

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **69 (1960)**

Heft 29

PDF erstellt am: **30.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



Basel, den 21. Juli 1960

Nr. 29

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
69e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnnummer 55 Cts. le numéro

hotel revue

Problèmes actuels de l'hôtellerie

Exposé du Dr Franz Seiler, président central, présenté à l'assemblée des délégués, le 2 juin 1960, à Interlaken

A la demande de divers membres et personnalités qui assistaient à notre assemblée des délégués, nous commençons ci-après la traduction complète de l'exposé de notre président central, le Dr Franz Seiler, exposé que nous avons déjà résumé en rendant compte de l'assemblée (Réd.)

Le rapport de gestion de la Société suisse des hôteliers pour l'exercice 1959 donne un aperçu de la courbe ascendante que suit notre tourisme depuis quelques années et renseigne, comme d'habitude, sur l'activité de l'organisation nationale de l'hôtellerie suisse, ainsi que de ses institutions. Cette activité a été couronnée de succès grâce à la compétence, au dévouement et à l'inlassable travail de tous nos collaborateurs. Sans une organisation professionnelle solide et agissante, aucun groupement économique ne serait capable de prendre, au sein de notre économie, les mesures d'entraide les plus élémentaires nécessaires pour assurer des conditions d'existence commune, d'une part, et, de l'autre, pour sauvegarder les idéals et les intérêts économiques d'une profession dans la mesure où ils sont compatibles avec l'intérêt général du pays.

Rôle économique et développement de l'hôtellerie et du tourisme

Le développement du tourisme dans notre pays — n'a-t-on pas enregistré au cours du dernier exercice près de 2 millions de nuitées de plus que l'année précédente, dont approximativement 1,6 million de nuitées supplémentaires d'hôtes étrangers — a une importance considérable, puisque, une fois de plus, il exerce une influence extrêmement favorable sur notre balance commerciale.

Selon des estimations officielles prudentes, le seul actif du tourisme s'élevait, en 1958, à 770 millions de francs. L'on a calculé que les dépenses des touristes étrangers dans notre pays avaient atteint 1 milliard 275 millions de francs, alors que les dépenses des touristes suisses à l'étranger ne dépassaient pas 505 millions de francs. La différence de 770 millions vient heureusement compenser le déficit de notre balance commerciale.

Selon des calculs provisoires (car les chiffres officiels ne sont pas encore connus), le solde actif du tourisme en 1959 devrait atteindre 1 milliard de francs. Les dépenses effectuées par les hôtes étrangers dans notre pays ont passé à environ 1,5 milliard, tandis que les dépenses des touristes suisses à l'étranger continuent à être estimées à quelque 500 millions de francs.

Il est en effet incontestable que, sans la contribution du tourisme, notre pays qui ne possède pas de matières premières et qui doit presque tout importer courrait le risque d'avoir une balance commerciale constamment déficitaire ce qui, à la longue, serait intolérable.

L'hôtellerie, en tant que pilier de l'économie touristique et source extrêmement intéressante de devises étrangères, est un des facteurs les plus actifs de nos exportations invisibles. Les établissements affiliés à la Société suisse des hôteliers n'encassent-ils pas le 90 % des dépenses d'hôtel des hôtes étrangers qui ont l'habitude de descendre de préférence dans les établissements des catégories supérieures de prix ? En raison de l'accroissement de notre population et des progrès de l'industrialisation, il faut compter avec une augmentation constante des besoins de produits de consommation et par conséquent des importations. Aussi, malgré le développement de leur production, les exportations visibles ne seront-elles jamais en mesure, à vues humaines, de couvrir d'une manière suffisante les importations de matières premières. La compensation indispensable ne peut se faire que par l'intermédiaire des exportations invisibles.

L'on devrait donc pouvoir admettre que l'Etat a tout intérêt à aider et à protéger ces exportations invisibles et, en particulier, la plus représentative d'entre elles, le tourisme et son industrie de base, l'hôtellerie, contre des risques extraordinaires. Pourquoi ne le ferait-il pas pour nous, puisqu'il le fait bien depuis plus d'un quart de siècle à l'égard de l'industrie et des exportations visibles en garantissant les risques d'exportation.

Au cours des 26 ans d'existence de cette institution, la garantie totale de la confédération s'est élevée à 6,6 milliards de francs pour des affaires dont le montant facturé a atteint 12,2 milliards de francs. Pendant cette période, les pertes nettes indemnisées ont dépassé 3 millions de francs. Les garanties de la confédération déjà passées en compte ont porté sur environ 5,8 milliards de francs. A fin 1959, les engagements de la confédération en matière de garantie de risques d'exportation étaient encore d'environ 780 millions de francs.

La garantie contre les risques d'exportation a été instituée en 1934 pour lutter contre la crise. Aujourd'hui elle représente surtout un moyen d'encourager l'exportation pour lui aider à conserver ses anciens marchés ou à en trouver de nouveaux. Les industries d'exportation doivent pour cela consentir davantage de crédits, ce qui entraîne, ipso facto, une mise à contribution toujours plus forte de la garantie des risques d'exportation de la confédération.

C'est avec raison que, au cours des délibérations parlementaires réglant légalement la garantie des risques d'exportation, l'on a fait remarquer que cette institution était un exemple typique de fructueuse collaboration entre l'Etat et l'économie privée.

Pourquoi pas une garantie officielle du risque de crédit ?

Nous venons de voir l'importance de l'hôtellerie pour notre balance commerciale. N'est-elle pas

l'élément essentiel et le plus exposé de nos exportations invisibles, et ne convient-il pas de trouver à son égard des solutions qui, mutatis mutandis, s'inspirent d'une collaboration analogue entre l'Etat et l'économie ? Le premier but à atteindre dans ce domaine serait la garantie par la confédération d'un certain risque de crédit, sous forme de cautionnement. Les sommes à engager seraient quasi insignifiantes par rapport aux chiffres de nos exportations. Mais cette garantie devrait s'accompagner d'une réduction temporaire des intérêts demandés pour les crédits privés destinés à financer les rénovations qui n'ont pu encore être faites et qui sont indispensables. Si l'on s'en tient à la méthode des prêts directement consentis par la confédération, le crédit hôtelier étatisé poursuivrait inévitablement sa carrière et c'est ce que nous voulons empêcher.

Notre industrie ne conservera sa capacité de concurrence sur le marché touristique mondial, ou même ne reprendra l'avance qu'elle avait autrefois sur ce terrain, qu'à la condition sine qua non que le crédit privé joue de nouveau en sa faveur.

C'est pourquoi nous sommes heureux de voir que les mesures de protection juridiques en faveur de l'hôtellerie et les atteintes qu'elles portaient au droit normal des créanciers seront bientôt levées.

Ces atteintes étaient justifiées en son temps, car elles permettaient, non seulement de protéger l'hôtel débiteur, mais surtout de sauver des créances gravement exposées, en particulier celles des créanciers hypothécaires en rang postérieur. De telles mesures étaient malheureusement inévitables à l'époque, car il n'existait pas de dispositions constructives pour préserver nos institutions de la crise. Aujourd'hui cependant, il est possible — et

tout le monde le souhaite — de réactiver le crédit privé en faveur de l'hôtellerie.

Il convient donc d'éliminer les mesures prises autrefois qui constituent des obstacles, mais à condition que l'on prenne parallèlement, et en temps utile des dispositions adéquates, dans le sens de celles dont nous venons de parler, pour remplacer la législation spéciale.

De telles mesures sont actuellement facilement réalisables. En effet, l'on possède deux instruments qui peuvent être appelés à traiter individuellement chaque cas de garantie de risque de crédit et à remplir les fonctions de contrôle inhérentes à une telle opération. Sur le plan administratif, il suffirait de fonder en une seule institution la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie — dont l'activité prendra fin officiellement en 1965 et dont nous serions heureux de conserver l'utile appareil sous une forme relevant de l'économie privée — et la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière — qui a récemment été fondée comme œuvre d'entraide par l'économie privée, et qui a déjà rendu de précieux services.

Il m'est impossible, dans le cadre de mon exposé d'aujourd'hui, d'approfondir plus longuement certains détails de ce problème extrêmement complexe. Mais, au nom de la Société suisse des hôteliers, je ne voudrais pas négliger de remercier très sincèrement le département fédéral de l'économie publique qui, dès le début, a participé aux efforts déployés pour arriver à une nouvelle réglementation. C'est à sa demande que, depuis un certain temps, la question est sérieusement examinée avec la ferme intention d'aboutir aussitôt que possible à une solution véritablement constructive.

Plus de trente années de crise depuis 1914

Quiconque veut juger la situation actuelle de l'hôtellerie ne doit pas perdre de vue que la majeure partie des établissements de notre branche ont traversé, depuis le début de la première guerre mondiale, c'est-à-dire depuis 1914, pas moins de 30 à 35 années de crise ou de dépression. Exception faite de la période de 5 ans qui s'est écoulée de 1926 à 1930 et des 5 dernières années que nous venons de vivre (1955 à 1959), le taux d'occupation moyen — c'est-à-dire l'utilisation de la capacité de la plupart des entreprises hôtelières de classe internationale — a été tout à fait insuffisant pour assurer une rentabilité quelque peu normale. Reconnaissions cependant que pendant les dix bonnes années dont nous venons de parler, la courbe des nuitées a suivi une marche ascendante permettant à la fréquentation et aux chiffres d'affaires d'atteindre un minimum indispensable et, dans certains cas, de le dépasser. Et pourtant, aujourd'hui, alors que tout semble enfin bien marcher, le capital propre de nombre d'établissements ne rapporte encore aucun intérêt, car il faut d'abord consacrer les résultats d'exploitation améliorés à faire des rénovations et à rattraper le retard accumulé dans ce domaine.

Toutefois une chose est certaine: Il n'y a pas de branche industrielle ou artisanale en Suisse qui plus que l'hôtellerie ait eu à lutter contre des difficultés aussi considérables et qui ait subi des pertes de substance aussi graves.

L'industrie, l'artisanat et le commerce ont eu la chance de participer immédiatement après la fin de la 2e guerre mondiale (certaines branches pendant les années de guerre même) au redressement économique qui s'est produit et qui s'est heureusement maintenu depuis. Pendant ce temps, l'hôtellerie de nos régions de tourisme classiques a dû attendre pour ainsi dire jusqu'à l'année dernière la fin des restrictions monétaires décrétées par certains pays qui nous envient le plus de touristes. La suppression tant espérée de ces mesures discriminatoires était hélas ! ajournée d'année en

Der Run auf ausländische Arbeitskräfte

(n) Während bei uns die Diskussion über das Höchstmass der ausländischen Arbeitskräfte weitergeht und sich über die vom Schweizerischen Gewerkschaftsbund genannte Maximalzahl von 400000 zur Zeit der Hochsaison im Sommer eine teils lebhaft Kontroverse ergeben hat, unternimmt das Ausland alles, um überhaupt noch ausländische Arbeitskräfte als Ergänzung des einheimischen Marktes herinzubringen. Sehr bemerkenswert sind vor allem die Bestrebungen Deutschlands, die deutlich auf die langfristige Sicherung ausländischer Arbeitskräfte hinarbeiten. Durch die Regierung ist eine eigene Bundesanstalt für Arbeitsvermittlung und Arbeitslosenversicherung geschaffen worden, die sich nicht nur der inländischen Arbeitskräfte annimmt, sondern die sich auch eigens um die Beschaffung ausländischer Arbeitskräfte bemüht. Diese Bundesanstalt stellt neuerdings eine steigende Nachfrage der Wirtschaft nach ausländischen Arbeitskräften fest und steht zwecks deren Beschaffung mit verschiedenen Ländern in Fühlung. Während bei uns die Stellen eher die Neigung haben, die Zugzüge ausländischer Arbeitskräfte zurückzudämmen, sind es in Deutschland gerade die Stellen, die der Sicherung der Arbeitskräfte ihre Müheverwaltung zuwenden. Diese Differenz ist nicht uninteressant und legt die Frage nahe, ob angesichts der sich doch stark wandelnden Situation auf dem nationalen und dem internationalen Arbeitsmarkt nicht auch die schweizerischen Behörden einmal eine generelle Überprüfung ihrer Position in diesem Bereich vornehmen sollten.

Die erwähnte Bundesanstalt hat zugunsten der deutschen Wirtschaft bis Ende Mai dieses Jahres insgesamt rund 56 000 Arbeitskräfte aus dem Ausland beschafft. Dazu kommen die von der Wirtschaft direkt eingestellten Ausländer, so dass sich die Ausländerzahl in der deutschen Wirtschaft nun weit über 100 000 erstreckt. Auch die deutschen «Anwerber» stellen zunehmende Schwierigkeiten in der Sicherstellung solcher Arbeitskräfte fest, obwohl sie gegenüber der Schweiz eher bessere Bedingungen, vorab in bezug auf Niederlassung und Mitnahme von Familienmitgliedern, offerieren können. Die Hauptschwierigkeit der deutschen Beschaffungsmassnahmen liegen nicht so sehr im Angebot an sich, sondern eher in der bisher nur teilweise zufriedenstellend geregelten Unterkunftsfrage.

Die zuständigen deutschen Stellen glauben, dass wenn diesbezüglich eine wesentliche Besserung der

Verhältnisse erzielt werden könnte, es zusehends leichter sein würde, die nötigen Ausländer einzustellen. Bemerkenswert ist, dass in der deutschen Vermittlung die Frauen eine nur untergeordnete Rolle spielen, während in der Hauptsache Männer in Vertrag genommen werden. Der Anteil der Frauen an den vermittelten Arbeitskräften erstreckt sich auf nur 1,7 %.

Neben den Bemühungen auf dem italienischen Arbeitsmarkt laufen solche auch in Spanien und in Griechenland. Die Beschaffung spanischer Arbeitskräfte scheint auf erhebliche organisatorische Schwierigkeiten zu stossen, läuft nun aber ebenfalls an. Wie in Italien, so befindet sich jetzt auch in Spanien (Madrid) eine eigene deutsche Anwerbekommission. Man hofft, im Laufe dieses Sommers mindestens einige tausend spanische Arbeitskräfte beschaffen zu können. Für griechische Arbeitskräfte liegen bei der amtlichen Beschaffungsstelle bisher rund tausend Anträge interessierter Arbeitgeber vor. Der Kontakt zwischen den deutschen und den griechischen Ämtern soll sehr zufriedenstellend verlaufen, da Griechenland ein erhebliches Interesse an solchen im Ausland tätigen Staatsangehörigen besitzt. Das Interesse griechischer Arbeitswilliger soll denn auch bedeutend sein, wobei sich die Altersstufe auf 20- bis 25jährige Leute erstreckt, also gerade auf einer Stufe, die auch in Deutschland kaum mehr auf dem Inlandmarkt beschafft werden kann.

Die Rückgriffe auf fernliegende Arbeitsmärkte, deren Bürger über andere Sitten und Gebräuche, klimatische und sprachliche Bedingungen usw. verfügen, bringt besondere Probleme mit sich. Insbesondere in Spanien und Griechenland sind kaum gelernte Kräfte zu finden. Diese Arbeitswilligen lassen sich aber relativ rasch einarbeiten und stellen sich positiv zur Arbeit an sich, was heute mitentscheidend sein dürfte. Andererseits ist bemerkenswert, dass spanische und griechische Arbeitskräfte, die die meist umfangreichen bürokratischen Umtriebe zwischen ihrer Heimat und Deutschland verkürzen und umgehen wollen, kurzerhand nach Österreich oder der Schweiz mittels Touristenvisa reisen, um von hier aus — nämlich über die deutschen Konsulate — dann die rasche Einreise nach Deutschland zu bewerkstelligen. Die immer noch mangelnde, im Rahmen der EWG künftig allerdings erleichterte Freizügigkeit in der Arbeitsaufnahme hat findige Köpfe einen erfolgreichen Ausweg finden lassen.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Am Wochenende geschlossen	2
Grosse und kleine Inflationisten	3
Importance de l'accueil au soleil de la saison	3
Fort mouvement hôtelier en avril 1960	4
Vom alten zum neuen Bären	5
Le chapitre de Fribourg de la Chaîne des rôtisseurs	14
Fünfte höhere Fachprüfung für Küchenchefs	15

warben im übrigen auch zahlreiche wirksame Reiseplakate am Informationszentrum (Haus der Kaufleute, Fasanenstrasse) und in der belebten Tau-

entienstrasse für einen noch stärkeren Besuch. Im Herbst wird als Erwidierung für die Österreich-Woche in Wien eine Berlin-Woche durchgeführt.

Vom alten zum neuen Bären in Bern

Berns Bettenkalamität, die mit einem Grund für die im Vergleich zu andern Städten eher unbefriedigenden Gesamtfrequenzen der letzten Jahre bildete, ist im Verschwinden begriffen. Vergangenen Freitag wurde das neue Hotel Bären offiziell eingeweiht und eröffnet, das mit seinen 80-100 Betten die Bettenkapazität der Bundesstadt und ihrer nächsten Umgebung auf über 2100 erhöht. Dabei handelt es sich um eine durchwegs erstklassige Angebotsvermehrung, die nun, wenigstens in dieser Kategorie, zweifellos keine Bedarfsücke mehr offen lässt. Es ist schon so, wie der alte Bärenhoteller, Hans Marbach, der auch das neue Hotel Bären führt, auf die zahlreich erschienenen Gäste anspricht, in seiner Begrüssungssprache bemerkte, dass man den Bären, der vom Juni bis September 1958 abgebrochen worden war, vermisste.

Drei Generationen Marbach

Der alte Bären war das Wirkungsfeld von drei Generationen der Hotelierfamilie Marbach. Grossvater Marbach erwarb 1874 das Haus, das damals 40 Gasbetten zählte und zu dem auch eine Wirtschaft und ein Restaurant gehörte. 1888 erstand die berühmte Bärenstube mit dem aus 10 Bildern bestehenden Bärenfries von Kunstmaler Fischer-Hinnen, Genf - stets ein Treffpunkt der Liebhaber währschaffer und gepflegter Gerichte. Nach dem frühen Tode von Grossvater Marbach übernahm Vater Marbach und seine Frau den Bären im Jahre 1902. Die seitherige Geschichte des Hauses ist ein sprechender Beweis dafür, dass das Problem der Hotelerneuerung nicht erst seit unseren Tagen besteht. Damals musste die Gasbeleuchtung dem elektrischen Licht weichen, und seither riss die Kette von Erneuerungen und Verbesserungen nicht ab. 1904 wurde im ganzen Haus die Zentralheizung eingerichtet. Durch den Aufbau von vier Stockwerken über dem Speisesaal konnte die Zahl der Betten um 20 erhöht werden, und gleichzeitig wurden Räume für die Lingerie gewonnen. Konkurrenzorgane tauchten auf, als in nächster Nähe auf die Landesausstellung 1914 hin das Hotel Bristol gebaut wurde, in dem die Zimmer mit fließendem Wasser versehen wurden. Da durfte der Bären nicht zurückbleiben, und so richtete auch Vater Marbach einen Teil der Zimmer mit fließendem Wasser ein. Im gleichen Jahre übernahm er pachtweise zwei Stockwerke des Eckhauses, in denen er neue Zimmer mit Blick auf das Bundeshaus und den Markt einrichtete. Ungeachtet der grossen finanziellen Belastung kaufte Vater Marbach 1917 das Haus, das in der Folge im Innern einen weiteren Ausbau erfuhr: Installation des Telefons in sämtlichen Zimmern, Lichtzufuhranlage, Ventilation usw.

1935, mitten in der grossen Krisenperiode, übergab Vater Marbach, der damals dem Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins angehörte und ein Jahr später starb, das Haus seinen beiden Söhnen Hans

und Theodor in Pacht. Das Hotel mit seinen 100 Betten, seinem Restaurant mit 120 und seinem Saal mit 100 Plätzen musste in den Krisenjahren empfindliche Rückschläge in Kauf nehmen, vermochte aber die Krise dank der grossen Ladengeschäfte im Parterre zu überstehen.

Das Jahr 1944 bedeutete einen weiteren Markstein in der Geschichte des Hauses, wurde doch in diesem Jahr die neue Bärenstube mit den bekannten Mosaikbildern erstellt. 6 Jahre später folgte die Renovation des Speisesaals im 1. Stock. Weitere Renovationen drängten sich auf, und so kamen die Besitzer zur Überzeugung, dass schliesslich nur durch einen Neubau der alte Bären zu retten war. Auf Ende 1954 übergaben die Brüder Marbach das Haus mit seinen 1000 m² Fläche dem Schweizerischen Bankverein im Baurecht. Noch bis Ende 1957 führte Hans Marbach den Betrieb allein weiter, und dann begannen langwierige und schwierige Verhandlungen mit der Baurektion.

Der eindringlichen Fürsprache des verstorbenen damaligen Stadtpräsidenten von Steiger und der Behördemitglieder war es zu verdanken, dass der Bären der Stadt Bern erhalten blieb, indem sich der Schweizerische Bankverein dazu bewegen liess, den Bären neu aufzubauen, obschon renditemässig eine Verwendung des Raumes für Bürozwecke vorteilhafter gewesen wäre.

Der neue Bären

Keine breite Hotelfront deutet auf ein grösseres Hotel hin, wenn man von der Schauplatzgarbe her das Haus betritt. Eine verhältnismässig schmale Eingangshalle, die am Eröffnungstag mit prächtigen Blumenarrangements geschmückt war, führt hin zur Réception und weiter zur neuen Bärenstube, die in Anlehnung an die alte Tradition mit zwei Bildern der alten Bärenstube ausgeschmückt ist und in Ausstattung, Möblierung und Farbenwirkung jene Ambiance erzeugt, in der sich der Gast wohlfühlen muss. Überhaupt war die für den Gesamtbau, die Eingangshalle und das Sälli im ersten Stock verantwortlich zeichnende Architektengemeinschaft Benteli, Bern, und Suter & Suter, Basel, darauf bedacht, auf eine extrem neuzeitliche Architektur zu verzichten, aber alles vorzusehen, was der Behaglichkeit und dem Wohlfinden der Gäste dient. Die Bärenstube als Spezialitätenrestaurant und das Sälli im 1. Stock, das den Gästen als Frühstückszimmer dient - zwei moderne gemütliche Räume - dürfen als hervorragend gute Lösungen bezeichnet werden.

Auch die Gästezimmer in den 4 Etagen sind nach dem Prinzip: Alles für die Bequemlichkeit und Annehmlichkeit des Gastes gestaltet. Für die 80 bis 100 Betten, nicht viel weniger als im alten Haus, stand nur ein halb so grosser Raum zur Verfügung. Es stellt deshalb den Architekten ein treffliches Zeugnis aus, dass es ihnen gelungen ist, den Gesamtbau so zu konzipieren, dass die Zimmer trotz-

dem eine Grösse aufweisen, die nicht das Gefühl der Enge aufkommen lässt, und dennoch alle Einrichtungen unterzubringen, die zu einem modernen Stadthotel gehören. Die Gästezimmer, deren innerarchitektonische Gestaltung in den Händen von Architekt F. Büssinger lag, weisen alles auf, was für ein Passantenhotel erforderlich ist. Sie bieten dem Gast ein Maximum an Komfort: eine praktisch neue, von Zimmer zu Zimmer variierende Möblierung mit farblich gut aufeinander abgestimmten Bettedecken und Vorhängen und Spannteppichen, eigenes Cabinet de toilette, alle mit Privatbad oder Dusche. In keinem Zimmer fehlen Telefon, Radio und Fernsehanschluss. Dass auch für gute Isolierung der Wände gesorgt wurde, ist bei einer Bauherrschaft für die nur das Beste gut genug war, selbstverständlich. Eingebaute Kleiderschränke erhöhen die Zimmeratmosphäre. Leuchtschalter verhindern, dass der Gast, wenn er beim Betreten des Zimmers Licht machen will, im Dunkeln nach dem Schalter tappen muss. In den Einzerräumen sind niederklapptbare Reservbetten, die sofort benützt werden können, vorhanden.

Besonders erfreulich ist, dass im obersten Stock auch schöne Angestelltenzimmer und ein Aufenthaltsraum für Angestellte eingerichtet wurden. Eine Dusche steht den Angestellten zur täglichen Benutzung frei, während jeder Angestellte Anrecht auf ein Vollbad pro Woche hat. In der Angestelltenetage ist auch eine modern eingerichtete Lingerie mit automatischer Waschmaschine, Tumbler und Mänge vorhanden.

An der Eröffnungsfeier, die, wie bereits erwähnt, durch eine Ansprache von Hotelier Hans Marbach eingeleitet wurde, sprach auch der künftige Direktor des Sitzes Bern des Schweizerischen Bankvereins, Herr H. Strasser, namens der ebenfalls einladenden Generaldirektion durch Herrn Bändeler anstelle des verhinderten Herrn Dr. S. Schweizer, Generaldirektor. Er stiftete vor allem der Familie Marbach den Dank für die guten Ideen bei der Gestaltung des Hoteltraktes ab sowie den Dank an die Behörden, die es verstanden, die Wahrung städtebaulicher Aspekte mit den Wünschen der Bauherrschaft in Einklang zu bringen. Er schloss mit den besten Wünschen für die Familie Marbach, der im Bären auch für die vierte Generation eine schöne Ausgabe erwachsen ist.

Nach einigen ergänzenden Betrachtungen über den Bau von Architekt Benteli ergriff Stadtpräsident Dr. Freimüller das Wort, um namens der Gäste Herrn und Frau Marbach sowie dem Bankverein für die Initiative zu danken, Bern mit einem Hotel beschenkt zu haben, «das gerade gefehlt hatte». Er unterstrich die Bedeutung der Hotelunterkunft für den Fremdenverkehr. Die Stadt Bern dürfe sich heute mit ihrer absolut leistungsfähigen Hotellerie, die nun den kapazitätsmässigen Anforderungen weitgehend genüge, zeigen. - Auch wir entbieten Herrn und Frau Marbach die besten Wünsche zu ihrem neuen Bären.

Regierungsrat W. Siegenthaler neuer Präsident der SHTG

Der bisherige Präsident des Verwaltungsrates der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Dr. Alfred Müller, Amriswil, ist kürzlich von seinem Amte zurückgetreten. Der Bundesrat hat ihm für seine langjährige Tätigkeit den besten Dank ausgesprochen. Als neuen Präsidenten bezeichnete der Bundesrat alt Regierungsrat W. Siegenthaler, Präsident der Kantonalbank von Bern.

Chronique genevoise

Un hôtel va se construire dans le quartier de Vermont

Nous avons déjà signalé, à plusieurs reprises, qu'un hôtel, destiné en priorité à loger les délégués des Nations Unies, qui ont parfois de la peine à trouver une chambre, lorsqu'ils arrivent à Genève en pleine saison touristique, allait être construit dans le quartier de Vermont, à proximité de la place des Nations.

«Feuille d'avis officielle du canton de Genève», dans son numéro du 12 juillet, nous apprend qu'une requête en autorisation de construire a été déposée au département des travaux publics par un bureau d'architectes de la place.

Il s'agit d'un bâtiment de sept étages sur rez-de-chaussée, qui sera édifié sur une parcelle appartenant à l'Etat de Genève. Cet hôtel abritera trois cent-soixante et onze chambres, avec une capacité de cinq cent-quatre lits.

Une construction annexe permettra de loger un certain nombre de petites salles destinées à recevoir les secrétaires provisoires des différentes délégations. Un parking souterrain assurera le stationnement de cent-quinze voitures.

C'est dans quelques mois, vraisemblablement au début de l'année prochaine, que seront entrepris les travaux de construction de ce nouvel établissement hôtelier.

Pour ses dix ans, l'Hôtel du Rhône vient de s'agrandir

Situé au pied de la colline de Saint-Gervais, en bordure du fleuve dont il porte le nom, l'Hôtel du Rhône, que dirige M. Richard Lendi, a ouvert ses portes il y a dix ans. Il comptait alors deux cents chambres et trois cents lits. Cinq ans plus tard, ses promoteurs constataient déjà qu'un agrandissement s'imposait, en raison de l'intense fréquentation de l'établissement.

Cette extension fut d'autant plus facile à réaliser que les architectes, lors de la construction de l'hôtel, avaient envisagé cette éventualité. Aussi est-ce derrière l'établissement, perpendiculairement au corps principal, en direction du vieux temple du Faubourg, que ce second bâtiment a été édifié.

Sa conception architecturale s'harmonise fort bien avec ce qui a été construit il y a dix ans. L'ensemble est donc parfaitement agréable à l'œil, n'en déplaise à quelques grincheux qui s'obstinent à ne vouloir supporter, et tolérer, que les vestiges du passé.

L'alle nouvelle, qui abrite des chambres fort ac-

Der neue elektrische Locher Kipp-Plattenherd

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



In- und ausländische Patente.

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baursstrasse 14
Telephone (051) 34 54 58
Zürich 8

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadthospital Wald
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kf.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-
spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A., Ré-
fectoire
Grandvaux: Nouveau Re-
staurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos / Nigeria (West-
afrika): Hotel «The
Mainland»

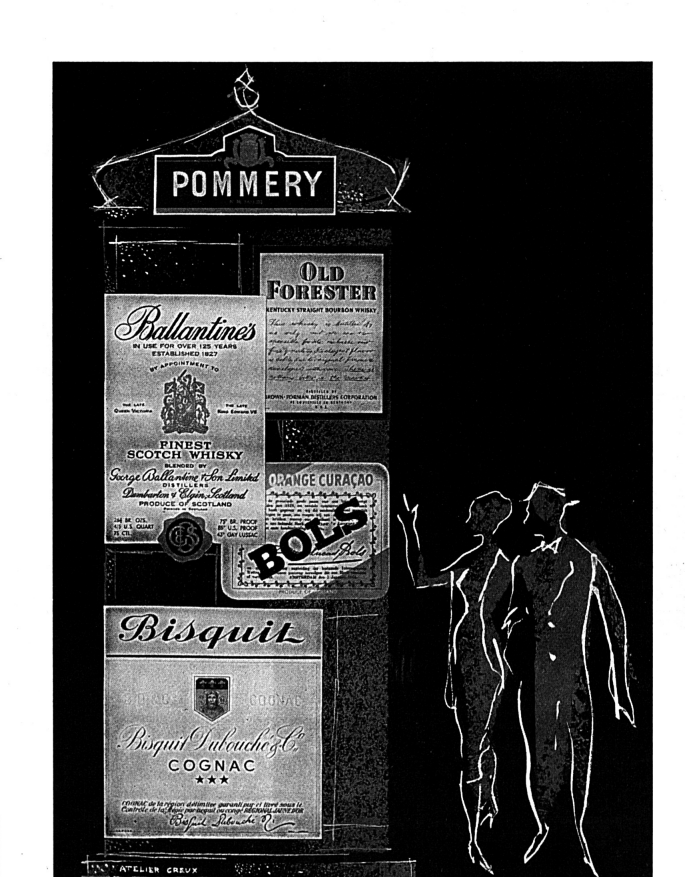
Zu verkaufen
an Hauptstrasse Herisau-Waldstatt ein im Umbau befindliches

Gasthaus

mit angebauter, neuer, doppelter Kegelbahn, Sitz- und Parkplatz. Grosse Gaststube und separater Speisesaal. Für tüchtigen Küchenchef gute Existenzmöglichkeit. Offerten bitte unter Chiffre W 67061 G an Publicitas, St.Gallen.

Reklame-Verkauf!
2000 Torchons
Baumwoll-Zwirn, 45/75 cm, gesäumt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.40**

Abegglen-Pfister AG Luzern



POMMERY

Bisquit
Bisquit Dubouché & Co.
COGNAC

Bullantines
ESTABLISHED 1827

OLD FORESTER
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY

BOLS
ORANGE CURAÇAO

FINEST SCOTCH WHISKY
George & William James Limited
Dumfries & Galloway, Scotland
PRODUCE OF SCOTLAND

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



Dem Geschmack verwöhntester Gäste
entsprechen alle tafelfertigen Delikatessen von

Lacroix

ECHTE SCHILDKRÖTENSUPPE
und 30 Suppen der internationalen Küche.
Getrüffelte GÄNSELEBER-PASTETEN
GALANTINEN von WILD u. GEFLÜGEL
Würzig pikante TAFEL-SAUCE

Lacroix -Erzeugnisse sind vollkommene Meisterwerke der Kochkunst.

CONSERVENFABRIK
EUGEN LACROIX KG
FRANKFURT AM MAIN

Transportgeräte
für rationelle Betriebsgestaltung

Maid's Helper, Cleaner's Trolley
Arivée-Wagen für motorisierte Gäste
Economatwagen Norm Mövenpick
Kübel- und Kannen-Rolli
Service-Wagen

Katalog auf Verlangen

Eltema AG., Leichtmetallbau, Schlieren/ZH, Tel. (051) 987819

nach vergeblich auf die Erstellung eines Erstklassenhauses, obwohl es an Projekten nicht fehle. Immerhin, stellte er fest, ist auch heute noch ein schnelles Verdienen in der Hotellerie nicht möglich. Spekulant sollten sich von einem Hotelneubau fernhalten, ebenso sehr sollte niemand ein Hotel übernehmen, der nicht in der Lage ist, das Hotel einwandfrei zu führen. Ein Hotel zu führen verlangt nicht nur viel Können, sondern ebensoviel Geduld. Gerne würde er es sehen, wenn man sich immer an diese Grundsätze erinnern würde. Es ist nicht schwer, die Anstrengungen eines Berufsstandes und auch eines Kurortes durch kurzichtiges Gewinndenken zunichte zu machen. Er sei davon überzeugt, dass sich alle Gastgeber anstrengen, den Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu verschaffen. Aber leider könne hin und wieder zwischen Wollen und Können eine bedenkliche Lücke klaffen. Dass dann

darunter der ganze Ort leide, sei nur am Rande erwähnenswert.

Wie den Gesprächen zwischen den Hoteliers entnommen werden konnte, scheinen die Reservierungen für den Sommer recht zahlreich einzutreffen. Politische und auch teilweise meteorologische Schwierigkeiten könnten einen nachteiligen Einfluss auf die kommende Saison ausüben. Immerhin dankte der Vorsitzende allen Berufskollegen für ihre Arbeit, haben doch alle dazu beigetragen, dass im vergangenen Winter mehr als 100 000 Übernachtungen in Engelberg gezählt werden konnten.

Die Familie Obrecht vom Hotel Schweizerhof freute sich, nach Schluss der Versammlung die Damen und Herren zu einem Abendessen einladen zu können. Für diese Zuverlässigkeit sei an dieser Stelle noch herzlich gedankt.

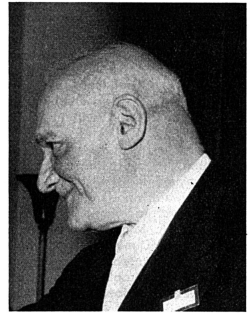
lung eines Ski- oder Sesselliftes vom Engstlensee zum Jochpass und weiterer Lifte im Ruckhübelgebiet. Damit würden sämtliche Möglichkeiten des Engelberger Tales erschlossen.

Strandmotel Neuhaus, Interlaken

Zu unserem letztwöchigen ausführlichen Bericht über die Eröffnung des Strandmotel Neuhaus am oberen Ende des Thunersees, der vor allem auf die bauliche und betriebswirtschaftliche Konzeption einging, sei noch ergänzend nachgetragen, dass die Besitzer der Neuhausgesellschaft in alphabetischer Reihenfolge heissen: W. Frey, Hotelier, Dr. B. Horn, Arzt, R. Horn, Bierbrauer, M. Roos, Architekt, W. Zwielen, Buchhaltungen. Diese alle in Interlaken wohnhaften Mitinhaber sind in einer einfachen Gesellschaft zusammengeschlossen.

Die Direktion des Hotel Neuhaus einschliesslich des Motel liegt in den Händen von Herrn und Frau Wittwer. Das Direktionsteam blickt auf eine langjährige gastgewerbliche Erfahrung zurück. Bevor Herr und Frau Wittwer die Leitung des Hotel Neuhaus übernahmen, leiteten sie in Luzern das bekannte, seit mehreren Jahren von unserem Mitarbeiter Harry Schraemli und seiner Frau geführte «Dubel» in Luzern. Dass der Gast im Neuhaus nicht nur unterkunftsmässig gut aufgehoben, sondern auch in kulinarischer Hinsicht alle seine Wünsche zu befriedigen in der Lage ist, dafür lieferte das prachtvolle Kalte Buffet, das an der Einweihungsfeier geboten wurde, ein eindrückliches Zeugnis. Direktion und Küchenbrigade durften denn auch den Dank und die Anerkennung der Gäste für die schöne Leistung entgegennehmen.

Wir wünschen dem Unternehmen sowie der Direktion des Strandmotel Neuhaus, die mit der Erweiterung des Neuhausbetriebes vor eine dankbare neue Aufgabe gestellt wurde und darin auch einen Beweis des in sie seitens der Gesellschaft auf Grund der bisherigen guten Führung des Hotel Neuhaus gesetzten Vertrauens erblicken darf, eine glückliche und erfolgreiche Zukunft.



Eldorado Zammaretti est entré dans 75e année

Qui ne connaît pas, en Suisse comme à l'étranger, Eldorado Zammaretti, le propriétaire de l'Hôtel Diana-Majestic de Milan, l'ancien président national des hôteliers italiens? Tout le monde apprécie son charme, sa vivacité, son éloquence et surtout ses qualités de cœur qui en font un ami sûr.

A le voir si dynamique, si entreprenant et encore si plein d'initiative, on ne se douterait pas qu'Eldorado Zammaretti est entré il y a quelques semaines dans sa 75e année.

Hôtelier de talent et connaissant son métier, il a fait de l'Hôtel Diana-Majestic de Milan un établissement réputé bien au-delà des frontières italiennes.

Il a toujours porté un très vif intérêt aux organisations professionnelles hôtelières tant nationales qu'internationales. Après avoir été président national, il est maintenant vice-président national des hôteliers italiens, membre d'honneur de l'AIH, membre du comité exécutif de cette organisation internationale. Son activité ne s'arrête point aux limites de l'hôtellerie, mais elle embrasse le tourisme tout entier. N'est-il pas membre du comité du Touring-Club Italien, membre du Conseil du Tourisme, conseiller de l'Ente provinciale per il turismo, président des hôteliers de Lombardie.

Tous ses collègues lui ont témoigné leur sincère sympathie et leurs vœux à l'occasion de son anniversaire, car chacun apprécie non seulement son expérience, mais aussi sa jovialité, son humour et son sincère et affectueux esprit de camaraderie. Qu'il nous soit permis, ici aussi, de lui adresser nos vœux les meilleurs. Ad multos annos!

für den Bau und Betrieb einer Luftseilbahn mit 20er-Kabinen beim Eidg. Post- und Eisenbahndepartement ein. Ein zweites Luftseilbahnprojekt im

Kur- und Verkehrsverein Engelberg

Aus dem Geschäftsbericht

Dem Jahresbericht können wir u. a. entnehmen, dass der Kur- und Verkehrsverein Engelberg 176 Mitglieder zählt, dass verschiedene Bahnprojekte bestehen, dass in sämtlichen Hotels und Restaurants während der letzten Jahre grosse Neuerungen vorgenommen wurden, dass Engelberg der wichtigste Kurort im Kanton Obwalden und die zweitgrösste Fremdenstation der Zentralschweiz ist. Die Umsätze, die heute in diesem Bergdorf geätigt werden, übersteigen die 6-Millionen-Grenze. Interessant ist, festzustellen, dass die Bergbahnen alljährlich mehr als 1,5 Millionen Passagiere befördern. Auch die interne Organisation des Kur- und Verkehrsvereins scheint den heutigen Anforderungen angepasst zu sein. Dem Verkehrsverein Zentralschweiz leistet Engelberg einen namhaften Beitrag an die Propaganda. Im Jahre 1959/60, per 30. April, erzielte Engelberg eine weit über dem Durchschnitt liegende Steigerung der Übernachtungen, nämlich ein Plus von 33,8 Prozent. Die Gesamtzahl der Logiernächte betrug 220 284, oder 100 Hotel-Übernachtungen pro Einwohner. Es scheint den Gästen in Engelberg gut zu gefallen, wurde doch ein Durchschnittsaufenthalt von 7,2 Tagen errechnet. Die Zunahme der Übernachtungen und der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer ist vor allem darauf zurückzuführen, dass die französische Grossorganisation «Club Méditerranée» für 10 Jahre ein Haus in Engelberg gemietet hat.

Nach Vornahme der Abschreibungen im Betrage von 37 000 Franken beläuft sich der Gesamtwand der Rechnung auf 342 146 Franken, denen Erträge von 342 000 Franken gegenüberstehen, so dass die Rechnung ausgeglichen ist. Die wichtigsten Einnahmeposten sind die Werbebeiträge von rund 52 000 Franken und die Kurtaxen von 210 000 Franken. Die Bilanz weist bei den Aktiven die Immobilien mit 767 500 Franken aus, denen auf der Passivseite Hypothekendarlehen von 756 000 Franken gegenüberstehen. Der Kur- und Verkehrsverein Engelberg verfügt über eine grosse Anzahl von eigenen Gebäulichkeiten und Grundstücken. Der Voranschlag für das kommende Geschäftsjahr rechnet mit einem Gesamtaufwand von 386 000 Franken, das heisst 1000 Fraken pro Tag und rund 1 Franken pro Lo-

giernacht. Im Budget sind Amortisationen und Zinsen sowie Abschreibungen im Betrage von 110 000 Franken enthalten. — Anlässlich der

Generalversammlung

wurden Rechnung und Budget sowie der Jahresbericht einstimmig genehmigt.

Der Präsident, Herr Norbert Cattani, konnte Vertreter der Gemeinde und des Kantons begrüssen. Er dankte für das entgegengebrachte Vertrauen. Die Versammlung beschloss, eine Personalabteilung zu schaffen, um die Zukunft der Angestellten sicherzustellen. Die Grösse des Kantons überbrachten Herr Regierungsrat Ingfer für den Regierungsrat und Herr Direktor Alexander Höchli für den Kantonsrat.

Am Schluss der Versammlung wurde ein von der Genossenschaft Jochpasslift geschaffener Film über Engelberg vorgeführt, ein Streifen, der durch seine Poesie und seine Schönheit beglückte.

Neue Bahnprojekte

Die Genossenschaft Jochpasslift soll nach Angaben des Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins beschlossen haben, eine Kabinenbahn parallel zum heutigen Sessellift zu erstellen.

Seit Jahren schon wartet man auf die Weiterführung des Skilifts Jochpass-Jochstöckli. Es scheint, dass die Verhandlungen festgefahren sind. Andererseits befindet sich das Projekt einer Luftseilbahn Trübssee-Rothegg am Titlis im Laufe dieses Jahres in Ausarbeitung. Die Erstellung eines Skilifts auf der Gerschialp ist bereits in vollem Gang. Die vergrösserte Luftseilbahn Engelberg-Brunni soll im kommenden Winter die vierfache Personenanzahl pro Stunde transportieren und im Brunngebiet ein neuer Skilift erstellt werden, welcher die Fahrer bis auf 2000 m hinaufbefördern wird. Das Projekt einer Ruckhübelbahn scheint ebenfalls Formen anzunehmen. Wenn auch im vergangenen Jahr die neue Parallel-Luftseilbahn Gerschialp-Trübssee ein grosser Erfolg war, so ist nicht gesagt, dass nun im Engelberger Tal Parallelbahnen oder -lifte erstellt werden müssen. Wichtiger ist, dass neue Gebiete erschlossen werden, wie die Erstel-

Fremdenverkehr Lötschental-Oberland

Luftseilbahnprojekt Blatten-Tellihorn-Petersgrat

EAS — Lehrer Otto Ebener, Präsident der Munizipalgemeinde Blatten im Lötschental, kam an der Spitze einer Handvoll zukunftsgläubiger Männer aus dem Wallis zu einer Aussprache mit den Kurorts-, Skischul- und Bahnvertretern des Jungfrau- und Schilthorngebieten nach Interlaken. Die Vertretung aus dem Lötschental machte die Oberländer auf ein Luftseilbahnprojekt aufmerksam, das von Blatten (1540 m) über den Höhenweg nach dem Tellihorn (2662 m) und weiter nach dem «Roten Tätsch» (3150 m) am Petersgrat, zwischen Tellietscher und Kanderfirn, führen soll. Für die I. Sektion (Blatten-Höhenweg) reichte die Gemeinde Blatten am 18. Mai 1960 das Konzessionsbegehren

Zu wenig Heisswasser für die Teezubereitung?

Dieses Problem lösen wir rasch und einfach mit der bekannten **BRAVILOR** - Teesäule SW 5

Grosse Leistung durch Frischwasserbrühung bei geringem Stromverbrauch (ohne Boiler!)

Stundenleistung 50 Lt.

Unverbindliche Beratung durch unsere Fachleute.

Ø 30 cm

Richten Sie Ihre Anfrage an:

HGZ-AKTIENGESellschaft ZÜRICH

Zehntenhausstrasse 15-21 Telephone (051) 57 14 40

5

Argumente für Passugger!

1. Passugger ist gut. Es erfrischt und mundet köstlich.
2. Passugger ist bekömmlich. Es kühlt nie und enthält nur wenig Kohlensäure.
3. Passugger ist gesund. Es ist reich an Mineralien wie kein zweites Tafelwasser.
4. Passugger ist quellfrisch. Es wird durch die grünen Flaschen vor jeder Veränderung geschützt.
5. Passugger Theophil wird als bestes Tafelwasser der Schweiz anerkannt. Passugger Ulricus, ohne Kohlensäure, ist selbst den berühmten Quellen von Vichy, Faschingen und Selters an Mineralgehalt ebenbürtig.

Passugger Heilquellen AG
Telephone 081 - 2 36 68

APÉRITIF

SULZE

À LA GENTIANE

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

REGISTRIERKASSEN AG.

Zürich: Knüselstrasse 8, Telephone (051) 52 91 77
St. Gallen: Iddastrasse 9, Tel. (071) 24 25 28

Wir liquidieren

ein grosses Lager neuwertig revidierter

Occasions-Aufschnittmaschinen

diverser Marken wie Berkel, Latscha, Ditting, Hobart, Scharfen, Globe-Schrägschnitt etc., zu äusserst günstigen Preisen.

Theo Kneubühler & Co., Hirschmattstr. 50, Luzern
Tel. (041) 20084
Aufschnittmaschinen GLOBE und TEKO, Friteusen und Kaffeemaschinen PALUX, Küchenmaschinen BAUKNECHT.

Les annonces répétées multiplient l'efficacité de vos insertions!

• das beste Mittel für die Geschirrwashmaschine mit Nachglanz

Geschirrwashmaschine

mit desinfizierender und desodorisierender Wirkung

Neu in der praktischen Tablettenform

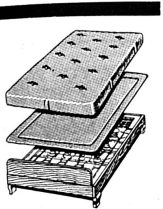
BENOL-Glanzrocknungsmitte für sämtliche Dosierapparate.

Muster - Beratung - Servicedienst durch:

SEIFENFABRIK HOCHDORF AG.

Tel. (041) 88 10 36

Für beste und schonendste Waschmittel



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

pauschal

Fr. 155.-

möbel madorn

LIESTAL

Telephone (061) 843302

Verlangen Sie unsere reichhaltigen Prospekte über kompl. Hotel-Einrichtungen. Franklieferung in der ganzen Schweiz.

Hotel in Österreich

neu erbaut, erstklassig, überkomplett eingerichtet, inklusive Wäsche und Geschirrtisch alles neu, in prachtvoller Lage an der Donau, verkehrsgünstig gelegen, 34 Zimmer, Bäder, Lift, Restaurant, Weinläden, Bar, Terrasse für Sonntagsbetrieb, verkauft um Fr. 650.000.-

Renfelle kauft zu guten Preisen

G. Tremp, Felle, Masel-trangen bei Schönis Telephone (058) 4 82 06.

Diese Stabell kosten Fr. 30.50



Bitte Muster verlangen Stuhlvertrieb Kreuzlingen Inhaber A. R. Spohn Postfach 250

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert franco liefern! Sofort erhalten Sie ohne Absenden Adresse verschlossen, diskret & illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inerat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstraße 39, Zürich 4/26, genügt.

Wo kann 16-jähriger, williger Jüngling mit 1 Jahr Sekundarschule den Koch-Beruf gründlich erlernen. Suchender möchte sich später dem Gastgewerbe widmen. Lehrstellen in der französischen Schweiz werden bevorzugt, ist jedoch nicht Bedingung. Wenn möglich etwas Familienanschluss. Offerten unter Chiffre KB 1901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef sucht Stelle auf 1. September. Zürich oder Umgebung in mittlere Brigade. Beste Referenzen stehen zu Diensten. Offerten an Postfach 133, Küssnacht ZH.

Hotelier in leitender Stellung eines Erstklasshotels in der Schweiz sucht

Direktion evtl. im Ausland. Beste Referenzen und internationale Verbindungen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre HD 1858 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Frühling 1961 Koch-Lehrstelle für intelligenten, kräftigen Jüngling von 16 Jahren. Muttersprache deutsch, französische und italienische Kenntnisse. Hotel mit Restaurant bevorzugt. Bitte schreiben an: E. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Castagnola TI.

Barmaid versiert, 4 Sprachen sprechend, gewöhnt an Erstklassbetrieb sucht Stelle in nur gutgehende Bar, evtl. Ferienabteilung. Offerten unter Chiffre BM 1892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinköchin und Beiköchin in gutem Hotel oder Restaurant. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre KB 1903 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune couple Suisse possédant formation complète Suisse et étranger, cherche DIRECTION ou évent. GERANCE

Hôtel 1er ordre, de préf. au Tessin (mais étranger pas exclu). Faire offre sous chiffre D R 1655 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Junge Schweizerin, gut präsentierend, vier Sprachen sprechend, viele Jahre in eigenem Betrieb tätig, sucht verantwortungsvollen Posten als General-Gouvernante, Leiterin eines Erstklassbetriebes oder in Reisetaätigkeit. Auch Ausland. Offerten unter Chiffre VP 1904 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, junger Mann (28 Jahre), Erfahrung in à-la-carte-Service, Büro und Réception, Muttersprache Deutsch-Französisch, gute Kenntnisse in englisch und niederländisch, angenehme Umgangform, z. Z. in ungekündigter Position in erstklassigem Haus, sucht zum Herbst oder später interessanten und vielseitigen Posten in gutem Betrieb als Adjoint de directeur

Offerten unter Chiffre AD 1898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Schweizer sucht Stelle als Anfangs-Chef de service in Jahres- oder Saisonbetrieb. Bin Inhaber des Wirtediploms, flambier- und tranchierkundig und beherrsche den Bankett, wie auch den à-la-carte-Service. Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Elofferten unter Chiffre AS 1889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, 21jährige Australierin sucht eine Stelle in der Schweiz als BUFFETTOCHTER Eintritt Oktober oder nach Übereinkunft. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten an Miss Jeanne Emmel, Tresanton Hotel, St. Mawes/Cornwall, England.

Junge tüchtige sprachenkundige Barmaid sucht Stelle für die kommende Winterzeit. Erste-klassige Referenzen. St. Moritz bevorzugt. Offerten unter Chiffre G 14735 Z an Publicitas Zürich 1.

Jeune maitresse de tennis allemande, cherche engagement pour 4 à 8 semaines dès le 1er août. Références à disposition. Offres Mlle Ika Schlueter, Köln-Riehl, Stammheimerstrasse 127 (Allemagne).

Empfangssekretärin Offerten unter Chiffre ES 1900 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Telephonistin gute Kenntnisse im Hotel-fach, sucht interessante Stelle. Offerten unter Chiffre TE 1846 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang Sprachkenntnisse vorhanden, französische Schweiz bevorzugt. Marino Lazaro, Hotel Horn, Hardestr. 35, Inter-laken.

Zwei Kollegen (Schweizer) suchen für kommende Winterzeit 1960/61, eventuell Davos oder St. Moritz Stelle als Küchenmetzger

Alter 24 Jahre, zugleich ein der Lehre entlassener Koch als Commis-Gardemanger

im Alter von 18 Jahren. Offerten unter Chiffre M O 1912 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelleri cherche pour fille 5 ans gouvernante

langue française, pour septembre/octobre, minimum un an. Guzzoni, Grand Hôtel Moderno, Bergamo, Italien.

Gesucht nach Rapperswil per 1. August tüchtige, freundliche Serviertochter

Hiilisköchin in gutgehendes Speisere-restaurant. Hoher Verdienst. Geregelt Arbeit und Freizeit. Familiäre Behandlung Kost und Logis im Hause. Offerten an O. Gümman, Küchenschef, Speisere-restaurant Hecht, Rapperswil, Tel. (055) 21264.

Gesucht per Ende Juli/Mitte August im Speiservice bewanderte Serviertochter

Gesucht für 1961 in Sommerkurort GERANT (Ehepaar) in Coniserie-Tea-Room

Interessanter Posten, bei Eignung spätere Übernahme. Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre GE 1845 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GRATIS ein Rezeptbuch über Desserts mit Schokolade eigens herausgegeben für Köche in Hotels und Restaurants Eine Fundgrube der besten Rezepte 21 Grundrezepte für Cremes, Saucen, Ganaches, Mousses, Biscuit- und Praliné-Massen etc. 63 Rezepte für flüssige und halbfeste Cremes, Mandelsulzen, Bavaroises, Charlottes, Zapfen, Biscuits, Bonbons 66 Rezepte für Eisdesserts, Bomben, Schalen, Becher, Eisgetränke, Choco-Cocktails 13 Rezepte für Aufläufe, Puddings, Crêpes, Soufflés 18 Rezepte für Torten, Cakes, Kleingebäck. Auf 70 Seiten über 180 Rezepte, mit Erklärung der Fachausdrücke, 26 Dekor-Ideen für festliche Desserts aller Art, total 54 Abbildungen, davon 36 mehrfarbig, all das enthält das Rezeptbuch DESSERTS SUCHARD Die Rezepte stammen aus dem grossen Wettbewerb der HOSPEs und wurden ergänzt durch Haus- und Landesspezialitäten aus internationalen Quellen. Praktisch erprobt und in Fachsprache redigiert durch anerkannte Autoritäten der Restaurantküche. An Fachköche, Hotelkonditoren, Chefs de Service und Lehrlinge, auch an Auslands-Mitglieder der UNION HELVETIA oder des Schweiz. Kochverbandes wird dieses Rezeptbuch GRATIS abgegeben. Heute noch eine Postkarte mit vollständiger Adresse* schreiben an CHOCOLAT SUCHARD S.A. Serrières-Neuchâtel Dept. Recettes

Hotellers, Restaurateure verlangen dieses wertvolle Rezeptwerk für ihr Personal. *Angebot ob in deutscher oder französischer Ausgabe!

Günstig zu verkaufen Restaurationsherd mit Kohlenfeuerung, wenig gebraucht. Marke Sursse. Grau emailiert. Komplet mit Wasserzweischlangen und 200-Boiler. Masse: 110x160 cm, 4 Bratföden. Noch im Betrieb zu besichtigen bei: H. Gerber-Christen, Gasthaus zum Bahnhof, Brittnau-Wikon b/Zofingen. Tel. (062) 8 19 05.

Sehr günstig zu verkaufen auf bestem Platz für Sommer- und Wintersport des Berner Oberlandes sehr gut gelegenes Restaurant mit einigen Fremdenbetten und angeschlossenen, gut leihendem Taxibetrieb. Preis günstig. Anzahlung nach Übereinkunft. Nähere Auskunft bei K. Aegeter, Liegenschaftsvermittlung, Zweisimmen, Telephone (030) 9 11 12.

A vendre Hôtel-Pension de la Chêneau Château-d'Oex grand chalet de 25 chambres (35 à 40 lits), grande chambre à manger, salon, fumoir, bureau, nombreuses dépendances. Surface totale 9000 m². La Ray, Château-d'Oex. Offre écrite à M. Claude Favrod-Coune, noiaire à Château-d'Oex.

Zu verpachten per 1. Oktober 1960 Hotel Krone in Rapperswil SG Kempratzen mit Restaurant, Gartenwirtschaft, Saal, Fremdenzimmer und privater Wohnung. Günstige Verkehrslage, Parkplatz. Offerten sind zu richten an Katholische Kirchengemeinde Rapperswil, zu Händen von Herrn Josef Holbling, Halden/Kempratzen, Rapperswil SG

Jüngling sucht während Hotelfachschulferien 19-jähriger Jüngling mit 2-jähriger kaufmännischer Ausbildung (hat die RS. bereits absolviert) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Stelle als Commis de rang oder Koch-Praktikant. Offerten unter Chiffre SA 8547 Lu an Schweizer-Annoncen AG. «ASSA», Lugano.

Pâtissier 26 ans, nationalité espagnole, cherche place pour travailler en Suisse, dans hôtel ou tea-room. Ecrire à Mr. José Mr. Portola, Pintor Fortuny, 34, Pasteleria, Barcelona-1, Espana.

Koch-lehrstelle Offerten sind erbeten an Mark Kirchoff, in der Breite 34, Basel.

Cuisinier 40 ans, marié, cherche place. Libre dès le 1er août. Offres sous chiffre C O 1915 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Gross-Restaurationsbetrieb auf dem Platze Zürich sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft Restaurant-Oberkellner Chefs de rang Commis ferner Office-Gouvernante Offerten erbeten unter Chiffre GR 1879 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Sternen, Olten sucht per sofort in Jahresstellen Serviertochter Service-Lehrtochter Offerten erbeten an W. Meyer, Restaurant Sternen, Olten, Tel. (062) 5 23 87.

Chef de cuisine est demandé par restaurant soigné date à convenir. Gros salaire. Cuisine moderne. Faire offre avec certificats et photo. Restaurant du Casino, Yverdon, téléphone (024) 2 18 14.

Gesucht nach Luzern junge, tüchtige Saaltochter Offerten an Hotel Eden, Luzern, Haldenstrasse 47.

Gesucht per 1. oder 15. August Zimmermädchen für Saison bis Spätherbst bei gutem Verdienst. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erwünscht unter Chiffre ZM 1861 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 29

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht sofortigem Eintritt: Commis de cuisine, Tel. (027) 2201, Hotel de la Paix, Sitten.

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

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

Hotel-Bureau, Basel 2
Carlonstrasse 112 - Telefon (061) 34 86 97

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

Jahresstellen

- 4190 Restauranttochter, sofort, kleines Hotel, Badoort Kanton Aargau
4191 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Luzern
4193 Saaltochter oder Praktikantin, Commis de rang, sofort, Commis de cuisine, 1. August, mittelgrosses Hotel, Basel.

Gesucht Office- und Hausmädchen, sowie Haus- und Küchenbursche, Gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen. Hotel Raben, Herrliberg am Zürichsee, Tel. (051) 9021 00. (865)

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Stellengesuche - Demandes de places

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

Salle und Restaurant

Saal-Restauranttochter, ältere, 4 Sprachen, gut präsentierend, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre oder Tel. (051) 4238 15. (408)

Cuisine und Office

Köchin, gesetztes Ältere, sparsam und zuverlässig, sucht Stelle in kleinem Betrieb ab 1. August. Beste Referenzen zur Verfügung. Schriftliche Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre 495

Etage und Lingerie

Lingerie, gutausgewiesene Kraft, derzeit in Stellung, wünscht sich zu verändernden Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre M 41228 LZ an Publicitas Luzern. (14)

- 4362 Entremetier oder Gardemanger, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
4363 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Engadin.
4364 Lingerie Mädchen, nach Übereinkunft, Passantenhotel, Basel.
4365 Chasseur, nach Übereinkunft, Erstklasshotel, Zürich.

- 4303 Küchenbursche, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
4304 Kellerbursche, Küchenbursche, nach Übereinkunft, Hotel 150 Betten, Vierwaldstättersee.
4306 Office-Lingeriemädchen, Hilfsköchin, Anfang August, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.

- 8258 Personne pour la cafeterie, aide femme de chambre, de suite, places à l'année, clinique, Vaud.
8259 Femme de chambre, aide femme de chambre, commis de rang, chef de rang, garçon de buffet, lingerie, de suite, hôtel-restaurant, canton de Fribourg.
8265 Commis de bar, de suite, saison d'été, région Montreux.
8266 Demichef, de suite, saison d'été, hôtel 110 lits, Jura.

Sommersaison

- 4187 Commis de rang, Demi-Chef, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Erstklasshotel, Vierwaldstättersee.
4198 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4199 Angestelltemädchen, sofort, Erstklasshotel, Kanton Wallis.

Aushilfen

- 4199 Alleinköch oder köchin, ab sofort für ca. 3-4 Wochen, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
4300 Serviertochter, sofort oder nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.

Hôtel-Bureau, Lausanne

17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Tél. (021) 23 52 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

Hochsaison-Aushilfen

von Studenten und Schülern: 19jährig, ab sofort bis 25. August 1961, ab sofort bis Ende August 1961, ab 11. Juli bis Ende August 1961, ab 15. Juli ca. 18jährig, ab Ende Juli bis Anfang September 1961, ab 16. Juli bis 16. Sept. (Kellnerpraktikant)

Gesucht

in erstklassiges Spezialitäten-Restaurant, jüngere

Buffetochter als Anfangs-Gouvernante

link und zuverlässig; Selbständiger Vertrauensposten. Offerten mit Bild und Zeugnis kopien unter Chiffre E R 1839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft:

Hilfsportier
Serviertochter
Buffetochter
Officemädchen
Koch-Helferin

Angenehme Arbeitsverhältnisse, geringelte Freizeit. Jeden vierten Sonntag frei. Offerten sind zu richten an die Direktion des Hotels Eckehard, St. Gallen.

Wir suchen für das gut frequentierte Café am Bahnhofplatz 2 freundliche

Serviertochter
jüngere Chasseur
2 Buffetochter evtl. Anfängerin
Barmaid

Geregelte Freizeit und Arbeitseinteilung mit Früh- und Spätdienst. Offerten mit Photo an Lunch- und Tea-Room ABC, Schaffhausen, Bahnhofplatz, Tel. (053) 5 57 27.

Gesucht

für sofort oder 1. August

Zimmermädchen
evtl. Aushilfe,
Saaltochter

(auch Anfängerin oder Aushilfe). Guter Lohn, familiäre Behandlung. Offerten sind zu richten an Hotel Gletschergarten, Grindelwald.

Hotel St. Gothard Terminus AG., Luzern

sucht für die Sommersaison 1960:

Angestelltenkoch oder -köchin
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Direktor M. Nützi, Hotel St. Gothard Terminus AG., Luzern.

Hotel Seerose, Meisterschwanden

sucht per sofort junge

Restaurantstochter
evtl. Anfängerin
Hilfsköchin
Officemädchen

Offerten mit Photo und Lohnansprüchen an Max Rodel, Telefon (057) 7 22 66.

Hotel in der Stadt Bern

sucht per sofort: tüchtigen

Saucier
in Dauerstellung. Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit
Commis de cuisine guter Lohn.
2 Serviertochter
deutsch und französisch, guter Verdienst. Jahresstellen.

Offerten mit Zeugnissen und Photo sowie Lohnansprüchen unter Chiffre HB 1881 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zu baldmöglichem Eintritt

Alleinkoch oder -köchin
Restauranttochter

Seehotel Bellevue, Sursee, Telefon (045) 4 18 44.

Portier de nuit

(Concierge)
parlant langues, sérieux, stable, est demandé

dès septembre, date à convenir, en place à l'année, par: Hotel Excelsior, Montreux, Faire offres à la direction.

Maitre d'hôtel

Gesucht in Erstklasshaus im Berner Oberland junger, routinierter

Oberkellner

nur mit besten Referenzen. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre M O 0190 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wegen Krankheit unseres Chefs suchen wir zu sofortigem Eintritt

Chef

oder tüchtigen Saucier oder Rôtisseur. Sehr gute Honorierung. Saison bis Ende September. Kein Nachbetrieb. Offerten mit Restaurant Blausee (Berner Oberland), Tel. (033) 916 42.

Gesucht

in Spezialitätenrestaurant

Restaurantstochter sprachenkundig
Buffetpraktikantin
Officetochter
Kochlehrling (Sekundarschulbildung)

Eintritt baldmöglichst. Einzelzimmer mit Badegenenheit. Offerten an E. Schribler, Gérard, Hotel Rest. «Le Mazot», Baden bei Zürich, Telefon (056) 2 67 03.

Qualifiziert

Köchin

wird in ein gut gepflegtes Landhaus in der Nähe von Luzern (Kastanienbaum) gesucht.

Es wird auf gute Kochkenntnisse, ausgeglichene Charakter, frohes Gemüt Wert gelegt. Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Jahresstellung. Offerten mit Bild sind zu richten an Jean Heacky import AG., Basel 18.

Gesucht

junger tüchtiger

Haus-Küchenbursche

Eintritt 1. August (für 4 Monate). Guter Lohn. Offerten mit Bild an E. Hubler, Hotel Bären, Twann, Telephone (032) 7 21 82.

Gesucht erstklassiger

Küchenchef

für Wintersaison in Hotel mit 100 Betten. Eintritt nach Übereinkunft. Gef. Offerten mit besten Referenzen, Zeugniskopien erbeten unter Chiffre EK 1691 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre B K 1841 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Commis de cuisine grill

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Restaurations Tochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Bar-Lehrtochter

1. September

Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, Bern.

Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnstrasse 21

Wir suchen zum baldigen Eintritt in Jahresstelle:

Commis-Pâtissier

II. Glätlerin

2 Lingeriemädchen

Hausmädchen

(Zimmermädchen für Dépendance)

Serviertochter für Café-Brasserie

Barkellner

Commis de salle (deutschsprachend)

Chasseur für Halle (deutschsprachend)

Chasseur für Restaurant (deutschsprachend)

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

Gesucht

per sofort:

Zimmermädchen

(auch Anfängerin)

Telephonist-Chasseur

Officemädchen

Küchenmädchen

Offerten mit Lohnanspruch und Zeugnisabschriften erbeten an Parkhotel Schoenegg, Grindelwald.

Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht:

Chef de partie-Tournant

Commis de cuisine

Kellerbursche

Gesucht

in Jahresstelle

Entremetier

Commis de cuisine

Stellenantritt baldmöglichst. Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Offerten an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern.

Landgasthof Riehen b. Basel sucht auf 1. Oktober

Küchenchef

Lingerie-Gouvernante

Commis de cuisine

Buffetdame

Buffettochter (auch Anfängerin)

Serviertochter

Casserolier-

Küchenbursche

Offerten sind zu richten an A. Egli.

Neues, mod. eingerichtetes Hotel-Restaurant

sucht in Dauerstellung per sofort oder nach Übereinkunft:

Gardemanger

Pâtissier-Confiseur

eventuell mit Frau

Saucier

für Militärdienstablösung, Ende August, für zwei Monate.

Chef de rang oder Demichef

Commis de rang

Buffettochter

eventuell zum Anlernen

Lingeriemädchen

Chasseur

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an Direktion DERBY HOTEL, WIL SG.

Gesucht

in Jahresstelle in neuzeitlichen, erstklassigen Hotel- und Restaurationsbetrieb

Gardemanger

Entremetier

Eintritt Ende August oder Mitte September in mittlere Brigade. Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerte mit Photo und Zeugnisabschriften an: G. Sommer-Bussmann, Garten-Hotel, Winterthur.

Gesucht

per 1. August in grösseren Zweisaison-Betrieb tüchtiger und erfahrener

Chef-Kontrollleur

Interessante und vielseitige Beschäftigung.

Eilofferten erbeten unter Chiffre DR 1793 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Sekretär

für Mithilfe in der Réception, Korrespondenz und Kontrollarbeiten. Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Referenzen an Verena Hof, Baden.

Luxushotel im Engadin

sucht für Wintersaison (bei Zufriedenheit auch Sommer-saison)

I. Office-Economatgouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre O E 1820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Graubünden

sucht in Jahresstelle:

Direktions-Sekretärin

für Korrespondenz in 4 Sprachen (Stenographie, flinke Maschinenschreiberin) und für andere allgemeine Bureauarbeiten. In Frage kommt nur eine gutausgewiesene Bewerberin, die auf Jahresstelle reflektiert. Eintritt spätestens 1. Oktober 1960.

Offerten unter Chiffre E H 1819 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel St. Gotthard Zürich

sucht in Jahresstelle:

Commis de cuisine
Commis Pâtissier

Senden Sie Ihre Offerte an Caspar E. Manz.

Gesucht per sofort

Sekretär

für Kassa und Empfang

Offerten an die Direktion, Hotel International, Basel.



Hotel - Restaurant - Bar
Le Vieux Manoir,
Morat-Meyriez au Lac

Tel. (037) 7 12 83

cherche encore pour la saison (jusque oct./nov.), éventuellement à l'année:

femme de chambre
chef de rang qualifié (2-3 langues)

commis de rang

très bonnes places.

Cliëntèle exclusive, Restauration à la grande carte.

Veuillez adresser offre avec copie de certificats et photo à M. Hans Buol, propr.

Gesucht

in Jahresstelle jüngerer, tüchtiger, à-la-carte-kundiger

Küchenchef

in erstklassiges Grillroom-Restaurant. Französische und italienische Spezialitäten. Es kommen nur bestausgewiesene Bewerber in Frage. Eintritt 16. August, 1. September oder nach Übereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre K U 1835 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

sucht mit Eintritt September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin-Korrespondentin

(Vertrauensposten), Deutsch, Französisch, Englisch perfekt in Wort und Schrift unerlässlich.

Offerten mit Unterlagen und Angaben der Lohnansprüche erbeten an: Dir. U. Ligginstorfer.

GROSSHOTEL IN ST. MORITZ

sucht auf sofort:

II. Kaffeeköchin
II. Personalköchin

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert

Offerten unter Chiffre S M 1822 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht wird für die Wintersaison nach Arosa:

Lingerie-Gouvernante
Economat-Gouvernante

Offerten erbeten unter Chiffre A R 1707 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen für den Dienst in den

SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN

Alleinköche

Kellner

Küchengehilfen

Officegehilfen

Dienstdomizil in Basel, Zürich, Rorschach oder Bern.

Jahresstellen oder Aushilfen bis Ende Oktober. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe des bevorzugten Dienstdomizils an die Direktion der SCHWEIZERISCHEN SPEISEWAGEN-GESELLSCHAFT, Olten.

Gesucht

in führendes Spezialitäten-Restaurant jüngerer

Restaurations Tochter

menu- und à-la-carte-kundig. Eintritt 16. August. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre R T 1836 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht: servicekundige

Bar-Lehrtochter Eintritt nach Übereinkunft

Hilfs-Barmaid

per 15. August oder nach Übereinkunft

Bar-Serviertochter oder Barkellner

per 1. August oder nach Übereinkunft

Offerten erbeten an Pery-Bar, Bern, Zeughausgasse 3.

Hotel I. Ranges, Luzern
sucht für sofort
Lingeriegouvernante
oder
Lingère
Büglerin, Lingeriemädchen
Offerten sind zu richten unter Chiffre RL 1885 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dolder Grand Hotel Zürich
sucht per 1. August sprachkundige
Chasseure
Offerten an die Direktion.

Gesucht:
versierter, seriöser
Küchenchef
für Hotel mit grossem Restaurations-, Passanten- und Stossbetrieb in Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre R P 1817 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet de la Gare, Genève-Cornavin
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:
chef de partie
commis de cuisine
chef de rang (Suisse)
commis de restaurant
dames de buffet
aides de buffet (hommes et femmes)
aides de cafétéria
gouvernante d'office
aide caviste
lingère-repasseuse-stoppeuse
commis de rang
(pour nouveau bar américain, grill)
Places stables à l'année.
Faire offres avec copies de certificats, photographies et présentations de salaire au bureau du personnel.

Gesucht
in Jahresstelle nach Zürich selbständige, sprachkundige
Saaltochter
Eintritt 1. August. Offerten erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

Per sofort oder auf Anfang August gesucht
2 Restaurationskellner
(Commis oder Chefs de rang) oder
Restaurationsstöchter
für das Restaurant Français. Offerten an Restaurant Schwanen, Luzern.

Bekanntes Erstklasshotel in Graubünden
mit langer Winter- und Sommersaison, sucht in Jahresstelle jüngeren, bestausgewiesenen
Küchenchef
Offerten sind zu richten unter Chiffre GK 1851 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Bern
sucht
Gouvernante
für Economat und Etage in Jahresstelle. Eintritt sofort, eventuell Mitte August. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Bären, Bern, Tel. (031) 23367.

Gesucht
freundliche
Serviertochter
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Grosser Verdienst, geregelter Freizeit. Deutsch und französisch sprechend. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an E. Hubler, Hotel Bären, Twann, Telefon (032) 721 82.

Gesucht
in Jahresstelle nach Basel tüchtiger, flinker
Chef de partie-Tournant
Commis de cuisine
in Erstklass-Restaurant (franz. und ital. Spezialitäten). Eintritt 16. August oder nach Übereinkunft.
Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre C T 1838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort nach Luzern:
Sekretär(in)
für Réception, Kassa, Korrespondenz etc.
Nachtportier
mit Sprachkenntnissen
Eilofferten sind zu richten an die Direktion des Hotel Des Alpes, Luzern.

Importante entreprise offre pour son
RESTAURANT
emplois stables à
GÉRANT
ancien élève de l'Ecole hôtelière, ayant une expérience étendue dans tous les domaines de la branche et bon organisateur.
Langues: français, allemand et si possible anglais.
CHEF DE RANG
OU
TRÈS BON COMMIS
expérimenté dans le service de table.
Langues: français et anglais, éventuellement allemand.
Semaine de 5 jours, caisse de retraite, 1 service par jour.
Veuillez présenter des offres manuscrites avec curriculum vitae, photographie, références et prétentions de salaire, en précisant l'emploi postulé, sous chiffre 1602 - 214 à Publicitas Lausanne.

Hôtel de tout premier rang de Zurich
cherche
1^{er} tournant de réception
Place à l'année, entrée à convenir. Candidats qualifiés, sachant les langues, sont priés d'adresser leurs offres avec photo, curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre TR 1842 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort
Chef de rang
Commis de rang
Offerten an die Direktion, Hotel International, Basel.

Gesucht in erstklassige Dancing-Bar
Bar-Lehrtochter
Gelegenheit den Barservice à fond zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gutpräsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre LB 1837 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bedeutendes, bestbekanntes Industrieunternehmen (Markenartikel) sucht zu möglichst baldigem Eintritt einen gut präsentierenden
Besuchsführer
für die Organisation von Betriebsbesichtigungen und den Empfang, die Begleitung und Orientierung der Besucher.
Wir verlangen gute Umgangsformen, sicheres Auftreten, Befähigung zum natürlichen, taktvollen Umgang mit verschieden gearteten Besuchern, gründliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (eventuell auch Italienisch). In den Arbeitsbereich fällt auch die Erledigung der einschlägigen administrativen Arbeiten. Alter zwischen 30 und 40 Jahren.
Wir bieten geeignetem Herrn eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit einer den Leistungen entsprechenden Honorierung. Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Neuzzeitliche Arbeitsverhältnisse, Fünftagewoche.
Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche und des frühesten Eintrittstermins, sind erbeten unter Chiffre B. F. 1909 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für baldigen Eintritt:
2 Commis de cuisine
Neuzzeitliche Küche, Kost und Logis im Hause.
Offerten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, Au ZH. Tel. (051) 95 60 08.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige, sprachkundige
Serviertochter
für Teasroom mit Restaurationsbetrieb. Offerten sind zu richten an Hotel National-Rialto, Gstaad, Telefon (030) 9 44 88.

Gesucht
mit Eintritt nach Übereinkunft
Zimmermädchen
Offerten an Hotel Brenscino, Brissago (Lago Maggiore).

Hôtel Touring-Balance, Genève
demande
PLONGEUR
Place à l'année, bon gage. Entrée à convenir.

Gesucht per sofort junge, freundliche
Serviertöchter
mit Kenntnissen im Restaurationsbetrieb. Gelegenheit zum Fremdsprachen erlernen. Geboten wird guter Verdienst, 1½ Tage frei in der Woche und gute Behandlung. Offerten erbeten an Hotel La Bonne Auberge, Delémont.

Gesucht
zu sofortigem Eintritt:
tüchtiger
Koch (Chef-Stellvertreter)
Zimmermädchen
Buffettochter oder -bursche
Saaltochter oder -kellner
Küchen- und Officeburschen
Schriftliche Offerten an Hotel Fürigen, Fürigen, Vierwaldstättersee.

Chef-Entremetier
ayant bonne expérience, est demandé dès début août, en place à l'année stable. Faire offres direction: Hôtel Excelsior, Montreux.

Wir suchen
per 1. August oder nach Übereinkunft tüchtige
General-Gouvernante
Guter Lohn und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion Rest. Moby-Dick, Paradeplatz Waag-gasse 5, Zürich 1.

Grösserer Teasroom in Zürich sucht per 1. Aug. oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige
Gouvernante
als Stütze des Patrons. Guter Lohn und angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre SP 1890 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
per sofort für Sommersaison
Restaurationsstöchter
sprachkundig, sowie
Commis de cuisine
Offerten an Hotel Bernerhof, Wengen, Telefon (036) 3 47 21.

Wir suchen!
für Eintritt nach Übereinkunft per Ende Juli oder Anfang August
Commis de cuisine
in Jahresstelle in modern eingerichteten Betrieb. Wir bieten 1½ Ruhetage pro Woche, nach einem Jahr 3 Wochen bezahlte Ferien und Beteiligung am Kuchenergebnis. Sollten Sie erst im Laufe des Oktobers bei uns eintreten können, senden Sie uns gleichwohl Ihre Unterlagen.
Ferner für unsere Einkaufsabteilung
Stagiaire
für Kelleraufsicht und Mithilfe, Economat-ablösung und allgemeine Büroarbeiten, dem Gelegenheit geboten wird, sich im Einkauf für einen Grossbetrieb einzuarbeiten.
Ihre Offerte mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Photo richten Sie bitte an Dir. A. Jaeger, Place de la Fusterie, Genève.
MÖBEPICK



Le docteur Guébel, Grand Maître de la Confrérie de la Chaîne des rôtisseurs, félicite M. et Mme Morel, le chef de cuisine, Paul Moroso et sa brigade, ainsi que le personnel de service pour la magnifique réussite du chapitre de Fribourg. On aperçoit sur notre photo certains éléments de la gracieuse et originale décoration de la salle.

Le chapitre de Fribourg de la Chaîne des rôtisseurs

Le baillage helvétique de la confrérie de la chaîne des rôtisseurs avait donné rendez-vous à ses membres suisses et à de nombreux représentants étrangers dans la sympathique ville de Fribourg, ce centre de culture et de tradition où l'on a encore conservé le goût des produits de haute qualité et le sens de la perfection dans la simplicité et dans la réalité des choses. M. et Mme Morel, membres assidus de la chaîne, propriétaires du Restaurant de La Grenette, avaient accepté la délicate mission d'organiser ce chapitre en liaison avec MM. O. Anthamatten, bailli de Fribourg, Roger Chatton, trésorier et Meyer, officier de la chaîne.

Disons d'emblée que ce fut un très grand succès et que les 200 participants eurent infiniment de plaisir à se retrouver dans des salles magnifiquement décorées — la verdure et les fleurs jetaient une note à la fois gaie et reposante — pour déguster un repas qui fut parfait à tous les points de vue.

Quand on sait toute la peine, tout le travail, toute l'attention qu'il faut vouer à la préparation d'une manifestation de ce genre, on ne peut encore que féliciter et remercier les organisateurs et tous leurs collaborateurs pour l'œuvre d'art qu'ils sont réussis.

Ce fut d'ailleurs l'avis des grands connaisseurs que sont les membres du chapitre magistral venu spécialement de Paris pour l'occasion et le docteur Guébel exprima à tous les artisans de cette victoire la reconnaissance des participants.

Comme de coutume, le dîneur lui-même était précédé de la cérémonie des intronisations des nombreux nouveaux membres de même qu'à certaines promotions opérées à cette occasion ayant

lieu dans la hiérarchie de la chaîne. Parmi les personnalités présentes, l'on notait la présence de M. Paul Torche, président du gouvernement de la république et du canton de Fribourg, de M. Laurant Butty, préfet de Fribourg et de M. Alfred Schaller, président du canton de Bâle-ville.

L'allocation du bailli délégué pour la Suisse

Il appartient à M. le ministre E. Feisst, bailli délégué pour la Suisse de saluer les assistants.

Il fit parallèlement un magnifique éloge du canton de Fribourg et nous avons le plaisir de reproduire ci-après de large extraits de son allocation.

À l'instar de sa capitale, le canton de Fribourg a son propre visage et son caractère spécifique: il est un des rares grands cantons suisses qui ait conservé, dans une large mesure, sa structure agraire et qui soit une région à prédominance agricole par excellence. La variété qui caractérise son agriculture et ses paysages lui donne sa beauté et son originalité.

Ce sont les opulentes régions de grandes cultures, les domaines arborés avec leurs fermes isolées au milieu de leur petit royaume, les beaux villages paysans entourés de leur vaste finage dans les districts du lac et de la Singine. Ce sont la culture herbagère et l'exploitation du bétail avec une culture des champs réduite sur le haut plateau et dans la verte Gruyère, incomparablement belle; c'est l'économie alpestre proprement dite dans les districts et les régions élevés. Telle est la merveilleuse mosaïque que nous offre le canton de Fri-

bourg. Mais une mosaïque dont les divers éléments se fondent harmonieusement dans un tout et c'est là encore une particularité bien helvétique.

Mais il est un joyau étincelant qu'il convient de ne pas oublier dans cette composition: l'important vignoble que le canton et les congrégations religieuses possèdent en territoire vaudois, plus précisément aux Faverges, en plein Lavaux. Ce vignoble produit de délicieux vins blancs de la variété du Chasselas.

Mais le canton de Fribourg se distingue encore par d'autres particularités. C'est un pays de production laitière et une partie de son troupeau, la race fribourgeoise — fait unique en Suisse — revendique l'honneur de porter avec fierté sur sa robe pie-noire, les couleurs cantonales: le noir et le blanc. Il ne s'agit pas là d'une marque de cantonalisme ou de chauvinisme, mais simplement d'un phénomène zoologique, notamment d'une mutation ou d'une variation de la race originelle du Simmenthal de la race tachetée rouge comme on l'appelle. Il ne s'agit nullement d'une déviation politique comme on dirait derrière le rideau de fer! Le lait de ces vaches n'a aucune couleur professionnelle et n'est parsemé d'aucune tache noire, mais croyez-moi, il est blanc comme neige, aromatique et très riche. On le transforme d'ailleurs en un fromage de renommée mondiale: le Gruyère qui porte le nom de sa patrie d'origine, la «verte Gruyère». Il ne s'agit pas du «Gruyère d'Emmental», si estimé à Paris et dans le reste de la France, mais du Gruyère véritable, original, beaucoup plus aromatique et savoureux, préparé dans d'autres conditions fermentatives, par un autre traitement à la cave, que l'Emmental désigné par erreur en France comme Gruyère. Les meules de Gruyère sont d'un calibre notablement plus petit que les énormes «roues» d'Emmental pesant jusqu'à 120 kg que l'on voit exposées, imposantes, dans les vitrines de nombreux commerces de fromage parisiens. Nous ne voulons nullement nous formaliser de cette petite confusion de noms; l'essentiel est que la France continue à apprécier notre «Gruyère d'Emmental» et à lui être fidèle.

L'économie alpestre fribourgeoise et la vie dans les alpages ont donné naissance à un folklore émouvant qui a su en garder jalousement la fraîcheur originelle, la culture et les traditions ancestrales. Elle a ses bardes, ses poètes.

Et lorsque retentissent les accents mélodieux et mélancoliques du Ranz des Vaches: «Les armailles des Colombettes», comme un écho venu de nos montagnes, ou comme sortis des entrailles de la vieille terre helvétique, pour beaucoup les larmes de l'émotion sont irrésistibles.

Savez-vous que le Ranz des vaches a été interdit autrefois dans certains régiments suisses au service étranger pour éviter que le mal de pays ne gagne les soldats suisses? Savez-vous qu'un soir au bivouac, Napoléon, voyant un soldat suisse pensif, lui demanda le sujet de sa tristesse et que le soldat lui répondit: «Sire, j'entendais l'armailles chanter à Moléson!» Oui, lorsqu'on a parcouru ce pays de Fribourg aux lignes douces vers le Nord, lorsqu'on a traversé l'incomparable Gruyère, si verte, dominée par la masse imposante du Moléson et par les silhouettes artistiquement découpées comme des créneaux, des dents de Broc, de Branleirs et de Follériant, lorsqu'on a vu le soleil couchant teinter de rose les Vanills rocheux qui bordent la Gruyère, on l'entend aussi au fond de soi, l'armailles chanter à Moléson.

Et l'on sent combien ce passage de la Sainte Ecriture s'applique parfaitement au canton de Fri-

bourg, comme le rappelait volontiers feu Monseigneur Besson:

«Le cordeau vous a mesuré une portion magnifique: un splendide héritage vous est échu.»

M. Jean Valby, avant de faire prêter serment aux nouveaux rôtisseurs, rappela comme de coutume ce qu'étaient la gastronomie et les gastronomes. Un gastronome n'est pas un gros mangeur, ni un gros buveur, mais une personne de goût qui sait agréablement les plaisirs de la table d'autres arts qui en complètent l'agrément; c'est se montrer aimable convive, c'est par sa discipline et son désir d'apprendre, accroître sa culture, son esprit critique et ses facultés discernement.

La Chaîne des rôtisseurs compte aujourd'hui plus de 600 membres, répartis dans le monde entier, ce qui prouve le succès qu'a tout de suite obtenu l'idée des promoteurs de cette organisation économique internationale.

Le menu

Il avait la particularité, combien appréciée, de mettre en valeur uniquement des produits du pays. Ne commençait-il pas par une bisque d'écrevisses délicieusement onctueuse, bisque qui était suivie d'une truite accompagnée de beurre fondu qui crépitait dans les caquelons.

Un repas chez les rôtisseurs ne se conçoit naturellement pas sans une viande à la broche et ce sont des jambons frais constamment arrosés qui tournaient sur les feux de bois préparés spécialement dans ce but.

La spécialité de Fribourg, à côté du fameux Gruyère qui est célébré dans le monde entier est le vacherin fribourgeois, fromage à pâte molle, crème à souhait, qui fut apporté dans de petits caquelons individuels. La fondue fribourgeoise se fait sans alcool (vin ou kirsch) et le fromage n'en garde que mieux toute sa saveur.

Des framboises accompagnées de la double crème du Moléson servie en seille précédaient les spécialités fribourgeoises qui ne se dégustent malheureusement plus qu'aux fêtes de village — qui portent le nom de «bénichons». Ces mets donnaient un aperçu de ce que l'on peut obtenir avec des produits du pays apprêtés selon les vieilles recettes de nos grands-mères, ces recettes qui font partie du patrimoine national, que l'on se transmettait avec piété de génération en génération, chacun ayant à cœur d'y apporter peut-être une petite note personnelle, un raffinement supplémentaire.

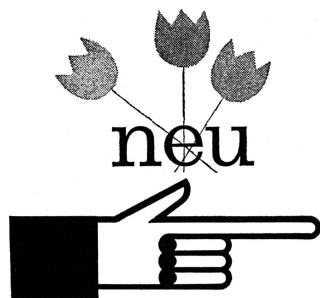
Citons en particulier l'appétissante «cuchaude», ce pain gras de farine blanche, parfumé et coloré au safran, en forme de galette que l'on sert en tartines beurrées recouvertes de cette autre spécialité typiquement fribourgeoise la «moutarde de la Bénichon», une sorte de confiture à base de raisiné aromatisé de diverses épices. C'est en fait une décoction de graines de moutarde dans du vin blanc, relevée de miel, de sucre candi, de cannelle, de clous de girofle, etc. Cette moutarde de la Bénichon se distingue par une saveur caractéristique qui est tout à fait délicieuse. Parmi les pâtisseries de la Bénichon qui furent servies aux rôtisseurs, citons encore la «cuquette», une galette plate et ronde striée de découpures parallèles de pâte brisée, à base de farine blanche, de crème et de beurre. Le bricelat à la crème, cuit au fer familial, mérite une mention spéciale.

Si la Chaîne des rôtisseurs parvenait, par son activité, à remettre en valeur des spécialités de ce genre qui existent dans tous les cantons, dans

Eptinger

Jetzt mit weniger Kohlensäure

in der Kronkorkflasche, wie sie in Hotels und Restaurants verkauft wird.
Die mineralische Zusammensetzung und die gesundheitsfördernden Eigenschaften des EPTINGER Mineralwassers bleiben unverändert



Die ideale Gäste-Buchungsmaschine für Ihr Hotel

Verlangen Sie unverbindlich ausführliche Dokumentation oder Referenzliste.



Kiefer

Glas Porzellan Silber

Spezialhaus für Hotel- und Restaurant-einrichtungen

Besuchen Sie unverbindlich unsere Musterzimmer:

BASEL
Gerbergasse 14
061 23 00 60

ZÜRICH
Bahnhofstrasse 18
051 23 39 67

Zu verpachten

im bernischen Mittelland neuzeitlich eingerichtet

Landgasthof (Hotel)

an guter Verkehrslage. Schöne Zimmer mit fliessendem kaltem und warmem Wasser, Speisesaal, Bankettsaal und andere zweckdienliche Räumlichkeiten. Prima Existenz für tüchtigen Koch. Offerten unter Chiffre OFA 4487 B. an Orell Füssli-Annoncen AG., Bern.

Günstig zu verkaufen renoviertes

Gasthaus

in grosser Indriegemeinde der Ostschweiz. Umsatz ca. Fr. 80 000.—, Kaufpreis Fr. 124 000.—, Anzahlung Fr. 37 000.—.

Anfragen unter Chiffre SA 5488 F an die Schweizer Annoncen AG. «ASSA», Freiburg.

Inserieren bringt Gewinn!

toutes les provinces, d'un bout du monde à l'autre, cela suffirait à justifier pleinement son existence et sa raison d'être.

Regard en arrière sur l'assemblée générale

Nous avons donné un compte-rendu de l'assemblée générale des rôtisseurs qui s'est déroulée ce printemps au Montreux-Palace.

Nous nous étions fait aussi l'écho de la parfaite réussite tant de la partie administrative que du dîner amical qui clôt cette réunion officielle. Comme nous sommes actuellement en possession du menu qui fut servi à cette occasion, nous voudrions relever combien il était dans les traditions de la chaîne par sa seule recherche de la qualité.

Il débutait par les suprêmes soles dieppoises qui précédaient la côte de Charolais à la broche, les pommes « olivette » et les fonds d'artichauts « gastronomie ». S'il est vrai qu'un déjeuner sans fromage est comme un roman sans amour, ceux qui avaient composé ce menu ne risquaient d'encourir aucun reproche puisque l'assortiment de fromages du pays et le pain de seigle figuraient en bonne place.

Le déjeuner se terminait par une surprise, c'est-à-dire par une vieille recette généreusement dévoilée par M. Fauquex, bailli d'honneur de la Chaîne, qui avait fait faire pour ses amis « le diplomate au vieux kirsch à la mode de Riex », dessert qui couronnait admirablement ce menu délicat.

Encore une fois la Chaîne n'avait pas failli à sa tradition.

Les aliments congelés jouissent d'une grande popularité, donnant à la femme américaine l'illusion d'avoir elle-même préparé un plat, alors qu'elle n'a fait que combiner les éléments qui lui sont fournis, parfois sans même avoir à réchauffer au four, puisque l'on peut se procurer aujourd'hui un appareil à rayons infra rouges décongelant un produit en deux minutes.

La ménagère américaine peut acheter ses pommes de terre congelées en purée, frites, coupées en dés, en zig zag, farcies, rôties et rissoles... » -en

Verdienstvolle Aufbauarbeit im Basler Hotel- und Gastgewerbe

An dem Weiterbildungskurs, welcher in Basel durchgeführt wurde, nahmen 97 Hotel- und Restaurantangestellte teil. Mit Eifer und Interesse folgten sie jeweils den Themen der Vortragsreihe. In über 20 Stunden wurde über alkoholfreie Getränke, Tafelservice, Weine, Spirituosen, FleisCHKunde, Blumenkondor und Küchenprobleme doziert. An praktischen Beispielen wurde gezeigt, wie man fachtechnisch aufdeckt und die Tafel nett dekoriert. Einzelheiten über Weiss- und Rotweine, deren Herkunft, Herstellung, Lagerung und Service wurden behandelt. Auch Liköre und Aperitifs kamen zur Sprache.

An ausserlesenen Fleischstücken erklärte der Referent die einzelnen Teile, deren Benennung und Verwendungsmöglichkeiten.

Ein Nachmittag wurde durch einen Floristen bestritten. Auch sein Thema fand reges Interesse. Dies bewies die lebhaftige Diskussion.

Zum Schluss der Vortragsreihe kam ein Küchenchef zum Wort, der heikle Probleme zwischen Küche und Service erörterte und in dieser Beziehung manch guten Rat erteilte.

Wie der im Herbst durchgeführte Persönlichkeitsbildungskurs musste auch dieser Kurs doppelt geführt werden. Alle Teilnehmer waren begeistert, und die meisten konnten für den lückenlosen Besuch ein Attest in Empfang nehmen.

An dieser Stelle wird der Fachkommission für das Gastgewerbe, Kreisstelle Basel, Präsident Max König, dem technischen Leiter und Initianten Ernst Stücklin, dem Referenten und all den Hoteliers und Restauratoren, die ihren Angestellten den Besuch ermöglichten, der beste Dank ausgesprochen. ez.

Vermischtes

Ende der tropfenden Wasserhähne?

Häufig benützte Hähnen, besonders, wenn sie von heissem Dampf oder Wasser durchströmt werden, beginnen bald wieder zu tropfen, wenn ihre Dichtung ausgewechselt wurde. Das ist immer mit Mühe und Zeitverlust verbunden und kaum mehr notwendig, wenn man ein fast unverwundliches englisches Dichtungsmaterial benutzt. Es besteht aus einem besonders widerstandsfähigen Nylonkegel und einer

Fünfte höhere Fachprüfung für Küchenchefs

14. bis 18. November in Luzern

Die Prüfung findet vom 14. bis 18. November 1960 in Luzern statt.

Die Höchstteilnehmerzahl beträgt 12 Kandidaten. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Ihr voraus geht ein von der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern vom 10. bis 29. Oktober 1960 veranstalteter Vorbereitungskurs. Die Teilnahme am Kurs verpflichtet nicht zur Teilnahme an der Prüfung. Anmeldungen für den Besuch des Vorbereitungskurses nimmt die vorerwähnte Fachschule entgegen.

Zur Prüfung wird zugelassen,

wer in vollen Ehren und Rechten steht, das Fähigkeitszeugnis der Lehrabschlussprüfung als Koch besitzt und seit dem Abschluss der Lehrzeit mindestens sieben Jahre, wovon mindestens drei als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade, in diesem Berufe tätig gewesen ist.

In besonderen Fällen kann die Zulassung zur Prüfung schon nach fünfjähriger Tätigkeit im Kochberufe seit dem Abschluss der Lehrzeit erfolgen, wovon mindestens 2 Jahre auf die Tätigkeit als Chef de partie oder Leiter einer Küchenbrigade entfallen müssen. Gesuche um vorzeitige Zulassung zur Prüfung sind mit der Anmeldung unter einlässlicher Begründung einzureichen.

Gelernte Pâtissiers-Konditoren,

die seit mindestens fünf Jahren als Koch tätig waren, haben Gelegenheit, nachträglich die Lehrabschlussprüfung als Koch, im Sinne von Art. 25 des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung, zu bestehen und sich alsdann ebenfalls zur Prüfung zu melden.

Die Kandidaten französischer oder italienischer Zunge

werden in französischer Sprache geprüft werden. Interessenten erhalten das Reglement der Prüfung gegen Vorauszahlung von Fr. 1.20 auf das Postcheckkonto VIII 29 408 der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich.

Die Anmeldeformulare

für die Prüfung sind bei der unterzeichneten Geschäftsstelle anzufordern, die auch über allfällige Stipendienmöglichkeiten Aufschluss erteilt.

Letzter Anmeldetermin für die Prüfung: 31. August 1960.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Freigutstrasse 10, Zürich 2, Postfach 193, Zürich 39, Tel. (051) 25 90 55

Est-ce encore de la cuisine ?

Plats cuisinés surgelés aux USA

Sous le titre « Modern Living » le magazine américain TIME consacrait son article de couverture aux repas congelés. « Santé de la France » en publie l'extrait suivant :

«Une secrétaire de Hollywood qui quitte son bureau à six heures peut le soir même servir un dîner de quatorze couverts. La secrétaire citée en exemple avait à son menu des hors-d'œuvre (congelés), des crevettes (congelées) à la sauce épicée (toute préparée en flacon), salade (nature), vinaigrette (en bouteilles). La langouste (congelée) était accompagnée de pointes d'asperges (en conserve) à la sauce Hollandaise (congelée), de riz aux champignons (en conserve) et le pain même était pré-cuit (il suffit de le passer quelques minutes au four). Le café (instantané) et les gâteaux (ingrédients pré-mélangés auxquels il suffit d'incorporer deux œufs) recueillirent les éloges (spontanés) des invités qui louèrent les talents incontestés de l'hôtesse !!!

Des statistiques énoncées, il ressort qu'au cours de 1959 l'Amérique a consommé pour plus de \$ 500 millions de plats congelés, se vendant le plus souvent dans un emballage de papier d'aluminium rigide qui passe du four à table.

aus ähnlichem Material hergestellten Scheibe, die den metallenen Ventilsitz bedeckt. Da Nylon keinem nennenswerten Verschleiss unterworfen ist, kommt es kaum mehr vor, dass diese «Full-Stop-Dichtungen» ausgewechselt werden müssen. EB

Nette dänische Lebensmittelwerbung auf Papierservietten

Für die im Juni stattgefundene Dänische Lebensmittelmesse in Aalborg hat der Absatzrat der Landwirtschaft durch seine Werbeabteilung Papierservietten herstellen lassen, die in einem Dutzend Sprachen und einer Auswahl exotischer Schriften den Besuchern aus aller Herren Länder «Guten Appetit» wünschen, eine lebenswürdige Aufmerksamkeit, die sicher dazu beiträgt, Erzeugnisse der dänischen Landwirtschaft in guter Erinnerung zu halten. EB

Japanische Selbstschalter nach einem neuartigen Prinzip

Etwa eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang und ungefähr um die gleiche Stunde nach Sonnenuntergang schaltet eine durch ein japanisches Patent geschützte einfache Vorrichtung die Beleuchtung in Räumen oder auf Strassen ein und aus. Bei bedecktem, regnerischem oder nebligem Wetter verlängert sich die Zeitspanne auf 45 Minuten bis zu

einer Stunde. Die Wirkungsweise der Vorrichtung beruht auf einer ätherähnlichen Flüssigkeit. Sie kann daher ganz billig hergestellt werden und macht Photozellen und andere kostspielige Vorrichtungen überflüssig. Die Neuheit wird auch zum Ein- und Ausschalten von Neonbeleuchtung empfohlen. EB

Für 50 Rappen in der Woche Ruhe

Gute bauliche Schallisolationen in durchschnittlichen Wohnblöcken würden bei Abwälzung der Mehrkosten auf den Mietzins in der Woche nur 50 Rappen kosten. Das ist weniger, als die meisten unserer Zeitgenossen im Tag für Zigaretten ausgeben. Zu diesem Resultat ist ein holländisches technisches Institut bei seinen Forschungen über den Wohnlärm und seine Beseitigung gekommen. Die Zahl gilt dort, wo eine zweckmässige Schalldämpfung bereits mit dem Hausbau auf dem Reissbrett geplant worden ist.

So muss es erstanen, dass fast keine Baurednung der ganzen Schweiz und keine Subventions-erlasse für den sozialen Wohnungsbau die akustische Isolation vorschreiben. Wieviele Zehntausende von Wohnungen gibt es, in denen man jedes Gespräch hinter der Nachbarwand und selbst des Nachbarn Plätschern in der Badewanne hört! Hier ist der Sinn der Wohnung, die Privatsphäre und das Geborgensein zu gewährleisten, verloren gegangen. Für 50 Rp. in der Woche ...

Für Ihr Restaurant
Kleine, gediegene Form und leiser Gang
Einfache, rasche Bedienung
Maschinen für 1-18 Services und 1-9 Sparten
Modelle ab Fr. 880.-



Vertretungen und Kundendienst in der ganzen Schweiz

Für jeden Betrieb das passende Modell Sehr vorteilhaft im Preis

Für Ihre Gäste-Buchhaltung
Sichere und schnelle Kontrolle mit der neuen **Anker Hotel-Buchungsmaschine**
Grosse Arbeitersparnis
Fertige Statistik aller Belastungsarten: bis 27 Addierwerke
Die Rechnungen sind stets nachgeführt und für den Gast bereit
Sehr günstig im Preis



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

LUCUL
Bouillons und Suppen
für höchste Ansprüche
LUCUL-Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52

Peter Loeblich AG, Bern



Mattenhofstrasse 30, Telephon (031) 5 49 96
fabriziert:

- Maschinen, Arbeitstische und Gerätschaften
- Crèmepulver, Glacebindemittel und Lebensmittelfarben.



TURMIX

Auch im Hilton-Hotel, Istanbul, arbeiten TURMIX-Infra-Grills und -Friteusen



Für jeden "Betrieb", ob gross oder klein, gibt es passende TURMIX-Modelle
Erzeugnisse sind weltbekannt
Verlangen Sie Apparate auf Probe
Küsnacht-Zürich, Tel. (051) 90 44 51

25 Jahre Weissenburger

Vor 25 Jahren — 1935 — wurde die «Weissenburger-Mineralthermen Aktiengesellschaft» gegründet, doch liegt die Entdeckung der Quelle mehr als 300 Jahre zurück. 1600 meldete der damalige Amtmann von Niedersimmental den Fund der Berner Regierung, worauf die Fassung der Quelle durch Mineure aus Augsburg ausgeführt wurde. Auch ein Badehaus mit 20 Betten wurde damals erstellt, obwohl noch keine Zugangsstrasse bestand. Hundert Jahre später verfasste der Berner Stadtarzt, dem der Badebetrieb gegen einen jährlichen Zins übergeben wurde, eine Broschüre, nach welcher das Heilwasser fast alle Krankheiten kurieren sollte! Bis zur Französischen Revolution florierte der Badebetrieb recht gut.

angebaut, bietet er nun zusätzliche Räume zur Einlagerung von 50 000 Harassen und zur Aufstellung einer weiteren kompletten Wasch- und Füllanlage, die mit einer mittleren Stundenleistung von 6000 Flaschen ausschliesslich zum Füllen der kleineren Flaschentypen dient.

In dieser zweiten Entwicklungsetappe liegt vor der Beendigung des Zweiten Weltkrieges die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Einschränkungen bis zum völligen Entzug des Zuckers und dessen Ersatz durch Saccharin zur Herstellung der Süssgestränke.

Es folgen die Jahre des Überganges zur Friedenswirtschaft mit hohen Rohstoffpreisen, steigenden Löhnen und Baukosten. Die kontinuierlich steigende Nachfrage erlaubt ein Erstarren und Konsolidieren der Firma, wobei alle Überschüsse in den sich rasch entwickelnden Maschinenpark gesteckt werden.

Die Tendenzen zur Liberalisierung des freien Marktes in Europa leiten die dritte Entwicklungsetappe des Quellenbetriebes ein. Der Kampf wird viel härter. Viel früher als erwartet, sind wiederum nach 8 Jahren die Fabrikations- und Lagermöglichkeiten, und diesmal auch das Verkaufsbüro in Thun, zu eng geworden. Verhandlungen im Jahre 1950 führen zum Abschluss eines Lizenzvertrages mit der englischen Weltfirma SCHWEPES (Over-



Flugaufnahme der Fabrikgesellschaft in Darstetten

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde ein neues Bad mit 300 Betten gebaut, das jedoch Ende des Jahrhunderts durch Feuer zerstört wurde. Der heutige Turm stammt aus dieser Zeit.

1933 beginnen die Herren Kummer und von Allmen mit dem Vertrieb von Weissenburger-Getränken, speziell Citron, das heute noch das wichtigste Produkt ist. 1935 nahm Herr Hans Widmer das Geschäft in seine Hände und gründete die noch heute bestehende Aktiengesellschaft. Nach einigen Anfangsschwierigkeiten kam der Betrieb in Gang. Bald wurden ihm — der vielen Leuten im Tal Arbeit und Verdienst brachte — die Räume im Bad zu eng. Mit dem Erwerb der Gassenmatte in Darstetten wurde 1941 der Grundstein zum heutigen Fabrikationsunternehmen gelegt, der schon 1950 vergrössert wurde und nun nochmals eine beträchtliche Erweiterung erfährt.

Auf dem Gebiet der Zusätze zum Quellwasser ging die «Weissenburger» neue Wege. Neben dem ursprünglichen «Kurwasser», dessen medizinische Indikationen den Grundstein zum internationalen Bade-Etablissement legte, kamen sechs Geschwister verschiedener Geschmacksrichtung als neue Mineral- und Tafelwasser auf den Markt.

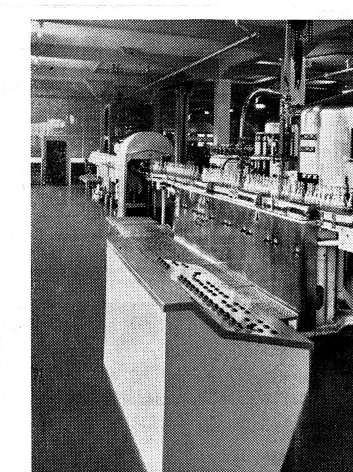
Inmitten der Wirtschaftskrise der dreissiger Jahre war jedoch der Weg zum Erfolg ebenso steinig wie der Bergsträsschen zum Kurhaus und wie der gefährliche Pfad durch Fels und Schlucht zur Thermalquelle im Bunschengraben. Die für sömmerlichen Kurbetrieb angelegte Thermalwasserleitung bestand aus hohlen Baumstämmen, «Dünchel» genannt, die den Heiligen Wassern im Wallis gleich über Nischen und Klippen, Brücken und Notstegen von der Felsenquelle zum 1600 Meter entfernten Kurhaus führte. Als Pulsader des Unternehmens blieb sie ständig den Tücken und Gefahren der Berge, der Lawinen, des Steinschlages und des Hochwassers ausgesetzt. Lange bevor ein Unternehmensgewinn sichtbar wurde, galten die ersten grossen Investitionen der Verlegung und Sicherung der Thermalwasserleitung und der Zu- und Abfahrtswege des Füllbetriebes. Als dann im Februar 1942 eine riesige Grundlawine vom St. Ilihang der Schwiedenegg, unmittelbar über der Quellfassung der Therme, in die Bunschenschlucht herunter stürzte, Quelle und Leitung unter einem 40 Meter hohen Schuttkegel begraben, schienen alle Bemühungen umsonst gewesen und das junge Unternehmen zum Scheitern verurteilt zu sein. Ein positives Echo der Anteilnahme und des Verständnisses seitens des Handels und der Abnehmerschaft schuf erstmals eine solide Schicksalsgemeinschaft, ohne die alle schweizerischen Unternehmen nicht auskommen können.

Die ersten acht Jahre beherbergten geräumige Kellerlokalitäten des Kurhauses die Abfüllerei und das Lager der Firma. In diese schwerste der dreissigjährigen Entwicklungsetappen fällt der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges — fallen alle massgeblichen Entscheidungen für den Ausbau und die zukünftige Richtung des Werkes. Der Beitritt der Firma zum Schweizerischen Quellenverband und die Beteiligung dieser geschlossenen Wirtschaftsgruppe an der Landesausstellung in Zürich lässt die Weissenburger Tafelgetränke über den engeren Geschäftsbereich hinaus bekannt werden. Die Lancierung der preisgünstigen Literflasche für den Familien- und den Offenausschank im Gastgewerbe — zwei weitere Pionierleistungen der Weissenburger — bewähren sich. Doch Raumnot und unhalbar werdende Transportverhältnisse zwingen zum Erwerb der heutigen Liegenschaft an der Staatsstrasse nach Weissenburg, auf der 8 Jahre nach Gründung der Gesellschaft, am 1. Mai 1949, ein im Holzstil der Talschaft erstelltes Abfüll- und Lagerhaus dem Betrieb übergeben wird.

Schon im Jahre 1951 genühten die Leistungen der beiden Füllwerke. In diese schwerste der dreissigjährigen Entwicklungsetappen fällt der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges — fallen alle massgeblichen Entscheidungen für den Ausbau und die zukünftige Richtung des Werkes. Der Beitritt der Firma zum Schweizerischen Quellenverband und die Beteiligung dieser geschlossenen Wirtschaftsgruppe an der Landesausstellung in Zürich lässt die Weissenburger Tafelgetränke über den engeren Geschäftsbereich hinaus bekannt werden. Die Lancierung der preisgünstigen Literflasche für den Familien- und den Offenausschank im Gastgewerbe — zwei weitere Pionierleistungen der Weissenburger — bewähren sich. Doch Raumnot und unhalbar werdende Transportverhältnisse zwingen zum Erwerb der heutigen Liegenschaft an der Staatsstrasse nach Weissenburg, auf der 8 Jahre nach Gründung der Gesellschaft, am 1. Mai 1949, ein im Holzstil der Talschaft erstelltes Abfüll- und Lagerhaus dem Betrieb übergeben wird.

Die Tendenzen zur Liberalisierung des freien Marktes in Europa leiten die dritte Entwicklungsetappe des Quellenbetriebes ein. Der Kampf wird viel härter. Viel früher als erwartet, sind wiederum nach 8 Jahren die Fabrikations- und Lagermöglichkeiten, und diesmal auch das Verkaufsbüro in Thun, zu eng geworden. Verhandlungen im Jahre 1950 führen zum Abschluss eines Lizenzvertrages mit der englischen Weltfirma SCHWEPES (Over-

gingende Nachfrage erlaubt ein Erstarren und Konsolidieren der Firma, wobei alle Überschüsse in den sich rasch entwickelnden Maschinenpark gesteckt werden. Die Tendenzen zur Liberalisierung des freien Marktes in Europa leiten die dritte Entwicklungsetappe des Quellenbetriebes ein. Der Kampf wird viel härter. Viel früher als erwartet, sind wiederum nach 8 Jahren die Fabrikations- und Lagermöglichkeiten, und diesmal auch das Verkaufsbüro in Thun, zu eng geworden. Verhandlungen im Jahre 1950 führen zum Abschluss eines Lizenzvertrages mit der englischen Weltfirma SCHWEPES (Over-



Innenaufnahme. Teilansicht der Abfüllgruppe 1. Im Vordergrund das Kommandopult, von welchem aus die einzelnen Motoren gesteuert werden können.

seas Ltd.), welche ihre bekanntesten Standardprodukte in der Schweiz abfüllen lassen wollten. Weissenburg wird als einzige Quelle der im schweiz. Verband der Mineralquellen zusammengeschlossenen Firmen mit der Abfüllung dieser Spitzenprodukte betraut.

Der immer schärfer werdende Konkurrenzkampf, die Bildung neuer Gruppen und Konzerne führten zu erneuter Leistungssteigerung durch weitgehende Rationalisierung und Automation. Heute gelten die «Weissenburger-Anlagen» nach Ansicht der Fachleute zu den neuzeitlichsten Anlagen in Europa, die die biologischen Erkenntnisse der jüngsten Gegenwart verwerten.

Einer kürzlich publizierten Mitteilung der Gesellschaft zur Förderung der schweizerischen Wirtschaft in Zürich ist zu entnehmen, dass sich der mittlere Getränkekonsum pro Kopf der schweizerischen Bevölkerung in den letzten 25 Jahren wie folgt verlagert hat: (Getränkekonsum in Litern)

	1933	1958
Wein	43	37
Traubensaft	0	2
Äpfelmost	37	30
Süssmost	3	9
Bier	58	60
Kohlensäurehaltige Getränke	19	35
Spirituosen	6	4
Kaffee	71	75
Kaffeesurrogat	78	70
Tea	22	27
Milch	270	200
	607	549

Walliser Weinstrasse

Das ist keine Strasse wie sie auf dem Reissbrett entstanden, man hat diesen Begriff recht locker zu fassen, und der, der sie betritt, wird sie nicht wie ein strammer Soldat in einigen Tagen ablaufen, denn hier ist man im klassischen Land des Weins, und die Wahrscheinlichkeit besteht, dass der Wanderer, der sich auf der Talschleife bewegt, von der grossen Strasse her, Strässlein, Gassen, Wege, Treppen entdeckt, die zum Himmel des Weinwunders hinsteigen und dass er sich schliesslich nah bei den Gletschern befindet, das Strömen und Rinnen ihrer glasklaren Wasser vernimmt und immer noch zwischen Reben steht.

Denn die Rebe hat mit dem Klettern zu tun, und der, der ihr nachsteigt, wird im doppelten Sinne in eine andere Welt entrückt. Das beginnt mit dem Dörchen Vesperterminen im Oberwallis, wo die Rebparzellen, ungewöhnlich zerstückelt, fast senkrecht abfallen. Auf eine solch gewagte Schräge schlägt die Sonne wie mit weissen Dolchen ein und so gerät gleich am Beginn dieses rätselhaften und trotz seiner reichen Kultur immer ein wenig «wild» geliebten Landes (beruht hierauf sein Reiz und seine Anziehung, die es auf alle Menschen ausübt, die dem zunehmenden Konformismus zu entrinnen trachten?) ein Wein vorzüglicher Qualität, den Maurice Chappaz mit den Worten «blumig und von selten harter Frische» kennzeichnet. Er heisst Heida. Wirkt der Name nicht wie ein lustiger Zuruf aus dem fernen Böden, ist er nicht gleichsam bebärdet und erhebt sich wie ein heller Ruf am Beginn dieser Weinstrasse?

Wenn jemand recht hat mit dem Bild von der Symphonie, die dieser grosse Schweizer Kanton hervorgebracht hat, nämlich einer Symphonie der verschiedensten Weine in allen Graden, Feinheiten, in allen Nuancen auch, dann wären hier die ersten Takte des Themas gegeben. Es folgen St. German, Raron, es beginnen die Rebberge von Salgesch, aus einem zögernden Einsatz noch kleiner Stimmen wird die immer gewaltiger werdende Instrumentierung. Die Weingärten beginnen nun die Landschaft zu bestimmen. Der Typ des Winzers — es leben im Wallis über 20 000, die dieser uralten Gilde angehören — wird akzentuierter, ausschliesslicher. Schon der Döle — gewonnen aus der Blauburgunder und Gamaytraube — oder der Pinot noir von Salgesch sind zwei gewaltige Trompetenstöße, wenn man so will, sie leiten über ins Mittelwallis, nach Siders-Sion, der eigentlichen Urzelle dieses Weinepos.

Wir sind im Gebiet des Fendant, der Weltberühmtheit hat, der Burger-Reben und der Réze-Trauben, die die «Annivarden» aus dem Eifischtal jenseits der Rhone bis vor wenigen Jahren hier noch ernteten und dann, einmal gekeltert, auf Maul-tierrücken, Karren oder kleinen Camions verladen, um ihn hoch hinauf nach Grimentod oder S. Luc zu bringen. Dort kamnte er die erstaunliche langsame Wandlung zum Gletscherwein, eine einzigartige Er-

rungsgeschichte eines bäuerlichen Experiments, das einseitig in der Geschichte des Weins kaum haben dürfte. Weinst ist allerdings heute selten geworden, ein Umstand, der mit dieser besonderen Rebart zusammenhängt, die sich erschöpft hat wie etwa auch der «Rouge du Pays», ein Landort, der kaum noch im Handel aufzugreifen sein dürfte.

Die weissen Weine sind überhaupt König, sie machen 2/3 der Produktion aus, eine Tatsache, die sich nicht zuletzt dadurch erklärt, dass ihre Reben jüngerer Datums sind. So kam beispielsweise der Fendant — er trägt in einer originalen Charakteristik der Walliser Marken den Beinamen «der Fremut» — vor ungefähr 2 Jahrhunderten aus Frankreich nach Siders. General von Courten, der diesen Chasselas besonders schätzen gelernt hatte, brachte ihn in seine alte Heimatstadt. Seine Ahnen-schaft ist von grosser Noblesse, wuchs er doch in den Rebärten Seiner Majestät, des Königs von Frankreich.

Weiter geht die Reise auf einer «Strasse», die in breiten und steilen, schmalen und zierlichen Treppen, umkirt von altem Gemäuer, sich nach allen Seiten ausdehnt. In Leytron gedeiht auf einem klassischen, sanft abfallenden Hang ein Pinot noir, der zu der berühmten Staatsdomäne des Grand Brulé gehört, und in Fully, nicht weit von Saillon entfernt, dem türmereichen, wo Farinet seine eigenen Geldmünzen schlug, reift Jahr um Jahr einer der besten Ermitage heran. Sein Beiname «die Verschwiegenheit», weist ihm den hohen Rang zu. Aber im Mittelwallis ist auch der Johannisberg zu Hause, der einzige Wein mit einem deutschen Namen (was sich durch seine österreichische Abstammung erklärt), den gewisse Kenner über alle andern Weine der Welt stellen. Welch neue Palette, welche Tafel der Genüsse, vom Malvoisie bis zum Humagne, vom Pinot Blanc bis zum Pinot 47 und 48, dem sogar eine Walliser Frau, die Dichterin S. Corinne Bille, ihr Lob spendet: «Unvergleichlich und von samter Feinheit...»

Auf solcher Strasse hören die Entdeckungen nicht auf, sie führt weiter bis ins Unterwallis, wo die Rebärten seltener werden, wiewohl sie auch den Ruhm der «Crus de Valais» bis nach Vouvy, Evionnaz und nach Monthey, diesem kleinen vergessenen Städtchen, das am Eingang des wasserreichen Val d'Illiez liegt, tragen. Kein Wunder, dass der Besucher, ist er einmal daran zu proben und zu degustieren, eine Fülle kleiner Verschiedenheiten und Differenzen entdeckt, denn, je näher Jahr, Sonnenreichtum und Lage ändern diese herrlichen Trauben und Weine, sie sind mannigfaltig wie die Landschaft selbst, wenn sie auch alle den gleichen «Grundakkord» haben, der sie als walliserisches Erzeugnis kennzeichnet. Das schönste Erlebnis lässt sich nicht bestellen. Mir war es beschieden, als mich ein alter Bauer zu Käse, Brot... und einem Glas Wein am dem kühlen Keller einlud. Da war mir, als habe mich die Strasse ins Herz des Landes geführt... E. H. Steenken

Vermutlich wird diese Tendenz «weg vom Alkohol und zum alkoholfreien Konsum» auch in der Zu-

zeigen die Anwendung von Elektrizität, Gas, Wasser, Fernwärme in Gewerbe und Landwirtschaft. Weiter sind vertreten Berufs- und Berufskleidung, Büroeinrichtungen sowie allgemein Mobil- und Einrichtungsgegenstände, Geräte und Maschinen für Haushalt, gewerbliche und bäuerliche Berufe. Ein grosser Teil der dargebotenen Erzeugnisse wird im Betrieb durchgeführt und ihr Gebrauch praktisch demonstriert. Eine grosse Halle ist der Demonstration von Lebens- und Genussmitteln gewidmet, daneben dienen zahlreiche Restaurants der Verpflegung sowohl der Besucher wie der Aussteller.

Als besondere Veranstaltungen sind vorgesehen: Einerseits eine umfangreiche Schau aller landwirtschaftlichen Produkte, verbunden mit der Vorführung erläuternder und belehrender Filme sowie berufliche Beratung. Andererseits bringt die OLMA 1960 aus Anlass der nun erreichten völligen Tuberkulosefreiheit des schweizerischen Rindviehbestandes eine gesamtschweizerische Viehschau, in welcher die vier Viehrassen der Schweiz vorgeführt werden.

An der letztjährigen Messe wurden 300 000 zahlende Besucher gezählt; die Messeaussteller verzeichneten durchgehend sehr erfreuliche und grösstenteils immer noch steigende Umsätze. Es lohnt sich, diese einzigartige Messe der Schweiz zu besuchen. Die Schweizerischen Bundesbahnen gewähren verbilligte Fahrpreise, indem das einfache Billet auch für den Rückweg gültig ist.

Zusätzliche Veranstaltungen am 41. Comptoir Suisse

Im Rahmen der im kommenden September stattfindenden Messe von Lausanne werden eine grosse Zahl zusätzlicher Veranstaltungen durchgeführt, zu denen sich auch verschiedene wichtige Neuerrungen gesellen. Unter diesen Veranstaltungen sind zu nennen die Vieh-Prämierungsmärkte, die Jahr für Jahr für Züchter und Landwirtschaft im allgemeinen einen attraktiven Höhepunkt bedeuten; die am 18. September von der Kynologischen Gesellschaft des Kantons Waadt veranstaltete Schau von Rassehunden, an der rund 4000 Spitzentiere aller Zuchtstrassen zu sehen sein werden; die Schau des Pferdes mit einem Prämierungsmarkt für Fohlen vom 19. bis 21. September, und am 21. September eine Vorführung der Spitzenprodukte der Pferdezucht. Endlich wird am 11. September 1960 das 76. Schwingfest der Westschweiz in Beaulieu in den grossen landwirtschaftlichen Hallen des Comptoir Suisse durchgeführt. Am Fest werden aus allen schweizerischen Kantonen die besten Schwinger teilnehmen, wodurch es gleichsam zu einem schweizerischen Schwing- und Älplerfest werden wird. SP.

BIRDS EYE *empfehlen*

Rosenkohl
zart, mild und ohne Abfall —
sorgfältig sortiert in drei Größen.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Auslieferungs-Depots.

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

La situation des marchés

Nos récoltes fruitières

Comme chaque année, c'est avec les cerises que se sont ouverts les marchés de nos fruits indigènes. Avec l'excellente passée de la floraison que nous avons eue ce printemps, la récolte ne pouvait être que belle. Et, pour en faciliter l'écoulement, tous les centres d'énayoutage sont entrés en action. La demande est forte, et c'est non sans peine que l'on y fait face. Les mauvais temps a en effet abîmé quelque peu les fruits en plus d'un endroit, et ceux-ci ont dû être mis au tonneau pour la distillation au lieu de pouvoir être livrés pour la consommation. Ce ne sont cependant, il est vrai, que les variétés précoces qui ont ainsi été atteintes. Les autres sont d'une qualité et d'une présentation parfaites, et l'on devrait pouvoir compter sur de larges livraisons. Il est cependant un facteur qui dissuadera nos paysans d'en opérer sur une large échelle une cueillette soignée, c'est le manque de main-d'œuvre. Le ramassage opéré de façon plus sommaire pour la mise au tonneau permet de ménager un personnel dont on a grand besoin ailleurs en ce moment.

Les récoltes de prunes et de pruneaux, celles de pruneaux Fellenberg surtout, s'annoncent bonnes, bien qu'en quelques endroits elles aient souffert du gel. Celles de pêches également.

Il y aura surtout abondance de poires et de pommes, et celles-ci ne portent jusqu'à présent pas trace de tavelure. Pour les poires, la cueillette des variétés précoces, telles que la Transparente blanche ou la Colorée de juillet, a déjà commencé ou va commencer incessamment. Pour ces deux fruits, le placement des variétés précoces ne pose guère de problèmes. Il en ira autrement pour ceux des variétés de garde, telles que la Boskoop, car il faut en prévoir de fortes récoltes pour toute la Suisse allemande. Aussi, d'entente avec le commerce, nos organisations fruitières devront-elles prendre à temps des dispositions pour assurer à toute cette production des débouchés suffisants.

Il faudra de même prévoir une importante campagne pour le raisin de table, car le vignoble connaît, lui aussi, l'abondance.

Le marché du café en 1960

Analysant le marché du café en 1959 et ses perspectives pour 1960, le Journal du Commerce de Rio de Janeiro constate que la plupart des exporta-

teurs ont bénéficié l'an dernier de meilleures recettes qu'en 1958, malgré la baisse sensible des prix, du fait que le volume de café importé par les pays consommateurs fut passablement plus élevé que l'année précédente. Il faut toutefois noter qu'à cette époque les hauts prix avaient limité les achats de café aux nécessités immédiates de la consommation.

Maintenant, les stocks paraissent reconstitués sur les principaux marchés consommateurs. Et bien que les exportations brésiliennes du premier trimestre de l'année en cours se soient révélées nettement supérieures à celles de la période correspondante de 1959, le mouvement général des exportations de café du premier trimestre 1960 semble indiquer que les importations mondiales de cette année n'atteindront pas le même niveau qu'en 1959. A ce sujet, la revue Coffee Trade News, éditée par la «Coffee Publicity Association Ltd.» de Londres, écrit que depuis octobre 1959 le marché international du café est parvenu à se maintenir stable, principalement grâce aux exportateurs brésiliens et colombiens qui ont réussi à imprimer au marché un rythme régulier inspirant confiance, dans un moment qui offrait peu de chances de succès.

Le Brésil et la Colombie ont exporté ensemble près de 24 millions de sacs de café en 1959, la part du Brésil étant de 17,5 millions de sacs environ. L'année dernière, les importations mondiales atteignent 41,5 millions de sacs, dont 23,2 millions importés par les Etats-Unis et environ 15 millions par la première année normale d'après-guerre pour le commerce du café, l'importation mondiale totalisa 31,6 millions de sacs (Etats-Unis = 20,3 millions; Europe occidentale = 7,5 millions).

Ces chiffres révèlent deux tendances majeures du marché: les USA n'ont importé en 1959 que 3 millions de sacs de plus qu'en 1951, alors que la population de ce pays a augmenté de 26 millions d'habitants au cours de ces huit années. En revanche, les pays de l'Europe occidentale, en 1951, qui fut l'Europe occidentale à importer l'an dernier 7,5 millions de sacs de plus qu'en 1951 (donc le double), alors que sa population n'a augmenté que de 15 millions de personnes au cours de cette période. La revue britannique en tire la conclusion que les possibilités d'élever la consommation de café aux Etats-Unis sont très limitées, tandis que le marché européen présente des perspectives plus optimistes, à condition que les prix se maintiennent accessibles.

(Nouvelles Høweg)

Zeitschriften

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik

Heft 2/1960, Einzelheft Fr. 5.50, Art. Institut Orell Füssli AG, Zürich 3.

Der erste Beitrag von Nr. 2/1960 des Archivs ist einem grundsätzlichen eisenbahnwirtschaftlichen Thema gewidmet. Er stammt aus der Feder von Dr. Erwin Ruchtli, Handelsredaktor am «Bund», und ist betitelt «Subvention oder was sonst?». Insbesondere wird in diesem bemerkenswerten Aufsatz gezeigt, dass auch im Eisenbahnwesen die Dauer-Subvention keine Lösung darstellt, sondern gegenstandslos die Schwierigkeiten verschärft und verewigt.

Der zweite Beitrag stammt von einem französischen Fachmann, Raoul Charreton, und trägt den Titel «Les aspects techniques et économiques du transport par pipe-line». Im Augenblick, wo auch in der Schweiz Pipeline-Projekte diskutiert werden und eine Verfassungsergänzung für dieses neue Transportmittel in Vorbereitung steht, kommt dieser gründlichen technischen und wirtschaftlichen Studie besondere Bedeutung zu.

Der dritte Aufsatz beleuchtet die «Eisenbahnen Finnlands» und stammt aus der Feder von Dr. Fritz Paszkowski. Dieser schwedische Fachmann hat in früheren Aufsätzen im Archiv die Eisenbahnpolitik Schwedens, Norwegens und Dänemarks behandelt, so dass mit dieser neuen Studie ein ganzer Zyklus über die Schienenwege der skandinavischen Staaten seinen Abschluss findet.

Es folgen eine kurze Mitteilung über Aufgaben, die im Verkehrswissenschaftlichen Institut an der Technischen Hochschule Stuttgart gelöst werden, sodann «La vie internationale» und die Statistische Übersicht des Verkehrs. Die Nummer schliesst mit einer Buchbesprechung.

Schweizer Seen, Bergwiesen und Gletscher

Wo ist der Hühnersee? Das wussten einstweilen gewiss viele noch nicht. Die Schweizerische Verkehrszentrale bringt im Juliheft ihrer immer wieder Überraschungen spendenden Reisezeitschrift «Schweiz» ein verlockendes Bild dieses stillen Bergsees, der auf 2457 Meter Höhe nördlich über Klosters in Graubünden liegt. Viel bekannter ist allerdings der Rotsee bei Luzern, auf dem die grossen Ruderregatten stattfinden, und als einen Miniatursee kann man das ganz neue Hotelschwimmbad

in Ragaz betrachten, vor dessen Glaswänden die herrlichen Wälder aufsteigen. Zu einem Kleinod alpiner Romantik in 1592 Meter Höhe führt die Sesselbahn von Kandersteg zum Oschmensee, der mitten in einer Felsenlandschaft hoch über der Lötschberglinie liegt.

In diesem Sommerheft fehlt wiederum auch die Gastronomie nicht, die Roland Staub mit delikaten französischen Sprachnuancen umgibt.

«Der öffentliche Verkehr», Heft 7, Juli 1960

Der Leitartikel der Julinummer der Zeitschrift «Der öffentliche Verkehr» behandelt das aktuelle Problem der Rationalisierung der Eisenbahnen. Weitere Artikel orientieren den Leser über die Leistungen der Basler Verkehrs-Betriebe und über die regionalen Ferien-Abonnemente der schweizerischen Transportunternehmungen, die mit ihren 14 Regionen eine Fülle der interessantesten Ausflugsmöglichkeiten bieten. Einige Hinweise zeigen uns, wogegen nützliche Arbeit die Schweizerische Studiengesellschaft für rationellen Güterumschlag zu leisten vermag. Über das 50jährige Jubiläum der Niesenbahn gibt uns ein interessanter, hübsch bebildeter Aufsatz Einblick in die Tätigkeit dieser Standsesselbahn. Es folgen Berichte über den Umbau der Sântischseebahn, die Auto-Schlafwagenzüge Zürich-Avignon sowie über eine Exkursion der Lehrlinge des im April organisierten dreitägigen Instruktionkurses für das Stationspersonal. «Spiel und Ernst um die Eisenbahn» zeigt uns, wie auf dem Gurtenden Hobby der grossen und kleinen Eisenbahn-Amateure sinnvoll ein Platz eingeräumt wurde. — Verschiedene interessante Mitteilungen bereichern die lesenswerte Nummer.

Inserate und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzelle oder deren Raum 35 Rp., Klammer Fr. 1.20 pro Zelle. 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: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG., Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff. — Redaktion und Expedition: Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto V 85, Telefon (061) 34 86 90.

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



Dort, wo Sie in der Schweiz das Zeichen

König

sehen,

finden Sie das in Westdeutschland führende deutsche Markenbier der König-Brauerei

bestgepflegt im Ausschank!

Die Qualität ist die gleiche wie in Deutschland!

In Fass und Flasche durch

PERRET & CIE. Bier-Import
Zürich

Bahnhofstrasse 57 a

Tel. (051) 23 29 41

Für den deutschen Reiseverkehr besonders empfohlen!



Aus der Kälte auf den Tisch!

Ihr Gast sieht, dass die Flasche aus dem hellblauen Kühler kommt. Er weiss, dass ihm ein erfrischendes Getränk vorgesetzt wird, noch bevor er sein Glas zum Munde führt. Das hält ihn in Stimmung und gibt ihm das Gefühl, einen gepflegten Service zu erhalten. Und das ist beinahe so wichtig wie die Kühlung selbst, die jedem Getränk seinen erfrischenden und geschmacklich richtigen Wert verleiht. Den Thermo-Getränk-kühler der Schweizerischen Mineralquellen werden Sie zu jeder Jahreszeit benutzen. Sie werden ihn dorthin rollen, wo er Ihren Service erleichtert: direkt in den Saal, ins Restaurant, auf die Terrasse, in den Garten. Mit dem aufklappbaren Abstellbrett und ergänzt durch den Gläserkorb bildet der Kühler ein kleines Getränkebuffet für einen raschen Service.

Der Verband Schweizerischer Mineralquellen bietet Ihnen den Thermo-Getränk-kühler zu einem sehr günstigen Preis: Fr. 1800.-, abzüglich 10% VSM-Rabatt bei Barzahlung, netto Fr. 1620.-. Oder — wenn Sie es wünschen — in Miete-Kauf-Vertrag zu Monatsraten von Fr. 90.-.

Auskunft und Bezug durch das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1, Telefon (051) 24 73 66

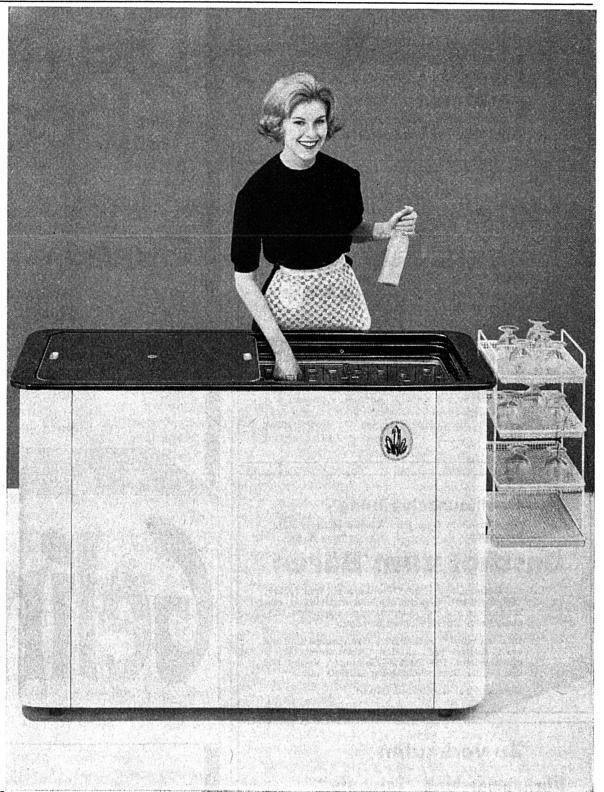
therma

An das Sekretariat des Verbandes Schweizerischer Mineralquellen, Rämistrasse 3, Zürich 1
Senden Sie uns den neuen Prospekt über den Thermo-Getränk-kühler VSM sowie die Bezugsbedingungen

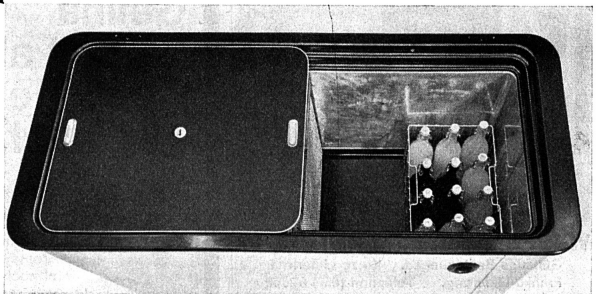
Adresse:



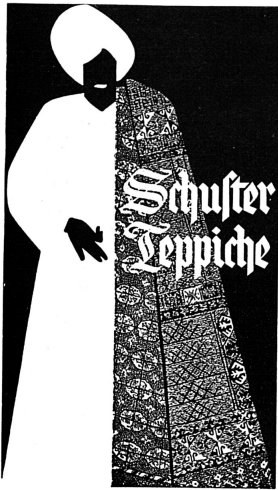
Bitte Firmastempel einsetzen, in offener Kuvert mit 5 Rappen frankiert einsenden.
Coupon



Getränk-kühler der Schweizerischen Mineralquellen



ARKINA
das mineralogisch hochwertige Mineralwasser, in guten Hotels, Restaurants und Tea-Rooms gerne serviert



das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

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

Schuster & Co., St. Gallen, Mültergasse 14
Telephon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 287603

Wäschetrockenmaschinen

«Sieber-Rapid»

Seit 20 Jahren in der ganzen Schweiz bekannt. Beste Referenzen. 5 verschiedene Grössen.

FRIEDRICH SIEBER
Maschinenbau, Nachfolger G. Linder
BELP BE, Telephon (031) 675017

Hotel-Liegenschaft

mit grossem Umschwung, Parkplätzen, per sofort oder nach Übereinkunft

zu verkaufen.

Erstklassige Verkehrslage, bedeutender Sommer- und Winterkurort des Kantons Graubünden. Jahresbetrieb. Grosse Entwicklungsmöglichkeiten. Sehr gute Existenz. Ernsthafte, gut ausgewiesene und kapitalkräftige Interessanten erhalten nähere Auskünfte unter Chiffre O 11536 Ch an Publicitas Chur.

Pachtausschreibung

Die Gemeinde Gsteig bei Gstaad schreibt den bekannten

Gasthof zum Bären

mit Dependence Hotel Oldenhorn auf den 1. Nov. 1960 für 3 evtl. 6 Jahre zur Neuverpachtung aus. Es können nur gut ausgewiesene Fachleute (Küchenchefs) berücksichtigt werden.

Offerten mit der Aufschrift «Bärenpacht» sind bis am 2. August 1960 an den Gemeinderat Gsteig einzureichen. Die Fachbedingungen liegen bei der Gemeindeverwaltung zur Einsicht auf. Gemeinderat Gsteig bei Gstaad.

Zu verkaufen

Küchenmaschine „Servante“

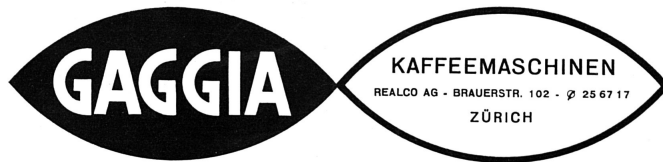
mit Zubehör. Mit Motor für Drehstrom 220/380 V., stark reduzierter Preis. Maschine neuwertig. Nähere Auskünfte erteilt Bergbauergesellschaft Kandergrund AG, Kandergrund, Tel. (033) 9 13 16.

Hotel- u. Angestelltenzimmer

aller Art am günstigsten von



WEBER MÖBEL, WOHLER AG
Günstige Bedingungen. Kurze Lieferfrist.
Franko Lieferung. Telephon (057) 62050



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 Telephon (031) 22735



Bordeaux-Weine
A. de Luze & Fils

Die am meisten verlangte Marke

100 Jahre in der Schweiz eingeführt durch

Weinhandlung Voss
Zürich 23
Tel. (051) 25 15 41



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

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

● **REVUE-INSERATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Jetzt versuchen! Die neue Glace-Qualität



Gelina

Feinste Glace-Komposition in Trockenform, pasteurisiert und homogenisiert.

Ohne Kochen, ohne Homogenisieren eine feinschmelzende, vollaromatische Glace, die auch nach Tagen nicht auskristallisiert.

Gelina

spart Zeit, Arbeitskräfte und Kosten

enthält feinste Fettstoffe und kühlt nie mit erlesenen Zutaten aromatisiert

in 20 Minuten feinste Fertigglace erlaubt vorteilhafte Kalkulation

in handlicher, aroma- und feuchtigkeitsdichter Lagerpackung

in 8 Sorten erhältlich geeignet für jeden Betrieb mit Glacemaschine

Mischverhältnis 1:2

1 Paket à 500 g Gelina mit 1 Liter Wasser = 1½ Kilo feinste Glace

Assortiment-Karton

speziell geschaffen für einen ausführlichen Versuch, enthält folgende Zusammensetzung: 3 Pakete Vanille, 2 Pakete Mocca, sowie je 1 Paket Chocolat, Haselnuss, Erdbeer, Himbeer und Citron

Für Soft Ice-Apparate die neue Gelina-Qualität **Soft Ice Vanille** (nur in Grosspackung à 5 kg)



Die neue Methode der Glace-Zubereitung: In wenigen Minuten eine Qualitätsglace, wie sie früher nur durch zeitraubendes Kochen zu erreichen war!

Gelina enthält alles, was eine Glace gut macht!

Vanille, Chocolat, Mocca, Erdbeer und Himbeer sind im Aroma verstärkt worden. Jetzt noch reicher, noch fruchtiger!



Gattiker-Produkte sind backstuben-erprobt!

Neu: jetzt auch Citron-Aroma

Einem vielfach geäusserten Wunsch entsprechend, ist Gelina ab 1960 auch in der **Sorte Citron** lieferbar. Auch diese Mischung wird Glacekenner restlos begeistern, weil sie so richtig «fruchtig» ist und trotzdem nicht kühlt.

Vanille

Mocca

Chocolat

Haselnuss

Neutral

Erdbeer

Himbeer

Citron

Verlangen Sie unverbindlich Musterofferte oder einen Assortiment-Karton mit Rückgabe-Recht

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

