

Il ne nous appartient pas de dire si ce mouvement inflationniste pourrait être maintenu dans des limites supportables ou s'il marque le début de la fameuse spirale « salaires — prix » qui ne fait que dévaloriser la monnaie au détriment de tout le monde.

En Allemagne le président de la Fédération des associations patronales a récemment exposé le problème en insistant sur le fait qu'il fallait chercher autant que possible à réduire les heures de travail, mais qu'une longue période d'adaptation était nécessaire et qu'il fallait se garder de toute hâte. Le

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

ERFA II behandelt Einkaufsprobleme	2
Nach der Hauptversammlung der französischen Hotelierverbände	3
Neuer Septemberhöchststand im schweizerischen Fremdenverkehr	4
Gebührenerordnung für die gewerbmässige Vermittlung von Musikern, Orchestern und Artisten	4
Le tourisme parisien pendant les premiers mois 1959	5
Chémie im Kochtopf	16
La chronique littéraire de Paul André	16

Ministre de l'économie allemande, le professeur Erhard — dont on connaît pourtant l'attitude progressiste et libérale — a aussi déclaré à l'ouverture de la foire de Francfort, qu'il ne voulait pas mettre un frein à la réduction des horaires de travail, mais qu'il devait signaler à ceux qui voulaient jouir de plus longs loisirs que cet avantage aurait des inconvénients sur le plan économique et social.

Le président des Associations patronales allemandes a aussi insisté sur le fait qu'il n'était pas possible de procéder à une réduction du nombre des heures de travail sans tenir compte des conséquences économiques qu'elle entraînera. Il a poursuivi:

«Ne faut-il pas aussi prendre en considération la situation de tous les travailleurs dont la profession ne se prête pas à une réduction rapide des heures de travail ni à l'introduction de la semaine de 44 heures ou moins. Les syndicats exigent avec raison l'équité sociale. Cette équité ne s'appliquerait-elle pas à ceux qui soignent des malades, qui éduquent les enfants, qui conduisent les tramways et les chemins de fer? Qu'advient-il de des employés d'hôtels et de restaurants dans lesquels nous logeons et nous mangeons, de ceux qui s'occupent de nous distraire? Une trop rapide réduction des horaires de travail se ferait naturellement au frais de ceux qui travaillent jour et nuit, le dimanche comme la semaine pour agrémenter nos loisirs ou pour nous faire passer agréablement les jours de congé.»

Les observations du Président des Associations patronales allemandes — relevées par la revue professionnelle d'outre-Rhin «Hotel et Gastwirtschaft» — ne rejoignent-elles pas la boutade faite récemment par M. Favre, directeur général des CFF. Celui-ci plaignait en effet les gens du tourisme «qui seraient bientôt les seuls à travailler normalement!»

Ces remarques sont particulièrement pertinentes, car dans des branches comme l'hôtellerie, la restauration, l'agriculture, les transports, s'il n'est pas impossible, il est infiniment plus difficile de réduire les heures de travail.

En outre, dans ces branches, l'intensité du travail n'est jamais constante. A certains «coups de feu» succèdent des périodes de calme quand il ne s'agit pas simplement d'heures de présence. Il n'y a donc pas commune mesure et il serait erroné de vouloir appliquer des horaires schématiques.

Le cas des hôpitaux

Les considérations générales ci-dessus s'appliquent également aux hôpitaux et, si nous les mentionnons spécialement ici, c'est que l'Association des établissements suisses pour malades a lancé récemment un cri d'alarme à l'égard des charges que lui imposerait une réduction trop rapide de la durée du travail au moment où, malgré les assurances, le grand public se plaint déjà du coût des soins médicaux et des traitements, ainsi que des séjours dans les hôpitaux.

Cette association fait remarquer que les dépenses pour le personnel absorbent plus de 50% des dépenses totales des hôpitaux et que chaque réduction de 10% de la durée du travail exige un accroissement de personnel d'environ 15%. L'introduction de la semaine de 48 heures exigerait un accroissement de personnel de 20% ce qui se traduirait pour les 230 établissements faisant partie de l'association ci-dessus mentionnée par une dépense supplémentaire de 37 millions. Pour les hôpitaux publics, ces charges devraient être supportées par les contribuables, alors que pour la plus grande partie des petits établissements, ces frais supplémentaires risquent de coûter la vie aux sociétés publiques, fondations, etc. qui en assument la responsabilité.

Conclusions

La réduction de la durée du travail est un phénomène qui est justifié en certains cas et la tendance qui se manifeste actuellement dans ce sens n'est pas près de prendre fin. Il faut toutefois se souvenir que, dans ce domaine aussi, l'uniformisation n'est

pas toujours équitable et qu'il y a des limites qui ne doivent pas être dépassées, non seulement dans l'intérêt des entreprises et de la clientèle, mais dans celui des travailleurs eux-mêmes.

En tout cas, pour terminer sur les conclusions du président des associations patronales allemandes,

ERFA II behandelte Einkaufsprobleme

Einkaufen und verkaufen ist die Aufgabe des Handels. Der Hotelier und Gastwirt üb ebenfalls Handelsfunktionen aus. Auch er kauft und verkauft, nur mit dem Unterschied, dass er gewisse Waren nicht für sich seinen Kunden weitervermittelt, sondern — dies trifft vor allem für die Lebensmittel zu — meist in verarbeitetem, veredeltem Zustand. Aber auch da, wo der Warencharakter keiner Veränderung unterliegt, wie bei den Getränken, übernimmt er die Lagerung und den Ausschank, stellt die Ausschankgefässe — für die Gerichte die Gedecke — und die Räume zur Verfügung, in denen Speisen und Getränke konsumiert werden. Die Bereitstellung von Verpflegung und natürlich auch der Unterkunft involviert, dass der Hotelier für sehr viele Waren als Einkäufer auftritt. Gleichviel, ob es sich um Verbrauchs- oder dauerhafte Güter handelt, stellt sich das Problem des günstigen Einkaufs im Interesse der Niedrighaltung, sei es der Betriebs- oder Unterhalts- oder der Anlagekosten, denn je mehr die Kosten komprimiert werden können, desto günstiger stellt sich das Verhältnis von Aufwand und Erlös, desto besser kann er mit dem Verkauf seiner Leistungen im Konkurrenzkampf bestehen.

Die ERFA II, unter ihrem bewährten Obmann Herrn Direktor Hans Weissenberger, hat die Frage des günstigen Einkaufs auf der Traktandenliste ihrer diesjährigen Herbsttagung in Lausanne, an welcher sie auch ihr 15jähriges Bestehen feiern konnte, gesetzt, wobei das Thema vor allem auf die in der Betriebsrechnung besonders ins Gewicht fallenden Küchen- und Kellerwaren sowie einige andere Verbrauchsmaterialien beschränkt wurde. Zwei anerkannte Fachleute — der Direktor der HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe, Herr E. Senn, und der Einkaufschef des Bahnhofbuffet Zürich, Herr W. Niederer, behandelten das Thema mit souveräner Beherrschung der Materie. Ihre höchst aufschlussreichen Ausführungen liessen erkennen, welch scheinende Bedeutung der Frage des günstigen Einkaufs im Gastgewerbe zukommt und wie sehr auf diesem Gebiet in der Hotellerie und im Gastwirtschaftsgewerbe noch vieles zu verbessern ist. Herr B. Rey steuerte vom Standpunkt des Küchenchefs einige wertvolle Gedanken zum Thema bei, und die angeregte Diskussion, die den Referaten folgte, zeigte, dass im ERFA-Kreis den Einkaufsproblemen schon lange die gebührende Aufmerksamkeit geschenkt wird. Im folgenden sei versucht, die Betrachtungen der Referenten in ihren Grundzügen auch einem weiteren Kreis von im Gastgewerbe tätigen Fachleuten zugänglich zu machen.

Probleme des günstigen Einkaufs

formulierte Herr Direktor Senn das Thema, zu dem er als Direktor einer gastgewerblichen Einkaufsgenossenschaft einige Aspekte herausarbeitete, die weit über die engeren Fachkreise hinaus zu interessieren vermögen.

Die Schweizer Hotellerie wendet für Küche, Keller, Wäsche und Brennmaterialien heute rund 500 Millionen Franken im Jahr auf

Die ausserwirtschaftliche Bedeutung unseres Fremdenverkehrs tritt darin sinnfällig in Erscheinung, dass er in der Ertragsbilanz 1958 mit einem Aktivüberschuss von 775 Mio Franken figuriert und damit einen wesentlichen Beitrag zum Ausgleich unserer normalerweise stark passiven Ausserhalbbilanz leistet. Ein florierender Fremdenverkehr ist aber auf die Dauer nur möglich, wenn seine Träger wirtschaftlich leistungsfähig bleiben.

Ein wichtiger Faktor dieser Leistungsfähigkeit ist

un raccourcissement trop hâtif de la durée de travail mettrait en danger les progrès sociaux et la sécurité sociale déjà obtenue, sans parler de l'équité sociale. Seule une réduction des horaires de travail tenant compte des besoins de l'économie et de l'équité sociale équivaudrait à un véritable progrès social.

die Höhe der Gestehungskosten des Gastgewerbes. Dies wird ohne weiteres klar, wenn man sich vergegenwärtigt, dass man die Einkaufskapazität des gesamten schweizerischen Gastgewerbes für das Jahr 1958 auf 1,25 Milliarden Franken schätzt. Der SHV hat seinerzeit die Betriebskosten in der Schweizer Hotellerie für das Jahr 1949 bei 20,3 Mio Übernachtungen mit 515 Mio Franken angegeben. In dieser Zahl sind die Unterhaltskosten für die Liegenschaften nicht begriffen, dagegen sind in ihr folgende uns besonders interessierende Komponenten enthalten:

	1949 bei 20,3 Millionen Übernachtungen	ergibt für 1958 bei 25 Millionen Übernachtungen
Küche	257 Mio Fr.	320 Mio Fr.
Keller	50 Mio Fr.	62,5 Mio Fr.
Brennmaterial	24 Mio Fr.	30 Mio Fr.
Wäsche	5,5 Mio Fr.	7 Mio Fr.
	336,5 Mio. Fr.	419,5 Mio Fr.

Berücksichtigt man, dass der Grosshandelsindex von 202 im Jahr 1949 auf 216 im Jahr 1958 gestiegen ist, so lässt sich der Aufwand der Hotellerie im Jahre 1958 allein für Küche, Keller, Wäsche und Heizung mit ungefähr 450 Mio Franken errechnen; stellt man weiter in Rechnung, dass die Übernachtungsziffern 1959 nochmals beträchtlich höher liegen, so dürfte der betreffende Aufwand in diesem Jahr 500 Mio Franken ausmachen.

Im sog. «Luzerner Bericht» über «die Lage der Hotellerie...» findet sich im Abschnitt «Die Frage der Gestehungskosten im Hotelgewerbe» eine interessante Tabelle über den Verbrauch von Nahrungsmitteln in der Hotellerie, auf Grund welcher festgestellt wurde, dass 50% des Einkaufes der Hotellerie auf landwirtschaftliche Produkte entfällt, und dass die schweizerische Hotellerie von jeder den weitaus grössten Teil der Lebensmittel aus dem Inland bezieht. Dieser Tatsache kommt insofern besondere Bedeutung zu, als die Hotelbetriebe — als erwerbswirtschaftliche Unternehmen — wie jeder andere Konsument, die staatlichen Massnahmen zum Schutze und zur Förderung der inländischen landwirtschaftlichen Produktion mittragen helfen. In dieser Tatsache der staatlichen Bewirtschaftung liegt ein wichtiger Faktor der Preisbildung, auf die der einzelne gastgewerbliche Einkäufer keinen Einfluss ausüben vermag.

Aber auch für den Teil ihres Warenbedarfes, den sie direkt oder indirekt aus dem Ausland einführen kann, muss die Hotellerie, wie jeder andere Konsument, die Belastungen für fiskalische und agrarpolitische Zwecke tragen, welche diese Waren an der Grenze erfahren. Da 50% des Einkaufes der Hotellerie landwirtschaftliche Produkte sind, wiegt die Verteuerung der Kosten des Einkaufes durch Preisgarantien und Preisstützungen im Inland sowie durch Grenzabgaben auf Importwaren für unser Gewerbe besonders schwer.

Direktor Senn wies in diesem Zusammenhang auf die Grenzbelastung einer Reihe von für die Hotellerie wichtiger Waren hin, wie sie im Jahr 1950 von der HOWEG errechnet wurde. Diese Tabelle wurde ebenfalls in den «Luzerner Bericht» aufgenommen. Es geht daraus hervor, welch starke Belastung die Importwaren ausgesetzt sind, einer Belastung, die zudem bei kontingentierte Produkten bei weitem nicht das Ausmass der effektiven Verteuerung ausmacht, da diese Importwaren vielfach — wie z.B. Fleisch — zu den inländischen Stützpreisen veräußert werden.

Nun wird aber der im Hinblick auf die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft geschaffene neue Zolltarif der Hotellerie ein weiteres Bouquet von

Nova Huta, die polnische Wunderstadt

Im Frühjahr des Jahres 1949, also vor 10 Jahren, standen, kaum 10 Kilometer von Krakau entfernt, im Gebiet von Nova Huta einige verlassene Bauernhöfe... Und heute fahren wir durch ganze Wohnquartiere modernsten Stils, die wie Pilze aus dem Boden stossen, teils fertig, teils noch im Bau begriffen. Es gibt Spitäler, Schulen, Bahnhöfe, ein Casino, Trambahnen, kurz alles, was zu einer Stadt von gegen 120 000 Einwohnern gehört. Vor allem aber wurde auch, also innert einem Jahrzehnt, ein in der Nähe liegendes Eisenwerk mit modernsten technischen Einrichtungen wie aus dem Boden gestampft.

Es gehört nicht in diesen Rahmen, über die offensichtlich mehr als einen Kilometer langen, gigantischen Werkhallen, über das Tosen der Hämmer, die glühende Eisenblöcke von 20 Tonnen Gewicht schmelzen, zu berichten. Begeben wir uns lieber für einen Moment in eine der riesigen Gemeindefestungsküchen, wo die Mittagshälften für 35 000 «Mann» — davon sind ungefähr 12% Frauen, die aber, wie wir uns überzeugen konnten, bei der zum Teil harten Arbeit tatsächlich «ihren Mann stellen» — zubereitet werden. Inmitten einer Stätte, wo Russ, Schmutz und Lärm herrschen, treten wir in eine von Sauberkeit, Chrom und blendendem Licht geradezu strotzende Grossküche. In riesigen Dampfkocheckesseln kocht die Suppe, brodeln Fleisch- und Gemüsespeisen, welche stark verbilligt — ungefähr zu einem Betrag, der den Lohn einer halben Arbeitsstunde ausmacht — abgegeben werden.

«Seitensprung nach Zakopane»

Von Krakau aus erreicht man mit dem Wagen in einer knappen Stunde ein prächtiges Hochalpenort. Vor uns liegt die Metropole des polnischen Winter-

Ein Gast meint...

Von dem man nicht spricht — und doch muss!

Also das kann nicht nur vorkommen, sondern das kommt auch vor, täglich, vielleicht sogar zweimal täglich. Da ist man eine lange Strecke gerast, man fuhr mit dem Auto zwei-, dreihundert Kilometer ohne anzuhalten oder hat sich in den Zug gesetzt und reiste von X nach Y und immer, wenn man irgendwohin wollte, hiess es an der Türe «besetzt», worauf man dachte, nun so dringend ist es schliesslich auch wieder nicht. Oder man war den ganzen Morgen bzw. den ganzen Nachmittag unterwegs, hatte Besprechungen oder besah sich dies und jenes, wobei man ganz einfach vergass, dass eigentlich die nächste Gelegenheit — kurzum, die ist nun im Hotel gekommen.

Halt, etwas muss vorweggenommen werden: Wir reden hier nicht von den pickeligen Erstklass-A-Deluxe-Hotels, sondern sind in einfacheren Häusern, wissen Sie, in solchen, wo es pro Stockwerk 1 bis 2 WC gibt, bestenfalls eines für die Damen und eines für die Herren.

Wenn also der Gast soweit ist, dass er dieses Bequemkeitsörtchen aufsuchen muss, findet er das Bewusste entweder zwar klein und bescheiden, aber tadellos sauber mit tadellos funktionierender Spülung vor, oder im Gegenteil.

Diesmal geht es uns um dieses Gegenteil. Es lässt sich — unter uns gesagt — nämlich auch ohne die supermaximale Hygiene, die in amerikanischen Hotels mehr und mehr hochgezüchtet wird, recht gut leben. Aber: etwas sauber möchten wir's doch haben. Das ist, lapidar gesagt, alles, was zu sagen wäre. Zerschmutzter Fussboden, Papierfetzen, Zeitungsresten, Drehtücher, verflecktes Handwaschbecken, fettiges, graugelbes Handtuch und so weiter, um nicht den Appetit zu verderben und geschmacklos zu werden... das haben wir also nicht so gerne.

Am allermeisten aber ärgern wir uns, wenn die Wasserspülung streikt, wenn man an der Kette ziehen kann, so viel man will, ohne dass etwas passiert oder mit dem Resultat, dass ewig Wassergerinsel plätschert, ohne dass der erwartete und benötigte Miniatur-Wasservoll in Tätigkeit gesetzt wird — eine herrliche Erfindung an und für sich, an die wir uns schon so gewöhnt haben, dass wir uns bereits erlauben, zu reklamieren, wenn's nicht tadellos klappt!

Und wenn Sie sich dies alles so richtig vorstellen, wie sich Ihre Gäste nach diesem kurzen Zeitschnitt der Entscheidung geseht haben und wie sie dann jämmerlich enttäuscht werden, wegen den beschriebenen Mängeln oder weil die Papierrolle leer ist oder weil die Schlüssellochverriegelung nicht richtig geht oder weils von der Fensterseite her zieht... dann müssen Sie zugeben, dass dies keine Geschäftsreklame und kein Dienst am Kunden ist.

Dabei wäre in den meisten solcher Fälle die Abhilfe nicht nur durchaus möglich, sondern sogar verhältnismässig einfach, weil sie aus den zwei Worten «vermehrte Kontrolle» besteht. Zugegeben, ich stimme bei, es ist vollkommen ausgeschlossen, dass hilflose Geister (wohl Zimmermädchen) hinter jedem Gast die bewussten Lokalmatanten aufsuchen, um zu kontrollieren, ob noch alles in Ordnung sei. Aber zeitlich möglich dürfte doch wohl je eine Morgen- und eine Nachmittagskontrolle sein, oder nicht? Dabei soll der erwähnte weibliche Kontrolleur es nicht mit einem Blick über das Ganze bewenden lassen, sondern eigenhändig an der bewussten Kette ziehen und abwarten, was dann geschieht und ob die ganze Geschichte spielt.

Kleinigkeiten, werden Sie sagen. Verzeihung, wenn ich nicht Ihre Ansicht teile. Hier handelt es sich sowohl für Sie selber — kostspielige Installationen, Verlust von Gästen, schlechte Publizität — für Ihre Gäste um recht wichtige Dinge, über die man zwar nicht sprechen sollte, es aber trotzdem gelegentlich muss.

A. Traveller

Mehrbelastungen bringen, gegen die sich die gastgewerblichen Berufsverbände (der SHV und der SWV) und die HOWEG in einer gemeinsamen Eingabe zur Wehr gesetzt haben, indem sie verlangten, dass bei der Festsetzung von Zöllen, Gebühren und Abgaben die besondere Lage der Hotellerie gebührend berücksichtigt werde. Der Erfolg dieser Eingabe muss einstweilen als bescheiden bezeichnet werden. Das Ausmass der erwarteten staatlichen Einflussnahme auf die Wirtschaft, zu der sich weil-

sports. Auf nur 800 Meter Höhe gelegen, ist Zakopane geographisch und klimatisch ungefähr eine Zwischenlösung von Davos und Lenzerheide. Von beiden Seiten des Tales führen Bahnen verschiedene Art in die malerischen Berge der Tatra, die 1800 bis über 2800 Meter hoch sind. Der Winter dauert hier sechs Monate und gilt als sehr schneesicher. Aus diesem Grund haben die internationalen Skirennen der FIS bereits dreimal in diesem nördlichen Winterparadies stattgefunden. Zakopane besitzt eine ganze Reihe erstklassiger Hotels, und es ist interessant zu erfahren, dass die total 3800 Betten des Kurortes für die kommende Winteraison bereits ausverkauft sind. Ein bedeutendes Kontingent der auch westlichen Gäste stellen die Franzosen, deren bürokratische Verbindung mit Polen ja allbekannt ist. ORS baut momentan in Zakopane ein Pavillondorf, wo die Gäste im individuellen «eigenen Heim» wohnen, aber nach Lust und Laune im Restaurant oder Casino des Dorfes ihre Mahlzeiten einnehmen können.

In des Teufels Küche

Dies, mein lieber Leser, bleibt hoffentlich das einzige traurige Kapitel, das ich im Zusammenhang mit Essen (von Gastronomie kann da nicht mehr

Polen im Blitzlicht gastronomischer Beleuchtung

Spezialbericht von unserem Mitarbeiter Werner Wymann (Schluss)

Krakau ist eine Reise wert!

Als angenehmer Unterbruch in den Verhandlungen des Kongresses werden verschiedene Ausflüge organisiert. Ich wähle die Fahrt nach Krakau.

Ein luxuriöses Sonderschlafwagenzug bringt uns in acht Stunden von Warschau in die ehemalige Haupt- und Krönungsstadt des altpolnischen Reiches.

In einem der drei Speisewagen wird uns ein ausserordentliches Spezialmenü serviert, dessen «Krone» aus wunderbar zubereiteten und angerichteten kalten Lachsforellen besteht, und beim Verzehren der «Poussins farcis à la polonaise» glauben wir uns in ein gepflegtes Stadtristorant versetzt und nicht in einem Zug, der durch Polens Sumpfgelände rollt. Um so aussergewöhnliche Delikatessen vorsetzen zu können, ist die Küche des Sonderspeisewagens, in welcher 4 Mann arbeiten, aber auch nahezu doppelt so gross wie bei unseren Bahnen.

Krakau schaut auf eine uralte Geschichte zurück. Im Jahre 1257 von den Tartaren zerstört, baute es einen Befestigungswall, der während mehrerer Jahrhunderte allen Invasionsversuchen standhielt und welcher heute noch teilweise die prachtvolle Stadt, die vom 14. bis 17. Jahrhundert zu den grössten und bedeutendsten Städten Europas gehörte, umgibt. Krakau ist die einzige Stadt Polens, die während des letzten Weltkrieges nicht zerstört wurde, und so steht er in seinem Ausmass gewaltige Marktplatz, wo einst Kaufleute aus Flandern, Russland, Italien ihre Waren austauschten, heute noch wie ehedem,

von hochgiebeligen Bürgerhäusern, Kaffeestuben und Herbergen eingerahmt. Auch die weltberühmten «Tuchhallen», ein Gebäude mit prachtvollen gotischen Galerien, wo die erste bekannte «Mustermesse» abgehalten wurde, sind unversehrt erhalten geblieben.

Die Königsgruft in der Sigismund-Kathedrale wird zu den schönsten Werken der Bildhauerei der Welt gezählt, und das Schloss Wawel, Stammsitz der ehemaligen polnischen Herrscher, birgt Schätze, wie sich derlei zu besitzen die wenigsten Grossmächte rühmen können. Der im Jahre 1590 von König Sigismund I. erbaute Säulenzug gehört zu den interessantesten Baudenkmalen Europas. Hier sind Gemälde, Skulpturen, Gobelins und weitere unschätzbare Kostbarkeiten des alten polnischen Reiches untergebracht. Der Empfangssaal mit seiner nahezu vierhundert Jahre alten Ledertapete, mit dem vom damaligen russischen Zaren geschenkten Kronleuchter — der Kopie eines Leuchters aus dem Leuchter-Saal im Winterpalast des ehemaligen Petersburg (notabene der prunkvollste Raum, den ich je gesehen habe) — den Baldachinen und Gobelins, ist von unerhörter Eindringlichkeit. Dieser Raum auch ist es, der sämtliche Höhe- und Tiefpunkte in der Geschichte Polens miterlebt hat. Hier hat vor 20 Jahren der Generalgouverneur Hitlers, Hans Frank, die politische Elite des Landes «empfangen». Wer willens war, mitzulaufen, der konnte vorläufig nach Hause gehen. Neinsagen wurden kurzerhand im Hof unten an die Wand gestellt — und für Unentschlossene wartete schon ein wohlorganisiertes Autobusdienst ins nächste Konzentrationslager.



tere gesellen, ist Problem Nummer 1 der gastgewerblichen Preisbildung.

Das zweite, das die Bildung marktgerechter Preise in unserem Gewerbe stark behindert, sind die

Bindungen und unkaufmännische Gepflogenheiten.

Bindungen sind nach Direktor Senn vor allem die Folge früherer Krisenperioden, in denen Hotelier und Wirtegewerbe nach allen Seiten hin in ein Abhängigkeitsverhältnis gerieten, indem Lieferanten ihre Guthaben in Aktienbeteiligungen oder Darlehen umwandeln mussten, Nachlassverträge und Verlustscheine zu dauernden moralischen Verpflichtungen führten, Banken auf Grund ihrer Guthaben oder als Hotelbesitzer einen Druck zugunsten ihrer andern Kunden auf die Hoteliers ausübten, Lieferanten, Vereine und Gesellschaften, denen sie angehören oder auf die sie einen Einfluss zu haben scheinen, auszuspielen suchen, um beim Gastgewerbe Aufträge zu erhalten. Letzen Endes wird an vielen Orten das Argument der Dorfgemeinschaft ins Feld geführt, um den Hotelier zu veranlassen, unbesehen am Platze zu kaufen.

Dass unter solchen Umständen nicht mehr von einem günstigen Einkauf gesprochen werden kann, bezweichnete Direktor Senn als selbstverständlich.

Eine weitere Schwierigkeit, die dem günstigen Einkauf entgegensteht, ist das oft zu beobachtende unkommerzielle Verhalten und Vorgehen des Betriebsinhabers selbst, ein Vorgehen, das allerdings öfters im Wirtegewerbe als in der Hotelierrie zu beobachten ist. Die Einkaufsverhandlungen gehören nicht an den Wirtstisch, betonte Direktor Senn, sondern wenn irgend möglich in einen vor fremden Augen und Ohren abgeschirmten Raum, wo Konkurrenzofferten, frühere Fakturen und Marktberichte griffbereit zur Verfügung stehen und wo unter Umständen Muster ordnungsgemäss vorgelegt und vom Käufer richtig geprüft werden können.

Der Einkauf darf auch nicht irgendeinem beliebigen Angestellten überlassen bleiben, ebenso ist der Küchenchef nicht der geeignete Mann, weil ihm die kaufmännische Bildung in der Regel abgeht. Zweckmässig ist — und das gilt vor allem für den Grossbetrieb — bei Nahrungsmitteln das Zusammenwirken eines Kaufmannes und eines Küchenfachmannes, bei Getränken wäre der Kellermeister, bei der Wäsche die Frau Direktor zuzuziehen, usw.

Um günstig einzukaufen, soll man sich bewusst sein, dass die Wirtschaft lebt, dass wir uns stets neuen Marktverhältnissen und wechselnden Verhandlungspartnern gegenübergestellt sehen. Was heisst nun aber günstig?

Gewiss wurde eine Ware nicht günstig eingekauft — selbst wenn sie zu einem Schundpreis erstanden wurde —, wenn sie die Kundschaft soglich oder nach und nach vertriebt. Erste Bedingung ist für jeden Betrieb, dass die von ihm verwendete Ware dem Geschmack, den Anforderungen, den Wünschen seiner Kundschaft gerecht wird. Qualität im Sinne des Schlagwortes «das Tauerste sei das Günstigste, trifft den Kern der Sache nicht! Qualität ja, aber dem Geschmack und dem Beutel der Kundschaft angepasste Qualität, m. a. W.: passende Qualität zu vorteilhaftem Preis.

Zur richtigen Zeit die richtige Menge und die passende Qualität zu günstigem Preis griffbereit zu haben ist die wohlverstandene Aufgabe des Einkäufers.

Um diese Aufgabe zuverlässig lösen zu können, muss man die eigene Position und den zur Verfügung stehenden Markt kennen.

Die eigene Position

Hierbei stellen sich eine Reihe von Fragen: Welche Qualitäten braucht mein Betrieb, welche Mengen benötigt er jährlich, bei welchen Waren ist er Grossbezüger, bei welchen Detailkäufer? Wie verteilt sich der Bedarf auf das ganze Jahr, regelmässig oder unregelmässig, periodisch, saisonmässig?

Wenn man weiss, was man jährlich einzukaufen hat, kennt man seine eigene Bedeutung auf dem Markt den Lieferanten gegenüber. Andererseits kann der Lieferant günstiger disponieren und demjenigen Abnehmer günstigere Konditionen einräumen, der ihm rechtzeitig für ein Jahr oder eine Saison

(die Rede sein) je in meinem Leben zu schreiben haben werde.

50 Kilometer von Krakau entfernt liegt ohne Zweifel der dunkelste und grauenhafteste Ort unserer gepiegneten Mutter Erde, Auschwitz-Birkenau. Innerhalb einer heute noch stehenden, 4 Meter hohen Stacheldrahtumzäunung, für die abzuschreiten man 8 (acht) Stunden braucht und die von Zeit zu Zeit als Schreckmittel eine Tafel trägt: «Achtung, elektrisch geladen!», hat sich das Abscheulichste zugetragen, was sich das menschliche Gehirn des 20. Jahrhunderts hat ausdenken können. Anlässlich des grossen Prozesses von Nürnberg ist festgestellt und durch den Lagerkommandanten, Rudolf Höss, eidesamtlich bestätigt worden, dass hier sechs Millionen Menschen, Männer, Frauen, Knaben und Mädchen verhungert sind, zu Tode gemartet, oder, bis dreissigtausend pro Tag, vergast wurden!

Seit ich, zusammen mit den Parlamentariern aus 49 Nationen, durch die noch teilweise intakt stehenden «Schlachthäuser» gegangen bin, die Berge von Frauenhaar, die Tausende von Kinderschunden, die als Mahnmahl aufbewahrt werden, die Aktenstöße mit dem heute noch grauenerregenden Stempel «Hauptsturmführer der SS» gesehen habe und erschüttert von dannen ging, fühle ich mich verpflichtet, hier nicht zu schweigen! «Nicht ein Denkmal der Rache», sagte uns in seiner Begrüssungsansprache Dr. jur. Jan. Senn, der selbst den eingebraunten Stempel seiner KZ-Nummer von Auschwitz trägt, sondern ein «Mahnmahl» für «nie wieder» soll es sein. Und wenn es ein Volk auf dieser Erde gibt, das eine grässliche Angst vor dem Krieg hat, — so sind das die um ¼ der Gesamtbevölkerung ausgetroteten Polen — davon konnte ich mich in vielen privaten Gesprächen überzeugen. Es ist unangebracht, inmitten dieses Infernos von Tatsachen, die die Ernährung betreffen, zu berichten? Von der Verordnung z. B., wonach Kartoffeln, ob gross

voraussagt: ich brauche 300 Kisten Geflügel einer bestimmten Provenienz und Grösse, als demjenigen, der jede Woche zweimal drei Kisten im allerletzten Moment bestellt. Grossbetriebe des Gastgewerbes und der Hotelierrie sind deshalb dazu übergegangen, eigene Einkaufsbüreaux einzurichten. Für die Mittel- und Kleinbetriebe, bei welchen sich die Kosten einer eigenen Einkaufsabteilung auf ein viel zu kleines Einkaufsvolumen verteilen würden, versucht die HOWEG als Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe diese Lücke auszufüllen. Das Experiment HOWEG hat deutlich gezeigt, wie sich die Kenntnis der eigenen Position auswirkt — anfänglich belächelt und ignoriert, bei 2000 Mitgliedern eine als Gefahr für das mittelständische Gewerbe gebrandmarkt, ist sie heute, da sie mit 5000 Bezüger und einem jährlichen Einkaufsvolumen von über 40 Millionen Fr. als sauberer und solventer Partner dasteht, von den Lieferanten umworben und werden ihr zugunsten ihrer Mitglieder Spezialkonditionen angeboten.

Man darf nämlich nicht vergessen, dass der Einkäufer heutzutage nur noch in Ausnahmefällen Einzellieferanten gegenübersteht; oft sind es Kartelle, die den ganzen Markt beherrschen, denen der Einzelkäufer, wenn er nicht einen ganz grossen Betrieb repräsentiert, praktisch ausgeliefert ist.

Ein zweites Erfordernis des günstigen Einkaufs ist

die Kenntnis des Marktes.

Wer einigermaßen zuverlässig disponieren will, muss das Angebot in seiner Gesamtheit überblicken können. Deshalb müssen sämtliche Lieferquellen bekannt sein, die den Markt beeinflussen könnten, man muss wissen, welche Quellen erreichbar sind

Nach der Hauptversammlung der französischen Hotelierverbände

Allzu hohe Fiskal- und Soziallasten im «Gemeinschaftsmarkt»

Von unserem Pariser Korrespondenten

Die Gründe, die seit langem zu einer «Malaise» der französischen Hoteliers führten, haben sich seit einem Jahre kaum verändert. Der FNH-Präsident Bourseau, dessen Amtsperiode mit Ende des Jahres abläuft, zählte sie, nach Abschluss der Hauptversammlung der französischen Hoteliers, Restaurateure und Limonadiers-Cafetiers vor der Fach- und Tagespresse erneut auf. Die Steuern und Soziallasten wirken sich bei einem so lohnintensiven Gewerbe wie der Hotelierrie und Restauration nach wie vor auf das Niveau der Gesteuungskosten aus. Die «Préstationstaxe», die bei den Hoteliers und Restaurateuren die Umsatzsteuer ersetzt, wird mit 8,5% auf dem Umsatz berechnet, der schon vorher verteuert wurde. Aus diesen Gründen sind auch viele französische Kollegen, darunter Bourseau selbst, gegen die von den Touristik-Kontrollbehörden so eifrig propagierte «Tout-compris»-Formel. Wenn ein Pariser Hotel oder ein Provinzstaugasthaus ausser diesen Taxen, zu denen nicht selten ein Lokalzuschlag kommt, auch das Bedienungsgeld von 12—15% in die Zimmer-, Pensions- oder Mahlzeitenpreise einrechnet, so würde ein Preisvergleich mit gleichwertigen Leistungen des Gastgewerbes in der Schweiz, Deutschland oder Italien zweifellos zu Ungunsten der französischen Etablissements ausfallen. (Die Frage, wie der Gast reagiert, wenn zum Pensionspreis noch die vielen «Extras» kommen, ist damit nicht beantwortet. Wenn Frankreich in der ganzen Welt als teuer gilt, so gerade wegen diesen Extras, die so oder anders zu bezahlen sind. Die Red.)

Dass die der Hotelierrie gewährten Kredite um 500 Millionen fFr. pro Jahr erhöht, die degressive Amortisierung von Neuschaffungen in der Fiskalreform auch für Hoteliers zugelassen, die Patente für Saisonhoteliers ermässigt und schöne, aber recht teure Hoteliersbüros durch den neuen Fremdenverkehrskommissar Sainthey herausgegeben und — urbi et orbi — distribuiert wurden, ist sicherlich lobenswert. Aber das alles zusammen ge-

oder klein, fünfmal gezählt werden mussten: beim Ausladen, beim Waschen, beim Kochen, beim Anrichten, beim Verteilen, und dabei traf es ein Stück Person! Für jede fehlende Kartoffel hatte jedes Mitglied der Zählergruppen eine zusätzliche Stunde Arbeit für den «Führer» zu leisten. Oder von den vorgefundenen Befehlen, die vorschrieben, dass an sogenannten Fleischtagen die Suppe so und so viel Wurst enthalten müsse — was pro Kopf durchschnittlich, sage und schreibe, 12—14 Gramm ausmache! — Von den Laboratorien, in welchen an Tausenden von Insassen experimentiert wurde, mit wie wenig Kalorien pro Tag ein Mensch noch vegetieren könne — bis Gevattert Tod sie schlusslich erteilte.

Meine Feder sträubt sich heute, wo ich die Notizen verarbeite, 4 Wochen nach unserem Besuch, noch mehr des Grauenhaften niederzuschreiben. —

Aber eines möchte ich noch sagen: All die führenden Häupter, die meinen, sich ein Denkmal in der Weltgeschichte setzen zu müssen, sollten das schmiedeiserne Tor mit der ironischen Aufschrift: «Arbeit macht frei!» durchschreiten und an ihrer Stelle die von allen Völkern, hüben und drüben, erwünschte Devise setzen: «Völkerverständigung macht frei!»

Erwähnen möchte ich noch die eindruckliche Feier vom 1. September 1959 — dem Jahrestag des Einmarsches deutscher Armeen in das friedliche Polen, die ich in Warschau miterlebte. Keine Parade, kein Dröhnen von Panzerrädern, kein Heulen von Flugzeugmotoren — aber auch keine Drohungen in den Ansprachen (wie mir der perfekt polnisch sprechende englische Redaktor zu meiner Rechten übersetzte), nur trauerumflorte Fahnen, eine gedämpfte Melodie, dumpfer Trommelschlag. — Der Ausdruck dafür, dass das polnische Volk, des Grauens müde, endlich in Frieden leben möchte.

und welche nur indirekt den Einkaufspreis beeinflussen könnten.

Ferner muss der Einkäufer mit den Produktionsverhältnissen, mit den Ernteterminen und den Zwischenhandelsverhältnissen vertraut sein; er muss aber auch die Transportverhältnisse, die Transportwege, die -zeiten und -kosten, die verschiedenen Grenzbelastungen kennen und sich durch den Dschungel der Bewilligungsvorschriften, der Einfuhrregelungen und der sonstigen staatlichen Betriebschaftsmassnahmen hindurchfinden. Auch über die konjunkturellen Schwächen der Märkte und die zyklischen Produktions- und Preisschwankungen muss er orientiert sein.

Nur jahrelange Erfahrung und laufende, lückenlose statistische und graphische Aufzeichnungen sind instand, uns ein Bild von der eigentlichen Marktsituation zu vermitteln.

Der Einkäufer, der derart gewappnet seinen Lieferanten gegenübertritt, kann, vermag im Verkaufsgespräch mitzurede.

Um dieserart seine Position auf- und auszubauen, ist unermüdlige Kleinarbeit erstes Gebot. Sie umfasst das Studium der Marktberichte in den Tages- und Fachzeitungen und den Kursblättern, die ständige Prüfung sämtlicher Lieferantenofferten, die rechtzeitige Einholung von Konkurrenzofferten bei einer Anzahl verschieden orientierter Lieferanten, die Führung von gut vorbereiteten Fachgesprächen mit Lieferanten, periodische Reisen in Produktionsgebiete usw.

Das alles sind Bausteine für das Fundament des gutgeführten Einkaufsbüreaux, denn umfassendes Wissen allein ist die Voraussetzung für den günstigen Einkauf.

nügt nicht, um die Zusatzkosten fiskalischer oder sozialer Art, die auf den an sich schon hohen Hotelierslasten, nachhaltig zu vermindern. Die Behörde vergisst — und unser sehr geschätzter Kollege Bertrand (Aix-en-Provence) wies in einem Spezialreferat an der Hoteltagung auch auf diesen Punkt hin —, dass der «Marché commun» seit November nicht nur unter den «Sechs», sondern unter den Achtehn der OEEC, ja darüber hinaus für eine Reihe von Ländern ausserhalb des grossen, wie des kleinen Europa praktisch angelaufen ist. Seit dem 1. November kann zudem jeder Franzose pro Jahr mindestens ebensoviel im Auslande ausgehen, wie er vorher in seinem Land ausgab. Und Minister Buron, der zwar diesmal dem Festbankett, trotz der offiziellen Ankündigung seiner «persönlichen» Anwesenheit, fernblieb, aber nachmittags eine Blitzrede als Kongressabschluss verlas, beugte den in diesem, aber auch im nächsten Jahr zu erwartenden Enttäuschungen vor, als er bemerkte, man müsse bei allen Fremden ständige Propaganda

Le tourisme sur notre continent l'an passé

Le tourisme connaît un essor de plus en plus grand. Et les vacances entraînent maintenant de véritables migrations de millions et de millions d'individus, qui se déplacent à bord des moyens de transport les plus variés et que le passage d'une ou de plusieurs frontières, voire le changement de continent, ne rebutent absolument pas. Chacun désire voir d'autres lieux, découvrir d'autres paysages, même si cela implique plutôt de la fatigue que du repos. Aussi, pour attirer, et séduire, ces masses avides de découverte, de grand air et de soleil, il importe de ne pas relâcher, mais bien au contraire d'intensifier encore, les efforts de propagande qui sont faits. Car il est indispensable de se faire toujours mieux connaître, au loin surtout.

France

En France, la saison touristique a été entravée par les événements politiques de mai 1958 qui ont précédé la venue au pouvoir du général de Gaulle. Mais, Paris et le département de la Seine ont tout de même reçu la visite de 1 372 855 touristes étrangers, ce qui représente cependant une diminution de 12,9% par rapport à l'année 1957.

Les quatre grandes stations de la Côte d'Azur — Nice, Cannes, Menton, Antibes — Juan-les-Pins ont accueilli 362 210 visiteurs étrangers, soit une régression de l'ordre de 4% par rapport à l'année précédente. Ce sont les Anglais qui sont restés le plus fidèle à la Côte d'Azur, puisqu'ils sont venus au nombre de 63 002.

Autriche

L'Autriche, qui est notre concurrent le plus sérieux, tant en ce qui concerne la beauté et la diversité des sites que le barème des prix, a vu son hôtellerie enregistrer 32 700 000 nuitées, soit 2 700 000 de plus qu'en 1957. Dans ce chiffre, les nuitées de touristes étrangers figurent par 19 millions, ce qui représente un accroissement de 13% par rapport à l'année précédente. Les Allemands constituent 69% de l'ensemble des touristes étrangers ayant séjourné en Autriche. Les Anglais viennent ensuite, avec 7%, puis les Néerlandais, avec 5%.

Italie

15 287 037 étrangers se sont rendus en Italie, soit 658 017 de plus qu'en 1957. Les Allemands constituent 25% des touristes venus dans la péninsule, précédant les Autrichiens (15%), les Suisses (14%), les Français (10%), les Anglais (7,5%), les Améri-

fr für Frankreich machen und auch dafür sorgen, dass die französischen Gäste ihre Ferien eher im Inland als draussen verbringen möchten. ... Wenn der Ausländer-Gesamtersteigerungskoeffizient der ersten 9 Monate für Paris, diesen Magnet des Europafremdenverkehrs, nur 26%, für die Riviera im ersten Halbjahr aber nicht einmal 3% betrug, so wird man willkürlich dazu angehalten, Vergleiche mit den Rekordfrequenzen der Schweiz und Deutschlands anzustellen. Denn auch der Gast vergleicht jetzt ständig. Nur die Leistung entscheidet: Wenn man die «Leistung» in Frankreich aber so erschwert, dass 40—45% Lohnzusatzkosten entstehen, wenn die Kredite zu kurz und zu teuer, die Gewerbesteuern («Patente») immer noch prohibitiv hoch und vor allem, wenn die Preise nur für die Luxuskatégorie und für Zimmer mit Bad in den 1—3-Stern-Touristenhotels frei, d. h. ins alleinige Ermessen des Hoteliers gestellt sind, ist eine echte Marktwirtschaft im französischen Fremdenverkehr noch nicht möglich. Was nützen ein Generalkommissariat für Fremdenverkehr, was ein «Internistischer Ausschuss für Touristik» und was ein «Conseil Supérieur du Tourisme», ein Comité Permanent, Spezialkommissionen und Regionale Direktionen, wenn die Angleichung der Soziallasten und der Steuern an das niedrigere Niveau des Auslandes innerhalb der EWG und gegenüber den andern Elf auf dem Papier stehen bleibt?

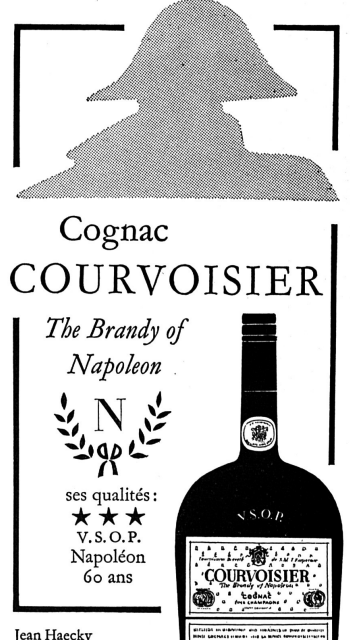
Man unterschätzte in Frankreich bisher, sowohl in Fachkreisen wie höheren Ortes die Konkurrenzfreiheit, die im Europafremdenverkehr wiederhergestellt ist und wohl eher stärker als schwächer wirkt denn vor dem Krieg, aber die Polemik, die sich um EWG und kleine Freihandelszone entspann, hat auch den Hoteliers in Frankreich die Augen geöffnet. Kein logisch denkender Kollege in Paris, Nizza, Lille, Vichy, Strassburg oder Pau glaubt heute noch daran, dass die vielgerühmte, im Römer Vertrag verankerte Angleichung der Fiskal- und Soziallasten etwa in dem Sinne erfolgen wird, dass die deutschen oder italienischen Hoteliers — von denen der Schweiz und Österreichs (die gar nicht dazu gehören) ganz zu schweigen — ihre Soziallasten freiwillig erhöhen werden oder dass sie etwa die Umsatzsteuern von 4—6 auf 20—25% und die Leistungssteuern von 5,8 auf 12% heraufsetzen lassen werden. Nein, Frankreich muss jetzt endlich Farbe bekennen. Die Regierung muss die Fiskal- und Soziallasten — zwar nicht nur der Hotelierrie, aber vor allem der Hotelierrie — ermässigen, sonst kommen die französischen Kollegen in Europa einfach nicht mehr mit. ... Präsident Bourseau hat es klar ausgesprochen: «Wir können nicht, wie die Industrie oder der Handel, unsere Betriebe automatisieren. Wir brauchen nicht nur weiter das gleiche Personal, sondern ausgesuchte Fachkräfte, die wir entsprechend bezahlen müssen. Erreichen im Wohlfahrtsstaat der Fünften Republik die Lohnzusatzkosten 40—45% der Lohnsummen, so wird der Betrieb entweder unrentabel (bei niedrigen Preisen) oder zu teuer für den Durchschnittstouristen (bei entsprechend heraufgesetzten Preisen). Das gilt für das Beherbergungsgewerbe so gut wie für die Restaurateure, und es gilt mehr als je für ein Land, das auf seine gastronomischen Qualitätsleistungen so stolz ist wie Frankreich ...»

Eine andere Nutzenanwendung möchten wir, trotz aller gegenteiligen amtlichen Versicherungen, aus der diesjährigen Hauptversammlung der FNH nicht ziehen ...

Dr. Walter Bing

Berlin-Ouest

A Berlin-Ouest, on a enregistré la venue de 304 432



Cognac
COURVOISIER
The Brandy of
Napoleon
N
ses qualités:
★ ★ ★
V.S.O.P.
Napoléon
60 ans

Jean Haecy
Importation S.A. Bâle 18

visiteurs allemands et de 88531 étrangers, qui ont accompli 1 189 786 nuitées. Ces différents chiffres constituent une augmentation de 10% par rapport à 1957. Parmi les touristes étrangers, les plus nombreux ont été les Américains (33%), suivis des Suédois, des Anglais, des Français et des Suisses. Le séjour moyen d'un touriste allemand atteint 2,8 jours et celui d'un touriste étranger 3,7 jours.

Grande-Bretagne

La Grande-Bretagne a reçu la visite de 1 250 000 étrangers, qui ont dépensé, sur son territoire, 196 millions de livres sterling, ce qui représente 2 381 400 000 francs suisses. La propagande aux Etats-Unis principalement, en Belgique, en Italie et en Union sud-africaine aussi, est intensifiée afin que les ressortissants de ces pays viennent plus nombreux au Royaume-Uni, qui estime avoir autant de beautés naturelles à présenter que n'importe quel autre pays, mais qui se rend cependant parfaitement compte qu'une partie de son hôtellerie, datant de l'époque victorienne, est démodée et ne répond plus de tout aux exigences actuelles, surtout lorsqu'il s'agit de la clientèle américaine.

Belgique

Sept millions de visiteurs étrangers sont venus en Belgique, en grande partie attirés par l'Exposition universelle de Bruxelles. C'est aux Hollandais (2 millions) que revient la première place. Les Français viennent ensuite (1 700 000), les Allemands (1 450 000), les Anglais (630 000), les Suisses (140 000), les Scandinaves (115 000), les Italiens (100 000), les Autrichiens (75 000), les Luxembourgeois (70 000). Quant aux visiteurs du Nouveau-Monde — Etats-Unis et Canada — ils ont été 365 000. Le total des nuitées s'est accru de 70% par rapport à 1957. Et c'est à 9 211 000 000 francs (belges) que se chiffre le total des recettes provenant du tourisme pour l'année 1958.

Pays-Bas

Aux Pays-Bas, supérieur de 7% au chiffre de l'année précédente, le total des nuitées de touristes étrangers s'est élevé à 2 867 000. Les Allemands figurent en tête, avec 28,5%, suivis des Britanniques (14%), des Américains (13,5%), des Français (6%),

des Belges (5,5%), des Suisses (4%), des Suédois (3,5%), des Italiens (2,5%), des Danois et des Norvégiens (2% chacun). Cet afflux de touristes a valu au Trésor néerlandais l'encaisse de 286 millions de florins, en devises étrangères.

Grèce

La Grèce a accueilli 253 296 touristes étrangers, soit 2758 de plus qu'en 1957. Ceux-ci ont procuré au pays des devises étrangères s'élevant à 36 195 000 dollars, ce qui représente quelque 155 millions et demi de francs suisses. Les plus nombreux ont été les Américains (48 326), puis les Yougoslaves (43 223), les Grecs domiciliés à l'étranger (26 960), les Allemands (25 361), les Anglais (21 571), les Français (18 325), les Turcs (9 246), les Italiens (9 030), les Suisses (6 710).

Yougoslavie

C'est à deux millions et demi que s'est élevé le nombre des nuitées de touristes étrangers en Yougoslavie. Ce chiffre est en augmentation de 28% par rapport à celui de 1957. En outre, le nombre des nuitées des touristes indigènes s'est accru de 1 300 000 et a atteint les 10 millions, ce qui constitue un record.

URSS

Venus de quatre-vingt-dix pays étrangers, 530 000 touristes se sont rendus l'an passé en Union soviétique. En trois ans, le nombre des touristes étrangers accueillis en URSS a augmenté de 34%.

De leur côté, 740 000 Russes se sont rendus dans soixante pays étrangers. En trois ans, leur nombre s'est accru de 57%.

Et chez nous

Et en Suisse? Rappelons qu'il y a eu 6 800 000 arrivées et que le total des nuitées, dans les hôtels, pensions et établissements de cure, s'est élevé à près de 25 millions. Les Allemands viennent en tête, avec 3 500 000 nuitées, précédant les Britanniques (2 300 000 nuitées), les Français (1 800 000), les Américains (1 200 000), les Belges et les Luxembourgeois (899 000), les Néerlandais (800 038). Nos recettes touristiques se sont montées à un milliard deux cent millions de francs.

35, en der Thunerseegegend von 49 auf 55 und im Mittel der ganzen Region von 39 auf 42%.

Wie die meisten Kurorte der Vierwaldstätter- und Thunerseegegend, verzeichneten auch

die Ferienzentren des Genferseegebietes

höhere Frequenzen als vor einem Jahr. Da jedoch die Hotelaufenthalte in Genf und vor allem in Lausanne zurückgingen — die Waadtländer Metropole hatte im September des Vorjahres zahlreiche Besucher der Genfer Atomenergiekonferenz beherbergt — ergab sich für die ganze Region eine bloss geringfügige Zunahme der Übernachtungen (+2200 oder 0,5%). Zwar wurden mehr Logiernächte inländischer, aber weniger Aufenthalte ausländischer Gäste registriert als im September 1958.

Wie in den bereits erwähnten Regionen, verlief die Entwicklung auch in den voralpinen und den ausgesprochen alpinen Regionen uneinheitlich. In den **Waadtländer Alpen** vermehrte sich die Zahl der Logiernächte nur knapp auf dem letztjährigen Niveau zu halten, im **Jura** stieg sie um 7%, im **Wallis** um 8%, in der **Ostschweiz** und in **Graubünden** um 14 und 15%. Trotz höherer Besucherzahlen waren die Berggegenden der vorgerückten Jahreszeit wegen nur noch verhältnismässig schwach frequentiert.

in den grossen Städten

geht der Fremdenverkehr vom August auf den September viel weniger stark zurück als in den Sommersaisongebieten. Während diese in der Regel einen Ausfall von über 70% erleiden, beträgt die jahreszeitlich bedingte Einbusse im Mittel der fünf grossen Städte bloss etwa 15%. Die Städtehotellerie erfreute sich denn auch im Berichtsmont ein befriedigenden bis sehr guten Geschäftsganges, obschon sie, gesamthaft betrachtet, nicht an der Verkehrsbelebung teilhatte. Im Mittel der fünf grossen Städte wurden rund 84% der Gastbetten beansprucht, gegen 85% vor Jahresfrist.

Der Fremdenverkehr zu Heilzwecken in den Höhenanatorien war wiederum schwächer als im gleichen Monat des Vorjahres, weshalb sich die Zahl der Übernachtungen in den **Heilstätten** und **Kurhäusern** um 5600 oder 3% verringerte.

Eine erste Zusammenfassung der

Juni- bis Septemberergebnisse

der eidg. Fremdenverkehrsstatistik zeigt, dass sich der Fremdenverkehr im vergangenen Sommer wesentlich günstiger entwickelte als in der Vergleichsperiode des Vorjahres. Die Zahl der Ankünfte in den Hotels, Pensionen, Sanatorien und Kurhäusern stieg

um 353 000 oder 9% auf 4,16 Millionen, die Zahl der Übernachtungen erreichte nach einem Zuwachs von 1¼ Millionen oder rund 10% ein neues Sommermaximum von 14,33 Millionen, und die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Gastbetten erhöhte sich von 58 auf 62%. Die Beherbergungsstätten im engeren Sinne, die Hotels und Pensionen, meldeten in der Berichtszeit 5,16 Millionen Logiernächte einheimischer und 8,38 Millionen Logiernächte ausländischer Besucher, insgesamt also 13,54 Millionen Übernachtungen, das sind 1 274 000 oder 10,4% mehr als vom Juni bis September 1958. Die Frequenz der Schweizergäste verstärkte sich um 5, jene der Ausländer um 14%, und der Anteil der fremden Touristen stieg von 60 auf 62%.

Die Zunahme des Reiseverkehrs aus dem Ausland ist in erster Linie den Besuchern aus Frankreich (Zuwachs: 333 000 Logiernächte), Grossbritannien (+237 000) und Deutschland (+233 000) zu verdanken, doch trugen auch zahlreiche andere Nationen, insbesondere die Belgier (+176 000), Nordamerikaner (+48 000), Italiener (+34 000) und Österreicher (+25 000) zur Belebung bei. Die grössten Kontingente landesfremder Touristen stellten die Deutschen und die Engländer, auf die im vergangenen Sommer 24 bzw. 21% der Ausländerübernachtungen entfielen. Mit Quoten von 15, 13½ und 9½% folgten die Gäste aus Frankreich, den Beneluxstaaten und den USA.

Aus der Statistik über den Umfang und die Entwicklung des Fremdenverkehrs in den einzelnen Landesteilen geht hervor, dass von den insgesamt 13,54 Millionen Hotelaufenthalten rund 4,56 Millionen oder 34% den Seengebieten, 3,82 Millionen oder 28% den Berggebieten, 2,26 Millionen oder 17% den grossen Städten und 2,9 Millionen oder 21% den übrigen Regionen zugute kamen. Verglichen mit dem Sommer 1958, erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen in den grossen Städten um durchschnittlich 3, in den Seenuorten um 1½ und in den alpinen Stationen um 13%.

Diese Zunahmen liessen die Bettenbesetzung in den Berggebieten um 5 Punkte auf 54%, in den Seengebieten um 4½ Punkte auf 73% und in den grossen Städten um 1 Punkt auf 85% ansteigen.

Die Meldungen aus den einzelnen Feriengebieten lauteten durchwegs günstiger als vor einem Jahr. In der Genferseegegend wurde die damalige Logiernächteziffer um 8, im Jura um 9, in der Zentralschweiz und im Tessin um 10½, im Berner Oberland um 12, in der Ostschweiz, im Wallis, in Graubünden und in den Waadtländer Alpen um 13 bis 15% übertroffen.

Gebührenordnung für die gewerbsmässige Vermittlung von Musikern, Orchestern und Artisten

Stützt auf das Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung vom 22. Juni 1951 hat der Bundesrat die Verordnung II (Gebührenordnung...) erlassen, die am 1. Dezember 1959 in Kraft getreten ist. Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten auch für die Vermittlung von Verträgen, die vor dem Inkrafttreten der Verordnung abgeschlossen, aber noch nicht erfüllt worden sind. Die wichtigsten Bestimmungen der neuen Verordnung lauten:

Art. 1

Die Gebühr für die gewerbsmässige Vermittlung von Musikern, Orchestern und Artisten darf für den Arbeitnehmer die folgenden Ansätze, berechnet in Prozenten der vereinbarten Gage, höchstens aber der Gage für drei Monate, nicht überschreiten:

- | | |
|---|----|
| a) bei der Vermittlung im Inland für Musiker und Orchester | 5% |
| für Alleinmusiker (Alleinunterhalter) | 6% |
| für Artisten | 8% |
| b) bei der Vermittlung vom Ausland in die Schweiz und von der Schweiz ins Ausland für Musiker und Orchester | 7% |
| für Alleinmusiker (Alleinunterhalter) | 8% |
| für Artisten | 8% |

Beträgt die Vertragsdauer weniger als sieben Tage, so kann die Vermittlungsgebühr um 2% der Gage erhöht werden.

Eine Einschreibgebühr oder ein Ersatz für Gage-lagen darf vom Arbeitnehmer nicht verlangt werden.

Art. 2

Wird das Engagement ohne Unterbruch über drei Monate hinaus verlängert (Prolongation), so darf dafür vom Arbeitnehmer keine neue Vermittlungsgebühr verlangt werden, auch wenn diese Verlängerung des Vertrages infolge der Mitwirkung der Arbeitsvermittlung zustande gekommen ist.

Wird der Arbeitnehmer, nachdem das Dienstverhältnis nach dem ersten Vertrag unterbrochen worden ist, vom gleichen Arbeitgeber wieder verpflichtet (Reengagement), so darf die Arbeitsvermittlungsgeldgebühr nur verlangt, wenn der Vertrag neuerdings infolge ihrer Mitwirkung zustande gekommen ist.

Art. 3

Im übrigen gelten für die gewerbsmässige Vermittlung von Musikern, Orchestern und Artisten die Bestimmungen der Verordnung I vom 21. Dezember 1951 zum Bundesgesetz über die Arbeitsvermittlung, ausgenommen die Artikel 16, 17, Absatz 1 und 2, 18 und 23, Absatz 2 und 3 sowie die Artikel 15, Absatz 1, und 23, Absatz 1, soweit sie die Erhebung von Einschreibgebühren betreffen.

Der SHV hat in zahlreichen und langwierigen Verhandlungen, die in dieser Angelegenheit stattgefunden haben, stets den Standpunkt vertreten, dass unser in internationaler Konkurrenz stehender Wirtschaftszweig auf die Verpflichtung von qualifizierten Musikern angewiesen ist. Den Künstler-

und Konzertagenten ist es nur möglich, den an sie gestellten Forderungen zur Vermittlung von guten Musikern nachzukommen, wenn sie auch berechtigt sind, ein angemessenes Entgelt zu verlangen. Die Verordnung bringt nun die längst erwartete Regelung auf diesem Gebiet.

Die Verhandlungen für den Erlass dieser Gebührenordnung haben sich deshalb stark in die Länge gezogen, weil immer wieder die gleichzeitige Reorganisation des schweizerischen paritätischen Facharbeitsnachweises für Musiker verlangt worden ist. Es wird sich später Gelegenheit bieten, die Mitglieder über diese Verhandlungen näher zu orientieren. Gestützt auf die neuesten Meldungen aus dem Bundeshaus kann erwartet werden, dass der schweizerische paritätische Facharbeitsnachweis für Musiker SFM demnächst von der Begutachtung der Gesuche um die Arbeitsbewilligung von ausländischen Musikern entlastet wird, da beabsichtigt sei, diese Aufgabe einer neu zu schaffenden konsultativen Kommission zu übertragen.

Vers une augmentation du prix d'abonnement des journaux et des tarifs de publicité

L'Assemblée générale extraordinaire de l'Association suisse des éditeurs de journaux, réunis à Berne, a constaté que depuis la dernière adaptation générale des prix des journaux, ceux-ci ont vu leurs charges s'accroître en raison de l'introduction de la semaine de 44 heures dans les arts graphiques, de la hausse des salaires et des dépenses rédactionnelles. Ces renchérissements importants ne sont pas compensés par la baisse de certaines matières premières. C'est pourquoi une augmentation correspondante des prix d'abonnement et des tarifs de publicité apparaît nécessaire et sera effectuée au cours des prochains mois.

9



Raffiniertes Abstimmen der Innenausstattung verlangt zarte Wandtöne.
Je zarter die Farben, umso empfindlicher.

Darum als Tapete

Satubra

absolut lichtecht
wirklich waschbar
desinfizierbar

Neuer Septemberberchstand im schweizerischen Fremdenverkehr

Frequenzverlauf im Sommer (Juni bis September) wesentlich günstiger

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der Fremdenverkehr erfuhr im Berichtsmont erwartungsgemäss eine starke saisonbedingte Abschwächung, zeigte aber sonst die gleichen Entwicklungsmerkmale wie im August, das heisst der Besuch aus dem In- und dem Ausland nahm gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres zu. Die Zahl der Logiernächte einheimischer Gäste stieg in den Hotels und Pensionen um 65 000 oder rund 6½% auf 1 076 000, jene der ausländischen Touristen um 120 000 oder rund 9% auf 1½ Millionen, und die Gesamtzahl der Übernachtungen erhöhte sich um 185 000 oder rund 8% auf 2,58 Millionen. Sie erreichte damit einen neuen Septemberberchstand.

Mit Ausnahme der Besucher aus Italien, Skandinavien, Osteuropa und einigen überseeischen Ländern trugen sämtliche fremden Gästegruppen zur Frequenzsteigerung bei, am kräftigsten die Deutschen und die Engländer, die 41 500 und 35 400 Logiernächte mehr auf sich vereinigten als im September 1958. Absolut oder relativ bemerkenswert ist auch der Zuwachs an Übernachtungen französischer (+22 600), belgisch-luxemburgischer (plus 6000), holländischer (+4 900) und österreichischer Gäste (+4 400). Nur wenig verstärkt hat sich der Reiseverkehr aus den Vereinigten Staaten, der im Vergleichsmonat des Vorjahres, als in Genf die Atomenergiekommission stattfand, überaus kräftig zugenommen hatte.

Fremdenverkehr im September 1958 und 1959

Jahre Monate	Ankünfte		Logiernächte		Total
	Schweiz-gäste	Ausland-gäste	Schweiz-gäste	Ausland-gäste	
September					
Hotels, Pensionen					
1958	290 928	509 457	800 585	1 011 301	1 382 404
1959	303 558	558 974	862 532	1 076 444	1 502 817
September					
Höhenanatorien, Kurhäuser					
1958	3 023	931	3 954	135 012	52 277
1959	3 180	1 042	4 222	129 116	52 556
September					
Total					
1958	293 951	510 388	804 539	1 146 313	1 434 681
1959	306 738	560 016	866 754	1 205 560	1 555 353

Unter den aus dem Ausland zugehörigen Besuchern dominierten nach einmonatigem Unterbruch wieder die Deutschen, auf die 480 000 oder fast ein Drittel der Logiernächte ausländischer Gäste entfielen. Mit 292 000 und 163 000 Übernachtungen folgten die Engländer und die Franzosen, denen sich die Nordamerikaner mit 137 000, die

Gäste aus den Beneluxstaaten mit 127 000 und die Italiener mit 84 000 Hotelaufenthalten anschlossen. Die im Berichtsmont in den Hotels und Pensionen registrierten 2,58 Millionen Logiernächte entsprechen einer mittleren Bettenbesetzung von 50½ Prozent. Diese Quote liegt um 2 Punkte über dem Septemberwert von 1958, wobei zu berücksichtigen ist, dass 6000 Gastbetten mehr zur Verfügung standen als vor einem Jahr. — Über den Fremdenverkehr

in den einzelnen Regionen

orientieren die Tabellen 4–7 im Anhang. Bevorzugte Reiseziele waren wie stets im September die grossen Städte, das Tessin, die Vierwaldstätter-, Genfer- und Thunerseegegend.

Im Tessin

folgte der ausgezeichneten Sommersaison eine gute Herbstsaison. Die Besucher aus dem Ausland waren dank des vermehrten Zustroms deutscher, englischer, französischer, holländischer und ausser-europäischer Touristen um 9%, die Schweizergäste um 8% stärker vertreten als vor einem Jahr, und die Gesamtzahl der Übernachtungen stieg um 34 500 oder rund 9% auf ein neues Septembermaximum von 424 000. Dieser Frequenzgewinn — er kam zu zwei Dritteln den Hotels und Pensionen der Stadt und des Bezirkes Lugano zugute — führte allerdings nur zu einer geringfügigen Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbesetzung, weil die Beherbergungskapazität innert Jahresfrist um 8% zugenommen hat.

Die Hotels und Pensionen der

Zentralschweiz

meldeten im Berichtsmont 268 000 Übernachtungen, was verglichen mit dem September 1958 einem Plus von 35 000 oder rund 11% entspricht. Die Aufenthaltstage der Schweizergäste nahmen um 6%, jene der Ausländer um 13% zu. Angewachsen ist vor allem die Frequenz der britischen und der deutschen Besucher, doch fanden sich auch mehr Franzosen, Nordamerikaner und Belgier ein als vor einem Jahr. Gegen die Hälfte des Logiernächtezuzwachses fiel den Beherbergungsbetrieben der Stadt Luzern zu, die eine um 8 Punkte auf 73% gestiegene Besetzungsquote auswies. In Weggis wurden im Monatsmittel 71 (65), in Vitznau 75 (64) und in der ganzen Region 47 (43)% der verfügbaren Gastbetten beansprucht. Auch im

Berner Oberland

— vor allem in der Thunerseegegend — nahm die Nachsaison bei unterschiedlicher örtlicher Entwicklung einen günstigen Verlauf. Das letztjährige Septemberergebnis wurde um 9% übertroffen, das heisst, die Zahl der Übernachtungen erhöhte sich um 21 000 auf 247 000. Dem leichten Rückgang des Besuches aus dem Inland (–2%) stand eine 16-prozentige Vermehrung der Aufenthalte ausländischer Gäste gegenüber, die fast ausschliesslich den deutschen, englischen und französischen Touristen zu verdanken ist. Der Anteil der besetzten Gastbetten stieg in der alpinen Zone von 34 auf



Bestens bekannt und bewährt

KREIS, HEPP AG ST. GALLEN 14 Tel. 071 22 98 37

Le tourisme parisien pendant les premiers mois 1959

Le commissariat général au tourisme vient de publier les statistiques des arrivées d'étrangers dans des hôtels parisiens, pour septembre et les premiers neuf mois 1959. Les voici :

Le tourisme étranger dans les hôtels du département de la Seine

Comparaison des neuf premiers mois 1958/59

Pays d'origine	9 premiers mois 1958	9 premiers mois 1959	% variation 1959/58
USA	250 580	311 469	+24,3
Canada	19 735	24 871	+26
Grande-Bretagne	151 196	198 179	+29,7
Belgique	76 815	115 541	+50,4
Luxembourg	3 476	5 357	+54,1
Pays-Bas	47 321	68 016	+41,9
Suisse	38 684	57 773	+49,9
Allemagne	113 312	161 380	+42,4
Autriche	10 610	14 375	+35,5
Italie	78 554	96 878	+23,3
Espagne	70 852	61 434	-13,3
Portugal	16 934	15 517	-8,4
Danemark	9 958	14 847	+49,1
Norvège	5 709	6 980	+22,3
Suède	16 973	23 665	+39,4
Argentine	6 162	6 137	-0,4
Brésil	7 570	6 333	-16,3
Divers	128 458	140 637	+9,5
Total	1 053 499	1 327 349	+26,0

L'augmentation (+26%) est donc moins manifeste que pour les 8 premiers mois (+28,1%) et beaucoup moins spectaculaire que fin mai (+43%) ou fin juillet (+36%).

Toutefois septembre a fait ressortir avec ses 199 200 arrivées (dont 8 054 Suisses) une amélioration du coefficient de fréquentation, par rapport à septembre 1958 de +13,4%.

L'opinion des hôteliers sur la saison d'été 1959 est toujours partagée; la modification plus ou moins autoritaire de la fin des vacances (15 septembre au lieu du 1er octobre) a porté atteinte à l'après-saison française. Dr W. Bing

Déceptions tant sur la Côte qu'à Paris

Juillet et août : médiocres

Faisant suite aux informations, publiées dans notre numéro du 22 octobre, nous publions ci-après les chiffres détaillés du tourisme sur la Côte d'Azur pendant juillet et les 7 premiers mois 1959, comparés à la même période 1958.

Nationalités	1958			1959			% variation 1959/58
	1er semestre	juillet	7 mois	1er semestre	juillet	7 mois	
Grande-Bretagne	25 321	11 476	36 797	28 464	11 966	40 430	+ 9,9
USA	27 063	13 118	40 181	25 000	11 970	36 970	+ 2,7
Canada	19 777	15 449	35 226	3 122	1 193	4 315	+18,6
Belgique-Luxembourg	10 464	6 333	16 797	10 363	5 264	15 627	- 7,0
Pays-Bas	9 331	4 632	13 963	10 624	4 031	14 655	+ 5,0
Suisse	15 207	5 829	21 036	14 150	4 969	19 119	+ 1,8
Allemagne	20 125	5 583	25 708	1 568	734	2 302	+ 1,8
Autriche	20 125	5 583	25 708	25 028	6 233	31 261	+21,6
Italie	4 916	1 709	6 625	4 985	1 934	6 919	+ 4,4
Espagne	705	322	1 027	736	304	1 040	+ 1,3
Portugal				1 415	693	2 108	
Danemark				2 949	1 322	4 271	
Suède	5 210	2 552	7 762	801	296	1 097	+ 4,4
Norvège				412	217	629	
Finlande	2 851	734	3 585	2 320	566	2 886	-19,5
Europe Centrale	4 333	1 852	6 185	3 559	1 507	5 066	-18,1
Amérique du Sud	7 834	3 245	11 079	8 144	2 815	10 959	- 1,1
Divers							
Total Etrangers	153 137	72 834	225 971	168 270	73 159	241 429	+ 6,8
France	275 238	95 861	371 099	285 119	84 921	370 040	- 0,3
Ensemble	428 375	168 695	597 070	453 389	158 080	611 469	+ 2,4

Par rapport aux résultats des 6 premiers mois l'augmentation de la fréquentation a donc baissé de 3,4% : en un mot, l'avant-saison a été assez décevante, et il faut attendre de savoir si août a été meilleur.

En ce qui concerne Paris, voici les derniers chiffres publiés pour août.

Arrivées dans les hôtels de tourisme

Pays d'origine	août 1958	août 1959	% variation 1959/1958
USA	49 518	51 292	+ 3,6
Canada	3 832	3 923	+ 2,4
Grande-Bretagne	31 748	35 054	+10,4
Belgique	13 190	16 117	+22,2
Luxembourg	500	562	+12,4
Pays-Bas	8 380	10 848	+29,4
Suisse	4 362	4 312	- 1,4
Allemagne	16 242	16 906	+ 4,1
Autriche	1 951	2 137	+ 9,5
Italie	16 105	14 021	-12,9
Espagne	14 014	8 134	-42,0
Portugal	4 170	2 517	-39,6
Danemark	1 475	1 934	+31,1
Norvège	872	1 021	+17,1
Suède	2 485	2 864	+15,2
Argentine	1 116	843	-24,5
Brésil	1 598	842	-39,8
Divers	22 320	20 484	- 8,2
Total	193 678	193 811	+ 0,1

Là aussi, le résultat paraît assez modeste, si l'on tient compte des espoirs des hôteliers et des pro-

messes de certains dirigeants du tourisme d'encourager le tourisme étranger à Paris, dans la mesure du possible. Dr W. Bing

Aus den Verbänden

Tagung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Über 500 Teilnehmer, zahlreiche Mitglieder und Delegationen, Vertreter von Bund, Kanton und Gemeinden, fanden sich zur ordentlichen Generalversammlung der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes in Spiez ein. Der Kammerpräsident, alt Staatsanwalt und Oberstrigadier H. Bühler (Frutigen) richtete markante Begrüßungsworte an die Anwesenden. In seinem wirtschaftlichen Überblick kam der Vorsitzende u. a. auf die Probleme des Fremdenverkehrs, der Hotel- und Kurortserneuerung zu sprechen. Die Versammlung genehmigte hierauf einstimmig den Jahresbericht und die mit einem kleinen Ausgabenüberschuss abschliessende Jahresrechnung.

Anschliessend sprach Regierungsrat Samuel Brand, Baudirektor des Kantons Bern, über:

Das Berner Oberland in der schweizerischen Strassenplanung.

Einleitend bemerkte der Referent u. a., dass ein grosser Teil der ausländischen Gäste unser Land auf der Strasse erreicht. Dem haben wir Rechnung zu tragen, indem wir dem immer noch wachsenden, motorisierten Verkehr gute Strassen zur Verfügung stellen. Unser dichtes Netz von Verbindungs- und Nebenstrassen kann sich sehr wohl mit demjenigen des Auslandes messen. Weniger gut steht es da-

Le coin des anciens élèves de l'Ecole hôtelière

Prochaine soirée de fin d'année

L'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH nous prie d'informer ses membres qu'elle organise

une soirée de fin d'année

le mardi, 15 décembre 1959, à 19.30 heures au restaurant du Priuré à Pully.

Cette soirée qui sera certainement une occasion bien venue pour les anciens de se rencontrer débitera par un dîner en commun auquel M. et Mme H. Moret consacreront tout leur soin en vue de plaire à chacun.

Les organisateurs comptent sur la présence de nombreux jeunes, car l'atmosphère de cette réunion s'annonce dores et déjà très gaie.

gegen mit unseren grossen Durchgangsstrassen. Sie sind im allgemeinen zu eng, zu kurvenreich und führen den Verkehr mitten durch die Ortschaften. Fast auf allen Hauptstrassen wickelt sich ein intensiver Gemischverkehr ab. Zudem erhöht der zunehmend schnellere Motorfahrzeugverkehr die Unfallgefahr, die man nun durch Geschwindigkeitsbeschränkungen innerorts herabzudrücken versucht. Das beste Mittel, die Verkehrssicherheit auf der Strasse zu heben, ist die Verweisung der schnellen Motorfahrzeuge auf besondere Wege, die Schaffung von Autostrassen und Autobahnen. Die vom Eidg. Departement des Innern ernannte Planungskommission unterbreitete im Jahre 1958 dem Departementvorsteher einen Bericht über das Nationalstrassennetz 1., 2. und 3. Klasse. U. a. ist vorgesehen: eine Autobahn (Nationalstrasse 1. Klasse) Bern-Spiez. Geplant ist die Ausführung in der zweiten Etappe in den Jahren 1970-80. Weil aber der Verkehr auf dieser Strecke äusserst stark zugenommen hat, wird diese Autobahn schon in der ersten Etappe zur Ausführung kommen. Der Kanton Bern besitzt noch kein Bauprogramm, obwohl die Grauholzstrasse bereits im Bau ist. Dem Staate Bern werden an Auslagen für Nationalstrassen 260 Millionen Fr. in der ersten und 123,2 Millionen Fr. in der zweiten Bauphase erwachsen. Durch den Bau der Autobahn sollen die Ortschaften Spiez und Faulensee entlastet werden. Diese grosszügige Zufahrt wird allen Kurorten des Berner Oberlandes nützen. Was die Wahl des Alpenüberganges Bern-Wallis betrifft, so gab die Planungskommission dem Rawil den Vorzug vor der Gemmi, weil u. a. der Rawil das Walliser Zentrum Sidlers/Sitten besser erschliesse und länger offengehalten werden könnte, da der Einstich des Scheiteltunnels weniger hoch gelegen wäre. Ende 1960 sollte mit dem Bau des Nationalstrassennetzes, dieses grössten Werkes, welches das Schweizervolk je unternommen hat, begonnen werden. In der Diskussion wurden verschiedene Strassenwünsche angebracht. Zur Sprache kamen das Tunnelprojekt Grimsel-Tessin, der Ausbau der bestehenden Grimselstrasse und der Bau der links-



Magie des épices...

Un rien, et la saveur d'un met est changée. Encore, faut-il choisir cet assaisonnement avec goût! La «Worcester Sauce» de LEA & PERRINS vous donnera toute satisfaction à cet égard. Cette sauce relevée, préparée selon d'anciennes recettes hindoues, n'est pas seulement un assaisonnement mais aussi un stimulant de la digestion. Elle fait obligatoirement partie de l'arsenal gastronomique de tout ménage moderne.

C'est pourquoi il vous faut de la sauce Worcester pour vos potages, ragoûts, grillades, sauces de poisson, fromages et spécialement aussi pour le jus de tomates. Mais exigez expressément la LEA & PERRINS, la Worcester Sauce originale et seule véritable.

LEA & PERRINS
WORCESTERSHIRE SAUCE



"King George IV"

OLD SCOTCH WHISKY



Distributors for Switzerland
BLOCH & CIE
Distillerie
BERNE

THE DISTILLERS AGENCY LIMITED
EDINBURGH · SCOTLAND



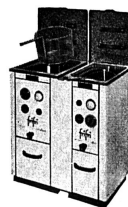
Die elektroautomatische Friteuse, die alle Vorteile eines modernen Backapparates in sich vereinigt. Ein Begriff in der ganzen Welt!

50 Konstruktionsmöglichkeiten, mit Behältern von 2 bis 35 l, von Fr. 175.— bis Fr. 3490.—. Ein Jahr Garantie. SEV geprüft. Verlangen Sie bitte Offerte oder unverbindliche Vorführung. Referenzen zur Verfügung. - Auf Wunsch Zahlungsvereinfachungen. - Apparat auf Probe.



Telephone
(038) 7 90 91 92

«frifri» bedeutet für Sie: zufriedene Gäste, Einsparungen, Sicherheit, Gewinn. Mehrere Patente.

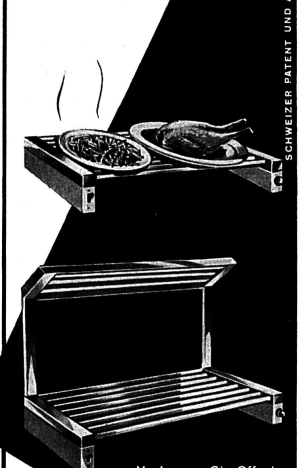


WARMHALTEROST



EIN PRAKTISCHES
WARMHALTEGERÄT
FÜR DIE ANRICHTE
AUTOMATISCHE
2 STUFENHEIZUNG

2 MODELLE MIT UND OHNE INFRAROTSTRÄHLER



Verlangen Sie Offerte
und unverbindliche
Vorführung



FABRIK FÜR ELEKTROTHERM. APPARATE
P.LÜSCHER, TÄUFFELN / BE ☎ (032) 73545
gut ausgebauter Verkaufs- u Serviceorganisation

ufrigen Brienzseeferseestrasse; für letztere sind die Detailprojekte noch auf Ende dieses Jahres zu erwarten. Von Grindelwald (Direktor Früh) wurde auf die ersten Gefahren des Ausverkaufs des Bodens in den Kurorten aufmerksam gemacht, wodurch das Skigebäude überbaut und dem Wintersport entzogen wird. Die Kammer wird auch diesem Problem ihre Aufmerksamkeit schenken.

ASCO-Vorstandssitzung

Eing. Am 18. November trat der neugewählte Vorstand der ASCO zu einer Sitzung zusammen. Mit Rücksicht darauf, dass die französische Schweiz sehr stark vertreten war, wurde beschlossen, die Verhandlungen der ASCO zukünftig in französischer Sprache zu führen. Präsident H. König erstattete sodann Bericht über seine Tätigkeit im SFM, die umfangreichen Arbeiten im Ausschuss und über die Konferenzen in Genf und Lausanne. Sekretär Imfeld referierte über die Ausführung der Beschlüsse des Ausschusses, insbesondere über die Bereitstellung des neuen Tarifsystems für die ASCO-Beiträge, den neuen Passe-Partout für die Mitglieder, die neuen Statuten und deren Übersetzung.

Die Vertreter des Groupement Lausanne orientierten über gerichtliche Klagen, die Musiker im Auftrag des Schweizer Musikverbandes eingereicht hatten. Der bisherige Prozessverlauf gab unsern Mitgliedern in vollem Masse Recht. Sobald wir im Besitz der Urteilsgründung sind, werden wir auszugswise über die Fälle berichten. Vorläufig gebührt unser Dank jenen Organisationen, welche mit vereinten Kräften und grossem finanziellen Einsatz unsere Sache verteidigten. Im Interesse aller ASCO-Mitglieder schliessen wir über jede ungebührliche Forderung gegen Betriebsinhaber unseres Vereins im Sekretariat orientiert werden, damit wir unsere angegriffenen Mitglieder bei ihrer Verteidigung rechtzeitig unterstützen können.

Die Schaffung eines einheitlichen Vertragstyps für unsere Mitglieder gab Anlass zu einer eingehenden Diskussion. Eine gesamtschweizerische Lösung dürfte mit Schwierigkeiten verbunden sein. Es wurde beschlossen, dieser Frage alle Aufmerksamkeit zu schenken. Die folgende Kommission, bestehend aus Herrn H. König, Präsident, Mme Pasche, Lausanne, und Sekretär Imfeld, Lungern, als Vertreter der ASCO, unter Beizug der Herren Dr. jur. Frey, SWV, Zürich, Herr Dr. Eger, Basel, M. Diserent, Genf, und Me. Pfeiffer, Montreux, wird sich mit ihr befassen.

Als neue Mitglieder der Aufsichtskommission SFM Bern werden Präsident H. König und die beiden Vizepräsidenten der ASCO, die Herren L. Grandjean, Moulin rouge, Genf, und F. Kienberger, Trois Rois, Basel, amte. Als Vertreter der ASCO in der Verwaltungskommission des SFM wurde Herr Th. Imfeld, Sekretär, Lungern, bestimmt, als Stellvertreter Herr Robert Metschik, Chikito, Bern.

Präsident König konnte noch die neuen, ab 1. Dezember in Kraft tretenden Tarife für die Vermittlungsgebühren der schweizerischen Musiker-Vermittlungsstellen bekanntgeben. Durch ihre Intervention hatte die ASCO erreicht, dass eine Lösung zustande kam, die unseren Interessen nicht entgegensteht. Wir hoffen deshalb, auf diesem Sektor während der nächsten Jahre Ruhe zu haben.

Wir empfehlen unseren Mitgliedern, ihre Engagements mit Musikern und Kapellen möglichst frühzeitig zu treffen, um sich bei uns oder den Kollegen rechtzeitig über die Bedingungen erkundigen zu können. Vor allem bitten wir unsere Mitglieder, keinerlei neue Bedingungen oder Formalitäten einzugehen, ohne mit unserer Organisation Führung aufzunehmen. Besonders für die Saisonbetriebe dürfte es sehr wertvoll sein, unsere Empfehlungen

zu beachten und jede Zeitnot wenn immer möglich auszuschalten. Gerade die Saisonmonate machen es notwendig, dass sehr viele ausländische Musiker und Kapellen die Arbeitsbewilligung in der Schweiz anfordern müssen, und da sollen die zuständigen Stellen nicht unnötigerweise auf die letzten Termine hinausgedrängt werden. Die ASCO steht allen Mitgliedern gerne zur Verfügung.

Vers la coordination des transports

Une assemblée à Lausanne

Le problème de l'acheminement des biens par train et par convoi et celui — tout récent pour notre pays — de la construction d'un oléoduc ont fait l'objet d'une journée d'étude qui a été convoquée le 21 novembre à l'Aula de l'Université de Lausanne.

Cette «journée romande des transports» a été organisée par l'Association suisse des sciences de transport (section de la Maison suisse des transports à Lucerne) en collaboration avec l'Office du tourisme du canton de Vaud. Elle a été présidée par M. le Dr R. Cottier qui a pu saluer la présence — parmi la centaine de participants — de représentants des entreprises ferroviaires, des usagers de la route, des autorités, de l'Ecole polytechnique de Lausanne, des PTT, des douanes et de divers services de la Confédération.

Premier conférencier, M. Le Vert, directeur de la division des transports de la commission économique européenne de l'ONU, a prononcé une plaidoirie en faveur de la coordination (entre le rail et la route), car le secteur des transports ne saurait se plier aux lois du libéralisme économique; il faut des mesures de coordination; l'orateur estime qu'il ne faut pas interdire la concurrence, mais qu'il convient de l'organiser.

M. J. Favre, directeur-général des CFF, a ensuite présenté, lui aussi, un remarquable rapport sur la coordination tarifaire. La concurrence entre la route et le rail deviendrait ruineuse si elle ne pouvait pas connaître certains tempéraments. Concessionnement et contingentement sont tous deux nécessaires; la concession augmente les chances de respect des salaires et des heures de travail.

Enfin, M. R. Charretton, ingénieur à la Cie française des pétroles, à Paris, exposa avec clarté les divers aspects du transport du pétrole brut par pipe-line. Après avoir exposé les données techniques du problème (diamètre du tube, longueur de la «ligne», stations de pompage) l'orateur a analysé la situation actuelle et exposé les projets à l'étude ou en voie de réalisation. M. Charretton, à l'aide de nombreux chiffres, a montré l'évidente supériorité du pipe-line sur le camion et le chemin de fer. Un film a ensuite permis de suivre la construction du pipe-line dans le désert du Sahara.

Ces trois exposés, tous fort intéressants, ont été suivis d'une large discussion.

Il faut savoir gré à l'Association suisse des sciences de transport, et plus particulièrement à son président, M. le Dr R. Cottier (Berne) et à son secrétaire général, M. Schwabe (Bâle) d'avoir procuré à un large auditoire romand l'occasion de se pencher sur des problèmes aussi intéressants et aussi importants pour l'avenir de notre économie.

Mit Genugtuung wurde Kenntnis genommen, dass der SFM das alte Postulat über die Schaffung resp. Erneuerung des Musikerausweises wieder aufnehmen wird. Die Delegationen für diese Verhandlungen sind bereits festgelegt.

Zum Schluss bat Präsident H. König die Mitglieder des Vorstandes, die momentan laufende Mitgliederwerbung nach Möglichkeit zu unterstützen.



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dez. Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieses Anmeldetermins, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann. Zentralbüro SHV

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir jusqu'au 5 décembre au plus tard. Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile. Bureau central SSH

A propos du Grand St-Bernard

Une exposition à Montreux

Il est incontestable que la région du Léman et le Valais vont très prochainement se trouver à un tournant de leur évolution économique. Mais le public ne se rend pas encore pleinement compte du fait que le trafic routier va considérablement s'accroître à la suite du percement du tunnel routier du Grand St-Bernard.

Dans 20 mois environ, les travaux seront terminés. L'ouverture de ce tunnel routier aura la même importance pour l'économie de ces régions que celle qui a résulté — au début du siècle — du percement du tunnel ferroviaire du Simplon.

Pour rendre ce fait plus compréhensible, la Société industrielle et commerciale de Montreux a eu l'heureuse idée d'organiser au Casino une fort intéressante exposition. On y voit des plans, des vues photographiques, des graphiques du tunnel routier, et aussi d'anciens documents et cartes géographiques.

Dans un autre secteur des locaux mis à disposition, les autorités municipales de Montreux ont exposé trois grands projets à l'étude ou à la veille d'être réalisés. Il s'agit de l'aérodrome dans la Plaine du Rhône, de la transformation des jardins de la Rouvenaz et enfin de l'autoroute de Vevey à Villeneuve.

La réalisation de ces grands projets revêt une importance particulière pour Montreux; nous aurons du reste l'occasion d'en parler.

Au jour de l'inauguration de l'exposition des allocations ont été prononcées par les organisateurs, MM. Ch. Muller-Veillard et W. Daucourt, par le président du Conseil administratif de la Ville de Montreux, M. A. Vogelsang et par M. Wüellem, président de l'Union vaudoise des associations industrielles, commerciales et de métiers.

Ausstellungs- und Kongressstadt München

München — die Hauptstadt des Landes Bayern — ist eine weltbekannte Stadt. Sie ist nicht nur wegen dem Bier und der Weisswürstel berühmt, sondern vor allem auch als Universitäts- und Kunststadt, als Industriestadt und als verkehrspolitisches Tor zum Süden und Südosten Europas. 51 % der in die Bun-

desrepublik Deutschland eingeführten agrarischen Erzeugnisse passieren diesen grössten Trockenhafen Deutschlands. Daneben ist München auch Deutschlands Metropole auf dem Gebiete des Tourismus. Allein rund vier Millionen Übernachtungen kann München im Jahr registrieren, stehen doch über 20 000 Fremdenbetten zur Verfügung. Gerade diese verkehrspolitische Stellung und ihre Bedeutung als Fremdenverkehrszentrum sind es, wie der Direktor des Ausstellungsarkes München, Dr. Maurer, an einem kürzlichen Presseempfang im Zürcher Kongresshaus, der unter den Auspizien der Deutschen Handelskammer in der Schweiz stattfand, ausführte, die dieser Stadt mit ihren 1,1 Mio. Einwohnern ihren Ruf als internationale Messe- und Kongressstadt sichern.

Im Jahre 1903 wurde der Verein Ausstellungsark München e. V. gegründet. Heute steht ein Ausstellungsgebäude in der Ausdehnung von 400 000 m² zur Verfügung, wovon 55 000 m² überbaut sind. Der Verein Ausstellungsark führt u. a. folgende Fachveranstaltungen durch: die IKOFA — Internationale Kolonialwaren- und Feinkostausstellung; die IGAF — Internationale Gastronomie- und Fremdenverkehrsausstellung; Deutsche Verkehrsausstellung mit internationaler Beteiligung. Die in diesem Jahr durchgeführte IGAF war von 360 000 Fachleuten besucht. Die kommende Ausstellung ist bereits ausverkauft. IKOFA und IGAF wechseln in zweijährigem Turnus miteinander ab.

Weitere Ausstellungen sind die Handwerkermesse und die Baumachermesse. Daneben ist München eine ideale Kongressstadt, können doch grösste internationale Kongresse ohne besondere Schwierigkeiten durchgeführt werden. So ist in diesem Jahre der Deutsche evangelische Kirchentag mit 600 000 Teilnehmern zur Durchführung gelangt. Für den im nächsten Jahr stattfindenden eucharistischen Weltkongress sind 1 1/2 Millionen Menschen angemeldet.

GUINNESS

IS GOOD FOR YOU



GUINNESS EXPORT STOUT

ENGLISCHES BIER

Generalvertretung für die Schweiz
A.G. ULMER & KNECHT, ZÜRICH
X.S.Sw.I.A.



strahlende Sauberkeit
geringe Kosten

TRITO

Zum Geschirrwaschen, Gläserspülen, Entfetten und Reinigen von Küchen- und Metzgerei-Einrichtungen usw.

TRAX

für Geschirrwashmaschinen, beseitigt und verhindert Kalkniederschläge, macht alles Geschirrvöllig fettfrei, strahlend sauber.

ADA

das besonders feine Pulver zum Putzen mit starker Schaum-Reinigungswirkung, ausgezeichnet zum Händewaschen.

Henkel eine Garantie für Qualitätserzeugnisse

Henkel & Cie. A.G., Pratteln/BL
Abteilung Grosskonsumenten



Der beste Cognac? Natürlich ein Grande Champagne

Marmot Cognac Napoléon

V.S.P. Bezugsquellen-Nachweise:
J. Wertheimer & Co., Zürich 5

Neu-Überfachten defekter

Plastik-Stahlrohrstühle

nach eigenem bewährten Verfahren. Neue Modelle in unübertroffener Qualität und Haltbarkeit direkt ab Fabrik. Beste Referenzen. Verlangen Sie Offerte.

H. Jaeggly, Rohrmöbel-fabrik, Aarburg AG
Telephon (062) 731 59

Confiez votre argenterie détériorée directement à la fabrique

H. BÉARD S. A.

Montreux téléphone (021) 622 78

qui vous la remettra à neuf en vous garantissant une argenterie durable.

Mehr Rendite

aus der Kaffee-Maschine herauswirtschaften durch Verwendung des nadreißfesten, laserfreien Melitta-Filterpapiers.

Muster und Auskünfte durch
MELITTA AG, ZÜRICH 9/48, TELEPHON 051 / 54 88 54

Une machine suisse

à laver et à rincer la vaisselle

de qualité extraordinaire.

Une démonstration vous convaincra vous aussi

Demandez qu'on vous présente la G 1.

Notre visite est sans engagement pour vous.

Les produits de toute première qualité suisse méritent votre entière confiance.

G1

F. Gehrig & Cie, Ballwil-Lucerne
Fabrique de machines et appareils électriques
Téléphone (041) 89 14 03

Zu verkaufen
infolge Krankheit

Hotel mit Restaurant

Jahresbetrieb, 60 Betten, an verkehrsreicher Strasse in Bezirkshauptort des Kantons Bern. Schöner Umachung, Grosse Umsatz, Zahlungsfähige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre E H 1019 der Hotel-Revue, Basel 2.

Lunch-Artikel

Lunchschäcke und -tragetaschen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersäckli, Sandwichtüten, Trinkbecher, Kartonteller — sehr günstig! Verlangen Sie unsere Katalog.

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Savez-vous skier?

(TVI) — Dès le début de décembre et à la veille des sports d'hiver, la TV romande présentera une série de cinq émissions « Savez-vous skier? » réalisées avec la collaboration de nombreux spécialistes. Lors de la première émission, Raymond Lambert rappellera quelques principes de la technique du ski. Cette émission de la télévision romande constituera un excellent prélude à la saison d'hiver. Ce sera une propagande certainement efficace en faveur de nos écoles de ski et des sports d'hiver en général. Il faut donc être reconnaissant à la TV de se mettre ainsi au service du tourisme, celui-ci se confondant, dans le cas particulier, avec l'intérêt général de la santé publique.

Es werden daran 20 Kardinäle und 250 Bischöfe teilnehmen. Vorgesehen ist eine Ansprache des Papstes. In Verbindung mit diesem Kongress wird eine Ausstellung für christliche Kunst stehen. 1961 findet in München der Weltkongress für Tourismus statt, und 1965 wird die grösste Ausstellung — die Deutsche Verkehrsausstellung — mit internationaler Beteiligung zur Durchführung gelangen. Alle diese Veranstaltungen verfolgen mitunter das Ziel der Schaffung persönlicher Beziehungen von Mensch zu Mensch.

Ein Farbfilm über die in München stattfindenden Fachmessen vermittelt in suggestiver Weise Eindrücke vom Münchener Messeleben, das wohl seinesgleichen sucht.

Da Locarno

Gita a Bergamo degli albergatori locarnesi

Martedì 24 novembre u. s. favoriti da una giornata splendiferissima gli albergatori Locarnesi effettuavano una magnifica gita sociale nella bella, ridente città di Bergamo.

Una quarantina di persone, con larga rappresentanza del gentil sesso, godono una giornata molto lieta e assai interessante.

Il pranzo della Comitiva venne tenuto al Grand Hotel e Ristorante Moderno, signorile ritrovo ove i proprietari Guzzoni servirono gli ospiti in modo superlativo, riscuotendo larghe incondizionate lodi da parte di tutti i commensali.

Al banchetto presero parte, accolti molto cordialmente dai Locarnesi l'on. Avv. Gamera, presidente dell'Ente Provinciale per il turismo di Bergamo, e l'on. Dr. Mondini, Municipale assessore del dicastero « Turismo e Sport ».

Pronunciarono brindisi il Sig. Alfredo Fanciola, emozionato delle così spontanee accoglienze riservateci, ringraziando vivamente i due ospiti, espi-

mendo il desiderio che questo simpatico primo raduno sia seguito presto da un altro, in senso inverso, poiché anche gli albergatori di Locarno sarebbero lieti di ricambiare ai loro colleghi Bergamaschi tutte le gentilezze oggi ricevute.

L'on. Avv. Signor Gamera, dopo aver salutato con brillanti parole gli albergatori Locarnesi e affermato di essere lieto di questa simpatica riunione, ha ringraziato i dirigenti per il pensiero gentile avuto nel scegliere come meta della loro annuale gita la ridente Bergamo. Della quale l'oratore con forbito dire ha regalato ai Locarnesi una breve ma interessante conferenza, politica, geografica e storica della Città di Bergamo.

Anche l'on. Dr. Mondini ha pronunciato cordiali parole all'indirizzo degli albergatori locarnesi, augurando che contattati fra le due città, Bergamo industriale e Locarno turistica, possano avvenirne.

A chiusura del banchetto, il maggiore di tavola Sig. O. Borghi porgeva i ringraziamenti di rito ai distinti ospiti, per il caratteristico dono fatto alle signore e, per le belle sorprese, e tutti gli omaggi che l'Ente Provinciale del Turismo di Bergamo ha voluto distribuire a ricordo delle bellezze di cui questa magnifica città è tanto ricca. Un ringraziamento particolare venne espresso alla rispettabile famiglia Guzzoni per l'insuperabile pranzo servitoci. Nel pomeriggio con la distinta guida dell'Avv. Gamera, la comitiva visitava la città alta, soffermandosi sui monumenti, sulle preziose cose storiche che Bergamo alta possiede.

I gitanti, più che mai soddisfatti per la magnifica giornata, sotto ogni rapporto, e della quale ne conserveranno un lungo ricordo, lasciarono Bergamo alle ore 19 per rientrare a Locarno alle ore 22. B. O.

Aus der Hotellerie

Besitzerwechsel im Hotel Baumgarten, Aeschi

Nach 40 Jahren grosser Arbeit hat Hoteller Christian Kummer seine Arbeit niedergelegt und das gut frequentierte und gut geführte Hotel Baumgarten in Aeschi seiner Tochter und seinem Schwiegersonne Herr und Frau Michel-Kummer verkauft. Im Oktober des Jahres 1919 erwarb Herr Kummer den Baumgarten aus der Hand von Familie Kesselring-Grossen. Das Hotel erfuhr in der Folge mehrere Umbauten. Nicht unerwähnt bleibe, dass Herr Kummer in all seinen Bemühungen von Anfang bis zum Jahr 1942 von seiner nimmermüden, sympathischen und geschäftskundigen Gattin allseits unterstützt wurde. Der allzu frühe Tod von Frau Kummer hinterliess demnach eine grosse Lücke. — Wir wünschen Herrn Kummer einen gesegneten Lebensabend im Kreise seiner Angehörigen.

Dem neuen Besitzerehepaar geht der Ruf tüchtiger junger Berufsleute voraus. Grety Michel, als

Mitarbeiterin ihres Vaters, ist mit den Belangen eines Hotelbetriebes vertraut, und Hans Michel hat in Erstklasshotels im Berner Oberland als Küchenchef die nötigen Voraussetzungen für eine gute Küche erworben.

Dem jungen strebsamen Hotelierehepaar Hans und Grety Michel wünschen wir zum Anlasse der Übernahme des Hotel Baumgarten viel Glück und reichen Segen. L. I.

Schweizer Hoteliersonn wird erster Austauschstudent für Berlin

bb. Zwischen der Kirchenhochschule Berlin und der theologischen Fakultät der Universität Zürich wurde auf Beginn des Wintersemesters 1959/60 ein Austausch-Abkommen getroffen. Danach kann je ein Student für ein Jahr nach Berlin bzw. Zürich gehen.

Als erstem Schweizer fällt diese Auszeichnung dem Schierser Bürger Urs Lienhard Lötischer zu. 1937 in Bad Pfäfers geboren, das seine Eltern seinerzeit einige Jahre führten, durchlief er die Primarklassen in Reussbühl-Emmenbrücke. Seine Matura machte er am Gymnasium der Kantonschule Luzern. Darauf folgte ein «studium universale» in Tübingen. Weitere Stufen bildeten die Universitäten Tübingen und Zürich.

Um seine ausgedehnten Studienreisen in fremde Länder möglichst selbst zu finanzieren und das Leben von den Sonnen- und Schattenseiten her kennenzulernen, hat er die Schul- und Semesterferien meist als Hotelangestellter — vom Groom über den Koch zum Sekretär — ausgefüllt.

Besonders wertvoll waren für ihn die diesjährigen Sommersemesterferien: Landdienstwochen in Lobsgen BE, Jugendlager-Hilfsleiter in Italien, WK als Sapper, in dem man ihn im «Blitztempo» zum Spezialzeichner ausbildete, und schliesslich Plakettenverkäufer zugunsten eines neuen reformierten Kirchleins in Bad Ischl (Österreich). Seinen Standplatz hatte er vor dem durch das gleichnamige Singpiel berühmt gewordenen «Weissen Rössl» am Wolfgangsee.

Bis er nun Anfang November als «Abgesandter der theologischen Fakultät Zürich» nach Berlin geht, kocht er für die eiterlichen Gäste im Kurhaus Sonnenhof Thun. Das Kochen, wobei es ihm die kalte Küche und die süsse Kunst speziell angetan haben, beherrscht er ebenso wie Deutsch, Latein, Griechisch, Französisch, Englisch, Italienisch und Hebräisch, wovon letzteres er neben dem ordentlichen Studium in der Rekordzeit von 4 Monaten erlernte und die strenge Prüfung ablegte.

Im übrigen besteht für Urs Lötischer Aussicht, nach dem Berliner Austausch als bisher einziger Reformierter der Welt für ein Semester an die ebenso berühmte wie als grosszügig bekannte Hochschule für katholische Geistliche in Paris zugelassen zu werden.

Korrigenda

In unserem Bericht über das neue Hotel Ekkehard in St. Gallen wurde der Name des Architekten nicht richtig wiedergegeben. Wir bitten unsere Leser, davon Kenntnis zu nehmen, dass der Umbau des Hauses in den Händen von Architekt SIA Albert Bayer (St. Gallen) lag.

Geschäftliche Mitteilungen

(Ohne Verantwortung der Redaktion)

Welche Kerzen am Weihnachtsbaum?

Eine Frage, die immer wieder auftaucht: soll man den Christbaum weiterhin mit den traditionellen, festlichen Stearinkerzen schmücken? Oder soll man zu den eigentlich kaum weniger festlichen, aber eben von ihrer Technik her «verdächtigen» elektrischen Weihnachtskerzen übergehen? Das ist eine Frage, die jeder nach seinem persönlichen Gefühl entscheiden muss — populärer ist es auf jeden Fall, für den alten Brauch und damit für die Wachskerzen einzutreten.

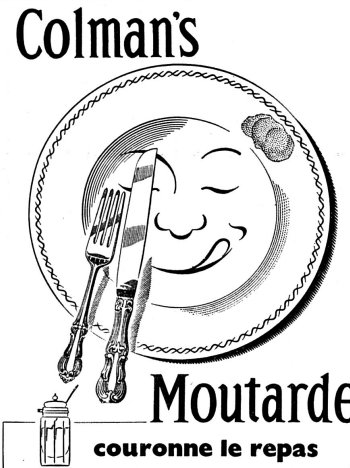
Aber gerade darum sollten hier einmal unvoreingenommen die Vorzüge der elektrischen Weihnachtsketten — so heissen sie offiziell — genannt werden. Sie tropfen nicht, bilden keine Brandgefahr, und man kann die Kinder ganz gefahrlos an den Baum herangehen und die Süßigkeiten abpflücken lassen. Fassungen und Befestigungsklammern sind sehr leicht und auch auf kleineren Zweigen anzubringen. Durch ein dazu passendes Sortiment von 16 Weihnachtssternen wird das Bild des Christbaumes vervollständigt. Die Weihnachtskette erfüllt ihren Zweck aber auch im Sommer, bei Familienanlässen, am 1. August, oder wann Sie sonst Lust verspüren, ein Fest zu geben und dazu Zimmer, Balkon oder Garten illuminieren wollen. Es brauchen nur die Kerzen gegen kleine bunte Lämpchen ausgewechselt zu werden.

Übrigens: was hindert Sie, bei «elektrifiziertem» Christbaum trotzdem eine schöne, grosse Weihnachtskerze auf den Tisch zu stellen, die einen Hauch warmer Weihnachtsluft durch das Zimmer wehen lässt?

Saisoneroöffnungen

Klosters: Skihaus Schiefer, 15. Dezember

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Facheitung liegt ein Prospekt der Firma Dätwyler AG, Gummiwerke, Alt Dorf/Uri, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leser empfehlen.



Colman's
Moutarde
couronne le repas

Zu kaufen, evtl. zu pachten gesucht
Café-Restaurant
oder kleineres Hotel für Frühjahr 1960. Offerten sind erbeten unter Chiffre P 11622 N an Publicitas, La Chaux-de-Fonds.

Zu verkaufen neures, schönes
Weekendhaus
am Murtensee. Preis sehr günstig. Telefon ab 19 Uhr (031) 25509.

ANKAUF
Alt und Neu
VERKAUF
von Hotel- und Wirtschaftsmobilien
Neue Stühle ab Fr. 17.50
Übernehme jede Liquidation
O. Locher, Baumgarten, Thun
Insrieren bringt Gewinn

Acheteons
HOTEL
à Lugano ou Genève au bord du lac exclusivement
Ecrire avec détails à «Baires», Biasca.

Hôteliers!
Nous avons toujours en stock les fanions 13/21 cm en tissu imprimé, de tous les Cantons et d'environ 100 Nations. Veuillez demander la liste des Nations et notre prix courant. Chaque année un nombre toujours croissant d'hôteliers choisissent nos fanions reproduisant leurs hôtels, comme moyen de publicité. — Autres spécialités:
Articles publicitaires
en coton et en soie imprimés, étendards pour Clubs en soie imprimée et brodée, banderoles, écussons, dossards, etc.
Maison François Trisconi
Le Bouveret VS
Téléphone (021) 69227

'CULINAT'
Die herrliche
Trockenwürze
zur
Aromatisierung und Verfeinerung aller Speisen!
Ein Spitzenprodukt der
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 52-Seebach
Telephon (051) 467294
Spezialfabrik f. feine Bouillons, Suppen, Saucen, Sult, Würze

A louer
petit hôtel-restaurant
à l'extérieur de la ville de Neuchâtel pour le plus tôt possible. Grande salle, café, restaurant entièrement renoués. Offres sous chiffre P R 1050 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Jeune fille française, ayant notions de langues, cherche place comme
aide-barmaid ou sommelière
pour saison d'hiver. Offres sous chiffre Z 58217 O à Publicitas Bâle.



Canadian Schenley O.F.C.
Die drei Buchstaben O. F. C., das Signet für den OLD FINE CANADIAN SCHENLEY müssen gross geschrieben werden! Die Auszeichnung jeder einzelnen Flasche mit dem „CERTIFICATE OF AGE“ ist Garantie und Verpflichtung zugleich.
Trotzdem gibt es keine Wunder in der Herstellung erstklassiger Whiskies. Die Grundlagen bleiben sich immer gleich: Auslese der Rohstoffe, langjährige Lagerung und Ausreife im ausgekohlten Eichenfass und die Berufserfahrungen der Hersteller. Aber der O. F. C. verrät durch seine edle Milde und die Noblesse seiner Mundigkeit die flammende Kraft und den vegetativen Reichtum seiner Herkunft - Kanada!
Generalvertretung für die Schweiz: BERGER & CO LANGNAU/BERN

Italien, 30 ans, cherche place
secrétaire d'hôtel ou secrétaire-contrôleur ou caissier-restaurant ou concierge de nuit
parlant italien, français, anglais, allemand. Longue expérience travail mancourante, caisse, réception, contrôles, paiements, correspondance italien, français, anglais de bureau en usage. Très bonnes références. Ecrire à: Nuccio Salvatore, Viale Lungiana 19, Milano (Italie).

Suche Stelle als
Anfangs-Sekretärin
Saisonstelle oder Welschland. Offerten an Verena Meier, Gasthof zum Hecht, Seeb/Bülach ZH, Telephon (051) 961296.

Allomande,
secrétaire d'hôtel
expérimentée, possédant à fond trois langues principales; comptabilité, réception; travaillant en Suisse depuis 6 ans env. cherche place de confiance et responsabilité. 15 déc. ou date à convenir. Offres sous chiffre S H 1045 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

28jährige, tüchtige
Hotel-Sekretärin
deutsch, français, und engl. sprechend, sucht Assisli- oder Jahresstelle. — Eintritt anfangs Januar oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre W 46557 Lz an Publicitas Luzern.

Kaufmann mit mehrjähriger Praxis als
Direktions-Assistent
sucht entsprechenden Posten. Offerten unter Chiffre D A 1079 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
50 Stühle
 Holz und Rohrgeflecht, für Restaurant oder Zimmer, sehr gut erhalten. Grosses
Saalbuffet
Saaltische
Schreibpult
Betten

Offerten unter Chiffre Z V 1083 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune homme
 espagnol, parlant anglais, français (notions d'allemand, d'italien, de russe) cherche place dans hôtel, si possible

à la réception

Ferait travaux manuels électr. menus., etc. Ramon Manzaneras, San Magin 13, Rubi, Barcelone (Espagne).

Stelle sucht für Wintersaison junger Konditor als

Commis-Pâtissier

Graubünden bevorzugt. Offerten sind erbeten an M. Loser, Konditor, bei E. Fischli, Gossau (St. Gallen)

Jeune Italien, 21 ans, chasseur de nuit, hôtel Beau-Rivage, Lausanne, cherche place dans grand hôtel comme

chasseur ou commis de rang

pour le 15 déc. Déjà travaillé comme tels. Parle couramment français, anglais, allemand. Ecrite à De Donato Giuseppe, Beau-Rivage, Lausanne.

Schweizer Koch, pâtisserie-kundig, 24 Jahre, sucht Stelle als

Allein-koch

Jahres- oder Saisonstelle. Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre A H 1048 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Engländerin, 23 Jahre, deutsch und franz. Sprachkenntnisse, sucht Stelle als

Büro-Praktikantin, Etagen-Gouvernante

oder ähnliches. Gute Erfahrung und Referenzen. Sommersaison in Hotel Saratz, Pontresina. Ausführl. Angeb. erbeten an Barbara Starin, Drakelowe, Burton-on-Trent, Staff. (England).

1 evtl. 2 Restaurations-Töchter

suchen Stelle in nur gutes Restaurant. Sprachkenntnisse: Deutsch, Franz., Englisch. Eintritt sofort. Offerten erbeten an Gertrud Lustenberger, «Balm», Ebersecken LU.

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erbiten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret & interessiert. Katalog über hygienische Spitzartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Insetat senden an

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

Hr./Fr.
 Adr.
 Ort

Concierge-Conducteur
 sprachkundig, ebenso **Küchenchef**

versiert in franz. Küche, à la carte und Bankett, suchen Stelle. Offerten erbeten an Postfach 127, Kornhaus, Bern 7.

Erstklassiges

Bar-Duo

Frei: 16. Dez. bis 29. Februar. Offerten an Tel. (071) 228584.

Schweizer Kellner

sprachkundig, sucht Stelle in Restaurant oder Danc-ing evtl. Aushilfe auf 15. Dezember. Emil Klarer, Theaterplatz 12, St. Gallen.

Sekretärin

deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten an Margrit Bill, Eysstrasse 19, Kirchberg BE.

Schweizerin, 19jährig, sucht Jahresstelle evtl. für Wintersaison. Eintritt nach Übersendung, als

Anfangssekretärin

m. Handelsdiplom, Hotelfachschule und Praxis, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Offerten an U. Schwyter, Höwegweg 8, Liebsfeld/Bern.

Junger, tüchtiger

Barman

(Schweizer), fach- und sprachkundig. Gute Umgangsformen, sucht neues Engagement. Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre OFA 12532 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau

Saaltöchter

Junge, zuverlässige

sucht Stelle für Wintersaison. Sprachkundig. Offerten erbeten unter Chiffre J S 1075 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngere, sprachkundige Schweizerin sucht verantwortungsvollen Posten als

Hotel-Sekretärin

Bevorzugt wird Zürich, Lugano, Lausanne. Frei ab ca. 15. Dez. 1959. Offerten erbeten an Adelaide Keel, c/o Hotel-Pension «Haeslin», Via Palestro 30, Roma.

Junger Engländer, 28jährig, mit Erfahrung als kontinentaler

Empfangs-chef

sucht Saisonstellung in Wintersportort. Gute deutsche und französische Kenntnisse. Geo. Morley, 15 Hill-grove Road, London N.W. 6, England.

Gewandte **Serviertöchter**

sucht Stelle in Winterkurort. Habe gute Zeugnisse. Sprachkenntnisse: Französisch, Englisch. Offerten sind zu richten an T. Cameron, Forstli, Gersau (SZ), Tel. (041) 836230.

GEKO-Grossküchenapparate



Elektro-Restaurationsherde
Hotelherde
Brat- und Backöfen
Pâtisserieöfen
Wärmeschränke
Kippkessel
Kipp-Bratpfannen

in verschiedenen Varianten

Spezialausführungen auf Anfrage

Verlangen Sie unverbindlichen Vertreterbesuch!

GEKO Apparatbau AG., Oberhofen
 Telephon (033) 71421/22 bei Thun

Ab Anfang/Mitte Dezember oder nach Übermittlung suche ich Stelle für

Empfang und im Büro

War bereits im Hotelbüro, am Empfang und Buffet tätig. Sprachen Französisch u. Englisch. Stenographie und Maschinenschriften. Wintersportplatz bevorzugt. Geff. Angebote an Christl Leinweber, Rupprechtstrasse 7, Füssen, Lech (Deutschland).

Bernerin, 19jährig, gute Erscheinung, als Saaltochter und Zimmermädchen tätig, sucht Stelle als

Buffet-Lehrtochter

per Januar 1960, evtl. vorher. Gstaad oder Saanenmütschen bevorzugt. Offerten unter Chiffre B H 1090 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Demi-Chef

Schweizer, 23 Jahre alt, 3 Sprachen sprechend, sucht baldmöglichst Saison- od. Jahresstelle. Wallis oder franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre D S 1086 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

expérimenté, langues, cherche place dans station ou saison hiver. Offres à case postale 263, Montreux.

Restaurations-tochter

sucht Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre R O 1089 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelière sucht Leitung oder Pacht

eines mittleren **Hotel-Restaurant oder Hotel garni** in landschaftlich schöner Gegend. Offerten unter Chiffre L P 1059 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stelle gesucht für bestqualifizierten Allein-koch-Küchenchef

Eintritt nach Übermittlung. Alkoholfreier Betrieb wird bevorzugt. Offerten mit Lohnangaben, Eintrittstermin und Dauer der Anstellung erbeten an O. Hochstrasser, Sekretär, Postplatz, Chur.

Im Frühjahr ausgemilterter Konditor sucht

Koch-Lehrstelle

auf Mitte Mai 1960. Offerten unter Chiffre K H 1087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Osterreichischer Jungkoch, selbständig, sucht Stelle als

Commis de cuisine

Offerten unter Chiffre F 46832 Lz an Publicitas, Luzern.

Junge Schweizerin, die sich gegenwärtig in England aufhält, sucht auf Anfang Januar Stelle als

Sekretärin

in Hotel für Wintersaison. Offerten unter Chiffre SA 12362 Lz an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Luzern.

Barpraktikant

Barschuldiplom vorhanden. Franz., Englisch, Deutsch, Italienisch. Auch Saisonstelle. Offerten sind erbeten an Haig Demirdjjan, Quellenstrasse 20, Zürich 5.

Schweizerin, 20jährig, Handelsdiplom, Absolventin des Service- und Küchenkurses mit Praktikum der Schweiz. Hotelfachschule in Lausanne. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und etwas Englisch, sucht Stelle als

Anfangs-Sekretärin

Offerten unter Chiffre A S 1081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundige, à-la-carte-gewohnte

Hotel-Gerantin

fachtüchtig, Zürcher Fähigkeitsausweis A, sucht leitenden Posten auf dem Platz Zürich oder in Wintersaison. Offerten unter Chiffre GE 1080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger **Schweizer Koch**

sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre S K 1046 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin

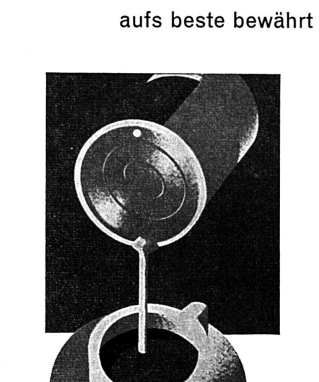
sucht sich für Frühjahr 1960 zu verändern. Sprachkundig, ein selbständiges Arbeiten gewöhnt. Saisonstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre S N 1018 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18jähriger Italiener, der bereits in einem Hotel I. Kategorie gearbeitet hat, sucht Stellung für Wintersaison als

Commis de salle oder Bar-Gehilfe

Zuschriften an Casella 161-T, S.P.I., Mailand (Italien).

Seit 2 Jahren aufs beste bewährt



KAFFEE-RAHM PILATUS
 (15%)

in der Einheitsdose von 425 g = 21 reichliche Portionen

Dank schonender Sterilisation

- gleichmässige Qualität
- neutral im Geschmack
- lange haltbar
- starke Weisskraft

Bereits ein Vorrat von einigen Dosen macht Sie von der täglichen Zufuhr unabhängig

SCHWEIZ. MILCH-GESELLSCHAFT AG. HOCHDORF

Commis de cuisine

Schweizer, 24 Jahre alt, gelernter Koch, tüchtig und gewandt, sucht Stelle als

Eintritt per sofort oder nach Übersendung. Offerten mit Gehaltsangeboten unter Chiffre H P 1077 an die «Hotel-Revue», Basel 2.

Young, deutsch und englisch sprechende

Rest-Tochter

sucht Stelle in Wintersaison. Offerten unter Chiffre RT1047 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling, 16/jährig, deutsch und französisch sprechend, sucht auf Frühjahr 1960

Koch-Lehrstelle

Offerten an Peter Stöckli, Faoug (Vaud).

Chef de cuisine

bons certificats, cherche saison d'hiver. Libre de suite. Tél. (022) 325107.

Hotel-Gerantin

fachtüchtig, Zürcher Fähigkeitsausweis A, sucht leitenden Posten auf dem Platz Zürich oder in Wintersaison. Offerten unter Chiffre GE 1080 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1960
 Wir sind ein junges, fachliches Ehepaar und suchen uns auf den kommenden Frühling zu verändern. Gesucht wird

Gerantenposten oder Pacht

eines mittelgrossen Betriebes mit Speiserestaurant, in Stadt bevorzugt. Eigenkapital vorhanden. Wir sind in leitender Stellung, selbständig, organisatorisch, sprachkundig und haben grosse Freude am Beruf. Offerten mit den nötigen Angaben bitten wir zu richten unter Chiffre G P 2957 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Pâtissier und -Glacier

Italiener, 38jährig, mit ausgezeichneter Erfahrung, deutsch sprechend, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten an Fausto Scalisi, Via Panfilio Castaldi 32, Milano (Italien).

Reklame-Verkauf!
1000 Service-Tücher Halbleinen geblickt, 45/55 cm, Einwebung: «Service»
 Tel. (041) 238 61 per Stück nur **Fr. 1.70**

Abegglen-Pfister AG Luzern

Le Champagne préféré



Champagne BOLLINGER

Agence générale RENAUD SA BALE

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel Nr. 49

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

- Gesucht für sofort Office- und Küchenmädchen oder -bursche. Auskunft erteilt Familie A. Stuber-Stahe, Hotel Tödiobühl, Braunwald, Gl., [946]

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Befehle für die Weiterleitung an den Stellenfort

Hotel-Bureau, Basel 2

Gartenstrasse 112 - Telefon (061) 34 86 97

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des SHV eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Jahresstellen

- 5352 Serviertochter, sofort, Grossrestaurant, Basel.
5354 Barmaid, sofort, Erstklasshotel, Zürich.
5357 Serviertochter, sofort, Zimmermädchen, nach Übereinkunft, Hotel 70 Betten, Bielersée.

On cherche pour important Buffet de la gare de la Suisse romande: Ire dame de buffet, aide dame de buffet, une lingère, fille de lingère, commis de cuisine, cuisinier pour le personnel, chef de rang pour restaurant de ville. Entrée immédiatement ou à convenir. Adresser offres avec copies de certificats, photo ainsi qu'attestation de salaire sous le chiffre 620

Wir suchen Serviertochter für Restaurant und Saal, Küchenbursche oder -mädchen, Eintritt sofort. Offerten an Hotel Bolgenchance, Davos-Platz. (634)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau und Reception

Hötelsekretärin (Fachschule Lausanne, Aide-Directrice), Schweizerin, 21jährig, sucht Stelle für Winterraison, Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch. Offerten unter Chiffre 185

- 5443 Buffettochter, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
5448 Küchenmädchen, Officemädchen, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
5450 Büroassistentin(in), sofort, Hotel 60 Betten, Badoert Kanton Aargau.

Winterraison

5355 Küchenmädchen, Winterraison, Hotel 30 Betten, Graubünden.

Salle und Restaurant

Buffetdame gesetzten Alters, fachkundig und flink, sucht passenden Posten, evtl. Auslicht. Offerten unter Chiffre 206

Kellner, alleinstehender, älterer, guter, sucht sofort Engagement in Arbeiterrestaurant oder Kleinhotel. Offerten unter Chiffre 203

Cuisine und Office

Alleinkoch, Deutscher, drei Jahre in der Schweiz tätig, sucht Stelle für die kommende Winterraison. Offerten unter Chiffre 197

Jungkoch (Schweizer), 22 Jahre alt, Praxis mit Alleinkoch, sucht für sofort Jahres- oder Winterraisonstelle. Offerten an D. Racine bei B. Scheurer, Lausanne, 7, av. des Oiseaux. (201)

Küchen gesetzten Alters, sparsam und zuverlässig, sucht Stelle in kleinen Betrieb. Schriftliche Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre 205

Küchenbursche, willig und arbeitsam, sucht Winterraisonstelle ab 15. Dezember. Offerten an Vito Grazioso, Baslerstr. 25, Luzern. (207)

Küchenchef - Alleinkoch mit guten Referenzen sucht Saisonstelle, wo die Frau als Zimmermädchen mitarbeiten könnte. Offerten unter Chiffre 6517 an Publicitas Thun.

Küchenchef mit 14 Referenzen sucht Posten für Winterraison in grösseres, gutes Haus zu mittlerer Brigade. Detaillierte Angaben mit Selbst- und Auslichtschreier-Staub Karte, Landhaus 200, Aarburg AG, Tel. (062) 7 45 40.

- 5359 Chef de rang oder guter Demi-Chef, Commis de cuisine, Glätterinnen, Winterraison, Erstklasshotel, Berner Oberland.
5364 Economat-Officegouvernante (Tournee), Officemädchen, Küchenmädchen, Winterraison, Erstklasshotel, Graubünden.
5369 Saaltochter, Winterraison, Hotel 30 Betten, Engadin.
5379 Zimmermädchen (Mitteltale im Service), Winterraison, Hotel 30 Betten, Graubünden.

Aushilfen

5544 Koch, 23. Dezember bis 4. Januar, kleines Hotel, Berner Oberland.

Etage und Lingerie

Gouvernante - Stütze des Patrons, mit erstklassigen Zeugnissen und Referenzen sucht umständehalber auf 1. Januar eventuell früher Anstellung. Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 250

Zimmermädchen gesetzten Alters, sprachkundig, sucht Stelle als Anfangs-Etagengouvernante oder als Hilfspouvernante ab Monat Dezember. Offerten unter Chiffre 198

Loge, Lift und Omnibus

Liftler-Chasseur, Französisch, Italienisch und gute Kenntnisse in Englisch, sucht Stelle, evtl. als Chauffeur, Kondukteur oder Portier. Offerten an Jean Karst, Beauregard 37, Fribourg. (581)

Bains, Cave und Jardin

Schweizer, tüchtiger Mann, sucht Stelle in Keller, evtl. Economat. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 200

Divers

Wir betreiben im Sommer kleine Hotel-Pension im Berner Oberland. Meine Frau möchte sich ab Neujahr für etwa zwei Monate als Hotelpraktikantin zur weiteren Ausbildung beteiligen. Offerten unter Chiffre 202

Hôtel-Bureau, Lausanne

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

- 9584 Une secrétaire, de langue maternelle française, secrétaire débutante, dame de buffet, de suite ou à convenir, places à l'année, hôtel moyen, Neuchâtel.
9596 Fille de salle, français, allemand, de suite, hôtel-restaurant, Vaud.
9601 Tournante, femme de chambre, de suite, places à l'année, hôtel garni, 100 lits, lac Léman.

Gesucht

Koch- und Kellner-Lehrstellen

Anfragen an Hotel-Bureau, Postfach 639, Basel.

Gesucht

Serviertochter für Café-Restaurant Commis-Gardemanger

Jahresstellen mit gutem Verdienst. Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bristol, Bern.

Villars Palace, Villars sur Ollon -cherche

chef-rôtisseur

Entrée en saison, le 14 décembre. Adresser les offres avec copies de certificats à H. Dessibourg, chef de cuisine, Le Châble V.S.

Mittleres, gutgehendes Hotel mit Restauration in bestbekanntem Kurort am Vierwaldstättersee sucht für die Saison 1960 (Ostern bis ca. Ende September) tüchtigen und versierten

Küchenchef

Neben fachlicher Tüchtigkeit wird Wert auf angenehme Umgangsformen gelegt. Geboten wird selbständige und gutbezahlte Vertrauensstelle mit angenehmen Arbeitsbedingungen. Anfragen erbeten durch Tel. (041) 821151 oder Offerten mit Unterlagen unter Chiffre K F 1071 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle tüchtige, zuverlässige

Lingère

Regelmässige Freizeit. Guter Verdienst. Kost und Logis im Hause. Eintritt auf 15. Januar oder nach Vereinbarung. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Hotel Kreuz, Balsthal SO.

Hotel Albana, St. Moritz

sucht per sofort

Tournante

für Restaurant (Schweizerin), 4 Tage Service, 2 Tage Buffet

Wäscherin

(automatische Maschine) Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten.

Gesucht

in Jahresstelle auf 1. Januar tüchtige, selbständige

Sekretärin

Es kommt nur sprachkundige und nicht allzu junge Person in Frage. Offerten sind zu richten an die Direktion Hotel des Alpes, Luzern.

On cherche pour saison d'été, avril à septembre, dans bonne maison au bord du lac Léman:

un chef de cuisine un maître d'hôtel

Réponse sous chiffre L E 1064 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

On cherche un jeune cuisinier ayant quelques années de pratique, et une sommelière (ier) connaissant le service de restauration. S'adresser au Restaurant des Halles, Neuchâtel, Tel. (038) 52019.

On cherche pour entrée de suite ou à convenir commis-saucier

capable. Faire offres avec références au Buffet de la gare, La Chaux-de-Fonds.

Gesucht

in führendes Stadthotel in Jahresstelle:

Commis de cuisine

Eintritt 15. Dezember. Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Stadthaus, Burgdorf.

Hotel Acker, Wildhaus

(Schweiz) sucht in Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine

Eilofferten sind erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel in Zürich

sucht in Jahresstellung zuverlässigen, sprachkundigen

Nacht-Concierge

Offerten mit handgeschriebenem Lebenslauf erbeten an City-Hotel, Löwenstrasse 34, Zürich.

Erstklasshotel mit über 100 Betten, reger Jahresbetrieb, sucht zu sofortigem Eintritt

I. Sekretärin-Chef de réception

Bewerber mit guter kaufm. Bildung und Kenntnissen der vier Hauptsprachen erhalten den Vorzug. Offerten mit Handschriftprobe und üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotel Plaza, Zürich.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel-u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen u. betriebswirtschaftlichen Fächern, einschl. Fremdsprachen. Individueller Unterricht. Rasche u. gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekt durch GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gesucht

Zimmermädchen-Tournante Economattochter Officemädchen-Tournante Commis de restaurant

Hotel Schweizerhof, Zürich.

Gesucht in Jahresstelle erstklassiger

Alleinkoch

für 50-Betten-Betrieb. Offerten mit Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre AK 1084 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Café-Bar initiativer, ein selbständiges Arbeiten gewöhnter

Kellner

nicht unter 30 Jahren, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre KR 1061 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen!

tüchtige, seriöse und arbeitsfreudige

Buffet-Gouvernante

welche versiert ist in allen Sparten (Getränke, Bier, Kaffeebuffet), nicht unter 28 Jahren, in Jahresstelle mit geregelter Arbeits-u. Freizeit u. gutem Lohn. Offerten mit Zeugniskopien, Referenzenangaben und Photo an A. Jaeger, Dir., Eintritt nach Vereinbarung.

MövePick

Genève, Place de la Fusterie.

Palace Hotel, Luzern

sucht für die Saison 1960
März/April bis September/Oktober)

II. Chef de réception (sprachgewandt)
Journalführer
Restaurant-Kassier(in)
Bureau-Praktikant
II. Oberkellner (sprachgewandt)
Chef de rang (sprachgewandt)
Chef d'étage (sprachgewandt)
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Chefs de partie
Commis de cuisine
I. und II. Economat-Office-Gouvernante
Passeplatier
Kaffeeköchinnen
Office- und Küchenpersonal
Hausbursche
Argentier
Casserolier
Glätterinnen
Lingères
Lingeriemädchen
Wäscherin
Kellermeister
Kellerbursche
Hallen-Tournant
Nachtportier
Telephonistin
Chasseurs
Anfangs-Etagen- u. Economat-Gouvernante
Zimmermädchen
Etagenportiers
Hilfs-Zimmermädchen
Angest.-Zimmermädchen
Angest.-Serviertöchter

Letztjährige Angestellte, welche wiederum auf ihren Posten reflektieren, wollen sich umgehend melden. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an: Ch. Fricker, Direktor, Palace Hotel, Luzern.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina
sucht für Wintersaison

I. Glätterin Aushilfs-Sekretärin

ab sofort bis Mitte Januar.
Offerten mit Lohnansprüchen an L. Gredig, Hotel Kronenhof, Pontresina.

Hotel Bellevue au Lac, Lugano

sucht für Sommersaison 1960 (Ende März bis Anfang November):

Economat-Office-Gouvernante
Hallenlochter-Barmaid (Hauptsprachen)
Demi-Chef de rang (Hauptsprachen)
Commis de salle
Nachtportier (Hauptsprachen)
Etagenportier (Hauptsprachen)
Anfangs-Zimmermädchen
Personal-Zimmermädchen-Lingerie
Lingeriemädchen
Officemädchen, Officebursche

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst. Nur gut ausgewiesenes Personal ist ersucht. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen zu richten an C. Foery, Propr.



Sporting Restaurants, Biel

suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Demi-chef de restauration
deutsch und französisch sprechend
Commis de restauration
Commis restaurateur
Commis entremetier
Buffettöchter
(evtl. Anfängerin)
Kellerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten an G. Schluchter, Sporting Restaurants, Biel.

I. Maître d'hôtel

gesucht

für 1960 von bedeutendem Kurbetrieb mit langer Sommersaison (April-Oktober).

Nur bestausgewiesene Bewerber mit Erfahrung und Sprachkenntnissen, die einer Brigade von 25 Kellnern mit Autorität vorstehen können, sind gebeten, ihre Offerte mit Bild einzureichen unter Chiffre M H 1052 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, seriöse

II. Buffetdame oder Buffetochter Restaurationstochter

Offerten erbeten an Charles Früh, Grand Restaurant Baselstab, Basel, Telefon (061) 233828. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

GESUCHT NACH BERN für 1960

für März/April oder nach Vereinbarung in gesunden, vielseitigen Grossbetrieb mit geregelter Freizeit:

Saaltöchter mit Freude am Restaurationsbetrieb
Servieranfängerinnen
Kellner
Kellner-Praktikant (zur Ausbildung)
Buffet-Töchter
Buffet-Anfängerinnen
Bäcker-Pâtisseries
(auch aus der Lehre tretende)
Pâtissier-Konditor
Italiener
(per lavori di pulizia ed alla macchina per lavare piatti)

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Restaurant Dählhölzli, Bern.

Die Leitung eines modern eingerichteten
HEIMES

mit rund 80 Betten für Junglinge und alleinstehende Männer ist an

Ehepaar

zu vergeben, das bisher in ähnlicher Stellung oder im Hotelfach tätig war. Der Mann muss gelernter Koch sein und hat selbständig den Lebensmitteleinkauf und die Küche zu betreiben; der Frau obliegt die Führung der übrigen Hausgeschäfte. Die nötigen Hilfskräfte für Küche, Service und Zimmer sind vorhanden. Dem Verwalterpaar steht im Heim selber eine schöne Wohnung zur Verfügung.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf (Angaben über bisherige berufliche Tätigkeit) und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre L H 2920 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für das bestens bekannte thurgauische Hotel und Landgasthof zur «Traube» in Weinfelden wird ein bestens ausgewiesener

PÄCHTER

raschmöglichst gesucht. Bewerber sollten zur selbständigen Führung einer einwandfreien Küche geeignet und mit allen Sparten des Wirteberufes (inkl. Führung eines Saalbetriebes) bestens vertraut sein. Antritt baldmöglichst; Pachtbedingungen nach Übereinkunft. Interessenten möchten ihre schriftliche Offerte mit Referenzen richten an: Rettungsaktion für die «Traube» in Weinfelden.

Gesucht
in Erstklasshaus nach USA jüngerer

Saucier

(Schweizer) mit mindestens 7jähriger Berufspraxis in Europa. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre G R 1035 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in Jahresstelle fachlich tüchtige, seriöse und arbeitsfreudige

Gouvernante

in umfangreichen Restaurationsbetrieb zur Stütze des Direktors. Logis ganzjährig, freie Kost während langer Saison. Personen, welche in allen Sparten inkl. Buffetsdienst versiert sind, wenden sich mit Referenzen, Lohnansprüchen und näheren Angaben über bisherige Tätigkeit unter Chiffre G O 2993 an die Hotel-Revue, Basel 2. Eintritt hätte spätestens im Frühjahr 1960 zu erfolgen.

GESUCHT

für lange

Sommersaison
(April-Oktober)

Grand-Hotel Territet Montreux

5 Monate Vollbetrieb 500 Betten
Gelegenheit zum Besuch von französischen Sprachkursen
Eintritt Ostern, evtl. Pfingsten

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an H. F. Müller-Perron, dir. propr. Territet, Case 62.

Kontrollleur (französisch sprechend)
Hilfskontrollleur
Telephonistin (englisch und französisch sprechend)
Chasseur u. Hausburschen
Empfangschef
Chef de partie-Saucier
Commis de cuisine
Pâtissier (selbständig)
Personalköchin
Küchenburschen
Officemädchen
I. und II. Oberkellner
Commis de rang
Saaltöchter
Aide-Barmaid (débutante)
Buffettöchter
Stagiaires
Lingeriemädchen
Hausmädchen

Hôtel Beaulac, Neuchâtel

cherche pour date à convenir

dame de buffet

ayant de bonnes notions du français

chef de service parlant trois langues

secrétaire-réceptionniste

aide du caissier, parlant trois langues.

Nous offrons places à l'année très bien rétribuées, horaires et congés réguliers. Nous demandons personnes énergiques et de confiance ayant une bonne expérience du métier. Faire offres manuscrites avec photo et références à la direction.

Grossrestaurant auf dem Platz Zürich sucht auf anfangs 1960

Betriebskontrollleur

Mindestalter 30-35 Jahre. Verlangt werden: Gute Erfahrung in Küche, Service und Administration. Sprachkundig. Geboten werden: Gutbezahlte Dauerstelle. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeiten, Pensionsberechtigung. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisschriften sind einzureichen unter Chiffre P 45496 Z an Publicitas Zürich 1.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, sprachkundiger

Chef de service

in Grossbetrieb. Interessenten mit mehrjähriger Erfahrung in Küche und Service erhalten den Vorzug. Dauerstelle. Offerten mit Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre P 45497 Z an Publicitas Zürich 1.

Inserieren bringt Gewinn

Gesucht

für Winter- und Sommersaison tüchtige, seriöse
Alleinköchin

mit gutem Lohn, geregelter Freizeit sowie Familienanschluss zugesichert. Offerten sind zu richten an Postfach 24, Saas-Fee.

Fille de salle

parlant français, allemand, anglais,
cherchée
pour place à l'année. Hôtel Bristol, Genève.

Chef de cuisine

de 1ère ordre
est demandé
pour hôtel-restaurant région Vevey. Restauration française à la carte. Entrée 15 mars 1960. Offres sous chiffre C C 2173 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Grösserer Hotel-Restaurantbetrieb sucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen:

Sekretärin sprachenkundig
Kellner oder Serviertöchter
Buffettöchter
Bühnengehilfe
Nachtportier-Hausbursche
sprachenkundig
Officemädchen
Hausbursche

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind erbeten an die Direktion Hotel Volkshaus, Winterthur.

SWISSWAYS

Organisation internationale de tourisme automobile
cherche pour sa nouvelle Agence de Lausanne un jeune et actif

chef d'agence

possédant esprit d'initiative, ayant à charge l'organisation de notre nouvelle Agence, ainsi que l'acquisition auprès des Agences de Voyages et Hôtels de la région de Lausanne, Vevey et Montreux.

Nous exigeons: Anglais, français, écrit et parlé, bon conducteur, talent d'organisation et de vente.

Nous offrons: Place stable, travail indépendant et varié, salaire selon capacités et production.

Jeunes hommes jusqu'à 30 ans désireux de collaborer au développement d'une entreprise en plein essor et aimant un travail comportant des responsabilités, sont priés d'adresser leurs offres manuscrites avec références, copies de certificats et photos à SWISSWAYS AVIS LTD., 74 Zeltweg, Zurich.

Gesucht

wird für schönen Restaurationsbetrieb der Ostschweiz fachtüchtiges

Geranten-Ehepaar

Mann: Küchenchef, der eine gute, abwechslungsreiche Küche zu führen versteht und einem grösseren Mitarbeiterstab vorstehen kann. Guter Kalkulator. —

Frau: Servicekundig und mit allen einschlägigen Arbeiten sowie Buffetedienst vertraut. — Dauerstelle mit sehr gutem Salär, abends und sonntags frei, Fähigkeitsausweis unerlässlich. — Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre R O 1066 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösserer Restaurationsbetrieb beabsichtigt die Einrichtung eines

italienischen Spezialitätenrestaurants

als selbständigen Nebenbetrieb. Zur Leitung wird ein tüchtiger, ideenreicher

Fachmann gesucht.

Mitarbeit bei der Planung erwünscht. Gute Entlohnung mit Umsatzbeteiligung. Offerten mit Photo und Zeugnissen sind zu richten an **Treuhandbureau Max Hommel & Cie., Kochergasse 4, Bern.**

Für das bekannte, modern eingerichtete

Kurhaus Weissenstein

ob Solothurn suchen wir einen

Geschäftsführer

(Gerant)

Wir verlangen: Gute Allgemeinbildung, Sprachenkenntnisse, Initiative und Arbeitskraft, gründliche Kenntnisse und Erfahrung in allen Gebieten des Gastgewerbes (Hotel und Restaurant), Geschick im Umgang mit Gästen und Personal, Organisationstalent.

Wir bieten: Hohen Lohn, freie Kost und Logis, Gewinnbeteiligung, vielseitige, weitgehend selbständige Tätigkeit.

Handschriftliche Offerten mit Lebenslauf sind erbeten an unser Sekretariat, Westbahnhofstrasse 8 in Solothurn

Bergbahn Weissenstein AG, Solothurn

WIBIS

die patentierte Bodenreinigungsmaschine pflegt alle Böden rascher und schöner



Kleines und grosses Modell
EMIL BISANG AFFOLTERN A. A.
Fabrikation und Verkauf
051/99 63 36

WIBIS

Diese Stabell kostet Fr. 28.-



Bitte Muster verlangen
Stuhlvertrieb Kreuzlingen
Postfach 249

Die Englisch-Schule The Gables

Zufriedene Studenten in 8 verschiedenen Ländern. Klassen mit maximal acht Schülern. Studenten werden in ausgewählten Familien untergebracht (1 Student pro Familie), welche speziell die Konversation pflegen. Freie Fahrt zwischen Schule und Haus. Schreiben Sie an The Gables, Mansgate Road, Margate (England).

Unsere Spezialität:

Tischnelken

sowie sämtliche Blumen der Saison zu äussersten Tagespreisen. — Nelkenpreis vom 6. Nov. per Dutzend Fr. 2.40. — Sendungen ab Fr. 30.— franko.

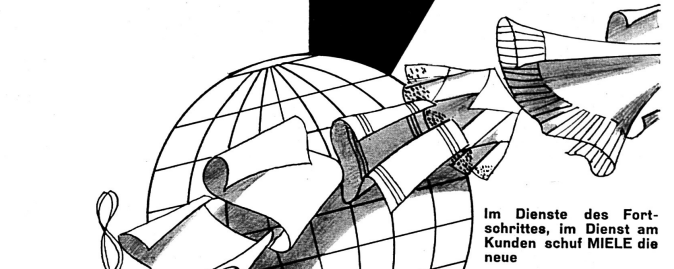
Blumen-Kummer
Baden, Tel. (056) 6 62 88

Günstig abzugeben

Bodenreinigungsmaschine

(Suter-Strickler, Modell Super-Spezial) mit Zubehör.
E. Bisang, Affoltern a. A.,
Telephon (051) 99 63 36.

Von Miele objektiver Werte betrachtet



Im Dienste des Fortschrittes, im Dienst am Kunden schuf MIELE die neue

Vollautomat 505

mit Drucktastenschaltung für 3 Spezial-Waschprogramme — für Feinwäsche, Grobwäsche und Schmutzwäsche. Das neue MIELE-2-Laugen-Verfahren garantiert die erwünschte Sauberkeit Ihrer Wäsche. Dabei benötigen Sie für 5 kg Wäsche kaum 4 kW/h und nur 150 g eines modernen Waschmittels.

Preis Fr. 2250.—

muss den MIELE-Waschautomaten — mit Fassungsvermögen von 5—20 kg Trockenwäsche — viel, sehr viel Positives anhaften. Sonst wäre die Marke MIELE in 67 Ländern der Welt nicht so populär geworden. Ganz speziell in gewerblichen Betrieben mit grossem Anfall an schmutziger Wäsche, die schnell und tadellos sauber gewaschen sein muss, erweist sich ein MIELE-Automat als besonders vorteilhaft.

Beweis: In fortschrittlichen Gemeinden der Schweiz, wo Gemeinschafts-Waschanlagen zur öffentlichen Benutzung aller Einwohner errichtet werden, also überall, wo Waschautomaten Stunde für Stunde, Tag für Tag, Monat für Monat und Jahr für Jahr im Betrieb stehen — wird MIELE bevorzugt.

Praktische Vorführung, Auskünfte, Prospekte und Bezugsangaben durch das Zürcher-Hauptbüro der MIELE-Werke.



Miele AG.
Limmatstr. 73
Zürich 5
Tel. 051/44 68 33



OSRAM
WEIHNACHTSKETTEN

festlicher Lichterglanz,
der nicht verlischt

bequem und sauber,
sehr geringer Stromverbrauch

keine Brandgefahr

keine sonstigen Schäden
bei kindlichem Ungeschick

bewährt, beliebt
durch hohe Qualität
und ausgereifte Konstruktion

★
★
★
★
★

Prospekte und
Bezugsquellen durch
OSRAM AG ZÜRICH 22 Tel. 051/327280




Noël approche...

et vous vous préoccupez déjà des achats à effectuer pour les fêtes. Vos hôtes s'attendent, en effet, à goûter chez vous des plaisirs gastronomiques. Mais n'oubliez pas que c'est avant tout la qualité qui flatte le palais!...

Crème Caramel DAWA pour des flans moulés d'une finesse exquise et rapidement préparés

Sucre caramélisé DAWA Sucre brûlé prêt à l'emploi pour flans, crèmes et sauces

COUPE HOTEL pour la préparation instantanée de crèmes vanille et chocolat

FRIG rend vos glaces plus onctueuses et prolonge leur conservation

Poudre pour crèmes DAWA à base de l'amidon le plus fin pour desserts de tous genres

Poudre pour sauces DAWA pour toutes les sauces froides et spécialement la salade

DR A. WANDER SA. BERNE

Fortus zur Belebung des Temperaments

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

Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 275077

Wir suchen

für das Personal eines grösseren Unternehmens zu pachten

kleineres Hotel, Pension oder Ferienhaus

in der Zentralschweiz oder im Berner Oberland mit Wintersportgelegenheit. Verwalter-Ehepaar für die Leitung erwünscht. Übernahme ab Mai 1960. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Ausführliche Offerten mit Photos erbeten. Diskretion zugesichert. Offerten unter Chiffre 23848 an Publicitas Olten.



Unsere

Solinger Bestecke

gehören zu den kunstvollsten und edelsten. Grosse Auswahl. Konkurrenzlose Preise. Katalog gratis durch die Generalvertretung von Arx, Fabrik-Versand, Niedergösgen SO

Zu verkaufen



für Appartement, Hotelhalle

Louis XVI - Polstergruppe
6 Sessel, Kanapee, Tisch, Stuhl, la Zustand. — Seltene, günstige Gelegenheit. — Telefon (061) 382620.

UN GRAND NOM... ...SANS PRÉNOM

V^{ve} CLICQUOT PONSARDIN

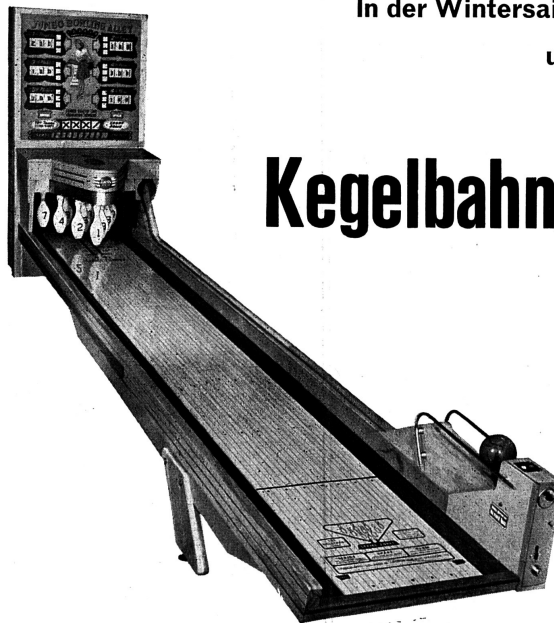
1772 1772
CLICQUOT IL SE NOMME... ...JAMAIS NE SE PRÉNOMME

Agent général pour la Suisse: Max-B. JORDAN Neuchâtel

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

In der Wintersaison bieten Sie Ihren Gästen Freude und Abwechslung durch die neueste

Kegelbahn United Duplex



Überzeugende Vorteile:

- absolut vollautomatisch
- eingerichtet für 1—6 Spieler
- diverse Bahnlängen
- 6 individuelle Zählwerke mit automatischer Punktaddition
- beweglich und leicht demontierbar
- durch Tastendruck umstellbar auf 2 verschiedene Spiele (Multiplikator)
- Depotstellung (hoher Kassa-Anteil)

PADOREX AG., ZÜRICH 8

Othmarstrasse 8 — Telefon (051) 470147

HOTEL-
IMMOBILIEN-ZÜRICH
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
P. Hartmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 63 64
Ältestes Treuhandbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Erstklassige Referenzen.

Ile d'Elbe (Italie)

A vendre

hôtel-pension- restaurant,

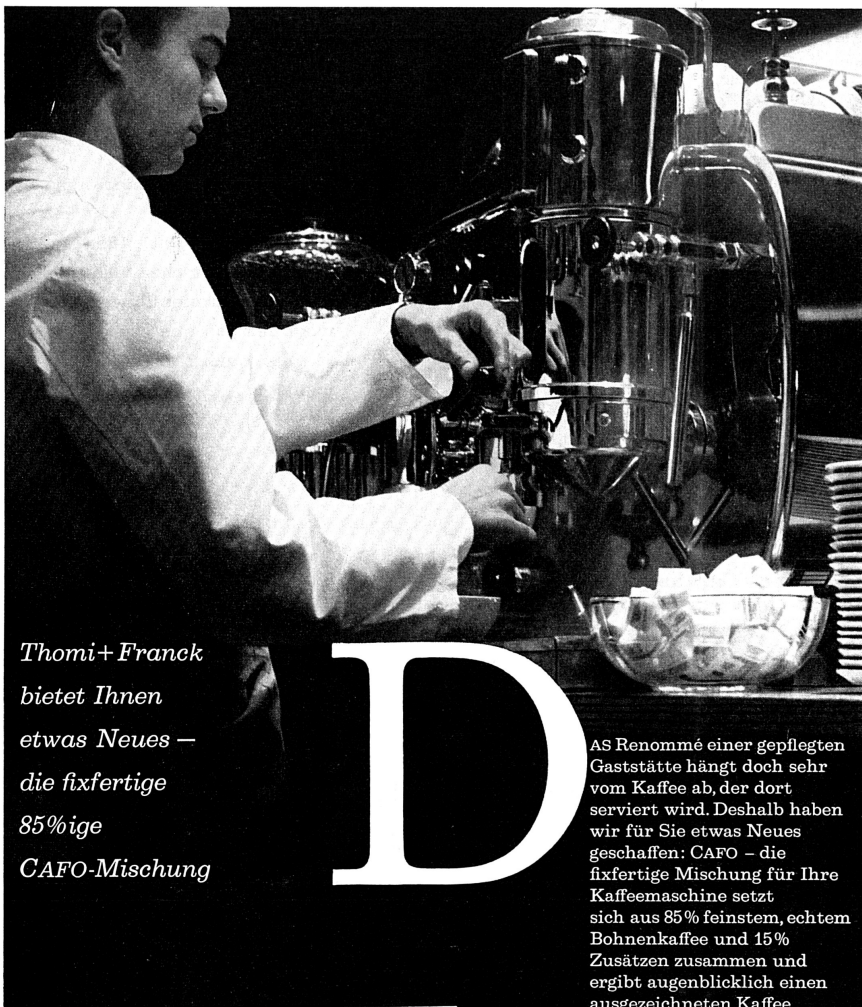
jouissant d'une excellente clientèle régulière, huit cottages, soixante-dix lits, plage privée, 5000 mètres carrés de terrain, site enchanteur. Prière de s'adresser à Monsieur V. Valentini, 13, Via Rossetti, Milan.

Kombiniertes
Wasch- und Glanzrocknungsmittel

Aqualyt

ED. HILDEBRAND ING. ZÜRICH
Tel. (051) 34 68 66 Seefeldstrasse 45.





Thomi+ Franck
bietet Ihnen
etwas Neues –
die fixfertige
85%ige
CAFO-Mischung

D

AS Renommé einer gepflegten Gaststätte hängt doch sehr vom Kaffee ab, der dort serviert wird. Deshalb haben wir für Sie etwas Neues geschaffen: CAFO – die fixfertige Mischung für Ihre Kaffeemaschine setzt sich aus 85% feinstem, echtem Bohnenkaffee und 15% Zusätzen zusammen und ergibt augenblicklich einen ausgezeichneten Kaffee, wie ihn Ihre Gäste schätzen. Probieren Sie es einmal mit den besonders preisgünstigen Grosspackungen 2,5 und 25 kg. Es lohnt sich, denn CAFO ist ein Thomi+Franck-Produkt

HAARI

Thomi+Franck AG Basel 7



Empfehlen Sie Ihren Apfelsaft, denn er ist das Familiengetränk, das zu jedem Gericht passt.

Die Kinder lieben ihn wegen seines herrlich erfrischenden Aromas, und die Mutter weiss, dass er nahrhaft ist ohne aufzuliegen und nicht kälte. Apfelsaft wird während des ganzen Jahres getrunken, denn seine Anhänger wissen:



fabelhaft ist Apfelsaft

Der Schweizerische Obstverband wirbt mit 134, grösstenteils ganzseitigen Inseraten während des ganzen Sommers für Apfelsaft und Apfelwein. Die Gesamtauflage aller dieser Inserate beträgt über 17 Millionen Werbebotschaften. Profitieren auch Sie davon.

Schweiz. Obstverband Zug



BEDARF

DIE NEUE LINIE IM GASTGEWERBE

SILBER
GLAS
PORZELLAN



HAARI-HOTEL

ZÜRICH 8
Falkenstrasse 14 Tel. 471437

Aus gesundheitlichen Rücksichten zu verkaufen:
Bestrenommierter

Hotelliegenschaft

im St.-Galler Oberland in aufstrebendem Winterkurort (Jahresbetrieb). Interessenten, die in der Lage sind, eine grössere Anzahlung zu machen, erhalten Auskunft unter Chiffre H L 1020 an die Hotel-Revue, Basel 2.

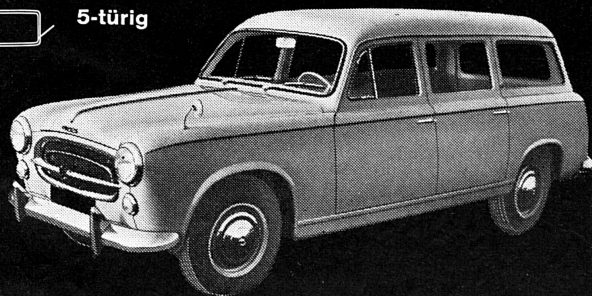
Peugeot



Peugeot Kombiwagen 403

Der geräumige, praktische und schnelle Wagen für Geschäft und Privatfahrten. Ausser den berühmten Peugeot-Vorteilen, wie Sparsamkeit, Robustheit, Dauerhaftigkeit und sprichwörtliche Strassenhaltung, schätzen Sie beim Kombiwagen 403 noch ganz besonders: 4 Seitentüren und 1 grosse Türe hinten = 5 Türen. Ungeahntes Fassungsvermögen. Lassen Sie sich diese aussergewöhnlichen Vorteile vorführen. Angenehme Zahlungsbedingungen.

für Geschäfts- und Privatfahrten: Genau was Sie suchen!



Une bourgade du Seeland à la recherche de nouvelles industries

Le nom d'Aarberg n'est pas inconnu en Suisse puisque nul n'ignore que c'est par Aarberg que passe la plus grande partie du sucre qui est sur nos tables, qu'il s'agisse de sucre de betteraves entièrement fabriqué dans la sucrerie d'Aarberg, ou de sucre de cannes importé brut, mais raffiné dans cette capitale sucrière.

Par contre il se peut — comme cela, produit en général quant il s'agit de choses que l'on croit connaître ou qui vous sont familières — que d'aucuns ne se soient jamais demandés, à moins que le hasard ne les ait conduits dans la région où se trouve exactement Aarberg, quelle est son importance économique, et surtout quelles sont ses ressources.

Sans être mécontentes du sort enviable de leur ville, les autorités municipales ont voulu faire preuve de prévoyance et elles ont donné suite à une proposition de M. Kappeler, directeur-adjoint de l'Office du tourisme de Bienne, un enfant de la région, qui avait suggéré de faire une étude scientifique sur les possibilités de développement d'Aarberg. La municipalité s'est donc adressée à l'Institut de tourisme de l'Université de Berne et a demandé au professeur Krapf et à M. P. Risch, docteur en sciences économiques, de faire pour Aarberg une étude semblable à celles qu'ils avaient déjà faites pour des localités valaisannes (St-Nicolas, Vollèges). Le résultat de l'examen approfondi auquel se livrèrent les deux économistes fut en tout point positif. Les experts constatèrent en effet que la situation géographique était excellente. Elle est à proximité de villes importantes et il n'y a pas moins de sept routes se prêtant parfaitement à la circulation automobile qui aboutissent ou qui partent de la cité. Aarberg est en effet à 20 km de Berne, à 12 km de Bienne, à 31 km de Soleure et à 32 km de Neuchâtel. Au cours des siècles passés, sa situation au centre d'un nœud de communications lui valut déjà d'être un marché important.

Au point de vue ferroviaire, Aarberg est sur la ligne de la Broye reliant Lyss à Lausanne et le trafic que crée la sucrerie, grâce aux arrivages de betteraves et aux expéditions de sucre, lui valut pendant la guerre, d'être au 4^e rang des gares suisses pour le trafic des marchandises. Actuellement, bien qu'une grande partie des transports se fasse par camion et que les autres gares de notre pays — les gares frontières spécialement — aient vu le trafic s'accroître considérablement, Aarberg demeure parmi les 12 premières gares de marchandises du pays.

Importance de la sucrerie d'Aarberg

Les 2500 habitants d'Aarberg sont occupés dans l'agriculture, dans l'industrie et dans l'artisanat, mais si l'on englobe les villages environnants et surtout la petite ville de Lyss, il y a encore quelque 2000 travailleurs qui sont à disposition. La sucrerie occupe 460 ouvriers et ouvriers, mais la moitié de ceux-ci n'y trouvent pas leur plein emploi. Ils ne

sont occupés que depuis le milieu de l'automne jusqu'au printemps, c'est-à-dire pendant que la fabrique traite les betteraves qui lui sont envoyées de toute la Suisse. Il s'agit là d'une occupation accessoire qui convient particulièrement bien aux personnes s'adonnant aux travaux de la terre, puisque la sucrerie doit accomplir l'essentiel de son œuvre pendant les mois où il n'y a que peu d'ouvrage dans l'agriculture.

Il est extrêmement intéressant de voir en action la sucrerie et la raffinerie d'Aarberg au moment de leur plus grande activité. De fin septembre à fin décembre ne traitent-elles pas environ 250 tonnes de betteraves par 24 heures, travaillant de façon absolument ininterrompue, c'est-à-dire 7 fois 24 heures par semaine, trois équipes se relayant pour venir à bout de la tâche. Cela permet de gagner 300 à 380 tonnes de sucre par 24 heures suivant la teneur en sucre de la betterave et ses caractères particuliers qui varient d'une année à l'autre. Aarberg fabrique au total de 30 à 33 000 t de sucre ce qui représente le 15 % environ des besoins annuels du pays.

Une fois que toutes les betteraves ont été traitées, c'est-à-dire dès le mois de janvier et jusqu'à avril, la raffinerie traite quelque 30 000 tonnes de sucre brut à raison de 300 à 350 tonnes par 24 heures. En effet, une grande partie du sucre de canne que nous importons de Cuba, par exemple, est livré sous forme de sucre brut et permet à la raffinerie de continuer à procurer du travail à ses employés saisonniers jusqu'à la fin du mois d'avril.

En résumé, la sucrerie d'Aarberg livre à la consommation helvétique de 50 000 à 60 000 tonnes de sucre par an. Cette année si la récolte du sucre n'avait rien d'exceptionnel en quantité, les betteraves contiennent 18 % de sucre, c'est-à-dire un taux qui dépassait celui de 1947, considéré pourtant comme un record difficilement battable.

On désire quand même d'autres industries

Les autorités d'Aarberg ont compris que gouverner c'est prévoir, c'est pourquoi elles envisagent d'attirer d'autres industries afin de ne pas mettre tous leurs œufs dans le même panier en cas de crise et surtout afin de procurer des occasions de travail plus régulières à une partie de leurs administrés qui vont chercher de l'embauche dans les villes environnantes.

Les conditions pour de nouvelles industries sont excellentes, puisque l'on a réservé de vastes terrains pour de vastes constructions industrielles neuves. Le prix de l'énergie et de l'eau ne dépasse pas les normes généralement admises et les impôts sont relativement modestes, puisque le taux d'imposition communal ne dépasse pas celui de l'impôt cantonal.

En résumé, les experts que sont le professeur Krapf et M. P. Risch ont, dans leur rapport d'expertise, chaleureusement recommandé Aarberg pour l'établissement de nouvelles industries.

Les autorités n'invitent pas des industriels à venir

Advent im Hotel

Advent ist kein Schützenfest oder sonst ein Ereignis, das mit Nachdruck gefeiert wird. Es sind die vier Wochen, die das grösste und schönste Ereignis, das wir kennen, nämlich Weihnachten, einleiten. Kein Wunder, dass bestimmte Familienhotels, Pensionen und Gasthöfe, die keine ausgesprochene Passantenkundschaft haben, diesen stillen Wochen ihre besondere Aufmerksamkeit leihen. Ein Weihnachtsbaum wird aufgestellt, ein Adventskranz unter der grossen Lampe in der Empfangshalle befestigt, in einem österreichischen Berghotel sah ich selbst Kerzen auf dem Tisch.

Der Gast, namentlich dann, wenn er keine Familie hat oder aus irgendwelchen Gründen gezwungen ist, im Hotel zu wohnen, ist empfänglich für diese Zeichen — sie können notfalls in einigen Tannenweigen bestehen, die hinterm Rahmen eines Bildes stecken — sie erinnern an die Kindheit, an jene beglückte Epoche unseres Lebens, die für die meisten «so weit» zurückliegt, dass sie den Zauber des Märchens angenommen hat.

Das allzu Ostentative — Bäume mit einem Übermass an Glaskugeln oder Lametta — empfiehlt sich nicht. Eine freundliche Beschwörung, die man wie zufällig wahrnimmt, ein schlichter Stern mit vier Kerzen, ein paar vergoldete Zapfen vermögen dabei viel stärker «Stimmung» zu verbreiten als ein Übermass an Ausschmückung. Wer wollte leugnen, dass namentlich Holzgetäfelte Lokale den Vorzug haben, hier besonders als Rahmen zu dienen, wie überhaupt jene Gasträume, die das gewisse «Etwas» besitzen, das man Behaglichkeit oder Atmosphäre nennt, viel leichter sich für diesen Zweck

herrichten lassen — als eine allzu moderne Bar, in der ein Adventsbusch barock, wenn nicht gar ridikül wirkt.

Der Baum mit elektrischen Lichtern, der von Zeit zu Zeit «brennt», ist eine Sitte geworden, er ist «praktisch». Man wird namentlich in grösseren Betrieben seiner kaum noch entraten können, wichtig bleibt, dass er wohl «strahlt», aber nicht blendet, dass er hinzuleiten vermag auf das grösste Ereignis aller Zeiten, ohne das Gefühl zu verbreiten, er sei ja schliesslich nur aufgestellt, um das «Geschäft» zu beleben.

Ich erinnere mich eines Hotels im Berner Oberland, wo der gute Geschmack obwaltete. Es war die Tochter des Hoteliers, die eine gedämpfte, feste Advents-Atmosphäre zu schaffen wusste. Ein kleiner Baum stand in der Diele an einem Ort, der durch diesen freundlichen Stämming aus dem nahen Winterwald nicht überfüllt erschien. Im Salle à manger hing ein breiter Kranz ohne allzu üppige Bänder. Mit einmahl war das verbreitet, was sich in Worten kaum wiedergeben lässt: Erwartung, Hinlenkung auf einen Höhepunkt des Jahres, ohne Peinlichkeit und ohne das, was man gelegentlich das «betont Demonstrative» genannt hat.

Ich fand mich hier an einigen Abenden mit Freunden — Ausländern — zusammen, die sichtlich «gerührt» waren. Glühete das Bier nicht festlicher in den Gläsern und waren die kleinen Lichter, die über die Teller huschten, nicht Vorboten grösserer Lichtfreuden, die uns bald bevorstanden?

Man war angenehmem hier, man befand sich «fast wie zu Hause»... und wer wollte nicht zugeben, dass das viel ist? Eduard H. Steenken

se fixer à Aarberg, sans avoir pris elles-mêmes toutes les précautions qu'impose un rapide développement démographique. Elles ont construit de nombreux logements, des écoles et ont tout mis en œuvre pour que les éventuels nouveaux citoyens d'Aarberg y trouvent toutes les commodités possibles.

Et le tourisme ?

Les responsables d'Aarberg n'entendent point, certes, faire de cette bourgade un centre de tourisme ; mais ils ne négligent pas cette industrie. Ils se réjouissent en constatant que chaque année un nombre plus grand de visiteurs viennent à Aarberg pour voir les intéressants vestiges du passé que contient cette petite ville. Ils sont fiers de voir, dès les premiers beaux jours, que l'immense place — qui forme le centre de la localité et qui se prête si bien au parcage des automobiles — est pleine de voitures. Ils veillent à conserver aux maisons leur cachet et leur aspect pittoresque ou aux auberges leur grand style qui a fait leur réputation, comme c'est le cas en particulier pour «La Couronne» à laquelle le conseiller national Hans Müller a consacré un im-

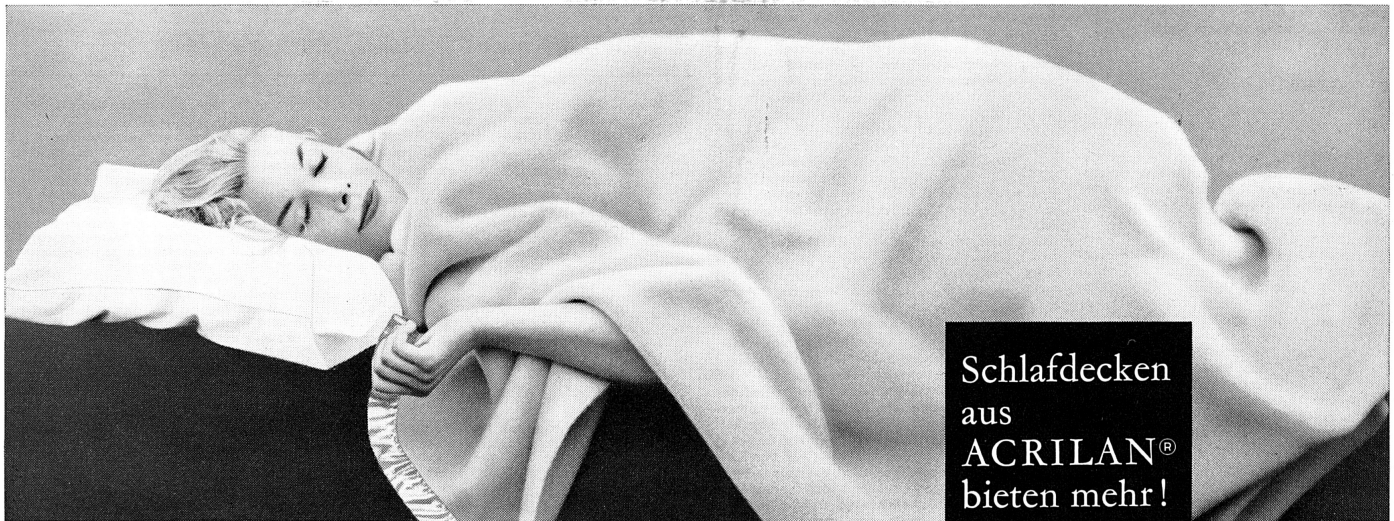
portant ouvrage. Des cités comme Aarberg ont leur propre rythme qui est reposant par rapport à celui des grandes villes et c'est donc avec profit que l'on viendra chercher un peu de pittoresque et de repos, au milieu d'une campagne particulièrement fertile et qui ne manque pas de beauté et de grandeur à certaines époques de l'année.

BIRDS EYE empfiehlt!

BOHNEN

zart und fadenlos — das ganze Jahr wie frisch von der
Ente! Sortierungen: sehr fein, fein, mittelfein.
Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Auslieferungs-Depots.

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



Schlafdecken
aus
ACRILAN®
bieten mehr!

Decken aus 100% ACRILAN sind — verglichen mit gewöhnlichen Decken — leichter und wärmer. Trotz des luxuriösen Aussehens sind sie komfortabel und lassen sich, sogar in Automaten, mühelos waschen. Nach Vorschriften behandelt, behalten sie ihr luxuriöses Aussehen, verlieren weder Form noch Grösse, sondern bleiben wie neu.

Auch zu andern Produkten verarbeitet bietet Acrilan mehr, als Sie bis heute von einer Faser erwarten durften. Diese moderne Acrylfaser von Chemstrand ist nicht

nur ausserordentlich strapazierfähig, sondern lässt sich, rein oder mit andern Fasern vermischt, zu Geweben von wunderbar molligem, leichtem Griff verarbeiten. Aus 100% Acrilan gestrickte oder gewobene Textilien sind mottensicher, waschbar, trocknen schnell und bleiben formfest. Richtig verarbeitet erholen sich die zerknitterten Gewebe sehr rasch, behalten jedoch Plissé- und Bügelfalten.

Achten Sie deshalb bei Ihrem nächsten Einkauf von nun an auf das Qualitätszeichen dieser Faser: das rote «A»!

ACRILAN

CHEMSTRAND INTERNATIONAL — Chemstrand Generalvertreter für die Schweiz: Schulthess & Sohn, Schanzeneggstrasse 1, Zürich 2

Ehrlich in allen guten Fachgeschäften, Schild S.A. und Tuch AG.-Filialen.

Chemie im Kochtopf?

Notwendige Klarstellungen

Das Problem der chemischen Behandlung von Nahrungsmitteln, vor allem zum Zweck des «Make up», beschäftigt das breite Publikum in wachsendem Mass. Anlass zur Diskussion gaben Vorfälle im Ausland, die oft sensationell aufgebauscht wurden, wobei Charlatane eifrig bestrebt waren, im Trüben zu fischen. Die Gefahr ist gross, dass Vorkommnisse in andern Ländern unbenahen übertragen werden auf unsere Verhältnisse. Zu leicht wird übersehen, dass die Schweiz sich durch besonders strenge Vorschriften in der Lebensmittelgesetzgebung und in der «Gesundheitspolizei» auszeichnet. Viele Behandlungsmethoden, und zwar just jene, die zu den in der Presse besprochenen «Skandalen» führten, sind bei uns verboten.

Von der bei uns üblichen Strenge hinsichtlich der Beurteilung chemischer Zusätze bei den Nahrungsmitteln zeugt auch das Vorgehen gegen eine Reihe von Metzgerinnen im Kanton Bern, das unlängst so viel Gesprächsstoff lieferte. In der «Schweiz. Metzgerzeitung» wurde im Anschluss an diese Fälle erklärt, dass jeder Metzger wissen, welche Hilfsstoffe erlaubt seien und welche nicht. «Wir können nur eindringlich warnen vor der Verwendung unerlaubter Hilfsmittel!»

Das «Schönen» von Fleischwaren

Wo aber zieht sich die Grenzlinie zwischen «erlaubten» und «unerlaubten» Hilfsmitteln? Das Kriterium bildet für die Gesundheitsbehörden die Schädlichkeit für die Gesundheit.

Als Beispiel mag die Verwendung von Nitrit bei den Fleischwaren dienen. Auch in der Schweiz ist das Nitrit seit 1931 zur Fleischbearbeitung zugelassen, wobei zu einem Kilogramm Pökelsalz 6 g Nitrit beigemischt werden. Genügt aber, so wurde in der Presse gefragt, nicht schon ein halbes Gramm Nitrit, um beim Menschen schwere Vergiftungserscheinungen hervorzurufen?

Vom Eidg. Gesundheitsamt, das wir deswegen interpellierten, erhielten wir folgende Antwort: «100 g einer stark gesalzenen Wurst, wie z. B. Salami, dürfen maximal 20 mg Nitrit enthalten. Die giftige Wirkung beginnt bei 500 mg. Wir haben also noch eine sogenannte «Sicherheitspanne» von ca. 25, d. h. man müsste 25mal mehr Wurst, also 2,5 kg geniessen, um sich die effektiv schädliche Menge zu verschaffen. Bei schwächer gesalzenen Würsten, wie z. B. Bratwurst, erhöht sich diese Spanne auf 50mal und mehr. Wir sehen eine solche Spanne allerdings immer noch als eher zu niedrig an, so dass die Frage des Nitritzusatzes zu Fleischwaren zurzeit im europäischen wissenschaftlichen Gremium zur Diskussion steht. Möglicherweise wird man für die Zukunft zu noch niedrigeren Ansätzen gelangen.»

Auch das «Gift in der Nahrung»? Die beste Antwort gab schon der Arzt und Philosoph Paracelsus, als er schrieb: «Alles ist Gift und nichts ist Gift — es kommt stets auf die Menge an.»

Giftiges Packmaterial?

Immer grössere Aufmerksamkeit muss den Verpackungsmitteln zukommen. Sofern sie aus Kunststoff bestehen und den hochgiftigen Stoff Trikresylphosphat enthalten, sind sie durch die eidgenössische Lebensmittelverordnung ausdrücklich verboten. «Geschmolzenes Kokosfett, das auf eine derartige Kunststoffunterlage ausgelagert war, zeigte nach einer Stunde einen Gehalt von 0,88 % und nach 14 Tagen einen solchen von 2,89 % Trikresylphosphat. Zwei Personen, die von diesem Fett assen, wurden vergiftet», berichtet Arnold Künzli in seiner aufsehenerregenden Broschüre «Chemie im Kochtopf» (Verlag der National-Zeitung), der wir unsere Hinweise entnehmen. Der Zürcher Kantonschemiker sagt zu dieser wichtigen Frage: «Wenn auch das hochgiftige Trikresylphosphat für Lebensmittel und Gefässe sowie für Kleidungsgegenstände heute verboten ist, gehen schon beim chemisch ähnlichen Triphenylphosphat die Ansichten über dessen Giftigkeit sehr weit auseinander.»

Die Kunststoffstoffe stellen somit ein weitgehend unerforschtes Gebiet dar, da ihre gesundheitsgefährdenden Wirkungen noch wenig bekannt sind.

Verwendung von Antibiotika

Die nachdenklich stimmende Broschüre Arnold Künzlis enthält manche Punkte, auf die man nicht in Kürze eingehen kann; so die Frage nach der offenbar üblich werdenden Verfütterung von Antibiotika an Schweine und Federvieh. Der Verdacht muss aufkommen, dass dieses Fleisch nicht frei ist von Antibiotika und dass der Genuss dieses Fleisches auf den menschlichen Körper die Wirkung ausüben könnte, ihn weitgehend immun zu machen gegen antibiotische Heilmittel.

Vom Eidg. Gesundheitsamt wurde uns zur Frage der Verwendung von Antibiotika (der übrigens auch Willi Schlamm in seinem so umstrittenen Buch «Die Grenzen des Wunders» ein nachdenklich stimmendes Kapitel widmet) folgendes geschrieben: «Das

Problem der Antibiotika wird an verschiedenen Orten diskutiert, so auch in der medizinischen Akademie. Jeder Zusatz von Antibiotika zu Lebensmitteln ist in der Schweiz verboten. Die Verfütterung sehr geringer Mengen an das Vieh und das Geflügel zur Mastung wurde (nicht von unserem Amt, welches hierzu nicht kompetent ist) zugelassen. Ob dieses Vorgehen wirklich harmlos ist, wird zurzeit sehr lebhaft diskutiert. In Lebensmitteln ist jedenfalls das Antibiotika nicht mehr nachweisbar.»

Und weiter: «Wie vorsichtig Behauptungen aufzunehmen sind, sei an einem Beispiel dargelegt: so wurde von einem Interessenten behauptet, dass die meisten Schmelzkäse ein Antibiotikum enthalten würden. In mehr als 100 Proben Käse, die wir hierauf prüften, fand sich ein solcher Zusatz in einem einzigen ausländischen Käse, welcher natürlich sofort konfiszieren wurde.»

Gefärbte Lebensmittel

Zur Frage der Färbung der Lebensmittel lautet die Antwort des Eidg. Gesundheitsamtes: «Die heutige Liste ist sehr restriktiv, und alle Farbstoffe, die erlaubt wurden, sind international aufs genaueste geprüft und anerkannt worden. Für Butter und Fett sind nur noch die Carotinoide, das heisst natürliche Farbstoffe, zulässig, die nach menschlichem Ermessen absolut unschädlich sind.»

Schädlingsbekämpfungsmittel

Gelegentlich wird behauptet, dass die Verwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln den Tod von Vögeln zur Folge habe, und das langsame Aussterben der Feldhasen wird oftmals mit den chemischen Hilfsstoffen der Landwirtschaft in Zusammenhang gebracht. Wie weit diese Gerüchte Berechtigung haben, ist schwer zu sagen. Wenn man aber hört, dass jährlich in der Schweiz mehr als tausend Tonnen giftiger Schädlingsbekämpfungsmittel verwendet werden, muss einen das Unbehagen beschleichen. Noch reichlicher scheinen die Dosierungen in Deutschland bemessen zu sein, denn im Frühjahr 1957 z. B. mussten in Zürich mehrere Kirschenimporteure verwart werden, weil ihre deutschen Kirschen zuviel DDT aufwiesen.

In der Anzahl der Schädlingsbekämpfungsmittel, die in täglich vermehrter Zahl auf den Markt gelangen, sind vor allem die auf Parathion-Basis hergestellten nicht unbedenklich. Im Jahre 1958 vom Zürcher Kantonschemiker untersuchte Zwetschgengründe aufgewiesene Parathion wird vor allem auch in Gemüseplantagen verwendet, da es Blattläuse vernichtet, die gegenüber dem DDT unempfindlich sind. «Kein Wunder», sagt Künzli, «dass es Leute gibt, die nur noch Blumenkohl mit Blattläusen, Salat mit lebenden Schnecken, Apfel mit Würmern, Zwiebeln mit Trieben kaufen!»

Was muss im Interesse des Konsumenten in diesem hochwichtigen Sektor geschehen? Während eine vorbildliche Lebensmittelgesetzgebung in der Schweiz das Wohlergehen des Konsumenten zu wahren sucht, herrscht auf dem Gebiet der Schädlingsbekämpfungsmittel eine verschwendete Lage. Es genügt nicht, dass die Eidg. Ernährungskommission in der landwirtschaftlichen Presse einen Aufruf erlässt, um vor verspäteten Spritzen von Früchten und Gemüse zu warnen. Ein «Giftnstitut» muss abklären, inwieweit die Schädlingsbekämpfungsmittel auch den Menschen gefährden. Da es sich meist um starke Gifte handelt, muss ein Giftgesetz festlegen, welche Präparate überhaupt in den Handel gebracht werden dürfen. Eine weitere Forderung muss darin bestehen, dass jede chemische Behandlung von Lebensmitteln irgendwelcher Art dem Konsumenten bekanntgegeben wird.

Die hier angeschnittenen Probleme stehen international auf der Tagesordnung. In Westdeutschland z. B. tritt im Herbst eine neue Verordnung in Kraft, welche theoretisch das Verbot für Zusätze und den Kennzeichnungszwang aller Farbstoffe und Konservierungsmittel bringt, wobei die Ausnahmen vom Verbot katalogmässig angeführt werden. In bezug auf die Schweiz schreibt uns der Chef der Eidg. Lebensmittelkontrolle, Prof. Högl, dass die Lebensmittelverordnung entsprechend den veränderten Bedingungen und Erkenntnissen ständig revidiert werde. «Das geht keineswegs immer reibungslos ab, so dass wir auf einem dauernd umkämpften Posten stehen.» An sich sei eine objektive Orientierung der Konsumenten durchaus zu begrüssen. «Gefährlich jedoch wäre es, eine allgemeine Furcht vor den Lebensmitteln zu provozieren: essen muss ja doch jeder. Ängstliche Gemüter verfallen dabei auf ganz ausgefallene Ideen, so dass sie sich schliesslich viel mehr schaden, als wenn sie normale Lebensmittel essen würden.» PKF

Seitenblicke auf eine gastronomische Woche

Die «Semana gastronomica espanola» in Bern

J. g. Als letzte der gastronomischen Veranstaltungen im Rahmen der Hundertjahrfeier des Berner «Schweizerhof» hat Hotelier Jack Gauer vom 21. bis 30. November eine «Semana gastronomica espanola» angesetzt. Das kommt nicht von ungefähr, war doch der Feldmarschall der «Schweizerhof»-Küche, Ernst Schlegel, während sechs Jahren «premier chef» im Ritz-Hotel von Barcelona.

Küchenmeister Ernst Schlegel, der gegenwärtig mit drei spanischen Köchen zusammenarbeitet, kennt die rassen iberschen Spezialitäten wie kaum einer seiner Kollegen in der Schweiz. Die spanische Küche ist für den Kenner; bescheiden steht sie hinter den hochklingenden französischen Gerichten zurück — aber wer sie einmal kennengelernt hat, bleibt ihr für immer treu. Ein internationaler «Verein der Freunde der spanischen Küche» hätte vielleicht weniger prominente Anhänger als

La chronique littéraire de Paul André

Variations sur le mot «pépin»

Si vous ouvrez le Petit Larousse, nouvelle ou ancienne formule, vous y trouverez, à la fin de l'article pépin, cette définition qu'ignore l'austère Littré: «Accident, désagrément: avoir un pépin». Tout dictionnaire, fût-il le mieux vérifié, est un fruit à pépins, petits ou gros. On oublie volontiers les services qu'il rend au plus rapide des rythmes; on retient avec soin ses possibles défaillances, comme si la joie de les découvrir compensait leurs inconvénients. Hommage involontaire, en somme. Il paraît au fond inadmissible que la moindre erreur se glisse dans une publication dont le rôle consiste à soutenir votre mémoire.

La justice française vient d'entériner sévèrement ce point de vue, en taxant bien haut le tort moral fait à la famille d'un homme politique, par une assertion inexacte sur son nom; assertion introduite en contrebande, assez habilement pour avoir échappé aux multiples contrôles — lesquels n'eurent sans doute jamais à prévenir un cas semblable. On ne fait plus en effet de polémique dans les encyclopédies, comme au temps où elles participaient à la lutte des idées. Aussi le prestige du plus populaire des dictionnaires français a-t-il ici joué contre lui. Il a fallu en retirer cent cinquante mille exemplaires de la circulation, réimprimer puis remplacer la page où se trouvait l'article incriminé. Viendront, d'autre part, les dommages et intérêts: la demande est de dix millions.

Voilà cependant un premier tirage qui ne sera pas sans valeur pour la bibliophilie. Je me suis bien gardé de renvoyer cet exemplaire dont la cote va bientôt monter sur le marché des occasions. Notez que le volume du pépin, dans le cas particulier, ne l'empêche pas de comporter ses avantages publicitaires. Tout le monde sait maintenant que le Petit Larousse a fait peau neuve; chacun voudra l'avoir sous la main, pour connaître en toute matière le langage d'aujourd'hui. Ce n'est plus l'ouvrage à couverture rose qu'ont potassé tant de générations d'écoliers, et qui, périodiquement renouvelé depuis sa première édition en 1906, conservait toutefois comme par respect pour le prototype son aspect typographique et ses dessins parfois vieillots. Remarquablement aérées, malgré la densité du texte, les pages ont une tout autre disposition; la lisibilité des caractères est étonnante, par rapport à leur petitesse; les illustrations, qui occupent en majeure partie les marges, sont plus nombreuses, plus précises, mieux reproduites. Dommage cependant que la planche des décorations vienne au verso de celle des champignons: les esprits subversifs pourraient en tirer quelques déplaçants rapprochements.

Se représente-t-on le travail impliqué par la refonte d'un dictionnaire encyclopédique? Le vocabulaire a toujours été mouvant, mais il l'est maintenant devenu plus que jamais. Les techniques surfont tout une grande consommation de mots. Cer-

tains vieillissent vite; il faut les éliminer. D'autres naissent avec une facilité déconcertante: il faut alors choisir les plus justes et les plus expressifs — c'est-à-dire ceux qui ont chance de durer. Voilà qui demande du discernement, de l'intuition. Le problème en somme consiste à rendre toujours plus claire, sous une forme toujours plus concise, une matière toujours plus ample et plus complexe. Il s'agit également de mettre au point toutes sortes de définitions, pour les accorder avec les résultats des recherches actuelles. La révision est alors inapparente; seule une comparaison minutieuse peut la découvrir. Exemple: le petit corps, cher à Descartes, puisqu'il y voyait le siège de l'âme, qu'est au-dessus du cerveau moyen la glande pinéale. L'édition de 1953 la désignait comme le «vestige d'un troisième œil» — hypothèse désormais abandonnée, et dont la trace a par conséquent disparu dans l'édition présente.

Une critique attentive trouvera certes quelques corrections à proposer. Prenez, dans la partie «Langue», l'article pénicilline: il y est dit que ses propriétés bactériostatiques furent découvertes en 1928 par Fleming — ce qui est strictement vrai. Mais l'article Fleming, dans la partie «Lettres, Arts, Sciences», associe à cette découverte Clinton et Florey. Or, s'ils ont été les premiers à purifier la pénicilline — chose assurément très importante, puisqu'elle permettait l'usage pratique du médicament — leurs recherches ne commencèrent néanmoins qu'en 1939 pour réussir en 1941, soit treize ans après que la substance eut révélé ses précieuses vertus. Une harmonisation entre les deux articles serait d'autant plus souhaitable que le tableau «Sciences et Techniques» marque exactement la différence entre la découverte et la purification. Initiative d'ailleurs heureuse, que ces tableaux récapitulatifs («Arts et Lettres», «Histoire», etc.), où l'on voit en marche l'humanité.

Autre chicane. Peut-on appeler un hameau, comme au dix-huitième siècle, la localité de Claren? Et elle n'est pas célèbre — par le séjour qu'y fit Rousseau. Celui-ci n'y a en effet que passé; il dut à Mme de Warens les souvenirs qui l'amenèrent, un quart de siècle plus tard, à situer dans cette région du Léman plusieurs épisodes capitaux de La Nouvelle Héloïse. D'où le rayonnement dont bénéficia depuis lors un site associé aux origines du romantisme.

Paul André

Signalons aussi la parution du Nouveau Larousse classique, véritablement nouveau, en ce qu'il n'est pas, comme auparavant, une réduction du Petit Larousse. Il s'agit d'un dictionnaire spécialement conçu pour l'enseignement secondaire jusqu'au baccalauréat. Le vocabulaire de toutes les disciplines du savoir y est au contraire plus développé. Ses tableaux de synthèse historique rendront de précieux services à ceux qui sauront les consulter avec l'attention et la réflexion souhaitables. La plupart des mots comprennent leur étymologie, clef de leur sens profond; à la suite viennent les synonymes et les contraires — ce qui a son prix dans les travaux de rédaction. Un autre paragraphe mentionne leur signification dans la langue classique — quand cette signification est tombée en désuétude. On y apprendra à mieux apprécier le style de maints chefs-d'œuvre.

die Adepten Escoffiers, aber bestimmt wären nicht weniger prominente Namen in der Mitgliederliste enthalten. Das weiss Ernst Schlegel am besten.

«Morgens um drei Uhr hat man mich im Ritz einmal geweckt, um für einen anspruchsvollen Gast eine echte «Paella Valenciana» (ein Reisgericht mit Huhn, Fisch, Krustentieren und Gemüse) zu kochen. Der Gast war Frank Sinatra. Hollywood hat noch andere Verehrer der «Gastronomia espanola» zu uns nach Barcelona entsandt: Ava Gardner liebte die «Langostas a la parilla» (grillierte Langusten), der unersättliche Orson Welles pflegte eine tüchtige Portion spanischer Lammkoteletten mit weissen Bohnen als Vorspeise zu einem doppelten Châteaubriand zu bestellen (wobei ihm der schwarze Jazz-König Lionel Hampton übrigens in dieser Beziehung in nichts nachstand), und dem Filmschauspieler Tyrone Power habe ich noch zehn Tage vor seinem tragischen Tod ein «Pollo Xamfaina», ein katalanisches Pouletgericht, zubereitet. Walt Disney, Red Skelton, Douglas Fairbanks Jr., Josephine Baker und viele andere Berühmtheiten von Bühne und Film gehörten zu meinen Gästen, die alle auf die spanische Küche schwürten. Eine Spezialplatte verlangte natürlich das «enfant terrible» der modernen Kunst, Salvador Dalí: «Perdiz en vinegreta» — gedämpfte Rebhuhn in Essig, Weisswein und Öl.»

Mit oder ohne prominente Kunden — Ernst Schlegel macht es Spass, «spanisch» zu kochen. Für viele seiner Berner Gäste wird es gastronomisches Neuland bedeuten, und er hofft zuversichtlich, der südlichen Küche viele neue Freunde zu verschaffen.

Marchés agricoles

La production laitière en octobre 1959

La période de sécheresse exceptionnelle de ces derniers mois a eu des effets dévastateurs dans les pays voisins; dans différents Etats, l'approvisionnement des grands centres en lait frais pose de graves problèmes. Dans de telles circonstances, le producteur suisse est heureux de pouvoir offrir les produits désirés sans restriction quantitative, car seules quelques rares régions de la Suisse ont été fortement touchées par la sécheresse persistante.

D'après les enquêtes de l'office de renseignements sur les prix de l'Union suisse des paysans, la production laitière du mois d'octobre a été dans l'ensemble de 7,4 % supérieure à celle du même mois de l'année 1958. Il en résulte pour les dix premiers mois de 1959 une production supplémentaire de 4,5 %.

Grâce à notre forte production, le consommateur est assuré de pouvoir couvrir ses besoins en lait et en produits laitiers à loisir et à des prix inchangés, ce qui n'est pas le cas actuellement dans quelques-uns de nos pays voisins. En outre, avec l'accroissement de la demande des produits laitiers sur le marché mondial, de meilleures perspectives d'écoulement s'ouvrent pour nos exportations de fromage, ce qui devrait sans aucun doute influencer également le budget laitier.

Le marché des légumes est bien approvisionné

Sur le marché des légumes, on prévoit également que la production indigène assurera largement l'approvisionnement du pays. L'offre de légumes de saison est variée et, pour nombre d'entre eux, abondante. Les chicorées scaroles et le rampon (douce) peuvent toujours être obtenus à des prix favorables. Les apports d'épinards diminuent; ils suffisent toutefois largement à couvrir les besoins. Parmi les autres légumes de saison, on enregistre avant tout l'offre considérable de poireaux verts et blanchis et de céleris-pommes. Les différentes variétés de choux à feuilles telles que choux de Milan, choux cabus et choux rouges sont particulièrement abondantes. Les différentes variétés de raves sont également offertes en quantités suffisantes; leur qualité est bonne, les livraisons de fenouils diminuent rapidement.

Veaux à saucisses et marché de gros bétail

On sait qu'au début de l'hiver les vélares sont nombreux à l'étable; on constate par la suite surtout une augmentation du nombre des veaux à saucisses aux dépens de celui des veaux de qualité. Le marché de gros bétail de boucherie ne s'est guère modifié ces derniers temps. Aussi bien l'offre de bétail à saucisses que celle de bétail d'étable sont complétées par des importations. Sur le marché des porcs de boucherie, les prix ont légèrement baissé après une hausse de courte durée; on dispose de suffisamment de marchandise pour couvrir les besoins.

Divers

Horaires papillons

Dans certains trains rapides du réseau fédéral, les voyageurs ont à leur disposition des feuilles volantes donnant l'indication du parcours, des correspondances et de la longueur du trajet; ces petites horaires se révéleront certainement très utiles.

**Für Hotelwäsche
gibt es
nichts Besseres als
Leinen- und Halbleinen-
Gewebe**

Zebra-Kaffee — auch koffeinfrei



„Zebra“ am Morgen

bant Kummer und Sorgen. — Das wäre vielleicht zuviel gesagt. Aber den Tag mit diesem erstklassigen Kaffee zu beginnen, hat viel für sich.

Direktimporteur: KaTeKa, Zürich 5
Telephone (051) 42 31 31

Swissair-Mitteilungen

Une initiative gastronomique

On sait que la concurrence est très vive sur les routes du ciel. Elle l'est d'autant plus sur celle de l'Atlantique-Nord, qui est tout à la fois la ligne de prestige des transporteurs aériens et celle où les passagers sont le plus exigeants. Comme, en vertu des accords de tarifs existants, cette concurrence ne trouve à s'exercer dans le domaine des prix, c'est dans la qualité du service offert, le confort à bord et la cuisine présentée que les compagnies aériennes déploient de grands efforts pour se surpasser. On se rappelle encore de la récente «guerre des sandwichs».

Swissair, qui n'est jamais à court d'idées originales, et bien propres à séduire les passagers, vient de prendre une nouvelle initiative en matière gastronomique. Elle donne désormais l'occasion à la clientèle de sa ligne de l'Atlantique-Nord de composer elle-même, à son choix, le repas qui lui sera servi en plein ciel, dans la catégorie de 1^{re} classe. C'est ainsi que les passagers reçoivent, lorsqu'ils prennent leur billet, un attrayant dépliant, accompagné d'une carte de commande du menu qui sera composé par le passager lui-même. Cette carte doit parvenir, au plus tard, quarante-huit heures avant le vol, au Service hôtelier de Swissair, à Zurich-Kloten. Pour la clientèle ne réservant sa place qu'au tout dernier moment, il y a encore un choix possible, puisque deux menus, particulièrement appréciés, sont à disposition, à bord de l'avion long-courrier.

Avec le nouveau système, les passagers de 1^{re} classe de Swissair sur l'Atlantique-Nord ont à choisir entre six genres de hors-d'œuvre, trois potages, dix plats variés (comprenant viande, volaille ou poisson, avec garniture), et six desserts. En outre, il y a le plateau de fromages, la corbeille de fruits, le café, le thé, les pralinés, les apéritifs, les liqueurs, les vins et les boissons sans alcool. Deux crus suisses — Aigle Saint-Eloy 1958 et la Dôle Clos des Chevaliers 1957 — figurent au côté d'un Champagne Mumm brut cordon rouge et d'un Château Meyney Saint-Estèphe 1953.

Pour les passagers devant suivre un régime, il existe toute une gamme de repas diététiques: sans sel, végétariens, pour diabétiques ou spécialement faibles en calories. Pour que ces repas soient servis à bord, il est évidemment indispensable que le Service hôtelier de Swissair soit prévenu en temps utile. Ainsi donc, en plein ciel, il est possible de manger aussi bien que dans quelque restaurant gastronomique du ... plancher des vaches et, pour ceux dont la santé exige un régime, de satisfaire leur appétit comme il le ferait chez eux.

C'est dire combien paraissent illimitées les ressources des transporteurs aériens, tout aux petits soins pour une clientèle qui ne cesse de s'accroître, année après année, mais qu'il importe d'augmenter encore considérablement à la veille de la mise en service des gros porteurs à réaction, capables d'effectuer un aller et un retour, entre l'Europe et l'Amérique, dans la même journée.

Le Conseil d'administration s'est réuni

Dans sa séance du 30 septembre, le Conseil d'administration de Swissair a décidé de transformer

sa commande de 5 Convair-880 en une commande de 7 Convair «Coronado» livrables au printemps 1961. Ils seront mis en service au début de l'été de la même année.

Conformément à l'accord conclu avec le SAS, Swissair louera pour quatre ans deux de ces appareils à la compagnie scandinave.

Les études faites ont révélé que le «Coronado» répondra mieux que le Convair-880 aux besoins des deux compagnies. Il sera sensiblement plus grand et plus rapide. Il pourra voler sans escale sur des parcours plus longs.

Le parc de Convair «Coronado» de Swissair et SAS s'agrandit

Après que le Conseil d'administration de Swissair eut commandé, à fin septembre, 7 Convair «Coronado» moyen-courriers, la compagnie scandinave SAS vient de passer un ordre pour deux appareils supplémentaires portant ainsi à 9 le nombre total de la flotte de ces quadrimoteurs qui sera à la disposition des deux compagnies à partir de l'année 1961. Avec les deux qui lui seront loués par Swissair, SAS pourra donc mettre en service 4 «Coronado» alors que Swissair en aura 5 en exploitation. Ces neuf appareils seront révisés dans les ateliers de la base de Swissair à Zurich-Kloten conformément à l'accord signé par les deux compagnies en octobre 1958.

Le trafic fret en plein développement

Durant les neuf premiers mois de l'année, la production totale offerte par Swissair a augmenté de 8% par rapport à la période correspondante de 1958; quant au trafic fret, celui-ci a enregistré un accroissement de 29%, atteignant 17 170 000 tonnes-kilomètres. Pendant la même période, la participation du fret aérien à la production totale utilisée a passé de 15,6 à 18,6%.

Les deux vols hebdomadaires du DC-6A «Cargo-liner» au-dessus de l'Atlantique-Nord — où une augmentation de 49% du trafic marchandise a pu être constatée — ont contribué, en particulier, à obtenir ce résultat réjouissant. Le transport des marchandises de et pour l'Extrême-Orient a également augmenté de façon intéressante, soit de 31%. En Europe et au Proche-Orient, l'amélioration a été respectivement de 5% et de 11%; par contre, le trafic sur l'Atlantique-Sud n'a pas pu atteindre le résultat équivalent enregistré de janvier à septembre 1958.

Swissair durant le 3e trimestre

Les résultats atteints par Swissair durant le 3e trimestre 1959 dépassent tous ceux qui ont été enregistrés jusqu'ici au cours de précédents trimestres. Des conditions météorologiques exceptionnelles et une certaine détente ressentie dans la situation internationale y ont contribué pour une bonne part. Cela fut profitable à toutes les régions de trafic desservies par Swissair, à l'exception de l'Amérique du Sud où l'on enregistre une sensible stagnation des affaires due à la situation politique et économique.

Du 1er juillet au 30 septembre, notre compagnie nationale de navigation aérienne a augmenté son offre de transport de 7% par rapport au 3e tri-

mestre 1958; pendant la même période, la demande s'est accrue de 9%. La production totale a atteint 56,5 millions de tonnes-kilomètres, alors que le coefficient d'occupation passait de 65,9 à 67,2%.

Au cours de l'été dernier, Swissair intensifia ses travaux préparatoires en vue de la mise en service d'appareils à réaction DC-8 et «Caravelle». Quelques-uns de ses pilotes purtant, en Californie, se familiariser avec le DC-8. Une première unité de ce type doit être mise en service en mai 1960 sur la ligne Swissair de l'Atlantique-Nord. Les travaux de construction des aéroports européens — entrant en considération pour ce trafic d'appareils à réaction plus grands — n'étant pas encore en voie d'achèvement, il n'est pas possible, pour le moment, de desservir à pleine charge la ligne Suisse-USA sans une escale intermédiaire.

Das Convair-Strahlflugzeug «Coronado» — Das schnellste Verkehrsflugzeug der Welt

Bei den Convair-«Coronado», von welchem Typ die Swissair am 30. Sept. 1959 sieben Einheiten bestellt hat, handelt es sich um Flugzeuge mit vier Strahltriebwerken, die im Frühjahr 1961 geliefert und ab Sommer des gleichen Jahres auf den Linien nach Südamerika sowie nach dem mittleren und fernem Osten eingesetzt werden. Entsprechend den Vereinbarungen mit SAS wird die Swissair zwei «Coronado» für die Dauer von vier Jahren an die skandinavische Gesellschaft vermieten.

Die Spannweite des Flugzeuges beträgt 36,6 m, die Länge 42,5 m. Die maximale Nutzlast besitzet sich auf 12,4 Tonnen, das höchstzulässige Abfluggewicht liegt bei 109 t. In einer Höhe von 10 000 m kann eine Reisegeschwindigkeit von bis zu 1020 km pro Stunde erzielt werden. Das Flugzeug bewältigt Etappenlängen von 6200 km ohne Zwischenhalt. Die Kabine bietet 28 Erstklass-Deluxe-Passagieren und 59 Fluggästen in der Touristenklasse Raum. Den Passagieren in der ersten Klasse stehen Fauteuils-Couchettes zur Verfügung.

Ausserlich unterscheidet sich der «Coronado» von andern Strahlflugzeugen vor allem durch vier stromlinienförmige Verdrängungskörper, die sich auf der Flügeloberfläche befinden und mit ihrer Länge von rund 7 m über die hintere Flügelkante hinausragen. Ihre Aufgabe besteht in der Verbesserung der Strömungsverhältnisse am Flügel bei hohen Geschwindigkeiten. Da sich dadurch der Widerstand etwas verkleinert lässt, kann es mit gleicher Triebwerkleistung im Bereich der Schallgrenze schneller fliegen. So erreicht der «Coronado» im Reiseflug eine Geschwindigkeit von 0,91 Mach; das entspricht 91% der Schallgeschwindigkeit oder über 1000 km/h. Die Swissair wird damit über das schnellste Verkehrsflugzeug der Welt verfügen.

Da der «Coronado» mit Vorflügeln und Spaltklappen ausgerüstet ist, weist er auch im Langsamflug sehr gute Eigenschaften auf und kommt dank seiner vier mächtigen General-Electric-Zweistromtriebwerke, die für Schubumkehr eingerichtet sind, mit verhältnismässig kurzen Start- und Landestrecken aus. Die Doppelstromtriebwerke (Turbo-Fans) haben die Besonderheit, dass bei ihnen nur ein Teil der benötigten Luft am Verbrennungsprozess im Motor teilnimmt, während die übrige Luft lediglich am speziellen Verdichtungsprozess beteiligt ist. Als Hauptvorteile dieser Bauart ergeben sich ge-

PAHO

Kennen Sie Ihre berufseigene Arbeitslosenkasse PAHO ?

- Sie ist in der ganzen Schweiz gültig.
- Die einbezahlten Prämien gehen beim Wechsel des Arbeits- oder Wohnortes nicht verloren.
- Im Arbeitslosigkeitsfalle werden die gesetzlich zulässigen Höchsttagelöhne ausgerichtet.
- Wenn Sie sich an einer der anerkannten Hotelfachschulen beruflich weiterbilden, zahlt Ihnen Ihre Kasse einen Beitrag an die Unkosten.
- Sind Sie arbeitslos und treten Sie eine neue Stelle an, vergütet Ihnen die PAHO die halben Reisespesen.

Interessieren Sie sich für weitere Angaben über die PAHO, dann verlangen Sie Prospekte und Beitrittsformulare beim Arbeitgeber oder direkt bei der

Verwaltung der PAHO, Postfach 103, Zürich 39, Telefon 051 / 23 11 35.

Es können der PAHO beitreten :

- Alle erwerbsfähig im Gastgewerbe oder verwandten Erwerbszweigen tätigen Schweizer Angehörigen;
- Lehrlinge und Lehtöchter im letzten Lehrhalbjahr;
- Ausländer, sofern sie im Besitze der Niederlassung (Ausländerausweis C / grün) sind.

genüber einem konventionellen Strahltriebwerk ein höherer Standschub, ein niedriger spezifischer Brennstoffverbrauch und eine geringere Lärmentwicklung.

Das neue Convair-Strahlflugzeug wurde nach dem bekannten spanischen Forschungsreisenden Francisco Vazquez de Coronado benannt, der einen beträchtlichen Teil des amerikanischen Südens entdeckte.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzelle oder deren Raum 35 Rp., Reklamen Fr. 1,20 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 22.-, halbjährlich Fr. 13.50, vierteljährlich Fr. 7.20, 2 Monate Fr. 5.-; Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 27.50, halbjährlich Fr. 16.-, vierteljährlich Fr. 9.-, 2 Monate Fr. 6.75. Postabonnemente: Preis sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druckvov. Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V. 85, Telephone (061) 34 86 90.

Redaktion: Ad. Pfister
P. Nantermond
Inseratenteil: E. Kuhn



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1888
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22



Neu!
Stalden Kaffee-Rahm
UPERISIERT

Stalden Kaffee - Rahm
uperisiert 15% Fettgehalt

Herrlicher Geschmack, rein und wunderbar rahmig. Uperisiert! Das heisst: völlig keimfrei und ganz ohne Kochgeschmack. Haltbarkeit ein halbes Jahr.

Hervorragende Weisskraft: wenige Tropfen genügen, um dem Kaffee eine verlockende Farbe zu geben. Deshalb ist Stalden Kaffee-Rahm besonders ausgiebig.

Vielseitig verwendbar: ausgezeichnet zu Fruchtsalat, Puddings, Corn Flakes etc.

2 praktische Dosengrössen: Normaldose 410 g extra-günstige Grossverbraucherdose 1875 g.

Als Gratismuster senden wir Ihnen gerne eine Originaldose zu 410 g.

Berner Alpen Milchgesellschaft, Konolfingen Emmental
Tel. (031) 684 031



Es schmorte ein Ochse im Zirkus Knie

Für diese einzigartige Spezialität kam nur das Pflanzenfett Le Chef in Frage. Sein Rauchpunkt liegt bei 245°C!
«Anlässlich des 40jährigen Jubiläums

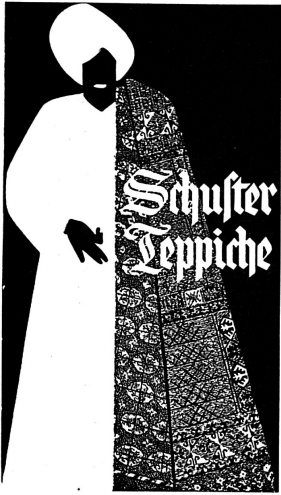
Paul Moser, Restaurant «Froheck», Bern, in 12 Stunden einen ganzen Ochsen am Spieß gebraten. Der Infrarot-Grill verlangt ein besonders hitzebeständiges Fett. Deshalb verwende ich Le Chef. Das Fleisch bleibt im Inneren vollsaftig und zart; aussen wurde es goldgelb. Le Chef ergab tatsächlich ein hervorragendes Resultat.»

des Zirkus Knie habe ich für das Zirkus-Personal unter Mithilfe von Küchenchef

Fritz Thomma
Hotel Glocke Bern

Le Chef
Speisefett

das Beste für die Besten



**Schuster
Teppiche**

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

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

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03



HACO
QUALITÄT
seit 1922

Haco-Qualität bewährt sich täglich im Haushalt und im Grossbetrieb!

HACO GESELLSCHAFT AG - GÜMLIGEN/BE



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1899
LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN,
THUNSTR. 7 TEL.(031) 22 14 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 22 14 44

Amerikanische Bettdecken

(Piquédecken) sind leicht und daher angenehm, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen 180/220 cm weiss 18.50, farbig 21.50
Bitte verlangen Sie Ansichtssendung



& CIE.
PEEIFFER MOLLIS
Wäschefabrik
Telephon 058/4 41 64
Ladengeschäft
Zürich, Pelikanstrasse 36
Telephon 051/25 00 93

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt mit dem entfettenden Reinigungspulver



Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Inserieren bringt Gewinn

Lernen Sie Englisch in

England

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

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

Prepazita und Austausch erteilt Sie kostenlos durch unser Sekretariat für West-Europa:

SEKRETARIAT ZÜRICH LTD. FÜR DIE ACSE
Seefeldstrasse 45, Zürich 8, Telefon (051) 34 49 33

**Hotels, Pensionen
Restaurants
Tea-Rooms**

fortwährend f. meine Kundschaft zu kaufen oder zu pachten gesucht.
G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, Bern, Tel. (031) 3 53 02.

GIGER-KAFFEE

- ein vollendeter Genuss -

Ist seit 50 Jahren ein Begriff für stets gleichbleibende beste Qualität!

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

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telefon (031) 2 27 35

A remettre
café-restaurant à Lausanne

Restaurant d'ancienne renommée, entièrement rénové; affaire importante et intéressante pour personne capable et du métier. Chiffre d'affaires envisagé de Fr. 300.000.- à Fr. 400.000.-. Prix de reprise Fr. 220.000.-. Nécessaire pour traiter Fr. 120.000.-. Ecrire sous chiffre P 13490 S a Publicitas Sion.

M. M. les Sociétaires sont priés de réserver leur commandes aux
Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

A remettre
plein centre capitale romande
café-restaurant

Agencement moderne. Grande terrasse. Chiffre d'affaires élevé. Excellente affaire pour personne expérimentée. - Offres avec références sous chiffre PG 61709 L à Publicitas Lausanne.

Zu vermieten in Cevio (Tessin)
Restaurant-Hotel de la Poste

mit geräumigem Grotto, grossem Garten, grosser Pergola, Benzintankstelle und Bocciaspiel. Zuschreiben an Chiffre AS 12112 Lo an Schweizer-Annoncen „ASSA“, Locarno.



BAUSCHER WEIDEN

BOsCO

Verwischene Dekors und Vignetten?

Beim Bauscher-Porzellan ist das nicht möglich, weil durch das Einbrennen in Temperaturen bis zu 800° sich die Farben mit der Glasur unlösbar verbinden und gegen thermischen Einfluss, Speise- und andere Säuren (Reinigung!) unempfindlich sind.

Bezugsquellenachweis und Spezialprospekte durch die Generalvertretung in der Schweiz
BOSSHARDT & CO. AG., LUZERN
Industriestrasse 17, Telefon 041 135555

SERVOMAT
der ideale Tellerwärmer

45-50 Teller. - Regulierbarer Thermostat. Standmodell Fr. 390.-. Fahrbar Fr. 475.-. Miete Fr. 36.- bzw. Fr. 43.50 per Monat. Tasseneinsatz Fr. 25.-.



Generalvertretung:
H. Bertschi, Sillerwies 14, Zürich 7/53
Telephon (051) 34 80 20
Kantone: Basellid.) G. Egger, Zwinglistr. 22, Bern, Tel. 5 39 66;
Soloth., Bern P.Gasser, jun., Dagmersellen, Tel. 9 41 43.

A. CLEIS A.G.
Gegr. 1922



NEU! Ein Griff . . . ein Dreh . . .
und das Waschen kann beginnen, dank dem von uns neu entwickelten und zuverlässigen
Formatic-Timer

Er sorgt automatisch für den richtigen Ablauf des Waschprogramms

- 1 Stark beschmutzte Wäsche
- 2 Normal beschmutzte Wäsche
- 3 Passantenwäsche
- 4 Feinwäsche, Wolle, Seide, Nylon

Verlangen Sie für unsere vollautomatischen Frontal-Waschmaschinen mit dem **Formatic-Timer-System** à 6, 10, 20 oder 30 kg Trockenwäsche,unverbindliche Auskunft

A.Cleis AG Sissach Tel. 061 85 13 33

Büro und Vorführungslokale
Basel Tel. 061 24 32 16
Bern Tel. 031 5 98 10
Lausanne Tel. 021 28 70 04
Zürich Tel. 051 34 00 16