

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 71 (1962)  
**Heft:** 43

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 24.08.2025

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



Basel, den 25. Oktober 1962

Nr. 43

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

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

# hotel revue

## Ausserordentliche Delegiertenversammlung in Lausanne

### Einmütige Zustimmung zur Beteiligung an der Landesausstellung 1964 in Lausanne

Am 18. Oktober traten die Delegierten des SHV im «Lausanne-Palace» zu einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung zusammen. Durch einen erfreulich starken Aufmarsch aus allen Teilen des Landes bekundeten sie das grosse Interesse an den Traktanden der Delegiertenversammlung. Die Tagung war nach Lausanne anberaumt worden, weil es dringlich zu entscheiden galt, ob sich der Schweizer Hotelier-Verein an der Landesausstellung 1964 in Lausanne beteiligen und dafür die nötigen Garantien leisten wolle. Sodann wollte man auch den Delegierten Gelegenheit bieten, sich durch einen Augenschein vom Stand der Vorarbeiten für die grosse nationale Schau, die unter dem Motto steht «Croire et créer», zu überzeugen. Von dieser Gelegenheit hatte der Zentralvorstand, der bereits am Vortag in Lausanne zu einer Sitzung zusammengetreten war, Gebrauch gemacht. Er gewann dabei einen ausgezeichneten Eindruck von der Gesamtkonzeption und vom Bild der Ausstellung, wie es eine grosse Maquette im Verwaltungsbau des Landi vermittelte; auch konnte er sich davon überzeugen, dass die Lage des Centre hôtelier im Sektor Joie de vivre, direkt am See, denkbar günstig ist und beste betriebliche Voraussetzungen schafft.

### Verhandlungsverlauf

Der Vorsitzende, Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, eröffnete die Tagung um 10.25 Uhr mit einem herzlichen Willkommen für Delegierte und freie Teilnehmer. Ein besonderer Gruss entbot er dem Gastrichter, Herrn Rémy Godet, Delegierter des Bundesrates für technische Zusammenarbeit (Entwicklungs hilfe). Auf die Traktanden eintretend, gab er zuerst das Wort Herrn M. Budiger, Sekretär des SHV, zu einer Orientierung über die Mehrregionen-Gesamt arbeitsvertrag, über die Lage auf dem Arbeitsmarkt und über Fragen der Sozialpolitik.

### Der Mehrregionen-GAV

ist auf Ende 1962 gekündigt, und es geht nun darum, ein neues Vertragswerk zu schaffen, mit dem Ziel, den Arbeitsfrieden zu sichern und unsere Konkurrenzfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt des In- und Auslandes zu wahren. Das Ergebnis der Verhandlungen mit der Arbeitnehmerschaft wird den Sektionen zur Vernehmlassung unterbreitet werden.

### Soziale Fragen

Im weiteren orientierte Herr Budiger über soziale und Versicherungsfragen. Es ist vorgesehen, unsere Mitglieder auf dem Zirkularwege über die Krankenkasse sowie über die Unfall- und Haftpflichtversicherung zu informieren. Zur

### Lage auf dem Arbeitsmarkt

erklärte Herr Budiger, dass nach den Erhebungen des Eidg. Statistischen Amtes in den Monaten Juli und August 1962 je 3400 Angestellte mehr beschäftigt waren als zur gleichen Zeit des letzten Jahres; dies entspricht einer Zunahme von 5%, was einen erfreulichen Erfolg darstellt. Für die Personalerkrundierung war dieser Erfolg mit einer beachtlichen Mehrarbeit verbunden. Das Bild wird etwas getrübt durch die Tatsache, dass auch die Zahl der Gaststätten um 4% zugenommen hat, so dass die zusätzlich gewonnenen Arbeitskräfte zur Hauptstrecke durch die neu eröffneten Betriebe absorbiert wurden. Wir haben somit eine Aufgabe zu erfüllen, deren Früchte den andern, welche ernten, ohne gesät zu haben, zugute kommen. Wäre es aber nicht gelungen, vermehrtes Personal zu rekrutieren, so hätten sich die bestehenden Betriebe mit weniger Arbeitskräften begnügen müssen. Wir werden daher unsere Bemühungen in der Personalrekruierung fortsetzen und alle Massnahmen treffen, die geeignet sind, zusätzliches Personal zu finden. Dabei werden wir neben der Förderung des einheimischen Berufsnachwuchses unserer Hauptaugenmerk auf die wichtigsten Rekrutierungsländer richten, um von zeitraubenden, kostspieligen und wenig Erfolg versprechenden Aktionen in anderen Ländern abzusehen. Eine solche Konzentration liegt im Interesse einer Vermeidung der Zersplitterung unserer Kräfte.

Die Delegiertenversammlung nahm von den Ausführungen Herrn Budiglers mit Interesse und Beifall Kenntnis.

Der Vorsitzende wies auf die Tatsache hin, dass in Italien ein wirtschaftlicher und industrieller Aufschwung sondergleich sich vollzieht, was zwangsläufig einem wachsenden Bedarf an einheimischen Arbeitskräften ruft. Wir müssen daher alles tun, um die vorhandenen Rekrutierungsmöglichkeiten so gut wie möglich auszuschöpfen. Zum Glück kann festgestellt werden, dass die Italiener gern in die Schweiz kommen.

braucht man kaufkräftige Partner, die einen gewissen Lebensstandard erreicht haben. Folglich hat sich die Hilfeleistung an die Entwicklungsländer — hier die technische Zusammenarbeit genannt, denn es handelt sich ja tatsächlich darum, mit neuen Partnern zusammenzuarbeiten — seit dem Zweiten Weltkrieg beträchtlich beschleunigt, und man kann sogar feststellen, dass sich gewisse Länder gegenseitig in der Hilfeleistung überbieten, was uns verpflichtet, auch unsererseits an dieser internationalen Bewegung teilzunehmen. Aber die Schweiz kann nicht bei diesen Überbietungstendenzen mitmachen; sie ist verpflichtet, ein gewisses Mass zu halten, wie will ihr Dabeisein dokumentieren und die Hilfe bieten, die ihr im Rahmen ihrer Gegebenheiten möglich ist.

Unsere Schweizer Industrien haben verstanden, um was es geht, und haben bereits auf verschiedene Weise ihren Beitrag an die Technische Zusammenarbeit geleistet, indem sie in ihren Betrieben in der Schweiz und im Ausland Praktikanten aus den Entwicklungsländern aufgenommen haben, und dies es soll hervorgehoben werden — nicht, weil sie von kleinlichem Krämergeist geleitet gewesen wären, sondern inspiriert von einem schönen Idealismus.

Zweifellos wurde in diesen letzten Jahren im privaten Sektor mehr unternommen als im öffentlichen. Es ist natürlich schwierig, den Wert des bis jetzt gewährten Hilfe mit einer bestimmten Zahl zu umschreiben, aber man geht kaum fehl mit der Annahme, dass die Summe, die aus privatem Kapital floss, ca. 30–35 Mio. beträgt. Die öffentliche Hand war, wie immer, sehr vorsichtig, und das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit, das sich in erster Linie mit dieser Frage befasste, hatte für diese Zwecke nur ein jährliches Budget von Fr. 5000.—. Dann wurde man sich aber der zunehmenden Bedeutung der Technischen Zusammenarbeit bewusst, und man bildete einen eigenen Sektor, der über einen jährlichen Kredit von einer Million Franken verfügen konnte. Wenn man jedoch auf die Schweiz die Normen Amerikas anwendet würde, das für die technische Zusammenarbeit und Hilfe 1% des Nationaleinkommens einsetzt, so müsste die Schweiz für diese Aufgabe einen jährlichen Beitrag von 350 Mio Franken aufbringen. Da das Parlament das Ungenügen der von den Behörden zugestandenen Hilfe erkannte, hat es sich entschlossen, einen Beitrag von 60 Mio Franken zu genehmigen, der auf drei Jahre verteilt werden soll.

### Auf welche Weise kann man an dieser Zusammenarbeit teilnehmen?

Es würde zu weit führen, alle Formen aufzuzählen, in der diese Technische Zusammenarbeit im Ausland in Erscheinung tritt. Erwähnen wir nur, dass «Versuchszonen» geschaffen, Modellbauten errichtet und alle nötigen Lehrmittel zur Verfügung gestellt würden.

Für uns wird es ratsam sein, ein Inventar aufzustellen von dem was unser Land auf dem Gebiet der Berufsausbildung bieten kann und überhaupt ein Auge dafür zu haben, wie wir den Ländern weiterhelfen können, die sich in der Entwicklung befinden.

Diese Länder wünschen auch sehnlichst, ihre Hotellerie und den Tourismus zu fördern, denn sie haben erkannt, dass dies eines der besten Mittel ist, möglichst rasch Devisen ins Land zu bringen, derer sie alle bedürfen, um ihre Zahlungsbilanz zu verbessern.

Die Ausstattung von Hotels kommt weniger teuer zu stehen als die von Fabriken, für die alle Maschinen aus dem Ausland bezogen werden müssen, wogegen für solche Kaufe just die Devisen fehlen. Verschiedene Regierungen hätten gerne Stipendiaten in unseren Berufsschulen untergebracht, aber diese haben zu wenig Plätze zur Verfügung und die Studien, die in ihnen obligatorisch sind, nehmen infolge ihres Umfangs zu viel Zeit in Anspruch. Die Entwicklungsländer sind der Ansicht, dass ihre Stipendiaten mit einem leichteren Schulzettel auskommen.

Es muss zugunsten der Länder, die sich an uns wenden, etwas getan werden — und sei es auch nur dem Renommée der Hotellerie und des Tourismus zu lieben. Man kann diese Länder nicht einfach ignorieren oder sie bitten, sich anderswohin zu wenden, denn wenn auch die Technische Hilfe gegenwärtig eine Last bedeuten mag, ist es doch gewiss, dass

### Internationales Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr, Bern

Der Vorsitzende stellte einleitend zu diesem Traktandum fest, dass die Orientierung über die Beteiligung am internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr unvollständig war, insofern, als nicht auf die Bedeutung der Entwicklungshilfe im Zusammenhang mit dieser Institution hingewiesen worden war. Diesem Aspekt der Frage kommt indessen grösste Wichtigkeit zu. Die Schweiz will sich an dieser Entwicklungshilfe beteiligen und sie hat diesen ihren Willen dadurch bekundet, dass die Bundesversammlung einen Kredit von 60 Millio-

nen Franken zugesprochen hat. Die Hotellerie, die besonders berufen ist, an dieser Hilfe kraft ihres internationalen Ansehens mitzuwirken, darf nicht zurückstehen. Die Behörden erwarten denn auch eine solche Mitwirkung. Herr Rémy Godet, Mitarbeiter des Delegierten des Bundesrates für technische Entwicklungshilfe, der sich bereit erklärt hat, über die Zusammenhänge zu orientieren, ergriff nun das Wort, um in einem ausserordentlich klaren und überzeugenden Referat den Standpunkt des Eidg. Politischen Departements darzulegen.

### Die Technische Zusammenarbeit der Schweiz mit den Entwicklungsländern

M. Godet begann seine Ausführungen damit, die Wandlung aufzuzeigen, die sich vom 18. bis 20. Jahrhundert in den Beziehungen der westlichen Länder und grossen Nationen zu den sog. Entwicklungsländern vollzogen hat. Früher herrschte die Meinung vor, man müsse die neuen Länder ihrem Schicksal überlassen und es laufe unseren Interessen wider, ihnen bei der Entwicklung und beim Aufstieg zu helfen. Man fürchtete, für die Länder, die sich gewisser industrieller und kommerzieller Monopole erfreuen, eine Konkurrenz heraufzubeschwören. Nach und nach hat man verstanden, dass diese Politik die westlichen Länder in die Isolation führen und schliesslich ihrer Ökonomie schaden müsste. Um Geschäfte tätigen, Produkte absetzen zu können,

### Promotions du semestre d'été de l'Ecole hôtelière

Voir page 25

sie einmal unserer Ökonomie zum Vorteil gereichen wird. Die uns umgebenden Länder verfügen über enorme Kredite für die Technische Zusammenarbeit, und sie können sich es somit leisten, zu improvisieren und experimentieren. In der Schweiz ist man sich darüber klar, dass solche Improvisationen teuer zu stehen kommen, und in Anbetracht unserer beschränkten Mittel will man neue Experimente vermeiden und lieber mit schon bestehenden Institutionen zusammenarbeiten, die weiter ausgebaut werden können. Es gilt nun, rasch zu handeln und die Vorstellung zu verabschieden, dass die interessierten Länder es vorzogen, 50 mittelmässig ausgebildete Personen nach einigen Monaten für ihr Land zur Verfügung zu haben, anstelle eines einzigen Spezialisten, der seiner Aufgabe wirklich voluminös gewachsen ist. Der Chef des Eidg. Politischen Departements ist der Ansicht, dass etwas unternommen werden muss, aber er findet, es wäre ein Irrtum, den Behörden Aufgaben zuzuweisen, die von Spezialisten viel besser bewältigt werden können. Der Service der Technischen Zusammenarbeit ist dazu da, um zu beraten, zu organisieren und zu koordinieren, aber nicht, um etwas zu unternehmen, das seine Kompetenz übersteigt. Deshalb dachte man an Berufsverbände, und der Service der Technischen Zusammenarbeit hat bereits mit einigen von Ihnen ausgearbeitet.

Da die Schweiz gebeten wurde, eine beträchtliche Zahl Stipendiaten auszubilden, haben die Behörden mit grosser Freude festgestellt, dass eine private Organisation bereit war, ein Hotel, das in der Saison seinem eigentlichen Zwecke dient, während der Zwischenzeit als Hotelschule zur Verfügung zu stellen. Die Initiative der Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG in Leysin und Gilon hat dies gemeinsam mit dem Service der Technischen Zusammenarbeit zustandegegrabt. Letztere weiß, dass dies wohl keine endgültige Lösung des Problems darstellt, aber — um vergleichsweise zu sprechen —, da man der Begegnung mit den Entwicklungsländern entgegensegeln wollte und sich ein Boot zeigte, galt es nicht, sich lange zu fragen, ob es auch das beste der Boote sei, sondern zu entscheiden, ob man es besteigen sollte oder nicht.

Man muss sich darüber Rechenschaft geben, dass wir mit Verspätung in dieses Gebiet der Technischen Zusammenarbeit eintreten und dass die Schweiz zu sehr die Tendenz hat abzuwarten, um zu sehen, wie die Dinge sich gestalten werden — und es kommt manchmal teurer zu stehen, wenn man die versäumte Zeit nachholen will.

Um auf die Technische Zusammenarbeit zurückzukommen, sei nochmals hervorgehoben, dass der Bund sich auf die Berufszweige und deren Verbände verlassen möchte, die in diesem Gebiet einzig und allein fähig sind, alles zum Besten zu führen. Alle Werbefeldzüge, die unternommen werden, haben die Zustimmung der zuständigen Départements oder werden in enger Zusammenarbeit mit den betreffenden Diplomaten auf die Beine gebracht.

Der Delegierte der Technischen Zusammenarbeit möchte in bezug auf die berufliche Ausbildung im Hotelgewerbe sagen können, dass alle Kreise der Schweizer Hotellerie zur Unterstützung bereit sind;

der Service der Technischen Zusammenarbeit wird seine Bestrebungen gerne mit den ihren vereinen.

Im speziellen Fall, da nun von einer privaten Seite schon eine Hotelschule ins Leben gerufen wurde und da die Hotelschule des SHV bereits überlastet ist, würde der Delegierte der Technischen Zusammenarbeit sich glücklich schätzen, wenn eine Dreier-Assoziation erreicht werden könnte, gebildet aus den Initianten der in Frage stehenden Institution, der Bundesverwaltung und der Berufsorganisation der Hotellerie.

Mit diesen Wünschen, und nochmals die psychologische Bedeutung unterstreichend, welche der Zusammenarbeit unseres Landes mit den Entwicklungsländern zukommt, schloss M. Godet seine Ausführungen, denen langanhaltender Beifall gezeigt wurde.

Der Vorsitzende verdankte die aufschlussreichen Darlegungen von Herrn Godet und bemerkte, dass es sich heute nicht in erster Linie darum handelt, eine Zusammenarbeit mit der privaten Gesellschaft

zu beschliessen, die in anerkennenswerter Weise die Initiative zu dieser neuen Aktion auf dem Sektor der Ausbildung ergriffen hat, sondern ohnehin um die Mitwirkung unseres Verbandes als repräsentativer Vertreter der Hotellerie am internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr als Instrument der technischen Entwicklungshilfe. Durch vertragliche Abmachungen wäre bereits jetzt dafür gesorgt, dass dem SHV ein entscheidendes Gewicht bei der Gestaltung und Fortführung des Werkes gesichert bleibt. Hierauf gab er folgenden Antrag des Zentralvorstandes bekannt, der von ihm mit neun gegen drei Stimmen gutgeheissen worden war:

**Im Hinblick auf die Tatsache, dass die Ausbildung von Angehörigen aus Entwicklungsländern durch das Centre de formation hôtelière et touristique dem SHV die Möglichkeit bietet, im Rahmen der Aktion der Schweiz für die technische Zusammenarbeit und Entwicklungshilfe gemäss den Wünschen des Delegierten des Bundesrates aktiv mitzuwirken, erteilt die Delegiertenversammlung dem Zentralvorstand die Kompetenz, sich an diesem internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr in der den Delegierten schriftlich vorgeschlagenen Form zu beteiligen, sobald alle sachlichen und persönlichen Voraussetzungen hierfür erfüllt sind.**

In der Diskussion zeigte es sich, dass gewisse Bedenken gegen eine Beteiligung an diesem Ausbildungszentrum bestanden. Als Sprecher der Sektion Lausanne SHV begründete Herr W. Schnyder, Lausanne, den Antrag auf Verschiebung der Abstimmung, damit die Frage, bevor ein definitiver Entschied gefällt werden, noch gründlicher geprüft und diskutiert werden können. Der Vorsitzende gab zu, dass für eine eingehender Orientierung der Sektionen zu wenig Zeit habe erübrigert werden können, und erklärte sich infolgedessen namens des Zentralvorstandes spontan mit diesem Verschiebungsantrag einverstanden, was von der Versammlung mit Beifall quittiert wurde. Im weiteren Verlauf der Diskussion begründete Herr Ch. Kracht den Antrag der Sektion Zürich SHV auf Ablehnung des Vorschlags des Zentralvorstandes.

Nach einem ausführlichen Votum von Herrn F. Tisot über Entstehungsgeschichte und Tragweite der neuen Institution – auch ihm wurde, wie den übrigen Votanten aus der Versammlung, Beifall gezollt – und nach einer Replik durch Herrn Ch. Kracht brachte der Vorsitzende die Anträge zur Abstimmung.

**Mit 63 gegen 5 Stimmen – letztere entfielen auf den Antrag Zürich – sprach sich die Delegiertenversammlung in Sinne des durch die Sektion Lausanne gemachten und durch den Zentralvorstand übernommenen Vorschlags für Verschiebung des Entscheides über den Beitritt zum internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr aus, in der Meinung, die Verhandlungen mit dem Vertragspartner und mit dem Delegierten des Bundesrates über einzelne Punkte des Vertragstexts weiterzuführen und für nähere Aufklärung in den Sektionen besorgt zu sein. Die definitive Beschlussfassung soll an der ordentlichen Delegiertenversammlung 1963 erfolgen.**

## Schweizerische Landesausstellung 1964 in Lausanne

Zum Haupttraktandum gab unser Zentralpräsident zunächst das Wort dem für die Abteilung Restauration die EXPO verantwortlichen Chef, Herrn R. Morel.

### Die Restaurationsbetriebe der EXPO

Herr Roger Morel, Chef der Abteilung «Restaurationsbetriebe und Unterhaltung» an der Schweizerischen Landesausstellung, drückte seine Freude darüber aus, dass er seinen Standpunkt vor der Direktion des Schweiz. Hotellerie-Vereins darlegen dürfe, und hob zugleich hervor, dass die Direktion der Ausstellung sich von vornherein darüber Rechenschaft gegeben habe, welche Bedeutung der Restaurationsbranche zukomme. Bereits vor zwei Jahren hat die Expo-Direktion beschlossen, diesen Dienstzweig zu schaffen, noch bevor sie sich mit den Problemen der Lebensmittel- und Getränkebranche näher befasste.

Jede der sieben Sektionen sollte im Rahmen des Möglichen der Richtlinie folgen, die vom gewählten Thema inspiriert wird. Eine enge Zusammenarbeit ist deshalb erforderlich zwischen dem Chefarchitekten, Herrn Direktor Camenzind, den Sektionsarchitekten und ihm, Herrn Morel; wobei letzterem eine wichtige Funktion zukommt als Bindeglied zwischen dem Konzern und dem Sektionsarchitekten.

Jedes Restaurant wird einen nur ihm eigentümlichen Charakter aufweisen; doch sollten sich diese Stätten als Ganzes mit dem Hauptthema verbinden, das durch Aufteilung des Raumes in viele Zellen eine architektonische Neuerung bringt.

Wir sind nicht mehr in der Epoche der Degustations-Parties. Eine Koordinationsformel hat sich für 1964 aufgedrängt, die das Zusammenziehen von harmonischen Gruppierungen, der einzelnen Sektionen erlaubt, die gemeinsame Plätze zum Mittelpunkt haben. Auf diese Weise wird Raum zum Umhergehen gewonnen. Jeder Sektor der Ausstellung, d.h. jeder Mittelpunkt, an dem die Zellen zusammen treffen, sollte eine bestimmte Anzahl an Restaurantsitzplätzen aufweisen.

Als wir uns damit befassten, die Anzahl der Sitzplätze zu planen, führte Herr Morel weiter aus, haben wir die Statistiken der bedeutendsten Veranstaltungen in der Schweiz zu Rate gezogen, die seit der LANDI 1939 stattgefunden haben, und wir haben dabei den um 33% grösseren Raum für die EXPO 1964 in Betracht gezogen.

Dies, ohne zu vergessen, dass

- die Zunahme der Totalfläche im Vergleich zur LANDI 1939 74% ausmacht,
- die Bevölkerungszahl der Schweiz 1964 diejenige von 1939 um 1,5 Mio. überstiegen haben wird,
- mit einer Besucherzahl zu rechnen ist, die das Ergebnis der LANDI um 3-4 Millionen übertreffen wird.

Es ergab sich deshalb zwangsläufig die Notwendigkeit, die Sitzplätze der öffentlichen Lokale mit 20000 festzulegen, die auf 45-50 Etablissements verteilt werden.

Wir leben nicht mehr in der Epoche, da der Konzessionär Wurf darauf legte, ein möglichst grosses Etablissement zu erhalten. Die Schwierigkeit bei der Suche nach geeigneten Arbeitskräften bewirkt, dass Betriebe mittlerer Größe bevorzugt werden, die mit einer beschränkten Anzahl an Angestellten und rationell betrieben werden können.

Dies ist einer der Gründe, die uns dazu bewogen haben, 45-50 Etablissements vorzusehen.

Zu Vergleichszwecken sei erwähnt, dass die LANDI 1939 bei 25 Etablissements über 17000 Sitzplätze verfügte auf einer Fläche von 25000 m<sup>2</sup>, während unsere Fläche 55000 m<sup>2</sup> misst, was bedeutet, dass wir eher riskieren, Mangel an Sitzplätzen zu haben, mindestens zu gewissen Tageszeiten, wenn wir uns mit Vorsicht an die Zahlen halten, die wir zum Vergleich herangezogen haben.

Wir können für die Wochentage mit 78000 und für Samstag/Sonntag mit je 150-200000 Besuchern rechnen. Die LANDI 1939 registrierte eine Höchstzahl von 165000 Besuchern und einen täglichen Durchschnitt von 60000.

Das Kontingent an Schweizer Besuchern wird auf ca. 12,5 Mio., das der Ausländer auf ein Minimum von einer Million geschätzt, das bis zu 4 Mio. anwachsen könnte.

18% der Besucher werden aus Lausanne und der Umgebung herströmen, 30% aus anderen Kantonen mit der Bahn und 52% auf den Autostrassen oder auf dem See.

Um, damit die Frage, bevor ein definitiver Entschied gefällt werde, noch gründlicher geprüft und diskutiert werden können. Der Vorsitzende gab zu, dass für eine eingehender Orientierung der Sektionen zu wenig Zeit habe erübrigert werden können, und erklärte sich infolgedessen namens des Zentralvorstandes spontan mit diesem Verschiebungsantrag einverstanden, was von der Versammlung mit Beifall quittiert wurde. Im weiteren Verlauf der Diskussion begründete Herr Ch. Kracht den Antrag der Sektion Zürich SHV auf Ablehnung des Vorschlags des Zentralvorstandes.

Nach einem ausführlichen Votum von Herrn F. Tisot über Entstehungsgeschichte und Tragweite der neuen Institution – auch ihm wurde, wie den übrigen Votanten aus der Versammlung, Beifall gezollt – und nach einer Replik durch Herrn Ch. Kracht brachte der Vorsitzende die Anträge zur Abstimmung.

**Mit 63 gegen 5 Stimmen – letztere entfielen auf den Antrag Zürich – sprach sich die Delegiertenversammlung in Sinne des durch die Sektion Lausanne gemachten und durch den Zentralvorstand übernommenen Vorschlags für Verschiebung des Entscheides über den Beitritt zum internationalen Ausbildungszentrum für Hotellerie und Fremdenverkehr aus, in der Meinung, die Verhandlungen mit dem Vertragspartner und mit dem Delegierten des Bundesrates über einzelne Punkte des Vertragstexts weiterzuführen und für nähere Aufklärung in den Sektionen besorgt zu sein. Die definitive Beschlussfassung soll an der ordentlichen Delegiertenversammlung 1963 erfolgen.**

Die 45-50 Restaurants, die geschickt an den strategischen Punkten vorgesehen sind, werden mit allem ausgestattet sein, um auf einen Schlag 17-20000 Mahlzeiten verabreichen und die verschiedensten Wünsche erfüllen zu können.

Bezüglich der Bedienungsgelder, fügte der Redner bei, haben wir nicht mehr das Recht zu übersehen, was in den Ländern um uns herum vor sich geht, und es wäre wünschenswert, wenn die Gesamtheit der Konzessionäre von diesen grossen Internationalen Zusammentreffen profitieren würde, um in diesem Sektor das «Bedienung inbegrieffen einzuführen, und zwar in allen Etablissements; es ist vor allem angebracht, die Missverständnisse und Diskussionen mit den ausländischen Besuchern zu vermeiden. Dabei steht es dem zufriedenen Besucher immer noch frei, dem Angestellten, der es verdient, zu sätzlich einen Bedienungsdienst zu geben.

Die Öffnungs- und Schliesszeiten der EXPO 64 verpflichten auch, für den Abend die nötigen Plätze vorzusehen und den nächtlichen Sektor zu begrenzen. Im Prinzip öffnen die Etablissements am Morgen zur gleichen Zeit wie die EXPO, ausgenommen die Dancings, die im Hafensektor liegen. Eine grosse Zahl der Etablissements (ungefähr 50% der Sitzplätze) schliesst zwischen 19 und 20 Uhr, also gleichzeitig mit der thematischen EXPO.

Für die anderen Etablissements, die am Ufer des Sees im sogenannten «nächtlichen» Sektor liegen, ist der Schluss im Prinzip auf Mitternacht festgesetzt, Freitag und Samstag auf 2 Uhr und Sonntag auf 1 Uhr.

Die Etablissements, die in den späten Abendstunden noch offen haben, müssen den Nachteil in Kauf nehmen, zwei Brigaden vorzusehen, denn es ist selbstverständlich, dass alle Spezialfragen der Kollektivkontrolle unterstellt sind, die für die Stadt Lausanne gilt.

Wir hoffen, schloss M. Morel, dessen klare und präzise Ausführungen mit lebhafter Aufmerksamkeit aufgenommen wurden, dass wir Sie über die verschiedenen Sektionen interessierende Probleme orientieren könnten, indem wir gewisse Direktiven unterstrichen haben, die Sie mit Recht von unserem Service erwarten können.

Die EXPO, die erst 1964 stattfinden wird, ist zurzeit noch ein riesiger Lagerplatz. Neumarkt müsste derjenige sein, der sich das fertige Bild vorstellen, und auch derjenige unter uns, der den besten Platz für die Restaurationsbetriebe bestimmen könnte. Riesiger Lagerplatz bedeutet aber nicht «Unordnung», denn die allgemeine Disposition der EXPO sowie die Pläne der verschiedenen Sektoren sind bereits klar.

In Übereinstimmung mit den allgemeinen Ideen der EXPO muss der Konzessionär eine grosse schöpferische Anstrengung auf sich nehmen, und diese Anstrengung lässt sich nur verwirklichen, wenn wir alle Vertrauen in die Zukunft unseres Landes, das in eben dem Ausmass, wie wir fähig sind, uns zu erneuern, uns einer neuen Welt anzupassen und einem neuen Europa zu integrieren. Deshalb schlagen wir Ihnen das Motto vor: «Für die Schweiz von morgen, glauben und schaffen.»

Im Zuge der Ausarbeitung unseres Programmes hat sich dieses Motto mehr und mehr aufgedrängt, denn es entspricht der Vision von der EXPO und ihrer generellen Struktur, wie sie von der Kommission gewünscht wird, in einem dynamischen und grosszügigen Stil, der sich vor allem an die Jungen wendet und der sich in seinem Material auch der Natur des Terrains anpassen soll.

### Die Finanzierung der Centre hôtelier SHH

Anknüpfend an die klaren und aufschlussreichen Ausführungen von Herrn Morel bemerkte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler, dass die ursprünglichen Pläne für das Centre hôtelier de la Société suisse des Hôteliers wesentliche Verbesserungen erfahren haben. Hierauf erläuterte der Vorsitzende in grossen Zügen das Projekt und warf dann die wichtigste Frage auf, ob der Bau nach Beendigung der Ausstellung abgebrochen werden oder weiterbestehen soll, mit andern Worten, ob wir es mit einer provisorischen oder mit einer Dauerlösung zu tun haben. Die Lausanner Hôteliers waren bereit, das Centre hôtelier auch nach der Ausstellung weiter zu betreiben, da es, an schöner Lage am See, für die Stadt Lausanne ohne Zweifel eine Attraktion bilden würde. Der Entschied hierüber liegt jedoch bei den kantonalen und städtischen Behörden, die sich noch nicht darüber ausgesprochen haben. Während der Ausstellung ist der SHV Aussteller, bzw. Betriebshaber.

An der EXPO müssen wir uns aus Solidaritätsgründen beteiligen. Die Finanzierung der auf 1,2 Mio Franken veranschlagten Kosten für das Centre hôtelier stellt sich wie folgt: Von der Annahme ausgehend, dass sich der SHV im Maximum mit 400000 Franken beteiligt und dass der Waadtländer und der Lausanner Hotelverein zusammen 100000 Franken beisteuern würden, noch 300000 Franken aus den Kreisen der Hotellerie aufzubringen sein, während die restlichen 400000 Franken auf dem Kreditweg zu beschaffen wären.

Der SHV hat in Voraussicht der mit der Landesausstellung von der Hotellerie zu übernehmenden Aufgaben bereits Rückstellungen im Betrage von 250000 Franken gemacht, die mit den in den nächsten beiden Jahren in Aussicht genommenen Rückstellungen den Betrag von 400000 Franken erreichen werden. Mit dieser Summe wäre der SHV erster Risikoträger, zusammen mit dem Beitrag von Fr. 100.000.– seitens der Sektionen Waadt und Lausanne, die aus den Kreisen der übrigen Sektionen als weiteres Garantiekapital aufzubringen Fr. 300.000.– sollen aus dem Betriebsergebnis nach Abdeckung des Betriebskredites in erster Linie zurückbehalten werden. Falls das Centre hôtelier über die Dauer der Ausstellung hinaus betrieben werden sollte, und zwar alsdann durch die Lausanner Hôteliers, dürfte sich die Situation so darbieten, dass wahrscheinlich der Beitrag des SHV sowie die in diesem Fall entsprechend höheren Leistungen der Sektion Lausanne für die Sicherstellung der Finanzierung hinreichen.

Hierauf gab unser Zentralpräsident den Antrag des Zentralvorstandes bekannt, der wie folgt lautete:

**Die Delegiertenversammlung beschliesst, sich an der Landesausstellung 1964 in Lausanne durch die Errichtung und den Betrieb des Centre des Hôteliers auf der Basis der vorliegenden Pläne zu beteiligen und dem Zentralvorstand die Kompetenz zu erteilen, hierfür einen Beitrag von maxi-**

## Ein Guest meint...

### Wie steht's mit der Lüftung?

Die Luft, die man doch gar nicht sieht und die lediglich in Höhenkorten den Guest etwas kostet, spielt nach eingehenden Studien eine weitaus grössere Rolle als man vermutet.

Das Thema «Luft im Hotel» wäre einer Doktorarbeit würdig, wobei der mit dem Dr.-Titel gekrönte Hoteller sicherlich allein durch die Tatsache, dass er, als Gastgeber, akademisch aus der übrigen Masse heraussticht, eine Werbung entfalten kann, die sich lohnt. Nun kommt es darauf an, was mit dieser Luft los ist. Nehmen wir Fall a) an: die Luft bewegt sich nicht. Eine höchst angenehme Feststellung für alle Rheumatiker, nicht aber für Gäste, die in diesem Raum durchschwängert Raum sitzen. Sie, die Rauch-Verächter (wen nicht gar Rauch-Hasser) brauchen eine tadellos arbeitende Ventilation. «Tadellos arbeitend» heisst eine Lüfterneuerung, die man nicht spürt. Selbst nicht von empfindlichen Gästen, die nachmittags noch beim Coffeetime sich am Hals hinten die Haare ausputzen lassen.

Der Fall b) ist weit schlimmer, weil von ihm nicht nur die Raucher, denen es am wohlsten ist, wenn man die im Raum herrschende Luft sogar mit Fischsteck schneiden könnte, betroffen werden, sondern überhaupt alle Gäste: der Durchzug.

Der Durchzug, verehrte Fachleute aus der Hotelbranche, resultiert aus der falschen (Belüftung) – ich glaube, so heisst dieses Wort? – oder von einer nicht geschlossenen Türe, aus einem offengelassenen Fenster – ja, es geht sowohl, dass die Gäste (und dies nicht mit Unrecht!) einen höchst unangenehmen und den Genuss des guten Châteauneuf du Pape störenden Luftzug vermerken, der nur durch das Schlüsselloch eindringen kann, nämlich durch das Schlüsselloch der Türe, die die Gaststube von dem zugigen Korridor abschliesst.

Nehmen wir gleich diesen letzten, tragischen aber selbst erlebten Fall vorweg: Stecken Sie den Schlüssel in das Schlüsselloch, und schon «zieht es» nicht mehr. Oder falle ein Schlüssel gar nicht länger wieder, verkleben Sie ruhig die Schlüssellochöffnung mit Leukoplast. Kleine Spesen – grosse Beruhigung!

Für die übrigen Fälle: stinkige Luft oder unvermutter Luftzug, seien folgende Ratschläge erteilt:

Suchen Sie sich einen fanatischen Nichtraucher(-in), und laden Sie den (die)-selben zu einem guten Drink in das Lokal, in dem, laut den Reklamationen der empfindlichsten Gäste, die Luft wegen des Rauchqualls keinem Menschen mehr zugemutet werden kann. Das Urteil des (oder) Unparteiischen wird fehlerlos aber allenfalls sehr ertragreich feststellen, ob es sich lohnt, eine Lüftungsapparatur einzubauen oder ob ein einfacher Ventilator (möglichst geräuschlos arbeitend) das gleiche Ziel erreicht.

Die Prüfung des Falles «es zieht» überlassen Sie ge trost einem (oder mehreren) Streichholzchen. Jeder Anwesende (inkl. Fachleute) wird (falls Sie Ihre Sachverständigen nicht zu höflich mit Getränken bedient haben) feststellen, nach welcher Richtung die Flamme der Streichholzchen tendiert, ja ob es überhaupt zieht oder nicht.

Das die Lüftung nicht nur in allen Gästen zu gänglichen Gesellschaftsräumen wichtig ist, sondern (ein detailliert) sozusagen auch in den Badezimmern Ihres Hotels – nein, darüber braucht Ihnen nichts zu erzählen. Ihr A. Traveller

mal Fr. 400.000.– an das erforderliche Garantiekapital zu leisten, in Verbindung mit einer soeben beschlossenen Sonderleistung von 100000 Franken der Sektionen Lausanne und Waadt. Weitere 300.000 Franken sind gegebenenfalls aus dem Kader der Sektionen bzw. der Mitgliedschaft zu beschaffen, zunächst durch freiwillige Zuwendungen und sodann, falls dies nötig sein sollte, durch Erhebung eines angemessenen Mitgliederbeitrages pro Bett. Über die Modalitäten eines solchen Beitrages je Bett soll im gegebenen Fall an der nächsten ordentlichen Delegiertenversammlung Beschluss gefasst werden.

In der Diskussion erklärte Herr R. Lindemann, Lausanne, die volle Übereinstimmung der Sektion Lausanne mit dem Antrag des Zentralvorstandes. «Croire et créer» bedeutet ein Programm – eine Mission, der sich der SHV nicht entziehen kann und die ihn zur Leistung eines angemessenen Finanzierungsbeitrages verpflichtet. Wir wollen hoffen, dass das Centre hôtelier über die Ausstellung hinaus besteht. In diesem Fall wäre die Sektion bereit, es zu übernehmen und weiter zu betreiben, was die Finanzierung wesentlich erleichtern würde. Herr Lindemann ersuchte die Delegierten, dem Antrag des Zentralvorstandes einstimmig zuzustimmen.

Herr Bütkofer, Präsident der Sektion Bern, dankte namens seiner Sektion für die Initiative des SHV hinsichtlich der Beteiligung an der EXPO 1964 und zollte auch den Lausanner Kollegen Anerkennung für ihre Bemühungen und ihren Einsatz. Auch er empfahl ein überzeugtes Ja für die zu bewilligenden Kredite.

### Einstimmig hiess hierauf die a. o. Delegiertenversammlung den Antrag des Zentralvorstandes gut.

Von diesem eindeutigen Abstimmungsergebnis zeigte sich Herr Morel hocherfreut und dankte auch namens der Ausstellungleitung für den positiven Entschied. Auf den Ausstellungorganen lastet eine grosse Verantwortung; aber, so fügte Herr Morel bei, sie sind schliesslich dazu da, um den Ausstellern nach Möglichkeit zu helfen. Der Entschied ist auch deshalb erfreulich, weil der Schweizer Hoteller Verein die einzige gastgewerbliche Organisation ist,

**Fortsetzung auf Seite 3  
(Fuss der 1. Spalte)**



# Assemblée extraordinaire des délégués à Lausanne

La participation de la SSH à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne est approuvée à l'unanimité

Le 18 octobre, les délégués de la SSH ont tenu au Lausanne-Palace une assemblée extraordinaire. Les organes dirigeants de notre organisation professionnelle ont eu la satisfaction de constater que l'ordre du jour avait éveillé un vif intérêt et que toutes les régions du pays étaient largement représentées. Lausanne a été choisie comme siège de cette réunion extraordinaire, car il s'agissait de prendre une décision importante : la participation de la SSH à l'Exposition nationale 1964. L'on voulait ainsi donner aux délégués la possibilité de voir sur place l'état des travaux préparatoires en général et l'emplacement que l'Exposition entendait réservé pour le Centre hôtelier, qui sera le pavillon de notre société. Le comité central qui avait siégé toute la journée de

mercredi, s'était rendu sur les lieux et avait pu se convaincre que la grande manifestation nationale qui se prépare et dont la devise est : « Croire et créer », était en bonne voie. La grande maquette de l'Exposition que l'on peut voir dans les bâtiments administratifs qui viennent d'être ouverts à l'avenue de Bellerive, fit une profonde impression en raison de la conception générale de l'Exposition. La situation du Centre hôtelier dans le secteur « Joie de vivre » est absolument remarquable. Notre pavillon sera directement au bord du lac près du port de petite batellerie et toutes les conditions semblent réunies pour que l'exploitation de nos restaurants soit fructueuse.

## Les délibérations

Le Dr Franz Seiler, président central, ouvrit la séance en souhaitant une cordiale bienvenue aux délégués et aux participants individuels. Il salua spécialement M. Rémy Godet, collaborateur du délégué du Conseil fédéral à la coopération technique.

Passant à l'ordre du jour, il donna la parole à M. Budiger, secrétaire, pour son exposé sur le contrat collectif de travail interrégional, la situation du marché du travail et diverses questions sociales.

### Contrat collectif interrégional

Ce contrat a été dénoncé pour la fin de l'année 1962 et il s'agit maintenant de conclure une nouvelle convention ayant pour but de maintenir la paix du travail tout en sauvegardant notre capacité de concurrence sur le marché du travail suisse et étranger. Le résultat des négociations entamées avec l'organisation du personnel sera soumis pour avis aux sections.

### Questions sociales

M. Budiger renseigne en outre sur diverses questions d'assurances et de sécurité sociale. Nos membres seront renseignés par circulaire sur l'assurance maladie, ainsi que sur l'assurance contre les accidents et de la responsabilité civile.

### Situation du marché du travail

M. Budiger déclara que, selon les enquêtes du bureau fédéral de statistiques, l'hôtellerie avait occupé pendant les mois de juillet et août 1962, 3400 employés de plus que pendant la période correspondante de l'année dernière. Ceci équivaut à une

augmentation de 5% et est un résultat réjouissant. Ce succès n'a été possible que grâce à l'énorme travail qui a été fait dans le domaine du recrutement du personnel. Il ne faut pas oublier non plus, que le nombre de lits d'hôtels s'est accru de 4%. Cela signifie que la main-d'œuvre supplémentaire qui a pu être utilisée a été entièrement absorbée par les nouveaux établissements. L'on peut dire que nous sommes, mais que nous devons partager la récolte avec ceux qui n'ont rien semé. Mais si nous n'étions pas parvenus à recruter davantage d'employés, les anciens établissements auraient du se contenter de moins de main-d'œuvre. Nous poursuivrons nos efforts et prendrons toutes les mesures nécessaires pour trouver du personnel supplémentaire. Nous continuons donc à chercher à développer la formation professionnelle, afin d'avoir davantage de personnel suisse, sans perdre de vue les pays étrangers importants qui nous fournissent du personnel. Ceci, afin de renoncer à des campagnes coûteuses, dans d'autres pays, qui prennent beaucoup de temps et sont toujours couronnées de succès. Nous devons éviter de disperser nos forces.

Le président confirma l'opinion de M. Budiger en annonçant que la situation du marché du travail risquait d'emprir encore. L'Italie connaît un essor économique et industriel sans pareil et ce pays a un besoin croissant de main-d'œuvre. Nous devons donc tout faire pour utiliser au mieux les possibilités de recrutement qui s'offrent à nous. Par bonheur, l'on peut constater que les Italiens viennent encore volontiers en Suisse.

L'assemblée des délégués prit connaissance avec intérêt – et en les approuvant – des explications de M. Budiger.

## Centre international de formation hôtelière et touristique

### Coopération et participation financière de la SSH

En abordant cet objet de l'ordre du jour, le président central constate que les explications données sur la participation au centre international de formation hôtelière et touristique ont été incomplètes, car on n'a pas assez insisté sur le rôle qu'elle pourrait jouer dans le domaine de la coopération technique aux pays en voie de développement. Cet aspect de la question a pourtant une très grande importance. La Suisse est décidée à participer à cette assistance technique et elle a manifesté sa volonté en votant un crédit de 60 millions de francs dans ce but. L'hôtellerie est particulièrement appelée à coopérer à cette aide en raison de sa réputation internationale. Les autorités compétent sur notre collaboration. Comme il s'agit d'une question qui aura certainement des incidences politiques, le collaborateur du délégué de conseil fédéral a bien voulu venir à Lausanne pour nous donner à ce propos toutes précisions utiles.

Le président central donne alors la parole à M. R. Godet, qui exposa d'une manière claire et convaincante le point de vue du département politique fédéral.

Fortsetzung von Seite 2

die Gärnotrie offiziell im Rahmen der Ausstellung vertritt.

Es meldete sich noch Herr Staub, Ascona, zum Wort, der einige Befürchtungen äußerte, die EXPO werde viel Personal, besonders zu Lasten der Berg-hôtellerie, absorbiere und stellte die Frage, ob Vorsorge für den zu erwartenden Ausfall getroffen werden sei.

Der Vorsitzende antwortete ihm, dass das Centre hôtelier de la SSH ca. 90 Angestellte benötigen werde, dass wir aber trotz den Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung bei einer solchen nationalen Demonstration, wie sie die EXPO darstellt, nicht abschließen können. Der Personalbedarf müsste übrigens auch dann gedeckt werden, wenn der SHV nicht mitmachen würde. Wir werden uns aber bemühen, durch unsere Personalrekrutierungsstellen die Nachteile zu kompensieren. Auf alle Fälle haben wir einen tadellosen Betrieb zu sorgen, und das bedingt, dass wir nur bestes qualifiziertes Personal engagieren. Das Centre hôtelier des SHV muss zu einem Aushangsschild für die Schweizer Hotellerie werden.

Unter Diversen meldeten sich noch die Herren J. Escher, Bern, W. Staub, Ascona, und W. Hunziker, Thun, mit einigen Anregungen mehr interner Natur zum Wort.

15.30 Uhr konnte der Vorsitzende die a. o. Delegiertenversammlung, die sich einmal mehr durch einen lebhaften und disziplinierten Verlauf auszeichnete, als beendet erklären.

métiers et du travail, qui s'occupait en premier lieu de la question, n'avait qu'un budget annuel de 100 000 francs dans ce but. Puis l'on s'est rendu compte de l'importance grandissante de la coopération technique et l'on a formé une section spéciale disposant d'un crédit annuel d'un million de francs. Or, si l'on appliquait à la Suisse les normes américaines, qui consacrent à la coopération et à l'aide technique 1% du revenu national, c'est 350 millions de francs que la Suisse devrait affecter à cette tâche chaque année. Comprenant que ce que les autorités faisaient était notamment insuffisant, le parlement s'est décidé à voter un crédit de 60 millions de francs à répartir sur 3 ans.

### Comment participer à cette coopération ?

Il serait trop long d'énumérer toutes les formes qu'aprises à l'étranger cette coopération technique. Disons simplement que des zones « pilotes » ont été créées, que des établissements « modèles » ont été édifiés et que tous les moyens d'enseignement ont été mis à contribution.

Sur le plan suisse, il convient de faire l'inventaire de ce que notre pays peut offrir en matière de formation professionnelle et de voir ce qui peut convenir aux besoins des pays en voie de développement.

Ces pays désirent énormément développer leur hôtellerie et leur tourisme, car ils ont compris que c'était un des meilleurs moyens d'obtenir rapidement les devises dont ils ont besoin pour améliorer et équilibrer leur balance de paiements. L'équipement des hôtels coûte moins cher que l'équipement d'usines dont toutes les machines doivent être achetées à l'étranger, alors que précisément les pays en question manquent de devises.

Divers gouvernements auraient voulu placer des boursiers dans les écoles professionnelles suisses, mais celles-ci n'ont que très peu de places disponibles et les études qu'on y fait sont trop poussées et trop longues. Les pays en voie de développement estiment que leurs stagiaires peuvent se contenter d'un bagage scolaire plus léger.

Il convient, ne serait-ce que pour le renom de l'hôtellerie et du tourisme suisses, de faire quelque chose en faveur des pays qui s'adressent à nous. On ne peut simplement les ignorer ou les prier de s'adresser ailleurs, car si cette aide technique est peut-être une charge à l'heure actuelle, il est certain qu'elle profitera grandement à long terme à notre économie nationale. Les pays qui nous entourent possèdent des crédits énormes pour la coopération technique et ils peuvent se permettre d'improviser et de faire différents essais. En Suisse, l'on est conscient du fait que ces improvisations coûtent très cher et, étant donnée la modestie des subsides alloués, l'on veut éviter de tenter des expériences nouvelles, en se contentant d'œuvrer avec des institutions qui existent déjà ou qui sont capables d'être développées. Il faut donc agir rapidement et progressivement en partant de l'idée que les pays intéressés aiment mieux avoir au bout de quelques mois une vingtaine de personnes moyennement formées qu'un seul spécialiste ayant accompli toute la filière. Le chef du département politique fédéral est d'avis que l'on doit faire quelque chose, mais il estime que ce serait une erreur de charger les autorités fédérales de tâches que des spécialistes accomplitraient beaucoup mieux. Le service de coopération technique est là pour conseiller, organiser, coordonner, mais non pour entreprendre des campagnes qui ne sont pas de sa compétence. C'est la raison pour laquelle on a pensé aux associations professionnelles et le service de coopération technique a collaboré avec succès avec l'Union horlogère, la Société des maîtres-imprimeurs, l'Union industrielle, etc.

Comme la Suisse a été sollicitée de former un grand nombre de boursiers, les autorités ont été heureuses de constater qu'un organisme de droit privé était prêt à transformer en école hôtelière pendant les entre-saisons, des hôtels exploités normalement pendant la saison. L'initiative de la Société d'expansion touristique à Leysin et à Glion, a coïncidé avec les préoccupations du service de coopération technique. Ce dernier est conscient du fait qu'il ne s'agit peut-être pas de la solution idéale, mais, pour faire une comparaison, puisqu'il fallait voguer à la rencontre des pays en voie de développement et qu'un bateau se présenterait, il ne convenait pas de se demander si c'était le meilleur bâtiment en partance, mais plutôt de savoir si on le prenait ou non.

Il faut se rendre compte que nous sommes très en retard dans le domaine de cette coopération technique. Le Suisse a trop tendance à attendre de voir ce qui va se passer; or rattraper le temps perdu coûte parfois très cher.

Pour revenir à la coopération technique, la Confédération voudrait pouvoir s'appuyer sur les meilleurs professionnels et leurs organisations, qui sont seuls capables dans ce domaine particulier, de mener cette œuvre à bien. Toutes les campagnes qui sont lancées le sont avec l'accord des gouvernements intéressés ou sont mises sur pied en étroite collaboration avec leurs représentations diplomatiques. Le délégué à la coopération technique aimeraient pouvoir dire à propos de la formation professionnelle hôtelière, qu'elle a lieu avec le concours de tous les meilleurs de l'hôtellerie suisse, le service de coopération technique leur assurant sa collaboration.

Dans le cas particulier, puisqu'une institution de droit privé a été mise sur pied et que l'Ecole hôtelière de la SSH est déjà surchargée, le collaborateur du délégué à la coopération technique serait heureux que l'on puisse aboutir à une sorte d'association tripartite entre les initiateurs de l'institution en question, l'administration fédérale et l'organisation professionnelle de l'hôtellerie.

C'est sur ces vœux et en insistant encore sur l'importance psychologique pour notre pays de la coopération avec les pays en voie de développement, que M. Godet termina son exposé qui fut longuement applaudie.

Le président remercia M. Godet pour ses explications et fit remarquer qu'il ne s'agissait pas pour nous, en tout premier lieu, de coopérer avec une société privée qui a pris une initiative dont nous lui sommes reconnaissants en matière de formation pro-

## Mitgliederbewegung Mouvement des membres Neuaufnahmen – Admissions

Betten – Lits

Mme Angela Dotti, Albergo del Passo,	20
Acquacalda-Lucogagno	35
Familie Kistler, Hotel Adler, Arth am Zugersee	35
M. Augustin Progin, Hôtel de l'Union,	14
Brent sur Montreux	40
Hr. Gustav Ramming-Thôn, Hotel Misani,	10
Celerina	75
Mme E. Vouardoux-Hofer, Rest. La Channe valaisanne, Crans sur Sierre	60
Mme Vve A. Ribordy-Vernay, Pension du Val Ferret, Ferret sur Orsières	25
Hr. Christian Conrad, Hotel Post, Frauenkirch	38
bet Davos	50
Chesery AG, Hotel Chesery, Gstaad	50
Hr. Alfons Paul Kaiser, Dir., Hotel Chesery, Gstaad	50
Hr. Jörg Caprez, Hotel Golley, Interlaken	73
Unterseen-Interlaken	75
Terlalpina AG, Hotel Klewenalp,	60
Klewenalp ob Beckenried	46
Stiftung zur Förderung besonderer gesellschaftlicher Aufgaben der sozialen Krankenversicherung, Lämmungsinstitut, Leukerbad	40
Fam. Erwin Loretan, Hotel Bristol, Leukerbad	50
Hotel Colorado S.A., Lugano	50
Frau Mathilde Walkmeister,	65
Hotel Cattedrale garni, Lugano	46
Frau Marta Thür, Hotel Marina Garni, Lugano-Cassarate	50
Frau S. Husejnow-Wyss, Pension Eden, Lugano-Tessere	15
Mme Céline Gendre, Hôtel Garni du Léman, Montreux	18
M. Edouard Lorétan, Hôtel Bon-Accueil, Montreux	55
Mme Trudy Meyenberg, Hôtel du Vieux Montreux	40
M. Paul Stämpfli, Hôtel Stämpfli garni, Montreux	24
Riantes-Rives S.A., Hôtel Mirabeau, Montreux-Clarens	60
Byron S.A., Hôtel Byron, Montreux-Villeneuve	65
Mme Paulette Paxton, Hôtel Portes du Soleil, Morgins	21
Hr. Rudolf Kieni, Dir., Hotel Suvretta House, St. Moritz	50
Hr. A. Courtin, Hotel Chesa Randolina garni, Sils-Baselgia	25
M. Jean Pont, Rest. Snack-City, Sion	—
Hr. Emil Real, Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz-Lichtenstein	42
M. Jean Schneider, Rest. Buffet de la Gare, Vallorbe	—
H. Henry Volet, Hôtel Les Chevreuils, Vers-chez-les-Blancs sur Lausanne	58
M. Jacques Meyer, Rest. Relais Fleuri, Villars-Ste-Croix	—
Hotelservice Visperterminen AG, Hotel Gebüdem-Alp, Visperterminen	8

fessionnelle. Il s'agit plutôt pour la SSH, organisation représentative de l'hôtellerie suisse, de collaborer avec le Centre international de formation hôtelière et touristique, instrument de l'aide technique aux pays en voie de développement. Il est déjà prévu par convention, que la SSH devrait jouer un rôle décisif dans la structure et la gestion de cette institution.

Puis le président donna connaissance de la proposition suivante que le comité central avait approuvée par 9 voix contre 3.

Le centre de formation hôtelière et touristique formant des ressortissants des pays en voie de développement, permettrait à notre société de participer à la coopération technique de la Suisse et des pays en voie de développement, ce qui répond au vœu du délégué de Conseil fédéral. C'est pourquoi l'assemblée des délégués donne au co-

**Gordon's**  
**Gin**  
stands supreme

Jean Haecky Importation S.A. Bâle 18

mité central la compétence de participer à ce Centre international de formation hôtelière et touristique conformément aux propositions érites soumises aux délégués, ceci pour autant que toutes les conditions techniques et personnelles soient remplies.

#### Discussion :

Parlant au nom de la section de Lausanne, M. W. Schynder proposa d'ajourner la décision, afin que la question puisse encore être examinée à fond et discutée amplement dans les sections.

Au nom du comité central et applaudie par l'assemblée, le président se déclara spontanément d'accord avec cette proposition d'ajournement.

Pour sa part, M. Ch. Kracht, président de la section de Zurich, proposa de refuser toute participation à ce centre de formation. M. F. Tissot intervint longuement, faisant l'historique de la nouvelle institu-

tion et précisant le rôle très utile qu'elle était appelée à jouer. Sa déclaration, comme les précédentes, fut également accueillie par des applaudissements.

Mise aux voix, la proposition d'ajournement de la section de Lausanne, à laquelle le comité central s'était rallié — fut approuvée par 63 voix, tandis que 5 participants votaient pour le refus proposé par Zurich.

Ainsi l'assemblée décida d'ajourner sa décision sur la participation au Centre international de formation hôtelière et touristique, afin que les négociations puissent être poursuivies avec l'autre partie contractante et le délégué du Conseil fédéral sur divers points du projet de convention. Entre temps, les sections devront s'être renseignées avec plus de précision, afin que la décision définitive puisse être prise lors de l'assemblée ordinaire des délégués de 1963.

## Exposition nationale suisse 1964 à Lausanne

Abdant l'objet principal, le président rappela que l'assemblée de Grindelwald avait décidé en principe de participer à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne et qu'elle avait chargé le comité central et la commission spéciale désignée à cet effet, d'étudier la question et de présenter un projet à l'assemblée extraordinaire des délégués...

Puis, il donna la parole à M. Roger Morel, chef du service des restaurants et attractions, dont nous résumons ci-après l'exposé.

### La restauration à l'Exposition nationale

M. Roger Morel exprime le plaisir qu'il éprouve à exposer son point de vue devant les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers et relève, tout d'abord, que la direction de l'Exposition s'est rendu compte d'emblée de l'importance prise par la branche de la restauration.

Il y a deux ans, elle avait décidé de créer le service devant s'occuper plus spécialement des problèmes des vivres et liquides.

Chacun des sept secteurs de l'Exposition devra suivre, dans la mesure du possible, une ligne de conduite inspirée par le thème choisi. Une étroite collaboration devrait, dès lors, être établie entre l'architecte en chef, Monsieur Camenzind, les architectes de secteurs et le service dirigé par M. Morel, un renforcement étant évidemment nécessaire entre le concessionnaire et l'architecte du secteur.

Chaque secteur aura son genre particulier d'établissement public, qui devra dans certains cas s'intégrer selon les idées architecturales nouvelles de l'Exposition nationale à un multicellulaire qui est une innovation, c'est-à-dire l'intégration des thèmes particuliers à un thème général.

Nous n'en sommes plus à l'époque des pavillons de dégustation séparés. Une formule de coordination s'est imposée pour 1964, permettant le rassemblement de groupements harmonieux de sections tout autour des places communes. Cela a l'avantage d'une organisation pratique autant qu'agréable des circuits.

Chacun des secteurs de l'Exposition, c'est-à-dire chaque centre multicellulaire devra comporter un certain contingent de places de restaurants.

Lors des études entreprises pour définir le nombre de places assises nécessaires, nous nous sommes penchés, poursuit M. Morel, sur les statistiques de toutes les manifestations importantes qui eurent lieu en Suisse depuis la dernière exposition de 1939 et nous avons tenu compte de l'augmentation de la surface construite à l'Exposition nationale 1964. Elle dépasse de 33% celle de la Landi en 1939.

#### Ceci sans oublier :

- l'augmentation de la surface totale (par rapport à celle de la Landi 1939) qui est de l'ordre de 74 % ;
- l'augmentation de la population en Suisse, qui sera d'un million cinq cent mille supérieure à celle de 1939 ;
- l'augmentation du nombre des visiteurs qui dépassera de 3 à 4 millions celui de 1939.

La logique a voulu que l'on admette le total de 20 000 places assises pour les établissements publics, réparties entre 45 à 50 établissements. Nous ne sommes plus à l'époque où le concessionnaire recherchait plus facilement un établissement d'une certaine importance ; aujourd'hui, par suite des difficultés rencontrées sur le marché de la main-d'œuvre, on est venu à préférer une affaire de moyenne importance, groupant un nombre plus restreint d'employés et permettant une exploitation plus rationnelle.

C'est une des raisons qui nous incitent à prévoir 45 à 50 établissements. A titre de comparaison, en 1939, la Landi de Zurich disposait de 17 000 places assises avec 25 établissements pour une surface de 250 000 m<sup>2</sup>, alors que nous en serons à 550 000 m<sup>2</sup> en 1964, ce qui revient à dire que nous risquerons plutôt de manquer de places, tout au moins à certaines heures de la journée, si nous nous basons sur une étude de la fréquentation effectuée avec prudence.

Nous pouvons compter sur un total quotidien de 78 000 visiteurs les jours ouvrables et de 150 à 200 000 les samedis et dimanches.

La Landi de 1939 enregistrait, elle, un maximum de 165 000 visiteurs, avec une moyenne journalière de 60 000 visiteurs.

Le contingent des visiteurs suisses est évalué à 12-12,5 millions, celui des étrangers à un minimum d'un million, pouvant s'élever à quatre millions.

18% des visiteurs seront des habitants de Lausanne et des environs, 30% provenant d'autres cantons par chemin de fer, le 52% venant par la route et par le lac.

De grandes places de parking sont prévues aux entrées nord, est et ouest.

tout des malentendus et des discussions avec les visiteurs du dehors.

Libre au visiteur de donner un service de supplément de pourboire à l'employé méritant.

Les heures d'ouverture et de fermeture de l'Exposition nationale obligent aussi à prévoir le nombre de places nécessaires le soir et à délimiter le secteur nocturne. En principe, les établissements ouvriront le matin en même temps que l'Exposition, sauf les dancing ouverts dans le secteur du port. Une grande partie des établissements (environ le 50% des places assises) fermeront entre 19 et 20 h., en même temps que l'Exposition thématique.

Pour les autres établissements, situés en bordure du lac dans le secteur appelé « nocturne », l'heure de fermeture est, en principe, fixée à minuit, à 2 h. le vendredi soir et le samedi soir et à 1 h. du matin le dimanche soir.

Les établissements qui pourront être ouverts le soir auront, par contre, l'inconvénient de prévoir deux brigades, car il est bien entendu que toutes les questions spéciales seront soumises au contrat collectif en vigueur dans la ville de Lausanne.

Par contre, les établissements fermant à 19 h. environ, pourront se contenter d'une seule brigade.

Nous espérons, conclut M. Morel, que l'exposé clair et précis a été suivi avec une vive attention, vous avoir renseignés sur les différents problèmes qui vous intéressent tout en soulignant certaines directives que vous êtes en droit d'attendre de nos services.

L'Exposition nationale qui se tiendra en 1964 n'est pas l'instant qu'un vaste chantier. Bien malin serait celui qui pourrait imaginer le tableau final et tout aussi avisé serait celui d'entre nous qui pourrait dire, aujourd'hui, quel sera le meilleur emplacement pour un établissement public. Vaste chantier ne signifie pas pour autant « désordre » et la disposition générale de l'Exposition nationale, ainsi que les plans des différents secteurs de celle-ci, sont absolument au point.

Conformément aux idées générales de l'Exposition nationale, le concessionnaire devra s'astreindre à un très gros effort de création et cet effort ne sera réalisable que si nous avons foi en l'avenir du Pays, ceci dans la mesure où nous parviendrons à nous renouveler, à nous adapter au monde nouveau et à nous intégrer à une Europe nouvelle. C'est la raison pour laquelle nous vous proposons le thème : « Pour la sécurité de demain, croire et créer ».

Au fur et à mesure de l'élaboration de notre programme, ce thème s'est de plus en plus imposé, parce qu'il est conforme à la vision de l'Exposition nationale et à la structure générale désirée par la Commission, au style dynamique d'une démonstration de telle s'adressant essentiellement aux jeunes et ayant une définition de la matière adaptée à la nature des terrains.

A la suite des explications claires et détaillées de M. Morel, le Dr Franz Seiler, président central, précisa que les premiers plans du Centre hôtelier de la Société suisse des hôteliers avaient subi diverses modifications et améliorations.

Le président esquissa les grandes lignes du projet et rappela qu'une question importante se posait à nous : S'agit-il d'édifier un bâtiment qui sera démolie à la fin de l'Exposition ou qui pourra être maintenu après celle-ci ? En d'autres termes, devons-nous nous pencher sur une solution provisoire ou sur une solution durable ! La Société des hôteliers de Lausanne sera disposée à reprendre et à exploiter le restaurant après l'Exposition, car ce Centre hôtelier complétera heureusement l'équipement touristique de la ville de Lausanne et serait sans aucun doute une attraction pour celle-ci- étant donné l'admirable emplacement qui nous a été réservé. Mais la décision sur ce point relève des autorités vaudoises et lausannoises qui ne se sont pas encore prononcées. Pendant l'exposition, c'est la SSH qui serait exposante et exploitante.

Pour des raisons de solidarité, nous devons participer à cette exposition et le coût du centre hôtelier — devisé à 1,2 million de francs — serait financé comme suit :

La part de la SSH au capital de garantie devrait être de Fr. 400 000.— au maximum. L'Association cantonale vaudoise des hôteliers et la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy souscriraient ensemble un montant de Fr. 100 000.—. Il faudrait encore trouver Fr. 300 000.— dans les meilleurs hôteliers et le solde de Fr. 400 000.— pourrait être obtenu sous forme de dépôt.

Le SSH a déjà constitué dans ce but une réserve de Fr. 250 000.— qui sera portée à Fr. 400 000.— au cours des deux prochaines années. Cette somme, ainsi que la contribution de Fr. 100 000.— des sections vaudoise et lausannoise, est appelée à couvrir les premiers risques. Les sections et les membres moins directement intéressés devraient encore garantir Fr. 300 000.— qui seraient remboursés par le résultat d'exploitation, dès que les crédits auraient été couverts.

Si le centre hôtelier pouvait continuer à être exploité par les hôteliers lausannois, la situation serait différente et la contribution de la SSH, ainsi que les souscriptions plus élevées de la section de Lausanne, permettraient de financer entièrement notre pavillon.

Le cours de la discussion, M. R. Lindemann déclara que la section de Lausanne était entièrement d'accord avec la proposition du comité central. La devise de l'Exposition est : « Croire et créer ». Ce n'est pas seulement un programme, mais une mission à laquelle la SSH ne peut se soustraire et qui l'oblige à fournir une forte contribution financière. Nous voulons espérer que le Centre hôtelier demeurerait après l'Exposition. Dans ce cas, la section de Lausanne serait près à le reprendre et à en assumer l'exploitation, ce qui faciliterait notamment le financement. M. Lindemann demanda aux délégués d'approuver à l'unanimité la proposition suivante du comité central, dont le Dr Franz Seiler donna lecture :

L'assemblée des délégués décide de participer à l'Exposition nationale 1964 à Lausanne en édifiant et en exploitant le Centre hôtelier sur la base des plans présentés. Elle donne compétence au comité



aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

#### L'heure H

Lausanne a vécu à l'heure H, ces jours derniers... H... comme hôtellerie, puisque l'assemblée extraordinaire de la SSH s'y est réunie et que le Comité central y a longuement siégé.

Et par une malheureuse coïncidence, le même jour, l'Ecole hôtelière prenait congé d'une nouvelle volée de futurs hôteliers. Partagés entre la salle des séances de l'Ecole de Lausanne-Palace, où la discussion était vive, et le fumoir de l'Ecole de Cour, les officiels, les invités et les rédacteurs de ce journal ne savaient plus où donner de la tête et de la plume !

#### Premier engagement

La « Chanson de Lausanne » a conclu — ou presque — son premier engagement sérieux pour la future Exposition nationale. La qualité de ses productions, lors du dîner offert par la section de Lausanne à l'Hôtel Royal, n'a pas seulement fait les délices de notre président central — et il s'y connaît en matière de musique autant qu'en sciences touristiques — mais encore de M. Perren.

Le directeur du Centre hôtelier a immédiatement envisagé le parti qu'il pourrait tirer de la « Chanson de Lausanne » en 1964. Ce groupe folklorique dirigé par M. Corboz dispose désormais d'un dîner suffisant pour préparer ses productions de 1964...

#### La saison des voyages

Mais les voyages des hôteliers suisses ne sauraient se limiter à la seule capitale vaudoise. Voici revenu le temps des congrès et l'on s'envole à qui mieux, les uns vers Mexico pour le congrès de la FIAT (c'est en particulier le cas pour M. Jean-Louis Butticaz, de l'Hôtel Alexandra), les autres vers Las Vegas, pour le congrès de l'ASTA.

Certains feront bientôt le tour des Etats-Unis et une inspection approfondie de son hôtellerie : ils sont si nombreux que je ne saurais les citer tous. Un petit groupe de lausannois enfin s'en vont en Irlande.

En Irlande... ? Dans cette terre qui découvre le tourisme, ils vont visiter l'Ecole hôtelière de Shannon, sur l'invitation du gouvernement irlandais. C'est que, depuis plus d'un an, MM. Pierre Givel du Mistral (entre autres), Gilbert Pécizard, du Buffet de la Gare, Ernest Basilegia, des Voyages, et René Rigazzi, de l'Eden, emploient du personnel formé dans cette école. Les expériences sont si concluantes qu'ils ont décidé de près l'établissement responsable.

C'est du moins l'explication qu'ils donnent à ce lointain déplacement ; je ne serais pas surpris par contre, que la perspective d'une belle pêche au saumon et la dégustation d'un Irish coffee bien tassé ait sérieusement pesé dans la balance. Qui pourraient les blâmer ?

#### A Lausanne, belle neige !

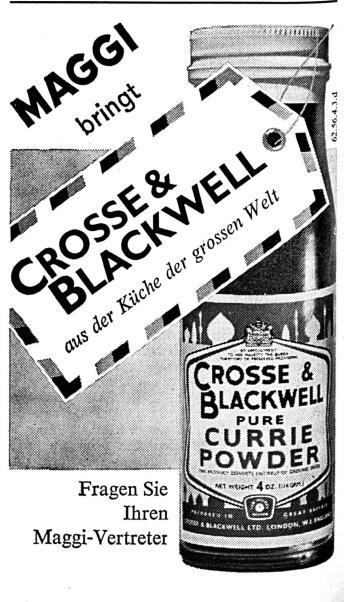
Ce n'est pas une galéjade... Si tout va bien, Lausanne pourra figurer en bon rang dans le bulletin d'enneigement des stations suisses. Avec des niveaux de neige à faire rêver tous les Tony Sailer de la Terre. On va expérimenter en effet, sur les pentes abruptes (hum !) du Chalet-a-Gobet, ces curieuses mitrailleuses qui fabriquent de la vraie neige par un mélange d'eau et d'air sous pression. Est-il nécessaire de préciser que l'invention vient des Etats-Unis où une centaine de stations compensent ainsi artificiellement l'insuffisance des chutes de neige !

Mais ne vendons pas trop tôt la peau de phoque ; et attendons que les mitrailleuses à neige, sur la place d'armes de Mauverny, chère à tant de reçrues helvétiques et où l'Ecole suisse de ski de Lausanne a établi ses quartiers, aient fabriqué leur premier flocon.

#### «Un inspecteur vous demande...»

C'est le titre d'une charmante comédie que l'excelent auteur Henri Guisol présentait en tournée l'été dernier ; il fit escale à Evian pour une nuit.

Assez tôt le matin, à l'hôtel où il est descendu, un chasseur frappe à la porte de la chambre :



- Monsieur Guisol, un inspecteur vous demande ...

- Ah ! ah ! fait le comédien réveillé en sursaut, un lèvre sourire aux lèvres ... très drôle ...

- Mais je vous jure, Monsieur ... Il est en bas ...

- Bon ! Bon ! ... Va, mon petit : si tu as envie de voir la pièce, je te donnerai une place, va ...

De fait, dans le hall, un gardien de la paix (peut-être un brigadier) attendait l'acteur qui, ayant laissé tout la nuit sa voiture sous un panneau de «stationnement interdit», dut aller au commissariat, où... un inspecteur de service lui demanda de régler la contravention ...

## Exposition nationale 1964

(suite de la page 4)

central de contribuer pour une somme de 400 000.— Fr. au maximum au capital de garantie, ceci en liaison avec la contribution spéciale de Fr. 100 000.— que viennent de décider les sections de Lausanne et du canton de Vaud. Un montant de Fr. 300 000.— devrait également être fourni par les autres sections et par les membres, d'abord sous forme de souscriptions libérément consenties, puis, si nécessaire, par la perception d'une contribution par lit. La prochaine assemblée ordinaire des délégués prendra toute décision utile sur la perception d'une telle contribution par lit.

M. Bütkofer, président de la section de Berne, remercia au nom de sa section pour l'initiative de la SSH et exprima sa reconnaissance à ses collègues de Lausanne pour leurs efforts et pour leur intervention. Il recommanda également d'approuver les crédits demandés.

## En marge des séances du comité central

### L'accueil de Lausanne

Lausanne a réservé aux membres du comité central de la SSH son accueil traditionnel, c'est-à-dire que les dirigeants de l'hôtellerie suisse ont été fêtés et gâtés sur toute la ligne.

L'Association des intérêts de Lausanne dirigée par M. P.-H. Jaccard, avait deviné les différents hôtels dans lesquels les membres du comité étaient descendus et avait fait déposer discrètement dans leurs chambres, des souvenirs, spécialement l'album «Lausanne dessinée» dû à la plume du peintre Géa Augsburg. Délicate attention, l'auteur avait personnellement dédicacé chaque album, donnant ainsi plus de prix encore à ce souvenir artistique.

C'est à l'unanimité que l'assemblée extraordinaire des délégués vota la proposition du comité central.

M. Morel déclara qu'il était heureux du magnifique résultat de cette votation et remercia, au nom des dirigeants de l'Exposition, pour cette décision très utile. Bien que la direction et les organes de l'Exposition aient une grosse responsabilité, des tâches écrasantes à remplir, ils sont cependant là pour aider autant que possible les exposants. La décision est d'autant plus réjouissante, que la Société suisse des hôteliers sera la seule organisation hôtelière à représenter officiellement la gastronomie à l'Exposition.

M. Staub, Ascona, exprima quelques craintes au sujet du nombreux personnel que l'Exposition absorbera, spécialement au détriment de l'hôtellerie de montagne. Il demanda si l'on avait pris des mesures pour parer aux difficultés auxquelles on risque de se heurter dans ce domaine.

Le président répondit que le Centre hôtelier de la SSH aurait besoin d'environ 90 employés, ce qui n'est pas énorme, mais hélas, nous ne sommes évidemment pas les seuls. Cependant, malgré les difficultés de recrutement, nous ne pouvons nous abstenir de participer à cette démonstration nationale qui absorbera, avec ou sans nous, beaucoup de main-d'œuvre. Nous nous efforcerons de surmonter ces difficultés grâce à l'activité de nos services de placement et de recrutement. En tous cas, le centre hôtelier doit être une exploitation modèle et nous devons engager le meilleur personnel possible. Le Centre hôtelier de la SSH doit être l'emblème de l'hôtellerie suisse.

Au cours de la discussion générale, MM. J. Escher, Berne, W. Staub, Ascona, W. Hunziker, Thun, firent diverses propositions de caractère interne.

A 15h30, le président leva l'assemblée extraordinaire des délégués en remerciant les participants pour l'intérêt qu'ils avaient apporté aux objets traités et pour leur franchise dans les discussions.

## Assemblée extraordinaire des délégués de la Caisse d'allocations familiales

M. F. Tissot, président de la Caisse d'allocations familiales, salua les participants et constate que l'assemblée extraordinaire des délégués de notre caisse sociale a été régulièrement convoquée.

L'ordre du jour ayant été accepté, le président aborda le premier point, à savoir la fixation de la cotisation à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1963 ou, pour les hôtes saisonniers, à partir du début de la saison d'hiver.

Lors de la dernière assemblée extraordinaire des délégués, il avait été décidé de payer des allocations familiales pour les enfants domiciliés hors de Suisse du personnel étranger travaillant dans nos établissements. Ne sachant pas quelles seraient les conséquences financières de cette extension des ayants droit, la cotisation avait été fixée à 0,8% du salaire AVS.

Les résultats au 30 septembre dernier des comptes de la Caisse d'allocations familiales, se soldent par un fort excédent de recettes et les expériences faites pendant cette période montrent que les dépenses n'ont pas augmenté dans la mesure où l'on s'attendait.

Le nombre des enfants bénéficiaires est demeuré largement inférieur au chiffre escompté, alors que les entrées, basées sur des salaires soumis à l'AVS plus élevés, se sont accrues.

Comme la Caisse n'a pas l'intention d'augmenter ses réserves, le comité a décidé de ne pas attendre la prochaine assemblée ordinaire des délégués et de proposer avec effet au premier janvier 1963 (dès le début de la saison d'hiver 1962/63 dans les hôtels de sports d'hiver):

1. de réduire de 0,8 à 0,7% la cotisation basée sur le salaire AVS — exception faite pour les cantons assujettis par la loi à des obligations plus étendues.
2. de porter les allocations familiales de 20 à 25 fr. Cette augmentation s'étendrait également aux allocations payées aux enfants du personnel étranger.

du Beau-Rivage Palace, puis au cours d'un délicieux repas bien dans la tradition gastronomique de l'établissement dirigé par M. W. Schnyder, assisté de Mme Schaefer.

Au dessert, M. F. Tissot, président de l'Association cantonale des hôteliers vaudois, releva que c'était la première fois que la section vaudoise avait l'honneur d'inviter le comité central de la SSH et dit tout le plaisir qu'il éprouvait à avoir pour hôtes les dirigeants de l'hôtellerie suisse.

Le Dr Franz Seiler, président central, remercia au nom de tout le comité, de cette aimable et généreuse invitation. Il se réjout des excellents rapports qui existent entre les hôteliers vaudois et la société centrale et félicita, d'une part M. F. Tissot, membre

Cette uniformisation simplifierait les travaux administratifs de la Caisse et permettrait de traiter les employés indigènes et étrangers sur le même pied. Les discriminations sont en effet souvent mal interprétées et compliquent le travail de la Caisse.

Le nom de la section de Zurich, M. Kracht se déclara d'accord avec l'augmentation de Fr. 20.— à Fr. 25.—, mais demanda s'il n'était pas possible de réduire parallèlement la cotisation à 0,6%.

Le nom de la section de Lugano, M. A. Cereda déclara ne pas pouvoir se rallier à la proposition de Zurich, en ce qui concerne l'abaissement des cotisations et recommanda d'approuver les propositions du comité. Il déplora que de nombreux délégués n'aient pas jugé utile de rester dans la salle pour suivre les débats.

M. F. Tissot, président, répondit que le comité avait en effet examiné les deux solutions. La première consistait à maintenir les allocations actuelles, mais en revanche à réduire la cotisation de 0,8 à 0,6%, et la seconde — celle qui a été retenue — de porter les allocations à Fr. 25.— et de ne réduire la cotisation que de 0,1%, c'est-à-dire de l'abaisser à 0,7%. Il exposa les différentes raisons qui motivaient en faveur de cette dernière solution.

Le cas des cantons qui ont des obligations légales plus étendues en matière d'allocation familiales, sera examiné séparément et le comité de la Caisse a pris bonne note d'une demande de M. Arno Krebs concernant la situation dans le canton de Lucerne.

La section de Zurich ayant retiré sa suggestion, les propositions du comité ci-dessus mentionnées furent adoptées à l'unanimité.

Le Dr Franz Seiler, président central, adressa de vifs remerciements à M. F. Tissot, président, et C. Pête, directeur de la Caisse d'allocations familiales, pour la parfaite gestion de cette institution et pour leurs initiatives qui ont toujours été dans l'intérêt économique et social de la Société suisse des hôteliers.

d'honneur de la SSH, pour sa fructueuse activité dans le domaine social en faveur de l'hôtellerie suisse, et, d'autre part, M. W. Schnyder et Mme Schaefer, pour la maîtrise avec laquelle ils dirigent le Beau-Rivage Palace, qui compte parmi les premiers établissements de notre pays.

### Escaliers roulants et buanderie modèle

M. W. Schnyder tint à montrer au comité central les dernières modernisations qu'il avait apportées au Beau-Rivage. Comble de la rationalisation, c'est par des escaliers roulants que les participants descendent de la salle à manger à l'office et dans les sous-sols de l'établissement. Ils admirent la fluidité



**TAG FÜR TAG**

**Kisag**

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

Alle Fabrikate sind 100%ig Schweizer Arbeit!

Verlangen Sie bitte unsere ausführliche Detail-Prospekt!

**Kisag-Geräte sparen mehr als sie kosten!**

**KISAG AG für Leichtmetallwaren  
BELLACH/SO Telefon (065) 2 6131**



**3**  
**4**  
**5**  
**6**

## Hand in Hand

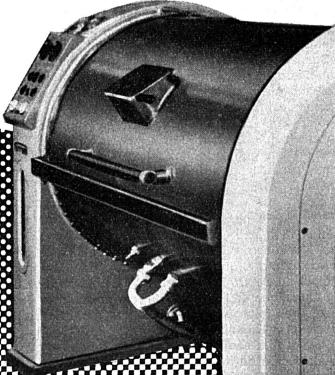
waschen mit

**BIO-40 + Ultra-Bienna**

Das Vorwaschen mit Bio-40 entfernt den Grossteil der Verunreinigung aus der Wäsche und löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Das Waschen mit Ultra-Bienna vollendet die Wascharbeit, löst den tiefstliegenden Restschmutz, bleicht die Flecken und macht die Wäsche gleichzeitig griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.

Diese beiden Spezialprodukte für Waschautomaten wurden dank ihrer hervorragenden Waschkraft und höchsten Wäscheschonung mit dem Gütezeichen des Schweizerischen Institutes für Hauswirtschaft ausgezeichnet.



du service que permet ce moyen de locomotion, l'heureux agencement des cuisines, économat, chambres froides, etc... mais surtout la buanderie modèle qui lave quasi automatiquement plus de 1500 kg de linge par jour. Si l'Exposition nationale construit une buanderie centrale pour les exposants, elle aura certainement de la peine à faire mieux que ce qui a été réalisé au Beau-Rivage...

#### **Sur l'emplacement de l'Exposition**

A la fin de l'après midi, après avoir terminé ses délibérations, le comité central se rendit sur l'emplacement de l'Exposition 1964 où il fut reçu par les dirigeants de cette grande manifestation nationale.

L'on contempla d'abord, dans un des nouveaux bâtiments administratifs — qui seront affectés après l'Exposition à la Cité universitaire de Lausanne — une grande maquette de l'aménagement des 550000 m<sup>2</sup> de terrain (dont la moitié à peu près a été gagnée sur le lac), sur lequel notre pays démontrera ce dont il est capable.

M. F. Baux, secrétaire général, donna quelques explications sur la conception de l'exposition et chacun admira le superbe emplacement qui était réservé au Centre hôtelier. La situation est idéale puisqu'il est au bord du lac, sur un promontoire, à l'entrée du port de petite batellerie. Il est en même temps à proximité de l'entrée Est, c'est-à-dire d'une des principales voies d'accès des terrains de Vidy. Appartenant au secteur «Joie de vivre», il est aussi près des centres sportifs et culturels qui seront partiellement animés le soir, ainsi que l'exposa M. J.-J. Martineau, directeur de ce secteur.

Répondant à une question de M. F. Perren, directeur du Centre hôtelier, M. Morel énuméra, montrant leur position sur la maquette, les différents restaurants qui seront dans ces secteurs. Chacun de ceux-ci a un genre bien défini et ne constituera pas une concurrence directe pour les autres.

Une promenade jusqu'à l'entrée du port fit constater que l'on jouirait depuis le Centre d'une vue incomparable sur le lac, les montagnes savoyardes et même les Alpes valaisannes.

#### **Au musée olympique de Mon Repos**

La municipalité de Lausanne avait tenu à recevoir le comité central dans les magnifiques salles de réception qu'elle possède au musée olympique de Mon Repos, et lui offrir un vin d'honneur.

M. G. Chevallaz, conseiller national, syndic de Lausanne, adressa quelques mots de bienvenue en relevant combien la municipalité de Lausanne s'intéressait aux problèmes hôteliers — le tourisme n'est-il pas l'une des principales «industries» lausannoises? — et il félicita le président central de la société suisse des hôteliers de si bien défendre la tradition hôtelière suisse. Evocant les tâches que l'Exposition nationale imposait aux autorités lausannoises, le syndic de Lausanne dit qu'il était heureux de voir que l'hôtellerie suisse ait tenu à se faire représenter dignement à cette manifestation.

Le Dr Franz Seiler, président central, déclara à son tour, que l'hôtellerie suisse admirait les efforts déployés par les édiles lausannois pour mettre sur pied cette magnifique exposition. Il exprima sa reconnaissance à M. Chevallaz pour l'appui qu'il apporte à l'hôtellerie, certain que cette bonne volonté et cette compréhension se manifesteront encore à l'occasion de l'Exposition.

#### **Avec les hôteliers lausannois à l'Hôtel Royal**

Le comité central devait ensuite être l'hôte de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy à l'Hôtel Royal. Plusieurs membres du comité de cette section si dynamique étaient venus prendre contact avec les membres de notre organe exécutif.

Prononcez le nom de l'Hôtel Royal, c'est naturellement rappelé la mémoire de M. Adolphe Haerli, ancien membre de notre comité central et l'un des pionniers de l'hôtellerie lausannoise. Son exemple et la tradition de la famille Haerli sont pleinement suivis par sa fille et son gendre, Mme et M. Bürgi-Haerli, qui dirigent l'Hôtel Royal et par son fils, M. René Haerli, qui a la direction des hôtels Mirabeau et Victoria.

Le Dr Franz Seiler ne manqua pas d'évoquer la belle figure de M. Ad. Haerli en remerciant les hôteliers lausannois pour leur invitation et en insistant sur le dévouement et l'inlassable activité du président de la section, M. R. Lindemann. Il tint également à remercier M. P. H. Jaccard pour sa collaboration à l'Hotel Revue et pour la note spirituelle que sa rubrique donne à notre organe professionnel.

#### **Le cœur de ma mie**

Si la délicatesse de la chère et la composition du menu ne furent pas une surprise, puisque l'Hôtel Royal fut sûrement égal à lui-même en cette occasion, une véritable surprise attendait néanmoins les membres du comité central. Ce fut l'apparition de la «Chanson de Lausanne», dirigée par M. Michel Corboz, une «Chanson de Lausanne» rajeuni qui donna un récit charmant de chansons populaires typiquement romandes et françaises. Sobriété, fraîcheur des voix, harmonie infiniment nuancée, telles sont les qualités de ce chef, qui fut spécialement applaudi dans la chanson «Le cœur de ma mie». Notre président central, en grand connaisseur, félicita vivement le directeur et les exécutants de la «Chanson de Lausanne».

#### **La vraie démocratie**

Comme on peut le lire dans le compte-rendu des délibérations de l'assemblée des délégués, c'est par 9 voix contre 3 que le comité central décida de participer au Centre international de formation hôtelière et touristique et il convient de relever que c'est l'une des rares fois où le comité central n'a pas pris de décision à l'unanimité.

Quant à la section de Lausanne, on apprit qu'elle avait décidé de demander l'ajournement de la décision dans la question ci-dessus, à l'unanimité... à l'encontre de la recommandation de son président, qui se prononça en faveur d'une décision immédiate.

Cela n'empêcha pas le président central et M. R. Lindemann de conserver leur sérénité et d'avoir le sourire le lendemain matin. Ni l'un ni l'autre ne menaçait de se retirer sous sa tente... Voilà la vraie démocratie!

## **Sorgen im «Schlemmerparadies»**

Kommt Frankreich als Reiseland ausser Kurs?

Von Dr. Alfred Lafont (Paris)

skip. Als ich mitten in der Hochsaison in Caen, der trotz den Kriegszerstörungen an Kunstsäulen immer noch reichen normannischen Stadt, wenige Kilometer von der Küste entfernt, übernachtete, fragte ich den Hotelier, wie er mit der Saison zufrieden sei. «Schlecht», antworte er kurz und bündig. «War es andere Jahre besser?» „Ja,“ erklärte er, „in dieser Jahreszeit hatten wir in der Regel gut besetzt, weil die Küstenorte meistens überfüllt waren und die Touristen darum vielfach in Caen Unterkunft suchten. Heute jedoch findet man auch in den Hotels am Strand reichlich Platz. Es scheint, dass die Badegäste unser etwas ruhiges Klima meiden und in Massen der Wärme und der Sonne des Südens zustreben.“

#### **Drastischer Rückgang**

In den südlichen Gegenden Frankreichs aber, besonders an der Côte d'Azur, wird ebenfalls über den Rückgang der Ferienleute geklagt. In Saint-Tropez und dem ganzen übrigen Département Var sollen 40% weniger Touristen als 1960 gekommen sein. Die gleiche Erscheinung stellte man an der atlantischen Küste in der Gegend von Biarritz und in Savoien fest. Besorgt fragten sich die Fremdenverkehrsvereine, woher denn wohl die 19 Mio. Franzosen ausgeschwärmt seien, die man 1962 als Ferienreisende glaubte ermitteln zu können. Der Hotelier geht zunächst einmal das gewaltige Heer der Zeltler und Wohnwagengesitzer verloren, die von etwa 800 000 im Jahre 1957 auf 5 Mio. in diesem Jahr angestiegen sind.

Vor allem jedoch fahren die Franzosen in hellen Scharen ins Ausland.

#### **Die stärkste Anziehungskraft**

Übt Spanien aus, im zweiten Rang steht Italien, in einem Abstand folgen die deutsche Bundesrepublik und die Schweiz, doch sind auch England und in zunehmenden Masse Jugoslawien, Portugal, Griechenland und Schweden Ziel der französischen Weltenbummler, und kleine Kontingente finden gar den Weg nach Übersee oder nach Israel. Der sich in seinen vier Wänden wohlfühlende Franzose, der nicht reist, geschweige denn seine Nase über die Landesgrenze steckt, gehört wie manches andere den legендären Gewohnheiten dieses Volkes der Vergangenheit an. Der Drang, aus der Beschränkung auszubrechen, andere Länder und Völker kennenzulernen, ist heute so stark und so verbreitet wie bei den «klassischen» Reisenationen, den Engländern, Deutschen oder — Schweizern. Dazu kommt zurzeit aber oft noch eine finanzielle Triebfeder. Wenn Spanien über die Pyrenäen hinweg wie ein Magnet wirkt, so ist es wohl nicht deshalb, weil sich die Franzosen, die ja zum kleinsten Teil OAS-Verschwörer sind, unter dem Franco-Regime besonders glücklich fühlen würden, noch weil die landschaftlichen Schönheiten alles anderen Angebote übertrüfen, sondern weil dieser Nachbar den Vorzug gewährt, immer noch etwas billiger zu sein als das übrige Europa. Andere Länder geniessen aber ebenfalls den mehr oder weniger geprägten Ruf, Frankreich preislich zu schlagen.

#### **Abschreckende Preise**

Liegt also im Kostenvergleich der Schlüssel auch dafür, dass der Abfluss von Franzosen ins Ausland nicht mehr durch den Zustrom von Ausländern nach Frankreich aufgewogen wird? In der Tat glaubt man, auf Grund der für dieses Jahr bereits vorliegenden Beob-

achtungen mit einer Abnahme der ausländischen Besucher von 15 bis 25% nur gegenüber 1961 rechnen zu müssen. Für Paris lauten die Ausländerzahlen 277 700 für das erste Trimester 1962 gegenüber 314 317 für 1961. Zweifellos haben die gespannten politischen Verhältnisse und die nicht zuletzt in der angelsächsischen Boulevardpresse sensationell aufgebauschten Berichte über die Plastikbombeattentate eine abschreckende Wirkung ausgeübt. Aber ebenso entscheidend fallen gewiss pekuniäre Erwägungen in die Waagschale, weil nun einmal Frankreich als besonders teuer verschrien ist. So registriert man hier mit Enttäuschung und Besorgnis, dass sozusagen in ganz Europa die Zahl der Übernachtungen von Ausländern im Steigen ist und dass sie nur im eigenen Lande sinkt.

#### **Schonungslose Selbstkritik**

Die Leidtragenden fragen sich indessen, ob die leidige Politik und die Kostenfrage für die beklagenswerte Erscheinung allein verantwortlich seien. Man wäre nicht in Frankreich, wenn sich nicht die kritische Sonde der Presse aufgemacht hätte, um in den Wurzeln des kranken Zahns zu stochern. Und da eine schonungslose Selbstkritik in diesem Lande immer reger ist als die Bereitwilligkeit, sich von außen kritisieren zu lassen, wird der französischen Hotelierie nach Strich und Faden der Prozess gemacht. In der Wochenzeitung «Candide» werden über eine breite Doppelseite hinweg Sünden über Sünden aufgedeckt, und in der folgenden Nummer doppeln die zu Beiträgen aufgeforderten Leser eifrig nach. Nicht die kleinste Nachlässigkeit wird übergangen, seien es die fehlenden Kleiderbügel in den Schränken, schwache Birnen in schlecht angebrachten Beleuchtungskörpern, alzu spärlich zugemessene Handtücher, mangelhaft unterhalten oder gar schadhaftes Mobiliar, abgenutzte Bodenepippe, ein unaufmerksamer Service oder noch anderes mehr. Beanstandt wird nicht zuletzt, dass an vielen Orten die geforderten Preise in keinem Verhältnis zur Qualität der Leistung stehen, oder dass die Einrichtung in eine höhere Kategorie nur in der Rechnung, nicht aber im gebotenen Komfort und in der Gepliegelei der Einrichtungen zum Ausdruck komme. Schliesslich aber muss sich die französische Hotelierie als Ganzes den Vorwurf gefallen lassen, dass sie nicht mit der Zeit marschiert sei und sich nicht genügend erneuert habe.

#### **Peinliche und angenehme Überraschungen**

Nach meinen eigenen Beobachtungen lässt da und dort etwas zu wünschen übrig. Aber es wäre ungerecht, wollten wir verallgemeinern. Vergleichen wir zudem die französischen Beherbergungsbetriebe mit jenen anderer Länder, kommt der Durchschliff in Frankreich bestimmt nicht schlechter weg. Freilich können wir manchmal gerade an Orten, wo wir es am wenigsten erwarten würden, unbegreifliche Mängel antreffen. Ich erinnere mich an eines der ersten Häuser von Limoges, das nicht wenige der oben erwähnten Beschwerden erfüllt und in welchem zu gut nicht so später Abendstunde nur noch ein nicht sehr repräsentierendes Faktotum die Réception vertrat, das dem Ansinnen, eine Telefonverbindung nach der Schweiz herzustellen, völlig fassungslos gegenüberstand. Doch war das nach meinen Erfahrungen eine unähnliche Ausnahme auf dieser Stufe. Immer wieder können wir auch sehr angenehme Überraschungen erleben, Hotels, die liebvolll gepflegt werden, geschmackvoll eingerichtet

sind und eine behagliche Atmosphäre ausstrahlen, die auch für den Preis, den sie verlangen, eine durchaus angemessene Gegenleistung erbringen.

#### **Kulinärlicher Trost**

Meistens ist in solchen Gasthäusern, besonders in Klein- und Mittelstädten der Provinz, auch die Küche auf der Höhe ihrer Kunst. Anderorts trösten die kulinarischen Genüsse über veraltete Zimmer hinweg. Schlimm ist es hingegen, wenn auch Speise und Trank enttäuschen. In der Tagespresse und in touristischen Zeitungen wird mit vernichtenden Urteilen über namentlich erwähnte Etablissements nicht gespart. Wir möchten die Gesichter von Schweizer Wirtin sehen, wenn sie in weitverbreiteten Blättern ähnliche Qualifikationen ihrer Betriebsführung lesen müssten! Tatsächlich bekommt man gelegentlich den Eindruck, dass das allgemeine Niveau der französischen Hotel- und Restaurantküche seit der Zeit vor dem letzten Kriegs eher gesunken sei. Oder täuschen uns vergoldende Erinnerungen? Sicher wurde für einen weit beschneideneren Preis viel üppiger aufgetragen als heute, ungeachtet aller Geldentwertung.

#### **Kostspielige Genüsse**

Indessen steht die französische Gastronomie in Europa und darüber hinaus nach wie vor an weitaus erster Stelle. Kaum irgendwo anders finden wir die gleiche Mannigfaltigkeit an Speisen und das gleiche Raffinement in der Zubereitung. Aber wer sich die Genüsse verschaffen will, darf den Franken nicht zweimal umdrehen und er muss vor allem entweder mit einer feinen Spurhase ausgerüstet sein oder sich durch freundschaftlich gegebene Tips darüber orientieren lassen, wohin er seine Schritte lenken soll. Doch wird immer bloss ein kleiner Teil der ausländischen Frankreichbesucher eine gastronomische Pilgerfahrt unternehmen wollen, die meisten, weil ihnen die gehobene Esskultur ohnehin ein versiegtes Buch ist, und viele andere, die an sich schon gerne gut leben möchten, weil sie es nicht leisten können. Frankreich kann also seine Fremdenverkehrswerbung nur bedingt auf den im «Michelin» empfohlenen Schlemmerparadiesen aufbauen.

#### **Missachtete Wünsche**

Franzosen, die selber ins Ausland reisen, besonders solche, die es zum Studium des fremdenindustriellen Standards in den einzelnen Ländern tun, gelangen denn auch immer mehr zur Überzeugung, dass die französischen Restaurationsbetriebe ihre Geplötztheiten besser den Wünschen des reisenden Publikums anpassen müssen. In Paris hat das «Snack» schon eine ziemliche Verbreitung gefunden. Dagegen kommen wir in den Gaststätten der Provinz immer noch schwer um eine vollständige Mahlzeit, mittags oder abends, herum, und es ist auch fast unmöglich, sich zu einer beliebigen Tageszeit, eine kurze Verpflegung zu verschaffen, die über ein blosses Sandwich hinausgeht. Ein französisches Menu mit der traditionellen «Speisefolge» ist als Kunstwerk der Gastronomie freilich unschlagbar, und es wäre jämmerliche verschwunden, wenn diese ehrwürdige Überlieferung verloren ginge. Aber sie wird den Augenblicksdürfnissen der Touristen, selbst vieler Franzosen unter ihnen, nicht immer gerecht. Etwas mehr Beweglichkeit und Anpassungsfähigkeit könnte sich auf das Wiedergewinnen von Gästen nur förderlich auswirken. Denn Frankreich bleibt ein herrliches Reiseland, in welchem man nie fertig wird, immer wieder neue Kostbarkeiten zu entdecken.

#### **Hotelsterben in Konstanz**

fb. Am letzten Freitag hat in Konstanz das bekannte Hotel «Post» an der Marktsäule seinen Gaststättentrieb aus wirtschaftlichen Gründen geschlossen. Das Haus wird vom 1. November an als Bürogebäude dienen. Mieterin ist eine Fabrik in Konstanz. Über den Raum der Gaststätte im Erdgeschoss ist noch nicht verfügt. Dem Fremdenverkehr gehen auf alle Fälle mit dieser Schließung 100 Betten verloren. Die Nachricht von diesem Hotelsterben hat vor allem in Konstanz selbst Aufsehen erregt. Lange Artikel füllen die einheimischen und süddeutschen Zeitungen, und selbst im Radio war in dieser Angelegenheit ein Gespräch zu hören, das keineswegs als Propaganda für Konstanz aufgefasst werden kann. Vor vier Jahren ist an der Bahnhofstrasse in Konstanz das bekannte Hotel «Hahn» mit 100 Betten geschlossen worden, und mehrere weitere Schließungen sind ernsthaft in Aussicht genommen worden. Über den Kreis der Hotellerie und Gastronomie hinweg fragt man sich heute in Konstanz, wo der Fremdenverkehr hier noch enden wird. Vor vier Wochen ist erstmals davon gesprochen worden, dass das weitgehend bekannte Traditionsschloss verkaufen werden soll. In diesem Falle besteht ebenfalls die Gefahr, dass das Haus anderen Zwecken als denen der Beherbergung zugeführt werden könnte, was wieder einen Verlust von 170 Betten mit sich bringen würde. Das müsste bedeuten, dass Konstanz genau die Hälfte der bisher zur Verfügung stehenden Betten verlieren würde. Dem Insel-Hotel, das vor allem für grössere Konferenzen und Kongresse für Konstanz lebenswichtig ist, hat das Land Baden-Württemberg Hilfe zugesagt. Ob

## **Ausserordentliche Delegiertenversammlung der Familiensicherungskasse**

Der Präsident der Familiensicherungskasse begrüsste die Teilnehmer und trat nach einigen formellen Feststellungen auf die Behandlung der beiden Traktanden: Festsetzung der Beiträge ab 1. Januar 1963 und Festsetzung der Kinderzulagen, ein.

Anlässlich der letzten Delegiertenversammlung in Grindelwald war beschlossen worden, die Ausrichtung von Kinderzulagen auch auf die im Ausland wohnhaften Kinder ausländischer Angestellter, die in unseren Betrieben beschäftigt sind, auszuzahlen. Da die finanziellen Konsequenzen dieser Ausdehnung der Zulageberechtigten nicht vorhersehen konnte, war der Jahresbeitrag auf 0,8% der AHV-Löhne festgesetzt worden.

Das Rechnungsergebnis der Familiensicherungskasse per 30. September weist einen starken Einnahmenüberschuss auf, auf die bisher gemachten Erfahrungen zeigen, dass die Ausgaben nicht in dem befürchteten Ausmass stiegen.

Die Zahl der in den Genuss der Familienzulagen kommenden Kinder ist weit unter den veranschlagten Zahl geblieben, während die auf den höheren AHV-pflichtigen Löhnen beruhenden Einnahmen gestiegen sind. Da die Kasse nicht beabsichtigt, ihre Reserven zu erhöhen, hat der Vorstand der FAK beschlossen, nicht erst die nächste ordentliche Delegiertenversammlung abzuwarten, sondern schon jetzt, mit Wirkung ab 1. Januar 1963, bzw. mit Beginn der Wintersaison 1962/63, in den Wintersporthotels vorzuschlagen:

1. den Beitragssatz, basierend auf den AHV-pflichtigen Löhnen von 0,8 auf 0,7%, abgesenkt von den Kantonen mit weitergehenden Leistungen, zu reduzieren.
2. die Kinderzulagen von Fr. 20.— auf Fr. 25.— zu erhöhen. Diese Erhöhung würde sich gleichfalls auf die an den Kinder ausländischer Angestellter ausgerichteten Kinderzulagen erstrecken.

Diese Vereinheitlichung würde die administrativen Arbeiten der Kasse vereinfachen und gleichzeitig erlauben, die in- und ausländischen Angestellten auf dem Fusse der Gleichberechtigung zu behandeln. Diskrimi-

nierungen geben stets zu Missverständnissen und Unzufriedenheit Anlass und komplizieren zudem die Arbeit der Kasse.

Im Namen der Sektion Zürich erklärt sich Herr Kracht, Zürich, mit der Erhöhung der Kinderzulagen von Fr. 20.— auf Fr. 25.— einverstanden, glaubt aber, dass es möglich sein sollte, den Beitragssatz auf 0,6% zu erhöhen.

Demgegenüber erklärt der Präsident der Sektion Lugano, Herr Cereda, sich dem Vorschlag der Sektion Zürich auf weitergehende Herabsetzung des Beitragssatzes nicht anzuschliessen und beantragte, den Vorschlägen des Vorstandes zuzustimmen. Ferner bedauerte er, dass oft viele der Mitglieder der Delegiertenversammlung der FAK fernzubleiben

wünschten. Der Vorsitzende, Herr F. Tissot, antwortet Herrn Kracht, dass der Vorstand tatsächlich beide Lösungen geprüft hat, nämlich Beibehaltung des gegenwärtigen Kinderzulagen und Herabsetzung des Beitragssatzes von 0,8 auf 0,6%, oder aber, wie vorgeschlagen wird, Erhöhung der Kinderzulagen auf Fr. 25.— und Herabsetzung des Beitragssatzes um 0,1 auf 0,7%. Er erläuterte auch die Gründe, die für diese letztere Lösung den Ausschluss gaben.

Der Fall Jener Kantone, welche in bezug auf Kinderzulagen weitergehende gesetzliche Verpflichtungen stipuliert haben, wird vom Kassenvorstand noch besonders geprüft werden, doch nahm dieser Kenntnis eines von Herrn Arno Krebs, Luzern, unterbreiteten Anfrage bezüglich der Lage des Kantons Luzern. Nachdem daraufhin die Sektion Zürich ihren Antrag zurückgezogen hatte, schritt Herr Tissot zur Abstimmung über die beiden Vorschläge des Vorstandes, die einstimmig angenommen wurden.

Zentralpräsident Dr. Franz Seiler benützte die Gelegenheit, den Herren Tissot und Pöte, d.h. dem Präsidenten und dem Leiter der FAK, für die treffliche Verwaltung dieser Institution und für ihre stets im Interesse des Schweizer Hotellerie-Verein unternommenen Initiativen den herzlichen Dank auszusprechen.



der Betrieb aber auf die Dauer zu halten ist, weiß man heute noch nicht. Die weiteren Unternehmer, die jetzt an eine Schließung denken, sind die Besitzer eines grösseren Hotels und mehrerer kleinerer Betriebe. Das weitere Hotelsterben in Konstanz müsste

dieser grössten Stadt am Bodensee im Fremdenverkehr einen schweren Schlag versetzen. Nach den näheren Gründen dieses Hotelsterbens, die wirtschaftlicher Natur sind, wird nun emsig — wenn auch reichlich spät — geforscht.

fb.

## Internationale Bäderntagung

Vom 30. September bis 4. Oktober fand in Baden-Baden, dem grössten Badekurort Deutschlands, die alle vier Jahre durchgeführte internationale Tagung für Balneologie und Klimatologie statt, die von 600 Experten aus 24 Ländern und 4 Kontinenten besucht war. Der Anlass war gemeinsam von der International Society of Medical Hydrology (Präsident: Professor Dr. J. Michez, Brüssel) und der Fédération Internationale du Thermalisme et du Climatisme (Präsident: a. Nationalrat A. Schirmer, Baden bei Zürich) organisiert. Im überlasteten Programm der Mediziner waren nicht weniger als 140 Referenten aufgeführt, wobei sich auch einige Schweizer mit interessanten Themen zum Wort meldeten, so Dr. Ruth Lotmar, Zürich (Über die perkutane Resorption und Verwertung von Schwefel in seinen verschiedenen Zustandsformen), Prof. Verzär, Basel (Medizinisch-klimatologische Bedeutung atmosphärischer Beimengungen), Dr. J. C. Terrier, Baden (Cervicobrachialsyndrom), Dr. M. S. Meier, Vulpera-Zürich (Experimentelle Beiträge zu den Trinkkuren bei Leber- und Gallenwegserkrankungen) und Prof. Viktor Ott, Giessen (Ziele und Grenzen der Rehabilitation am Badekurort).

Ausserordentlich grosses Interesse fanden die Vorträge der wirtschaftswissenschaftlichen Sektion, die sich absichtlich auf 15 Vortragende beschränkte, wobei 4 Schweizer erfolgreich mitarbeiteten. Prof. Krapf (Bern) sprach über «Fédération internationale du Thermalisme et du Climatisme im Rahmen der internationalen Organisationen»; Präsident A. Schirmer (Baden bei Zürich) gab die sorgfältig erarbeiteten Resultate einer umfangreichen Enquête über «Die staatliche Förderung der Heilbäder in 12 Ländern» bekannt; Dr. P. Risch (Bern) erläuterte die «Weiterentwicklung des internationalen Betriebsvergleichs für Heilbadunternehmungen» und Heinz von Bidder berichtete instruktiv über «Bäderwerbung in Wort und Bild», wobei der neue schweizerische Bäderfilm und unser Bäderbüchlein besonders gut aufgenommen wurden. Aber auch die anderen Vortragsthemen, z. B. über die Frequenzstatistik der Bade- und Klimakurorte, die Geologie der Heilquellen und die Lärmbehandlung in den Kurorten, wurden von dem prominenten internationalen Forum sehr beachtet. Den

Festvortrag über «Problèmes physiologique de cosmopolitanisme» hielt der französische Sanitätsgeneral Prof. R. Grandpierre (Paris).

Die starke Schweizer Delegation freute sich besonders, dass am Galakonzert die ausgezeichnete Zürcher Pianistin Margrit Weber hervorragend mitwirkte. An der feierlichen Kongresseröffnung sprach der FITEC-Präsident A. Schirmer — oft von Beifall unterbrochen — über «Menschen im Kollektiv», und der Kongresspräsident Prof. Ott gab einen ausgezeichneten Überblick über die Stellung der Balneologie und Klimatologie im Rahmen der medizinischen Forschung. Den Gruß des deutschen Bundespräsidenten Dr. Lübeck, der das Patronat des Kongresses übernommen hatte, entbot in witziger Rede Bundesverkehrsminister Dr. Seehofer. Offizielle Empfänge, festliche Bankette, eine fröhliche Weinprobe und nicht zuletzt die zahlreichen ungewöhnlichen Tafelrunden trugen viel zum erfolgreichen Verlauf des grossen Kongresses bei, der mit einer Excursion nach dem Heilbad Nauheim seinen Abschluss fand.

Im Rahmen der Tagung fand auch die Generalversammlung der Fédération internationale du Thermalisme et du Climatisme statt, die das Direktionskomitee, mit a. Nationalrat A. Schirmer an der Spitze, für eine weitere Amtszeit von vier Jahren bestätigte sowie die medizinische und die wirtschaftswissenschaftliche Kommission bestellte, in welchen unser Land durch Prof. K. M. Walther (Genf) und Prof. Krapf (Bern) ausgezeichnet vertreten ist. Als neues Mitglied wurden die Philippinen in die Organisation aufgenommen. Nächstes Jahr findet die Delegiertenversammlung in Belgien statt, im Jahre 1964 tagen wir in Polen, und 1965 fliegen die Delegierten nach Israel. Der nächste grosse Balneologische Kongress findet im Herbst 1966 in Frankreich — wahrscheinlich in Aix-les-Bains — statt. Dem Deutschen Bäderverband und der Kurverwaltung von Baden-Baden, den Herren Präsidenten Dr. E. Rütten, Generalsekretär, Dr. R. Westerhaus und Kuridirektor H. Seydel, aber auch dem Kongresspräsidenten, unserem Landmann Prof. Ott (Giessen), sei für die vorbildliche Organisation der Tagung herzlich Dank gesagt.

-r.

## Wie ist die Lage in Deutschland?

Die Organisationsarbeit im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband nähert sich im Oktober ihrem Höhepunkt. Dann tagt in Köln, in der altehrwürdigen Domstadt, die von den Römern gegründet worden ist, die Delegiertenversammlung des Dehoga. Sie wird sich neben den Regularien mit der wirtschaftspolitischen Lage befassen.

Der Schwerpunkt der Kölner Beratung liegt bei den beiden Fachgruppen, der Fachgruppe Hotels und der Fachgruppe Gaststätten, die beide im Rahmen des Dehoga arbeiten.

Wir berichten im einzelnen darüber, vornehmlich über die Fachgruppe Hotels, die vor grossen Problemen steht.

Es geht zunächst um die deutsche Fremdenverkehrspolitik. Hierüber wird Ministerialdirigent Dr. Britsch aus dem Bundeswirtschaftsministerium referieren. Er ist ein guter Kenner der Materie und wird den Standpunkt der Wirtschaft in der Fremdenverkehrsarbeit hervorheben. Der Schwerpunkt bei den Fremdenverkehrsmassnahmen liegt allerdings beim Bundesverkehrsministerium, aber von Seiten des Bundeswirtschaftsministeriums werden immer wieder Vorschläge für die Gestaltung der Fremdenverkehrsarbeit gemacht. Das Hotelgewerbe fordert, dass die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr von der Bundesregierung stärker unterstützt wird, als es bis jetzt der Fall war. Es dreht sich dabei einmal um die Beiträge und zweitens um die Satzungen. Das Hotelgewerbe ist der Auffassung, dass der Betrag für die Auslandswerbung bedeutend erhöht werden und mindestens 9 Mio betragen soll. Von Seiten der Bundesregierung wird eine Satzungsänderung gefordert, die von den Wirtschaftsorganisationen nicht ohne Weiteres akzeptiert wird. Der neue Vorschlag für die Satzungsänderungen gibt den Ministerien bzw. dem Verkehrsministerium ein absolutes Übergewicht und schwächt die Verbände, die einstmals die Deutsche Zentrale für Fremdenverkehr gegründet haben. Die Diskussion um die neuen Satzungen sind in vollem Gange und werden auch anlässlich des Deutschen Fremdenverkehrsstages in Berlin, über den wir in unserer nächsten Ausgabe berichten, eine Rolle spielen.

Dr. Koch vom Wirtschaftswissenschaftlichen Institut für Fremdenverkehr an der Universität München berichtet über die wirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs in der Bundesrepublik, wobei er die vielen Erhebungen verwenden wird, die vom Institut in der letzten Zeit durchgeführt worden sind. Koch versteht es in ausgezeichneter Weise, wirtschaftliche

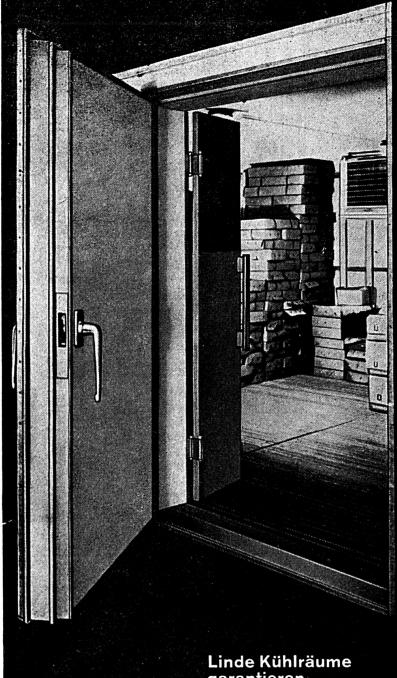
Fragen zu analysieren. Unter anderem wird er auch etwas über die Privatbeherbergung sagen, über die das Münchner Institut ein Gutachten erstattet.

Im Vordergrund der Beratungen steht die Erhebung und Verwendung eines Werbebeitrages, der von den westeuropäischen Hotels in Höhe von 50 Pfennig pro Bett erhoben wird. Die Fachgruppe Hotels will die Werbemittel gemeinsam mit dem Bund deutscher Verkehrsverbände verwenden, der bereits dabei ist, neue Werbevorschriften für Westdeutschland zu erstellen. Danach sollen die Bürger der Bundesrepublik auf die reichen Möglichkeiten des deutschen Tourismus hingewiesen werden. Es wird sicher eine interessante Diskussion um diese Frage geben, die alle deutschen Hotels angeht. Man wird hierbei auch auf die diesjährige Saison eingehen, die wie in manchen europäischen Ländern eine rückläufige Tendenz gezeigt hat. Die Gründe für diese rückläufige Bewegung sind noch nicht klar erkannt und bedürfen einer eingehenden Untersuchung.

In der Fachgruppe Hotels wird man viel zu den schon gebauten oder noch in der Planung befindlichen Grosshotels sagen. Da in Deutschland der Grundsatz der wirtschaftlichen Freiheit gilt, lässt sich der Bau solcher Grosshotels nicht verhindern, wenn sie auch die Hotelwirtschaft einzelner Orte auf den Kopf stellen. Besonders heftig waren die Diskussionen und Abwehren in Frankfurt und Hannover, wo die Intercontinental Hotel Corporation zwei Grossbauten durchführt. Im Falle Hannover hat die Messegesellschaft zur Finanzierung aufgefordert, was eine sehr heftige Diskussion verursacht hat. Kann eine Gesellschaft, die mit öffentlichen Mitteln gegründet worden ist, sich für die Schaffung eines Grosshotels einsetzen? Die grundsätzlichen Diskussionen um dieses Thema schwelen zur Zeit noch. Kritisiert wird von der Fachgruppe vor allem auch, dass öffentliche Körperschaften zur Durchführung der Bauten Grundstücke zur Verfügung stellen oder Kredite und Bürgschaften gewähren. Dadurch wird bei der Hotelerrichtung der Steuerzahler belastet und die öffentlichen Etats dienen Zwecken, für die sie nicht bestimmt sind. Die Errbauung von Hotels soll sich im freien Wettbewerb entwickeln, und es sollen gleiche Wettbewerbsvoraussetzungen für alle Betriebe bestehen.

Wie in allen Ländern spielen auch hier die Reisebürofragen eine erhebliche Rolle. Es handelt sich um die Abkommen zwischen Hotelorganisation und Reisebüroorganisation, um festgelegte Usancen, die in Deutschland der Genehmigung des Bundeskar-

## ...und für die Kühlung Linde!



Linde Kühlräume garantieren Qualitätslagerung

**Linde Kühlräume:** für Gemüse, Fisch, Geflügel, Wild, Getränke, Backwaren (bis 40°C).  
**Linde Gefrierräume:** für Tiefkühlprodukte jeder Art, Obst, Gemüse, Fleisch, Glace (-18° bis -24°C).

**Übrigens:** bestehende Räume können mit Leichtigkeit umgebaut werden. Am besten: Sie sprechen gleich morgen mit Rosenmund.

Rosenmund, Generalvertretung und Service der Linde-Kühlung für die ganze Schweiz.

Rosenmund  
Liestal  
Telefon 061/841821

**ROSEN MUND**

Der neue elektrische **Löcher** Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grösere Sauberkeit und höchste Betriebsicherheit verlangt werden.

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

**Löcher**

In- und ausländische Patente

Aus vielen, einige besondere interessante Referenzen:  
Zürich: Stadspital Waid  
Zürich: Bahnhofbuffet HB, 2. Kl.  
Kloten: Flughafen-Rest. (2 Herde)  
Schaffhausen: Kantonspital (2 Herde)  
Vevey: Nestlé S.A., Réfectoire  
Grandvaux: Nouveau Restaurant du Monde  
Konolfingen: Hotel und Buffet Bahnhof  
Lagos / Nigeria West-Afrika: Hotel «The Mainland»

**Neu!**  
**Flädlisuppe**  
**Klare Bratenjus**  
zwei neue  
**Spitzenprodukte**

**LUCUL**

Nährmittelfabrik AG, Zürich 11/52  
Telefon (051) 467294

**Giger Kaffee**

**Café Giger**

**vacuum packed**

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

... ist frisch geröstet - bleibt frisch geröstet

62-5613 u

Dank Vakuum-Verschluss frisch von der ersten bis zur letzten Büchse: kein Lagerrisiko, immer erstklassige Qualität. Verlangen Sie Muster und Offerte

HANS GIGER & CO., BERN, TEL. (031) 22735

tellantes bedürfen. Es geht um Hotelfragebogen und Verpflegungsgutscheine und die internationalen Auslegungen im Geschäft zwischen Reisebüros und Hotels, die wir von der IHA her kennen.

Am dem Reisebürogeschäft sind übrigens auch die Gaststätten sehr stark interessiert, und ihre Themen sind in Köln sehr zahlreich. Es wird viel über Mittelstandsfragen gesprochen werden. Wird der Mittelstand bei der freien Wettbewerbswirtschaft eigentlich gefördert, oder missachtet die Bundesregierung seine Interessen? Ist der Trend zum Grossbetrieb nicht so stark, dass die mittleren und kleineren Betriebe erdrückt werden? Hier verbinden sich Mittelstandspolitik und Sozialpolitik zu Erwägungen, die in jedem Stadium wirtschaftspolitischer Umwälzungen vor sich gehen. Bei der Mittelstandspolitik fehlen in Deutschland wie in allen anderen europäischen Ländern viele Begriffe und Definitionen, die bei der praktischen Arbeit verwendet werden können.

## Nouvelles touristiques

### Un congrès allemand sur les rives du Léman

Répondant à une invitation de l'Office de propagande pour la région du Léman, la Fédération des entreprises de car d'Allemagne (connue sous le nom de Reise-Ring Deutscher Autobus-Unternehmungen, R.D.A.) a accepté d'organiser dans cette région un congrès à caractère international. La manifestation s'est déroulée à Vevey, le 8 octobre, où les congressistes ont logé et d'où ils ont pris part à diverses excursions.

C'est ainsi qu'utilisant les trois cars très modernes qui les avaient amenés, ils se sont rendus un jour à Lausanne, où ils ont visité les terrains et la salle des maquettes de l'Exposition nationale et où la Municipalité et l'ADIL leur ont réservé une réception officielle à Mor Repos, siège du comité international olympique.

Un autre jour, ils se rendirent au Grand-Saint-Bernard où ils visiteront les installations de la gare routière ainsi que l'entrée du tunnel et où ils furent invités à une raclette par la Société suisse du tunnel. Trois journées furent consacrées à Montreux, Genève, Les Diablerets, Leyzin et Villars où les Offices de tourisme de ces stations leur réservèrent l'accueil le plus chaleureux.

Les autorités du canton de Vaud et de la ville de Vevey étaient représentées à la séance qui fut tenue au théâtre municipal de cette ville, le premier jour des séances des congressistes et qui fut suivie d'un déjeuner offert par les autorités locales et les organismes de tourisme.

On entendit avec grand intérêt, au cours de cette assemblée, des exposés présentés successivement par

- M. P. Taperous, adjoint au directeur de l'office fédéral des transports à Berne
- M. Wolfgang Schwabe, membre du parlement de la République fédérale allemande à Bonn
- M. G. Fremm, de Cologne.

Les tendances actuelles dans le domaine des transports collectifs de voyageurs, leur avenir et l'importance qu'il convient de leur accorder, furent clairement mis en évidence.

La R.D.A. a eu l'abilité de convier ses amis de la région du Léman à un souper aux chandelles qui fut servi au Château d'Oron. Son président, M. Von Oehlavn, à Wiesbaden, leur souhaita la bienvenue et releva le plaisir que ses collègues — au nombre de 125 — et lui-même avaient eu à passer quelques jours im «Genferseegebiel».

### Le développement des auberges de jeunesse

L'U.I.O.I.T. a procédé à une étude du développement du voyage parmi la jeunesse, qui a conduit à la constatation que son importance ne cesse de s'accroître.

En 1958, l'Allemagne comptait 495 000 jeunes gens et jeunes filles affiliés à des organisations d'auberges de jeunesse.

## Semaine suisse

Marché commun, intégration, abaissements douaniers, accroissement de la concurrence étrangère, ce sont là des matières que l'on trouve exposées quotidiennement dans les journaux. On en arrive alors à se demander ce qu'il adviendra de notre petite Suisse aux portes grandes ouvertes, à l'époque où se constituent dans le monde des blocs économiques et politiques.

Ce n'est pas par l'effet du hasard que le Semaine suisse de cette année, en octobre, s'inspire du thème «La Suisse dans le marché mondial». Par une propagande commune, les entreprises de l'industrie des biens de consommation présentent dans plus de 4000 vitrines, d'une manière attrayante, l'importance que revêtent les importations et les exportations pour l'économie de notre pays.

Il ne fait pas de doute que l'atténuation des restrictions apportées au commerce fera s'accroître encore l'offre de produits étrangers. Seules pourront à l'avoir résister à la concurrence des entreprises dont les produits soutiendront la comparaison avec ceux de l'étranger quant à la qualité, quant au prix et quant à la présentation. Il s'agit principalement de conserver aux produits suisses, chez nous et ailleurs, la sympathie que leur a valu leur haute qualité. Il en dépend non seulement la prospérité de nombreuses branches de notre économie, mais aussi l'aisance de notre population. Il importe avant tout d'établir entre le consommateur et le producteur des liens qui puissent se maintenir même au jour où notre économie nationale devrait être exposée bien plus qu'aujourd'hui aux pressions de l'étranger. L'agriculture participe, elle aussi, à la Semaine suisse.

## L'attentisme n'est pas une politique

Les Groupements patronaux vaudois communiquent: A l'égard du Marché commun, les Suisses ont défini clairement ce dont ils ne veulent pas. En revanche ce qu'ils veulent reste encore indéterminé.

La Suisse ne veut pas renoncer à sa structure fédérale, à son indépendance militaire, à sa neutralité, à sa manière de réglementer les relations du travail et la sécurité sociale. Une certaine unanimité s'est faite à ce sujet. Il s'agit là d'une réaction vitale. Comme Vaudois, nous apprécions à sa juste valeur l'amitié et la solidarité confédérale; malgré des tensions occasionnelles, nous ne saurions mettre en doute la nécessité des liens qui nous lient à tous les autres cantons suisses. Ce que nous avons en commun, à l'intérieur des frontières helvétiques, domine absolument tous les intérêts et tous les sentiments divergents. Il est certain que chaque canton éprouve de la même manière les vertus de cette cohésion. Il n'en reste pas moins vrai que, la Suisse ne formant pas une nation homogène, l'intégration européenne risque de la disloquer plus facilement que tout autre pays. L'indépendance militaire, la neutralité armée, l'équilibre des pouvoirs entre la Confédération et les cantons — et tout ce qui en découle quant aux méthodes particulières de résoudre nos problèmes — constituent les conditions sine qua non au maintien de l'union confédérale. Consciemment ou inconsciemment, chacun sent qu'il s'agit d'une question de vie ou de mort. Nul ne saurait, pour améliorer sa santé, renoncer à la vie!

Nous sommes donc au clair sur ce que nous ne pouvons pas sacrifier sur l'autel de l'Europe. La grande faute serait de se replier sur soi-même, de se contenter d'une politique d'attente ou d'isolement. Ce serait aussi une erreur de s'imaginer que le Marché commun pose à notre pays un simple problème de tarif douanier. Il ne suffit pas de songer à un arrangement tarifaire avec la CEE pour éviter le risque d'isolement et d'étouffement. Le Marché commun est autre chose qu'une union dou-

anière ; un mouvement y est déclenché qui entraîne toutes les entreprises et toutes les professions. La conscience déjà largement répandue d'appartenir à un même ensemble influence le comportement de tous les agents de l'économie. Les activités jusqu'alors proportionnées aux nécessités d'un marché national s'adaptent aux possibilités d'un marché plus vaste. Une nouvelle division du travail s'ordonne naturellement.

Nous devons partir de cette constatation pour définir l'action positive que la Suisse peut mener, pour amorcer la participation de la Suisse aux grandes transformations européennes. L'amorce existe d'ailleurs. Elle est visible dans le secteur des transports. Les CFF collaborent efficacement avec les pays voisins pour intensifier les relations ferroviaires européennes. Les liaisons routières s'améliorent; les tronçons d'autoroutes et le percement du tunnel du Grand-St-Bernard permettent d'imaginer les grandes artères nord-sud et est-ouest qui nous placeront au carrefour de l'Europe. L'accélération des travaux — notamment la mise en chantier de l'autoroute Lausanne—Valais et l'adaptation de la voie Lausanne—Vallorbe — sont indispensables pour faire la démonstration de nos possibilités et de notre volonté de participer à la construction de l'Europe. L'aménagement du canal transhelvétique est aussi un élément de cette démonstration.

Ce qui est visible dans le secteur des transports ne l'est pas encore suffisamment dans les autres branches économiques qui toutes auraient des avantages à tirer de notre situation géographique favorable. La prospérité actuelle ne devrait pas retarder davantage l'effort d'imagination indispensable pour préparer l'adaptation aux nouvelles conditions européennes : spécialisation plus poussée, introduction de nouvelles activités conformes à nos possibilités de concurrence.

Plutôt que le brassage des idées générales, les réalisations concrètes placeront la Suisse dans le mouvement de l'économie européenne. -- GPV

ges de jeunesse, l'Angeterre 187 000 et la Suède 82 000; le chiffre de la Suisse était plus modeste, avec 35 000.

Si l'on prend en considération le nombre de lits disponibles dans les auberges de jeunesse, on constate qu'il y en avait en 1959:

75 183 en Allemagne  
8 000 en Autriche  
9 648 au Danemark  
10 161 en Suisse  
6 975 en Norvège.

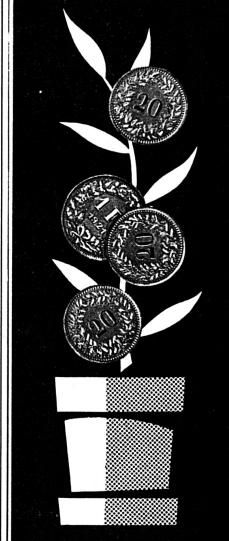
### Un grand changement dans les agences anglaises

C'est certainement un événement dans la vie du tourisme britannique que l'achat par l'agence Sir Henry Lunn Ltd de l'agence Poly Travel, cette dernière restant toujours propriétaire de ses hôtels à Lucerne et Interlaken.

Le contrat a été signé au début du mois à Londres, par Sir Eric Studd pour Poly Travel et par M. Harseld Bamberg pour Lunn. Les principaux dirigeants des deux sociétés collaboreront dans la nouvelle entreprise.

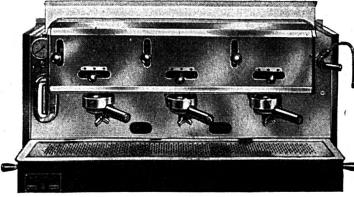
Cette dernière devient maintenant la troisième en importance en Grande Bretagne, précédée seulement par Th. Cook & Son et l'American Express. A

Vertriebslinie der porzellanfabrik argenthal ag



Jeden Tag neuen GEWINN dank

GAGGIA



1-6 Gruppen — mit oder ohne Behälter  
— handbedient oder automatisch  
elektrobeheizt oder gasbeheizt

GAGGIA-KAFFEEMASCHINEN AG. Brauerstrasse 102, Tel. (051) 256717 ZÜRICH 6, av. Mont-Blanc, Tel. (021) 251112 LAUSANNE

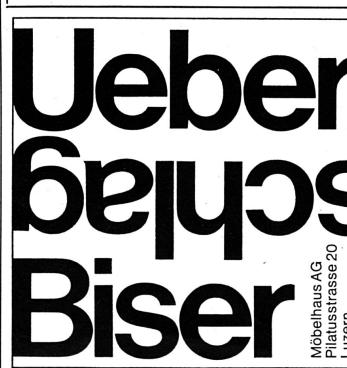
**Zu verpachten**  
(evtl. zu verkaufen)  
modern eingerichtetes

**Hotel im Tessin**

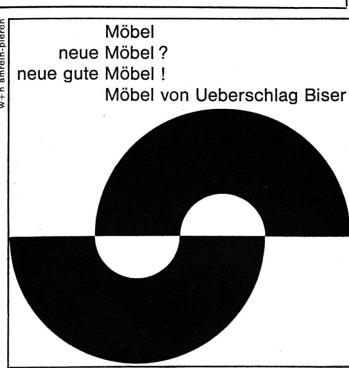
(circa 80-100 Betten). Antritt: Frühjahr 1963. Es wollen sich nur gutausgewiesene, solvente Interessenten melden. Offeraten unter Chiffre W 9719 Q an Publicitas AG, Basel.

**Abfall-Boy**  
creme lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emalliert, Tretemechanik, Höhe 44 cm Stück nur . . . . . Fr. 74.—  
Bestellen Sie heute noch!  
Telefon (041) 2 38 61

**Abegglen-Pfister AG Luzern**



Ueber Schläg Biser Möbelhaus AG Plauasstrasse 20 Luzern



Ihr Guest ist  
König—

bedienen  
Sie ihn  
königlich mit  
Kaiser-Kaffee

## Minigolf

à vendre

par suite de vente du terrain. Occasion intéressante pour hôteliers ou camping. Bas prix. Faire offre sous chiffre PQ 43896 L à Publicitas Lau sanne.



mit  
Carborundum-  
belag.

Chromstahl-  
maschine  
mit Zeit-  
schalter

Es lohnt sich  
für Sie eine  
unverbindliche  
Vorführung  
zu verlangen

**J. BORNSTEIN AG. ZÜRICH**  
Stockstrasse 45  
Tel. 051/27 80 99  
VERKAUF + SERVICE  
Basel 061/34 89 10 Locarno 093/74379  
St. Gallen 071/22 70 75 Lausanne 021/24 4949

## Nécrologie

Monsieur Eugène à Porta t

Nous avons annoncé la semaine dernière la triste nouvelle de la mort de M. Eugène à Porta, co-directeur de l'Hôtel Bernina à Genève, enlevé à l'affection de sa famille et de ses amis dans sa 73e année.

Les obsèques de notre collègue ont eu lieu en présence d'une très nombreuse assistance et nous ne pouvons mieux faire pour évoquer la carrière et les qualités du défunt, que de reproduire les extraits suivants de l'allocution que prononça à cette occasion M. Charles Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève:

Né à Fétan, dans la Basse-Engadine, le 16 juillet 1890, Eugène à Porta pensait en tant que jeune homme se consacrer à l'enseignement. Toutefois, assez vite, il se sentit attiré vers l'hôtellerie et partit, à l'âge de 15-16 ans, à Berlin, où un de ses oncles dirigeait un des grands établissements Jost. Après des stages en Suisse en Angleterre, il se rendit à la Coruña, en Espagne, avec son frère, pour participer à la direction d'un hôtel qui possédait un de ses oncles. 1914-1918 il était en Suisse où la mobilisation l'avait rappelé.

A la fin de la 1ère guerre, il retourna à la Coruña, reprendre avec son frère l'hôtel qu'il avait quitté 4 ans auparavant. Il resta 13 ans là-bas. Toutefois, il avait la nostalgie de la Suisse et après avoir vendu l'hôtel il revint au pays. Avec son frère, qui était cuisinier et confiseur, il dirigea la Confiserie de la Rue du Mont-Blanc qui fut connue sous le nom d'à Porta. Après la vente de la confiserie, il s'occupa pour créer en 1943 l'hôtel Bernina dont le nom est un rappel à ses origines prisonniers. Depuis cette date, partageant la direction de l'hôtel avec son neveu Jean à Porta, il devint notre collègue et sut se faire apprécier comme ami. Car c'est surtout le collègue et l'ami que je désire évoquer ici. Ayant eu le plaisir de l'avoir à nos côtés comme membre du comité, nous avons tous profité de son jugement sain et logique. Il aimait sa profession, il aimait son métier d'hôtelier. Ses clients étaient pour lui ses amis et il était aussi leur ami. Il sut faire de son hôtel la maison à la réputation solide et stable, la modernisant et l'embellissant sans cesse. Loyal envers ses collègues, leur cachant jamais sa pensée, il était pour notre société un membre dont les avis réalistes et constructifs étaient toujours écoutés.

L'ami que nous avions en lui, en dehors de nos rapports professionnels, nous a toujours époustouflé, car sa vivacité, son entrain, sa franchise décontractée, sa robustesse, le faisaient paraître beaucoup plus jeune qu'il n'était. Avec sa femme, ils formaient un couple que nous avions toujours plaisir à rencontrer; tant leur dynamisme et leur entrain étaient communicatifs. Eugène à Porta avait un cœur d'or, et sa bonté s'exprimait dans tous ses actes et toutes ses paroles.

Ce cher ami n'est plus mais il reste vivant dans nos cours, tant est-il que le rayonnement de la bonté se prolonge au-delà de la mort.

Nous réitérons ici à la famille de M. à Porta et spécialement à son épouse, l'expression de notre sympathie à l'occasion du deuil cruel qui les frappe.

## Chronique genevoise

Près de six mille étrangers dans l'hôtellerie genevoise

En notre pays, l'industrie hôtelière et par cela il faut entendre non seulement les hôtels, mais aussi les pensions, les cafés, les restaurants, les tea-rooms et

les bars, occupe actuellement 71130 travailleurs étrangers. Ce chiffre est supérieur de 4225 à ce qu'il était l'an passé. Sans cette main-d'œuvre importée, l'industrie hôtelière helvétique ne pourrait satisfaire aux besoins de sa clientèle. Il s'agit donc d'un apport absolument indispensable.

À Genève, où les travailleurs étrangers (saisoniers, séjournants, frontaliers) sont 46 127, pour une population totale de 277 895 habitants (ville et canton), 5773 d'entre eux, soit 2940 hommes et 2833 femmes, sont occupés dans le secteur hôtelier, on apprécie leur collaboration, bien que cela n'aile parfois sans quelques difficultés, d'ordre linguistique plus particulièrement, car s'il est entendu que les hôteliers sont généralement polyglottes, la connaissance de l'italien, de l'espagnol du portugais ou du grec est cependant moins répandue que celle du français, de l'anglais et de l'allemand. — V.

### Le premier coup de pioche de la Maison des Congrès ne sera pas donné avant 1965

Nous avons dit que, dans la seconde quinzaine de septembre, le Conseil municipal de la Ville de Genève avait ouvert un crédit de 35 millions de francs pour la construction d'une Maison des congrès, dans la région des Petit et Grand-Saconnex, non loin de l'Hôtel Intercontinental, où l'on peut trouver huit cents lits en feront la plus grande palace de Suisse. Les travaux de mise en chantier de cette Maison des Congrès devaient commencer cet automne encore.

Mais, en raison de la pénurie de logement, qui sévit toujours avec rigueur à Genève, un référendum avait été lancé, contre le crédit (en question). Devant cette menace, le Conseil administratif a décidé de demander, au Conseil municipal, la votation d'un article complémentaire, stipulant que la construction de la Maison des Congrès ne pourra pas commencer avant 1965. D'ici là, et pour autant que son programme aboutisse, le Conseil d'Etat pense avoir surmonté l'actuelle pénurie d'appartements, qui mécontente tant de gens créés des difficultés de tous ordres.

Entre-temps, le prix de la construction aura augmenté et c'est alors plus de 35 millions que coûte la Maison des Congrès. C'est là évidemment un inconvénient, mais il semble que les autorités responsables l'ont estimé moindre que le risque d'un refus populaire en votation référendaire. — V.

### Intense activité à l'aéroport de Cointrin

Au cours du mois d'août, qui est traditionnellement celui où le trafic est le plus intense, non seulement sur les routes du ciel, mais aussi pour tous les autres moyens de transport, 9272 avions des lignes commerciales se sont posés, ou envolés, à l'aéroport de Genève-Cointrin, avec, à leur bord, 118 878 passagers, 515 tonnes de fret local, 133 tonnes de courrier postal, 282 voitures et 16 motos.

En ce qui concerne le mouvement des avions, le nombre des passagers et la quantité du courrier postal, les chiffres sont en augmentation par rapport à ceux du mois d'août de l'an passé, respectivement de 17,8%, 2% et 6,4%, tandis qu'il y a diminution très marquée dans le volume du fret transporté : 17,1% de moins.

Ce qui revient à dire que la moyenne quotidienne des passagers, qui ont utilisé les installations de l'aé-

rogare, a été de 3835 personnes, la journée de pointe ayant été celle du dimanche 26, avec 4541 voyageurs partants ou arrivants.

On comprend qu'une nouvelle aérogare est nécessaire — elle vient du reste d'être mise en chantier — afin de faire face à un afflux aussi considérable de passagers. L'aérogare actuelle ne suffit plus à satifaire aux besoins d'usagers dont le nombre ne cesse d'augmenter, ce qui est réjouissant évidemment. — V.

### Les gares de La Praille et des Eaux-Vives seront elles raccordées ?

Selon les conventions passées en 1950 entre Genève et la Confédération, la première est en droit de demander, lorsqu'elle le jugera utile pour le développement du trafic, et dès le 1er janvier 1960, le raccordement ferroviaire entre les gares de la Praille — il s'agit de la nouvelle gare aux marchandises de Genève, construite au pied de la colline de Lancy — et celle des Eaux-Vives, mettant ainsi la ville du bout du Léman en communication directe avec le réseau de la Haute-Savoie et de la Savoie.

Les autorités genevoises estiment que le moment est maintenant venu de demander aux CFF de procéder à ce raccordement ferroviaire. La partie de la ligne qui va du canton de Vaud au sud de Genève au canton de Vaud au nord de Genève, à savoir la section de Cornavin à l'aérogare de Cointrin, dont il est estimé la rentabilité bien supérieure.

Ainsi donc, entre les Grands-Remparts bernois et la Tour Baudet genevoise, il y a divergence en matière de politique ferroviaire, ce qui n'exclut pas qu'en définitive, un terrain d'entente puisse être trouvé. En notre pays n'est-on pas passé maître dans l'art des compromis ? — V.

### Le Lac d'Annecy va-t-il voir disparaître son dernier grand bateau ?

Le lac d'Annecy, en Haute-Savoie, ne possède plus qu'un grand bateau à vapeur. Il s'agit du "France", dont la capacité est de sept cents passagers et la silhouette assez semblable à celle des bateaux en service sur le lac Léman. Mais, pour un lac beaucoup plus petit que le Léman, l'entretien d'un bateau de cette importance constitue une charge considérable.

D'autant plus que les chaudières à vapeur, à bout de souffle, demandent à être remplacées par un moteur diesel. Pour cela, il faudrait investir plus d'un demi-million de francs suisses et les actionnaires de la Compagnie des bateaux à vapeur du lac d'Annecy ne paraissent pas pouvoir s'imposer ce sacrifice. Ils envisagent de renoncer, purement et simplement, à l'exploitation du "France" et de le laisser aller à la ferraille.

Une telle éventualité a ému nombre d'Annécien et quantité de touristes qui ont séjourné sur les rives du lac. Un comité de défense du "France" s'est

constitué et ne désespère pas de trouver les appuis nécessaires, afin de pouvoir permettre la modernisation du grand bateau et d'éviter une disparition, préjudiciable à l'attrait touristique de la région. Car, bien que l'on soit à l'ère de la conquête spatiale, la navigation de planches compte encore — et c'est heureux, un grand nombre d'amis. — V.

## Chronique valaisanne

### Importante décision à Sion

Le Conseil communal de Sion tente, par tous les moyens, de rendre plus fluide la circulation en ville. L'introduction de la zone bleue a déjà donné d'excellents résultats mais, dans les heures de pointe, le trafic est trop souvent perturbé par les livraisons.

On vient maintenant d'interdire toute livraison par véhicule de 11,45 à 14,15 et de 17,45 à 18,30, ceci dans un secteur délimité entre l'Avenue Ritz, l'Avenue de la Gare, l'Avenue de Tourbillon et la Rue de la Dixence.

### En vue de l'extension de Martigny

Martigny, un affluent des Drances, est le chef-lieu d'une très importante région. Cette ville se développe sans cesse et il faut établir un plan d'extension pour les années futures. Ce plan a été élaboré en tenant compte des tentatives de fusion entre les diverses communes martigneraines.

Le plan d'extension maintenant présenté laisse une large place à l'initiative personnelle pour la construction, ouverte de grands espaces à l'industrialisation et dote la ville de nombreuses artères. Cela permettra de dégager un peu l'avenue de la Gare, centre principal des affaires. On songe également, à relier la ville à l'auto-route qui passera au delà de la gare et des lignes de chemin de fer.

Il serait imprudent de prévoir ce que sera Martigny lorsque les tunnels du Grand St-Bernard et du Mont-Blanc seront ouverts à la circulation. Cependant, l'on peut d'ores et déjà affirmer que Martigny deviendra l'un des principaux carrefours des Alpes.

Martigny vient de prouver qu'elle a sa place au soleil par son Comptoir. Le troisième du nom a enregistré plus de 38 000 entrées, ce qui est magnifique.

### Un barrage de plus

Depuis une semaine, les travaux de la première étape du barrage du Sanetsch sont terminés. Une manifestation réunissant autorités bernoises et valaisannes a marqué cet événement.

Pour accéder au barrage, il faut monter aux mayens de Savières en passant par Conthey, puis suivre une route construite spécialement dans la montagne. Cette route a coûté deux millions de francs et comprend des tunnels forcés dans la montagne pour franchir les passages difficiles.

Le barrage à 170 m de long, 34 m de haut, 26 m de large à la base et 4 m au couronnement, 26 000 m³ de béton et une retenue de 1,3 millions de mètres cube d'eau. Il est construit à 2029 m d'altitude sur le versant bernois de la montagne mais encore sur terre valaisanne.

L'usine est sur territoire bernois, à Gsteig et produira 39 millions de kWh par année.

**Englisch in England**

Ihren Sie mit Erfolg an der staatlich anerkannten ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH in Bournemouth (Südküste), Hauptkurse 8 bis 9 Monate; Spezialkurse 4 bis 10 Wochen; Ferienkurse Juli, August, September; Vorbereitung auf alle öffentlichen English-Prüfungen. Prospekte und Auskunft kostenlos durch unsere Administration: Sekretariat ACSE, ZÜRICH 8 Seefeldstr. 45 Tel. 061/84 49 88 und 82 78 40, Telex 82 629



**NEFF**

### Grossküchen-Anlagen jetzt auch in der Schweiz

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

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

**NEFF-EXPORTAG ZUG**

Zug 1 Postfach, Telefon 042 43 57, Gartenstr. 2

**CROIZET BONAPARTE**

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. GENÈVE

### Vente aux enchères après cessation d'exploitation Hôtel des Alpes à Nyon

Il sera procédé les vendredi et samedi 2 et 3 novembre 1962 à la vente aux enchères de tout le mobilier et matériel d'exploitation de l'Hôtel des Alpes à Nyon

Début des crées: 8 h et 14 h

Paiement comptant; enlèvement immédiat des objets acquis. La vente comprend notamment: lits, literie, tables, chaises, vaisselle, verrerie, lingerie, matériel de cuisine, etc. Le premier jour sera consacré plus particulièrement au matériel et mobilier du restaurant et de la cuisine, et le second jour au mobilier des chambres.

Hôtel des Alpes S.A., Le Conseil d'administration

**Hotel-Verkauf**

Altershalber wird modern und betriebswirtschaftlich bestens eingerichtetes, sehr gut frequentiertes

**Familien- und Sporthotel**

mit treuer Kundenschaft, an erstem Sommerferien- und Wintersportort des Zentralschweiz, per Frühjahr 1963 verkauft. Haus mittlerer Größe. Grössere Anzahlung wird verlangt.

Auf seriöse Anfragen mit Angabe der zur Verfügung stehenden Mittel oder Sicherheiten antwortet ausführlich der Besitzer unter Chiffre HV 2575 an das Hotel-Revue, Basel 2.

### Das moderne Automatenprogramm

#### für Sie

ONDOL, das perfekte Allein-Waschmittel für alle Waschmaschinen und Automaten bringt Ihnen Vereinfachung und Rationalisierung. Allein, ohne Zusätze, blendend sauber bei maximaler Schonung der Gewebe, wäscht

Henkel modernisiert das Waschen und Reinigen im Grossbetrieb. Unverbindlich arbeiten wir für Sie ein individuelles, modernes Waschprogramm aus. Bitte berichten Sie uns.

Henkel & Cie. AG, Pratteln BL, Grossverbrauch, Telefon (061) 81 63 31

2

Abegglen-Pfister AG Luzern

### Hotel-Sekretär-/ Sekretärlinnenkurse

Spezialausbildung in allen für den mod. Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen Berufen und betriebswirtschaftl. Fachkenntnissen. Fremdsprachen, individueller, raschförd. Unterricht, Diplome, Stellenvereinbarung, Eintritt jederzeit. Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann  
Gessnerallee 32, Telefon (051) 25 1416 ZÜRICH

Les travaux avaient débuté en septembre 1960. On songe sérieusement maintenant à une deuxième étape qui débuterait en 1964 et porterait le barrage à 57 m de haut et à 600 m de long.

Le capital-action de la société est de 8 millions de francs répartis en parts égales entre les forces motrices de la ville de Berne et la Société bernoise d'électricité.

#### **La nouvelle loi scolaire**

C'est le 4 novembre prochain que les valaisans devront se prononcer sur cet important projet de loi. Il ne s'agit pas seulement de codifier des articles mis en vigueur ces dernières années mais bien de doter la formation de la jeunesse d'une loi cadre qui permettra un accès plus facile aux études.

La loi constitue un rajeunissement, une adaptation aux exigences actuelles et futures. Elle jette les bases nécessaires pour des développements ultérieurs et une extension des institutions d'enseignement.

Elle fixe tout d'abord les structures de l'école depuis le premier stade à celui des formations secondaires.

Elle facilite nettement l'accès aux études en rendant gratuite l'école secondaire qui sera généralisée. L'école secondaire du deuxième degré continuera à se développer dans des institutions centralisées. On instituera des bourses pour les élèves qui auront des difficultés financières à poursuivre leurs études.

Cette question des bourses est réglementée d'une façon plus claire et, au stade universitaire, on introduit le régime des prêts d'honneur.

On a également mis l'accent sur la prolongation de la scolarité qui devient une nécessité pour que la jeunesse puisse assimiler les connaissances nécessaires à réussir dans la vie.

#### **Contrôles des phares et des pneus**

L'augmentation constante des véhicules à moteur de la circulation incite les autorités cantonales de police, en accord avec le TCS, à organiser une campagne de contrôle des pneus et des phares des véhicules. Ces contrôles sont absolument gratuits et la police se tient, selon un tableau établi et affiché partout, à disposition des propriétaires pour effectuer les contrôles. Tous les véhicules déclarés en ordre recevront une vignette. Après le 20 novembre, des contrôles permettront de découvrir les négligents. Des sanctions seront prises contre les détenteurs de véhicules dont les pneus ou les phares seront défectueux.

#### **Visite à une centenaire**

C'est le 14 octobre 1863, à La Heutte, petite localité jurassienne, que naquit Mme Bertha - Ida Heimgartner. Le Valais a l'habitude de fêter les centenaires le jour où ils entrent dans leur centième année. Voilà pourquoi, le 14 octobre dernier, la fanfare de Champéry accompagnait les autorités à la demeure de Mme Heimgartner. Car, depuis 1937, elle habite Champéry, chez sa fille qui dirige un home d'enfants.

Cette double appartenance est demeurée bien vivante car les jurassiens s'engouffraient de posséder une centenaire aussi bien que les valaisans. Ce qui fut dire un jour à des jurassiens: «Vous n'avez pas à vous vanter car votre centenaire est bien à nous.» D'accord, répondirent les champérolains, mais c'est nous qui l'avons conservée en excellente santé! Il y en a donc pour tout le monde. J'ai eu

l'occasion, voici quelques jours, de rendre visite à la centenaire encore toute joyeuse des manifestations passées.

La santé actuelle de Mme Heimgartner est bonne bien qu'elle ait quelque peine à se déplacer à la suite d'une fracture du col du fémur contractée voici quelques années et qui ne fut jamais complètement rétablie.

Mme Heimgartner a 4 enfants, 6 petits enfants et 10 arrière-petits enfants.

## **22. Schweizerisches Jugend-skilager in der Lenk i. S.**

Das 22. Schweizerische Jugendskilager des SSV wird wiederum vom 3.-10. Januar 1963 in der Lenk i. S. durchgeführt. Es wird erneut etwa 700 Knaben und Mädchen aus allen unseren Landestellen beherbergen.

Nur Mädchen der Jahrgänge 1949 und 1950 und Knaben der Jahrgänge 1948 und 1949 können sich um die Aufnahme in dieses Lager bewerben. Abgesehen von einer bescheidenen Einschreibegebühr ist dieses Lager für alle Teilnehmer absolut kostenlos.

Die Finanzierung des Lagers erfolgt grösstenteils durch die freiwilligen Spenden mehrerer hundert Patinnen und Paten, von denen einige schon seit vielen Jahren den Gegenwert einer oder mehrerer Patenschaften zu je Fr. 30.- übernehmen.

Neben der Freude ist die Solidarität eines der Hauptmerkmale dieser grosszügigen und patriotischen Institution, deren Parole lautet: «Ein wenig Glück in das Leben der anderen zu bringen».

Diese Parole findet ihren Ausdruck auch in heute weitbekannten Lägergrüff «Immer froh - toujours gai», die schon viele hundert Male am Fusse des Wildstrubels, unter der dynamischen Leitung von Aimé Röchat, widerhallte.

Die Anmeldefrist läuft am 31. Oktober 1962 ab.

Anschrift: Schweizerischer Skiverband, «Jugend-skilager», Luisenstrasse 20, Bern.

Die Anmeldung kann zu enthalten: Wohnkanton, Name, Vornname, Geburtsjahr, genaue Adresse, Beruf des Vaters und nächster Bahn- oder Poststation. Es ist ihr ein adressierter und frankierter Antwortcouvert beizufügen, ebenso die Anmeldegebühr von Fr. 2.- in Briefmarken und eine originelle und persönliche kleine Zeichnung. Die Anmeldegebühr ist der einzige Kostenbeitrag der Kinder. Vater und Mutter sollen die Anmeldung unterschreiben, damit der SSV daraus ihr Einverständnis ersieht.

Die Eltern dürfen ihre Kinder getrost ziehen lassen; denn im MSA-Lager Lenk finden die Teilnehmer gute Unterkunft und gesunde Verpflegung. Sie werden umsorgt von Kantonsteilern und Kantonsteilern, welche die Jugend lieben und verstehen. Der Skutrainer erfolgt durch tüchtige Instruktoren und Instruktorinnen.

### **Autoreisezüge Calais-Lyss ein Erfolg**

Die im vergangenen Sommer erstmals geführten, wöchentlich einmal verkehrenden Autoreisezüge Calais-Lyss und zurück wiesen, wie wir dem «Bund» entnehmen, sehr erfreuliche Frequenzen auf und haben die Erwartungen übertroffen. In dieser ersten

## **Die Ertragslage der Säle und Konferenzräume**

Die allgemein festgestellte mangelnde Ausnützung und demzufolge die fehlende Ertragslage der von den Gastwirtschaftsbetrieben zur Verfügung gestellten Säle und Sitzungszimmer ist sicher alle Beachtung wert. Statistische Erhebungen haben bewiesen, dass z. B. die Säle im Jahre durchschnittlich lediglich während 20-30 Tagen belegt sind. Die damit verbundenen Unkosten, wie Erstellung und Unterhalt dieser Räume, Kapital-, Miet- und Pachtzinsen, Paten-taxen, Steuern, Heizung, Beleuchtung, Reinigung, ausserordentliche Personalkosten etc. erhöhen sich jedoch stetig.

Trotzdem ist es, insbesondere was die Sitzungszimmer anbelangt, in einigen Städten und Gebieten heute noch üblich, diese unentgeltlich zur Verfügung zu stellen. Der allgemeine Wettbewerb zwischen den verschiedenen Betrieben hat es bisher vielerorts dem Einzelnen vermöglich, auf diesem Geschäftssektor einen angemessenen Ertrag zu erzielen. Die Berechnung einer Konferenzzimmer resp. Saalmiere drängt sich indessen in und ist auch gegenüber der Öffentlichkeit absolut vertretbar. Wie die Erfahrung jedoch immer wieder bewiesen hat, ist die Einführung einer solchen Miete nur möglich durch loyales Mit halten aller interessierten Betriebe. Nur dieses Zusammenhalten bewahrt vor einer unlauteren gegenseitigen Konkurrenzierung resp. Schädigung der Interessen einzelner und derjenigen des gesamten Gastgewerbes.

Eingedenk dieser Tatsache haben sich in Bern die interessierten Betriebe zu einer «Vereinigung bernischer Saalbetriebe» zusammengeschlossen, welche die für jedes Mitglied verbindlichen Bestimmungen erlässt und einen der Bedeutung des einzelnen Betriebes entsprechenden Tarif erstellt. Eine Tarifkommission von drei Mitgliedern (je einem Vertreter des Berner Hotelier-Vereins und des Stadtbernerischen Wirtvereins sowie dem Sekretär beider Vereine) überwacht die Einhaltung der getroffenen Vereinbarung, gewährt den Mitgliedern jede moralische Unterstützung und vertritt in Streitfällen mit Dritten deren Interessen.

In dem Tarifreglement sind festgehalten: die Miet-

preise für einen sogenannten halben Tag und einen ganzen Tag, wobei unter einem halben Tag verstanden wird, entweder ein Vormittag oder ein Nachmittag oder ein Abend. Die Festlegung der Miete erfolgte nach der Grösse der Säle unter gleichzeitiger Berücksichtigung ihres Fassungsvermögens. Bei Veranstaltungen ohne Konsumation erhöhen sich die Mietpreise um 100%. Des Weiteren wurde eine Bestimmung aufgenommen, wonach bei Veranstaltungen mit Unterhaltungsprogramm, welches als Non-Stop-Programm durchgeführt wird, oder dessen Ablauf länger als bis 23.00 Uhr dauert, die Mietentschädigung eine angemessene Erhöhung erfährt. Die Mietgebühr für Freinachtanlässe ist festgelegt für eine Dauer bis 03.00 Uhr und erhöht sich nach dieser Zeit, je nach Kategorie, pro Stunde um Fr. 50.- bis Fr. 100.-.

Eine Reduktion oder Aufhebung der Miete darf nur gewährt werden, wenn alle Sitzungsteilnehmer gemeinsam eine Mahlzeit im Hause einnehmen. Mit Vereinen kann, bei regelmässig wiederkehrenden Gesangs- und Musikproben, die Saalmiere durch ein Pauschalabkommen mit reduziertem Tarif gerecht werden.

Aus der Zugehörigkeit zu dieser Vereinigung erwachsen dem Mitglied keine Unkosten. Sie ermächtigt ihn aber, auf allen gedruckten Prospekten, Preislisten oder Anschlägen in den Lokalitäten, den Namen der «Vereinigung bernischer Saalbetriebe» zu verwenden.

Die Saal- und Sitzungszimmerbenutzer haben der am 1. September in Kraft getretenen und in jeder Hinsicht berechtigten Einführung des Miettarifs das gebührende Verständnis entgegengesetzt, und die getroffene Vereinbarung hat ihre Feuerprobe seither glänzend bestanden.

Wichtig scheint uns, dass nun auch weitere interessierte Kreise sich gebiets- oder stadtweise zusammenschließen, um auch ihrerseits die entsprechenden Anpassungen an die Kosten zu erreichen, resp. eine dadurch etwas bessere Ertragslage ihrer Sitzungszimmer und Säle zu erreichen.

K. Bülikofer

Lyss im Jahre 1963 zweimal wöchentlich verkehren zu lassen.

#### **Divers**

##### **Der Herr Bürgermeister serviert**

Auch das gibt es. Zwar nicht aus Gründen des Personalmangels, aber immerhin!

«Wenn mich Welland zum Bürgermeister wählt, werde ich einen Tag lang die Gäste Ihres Restaurants bedienen», versprach der kanadische Stadtverordnete Perenack der Wirtin. Er wurde gewählt, und so konnte man tags darauf das neue Stadtob-haupt 12 Stunden in weißer Schürze und mit weißer Mütze Bier ausgeben sehen.

## **Für Ihre Gäste-Buchhaltung**



### **Anker Hotel-Buchungsmaschine**

**Sichere und schnelle Kontrolle  
Große Arbeitersparnis**

**Fertige Statistik aller Belastungsarten:  
bis 27 Addierwerke**

**Die Rechnungen sind stets nachgeführt und  
für den Gast bereit**

**Sehr günstig im Preis**

**Anker**

**Büromaschinen AG.**  
Zürich 4 Tel. 25 21 44

**Konfitüren Portionen-Gobelets  
preisgünstig**

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



**Eine vollautomatische SCHÄRER KAFFEEMASCHINE für Ihren Betrieb**

**Günstig zu verkaufen**  
(wegen Abreise) repräsentativer 6-Plätz-Luxuswagen

**Chrysler Imperial**  
**LE BARON**

Modell 1958, graue Farbe, 38000 km, ausschliesslich von Privatbesitzer gefahren, in topdosem, unfallfreiem Zustand. Der Wagen kann jederzeit besichtigt und gefahren werden. Angebote unter Chiffre D 73699 Y an Publicitas Bern.

**Davos**

**Zu verkaufen**  
mittelgrosses, älteres

**Sporthotel**

in günstiger Verkehrslage, evtl. mit grösserem Um-schwung (Bauland). Anfragen von Selbstinteressenten erbeten unter Chiffre OFA 52 D, an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

**Skilift**  
neu, mit Gummiringen, bis 500 m Länge. Anfragen unter Chiffre G 19851 Z an Publicitas Zürich.

**Boswil/A 74284**

**Grosse Zierpflanzenschau**  
**Nadelhölzer bis 7 m**

Parkbäume, Sträucher, Immergrün, das ganze Jahr zierende Pflanzen

**Seltenheiten**

**BOSS BAUMSCHULEN**  
**INTERLAKEN-OST**

auch Sonntags offen

## Comment ils nous jugent

Nous reproduisons ci-après des extraits d'un article de François Nourrisier paru dans un récent numéro de Paris-Match, article qui constitue une souriante critique de nos qualités et de nos défauts. (Réd.)

### Les Français n'ont pas encore découvert la Suisse

La Suisse, apparemment, n'existe que pour satisfaire deux passions: 1<sup>e</sup>) le tourisme, 2<sup>e</sup>) le plaisir de juger. Voici plus de cent cinquante ans que les voyageurs éprouvent une furieuse démangeaison de donner sur elle leur opinion: Voltaire, Goethe, Byron, Shelley, Musset, Hugo, Stendhal, ont ainsi purgé leur cœur. Dans cette littérature il y avait de la bille avec du miel. «Dire du mal de la Suisse est un passe-temps européen», a remarqué un Belge avec un peu d'envie. C'est en tout cas un passe-temps français.

Que reprochent les Français aux Suisses? Pour me résumer en peu de mots, je dirai: d'être lents, lourds, hôtelliers, propres, polis, neutres et riches... Ouf! On le voit, cette tête ne sera pas facile à sauver.

Les Français, parisiens selon la lettre ou selon l'esprit, reprochent aux Suisses romands, par exemple, leur lenteur (d'accord, d'humour et d'humeur). Mais, les Zurichois reprochent à ces mêmes Vaudois ou Genevois leur incorrigible légèreté... Ce qui prouve qu'on est toujours le Français de quelqu'un...

La sévérité des Français s'explique: les Suisses romands leur ressemblent trop, et les Suisses allemands ressemblent trop aux Allemands. Ce sont là d'excellentes conditions, chez nous, pour fabriquer des juges féroces...

### Cinq millions de Justes

L'origine de tout, la petite blessure qui s'envenime, c'est que tout étranger, à peine la frontière franchie, se sent en Suisse vaguement coupable de quelque chose. De quoi? D'avoir jeté un papier par terre, cueilli une fleur dans une plate-bande, souri de l'armée suisse, imité l'accent vaudois, été impressionné par un douanier à visage de conscience? Un Allemand lui-même, ici, paraît indocile, un Américain désorganisé, un Anglais sans civisme. La Confédération, au contraire, c'est la «Légion des Justes». Cinq millions de Justes. Un peu terrorisé, l'étranger se revanche en devenant moqueur.

### Fiers de leur montagne

Mais prenons ce taureau par les cornes.

La loueur? J'aime que les Suisses, précisément, soient restés enracinés dans leur sol. Chaque citadin français a un grand-père à la queue des vaches, mais il en a ridicullement honte. En Suisse, au contraire, chacun est proche et fier de la ferme, du chalet, de l'alpage. Point de faubourgs autour des villes suisses: elles se sont posées sur la campagne. On y

sauve de la pierre à l'herbe sans purgatoire banlieusard. La lenteur suisse est paysanne et montagnarde. Même au cœur de Lausanne ou de Zurich la neige et le vent ont leur importance. Les hommes n'y ont pas perdu le goût ni l'habitude d'interroger le ciel.

L'hôtellerie? La Suisse est le seul pays d'Europe où un homme un peu délicat puisse se reposer sans aucune fausse honte. On le sert? Oui, et mieux qu'àilleurs. Mais ici on le sert «fierement», parce que le service est un métier difficile, honorable. Le «garçon» français bougonne, le «cameriere» italien en fait trop, le «Herr Ober» allemand pas assez. Le serveur suisse fait exactement ce qu'on espère. Ni plus ni moins. Cette parfaite mesure est le secret du repos en Suisse. Cet accueil, d'ailleurs, n'est pas discret ni complaisant. «La Suisse, écrit Dominique Fabre, est hôtelière, plutôt qu'hospitalière.» Et c'est un compliment. Elle ne s'offre pas au premier venu.

Un million et demi de touristes par an, mais pas de retape; celle s'apprécie bien la fierté.

La propreté, la politesse? Ceux qui aiment le paix gris sur le gazon et les boutiquiers arrogants jettent la pierre à ces champions du géranium, à ces recordmen du «il vous plait» et du «service» murmurés à chaque petit geste de la vie quotidienne.

Naguère les Suisses se sont battus. Ils ont défait les impériaux, les Bourguignons, parfois les Français... Ils se sont aussi battus pour nous, moyennant salaire, en bons ouvriers de la guerre. Ils ont même longtemps gardé nos rois... Ils ont finalement gagné la plus difficile des batailles: la paix. En elle, ils ont conservé leurs maisons et embellis leurs villes, construit de prodigieux chemins de fer et installé le téléphone automatique dans les refuges de haute montagne. Sont-ce là des vertus de fillettes?

La Suisse, c'est le centre et le plus haut lieu d'une idée encore vague que nous appellerons modestement l'Europe. Entre la Furka et l'Oberalp, sur ce toit d'où coulent à la fois des eaux vers la Camargue, l'Escout et la mer Noire, un Européen se sent au cœur de lui-même, au cœur de ce mystère qui fait de lui un irrémédiable étranger à New York comme à Moscou. Ce n'est pas facile de se sentir européen. Trop de luttes ont déchiré la famille. Les Suisses, qui ont mis 500 ans à en finir avec ces batailles absurdes, peuvent nous faire la leçon. Les Grisons ne sont pas une espèce d'Autriche plus sauvage, l'Overland bernois une Bavière plus humanisée, le Valais une Savoie plus âpre, ce sont les provinces d'un petit pays qui tend un miroir à l'Europe et lui propose une recette, un exemple.

### Boire la bière en chantant

Voyageurs, délaissiez un peu les palaces de Montreux et de Davos et regardez la vraie Suisse. Re-

## Unsere Jubilare

### Paul Schneider-Haldemann 70 Jahre alt

Am 25. Oktober kann unser langjähriges Mitglied, Hotelier Paul Schneider-Haldemann, Besitzer des Hotels «Merkur» in Basel, sein siebzigstes Wiegenfest feiern. Der Jubilar, einer ehemalige, aber in Berufskreisen hochgeachtete Persönlichkeit, die beste Hotellerietradition verkörpert, entstammt einer Berner Bauernfamilie, die in Biel-Mett ein Heimwesen besaß. Bis zu seinem zehnten Lebensjahr lebte er auf dem elterlichen Hof. Doch kaum sechsjährig verlor er seinen Vater, und vier Jahre später folgte diesem auch die Mutter ins Grab, für die die Führung des Hofs «Löhre» mit sechs nichterwachsenen Kindern eine zu grosse Arbeitslast bedeutet hatte. Die Liegenschaft wurde daraufhin verpachtet, und die Kinder verschlug es da- und dorther.

Paul Schneider kam nach Meiningen in einen grossen Gutsbetrieb, dem der Gasthof «Zum Baslerstab» angegliedert war. Hier absolvierte er seine Lehre, die ihm den Weg in die Zukunft wies. In aller Frühe musste der Junge aufstehen, den ganzen Tag hart arbeiten wie ein Knecht, und am Sonntag, den dem jeweiligen im Gasthof mit Restaurant, Gartenwirtschaft und Kegelbahn Hochbetrieb herrschte, wurde er zur Mithilfe herangezogen.

Der Schule entlassen, kam er zur Erlernung der französischen Sprache ins Welschland nach Colombier. Später besuchte er die Schweiz. Hotelfachschule in Luzern und übersiedelte 1913 nach England. Bei der Mobilisation im Jahre 1914 wurde er zur Militärdienstleistung in die Schweiz zurückgerufen. Doch nach 4½ Monaten Dienstzeit zog er wieder nach England und blieb dort während der ganzen Dauer des Ersten Weltkrieges.

Nach seiner Rückkehr betätigte er sich in verschiedenen Hotels als Chef de Réception und Assistant Manager, bis sich ihm im Jahre 1932 Gelegenheit bot, in Basel das Hotel «Merkur» käuflich zu erwerben. Zusammen mit seiner berufstüchtigen und sympathischen Gattin führte er während 30 Jahren das schöne Geschäft, das er durch Modernisierungen und Verbesserungen auf der Höhe der Zeit zu-

halten bemüht war. Durch einwandfreie Führung erworb er sich eine treue Stammmuskenschaft. Er, ganz ein «Monsieur», verlieh dem Geschäft den Stempel seiner Persönlichkeit, und zusammen mit seiner Gattin kann er als rüstiger Siebziger mit Stolz auf eine erfolgreiche Hotellerietätigkeit zurückblicken.

Wir wünschen dem Jubilar eine frohe Fahrt ins achte Lebensjahrzehnt!

### Alt Grossrat Hotelier Robert Keller vom Hotel Vitznauerhof 75jährig

In bester körperlicher und geistiger Verfassung kann al Grossrat Robert Keller, Hotelier des «Vitznauerhof» in Vitznau, am 30. Oktober seinen 75. Geburtstag feiern.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

Die Arbeit an bedeutenden Ferienorten Frankreichs und Italiens sowie der Besuch der Hotelfachschule erweiterten und vertieften seine Fachkenntnisse. Im Jahr 1919 wurde ihm schliesslich die Direktion des Vitznauerhofs in Vitznau übertragen, nachdem er sich dort durch seine Tüchtigkeit im Hotelfach allgemeines Vertrauen erworben hatte, und 1924 wurde er zum Eigentümer des gleichen Hotels. Von 1934 bis 1941 hatte er daneben noch die Leitung des Hotels Rigi-First inne, und er verstand es, beide Aufgaben souverän zu meistern.

Seine Gattin, die das Hotelfach als Gouvernante kennengelernt hatte, war ihm, der nun auf eine sechzigjährige erfolgreiche Tätigkeit im Hotelfach zurückblicken kann, seit 1917 eine wertvolle Stütze.

Wir entbieten Herrn al Grossrat Robert Keller unsere besten Wünsche zu seinem 75. Geburtstag! Möge er sich weiterhin der ausgezeichneten Gesundheit erfreuen können!

## Comment ils nous jugent

Nous reproduisons ci-après des extraits d'un article de François Nourrisier paru dans un récent numéro de Paris-Match, article qui constitue une souriante critique de nos qualités et de nos défauts. (Réd.)

### Les Français n'ont pas encore découvert la Suisse

La Suisse, apparemment, n'existe que pour satisfaire deux passions: 1<sup>e</sup>) le tourisme, 2<sup>e</sup>) le plaisir de juger. Voici plus de cent cinquante ans que les voyageurs éprouvent une furieuse démangeaison de donner sur elle leur opinion: Voltaire, Goethe, Byron, Shelley, Musset, Hugo, Stendhal, ont ainsi purgé leur cœur. Dans cette littérature il y avait de la bille avec du miel. «Dire du mal de la Suisse est un passe-temps européen», a remarqué un Belge avec un peu d'envie. C'est en tout cas un passe-temps français.

Que reprochent les Français aux Suisses? Pour me résumer en peu de mots, je dirai: d'être lents, lourds,

hôtelliers, propres, polis, neutres et riches... Ouf! On le voit, cette tête ne sera pas facile à sauver.

Les Français, parisiens selon la lettre ou selon l'esprit, reprochent aux Suisses romands, par exemple, leur lenteur (d'accord, d'humour et d'humeur). Mais, les Zurichois reprochent à ces mêmes Vaudois ou Genevois leur incorrigible légèreté... Ce qui prouve qu'on est toujours le Français de quelqu'un...

La sévérité des Français s'explique: les Suisses romands leur ressemblent trop, et les Suisses allemands ressemblent trop aux Allemands. Ce sont là d'excellentes conditions, chez nous, pour fabriquer des juges féroces...

### Cinq millions de Justes

L'origine de tout, la petite blessure qui s'envenime, c'est que tout étranger, à peine la frontière franchie, se sent en Suisse vaguement coupable de quelque chose. De quoi? D'avoir jeté un papier par terre, cueilli une fleur dans une plate-bande, souri de l'armée suisse, imité l'accent vaudois, été impressionné par un douanier à visage de conscience? Un Allemand lui-même, ici, paraît indocile, un Américain désorganisé, un Anglais sans civisme. La Confédération, au contraire, c'est la «Légion des Justes». Cinq millions de Justes. Un peu terrorisé, l'étranger se revanche en devenant moqueur.

### Fiers de leur montagne

Mais prenons ce taureau par les cornes.

La loueur? J'aime que les Suisses, précisément, soient restés enracinés dans leur sol. Chaque citadin français a un grand-père à la queue des vaches, mais il en a ridicullement honte. En Suisse, au contraire, chacun est proche et fier de la ferme, du chalet, de l'alpage. Point de faubourgs autour des villes suisses: elles se sont posées sur la campagne. On y

## Die Qualitäts-Friteuse



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

**ARO**  
LA NEUVILLE

Telephon  
(058) 79091/92

Vorteilhafte Mietbedingungen. — Auf Wunsch Zahlungserleichterungen. — Referenzen zur Verfügung. — Verlangen Sie Oferre oder unverbindliche Vorführung.

### Ausschreibung zwecks Vermietung eines

## Hotels sowie Appartements auf den Kanarischen Inseln (Las Palmas)

Der «Montepio Marítimo Nacional» gibt folgende öffentliche Ausschreibung bekannt:

Vermietung eines kürzlich erstellten Hotels (105 Zimmer, 210 Betten), einer Residenz (71 Zimmer und 69 Appartements mit 296 Betten), Espresso-Bar, Wäscherei und Garage, gelegen im Stadtgebiet von «La Casa del Maríno», Las Palmas, (Kanarische Inseln). Die angeführten Objekte können einzeln genutzt werden.

Die Bedingungen für die Mitbewerbung sowie alle wichtigen Einzelheiten stehen bis zum 15. November 1962 (letzter Eingabetermin) in den Provinzagenturen des «Instituto Social de la Marina», 47, rue Albareda, Las Palmas de Gran Canaria oder in der Zentrale dieser Organisation, 24 rue de Génova, Madrid zur Verfügung der Interessenten.

### Sommes acheteurs

## hôtel de montagne

environ 100 chambres

à moderniser

Faire offre sous chiffre M 63083 X Publicitas, à Genève.

Junger Schweizer sucht in grösserem Betrieb Stelle als

**Chef de partie oder Saucier**

sowie für freundl. Österreichischer Stelle im Hotel- oder Tea-Room-Service (Saison- od. Jahresstelle). Eintritt sofort. Offeren an E. Forster, Koch, Neuwillen TG. Telefon (072) 8 87 25.

Gut ausgebildete

## Etagen-Gouvernante

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle für die Winteraison. Offeren an Maja Behhoff (28), Bremen, Postfach 195, Deutschland.

## Hotel-Restaurant

in Montana mit Inventar zu nur 585000 Fr. zu verkaufen.  
Auf schriftliche Anfragen erteilt Auskunft unter Nr. 2258 Bureau G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

Jeune homme, fils d'hôtelier, cherche place dans un petit hôtel de 1ère classe, en Suisse, Autriche ou Allemagne pour saison d'hiver comme aide de patron ou second directeur

## Barmaid

gewandt, vielsprachig, seriös, präsentabel

sucht

sucht Jahres- oder Saisonstelle.

Monika Heinze, Dolder Grand Hotel, Zürich.

## BEN MIX Bar KURS

der Barfachschule

KALTENBACH

für Damen und Herren.

Kursbeginn 5. November

Tag- und Abendkurs, auch

für Ausländer. Neuzeitliche,

moderne Technik.

Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhard-

straße 5, Zürich (3 Minuten

vom Hauptbahnhof), Tele-

phon (01) 47 47 91.

Älteste Fachschule der

Schweiz.

Wir offerieren Ihnen

Tisch-

nelken

zu den niedrigsten Ta-

gespreisen. Sendungen

ab Fr. 30.— franko.

Blumen-Kummer

Baden, Tel. (056) 6 62 88

Junge, sprachenkundige

Gouvernante

Praxis in Bureau- und al-

gemeiner Hotelarbeit, sucht

Stelle für die kommende

Wintersaison. Offeren unter

Chiffre GO 2678 a- die Hotel-

Revue Base 2.

Boucher

de 22 ans, avec connaissance

d'a cuisine cherche bonne

place comme

débutant

dans hôtel. Offres à Hans

Meyer, Restaurant Rebstock,

Langenthal BE.

halten bemüht war. Durch einwandfreie Führung erworb er sich eine treue Stammmuskenschaft. Er, ganz ein «Monsieur», verlieh dem Geschäft den Stempel seiner Persönlichkeit, und zusammen mit seiner Gattin kann er als rüstiger Siebziger mit Stolz auf eine erfolgreiche Hotellerietätigkeit zurückblicken.

Wir wünschen dem Jubilar eine frohe Fahrt ins achte Lebensjahrzehnt!

### Alt Grossrat Hotelier Robert Keller vom Hotel Vitznauerhof 75jährig

In bester körperlicher und geistiger Verfassung kann al Grossrat Robert Keller, Hotelier des «Vitznauerhof» in Vitznau, am 30. Oktober seinen 75. Geburtstag feiern.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

In seiner Geburtsstadt Baden (Aargau) besuchte er die Primar- und Sekundarschule; dort kam er auch im «Hotel Schwanen» in erste Berührung mit dem Beruf, der sein Leben ausfüllen sollte. Über das Waadland und Genf führte es ihn nach Paris und Versailles, wo er sich bei Tätigkeit in guten Hotels neben fachlichem Wissen Französischkenntnisse aneignete. Kurz darauf verlegte er seine Tätigkeit in erste Hotels Londons, um auch diese Sprache zu erlernen.

c'est ainsi qu'une société doit vivre. J'ai connu une jeune fille vaudoise qui s'appliquait scrupuleusement à parler aussi bien l'allemand de Heidelberg que l'italien de Florence ou le français de Paris : c'est ainsi que les cultures survivent. Plus simplement, j'ai rencontré des paysans qui se détournent d'un kilomètre pour me montrer le chemin : c'est ainsi que les hommes apprennent à n'être pas des loups pour l'homme.

## La situation des marchés

### Marché des légumes

Le placement du solde de la récolte des tomates se heurte à quelques difficultés.

Par suite du froid quelques légumes ont subi un arrêt de végétation, ce qui a motivé l'importation des aubergines, des concombres, des courgettes et des haricots.

L'offre flétrit rapidement pour les salades pommeuses, les laitues romaines et les bettes à cardes.

Les apports de choux-fleurs sont plus importants et le marché est calme malgré l'offre qui maintient pour les carottes, les oignons, le persil et les radis.

L'offre grandit pour les épinards, le fenouil, les chicorées pain de sucre, les chicorées scaroles.

Les carottes, les choux blancs, les choux rouges, les choux Marcellin, les choux de Bruxelles, les poireaux sont d'une excellente qualité et sont de très bons légumes de garde.

### Marché des fruits

Les fruits d'automne apparaissent sur le marché en quantités considérables à des prix intéressants.

La qualité des pommes est nettement supérieure à la moyenne.

La demande des poires est faible sur le marché suisse. On a exporté 20 wagons de Louise-Bonne en Allemagne. C'est encore trop peu pour assurer un écoulement normal des stocks dans le pays. Les poires Duchesse Bérard, Reinette, Doyenné de Comice, Doyenné d'hiver, Passe-Crassane, beurré Bosc, sont cueillies.

### Campagne du raisin de table

Les vendanges ayant commencé, la campagne du raisin de table se est terminée.

## Vermischtes

### Wechsel in der Leitung des offiziellen Israelischen Verkehrsberüro

Direktor Philip L. Cohn, der im Oktober 1958 das Offizielle Israelitische Verkehrsberüro (Zentrale für Mitteleuropa) in Zürich eröffnete, übergab am 1. Oktober 1962 sein Amt an Herrn Mordechal M. Tennen, der seit 1960 als Vizedirektor tätig war. Herr Direktor

Tennen amte bis 1960 als Verkehrsleiter für Tel Aviv und den Süden Israels. Als neuer Vizedirektor wurde Herr Gideon Gal-Or ernannt. Herr Cohn wird ab 1. November 1962 im privaten Sektor des israelischen Fremdenverkehrs tätig sein.

### «Der goldene Rückspiegel des ACS» gehört an die Windschutzscheibe!

(ACS) — Das Fahren mit dem Rückspiegel ist ein Erfordernis des dichten Verkehrs von heute und wird zudem vom 1. Januar 1963 hinweg auch gesetzlich vorgeschrieben. Die kleine Vignette, welche den «goldenen Rückspiegel des ACS» symbolisch darstellt und zusammen mit einem Faltprospekt vor einiger Zeit allen Automobilisten der Schweiz zugestellt worden ist, gehört deshalb an die Windschutzscheibe!

jedes Automobils. Nur so kann sie ihren Zweck erfüllen, der darin besteht, die Nützlichkeit des Rückspiegels fortwährend in Erinnerung zu rufen. Es dürfen allzuviel Signete, da sie auch ein Los darstellen, in Brieftaschen und Schubladen liegen.

Al diejenigen Automobilisten, welche ihren «goldenen Rückspiegel des ACS» noch nicht an der Windschutzscheibe ihres Fahrzeugs befestigt haben, werden deshalb höflich aufgefordert, das Versäumte nachzuholen. Sie bezeugen damit, dass sie Sinn und Zweck der grossen Verkehrserziehungskampagne verstanden haben. Kleben Sie den «goldenen Rückspiegel des ACS» auch dann an Ihre Windschutzscheibe, wenn Sie vor einem Wagenewellen stehen. In diesem Falle können Sie bei der Zentralverwaltung des Automobil-Clubs der Schweiz, Laupenstrasse 2, Bern, ein neues Signet mit der gleichen Nummer anfordern und das alte vernichten.

## Im Kampf gegen die Teuerung

### Wille der Teigwarenfabrikanten zu Teuerungsbekämpfung und Qualitätsstandard

Die Preise für Hartweizen und Hartweizengressi, welche im vergangenen Herbst zufolge Missernten in den Hauptproduktionsgebieten stark angestiegen waren und dadurch zu einer Verleutung der Teigwaren geführt hatten, beginnen nunmehr als Folge der wieder verbesserten Versorgungslage zurückzugehen.

Die schweizerischen Teigwarenfabrikanten haben sich deshalb entschlossen, den Betrag, um den ihr Rohmaterial in letzter Zeit billiger geworden ist, in vollem Ausmass für die Verbilligung der Teigwaren einzusetzen, um auf diese Weise im Kampfe gegen die Teuerung ihren Beitrag zu leisten.

Im Ausland ist man in letzter Zeit wegen der Verknappung und starken Verleutung des Hartweizens mehr und mehr dazu übergegangen, das übliche Rohmaterial der Teigwaren durch gewisse Ersatzmittel, wie etwa durch gewöhnliches Mehl, zu strecken und zu verbilligen. Dieses Beispiel scheint vereinzelt auch in unserem Lande Schule machen zu wollen. Die angesammte schweizerische Teigwarenindustrie legt jedoch Wert darauf, ihre Markenware nur aus erstklassigem Griss der besten Hartweizen zu fabrizieren, um dadurch dem Konsumenten Teigwaren zu gewährleisten, welche köstlich sowie hältbar sind und geschmacklich voll befriedigen. gpd

## Curry – Geheimrezept der indischen Gourmets

Hierzulande sind es die Köche gewohnt, Curry als ein fertig zubereitetes Gewürz zu verwenden. Aber im Gegensatz zu Pfeffer, Paprika und Zimt, ist Curry kein unabänderliches Gewürz, sondern eine Gewürzmischung, ganz auf den persönlichen Geschmack und auf den Verwendungszweck abgestimmt. Im Fernen Osten und vor allem in Indien, den Ursprungsländern des Curry, hat jeder Koch und jeder Gourmet sein eigenes Geheimrezept für Curry. Es würde diesen Leuten nicht im Traum einfallen, Curry fertig zu kaufen. Curry kann aus fünf, es kann auch aus zwei Dutzend Gewürzen hergestellt werden. Ursprünglich war Curry nur eine Gewürzzutat, um dem Reisgericht eine schmackhafte Sauce zu geben. Aber ebenso gut schmeckt Curry zu fast jedem Fisch-, Fleisch- oder Geflügelgericht und auch zu hartgesottenen Eiern.

Curry hat viele Vorteile. Er ist sehr gesund, weil es harthreibend wirkt sowie die Verdauung und den Blutkreislauf reguliert. Für die Speise selbst, der Curry in Form von Sauce beigegeben wird, hat Curry die Eigenschaft, den Frischezustand und die Nährwerte zu erhalten. Leicht verderbliche Speisen halten länger frisch, wenn sie mit Curry zubereitet wurden. Aber das ist nicht der eigentliche Zweck des Currys.

Die Hauptaufgabe des Currys ist das Würzen. In Europa, vor allem unter Neulingen, werden die Curry-Saucen gerne mild genossen. Der Kenner, der schon einmal original asiatische Curryspeisen gegessen hat, wird sich stets für den heißen, feurigen Curry entscheiden. Unter Experten in Indien steht man sogar auf dem Standpunkt, dass Curry den Schweiss aus den Poren der Stirn treiben muss, um als gut geraspelt gelten zu können.

Ein asiatisches Restaurant wird fast immer seinen Curry selbst herstellen. Für viele Köche europäischer Restaurants mag dieses Geschäft zu mühsam sein, zumal wirklich ausgezeichnete Currys außer dem Markt sind. Man muss nur die richtige Auswahl treffen und verschiedene Currys für die verschiedenen Verwendungsziecke zu Hand haben. Denn jedes Currys ist anders gemischt und so auch anders im Geschmack. Ein Gourmet jedoch sollte sich seinen Curry einmal selbst herstellen, indem er bei einem

Grundrezept beginnt und allmählich ein eigenes Geheimrezept zu entwickeln beginnt, das seinen Curryspeisen einen besonderen Geschmack verleiht. Ostasienkennner beteuern immer wieder, dass der Curry bei uns nur ein schwacher Abglanz dessen sei, was er in Indien oder Japan an Würze zu geben vermöge. Es muss daran liegen, dass ein Asiate den Curry auf die jeweiligen Speisen abzustimmen verstehet und stets frische Kräuter für dessen Zubereitung verwendet.

Ein einfaches Grundrezept, auf dem sich raffinierte Rezepte aufbauen lassen, ist dieses: man nehme 10 g Paprika, 80 g Koriander, 40 g Kümmel, 40 g Bockshornklee, 160 g Kurkuma und je 5 g Muskat und Zimt. Die einzelnen Gewürze stampft man jedoch für sich in einem Mörser zu feinem Mehl und mischt dann miteinander die Gewürze zusammen. Das Gewürzmisch siebt man danach durch ein sauberes Wollnetz und verschliesst es bis zum Gebrauch in einem luftdichten Blechbehälter. Andere Zutaten für Curry sind Pfeffer, Piment, Nelken, Kardamom, Senfkorn, Mohn, Safrangewürz, Ingwer, Kokosnuss, Sellerie und Kardamonaartschokko. Doch ist der Phantasie keine Grenze gesetzt, und auch andere als diese klassischen Currygewürzsalzaten mögen verwendet werden.

Curry lässt sich nicht nur bei der Zubereitung von Saucen verwenden, sondern auch für Suppen, etwa zur Zubereitung der Currysuppe Mulligatawny. Auch mit Curry angerichtete Mayonnaise kann bei kalten Platten eine willkommene Abwechslung bieten. Oder Curry-but, um Roastbeef und Steaks zuzubereiten. Man verröhre die Butter sahig, würze sie mit Salz, Zitronensaft, Currysauce und lasse sie dann auf Eis oder im Kühlschrank wieder hart werden. Überhaupt gelten Rostbraten und Grillgerichte als besonders geeignet für eine Curry-Sauce. Unter Curry-Eiern versteht man hartgesottene, längshalbierte Eier in einer pikanten Currysauce mit Reisbrand. Vor allem im Winter sind Currygerichte sehr beliebt, denn sie machen warm. Der Innder ist Curry selbst in den heissen Sommermonaten, weil Curry so feurig ist, dass man die Hitze des Sommers gar nicht mehr wahrnimmt.

### Preisstopp im Spenglerei- und Installateurgewerbe

Beunruhigt durch die heutige Konjunkturlage und die zunehmende Teuerung unterstützt der Schweizerische Spenglereimeister- und Installateur-Verband die Auflösung der Spitzenverbände der Arbeitgeber zur Konjunkturlage nachhaltig und bedauert, dass sich nicht alle grossen Wirtschaftsgruppen unseres Landes im gleichen Sinne freiwillig verpflichten, Mass zu halten. Der Schweizerische Spenglereimeister- und Installateur-Verband, welcher bereits seit Jahren in seiner Kalkulation nicht alle Lohnherhöhungen auf die Preise abgewälzt und seine Margen stark gedrosselt hat, verpflichtet sich, von weiteren Preiserhöhungen abzusehen und sich dem freiwilligen Preisstopp anzuschliessen, sofern nicht Materialpreisseiterungen, neue Lohnforderungen und zusätzliche Soziallasten diese Absicht verunmöglichten.

Er fordert seine Mitglieder zur Preisdisziplin auf und erwartet von ihnen, dass sie auf das Wegengen von Arbeitskräften mit höheren Löhnen und Sonderleistungen auch im allgemeinen Interesse verzichten und keine Arbeiter einstellen, die durch fortlaufenden Stellenwechsel ohne Leistungssteigerungen das Lohnniveau ungerechtfertigt in die Höhe treiben. gpd

## 33ème Foire Gastronomique de l'alimentation et des vins

**DIJON**  
France

du 31 octobre au  
11 novembre 1962

### La grande semaine de l'alimentation du 5 au 8 novembre 1962

Renseignements:  
Chambre de commerce française, 32 avenue de Frontenex, Genève, et ses délégations de Lausanne, Bâle et Zurich. Service commerciaux de l'Ambassade de France, à Berne et Zurich.

## Steigerungsbekanntmachung

(Art. 257-259 SchKG)

### Konkursamt Werdenberg in Buchs SG

(Requisitionsaufruf des ausseramtlichen Konkursverwalters Werner Gisel, Treuhänderbüro, Obstgartenstrasse 15, Kloster)

Gemeinschuldner: Hans Karesch, geb. 1914, von Diessendorf TG, Aeblistrasse 92, Biel.

Ganttag: Samstag, den 24. Nov. 1962, nachmittags 14.30 Uhr

Gantlokal: Hotel Eichlitten, Gamserberg, Gams.

Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 4. bis 14. November 1962, Konkursamt Werdenberg, Buchs (Glannastrasse 6)

### Grundpfand

Hotel Eichlitten, Gamserberg, Gams, bestehend in Kurhaus mit Restaurant sowie Gartenwirtschaft, Kegelbahn und Garagen, Liegenschaft Plan 29, Parzelle 1251<sup>1</sup>, 9250 m<sup>2</sup> Gebäuden Grundfläche, Badebassin, Anlage, Badekabinen, Schopf, Liegenschaft Plan 29, Parzelle 1261 a, Grundfläche 3114 m<sup>2</sup>, Boden auf Eichlitten 612 m<sup>2</sup>.

Konkursamtliche Schätzung (inkl. Zubehör laut Verzeichnis) Fr. 348 265.70

Im weiteren wird auf Art. 257 bis 259 SchKG sowie Art. 71 ff KV, ferner auf Art. 130 ff VZG verwiesen.

Buchs, den 16. Oktober 1962

Konkursamt Werdenberg

NN: Das Hotel befindet sich an einer ruhigen und aussichtsreichen Lage. Es wäre auch geeignet für ein Institut.

Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung. Telefon (085) 6 22 29.

### Konfitüren Portionen-Gobelets preisgünstig

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



Durchschnittspreis 19 Rp.

### Zu verkaufen

in einer grossen Stadt der Schweiz an verkehrsreicher Lage

## grosse Hotelliiegenschaft mit Restaurant

Das Hotel hat 110 Betten und es bestehen verschiedene Restaurationsräume.

Nachweisbar gute Rendite. Erforderliches Eigenkapital ca. Fr. 500.000.—.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre A 15420 Y an Publicitas Zürich.

### Fortus zur Belebung des Temperaments

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

### Lindenhof-Apotheke, Zürich 1

am Rennweg 46 Tel. (051) 27 5077

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauens-Firmen des Schweizer Hotelier-Vereins

HILDEBRAND-Geschirrwaschmaschinen

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

ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau

Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telefon (051) 34 88 66

### Steppdecken mit Dralonfüllung

sehr leicht und doch warm, wenig Platz beanspruchend, leicht waschbar und gleich wieder trocken 120/160 cm weiss Fr. 56.—, farbig Fr. 59.—

& CIE.  
**PFEIFFER**  
MOLLIS  
Wäschefabrik  
Telephon (058) 4 41 64  
Ladengeschäft Zürich  
Pellikanstrasse 36  
Telephon (051) 25 00 93

Smoking  
sevres sole, longueur verte  
60 cm, manches 55 cm,  
épaule 40 cm. Pentalon: longueur 94 cm, largeur 76 cm  
longueur de jambe 68 cm.  
Prix 95 fr., avec 2 chemises.

Jaquette noire  
avec 1 poche noir rayé  
(avec toutes mesures environ), 65 fr. Renseignements sous chiffre SN 2672 à l'Hôtel-Réserve, Bâle 2.

Ältere, routinierte

### Maschinenstopferin

sucht Halbtagsarbeit in Hotel von Basel. Evtl. Mithilfe in der Lingerie. Gute Hotelzugehörige. Angebote an Frau Fischer, Amtshausstrasse 14, Reinach V. BL

Junger deutscher Hotelfachmann sucht Stelle als

### Warenkontrolleur oder Journalführer

Horst Fischer, Wehringhäuser Str. 118, 58 Hagen (Westfalen/Deutschland).

Jugendlich im 2. Commisjahr sucht Stelle in der Schweiz als

### Commis-Saucier

(Gardemanger) Angebote an Karl Müller, Küche, Kurhaus Bad Durkheim (Deutschland).

Fr./Fr. ....

Adr. ....

Ort ..... A

### Champagne TAITTINGER Blanc de Blancs



Agence Bâle

Alphonse Fischer

Première Distillerie par Actions Bâle

Tél. (051) 33 20 54/55

Privé (061) 33 20 34

Agence Lausanne

Aux Plantieurs Réunis S.A.

Téléphone (021) 23 99 22

4 lignes

Commis de rang

Schweizer, 18½ Jahre alt, mit praktischer Lehrzeit, sucht Stelle für Winteraison auf 15. November oder nach Überreise. Nur Erstklass-Hotel (ca. 120 Betten). Graubünden bevorzugt. Zuschreibungen unterliegen einer Prämie.

Horst Fischer, Wehringhäuser Str. 118, 58 Hagen (Westfalen/Deutschland).

Jugendlich im 2. Commisjahr sucht Stelle in der Schweiz als

Commis-Saucier

(Gardemanger)

Angebote an Karl Müller, Küche, Kurhaus Bad Durkheim (Deutschland).

Fr./Fr. ....

Adr. ....

Ort ..... A

5 Rp.

**Couple de restaurateur**

cherche pour le printemps 1963

**gérance ou direction**

d'un établissement moyen, Hôtel ou Restaurant. Références et certificats de premier ordre à disposition.

Faire offres sous chiffre P 50178 à Publicitas, Bâle.

**Manageress  
and  
receptionist**

of an English Summer season hotel seek employment in Switzerland during the Winter season, can arrange jobs for Swiss persons in exchange during next Summer season. Offres under cipher MA 2646 to the Swiss Hotel-Review, Basel 2.

**Hotelsekretärin**

22 Jahre alt, Anfängerin, kaufmännisch gebildet. Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht passende Stelle. Berner Oberland bevorzugt. Offerten erbeten an Elisabeth Rutz, Volksgartenstrasse 28, Buchs SG.

**Secrétaire**

(allemande), 24 ans, ayant travaillé 2 ans en Suisse romande au contrôle et à la réception, cherche place à l'année en Suisse romande. Langues: allemand, français, anglais et notions d'italien. Entrée 1er décembre ou à convenir. Offres sous chiffre SE 2727 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

2 deutsche

**Serviererinnen**

Alter 23 Jahre, mit guten Fachkenntnissen, suchen Stellen auf 1. November 1962 in gepflegtes Café oder Restaurant. Offerten unter Chiffre SS 2785 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche eine Stelle als

**Chef de réception**

Bin 24 Jahre alt, grosse, frdl. Erscheinung, beherrische Deutsch, Englisch u. Französisch in allen Sprachen. Hotelverwaltungserfahrung und Hotelkorespondenz. Nach Berufsausbildung und Absolvierung der Hotelachschule war ich 4½ Jahre in einem erstenklassigen Hotel in Deutschland tätig. Offerten erbeten an Hotel Bären, Bremen (Deutschland). Beste Zeugnisse und Referenzen sind vorhanden. Bewerbungen erbeten an Emil Resen, Hotel Hindenburg, Aachen (Deutschland).

**Jeune fille avec 6 mois de pratique cherche place comme débutante de réception**

pour le 1er décembre ou à convenir. Formation: 6 mois école hôtelière, examen en anglais et en français. Faire offres sous chiffre DR 2810 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Junge, sprachenkundige Serviettochter**

sucht Stelle für die kommende Wintersaison. Café, Tea-Room wird bevorzugt. Referenzen und Zeugnisse sind vorhanden. Offerten sind erbeten an Frieda Sutter, Bäckerei, Alt St. Johann SG.

**Barman**

(evtl. Barkellner) Offerten erbeten unter Chiffre BA 2771 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht  
für die Wintersaison in mittleres Hotel**Saaltochter**

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Alpenruhe, Mürren (Berner Oberland).

**Villars Palace  
Villars-sur-Ollon**

cherche pour la saison d'hiver:

**chef rôtiisseur  
commis de garde  
commis de grill  
commis saucier  
commis rôtiisseur  
commis pâtissier**

Adresser les offres avec copies de certificat et photo à H. Desbouis, Chef de cuisine, La Châble VS.

**Le restaurant des Palmiers à Lausanne**

cherche pour de suite ou à convenir jeune

**chef de service**

Nous offrons bonne place à l'année avec ambiance de travail agréable. Poste de toute confiance et de grande responsabilité. Seuls personnes capables et expérimentées sont priées d'adresser leurs offres à Georges Fassbind, prop.

Wir suchen  
tückig, selbständige**Leiterin**

für alkoholfreies Stadshotel und Restaurant. Gute Bedingungen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lebenslauf unter Chiffre WI 2766 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklassshotel im Tessin**

sucht per 1. Hälfte November für längeres Engagement (evtl. Jahresstelle):

**Nachtportier  
Etagenportier  
Chasseur  
Zimmermädchen  
Economatgouvernante  
(evtl. Anfängerin)  
Kaffeekochin  
I. Lingère-Stopferin  
Maschinenwässcherin  
Lingeriemädchen**

Offerten mit Referenzen und Photo an Parkhotel, Locarno.

**L'hôtel Lorian à Montreux**

cherche pour de suite:

**stagiaire de bureau  
chasseur-replaçant  
concierge  
débutante femme  
de chambre  
fille de salle**

Faire offres à la Direction.

Gesucht sprachenkundige

**Serviettochter**

in Confiserie-Tea-Room, Wintersaison, guter Verdienst und Kost und Logis. Offerten an Confiserie Krauer, Filiale Waldhaus.

Gesucht nach Grindelwald jüngere

**Kochin**

und freundliche

**Serviettochter**

(evtl. Anfängerin), schöner Verdienst und Familienabschluss zugesichert. Sowie

**Tochter  
für Zimmer**

und Serviceaushilfe

Offerten mit Photo an Familie Jossi, Postfach 100, Grindelwald.

Telephon (036) 3 22 42.

Gesucht  
gutpräsentierende**Serviettochter**

für Tea-Room. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Confiserie H. Nadelhofer, Burgdorf.

**On cherche  
pour le Tessin  
pâtissier**

capable, travail indépendant. Offres sous chiffre PA 2689 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Davos**

Gesucht in gutgehandhabtes Tea-Room-Restaurant tückige, freundliche, sprachkenndige und evtl. branchenkundige

**Tochter  
für Service**

Guter Verdienst. Ausführliche Offerten mit Zeugnisschriften und Bild an Confiserie-Café Rusterholz, Davos-Platz.

**Wer  
Chiffre-Inserate  
aufgibt,**

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

**Parkhotel Bellevue, Lenk**

(Berner Oberland)

sucht auf kommende Wintersaison 1962/63:

**Gouvernante  
(Economat und Office)  
Zimmermädchen  
Lingeriemädchen  
Patisseier  
(Alleinpatisseier)  
Commis de salle  
Etagenportier  
Hausbursche  
Office- und Küchenburschen**

Offerten unter Angabe der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Lenk im Simmental. Telephon (030) 9 22 61.

**Hotel Schiff, Murten**

sucht in Jahresstelle

tückigen

**Küchenchef**

Eintritt 15. November 1962 oder nach Übereinkunft

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Familie Lehmann, Hotel Schiff, Murten.

**Gesucht**

auf 15. November oder nach Übereinkunft:

**Buffettochter oder -bursche**

(Deutsch sprechend), abwechselungsweise Früh- und Spätstück, Zimmer im Hause und freie Berufswünsche. Gläserwaschmaschine vorhanden sowie

**Tochter als Stütze der Hausfrau**

und Mithilfe im Haushalt

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Schweizerhof, Wetzwikon ZH.

**Gesucht wird nach Luzern**

in gepflegtes, kleineres Hotel:

selbständige

**Réceptionistin**

Stütze des Patron

Perfekt Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Eintritt sofort, evtl. später. Alter über 26 Jahre. Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsansprüche unter Chiffre RP 2733 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Le restaurant des Palmiers à Lausanne**

cherche pour de suite ou à convenir

**dame de buffet**

Nous offrons bonne place à l'année avec ambiance de travail agréable. Poste de toute confiance et de grande responsabilité. Seules personnes capables et expérimentées sont priées d'adresser leurs offres à Georges Fassbind, prop.

**Hotel-Pension  
Chalet Linard, Klosters**

sucht für Wintersaison:

**Alleinköchin oder -koch  
Portier  
Zimmermädchen  
Officinemädchen  
Casserolier**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Fr. Pia Schenk.

**Dame de buffet**

capable et de confiance est demandée pour date à convenir. Restaurant Au Chat-Noir, Beau-séjour 27, Lausanne.

**Gesucht nach St. Moritz**

2 sprachenkundige, gutausgewiesene

**Serviertöchter**

in gutfrequenter Bergrestaurant. Offerten mit Bild sind zu richten an G. Testa, Restaurant Salstrains, St. Moritz.

**Für gepflegtes Hotel-Restaurant in der Ostschweiz wird****Geranlin**

mit perfekten Bureaukenntnissen oder

**Geran-Küchenchef**

gesucht

Eintritt nach Vereinbarung. Anfragen erbeten unter Chiffre GK 2779 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotel-Restaurant Schützen,  
Steffisburg bei Thun**

sucht in Jahresstellen:

**Restaurationsstochter**

(für gepflegtes à-la-carte-Service)

**Buffettochter**

(evtl. auch Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Familie Haueter, Telephon (033) 2 31 62.

**Barmaid**

Eintritt nach Übereinkunft spätestens am 15. November. Offerten mit Photo erbeten unter Chiffre GB 2801 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

für die Wintersaison nette, ehrliche

**Barmaid**

mit guten Sprachkenntnissen

Casa Antica, Klosters.

**Wir suchen:****Bureauangestellte**

für Restaurationsbetrieb

Arbeitsbereich: Kassaführung, Kartei, allgemeine Korrespondenz, allgemeine Bureauarbeiten sowie tückige

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, zeitgemäßes Salär.

Wenden Sie sich an Frau K. Amacker, Restaurant Mövenpick, am Paradeplatz, Zürich. Telephon (051) 25 52 52.

**Mövenpick**

# Stellen-Anzeiger

## Nr. 43

### Offene Stellen

#### Emplois vacants

**Gesucht** für Wintersaison: tüchtiger Koch oder Köchin, Saal-tochter (sprachenkundig), Serviertochter (sprachenkundig), Portier (mit Fahrbewilligung). Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg (S.O.). (937)

### Stellengesuche

#### Demandes de places

##### Bureau und Reception

**Direktion**, Patron-Stellvertretung in Saisonbetrieb (auch Aus-hilfe) von bestaungeregelten Fachmann gesucht (Fähigkeit ausweisen). Antritt 15. November. (933)

**Etagengouvernante**, 23-jährig, sucht Stellvertreterin (Empfangs-). Englisch, Deutsch, Französisch in Wort und Schrift. Bureau-praxis in London. P.S. Haldenackerweg 12, Bolligen bei Bern. (133)

**Deutsche**, junge, 21 Jahre alt, gute Englisch- und Französischkenntnisse, sucht ab 1. November Stelle als Praktikantin. Offerten mit A. Bodenmann, Härtigerstrasse 4, (695) Bad Mergentheim (Deutschland). (1)

##### Salle und Restaurant

**Aide-patron** oder Chef de service, frei für Monat November. Auskunft durch Hotel Europe, Davos. (5)

**Italiener**, 18jährig, gute Schulbildung, soll 3 Jahre im gleichen Hotel arbeiten, sucht Arbeitgeber, auch passende Stelle in Hotel, evtl. für Service. Eintritt 1. Dezember. Offerten in Italienisch oder Französisch an Giuseppe D'Alfonso, Hotel Pace Elvezia, Roma (Italia). (132)

## Vakanzliste

### der Stellenvermittlung

#### Liste des emplois vacants

#### Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken lose belegen (Ausland ein Internationaler Postanwurkoupon) an Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97

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

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

### Jahresstellen

#### Places à l'année – Posti annuali

3971 Alleinkoch oder Köchin, sof., Passantenhotel, Basel  
Offiziemädchen, sof., Restaurant, Basel  
3973 Commis-Pâtissier, Küchenmädchen, Buffettochter, sof.,

3974 Küchenchef, Saucier, sof. oder n.U., Passantenhotel, Basel  
Chef de partie, Buffettochter, Serviertochter, sof., Restau-rant, Basel

3976 Küchenmädchen, Kümmernädchen, Oberkellner, evtl. Anfänger, sof., Passantenhotel, Basel

3977 Offiziebursche, sof., Restaurant, Basel  
Hausbüro, sof., Restaurant, Basel

3978 Küchenchef, sof., Restaurant, Basel  
Koch-Küchenchef, sof., Passantenhotel, Basel

3982 Küchenbursche, 1. November, Hotel-Restaurant, Basel

3983 Offiziebursche, sof., Passantenhotel, Basel

3984 Küchenchef, sof., Passantenhotel, Basel

3985 Allgemein-Gouvernante, sof., Grossrestaurant, Basel

3986 Sekretärin, sof., Passantenhotel, Basel

3987 Chef de partie, evtl. Arzneimittelchef, Küchenbursche, 1. No-vember, Passantenhotel, Basel

3988 Koch, sof., Restaurant, Basel  
Hausbüro-Portier, sof., 40 B., Zentralschweiz

3989 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern

3990 Chef de partie, evtl. Serviertochter, Alleinkoch, sof. oder 40 B., Zentralschweiz

3991 Restauranthelfer oder Serviertochter, sof., 40 B., Bern

3992 Buffetdame, Serviertochter, Commis-Pâtissier, sof.,

3993 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern

3995 Chef de réception, (Deutsch, Franz. Engl. Korrespondenz), Kümmernädchen, Etagengouvernante, Hilfsgouvernante, Tafelwarte, evtl. Badehelfer, Badeort, Aargau

3996 Gardemanager, sof., 50 B., Kt. Bern

3997 Alleinkoch, sof. oder n.U., kleines Hotel, Kt. St. Gallen

3998 Küchenchef, Sofier, evtl. Kellner, sof. oder n.U.,

3999 Gouvernante, sof., 70 B., Kt. Bern

4000 Saltochter, 1. Dezember, Küchenchef, Sekretärin (Schwizerin) NZ/Denk, 100 B., Bâle, Aargau

4001 Chef de partie, evtl. Commis de cuisine, 15. November, Saltochter, Badehelfe, (kräftige Frau oder Tochter), n.U., 60 B., Bâdeor, Aargau

4002 Saltochter, 1. Dezember, kleinstes Hotel, Graub.

4003 Chef de partie, Kellner, Saltochter, Kümmernädchen, Küchenmädchen, n.U., kleinstes Hotel, Graub.

4004 Küchenchef, 1. Dezember, Bäckerei, Bäckereihelfer, 60 B., Graub.

4005 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4006 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4007 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4008 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4009 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4010 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4011 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4012 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4013 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4014 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4015 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4016 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4017 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4018 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4019 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4020 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4021 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4022 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4023 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4024 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4025 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4026 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4027 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4028 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4029 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4030 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4031 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4032 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4033 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4034 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4035 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4036 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4037 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4038 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4039 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4040 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4041 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4042 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4043 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4044 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4045 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4046 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4047 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4048 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4049 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4050 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4051 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4052 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4053 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4054 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4055 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4056 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4057 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4058 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4059 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4060 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4061 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4062 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4063 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4064 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4065 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4066 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4067 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4068 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4069 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4070 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4071 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4072 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4073 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4074 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4075 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4076 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4077 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4078 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4079 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4080 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4081 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4082 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4083 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4084 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4085 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4086 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4087 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4088 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4089 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4090 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4091 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4092 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4093 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4094 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4095 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4096 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4097 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4098 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4099 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4100 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4101 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4102 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4103 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4104 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4105 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4106 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4107 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4108 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4109 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4110 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4111 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4112 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4113 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4114 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4115 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4116 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4117 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4118 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4119 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4120 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4121 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4122 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4123 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4124 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4125 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4126 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4127 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4128 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4129 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4130 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4131 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4132 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4133 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4134 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4135 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

4136 Küchenchef, 1. Dezember, Küchenmädchen, 60 B., Graub.

## Le projet de tunnels alpins entre le Grimsel et le Val Bedretto

Parmi les nombreux projets de tunnels routiers mis en discussion ces derniers temps, celui dit du Gothard Ouest revêt un intérêt particulier, parce que reliant directement l'Oberland bernois au Tessin par deux tunnels successifs. Etabli par l'ingénieur Coudray, de Marigny, ce projet a fait l'objet d'une demande de concession adressée au Conseil fédéral en 1956 déjà. Il a ensuite donné lieu à une motion au Grand Conseil bernois, selon laquelle le Conseil exécutif est invité à soutenir cette liaison Grimsel-Bedretto. Le comité d'initiative a convoqué une assemblée à Oberwald, dans la vallée de Conches, au cours de laquelle une résolution a été votée pour inviter les cantons intéressés à acquérir par tous les moyens à disposition les concessions nécessaires à la réalisation de ce projet.

M. Coudray en personne a exposé à l'assemblée les grandes lignes de son projet, qui prévoit la construction de deux tunnels de 11 et 8 kilomètres de longueur. Le premier s'ouvre à la Handeck, dans la vallée d'Oberwald, pour aboutir à Oberwald. Le second débute non loin de là, sur l'autre versant de la vallée de Conches et débouche dans le val Bedretto, au Tessin. La dépense de construction est évaluée à une centaine de millions

de francs. Avec une circulation annuelle moyenne de 300 000 véhicules acquittant un droit de péage, l'entreprise s'avère rentable. Ses promoteurs entendent la réaliser sur une base privée, étant entendu qu'une participation des cantons intéressés serait la bienvenue.

À cours de cette assemblée, qui était dirigée par le conseiller national Kaempfen, de Brigue, des représentants de toutes les vallées intéressées ont pris la parole. C'est ainsi que M. Franco Zorzi, conseiller d'Etat tessinois, déclara qu'en tout état de cause, son canton donnera la priorité à la construction de la route du Gothard. Tout le monde tomba d'accord, en revanche, sur le fait que le projet Coudray n'était nullement destiné à concurrencer la route du Gothard, son but étant de compléter le réseau routier appelé à assurer l'écoulement de l'énorme trafic entre le nord et le sud de l'Europe.

Le conseiller fédéral Bonvin, qui dès avant son élection avait bien voulu promettre sa contribution à ce débat, fut en cette assemblée l'objet d'une ovation de la part des Hauts-Valeins qui avaient gardé du haut magistrat le meilleur souvenir du temps où il dirigeait les travaux de reconstruction de la route de la Furka. En une courte déclaration, M. Bonvin rappela l'importance prise par les questions touchant au trafic et à l'extension de notre réseau routier.

## Sieben Generationen Schmid-Leinen

Une gdegene, prächtig illustrierte und graphisch vorzüglich gestaltete Erinnerungsschrift der Leinenwebereien Schmid & Cie., Burgdorf und Eriswil, zum 200jährigen Bestehen des Unternehmens handelt von dessen Anfängen um 1750 bis 1962. Die Redaktion lag in den Händen des kurzlich verstorbenen Dr. phil. Bernhard Schmid, Bern, und von Dr. rer. pol. Alfred O. R. Schmid, Burgdorf.

Es ist gewiss kein alltägliches Ereignis, wie es im Vorwort zu dieser Monographie heißt, wenn eine Firma auf ein über 200jähriges Bestehen zurückblicken kann. Nicht minder bemerkenswert ist es, dass ihr Geschäftszweck seit den Anfängen im wesentlichen der gleiche geblieben ist und dass immer die Sippe Schmid die Leitung des Unternehmens, das zu den bewährten Hotelieferanten gehört, innehatte. Das Hotelgeschäft, heute ein hervorragender Zweig der Firma, ausgebaut zu haben, ist ein besonderes Verdienst von Alfred I. Schmid (1841–1901), der einen grossen Teil des Jahres auf geschäftlichen Reisen in der deutschen und welschen Schweiz und in Italien bis nach Sizilien sowie an der französischen

Riviera verbrachte. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts unternahm es die Firma Schmid & Cie., nach Aufstellung von Leinen-Jacquard-Webstühlen, als eine der ersten in der Schweiz, Hotelnamen und Wappen in ihre Erzeugnisse einzubauen, eine technische Neuerung, die entscheidend zur starken Zunahme des Exportes von Hotel- und Spitalwäsche nach europäischen Ländern sowie nach Übersee trug. An Weltausstellungen und anderen Ausstellungen im In- und Ausland holte sich die Firma stets höchste Auszeichnungen.

Heute werden alle Arten von Geweben für Haushalt-, Hotel- und Anstaltsbedarf erzeugt, wie Stoff für Kissenbezüge 65–90 cm breit, Bettuchstofl 170 bis 300 cm breit, Hand- und Küchentücher, Servietten und Tischläufer usw. Als besondere Spezialität sind Damasttischläufer in grosser Breite zu nennen, die in der Handweberei erstellt werden. Als weitere Spezialität nahm die Firma 1936 unter der Bezeichnung «Antik-Leinen» die Herstellung gemusterter Gewebe für Tischwäsche und Dekorationszwecke wieder auf. Den Kundenwünschen Rechnung tragend, werden

heute auch immer mehr fertig gesäumte Wäschestücke geliefert.

Die Firma Schmid hat es verstanden, im Laufe der Jahrzehnte die Produktion stets den wechselnden Bedürfnissen der Kundschaft anzupassen. Wenn sich auch die Käufer von den feinsten Qualitäten weniger kostspieligen zuwenden, wofür der wachsende Anteil des Halbleinens zeugt, so gibt es doch Artikel, die schon seit Jahrzehnten in gleicher Ausführung und Breite immer wieder verlangt werden.

Die Erzeugnisse der Firma Schmid fanden stets einen grossen Teil in der Schweiz ihren Absatz, doch wurde auch der Export gepflegt und gefördert. Führende Hotels, Bahnverwaltungen, Spitäler und sogar Königshäuser kauften Schmidische Qualitätsprodukte. Trotz den handelspolitischen Schwierigkeiten, die sich dem Unternehmen oft durch mehrere Generationen hindurch, in verschiedenen Ländern, eine treue Stammkundschaft erhalten, dies vor allem dank dem stets hochgehaltenen Qualitätsprinzip und der Pflege persönlicher Beziehungen.

Aus der Erinnerungsschrift geht ferner hervor, dass das Unternehmen bestrebt war, sich sowohl in technischer wie in sozialer Beziehung stets den Erfordernissen der Zeit anzupassen. Und im Schlussvers heisst es: Ein Grundsatz hat der geschäftlichen Tätigkeit die ganze Zeit hindurch als Richtschnur gedient: die Herstellung von Waren bester Qualität, sei es im alten Verlagssystem, sei es in der Manufaktur, der 1860 errichteten fabrikmässigen Handwerke oder im modernen, mechanischen Betrieb in Burgdorf.

Es gehört wohl zu den Charakteristika des Schmidischen Unternehmens, dass Weitblick sich stets mit Vorsicht paart, worauf es zurückzuführen ist, dass es allen Verlockungen zu fortgesetzter Vergrösserung des Betriebes und zur Angliederung verwandter Unternehmungen – im Gegensatz zur Zeit der Anfangszeit – sowie zu Handelsgeschäften grösseren Umfangs widerstand. Und dieser Verzicht auf Ausdehnung, dieses Selbstbescheiden auf die einmal als richtig erkannte Größe ermöglichte es, die Unternehmung immer in den Händen der Familie zu erhalten, im eigenen Haus zu leben und als grosse Familie Schmid mit allen Mitarbeitern in persönlicher Verbindung zu stehen.

Es sei noch erwähnt, dass der Seniorchef Ernst Schmid von 1936 bis 1946 als Delegierter des Verbandes Schweizer Leinenindustrieller, deren Präsident er während 30 Jahren (bis 1961) war, in der Sektion für Textilien des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes beigezogen wurde und in den Kriegsjahren auch mit Vertretern des SHV in Kontakt stand.

## La PAHO vous renseigne

### Age limite dans l'assurance-chômage

L'aptitude à s'assurer subsiste aussi à un âge avancé et de toute façon tant que l'assuré exerce encore une activité professionnelle régulière (au moins pendant 150 jours entiers par année) et aussi longtemps que son placement ne rencontre aucune difficulté en période normale.

Celui qui abandonne son activité pour raison d'âge et ne cherche pas d'autre emploi, ne peut maintenir son siège à la caisse d'assurance-chômage.

Passé l'âge de 60 ans, les travailleurs ne peuvent plus être admis ni réadmis dans une caisse d'assurance-chômage. Toutefois, ceux qui sont déjà assurés ont encore, après cet âge, la faculté de changer de caisse.

Lorsque l'obligation de s'assurer s'éteint (normalement à 60 ans), en règle générale l'aptitude à s'assurer et ainsi le droit à l'indemnité dans l'assurance-chômage subsistent.

Die Erinnerungsschrift, die vom Werden und Wachsen eines bedeutenden Unternehmens der Leinenindustrie handelt, darf als eine wertvolle Bereicherung der schweizerischen Industriemonographien bezeichnet werden. Sie handelt überdies von einem Wirtschaftszweig, von dessen Pionierleistungen auch unsere Hotellerie Nutzen zog.

## Amerikas Essgewohnheiten ändern sich

Fertigerichte treten ihren Siegeszug an – Wird die Küche bald überflüssig?

(Item) Die amerikanischen Essgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren so stark geändert, dass man ohne Übertreibung von einer Revolution im Bereich der Küche sprechen kann. Vor allem das vergangene Jahr war hier entscheidend, wurden doch in diesem Jahr für nicht weniger als 580 Mio. Dollar tiefgekühlte fertiggelesene Gerichte verkauft. Diese Gerichte werden jetzt sogar in Verpackungen geliefert, die man heiss machen und die man als Schüsseln auf

Jeune Autrichien, école hôtelière, cours de bar, parlant français, anglais, italien et allemand, cherche place dans bar, hôtel etc. à Genève (ou environs)

Expériences comme demi-chef et accrétaire. Entrée à convenir. Offres sous chiffre GE 2794 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Junge Tochter, 17jähig, spricht Deutsch, Französisch und Italienisch, sucht Stelle für die Wintersaison zur Mithilfe im

## Hotelbureau

Offerten an Silvia Herger, Oberdorf, Göschenen UR.

Suche neuen Wirkungskreis als

## Maitre d'hôtel - Chef de service

evtl. Chaisser-Réception.

Bis routiniert Fachmann ges. Alters. Gefl. Offerten unter Chiffre SH 2831 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche emploi pour la saison d'hiver en Suisse, pour

## garçon commis

avec bonne connaissance du métier (22 ans).

Les deux, Espagnol, de très bonne éducation, travaillent depuis des années dans mon restaurant.

Les deux comprennent et parlent un peu de français, anglais et allemand. Je prend toutes responsabilités sur eux.

Adresses votre demande s.v.p. à G. Diaz-Roux, Hotel Mar Blau, Playa de Aro/Gerona (Espagne).

Junge Tochter sucht Stelle als

## Sekretärpraktikantin

Kenntnisse en Französisch, Englisch, Maschinenschreiben und Steno. Auskunft bei der Expedition des Blattes oder Telefon (071) 9 3242.

Junger, strebsamer

## Patissier

Osterreicher, zuletzt im Hotel Sacher in Baden bei Wien tätig, sucht für kommende Wintersaison Stelle in der Schweiz. Offerten erbeten an Eduard Döll, Amstetten, Krautbergstrasse 10, (Nieder-Oesterreich).

## JungKoch (Saucier)

## Sekretärin-Buchhalterin

suchen Stellen auf 15. Januar oder 1. Februar 1963 in Erstklasshotel oder Restaurant im Yt. Basel-Stadt. Zuschriften erbeten unter Chiffre JS 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Junge Sekretärin

sprachenkundig, Hotelpraxis aus dem In- und Ausland, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Überdeckung. Offerten unter Chiffre SN 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Bridge-Host

## maître de plaisir

41 ans, allemand, anglais, français, présentant bien, cherche place. Faire offres sous chiffre MH 2520 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Directeur d'hôtel, excellente formation et références, cherche situation

## adjoint de direction

en Suisse ou à l'étranger ou toute fonction en rapport. Libre le 1er décembre ou à convenir. Formation : ½ année l'école hôtelière ; ½ année d'expérience hôtelière des langues, Lycée. Faire offres sous chiffre DR 2673 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

den Tisch stellen kann. Sind sie leergegessen, werden sie einfach weggeworfen.

Nach vor fünf Jahren hätte in den Vereinigten Staaten niemand angenommen, dass die Fertiggerichte einen derartigen Siegeszug in die amerikanische Küche anstreben würden. Für das Jahr 1962 erwartet man, dass der Umsatz an Fertigerichten um 220 Mio. auf 700 Mio. Dollar steigen wird, denn die Amerikanerin will nicht mehr selber kochen. Soweit sie berufstätig ist, lässt sich das auch verstehen, doch auch die Nur-Hausfrauen greifen nach den Fertigerichten, weil sie dadurch praktisch drei bis vier Stunden mehr Freizeit am Tag haben. Fortsetzt wird diese Entwicklung natürlich auch durch das Fernsehen. Die amerikanischen Haushalte kaufen häufig schon in den Morgengestunden ein angekündigtes Programm nicht wiederholen und setzen sich von den Fernsehapparaten. Da bleibt dann keine Lust zum Kochen, und so holt sie sich eben rasch einige Fertiggerichte. Und da abends der ganze Familie meist wiederum vor dem Fernsehapparat sitzt, bleibt wieder keine Zeit zum Zubereiten einer Mahlzeit und zum gemütlichen Abendessen. Hier sind die sogenannten "Fernsehmahlzeiten", ein Helfer in der Not. Sie sind so verpackt, dass man sich die Mahlzeit sehr rasch und ohne den Blick vom Bildschirm zu wenden, einverleben kann. Die Franzosen, die ja auch heute noch eine wirkliche Esskultur haben, wenden sich von

der ihrer Ansicht nach barbarischen Art des Essens mit Schaudern ab, doch die Amerikaner sind ausgesprochen Massennmenschen finden nichts dabei.

Man muss allerdings zugeben, dass die Verführung, Fertiggerichte auf den Tisch zu bringen, in den Vereinigten Staaten sehr gross ist. Es gibt vielleicht 1000 oder mehr Fertiggerichte. Einige Hersteller haben sich jetzt auf ausgefallene Delikatessen spezialisiert, von der echten Känguruhschwanzsuppe bis zu indischen Spezialitäten. Sie machen glänzende Geschäfte.

Interessant ist, dass auch mehr und mehr Speiserestaurants dazu übergehen, einfach Fertiggerichte aufzuwärmen und dem Gast anzubieten. Damit scheint zumindest in den USA das Ende der individuellen Küchenkultur, die in den USA allerdings nie ganz verschwunden ist.

Bereits ist es soweit, dass nicht einmal mehr 20% der heiratsfähigen jungen Damen das Kochen erlernen wollen. Zum Glück ist es im guten alten Europa noch nicht so weit, dass es kann, wenn nicht grundlegende Änderungen in wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht eintreten, gar kein Zweifel darüber bestehen, dass auch bei uns die Entwicklung rasch in dieser Richtung verläuft.

Betty Winder

## Büchertisch

**Dr. E. Riggenbach, Die Kunst, unterhaltend zu sein**

Preis Fr. 3.90, Gebr. Riggenbach Verlag, Basel.

Menschen, die etwas zu erzählen wissen, die einen Ausspruch, eine Anekdoten passend anbringen können, werden immer bewundert. Die wenigsten haben aber Zeit für ihre gesellige Bildung und da bringt sie dieses Bändchen mit einem Schlag in den Besitz eines Gutes, das sich sonst nur ganz Belesene erwerben können. Die pointtreichen Aussprüche, Anekdoten, Wortspiele, Rätsel, Zitate, Scherze und anderes mehr lesen sich unterhaltsam, prägen sich leicht ein und dienen bestens dazu, eine gesellige Unterhaltung zu wünschen.

**Schweizer Journal: Die Gemeinde Probleme und Möglichkeiten ihres Wachstums**

Die Schweizer Gemeinde ist im Umbruch begriffen. Kaum eine, deren Struktur sich nicht – zum Teil gewaltig – verändert. Kluge Planer, die diese Entwicklung schon vor Jahren erkannt und vorausgesehen haben, wollten sich nicht überraschen lassen und sorgten vor. Die betreffenden Orte wachsen heute geordnet heran. Andere Gemeinwesen träumen da-

hin und gewahrt zu spät, dass um sie und in ihnen nach Lust und Laune gemauert wurde.

Heute besitzt praktisch jede Gemeinde Bauvor- schriften und Zonenpläne. Aber bereits verlangt die Entwicklung eine noch grössere Koordinierung in Planen. Der nächste Schritt ist die Regionalplanung.

Die vorliegende Ausgabe des Schweizer Journals befasst sich eingehend mit diesen Problemen: Ein- gewandten werden die einzelnen Zentren der Gemeinde anhand vorbildlicher und sorgfältig ausgewählter praktischer Beispiele gezeigt und erläutert. Hernach wird auf jene Aufgaben der Gemeinde übergegangen, bei denen sich heute eine regionale Zusammenarbeit zumindest empfiehlt, wenn nicht sogar aufdrängt. Es sind dies vor allem die Wasserversorgung und das Abwasser- und Kehrichtproblem.

Dass trotz zeitgemässer Bautätigkeit das Ortsbild und wertvolle Bauten geschützt werden sollten, versteht sich. Auch dieses Problem wird in Wort und Bild aufgegriffen und zur Diskussion gestellt.

Alles in allem ist diese Nummer des Schweizer Journals aus dem Verlag Dr. Hans Frey in Affoltern am Albis eine beachtliche Bestandesaufnahme der effektiven und der wünschenswerten Bautätigkeit in unseren Gemeinden.

## Lieg's an der Würze?

Diese Frage stellte man früher des öfteren, wenn ein Gericht zu wünschen übrig liess. Das Schnell- essen war noch nicht erfunden, eine Platte musste mehr oder weniger vollendet sein, war sie verdorben oder nicht geraten, untersuchte man die Ursachen.

Das Würzen ist eine uralte Kunst. Es geht zuerst darum, das Gewöhnliche schmackhafter zu machen, die Zunge zu reizen, durch den «Grundton», besseres herauszuschmecken. Diese Kunst, die die «Physiologie des Geschmacks» belebt, wird auch von Reformern der Küche und des Essens wie Birchermüller und anderen nicht verschmäht, ja man darf behaupten, dass der Rohkost heute manches alte Gewürz wieder zu Ehren gebracht hat.

Wer alte Rezepte durchgeht, stösst auf eine Fülle von Namen, die mit den Hauptbestandteilen mitgehen und ausführlich angegeben sind: Bohnenkraut, Kresse, Boretsch, Rosmarin, Salbei usw. Der Braten wird mit kleinen Knoblauchzehen gespickt, Kohl wird durch Beigabe von Kümmel besser im Geschmack und leichter verdaulich, schneeweisse Meerrettich-Masse begleitet gewisse Würste ... und erst die Zwiebel!

Wenden wir uns indessen den feineren Gewürzen zu. Ein uralter Stich, den ich bei einem Lyoner Althändler sah, fällt mir ein. Eine Küche mit Türen von Kesseln und Pfannen im Gegenlicht. Ein Beinstück, das leicht schmort, andere geheimnisvolle Töpfe. Einer dampft. In ihm lässt ein Magister des Kochens, zierlich zwischen den Fingern zwirbelnd, das Gewürz einfallen. Die Lippen des Künstlers sind dabei gespitzt. Vielleicht erprobte er Melisse, Engelswurz, ein wenig wilden Knoblauch. Was immer es sein mag, der Zeichner der Gravüre konnte das Würzen nicht besser darstellen als durch die ein wenig übertriebenen Gebärden des Kochs.

Das Würzen ist das kleine Gramm zuviel oder Zuwenig, geschieht mit «Fingerspitzengefühl», deswegen sind Könnner und Kenner des Würzens gar nicht immer so leicht aufzufrezen. Eine Fenchelzulage kann man aus dem Topf wieder herausheulen, was an hauchfeiner Würze auf das Bratenstück gelangt oder in die Sauce muss berechnet sein: «es dampft sich selten aus», sagte mir eine Wiener Köchin.

Es gibt eine Menge Unarten des Würzens, etwa etwas, was leicht missrat ist, mit Pfeffer zu über- grellen. Überhaupt Pfeffer, Salz, Essig – das sind Grundbestandteile, sie können schmackhaft machen, anreizen, man wünscht also auch mit ihnen, doch

hohe Kunst ist das noch nicht. Salz wird aber plötzlich zur Würze, wenn es als Beigabe (sehr gering) zu süsem Kürbis gegeben wird, die Fadheit einer Griessuppe, die eine Wohltat für einen erschöpften Magen sein kann, wird aufgehoben durch eine Beigabe von Salz. Gefrevelt wird namentlich in der deutschen Schweiz oft mit Essig als Salatbestandteil. Er kann die feinen Blätter eines Maikopfes förmlich ihres Eigengeschmacks berauben. Der im Handel befindliche «Weinessig» besteht zumeist nur zu 20% aus echtem Weinessig und dem Spritesig fehlen überhaupt alle feineren Aromastoffe. Viel glücklicher scheint uns das mehr und mehr aufzukommende Würzen (anstelle von Essig) mit Zitrone oder Zitronensäure, doch kann auch hier leicht des Guten zu viel getan werden.

Muskat kann einen gewöhnlichen durch Wasser gezogenen Blumenkohl ins Höhere heben, andere Gewürze rufen Erinnerungen an längst verlebte Tage in Ungarn hervor... wie etwa Paprika, der Zimt verwandelt einen Reisbrei zu einem besonderen Rezept und wer kann sich gewisse Fischsuppen... ohne den Safran vorstellen. Die richtige «Würzhölle», die Abgestimmtheit kurz die Komposition, verrät auch hier jene, die etwas vom Zubereiten verstehen. Ein kleines Zuviel an Ingwer beispielsweise kann ein Getränk fast verderben. Auch der Cocktail hat mit der Kunst des Würzens zu tun und schlüssig vermögen Weine (wir erinnern an einen Amigone, einen reichen Dôle) gewisse Speisen, zu denen auch Kuchen gehören... zu «würzen».

Es gibt dabei grosse Herren und geringere unter den Gewürzen. Ein Seigneur ist der Senf, von denen der österreichische süsse Kremer-Senf, Gott sei geklagt, viel zu wenig in andern Ländern bekannt wurde. Es gibt den sehr guten Dijon, der mit fein gemahlenen Sardellen, Anchovis, Kräutern, die ein solches Haus nicht verrät, durchsetzt ist. Anis bleibt nicht nur fades Kleingebäck, es kann auch Frühjahrssalate wunderlich anheiter. Gerade das Gewürz regt zu neuen Erfindungen an. Küche und Kochkunst sind nie zu Ende... Eduard H. Steenken

## FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

## Nach 12 Jahren in den USA junger Gastronom und Hotel-fachmann wieder in Europa!

Junge, sprachenkundig, bewandt mit modernen Management-Methoden, doch aber aus der alten Schule, mit Diplom der Hotelfachschule Lausanne. Suche ab sofort aufgabenorientiert/leistungskreis an zu verantworten. Verteilung: Vorortenposten in gutem Hause. Auch an neuen Projekten wie Motels und Inns wäre ich interessiert. Beste Referenzen sind vorhanden. Angebote erbeten unter Chiffre GN 2811 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, an selbständiges Arbeiten gewöhnte Schweizerin sucht Stelle als

## Sekretärin

in einem, mittleren Hotel Berner Oberland be- vorzugt), für kommende Winteraison. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Angebote sind zu richten an E. Thuner, Konol- fingen-Dorf BE. Telefon (031) 68 42 66.

Junge Tochter, 17½jährig, sucht Stelle als

## Hilfssekretärin

in Hotel als Vorstellung für die Hotelfachschule. Deutsch, Französisch und Englisch. Wirt und Schrift. Eintritt auf zirka 15. Januar 1963 erwünscht. Angebote sind zu richten unter Chiffre HT 2778 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).

Suche Stelle für sofort als

## Chef de rang

Deutsch, 23 Jahre, gründlich ausgebildet. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Eintritt sofort. Angebote an H. C. Wiespky, Lindenstrasse 46, Düsseldorf (Deutschland).



**Gesucht**  
nach Zermatt  
in gelegtes Hotel  
erfahren, sprachenkundige

## Obersaaltochter

Gute Verdienstmöglichkeiten. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Referenzen an Seilers Hotel Monte Rosa, Zermatt. Telefon (028) 7 71 04.

In unserem Stadthotel können wir im Spätherbst wieder ein junges Mädchen für den

## Zimmerdienst

aufsuchen. Arbeit ausschliesslich in den Zimmer. Ablieferung im Balkonenservice. Später Möglichkeit eine Servicelore zu absolvieren (18 Monate Lehrdauer mit Besuch der Gewerbeschule und Lehrabschlussprüfung). Anfragen mit Angaben über Schulbesuch usw. an H. Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur.

## Hotel Brüggli, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

**Entremetier**  
**Gardemanger**  
**Casserolier**  
**Stüblitochter**  
(Eintritt 1. November 1962)  
**Saaltochter**  
**Buffettöchter**  
**Buffetpraktikantin**  
**Wäscherin**

Offerten erbeten an Familie R. Mettler, Arosa.

## Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

## Etagen-Hilfsgouvernante

Offerten sind zu richten an die Direktion.



**Grand Hotel Victoria und Hotel Ritter Kandersteg**

sucht noch für Wintersaison 1962/63

**Chef de rang**  
(Schweizer oder Deutschsprechender)  
**Casserolier**  
**Office-Küchenburschen**  
**Officemädchen**  
**Restaurationstochter**

Zuschriften mit den nötigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

**Gesucht**  
tüchtiger  
**KELLNER**

Guter Verdienst, geregelte Freizeit. Hotel Hochhaus Linde, Baden. Telefon (056) 2 53 85.

## Grand Hotel Regina Grindelwald

sucht für lange Winter- und Sommersaison, evtl. Jahresstelle, versierte

## Lingeriegouvernante

Offerten sind erbeten an die Direktion.



**Buffet**  
**Schaffhausen**

sucht:

2 freundliche, im Spiseservice gewandte  
**Serviertöchter**  
(wenn möglich mit Fremdsprachenkenntnissen, für Restaurant 1. und 2. Klasse)

**1-2 Buffetdamen**  
oder **Buffettöchter**  
**Patissier**

Offerten mit Photo bitten wir an Bahnhofbuffet Schaffhausen zu richten.



## Hotel Bellevue Palace, Bern

sucht

## Chef-Buchhalter

Seine Persönlichkeit:

Gründlich, zuverlässig, betriebstreu, organisationssicher, von rascher Auffassung, mit abgeschlossener kaufmännischer Lehre oder gleichwertiger Grundausbildung und administrativer Hotelpraxis.

Sein Arbeitsgebiet:

Einnahmen- und Ausgabenverbuchung, Verwaltung der Finanzkonten, Zahlungen, Lohnbuchhaltung und -auszahlung, AHV-, SUVA-, Krankenkassen- und Unfallversicherungs-Bearbeitung, übriges Versicherungswesen, Vertragswesen, Tronic-Bearbeitung, Einnahmen- und Ausgabensammlung, Inkasso- und Betreibungswesen, Verkehr mit Behörden, Führung von Statistiken.

Unsere Eigenart:

Vielseitiger, dynamisch geführter Betrieb, erfreuliches, sportliches Betriebsklima, neuzeitliche Arbeitsbedingungen.

Ihre Bewerbung

mit handgeschriebenem Lebenslauf, Zeugnisschriften, Referenzangaben, Auszug aus dem Strafregister und Leumundsbericht erwartet Jost Schmid, Direktor.



## Carlton Elite Hotel, Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen auf Anfang 1963

## Ier maître d'hôtel-chef des restaurants

**Wir verlangen:** Initiativen, jungen sprachenkundigen Servicefachmann, der mit Autorität und Umsicht einem grossen Restaurationsbetrieb vorsteht kann. Guter Organisator mit gründlichen Kenntnissen der Küche erforderlich.

**Wir bieten:** Ausbau- und entwicklungsähnliche gesicherte Position, gutes Arbeitsklima, dem Posten entsprechende Honorierung und prozentuale Renditebeteiligung.

**Interessenten** welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind senden ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisschriften und Photo oder rufen an: Willy Studer, Direktor, Telefon (051) 23 66 36.

## Restaurant, Tea-Room und Confiserie Schuh, Interlaken

sucht zur Wiederöffnung anfangs/Mitte Dezember:

versierte

**Serviertöchter**  
**Koch oder Köchin**  
**Hilfsgouvernante**  
(für Economat, Buffet, Lingerie)  
**Buffettöchter**

(evtl. auch Anfängerin)  
sprachenkundige talentierte Verkäuferin

Offerten sind erbeten an Familie F. Beutler, Propr.

## Hôtel de Russie, Genève

cherche de suite

## secrétaire

expérimentée pouvant s'occuper de la réception. Faire offres directement.

## Hotel Monopol, St. Moritz

sucht für die kommende Wintersaison:

## Chef de partie-Restaurateur Etagengouvernante

(auch Ehepaar angenehm)

Offerten mit den nötigen Unterlagen sind an Dir. Hans A. Fuchs zu richten.

## Gesucht

in Erklasshotel nach Zermatt

## Etagengouvernante

sprachen- und fachkundig

## Officegouvernante

Eintritt: 1. Dezember. Lange Winter- und anschliessende Sommersaison. Offerten mit Referenzen, Photo und Gehaltsansprüchen zu richten unter Chiffre EO 2773 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft in Erklass-Grill-Room-Restaurant (Jahresstelle) jüngere, tüchtige, à-la-carte-kundig

## Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen. Hoher Verdienst. Gefl. Offerten an Restaurant «Locanda», Singerhaus, Basel.

Modernes Hotel Garni in Grindelwald

sucht freundliche

## Hausangestellte

(Frau oder Tochter)

auf Anfang Dezember (Zwei-Saison-Betrieb), welche Kaffeeküche und Frühstückservice übernehmen kann, wenn möglich etwas sprachenkundig, zuverlässig und treu. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit und familiäre Behandlung wird geboten. Offerten mit Photo und Zeugnisschriften an Hotel Bernerhof.

## Schlosshotel, Pontresina

sucht für die Wintersaison:

**Lingeriegouvernante**  
**Voiturier**  
mit Fahrbewilligung  
**VW-Bus-Chauffeur**

Offerten mit Zeugnisschriften und Photo sind erbeten an Schloss-hotel, Pontresina.



**Gesucht**  
zu baldigem Eintritt in Jahresstelle  
perfektes, sprachkenntnisse

## Zimmermädchen

Offeraten mit Bild, Zeugniskopien und  
Altersangabe an  
Hotel Glockenhof, Zürich

**Le Grand Hôtel Observatoire, St-Cergue VD**  
demande pour cette saison d'hiver et prochaine  
saison d'été (7 mois au total):

## un saucier un pâtissier seul

Prière de nous offres avec copie de certificats,  
photo et présentations de salaire à la Direction.

## Hotel Braunwald-Bellevue in Braunwald GL

benötigt für die kommende Wintersaison noch folgen-  
des Personal:

Pâtissier  
Hausbursche  
Office- und  
Küchenburschen  
Buffettöchter  
Office-Economat-  
gouvernante

Offeraten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an  
die Direction.

## Cherchons

saison hiver et été

saucier  
commis de cuisine  
portier  
femme de chambre  
lingère-  
calandreuse  
chasseur

Faire offres à l'Hôtel Eden, Crans sur Sierre.

## Hotel Dom, Saas-Fee

sucht für die Wintersaison:

Koch  
oder Commis de cuisine  
Köchin  
Zimmermädchen  
Buffettame mit Service  
Wäscherin und Glätterin  
Anfangsportier  
Küchenbursche  
oder -mädchen

Offeraten an die Direction erbeten.

## Hotel Obersee, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

tüchtige

## Restaurationslöchter

die im Speiseservice bewandert ist (nur Schweizerin kommt in Frage)

sowie tüchtige

## Zimmermädchen

Wir erbitten Offeraten mit Zeugnisschriften und  
Photo.

## Gesucht

per ca. 15. Dezember 1962

## Restaurationskellner

Deutsch, Französisch und Englisch sprechend,  
mit

## zwei Commis

in Spezialitätenrestaurant. Hoher Service zu  
garantiert. Schriftliche Offeraten an R. Olinger,  
Hotel-Restaurant Alpenclub, Engelberg.

## Sporthotel in Graubünden

(65 Betten)

sucht für die Wintersaison:

Chef-Koch  
Koch-Commis  
Küchenhilfen  
Casserolier  
Buffettöchter  
Chef de rang  
Commis de rang  
Zimmermädchen  
Wäscherin  
Etagenportier  
Hotel-Sekretärin  
Telephonistin  
Musiker-Alleinunterhalter  
Barmaid

Offeraten unter Chiffre SG 2665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

### Office-Küchen-Gouvernante

### I. Portier-Vorarbeiter

zur Führung und Beaufsichtigung der Hausburschen

### Portier-Saaldienner

für Reinigungsarbeiten in der Tonhalle

### Barlehrtochter

Gefl. Offeraten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten  
an das Personalbüro.

### Gesucht nach Zermatt

in grösseren Hotel-Betrieb:

### Chef de service

sprachengewandt, gut präsentierend. Auch williger An-  
fänger kommt in Frage

### Chef Gardemanger

mit Erfahrung

Offeraten mit Lichtbild, Referenzen und Gehaltsansprü-  
chen zu richten unter Chiffre FS 2514 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

### Erstklasshotel an beliebtem Wintersportplatz

sucht für lange Wintersaison:

### Chef de cuisine

### Patissier

Angebote mit Photo, Gehaltsansprüchen und Zeugnis-  
kopien erbeten unter Chiffre EW 2485 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

### Grösserer Tea-Room mit Restauration

à la carte und Confiserie in grossem Sommer- und Winter-  
kursort sucht in Dauerstelle auf 15. November oder 1. De-  
zember 1962 erfahrenen

### Aide de patron

zur Mithilfe bei der Leitung des Betriebes. Gute kaufmännische  
Kenntnisse erwünscht. Bewerber, die auf einen guten Dauer-  
posten bei guter Bezahlung refflektieren, senden ihre Offerte  
mit Bild, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen unter  
Chiffre AP 2374 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Wir suchen:

### Chef de garde/Restaurateur

### 2 Kaffeeköchinnen

### 2 Buffettöchter

### Buffet-/Kiosktöchter

Für Fachleute speziell gute Bezahlung. Offeraten an W. Frauchiger-  
Minnig, SBB-Buffet, Winterthur.

Welcher tüchtige Koch (Alter 30-50 Jahre) möchte den  
vielseitigen und interessanten

### Vertrauensposten des Aide-patron

übernehmen? Jahrestelle. Eintritt nach Übereinkunft.  
Bewerber mit mehrjähriger Kochpraxis, absolviert Kellner-  
lehre oder Servierkurs, mit deutschen, englischen, italieni-  
schen und französischen Sprachkenntnissen richten ihre  
Offerte mit Lebenslauf, Zeugnissen, Photo und Lohnansprü-  
chen unter Chiffre VP 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht  
für lange Wintersaison (Eintritt voraussichtlich zirka  
25. November):

Gouvernante-  
Stütze der Hausfrau  
Serviettochter  
(fachlich und sprachengewandt)  
Buffettöchter  
Saaltöchter  
Saalpraktikantin  
Patissier-Konditor  
Etagenportier

Offeraten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen  
(Bernese Oberland).

**Gesucht**, versierter, vielseitiger

## Küchenchef

in Erstklasshaus der Zentralschweiz für lange Sommersaison  
eventuell auch Wintersaison.

Offeraten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre  
KF 2650 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen** in gutgehenden Hotel-Restaurations-Betrieb:

### Commis de cuisine

(in grössere Brigade)

### Restaurationskellner oder -tochter

### Lingère

(Samstagnachmittag und Sonntag frei)

### Buffettöchter

(eventuell Anfänger)

Offeraten mit Zeugnisschriften und Photo sind erbeten an die Di-  
rektion Hotel Volkshaus, Winterthur.

*Wir suchen:*

## Chef Saucier

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Be-  
dingungen, moderne Arbeitsräume, zeitgemäßes Salär  
(nach Übereinkunft) und gute Jahres- oder Dauerstelle.

Wenden Sie sich an Herrn Dir. Wyder, Restaurant Mö-  
venpick, Place de la Fusterie 22, Genf, Tel. (022) 263322

**Mövenpick**

## Hôtel Continental, Biel

cherche pour entrée à convenir:

### chef de cuisine 1ère lingère portier de nuit

(place à l'année)

Faire offre ou se présenter à la Direction, téléphone (032) 23255.

**Beaulac**  
Hôtel  
Neuchâtel

cherche

### femme de chambre

qualifiée, place à l'année, bonnes références exigées

### chasseur-aide portier

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

## Hotel Kreuz, Balsthal

sucht in Jahrestellen:

tüchtigen

### Entremetier Restaurationsstöchter

Eintritt nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst  
und geregelte Arbeitszeit werden zusicherbar.  
Offeraten mit Zeugniskopien, Photo und Gehalts-  
ansprüchen sind erbeten an E. Bader, Hotel Kreuz,  
Balsthal SO. Telefon (062) 27412.

Für die Wintersaison in neues Garni-Hotel  
nach Flims gesucht

### Buffetdame

### Serviettöchter

### Haus- und

### Küchenmädchen

### Lingerie

auf Mitte Dezember für Wintersaison 1962/63. Offeraten  
sind erbeten an Meiliere Garni-Hotel, Flims. Telefon  
(081) 41616.





sucht für lange Wintersaison:

**Sekretärin-**  
**Praktikantin**  
**Gouvernante**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Kioskverkäuferin**

Offeren mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

### Badhotel (100 Betten)

sucht:

**Sekretärin**  
(in Jahressetze, versiert, nicht unter 28 Jahren)  
**Saaltochter**  
(junge, in Jahressetze)  
**Saalpraktikantin**  
**Commis de cuisine**

Eintritte nach Übereinkunft.

Schriftliche Offeren mit Bild und Zeugnisschriften sind erbeten an A. Fritz-Wüger, Badhotel Hirschen, Baden.

**Wir suchen**  
in Jahressetze für unseren Grossbetrieb mit starkem à-la-carte-Service einen tüchtigen

### Chef de partie

(Sous-Chef)

Es kommen nur tüchtige, restaurationskundige Bewerber in Frage. Geregelter Arbeitszeit bei gutem Lohn. Offeren unter Chiffre WS 2663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. November 1962

### Alleinkoch oder Köchin

in Landgasthof. Offeren sind zu richten an Fam. W. Monti, Hotel Bahnhof, Döttingen AG, Telefon (056) 5 10 05.

Gesucht  
für Wintersaison nach Adelboden:

### Bar-Lehrtochter oder Bar-Praktikantin

Offeren mit Lohnanspruch und Photo erbeten unter Chiffre BB 2661 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Grand Hôtel du Parc à Villars

(150 lits)

cherche pour la saison d'hiver:

demi-chef de rang  
chef de partie  
commis de cuisine  
garçon d'office  
fille de lingerie  
chasseur

Faire offres à la Direction.

Ensuite de démission honorable du titulaire actuel le poste de

### directeur-gérant

de l'Hôtel Terminus  
(80 lits) et

Buffet de la Gare de Montreux

est mis au concours.

Situation intéressante pour couple expérimenté et capable. Entrée aussi rapprochée que possible. Certificat de capacité vaudois pour hôtelier et caffetier-restaurateur exigé.

Addresser les offres avec certificat, photographie et carte postale à la Compagnie du chemin de fer Montreux-Ollon, à Montreux.

### Neueröffnung Lugano

Gesucht für Restaurant-Snackbar  
tüchtiger

### Gardemanger/Saucier

Jahressetze, Eintritt Anfang November. Offeren sind zu richten an H. Merkl, Taverna dei Pini, Melano TI.

### Gesucht für das Grand Hotel Belvédère, Davos-Platz

für die kommende Wintersaison:

**Obergärtnerin**  
**Zimmermädchen**  
**Garderobier**

Offeren mit Zeugnisschriften sind zu richten an Herrn Toni Morosani, Belvédère, Davos-Platz.

**Gesucht**  
in moderner eingerichtetes Bergotel am Genfersee für die am 20. Dezember beginnende Wintersaison:  
selbständiger, flinker

### Commis de cuisine

Offeren mit Zeugniskopien und Bild gefügt an Direktion Hotel de Sonloup, Les Avants s. Montreux.

### Bergrestaurant Parsennhütte

sucht für Wintersaison

**Koch**  
oder Köchin

Verlangt werden sehr gute Kenntnisse im à-la-carte-Service. Hoher Lohn. Offeren erbeten an Familie Ch. Gees, Davos.

### Couple gérants- cuisinier

est demandé pour Restaurant dans région du Léman. Appartement à disposition. Faire offres au Département Social Romand, 23, rue Centrale, Morges.

### Die Kochlehrstelle

in gulfrequentiertem Hotel der Westschweiz ist sofort oder nach Übereinkunft zu besetzen. Dauer der Lehre 2½ Jahre. Hotel Beau-Séjour, Vevey, Telefon (021) 51 27 56.

### Gesucht für sofort nach Luzern

### Kochlehrling

in kleineres Hotel mit Restaurationsbetrieb. Offeren sind zu richten an Hotel Alpina, Luzern.

### Gesucht

### Koch-Lehrling

per 1. März 1963 in gepflegten Betrieb. Es besteht die Möglichkeit, eine solide Kiche zu erlernen. Salzstrafe erlaubt. Offeren mit Zeugnisschriften und Photo unter Chiffre RL 2666 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklass-Restaurationsbetrieb am Platz Basel**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

### Restaurations-Lehrtochter

Die Lehre dauert 1½ Jahre. Mindestalter 18 Jahre. Bewerberinnen können mit sehr interessanten Bedingungen rechnen, speziell in finanzieller Hinsicht. Wer Freude am messe-aussichtsreichen Betrieb hat, sich mit dem Zürcher Markt vertraut und Photo unter Chiffre RL 2666 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Cusinier- tournant

est demandé. Place à l'année. Faire offres au Département Social Romand, Morges VS

Sprachgewandte, junge, tüchtige

### Sekretärin

per 15. November in Jahressetze gesucht. Offeren an Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

### Saison 1963

Wir suchen

für die kommende Frühjahr- und Sommersaison (März bis Anfang November):

### Küchenchef

solider und in der Restaurationsküche bewanderter Fachmann

### Commis de cuisine 2 Restaurations- töchter

Deutsch, Französisch evtl. Englisch

### Buffettochter

(auch Anfängerin)

### Zimmermädchen

Persönliche Vorstellung nach Vereinbarung. Offeren an Hotel-Restaurant Ochsen, Rheinfelden. Tel. (061) 875101

### Suche

auf Anfang Dezember einen tüchtigen

### Entremetier

in Jahressetze. Offeren mit Referenzen und Lohnansprüchen sind zu richten an Jos. Bucher, Küchenchef, Hotel Bahnhof-Terminal, Grindelwald.

### Gesucht

### Buffettochter (-dame)

in gut bezahlte Vertrauensstelle. Hotel Müller, Schaffhausen.

Tüchtige, sprachenkundige

### Restaurations- / Serviettochter

in geplagten, bekannten Betrieb gesucht.

Guter Verdienst. Ausführliche Offeren sind erbeten an Hotel Haller, Lenzburg.

### Gesucht

in Hotel mittlerer Größe im Oberengadin

### Küchenchef

(für Wintersaison)

Jüngere, tüchtige, die fähig sind, eine feine und abwechslungsreiche Kiche zu führen, wollen sich melden an Hotel Concordia, Zuoz GR.

### Bahnhofbuffet St. Gallen

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahressetze

### Chef de service

Hans Kaiser-Schuller

Telefon (071) 22 56 61

### Gesucht

für die Wintersaison in Hotel mit 50 Betten

### Alleimportier

(Schweizer)

Offeren mit Zeugnisschriften und Photo an Hotel Bel-Air Eden, Grindelwald. Telefon (036) 32 21 36.

### Gesucht

in Erstklassshotel:

### Commis de cuisine Lingère Küchenbursche

Club-Hotel, Biel.

### Gesucht

tüchtige, selbständige

### Köchin oder Koch

in Jahressetze in mittleren Betrieb. Gute Behandlung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Lohn nach Vereinbarung. Offeren an Frau Bohrer, Hotel Bahnhof, Laufenburg AG.



Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

tüchtige, erfahrene

### Buffettochte

Vertrauensposten an bestehigerichtete Buffet.

Bei Eignung sehr gut bezahlte Dauerstelle.

Tüchtige

### Serviettochter

als Tournante. Sehr guter Verdienst. Eintritt sof.

Auf Herbst 1962, evtl. Frühling 1963 wird in unserer modernen Hotelküche

### Kochlehrstelle frei

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

### Gesucht

junger, tüchtiger

### Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offeren erbeten an Hotel Weissen Kreuz, Interlaken.

### Erstklasshotel im Berner Oberland

sucht ab sofort oder ab 1. Dezember 1962

### Sekretär

(Schweizer bevorzugt)

Zuschriften mit den nötigen Unterlagen unter Chiffre ES 2652 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Hotels Bernerhof und Concordia Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahressetze

### Köchin

Offeren erbeten an die Direktion.

### Le poste de fille de buffet

est à repourvoir  
ainsi que

### sommelier (ière)

au café du Théâtre, Neuchâtel.

Entrée 1er novembre ou date à convenir. Offres à la direction de l'établissement, R. Schweizer.

### Bahnhofbuffet Schwägalp

sucht in lange Wintersaison:

### Serviettochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit

### Buffettochter

Hoher Lohn, Arbeitszeit geregelte.

Offeren sind zu richten an W. Fischer-Keller, Buffet Säntisbahn, Schwägalp.

### Gesucht ins Engadin

in kleineren Betrieb:

selbständiger

### Koch oder Köchin

### Buffettochter

evtl. Anfängerin

### Lingère

Eintritt nach Vereinbarung, Jahressetze, geregelte Freizeit, guter Lohn. Offeren mit Zeugnisschriften an Conditorei-Pension Klarer, Zuoz GR.

Gesucht für lange Wintersaison in gut eingerichtetes Ferienheim im Berner Oberland:

### Gouvernante

### 2 Mädchen

für Zimmer und Service

### Tournante

### Lingère

Freizeit geregelte und guter Lohn. Offeren unter Chiffre LW 2660 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Gesucht für Wintersaison

### Anfangssekreträrin Chasseur

Offeren erbeten an Direktion Hotel Roseg-Garni, Pontresina.

**Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg**  
sucht in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:  
**Chef de partie**  
(Chef-Stellvertreter, in Spezialitätenküche mit mittlerer Brigade)  
**Allein-Pâtissier**  
**Buffettochter**  
**oder -lehrtochter**  
Geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Entlohnung, Offerten mit Zeugniskopien und Referenzangaben sind erbeten an Familie Gruber, Hotel Krone, Lenzburg AG.

**Gesucht**  
für November bis April

## Barmaid

in Hotelbar mit Musik und Tanz.

Offerten erbeten an Hotel Beau-Rivage, Thun.

**Gesucht**  
in Jahresstellen:  
tüchtige  
**Obersaaltochter**  
oder **Chef de service**  
**Barmaid**  
**Saaltöchter**  
**Commis de rang**  
Gute Bezahlung, Offerten mit Zeugnisschriften und Photo an Familie A. Fetter-Bohny, Hotel Adler, Kandersteg.

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt nach Übereinkunft

## 2 Commis de cuisine

Offerten an die Direktion Hotel Brenscino, Brissago, Lago Maggiore.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft, restaurationskundige  
**Serviertöchter**  
in Spezialitäten-Restaurant. Überdurchschnittlicher Verdienst  
**Lingère**  
an Vollautomaten, Mänge vorhanden  
**Officemädchen**  
**Küchenmädchen**  
die das Kochen erlernen kann  
Gute Entlohnung, Zimmer im Haus  
Offerten an B. Bänziger, Restaurant zum Hof, Will SG. Telefon (073) 6 16 78.

**Gesucht**  
auf 15. November in mittleren Hotel-Betrieb  
füßige

## Köchin

oder Tochter, die sich im Kochen ausbilden möchte.  
Hoher Lohn und geregelte Freizeit. Zimmer im Hause. Offerten an Hotel Löwen, Langenthal BE.

## Buffet de la Gare Genève-Cornavin

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**dames de buffet**  
**chef pâtissier**  
**commis pâtissier**  
**aides de buffet**  
**dames de buffet**  
pour Buffet-Express sur le quai  
**chef d'office**  
expérimenté, capable de diriger une grosse brigade

**caviste**  
**aide caviste**

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

Gesucht in Jahresstelle:

## 2 Zimmermädchen

(Mithilfe im Saalservice)

tüchtige

**Lingère**

**Officemädchen**

Offerten an Fr. Büttiker, Ferienheim CO-OP, Jongny ob Vevey.

**Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VS**  
demande pour cette saison d'hiver et prochaine saison d'été (7 mois au total):

## un téléphoniste-secrétairie un secrétaire-maincourante

(français et anglais indispensable pour les deux)  
Priére faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

**Wir suchen**  
per Mitte Dezember in Dauerstelle einen  
jüngeren

## KOCH

in mittlere Brigade. Interessante Stelle mit der Möglichkeit, die Diätküche zu erlernen. Zeitgemäße Bedingungen. Offerten erbeten an die Direktion der Klinik Hirrländern, Wittenauerstr. 40, Zürich 8. Telefon (051) 32 70 80.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft in sehr lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb der Stadt Bern:  
tüchtiges, sprachenkundiges

## Bürofräulein

für die Réception und allgemeine Bureauarbeiten. Rechter Lohn, gute Behandlung und Selbständigkeit werden zugesichert, ebenso geregelte Arbeits- und Freizeit.

## Zimmermädchen

(erfahren und sprachenkundig) Guter Verdienst.  
Offerten unter Chiffre BZ 2509 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**

tüchtiger, erfahrener

## Chef de rang

in exklusivem, französischem Restaurant. Sehr guter Verdienst. Dauerstelle. Bewerber mit guten Referenzen senden Bild und Zeugniskopien unter Chiffre FR 2511 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Ein grosses Restaurant**  
im Zentrum der Stadt sucht  
einen neuen Leiter.

Tüchtige

## Geranten

oder

## Restaurateure

die über genügend Erfahrung verfügen, um ein grosses Restaurant vorbildlich zu führen, richten ihre Bewerbungen, zusammen mit kurzem Lebenslauf, auf dem Gelegenheitsmoment, Photo und frühest möglichstes Eintrittsdatum unter Chiffre GR 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2. (Vollständige Diskretion selbstverständlich.)

**Gesucht**  
jünger, tüchtiger

## Commis de cuisine

(neben Chef)

Eintritt etwa 20. Dezember 1962. Familie Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gyrera, Schwarzwald FR. Telefon (037) 4 11 12.

## Hotel Touring-Restaurant Winterthur

sucht in Jahresstellen oder nach Übereinkunft:

tüchtiger  
**Koch-Commis**  
**Hausbursche-Portier**  
**Zimmermädchen**  
**Küchenmädchen**  
**oder -bursche**

Schriftliche Offerten mit Unterlagen sind erbeten an Familie Pfändler.

**L'hôtel des Familles à Genève**  
cherche pour le 16 novembre

## un demi-chef de rang

sachant les langues. Place à l'année. Offre à la direction.

Moderne Privatklinik, 40 Betten, sucht in Jahresstelle, sofort oder nach Übereinkunft

## Hausbeamtin-Gouvernante

zur selbstständigen Leitung des hauswirtschaftlichen Teiles. Kenntnis der italienischen Küche und Sprache erforderlich. Guter Lohn, geregelte Freizeit. Offerten mit üblichen Unterlagen an Direktion Clinica Viaretto, Pregassona-Lugano.

## Hotel Alpina, Braunwald

sucht für lange Wintersaison, zum Teil durchgehend bis nach der Sommersaison:

**Sekretärin**  
**Saaltochter**  
**Anfangssaaltochter**  
**Anfangszimmermädchen**  
**Hausmädchen**  
**Commis de cuisine**  
**Küchenburschen**  
**Casseroller**

Nur schriftliche Offerten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, Braunwald.

## Grosser Hotelbetrieb in Zermatt

sucht für lange Wintersaison

## Hauswart-Portier

für Angestelltenhaus  
Offerten mit Zeugnisschriften sowie Photo sind erbeten unter Chiffre HP 2697 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Restaurationsstochter

gesucht  
für lange Wintersaison. Absolut selbständig, fach- und sprachenkundig. Sehr hoher Verdienst.

Offerten mit Zeugnisschriften an J. Streiff, Hotel Niederschächi, Braunwald.

## Hôtel garni à Neuchâtel

cherche pour tout de suite:

## femme de chambre

(capable; sachant absolument le français)

## lingère

(ou débutante)

Offres à la Direction. Téléphone (038) 5 18 34

## Erstklasshotel im Tessin

sucht in Jahresstellen, per sofort oder nach Übereinkunft:

## Personalchef-Buchhalter

(geregelte Arbeitszeit)

## Chef de réception

(perfekt Französisch, Italienisch und Englisch)

## Korrespondent (in)

(perfekt Italienisch, Französisch, Englisch und Deutsch schreibend)

Offerten mit Photo, Zeugnisschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre ET 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. November

## Hausbursche-Portier

Hotel Touring, Engelgasse, St. Gallen.

**Gesucht**

in Jahresstelle

## KOCH

zu kleiner Brigade in gepflegten, mittelgrossen Restaurationsbetrieb. Zimmer im Hause. Offerten erbeten an Walther A. Hegelin, City-Hotel Ochsene, Zug.

## Nouvel hôtel moderne

en construction, avec restaurant, 40 à 60 lits, très bien situé dans un centre touristique du Bas-Valais en plein développement, cherche

ou éventuellement acheteur, pour le début de la saison 1963. Faire offres avec prétentions sous chiffrage P 91411 S à Publicitas Sion.

Gesucht auf 1. November tüchtiger

## KOCH

Offerten sind zu richten an Café ABC, Arbon.

## Hotel Ermitage und Golf Schönried/Gstaad

sucht für die kommende Wintersaison:

**I. Lingère**  
**2 Lingeriemädchen**  
**2 Küchenburschen**  
**Eisman**

Für Sommersaison 1963 in Jahresstelle

## Gärtner evtl. Ehepaar

Offerten mit Lichtbild und Zeugniskopien an die Direktion erbeten.

## ZERMATT

sucht für lange Wintersaison:

**Buffetdame**  
**Buffettochter**  
(oder -bursche)  
**Hilfsköchin**  
**Haus- und Kellerbursche**  
**Officemädchen**

Offerten erbeten an Hotel-Restaurant und Tea-Room Derby, Zermatt.

## Hotel Blume, Interlaken

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

## 2 Serviertöchter

für Restaurant und Bar-service. Wenn möglich sprachen- und servicekundig. Offerten mit Bild und Zeugnisschriften an Hotel Blume, Interlaken.

## Achtung, Ferienablösung!

Für die Zeit vom 15. November bis 15. Dezember 1962 suchen wir flinke, versierte und anpassungsfähige

## BARMAID

Dasselbst in Jahresstelle

## II. BARMAID

(keine Anfängerin, evtl. Buffettochter)

Offerten an Hotel Hirschen & Cabaret Cacabou, Luzern.

## Das Ferienheim CO-OP in Jongny ob Vevey

sucht tüchtige

## Sekretärin-Hausbeamtin

mit guter Allgemeinbildung als Stütze der Leiterin. Eventuelle spätere Möglichkeit, die Stelle zu übernehmen. Erwünschte: tüchtige, leichtsinnige, ohne familiäre Verpflichtungen, sprachenkundig, für den Umgang mit Gästen und Angestellten. Gute Kenntnisse in den Bureauarbeiten. Geboten wird: Dauerstelle mit dem heute üblichen Bedingungen. Stellenantritt nach Übereinkunft.

Die ausführlichen Offerten mit Gehängangabe sind zu richten an Fr. Büttiker, Ferienheim CO-OP, Jongny ob Vevey.

One of finest metropolitan city clubs in USA  
requires English-speaking

## waiters

experienced in Continental cuisine and gracious service. Employment guaranteed if selected. Beautiful location. Excellent working conditions. Guarded, high salaries, annual bonus, annual bonus, medical, free hospital insurance. Applicants please send recent photo, full details of experience, and references. Transportation cost to USA may be reimbursed after one year's satisfactory engagement. Apply to A. H. Grove, Manager, The Mid-American Club, Prudential Plaza, Chicago 1 (Illinois/USA).

Gesucht wird auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft ein erfahrener

## Chef-Pâtissier

mit mindestens 6jähriger Hotelerfahrung. Offerten mit Lohnangaben und Zeugniskopien erbeten an E. Walti, Executive Chef, Athens Hilton in Athen.

## Le Tunisia Palace Hôtel à Tunis

demande pour saison d'hiver (15 novembre au 15 mai) personnel qualifié pour les emplois suivants:

**maître d'hôtel**  
**chefs de rang**  
**secrétaire-**  
**maincourantier**

Envoyer offres avec références, par courrier avion à M. R. Tuor, Tunisia Palace-Hôtel, Tunis.



W

**Vorhang-Schnurzüge  
SILENT GLISS**  
ein Maximum  
an Geräuschlosigkeit und Komfort

Wie leicht lassen sich die Vorhänge mit den geräuschlosen Schnurzügen SILENT GLISS ohne Behinderung Ihrer Gäste öffnen und schließen! Die Zugschnüre laufen unsichtbar in getrennten Schnurkanälen, sie können weder durchhängen noch verheddern. Selbst schwere Stoffe gleiten in den formschönen Vorhangprofilen SILENT GLISS samtweich und leise. Das umständliche Hin- und Herbewegen der Vorhänge von Hand fällt dahin; der Vorhangstoff wird so geschont, weil er nicht berührt werden muss. Zum Reinigen hängt man die Vorhänge ohne Demontage des Schnurzuges einfach aus.

SILENT GLISS bietet eine ganze Reihe von Schnur- und Schleuderzugprofilen für einfache bis höchste Ansprüche. Auszeichnung «Die gute Form 1961» des Schweiz. Werkbundes SWB. Beratung, Prospekte und Handmuster unverbindlich durch



Metallwarenfabrik F. J. Keller + Co.  
Lyss (Bern) Telefon 032/857 42-43

**Innenrenovationen**

Glanz-Eternit, das schöne und kostensparende Wandverkleidungsmaterial mit

seiner sprachwörtlichen Unverwüstlichkeit für Küche, Bad, WC, Korridor, Treppenhaus. — Grosse Farbenwahl, schlag- und kratzfest, feuerhemmend, unempfindlich gegen Feuchtigkeit.

Muster, Prospekte und Auskunft über Bezugsquellen nachweis durch

**GLANZ ETERNIT AG**

Niederurnen GL Tel. 058/416 71

### Kaffeemaschinen

für jeden Betrieb

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

Generalvertretung:

**cabaro ag Olten**

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

**Hotel-Restaurant-Tea-Room**

mit Jahrespension, netten Wirtschaftslokäten, Fremdenzimmern mit 30 Betten, Kalt- und Warmwasser, in lebhaftem Sommer- und Wintersportplatz, zu 330 000 Fr. mit Inventar zu verkaufen. Grosser Umsatznachweisbar. Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Nr. 2256 durch G. Frutig, Hotel-Innobilien, Amthausgasse 20, Bern.

**Serions Acheteurs**

d'un Hôtel de 50 à 60 lits environ, sur Riviera vaudoise. Faire offres avec prix sous chiffre P. 56-14 V. Publicis, Vevey.

**Hôtel-café-restaurant**  
comprant une épicerie à remettre ou à louer à

**jeune couple**

Situation de premier ordre, sur route à grand trafic des Alpes vaudoises. Conditions très avantageuses. Ecrire sous chiffre PC 43766 L à Publicis, Lausanne.

In der Ostschweiz, in landschaftlich schöner Lage, wird ein guteingerichtetes

**Hotel-Restaurant**

vermietet oder verkauft.

Liebhabsobjekt. Hotel 24 Betten, Zimmer teils renoviert, Sitzeckezimmer, Gartenrestaurant, grosse Parkplätze. Jahresbetrieb.

Seltene Gelegenheit für fachtidiges Hotelier-Ehepaar. Übergabe nach Vereinbarung. Anfragen unter Chiffre DT 2362 an die Hotel-Revue, Basel 2.

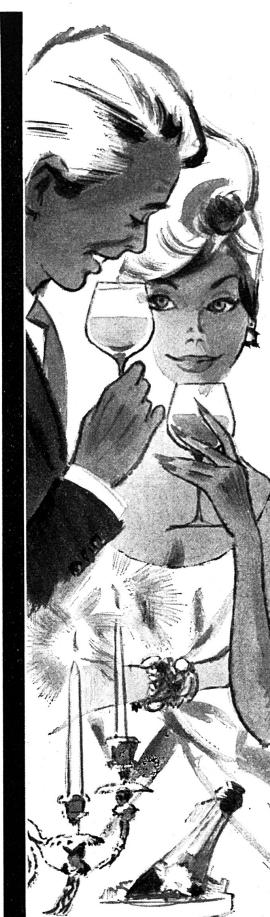
In erstklassigem Sommer- und Winterkurort mit vielen Skiliften und Gondelbahnen, Golfplatz usw.

**Fremden-Hotel**

mit 70 Betten und 10 Bädern zu verkaufen. Sehr gute Kundenschaft.

Viele Jahre im gleichen Besitz. Umstellung 11 000 m<sup>2</sup>. Kaufpreis und vorausgesetztes Alter des Besitzers. Preis 850 000 Fr. Anfragen unter Chiffre FR 2711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue - Inserate haben Erfolg!



Kenner und Liebhaber sind begeistert von DETTLING «Extra-Dry» und «Brut» (100% franz. Blanc de Blancs) den sie neben den bestbekannten süßen DETTLING «Silber»- u. «Gold»-Typen nun auch in der Schweiz zu vorteilhaften Preisen kaufen können.



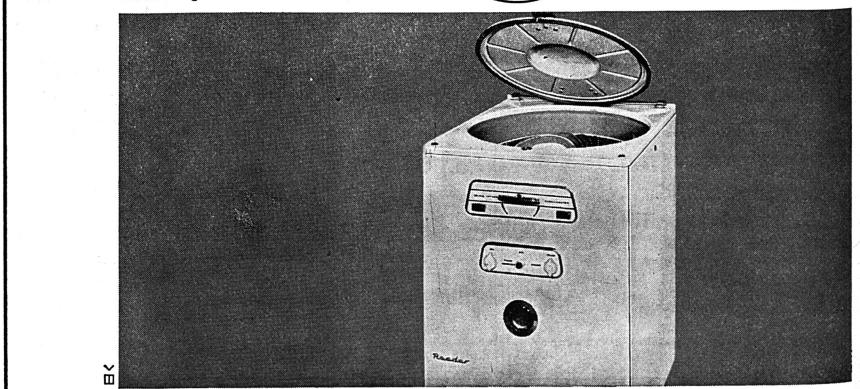
**Dettling**  
Les vins champagnés par excellence,  
sind reine Flaschengärung = Méthode champenoise

ARNOLD DETTLING, Champagnisation depuis 1867, BRUNNEN

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

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

**IREMA** **Roeder**



## La progression touristique s'est poursuivie en juillet 1962

Plus de quatre millions et demi de nuitées enregistrées pour la première fois en juillet. Léger accroissement de la fréquentation indigène et étrangère au regard du même mois de l'année précédente (+1% dans chaque catégorie). Nouvel essor du tourisme en provenance d'Allemagne, de Belgique et des Etats-Unis, mais tendance persistante à la régression du tourisme anglo-suisse et diminution du nombre de Français, d'Italiens et de Scandinaves. Les hôtes germaniques derechef en tête des étrangers. Taux d'occupation quelque peu en baisse en raison de l'augmentation du nombre des lits d'hôtes.

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

### Hôtels, motels, auberges et pensions

La saison d'été, qui s'était annoncée fort prometteuse en juin, a suivi dans son ensemble un cours favorable pendant le mois en revue. Le maximum de juillet réalisé il y a un an a encore été dépassé. Toutefois, à la différence du début de l'été, la progression est minime (+1%). Le ralentissement du mouvement ascendant — qui n'est que passager probablement — provient de ce que l'expansion continue du tourisme en provenance d'Allemagne, de Belgique et de l'Amérique du Nord a été contrebalancée par un fléchissement de la fréquentation des Britanniques, des Italiens, des Français et des Scandinaves.

Comparativement à juillet 1961, le total général des nuitées a augmenté de 35 000 ou d'approchant 1% pour s'établir à 4,327 millions. L'apport des Suisses s'est accru de 16 500 pour atteindre 1 643 000 et celui des étrangers est monté de 19 000, passant à 2 684 millions. La part de la clientèle de l'étranger au chiffre global des nuitées s'inscrit à 62%, comme il y a un an. Dans diverses régions, comme dans les Alpes vaudoises, en Suisse centrale et au Léman, la proportion a atteint de 75 à 77%, dépassant même 90% dans quelques centres (Interlaken, Lucerne).

Les Allemands l'emportent une fois de plus parmi les étrangers avec un total de 580 000 nuitées, ce qui constitue un nouveau maximum du juillet pour les hôtes germaniques. Il surpassé de 29 000 ou de 5% le chiffre de l'année précédente. Si l'on excepte la Suisse centrale, toutes les régions ont bénéficié de l'essor touristique allemand. Les Français et les Anglais occupent les deuxième et troisième rangs, avec respectivement 457 000 et 451 000 nuitées. Comme on l'a dit, ces hôtes ont été moins nombreux qu'en juillet 1961 (-2 et 4%). Il est vrai que la fréquentation française s'est intensifiée en Valais, au Léman et dans les Alpes vaudoises, mais dans la plupart des autres contrées, en Suisse centrale notamment, elle a diminué. Pour ce qui est de la fréquentation anglaise, seuls le Valais, la zone du Jura et le Plateau nord-est n'ont pas été touchés par les pertes de nuitées des hôtes insulaires. Le fléchissement du tourisme français dans notre pays a sans doute un caractère temporaire. En revanche, la réduction des effectifs britanniques semble bien devoir persister puisque la fréquentation anglaise dans l'hôtellerie accuse depuis un certain temps une tendance à la baisse. La cause principale de cette évolution rétrograde réside apparemment dans le fait que les Britanniques témoignent d'une propension toujours plus marquée pour les pays du Sud. Les quatrième et cinquième rangs des étrangers reviennent dans le mois en revue aux Belgo-Luxembourgeois et aux Américains du Nord. Ces deux groupes d'hôtes ont fourni chacun 294 000 nuitées, rehaussant l'un et l'autre de 5% leur apport de juillet 1961. Il y a lieu de considérer que le nombre de nuitées des ressortissants des Etats-Unis s'est réduit de 7% il y a un an. L'excédent de fréquentation des Belges, dû en majeure partie à un accroissement du tourisme collectif, a profité surtout à Engelberg et Saint-Moritz, tandis que c'est avant tout Lucerne qui a bénéficié de l'affluence plus substantielle d'Américains du Nord. La sixième place échoit aux Hollandais avec 172 000 nuitées, suivis eux-mêmes des Italiens avec 121 000. Alors que le contingent néerlandais est resté sur ses positions de juillet 1961, les effectifs italiens hébergés dans l'hôtellerie ont subi une réduction de 6%, flétrissant plus particulièrement aux Grisons. On note également un repli dans les groupes d'hôtes venus de Grèce, d'Espagne (-6% chacun), de Suède (-8%) et de quelques pays extraeuropéens.

Aucun changement important n'est intervenu par rapport à l'année dernière — si ce n'est qu'un léger déplacement en faveur des classes de prix supérieures — en ce qui concerne la répartition des nuits d'hôtes d'après les différentes catégories de prix minimums. Des 4,33 millions de nuitées enregistrées dans le mois considéré, 38% reviennent aux établissements d'un prix de pension minimum allant jusqu'à 15 francs, 46% aux exploitations appliquant un prix partant de 15,50 à 22 francs et 16% aux hôtels rangés dans les catégories supérieures. Ainsi qu'il ressort du tableau ci-après, il existe qualitativement des écarts très marqués entre la fréquentation indigène et la fréquentation étrangère. En effet, la clientèle du pays préfère en grande majorité les établissements des catégories de prix inférieures et moyennes, alors que les visiteurs étrangers descendent plutôt dans les hôtels à tarifs moyens et élevés.

### Répartition, en pour-cent, de la fréquentation hôtelière d'après les catégories de prix minimums, en juillet 62

Catégories de prix de pension minimums, en francs	Hôtels de Suisse	Hôtels de l'étranger	Total
moins de 13	28,4	9,1	16,5
13 - 15	26,6	18,4	21,5
15,50 - 18,50	26,2	33,7	30,8
19 - 22	11,3	17,4	15,1
22,50 - 25,50	3,7	7,8	6,2
26 - 29,50	1,8	4,5	3,5
30 et plus	2,0	9,1	6,4
Total	100,0	100,0	100,0

La récapitulation des résultats de juillet de l'année en cours d'après le genre des exploitations fait apparaître que 3,28 millions de nuitées ou à peu près 76% du total de 4,33 millions ont été passées dans les hôtels, auberges et pensions, 0,57 millions ou 13% dans les hôtels et pensions garnis, 181 000 (4,2%) dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations, 143 000 (3,3%) dans les établissements balnéaires, 100 000 (2,3%) dans les maisons

5% dans la région du Jura. Ces gains de fréquentation ne se sont toutefois pas traduits par un relèvement des taux d'occupation, étant donné que la capacité d'hébergement a également augmenté. Aux Grisons, en Valais, au Léman et sur le Plateau, le degré d'occupation des lits a quelque peu fléchi, bien que ces contrées aient reçu un plus grand nombre de visiteurs. La cote a également baissé dans l'Oberland bernois, en Suisse centrale et dans les Alpes vaudoises.

L'évolution a été inégale à l'intérieur dans diverses régions. Bon nombre de stations de vacances ont été sensiblement plus fréquentées qu'en juillet de l'an passé, alors que d'autres ont connu une sensible désaffection. Dans les grands centres, la fréquentation s'est en général tenue au niveau de l'année dernière. Les pertes de nuitées insignifiantes relevées à Zurich, Berne, Interlaken, Lugano et Montreux ont été compensées par des gains de même importance enregistrés à Lausanne, Lucerne, Saint-Moritz, Génevve et Bâle.

### Sanatoriums de montagne et maisons de cure

Comme les mois précédents, la fréquentation des établissements climatiques a marqué également dans le mois examiné une légère tendance à la régression. Au regard de juillet 1961, le nombre des nuitées annoncées par les sanatoriums de montagne et maisons de cure s'est réduit de 1% se fixer à 900 000. Le nombre des lits ayant beaucoup plus diminué que la fréquentation, le taux moyen d'occupation est monté de 82 à 87%.

### Etat de l'emploi dans l'hôtellerie

D'après nos statistiques, quelque 72 400 personnes étaient occupées à fin juillet 1962 dans les établissements hôteliers astreints au relevé mensuel, ce qui fait 3400 ou 5% de plus qu'en juillet 1961 auparavant. Le part du personnel masculin s'est élevée dans le mois observé à 41,3%. Comparée à juillet 1961, elle a légèrement augmenté.

## Oase der Stille im Hotel

Beim «Gästlichen Süden» in Stuttgart gibt die Sonderschau «Lärmbekämpfung» viele Anregungen

Der Besucher geht über einen knarrenden Holzdielenboden aus alter Väter Zeiten, um in Abständen von einigen Metern Lauflänger von einer Fussbodenart auf die andere zu gelangen, bis er schliesslich im weichen, elastischen Chemiefasererteppich bei zwei Hotelzimmern landet. Diese sind gut eingerichtet und dem Auge ein Trost. Plötzlich wird eine akustische Überraschung geboten: Zwischen den beiden Zimmern erhönt das peinliche Geräusch eines voluminösen Schnarchers mit einer Eindringlichkeit, die der Natur sorgsam abgelauscht ist. Diese Lärmquelle überträgt sich durch die unzählige Trennwand eines Hotelzimmers mit einer Unmittelbarkeit, die erschreckend wirkt. In dem zweiten Zimmer jedoch vermag selbst ein hochempfindliches Phonemessgerät keinerlei Geräusch zu vernehmen.

Mit dieser Beschreibung schildert Regierungsbau-meister Alfred L. Wahl ein besonders einprägsames Detail der Sonderschau «Lärmekämpfung» innerhalb der Internationalen Fachausstellung für das Hotel- und Gaststättengewerbe «Gästlicher Süden», die vom 26. Oktober bis 4. November 1962 auf dem Stuttgarter Killesberg stattfindet.

Die deutsche Hotellerie ist vorbildlich darum bemüht, dem Gast, der sich nach Ruhe sehnt, alles zu bieten, was irgendwie möglich ist. Das Hotel als Träger des Beherbergungsgewerbes hat vielerorts bereits bewiesen, dass praktische Mittel und Wege gefunden sind, die erteilte «Oase der Stille» zu schaffen. Mit der Parole «zurück zur Natur» verbindet sich die Betonung «zurück zur Ruhe».

### Ein zwingendes Bedürfnis

Die Stuttgarter Sonderschau hat sich zur Aufgabe gestellt, in einer für den Nichtfachmann klar verständlichen Form das Thema so zu behandeln, dass zunächst einmal klare Erkenntnisse gewonnen werden. Wer kennt denn alle Geräusche- und Lärmquellen in einem Bauwerk, das von einer Vielfalt von Geräuschen und Lärmgefahren erfüllt ist? Von draussen brandet der Verkehrsgeräum gegen das Gebäude, innen sind Wasserleitungen oft ärgerliche Störenfriede. Aufzüge, Maschinenanlagen aller Art, schlagende Türen, knarrende Böden sind lästige Instrumente des Lärms. Der lautstarke Gast, der glaubt, ganz alleine auf der Welt zu sein, kann dem anderen genau so zur Last fallen wie das Radiogerät, das egoistisch die Zimmerlaufstube missachtet, – vom Hunde ganz zu schweigen.

Die Sonderschau zeigt uns mit zwingender Deutlichkeit das Sündenregister des Hotelräums auf, um daraus das Bedürfnis nach Abhilfe dort geltend zu machen, wo Not am Mann ist. Jedem Besucher soll auf diese Weise der Weg zur Erkenntnis gegeben werden. Nur wer den Mangel erkennt, kann etwas unternehmen, um ihn zu beheben.

### Wie kann das Verlangen nach Lärmenschutz erfüllt werden?

Die Sonderschau macht die Dinge so verständlich, dass sie ohne Mühe beim Hotel zur Nutzanwendung gebracht werden können. Die Gesetzmässigkeit des Altbauers, der ein besonderes Sorgenkind im Hotelwesen darstellt, wird in einen technisch gut verständlichen Gegensatz zum modernen Neubauprojekt gestellt. Der solide Altbau lässt sich auf vielfältige Art und Weise «leise machen». Der Neubau muss vorbeugend Lärmenschutz erhalten. Was an ihm veräumt wird, kann nie und nimmer nachgeholt werden.

Ein Team von Experten aller Art – vom Stadtplaner zum Architekten, vom Ingenieur der verschiedensten technischen Gebiete zum Schallingenieur – arbeitet seit langem an dieser Sonderschau. Wen interessiert es nicht, einmal ganz klar und verständlich an praktischen Demonstrationen die Begriffe von

Schalldämmung

Schallschlucken

Lärminderung,

bezogen auf den eigenen Hotelbau, grundsätzlich kennen zu lernen? Diesem Wunsche werden Grundsatzzmodelle gerecht, an denen jedermann experimentieren darf, um sich mit den Grundbegriffen vertraut zu machen.

## Bedeutung der Kölner Fachmessen für den schweizerischen Außenhandel

In Anwesenheit von diplomatischen Vertretern, Bevördermitgliedern aus der Schweiz und Deutschland, der Presse sowie einer Anzahl Gäste aus Handels- und Wirtschaftskreisen hielt am 12. Oktober im Zunfthaus «Zum Rüden» (Zürich) der Direktor der Internationalen Kölner Messe, Dr. Robert Krugmann, ein interessantes Referat, in welchem er die zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Schweiz bestehenden handelswirtschaftlichen Beziehungen einer näheren Betrachtung unterzog.

Eineinhalb zitierte er einen Ausspruch, den Bundesrat Schaffner bei der Eröffnung der diesjährigen Basler Mustermesse machte: «Wir möchten als gute Europäer echte Schweizer sein, um als echte Europäer gute Schweizer zu bleiben.» Dieser Satz nähert sich ziemlich den Problemen der wirtschaftlichen Integration Europas, denn er betont eindeutig den Wunsch der Schweiz, an der wirtschaftlichen Integration der westeuropäischen Länder mitzuwirken.

In Köln finden bekanntlich mehrere Messen statt. Die im Turnus von 2 Jahren durchgeführte Nahrungs- und Genussmittelausstellung ANUGA ist der zentrale Handelsmarkt der Welt für alle Nahrungs- und Genussmittel und verwandte Wirtschaftszweige. Das grosse Angebot der zur Branche gehörenden Verpackungsmittel und Ladeneinrichtungen wird in den Ausstellungsräumen «Packung und Verpackung» und «Der moderne Laden» zusammengefasst. Das besondere fachliche Schwergewicht erhält die Ausstellung durch zahlreiche Lehr- und Informationsschauen für viele einschlägige Gebiete.

Die ANUGA ist nicht nur der bedeutendste Fachmarkt der Branche, sondern daneben auch eine allgemein aufklärende Verbraucherausstellung. Ihre weltweite Bedeutung widerspiegelt sich in der Beteiligung von über 2000 Firmen aus über 45 Ländern. Die Schweizer Industrie ist bei fast allen Kölner Musteranstaltungen regelmässig vertreten; sie stand im Vorjahr zahlenmäßig an fünfter Stelle hinter Frankreich, Holland, Italien und England.

Der Redner kann in seinen Ausführungen auch auf die Ergebnisse des gegenseitigen Warenaustausches zu sprechen. In diesem Zusammenhang erwähnte er, dass die EFTA-Länder nachweisbar an dem Gesamt-handelsvolumen der Schweiz mit rund 15%, die EWG-Länder dagegen mit mehr als 50% beteiligt sind, und dass trotz der Zollbelastungen der schweizerische Export nach den EWG-Ländern ständig zunimmt. Zudem lässt sich feststellen, dass der schweizerische Industrie leistungsfähig genug ist, um über Exportreserven zu verfügen. Die Erhaltung und die Auswertung des schweizerischen Marktanteils in den EWG-Ländern sind besonders aktuell, da Amerika bemüht ist, auf dem absatzstarken europäischen Markt mit 270 Millionen Verbrauchern starker Fuss zu fassen.

Abschliessend gab Dr. Krugmann dem Wunsche Ausdruck, dass es der schweizerischen Wirtschaft auch weiterhin möglich sein wird, an den Kölner Messen vertreten zu sein, um einer Exportförderung nach Deutschland und nach dritten Ländern in weitgehendem Masse zu dienen.

V. Hess

Darstellungen und Experimenten erreicht. So wird die vernünftige Anwendung der Lärmekämpfung unter anderem in zwei Hotelhallen gezeigt, von denen die eine von der Sicherung gegen den Schall nichts weiß, während die andre die ganze umfassende «Klavatur» im Sinne einer «Leisehalle» mit schall-schluckender Holzstahlwandverkleidung an Aug' und Ohr vermittelt.

Die Sonderschau hat sich zum Ziel gesetzt, durch einige Spezialvorträge mit praktischen Experimenten das Wissen zu vertiefen und in Diskussionen Einzelfälle zu klären. Eine populäre Druckschrift soll ausserdem das Gesehene und Erlebte vermerken und in Wort und Bild recht eindringlich im Gedächtnis verankern.

## Die Nachtruhe in Gefahr

Das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen darf nicht durchlöchert werden — im Gegenteil ist eine Verschärfung dringend zu wünschen

### Die Schweiß wird benedict

Wer mit Ausländern über das Lärmproblem diskutiert, hört immer wieder Worte des Lobes und der Bewunderung für eine fortschrittliche Regelung zum Schutz der Nachtruhe, die in der Schweiz seit vielen Jahren sich bewährt und bestanden hat. Es handelt sich um das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen, das den Anwohnern der Strassen wenigstens während einiger Nachtstunden einen minimalen Schutz vor der schlimmsten Lärmquelle garantiert. Ausnahmen werden von den eidgenössischen Behörden nur selten bei «leichtverderblichen» Waren zugebilligt. Bisher gilt das Nachtfahrverbot von 10 Uhr abends bis 5 Uhr morgens während des Winters sowie von 11 Uhr abends bis 4 Uhr morgens im Sommer. Die eidgenössische Polizeiabeitlung hat nun in einem Vorentwurf zur Verordnung über die Strassenverkehrsregelung vorschlagen, dieses Nachtfahrverbot um zwei Stunden zu verlängern, was von allen an einer echten Lärmekämpfung interessierten Kreisen nur warm begrüßt werden kann. Damit würde ein für die betroffenen Strassenanwohner ganz erheblicher Fortschritt in der Lärmekämpfung erzielt und verwirklicht. Auch die Gewerkschaften wären mit dieser Regelung einverstanden.

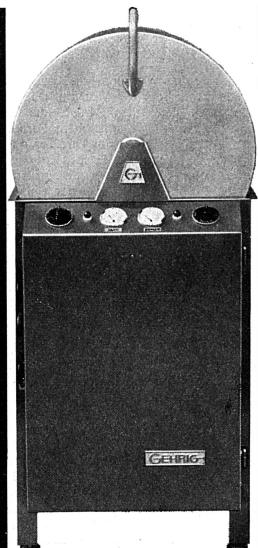
### Und die Konsumenten?

Seitens der Transportunternehmer und Verteilungsorganisationen ist dieser Entwurf nun zum Teil als «Anschlag auf Konsumenteninteressen» bewertet und abgelehnt worden. Überdies verlangt man die Lockung des Nachtfahrverboteschlechthin, indem der Begriff der «leichtverderblichen Waren» durch jeden der frisch in den Konsum gelangenden Lebensmittel» ersetzt werden soll. Das würde bedeuten, dass das Nachtfahrverbot für schwere Lastwagen in der Schweiz praktisch aufgehoben würde und Hunderttausende von Bürgern während der ganzen Nacht auch dem starken Lärm der rollenden Schwertransporte ausgesetzt wären.

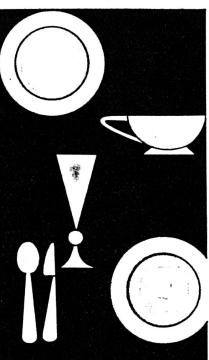
### Lärmekämpfung ist Interessenabwägung

An diesem Beispiel wird einmal mehr deutlich, dass es bei der praktischen Lärmekämpfung eben darum geht, verschiedene Interessen gegeneinander abzuwegen. Gewiss müssen sich die Konsumenten und die Verteilungsorganisationen einem verlängerten Nachtfahrverbot etwas anpassen. Diese Interessen sind indessen ungleich weniger wichtig als das allgemeine Interesse der gesamten Bevölkerung an der Erhaltung der Nachtruhe. Man wendet nun ein, dass die Nachtruhe ohnehin bereits nicht mehr besteht, und verweist dabei mit Recht auf Motorräder und Düsengeflüze. Doch auch dies ist oft anzutreffbar, dass zur Verteidigung schlimmer Lärmträger auf andere Lärmquellen hingewiesen wird — als ob dadurch irgend etwas legitimiert werden könnte! Irgendwo muss der Lärm schliesslich bekämpft werden. Es ist sehr zu begrüssen, dass die eidgenössischen Behörden die Neuordnung des Strassenverkehrsrechtes dazu benutzt haben, in diesem konkreten Anwendungsfall ihre Deklarationen für die Lärmekämpfung in die Tat umzusetzen. (LGL)





**G1**



### Salon des arts ménagers, stand 37

G1 la machine suisse à laver la vaisselle et à rincer les verres aux formes élégantes. — Elle ne tient que peu de place, mais son rendement n'en est pas moins considérable! Dosage des produits de lavage automatique et très économique! Séchage brillant! — Nous vous conseillerons volontiers!

**GEHRIG-**

F. GEHRIG & Co., Fabrique de machines et d'appareils électriques  
BALLWIL/LU  
Téléphone 041.891403

Zu verkaufen

## 2 Occasions-Skilifte

auf Frühjahr 1963

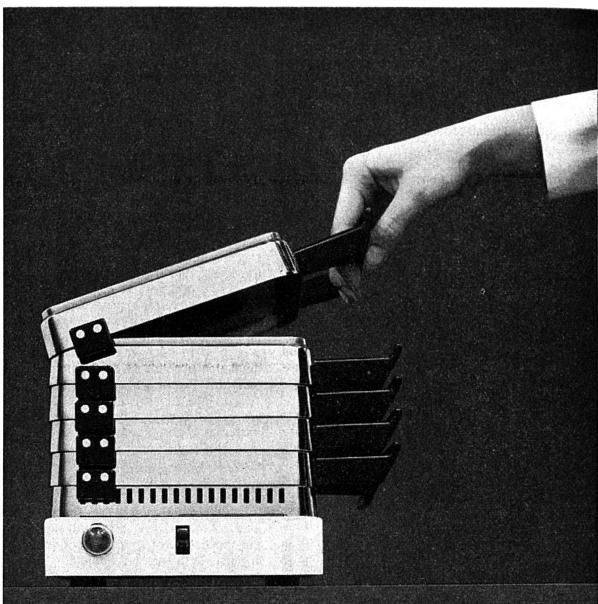
System Müller (Dietlikon) mit Rollenbatterien System Habegger, T-Stützen in Fachwerkkonstruktion, Schleppbügel für 2 Personen, Talstationsgebäude in Holzkonstruktion mit Schieferverkleidung und Ziegeldach, enthaltend Antriebsmaschinen und Spannvorrichtung für Förderseil, Umlenkstation je oben, ohne Überdachung.

Auskunft erteilt:



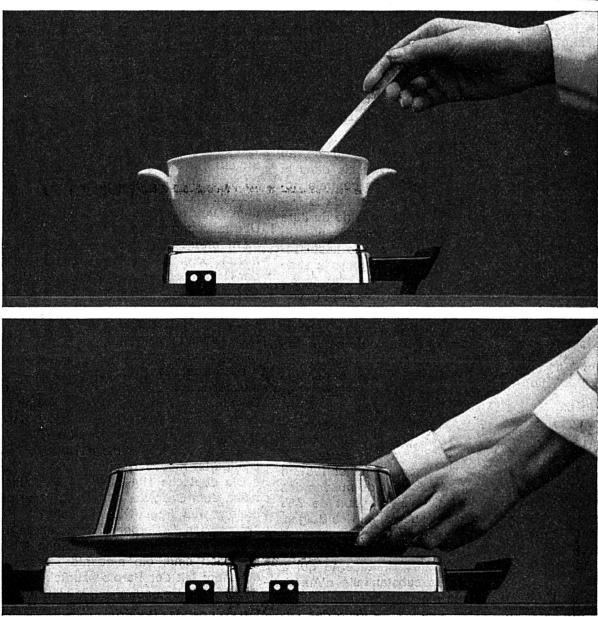
Telephon (033) 2 18 37

**therma**



Gäste gastlich zu bewirten,  
Warmes warm zu halten:  
der neue  
**Therma-Rechaudsatz**

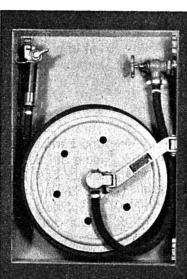
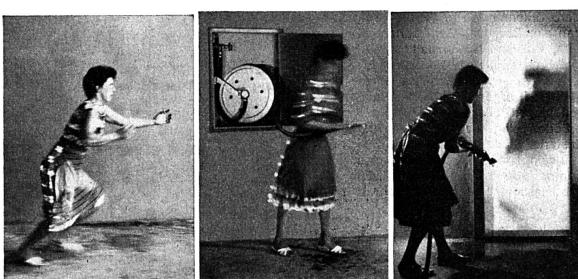
Beim Auftragen nicht zweimal gehen:  
im Vorbeigehen  
mühelos mit der freien Hand  
die Wärmeplatten  
vom Stapel heben –  
eine allein, oder gleich zwei –  
mit einem Griff.  
Sie sind schnell heiß,  
bleiben lang heiß,  
sparen Platz,  
sind standfest und niedrig.  
Mit einer Garnitur  
machen Sie  
den ersten Serviceversuch:  
Therma-Rechaudsatz komplett  
mit 5 Wärmeplatten  
Fr. 270.–  
Zu kaufen im Fachgeschäft,  
Prospekte durch  
Therma AG Schwanden GL  
und die Verkaufsbüros in  
Zürich, Bern, Basel, Lausanne und Genf



In jedes Gästezimmer das unentbehrliche Bidet

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

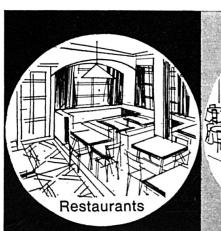
Prospekte und Spezialangebot  
durch Hermann Käser  
Küchenbau und Apparate  
Weissensteinstraße 35, Bern  
Telefon 031 457724



**VOGT**

**Gebrüder Vogt**

Oberdiessbach BE  
Maschinenfabrik  
Telephon (031) 683344  
Gegründet 1916



Restaurants



Speisesäle



Bars

## WERA-Klima - prima

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

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

WERA AG  
Gerbergasse 23-33, Bern, Telephon (031) 3 9911



Küchen



Kegelbahnen

## Les promotions du semestre d'été 1962 de l'Ecole hôtelière

Bien qu'elle se déroule selon un programme quasi immuable, chaque cérémonie de promotions de l'Ecole hôtelière a pourtant son caractère particulier. Celui-ci est donné par la valeur différente des «volets», le nombre et la qualité des invités, les représentants des autorités cantonales et communales qui s'associent toujours à cette manifestation.

Les promotions du 18 octobre 1962 se sont déroulées quasi dans l'intimité, puisqu'une fâcheuse coïncidence voulait que la cérémonie commence en même temps que l'assemblée extraordinaire des délégués de la SSH qui avait lieu au Palace à Lausanne. Il est probable cependant que plusieurs membres et délégués venus pour participer aux assises de la Société ont profité des heures de liberté qu'ils avaient en fin d'après-midi pour aller visiter notre institution.

Mais les élèves ne se préoccupaient guère de ces circonstances, car ce qui les intéressait, c'était naturellement les résultats obtenus en cours de semestre. Et cette inquiétude communiquait à tous ces hôteliers en puissance une certaine fébrilité qui est de règle à cette occasion. Il suffit d'ailleurs d'entendre les explosions de joie ou les applaudissements frénétiques qui accueillent l'appel de divers noms ou la proclamation de certains résultats inattendus, pour se rendre compte de la tension qui régne avant la lecture du Palmarès.

Malgré l'assemblée extraordinaire des délégués, on notait la présence à l'Ecole, aux côtés de MM. J.E. Mauton, chef du service de la formation professionnelle du canton de Vaud, représentant le gouvernement vaudois, et G. Jacottet, directeur des écoles

de la ville de Lausanne, de MM. R. Capt, président de l'Association des anciens élèves, Ch. Leppin, président de la Société des hôteliers de Genève, et R. A. Alblas, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Dans son allocution d'ouverture, M. G. Guhl, président de la commission scolaire, salua les invités que nous venons d'énumérer et souhaita une cordiale bienvenue à de nombreux parents d'élèves qui faisaient à l'Ecole l'honneur d'assister à la cérémonie.

M. G. Guhl remercia en particulier M. et Mme S. Weissenberger, directeurs, le corps enseignant et le personnel de l'Ecole, car c'est à leur enthousiasme, à leurs qualités et à leur dévouement que l'Ecole doit sa réputation nationale et internationale.

S'adressant aux élèves, le président de la commission scolaire félicita ceux qui avaient obtenu de brillants résultats et recommanda à ceux qui avaient éprouvé quelque difficulté de ne pas se laisser décourager, mais de persévérer dans l'effort. Il souhaita de bonnes vacances aux élèves qui, ayant terminé un cours, ont l'intention de revenir à l'Ecole pour suivre un autre cours et fit des vœux pour que les élèves qui quittent définitivement l'Ecole aillent au devant d'une brillante carrière.

Parlant au nom des autorités cantonales et communales, M. G. Jacottet félicita également M. et Mme Weissenberger et tous leurs collaborateurs pour le magnifique travail qu'ils accomplissent. Il dit combien Lausanne était heureuse et fière d'être le siège d'une des plus importantes institutions de la Société suisse des hôteliers, institution qui fait honneur à Lausanne et à l'hôtellerie suisse.

## Allocution de M. S. Weissenberger, directeur de l'Ecole

Faisant le point de l'activité de l'Ecole au cours de ce semestre, M. Weissenberger déclara :

«Le semestre d'été qui se termine aujourd'hui est caractérisé par des modifications importantes apportées au programme d'enseignement, en particulier dans le cours d'aides directrices. C'est aujourd'hui un cours indépendant, entièrement détaché du programme des études qu'il faut accomplir pour obtenir le diplôme. Le but de cette transformation était de faciliter les études des participantes en leur donnant la possibilité de se concentrer sur un seul sujet par semestre au lieu de se disperser sur les différentes matières que l'on cherchait à leur inculquer.

Ainsi donc, nous venons de prolonger un des programmes d'étude de notre école et l'on peut se demander s'il est vraiment indiqué d'étendre la durée des cours au moment où tout s'accélère et où cette tendance se fait jour même dans l'enseignement? Ne parlent-on pas d'apprentissages raccourcis, de cours d'introduction ultra-rapides, et de maintes autres études abrégées. Notre profession ne fait pas exception et l'observateur attentif constate une évolution identique dans notre pays.

Ne constatez-vous pas, comme moi que ce qu'on demande dans la pratique aujourd'hui, ce qui attend l'élève dans la vie professionnelle est de loin plus difficile, plus compliqué, plus astreignant qu'autrefois. Une occupation professionnelle telle que la notre ne demande-t-elle pas une préparation beaucoup plus poussée et plus approfondie? Est-ce que l'accélération des études nous apporte une solution satisfaisante à ce problème?

Ces mêmes questions nous ont préoccupés et la décision que nous avons prise est le résultat de nos réflexions. Nous nous sommes nettement décidés de prolonger les études. Volouir juger d'après les résultats enregistrés aujourd'hui serait une erreur. Nous sommes à nos débuts. Mais ce que je tente à exprimer en cette circonstance, c'est ma gratitude envers les membres du corps enseignant qui m'ont approuvé et suivi avec courage.

En considérant les questions de l'enseignement comme nous venons de le faire, nous avons suivi ce que disait le fondateur de notre Ecole, Monsieur

Tschumi, qui nous a quitté il y a cinquante ans cette année. En effet, l'inscription, à l'entrée de notre Ecole porte notamment ceci: «Auf der gründlichen, theoretischen und praktischen Ausbildung unserer jungen Leute, gründet sich die Prosperität unseres Berufes.» Comment aurions-nous donc pu agir différemment?

La cérémonie des promotions est un moment mémorable pour la direction et pour les professeurs de l'Ecole, puisque c'est celui où ils sont obligés de prendre congé de nombreux élèves avec qui ils ont eu le plaisir de travailler pendant plusieurs mois. Ceux qui ont suivi les cours ne considèrent probablement pas cette séparation sous le même angle. Je sais en effet que les bancs d'école sont durs et que vous vous réjouissez de goûter à la vie pratique, puisque c'est pour vous préparer à celle-ci que vous êtes venus chez nous.

Avant de nous séparer, arrêtons-nous encore un instant sur un des termes de la déclaration de M. Tschumi, que nous venons de citer. Cette déclaration est aussi valable aujourd'hui qu'elle l'était hier et elle doit vous servir de mot d'ordre dans l'accomplissement de vos tâches futures. M. Tschumi parle de «Gründlichkeit» et nous voudrions vous recommander cet amour du travail bien fait, cette conscience professionnelle, ce sérieux qui devraient être de règle non seulement dans le domaine de l'enseignement, mais dans le travail pratique et professionnel.

Incontestablement, la prospérité de notre profession dépend dans une large mesure de la qualité du travail fourni, du dévouement apporté à l'accomplissement des devoirs quotidiens qui nous attendent pendant toute notre vie, que ce soit dans la vie professionnelle, dans la vie de famille et la vie de tout citoyen.

Si c'est dans cet esprit que vous nous quittez, vous contribuerez à l'heureux développement de notre belle profession d'hôteliers et nous pouvons vous assurer, vos professeurs et moi-même, un bel avenir dans votre activité, au sein de votre famille, dans votre pays.

## Palmarès

### Cours de service

Sur 73 élèves obtiennent la mention «très bien» : 1er M. Schärer Urs, moyenne 5,71 sur un maximum de 6 ; 2. M. Fillinger Urs, moyenne 5,68 ; 3. Mlle Franz Ursula, moyenne 5,53.

14 élèves obtiennent la mention «bien» :

4. M. Zimmermann Karl-Heinz 5,34 ; 5. M. Wüthrich Fritz 5,33 ; 6. Mlle Gloggenbrieger Margrit 5,28 ; 7. M. Siebenhalter Walter 5,22 ; 8. M. Freihalt André 5,18 ; 9. M. Züllig Werner 5,17 ; 10. M. Radke Hans-Günther 5,15 ; 11. M. Hörtagl Hermann 5,10 ; 12. M. de Vries Robert 5,09 ; 13. M. Ursprung Albin 5,07 ; 14. M. Kessler Jürg-Ulrich 5,03 ; 15. M. Walter Peter 5,01 ; 16. M. Combe Philippe 5,00 ; 17. Groneveld Conrad 5,00.

45 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Mlle Baby, M. Gschwend, M. Jakob, M. Schmidli, M. Haftmanns, M. Ferrie, M. Nieuwenhuizen, M. Grob, M. Price, M. Heeb, M. Leuenberger, M. Mudry, M. Curchod, M. Emdin, Mille Gallostra, M. Albertini, M. Märkte, Mille Hanf, M. Edwards, M. King, M. Etter, Mille von Eichel, M. Grandjean, M. Hold, M. Werren, M. Muggli, M. League, M. Ambrosi, M. Frey, Mille Kroll, M. Stocker, M. Teschner, M. Glöser, M. Flury, Mille Lundgren, M. Murk, M. Aebl, M. Hatter, M. Smitsari, M. Hunziker, M. Bhung Boon, M. Taylor, M. Willy, M. Casada, M. Golay.

### Cours de cuisine

Sur 56 élèves, 1 obtient la mention «très bien» : 1er M. Wahl Kurt, moyenne 5,50 sur un maximum de 6.

14 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. M. Glück Martin 5,32 ; 3. M. Leppin Jean 5,31 ; 4. Eberle Elisabeth 5,30 ; 5. Mille Palasari Chalermis 5,29 ; 6. M. Werner Adol 5,28 ; 7. Mille Wild Anna 5,20 ; 8. Mille Hinrichs Ingrid 5,19 ; 9. Mille Vollund Ursula 5,18 ; 10. Mille Hellmann Eva 5,09 ; 11. M. Schmid Paul 5,07 ; 12. M. Fyn van Draat 5,04 ; 13. M. English Colin 5,00 ; 14. Mille Kroll Heike 5,00 ; 15. M. Keller Urs 5,00.

35 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

M. Weertmann, Mille Gottschalk, Mille Bollea, Mille Lettgen, M. Favre, Mille Fischer, M. Pearl, M. Spence, Mille Burdet, M. Keep, M. Liechti, M. Meier, M. Cimon, M. Siegel, M. Machaz, M. Roberger, M. Riba, M. Amstutz, M. Schneider, M. Zimmermann, Mille Hüslér, Mille Degen, M. Pouly, Mille Kappenberg, M. Renaud, M. Fricsay, M. Richie, M. Levi, M. Michaelidis, M. Paux, M. Leon Portillo, M. Crivelli, M. Birchall, M. Maurer, M. Mires.

### Cours d'aides-directrices

#### Section gouvernante d'hôtel

10 élèves obtiennent la mention «bien» :

1re Mille Fröhlicher Katja, moyenne 5,41 sur un maximum de 6 ; 2. Mille Sittig Karin 5,39 ; 3. Mille Matti Barbara 5,31 ; 4. Mille Zondervan Barbara 5,26 ; 5. Mille Vialle Anne-Marie 5,24 ; 6. Mille van Lanschet Helen-Paula 5,23 ; 7. Mille Spatz Eva 5,14 ; 8. Mille Lutz Claire

5,13 ; 9. Mille Dommering Henriette 5,12 ; 10. Mille Freymuth Ursula 5,04.

13 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Miles Merten, Mattonet, Capdeville, Mansa, Tan, Pott, Käch, Thomas, Hirzbrunner, Tappenbeck, Furrer, Bernhard, Bernström.

### Section de secrétariat d'hôtel

Sur 21 élèves, 1 obtient la mention «très bien» : 1re Mille Walser Bettina, moyenne 5,55 sur un maximum de 6.

3 élèves obtiennent la mention «bien» : 2. Mille Schnegg Jocelyne 5,17 ; 3. Mille Merminod Florence 5,05 ; 4. Mille Hew Ursula 5,00.

8 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Miles Mautner, Schwarz, Jung, Nyström, Haslev, Ferster, Regi, Ranft.

### Cours de secrétariat

#### Section main-courante

3 élèves obtiennent la mention «bien» : 1er M. de Lara Michel, moyenne 5,03 sur un maximum de 6 ; 2. M. Phillips Stephen 5,01 ; 3. Mille Parish Sarah Vanessa 5,00.

19 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Miles Carvalho Maria, M. Cabella Franco, M. Zancanato Rolf, M. Bringauer Lars, M. Perrin Robert, M. Huguer Francis, M. Schwarz Heini, M. Rückstuhl Eva, Mille von Walcke Anne-Margit, M. Schmidli Paul, M. Eberhard Hans, M. Leloup Jean-Claude, M. Cameron George, M. Weiss Beat, M. Burkhardt Hansjörg, M. von Moos Nicolas, M. Kunze Hans, M. Benner Dieter, M. Gentzen Peter.

### Section comptable

Sur 28 élèves, 1 obtient la mention «très bien» : 1er M. Reinhagen Jürg, moyenne 5,60 sur un maximum de 6.

7 élèves obtiennent la mention «bien» :

2. Mille Ganahl Gerda 5,32 ; 3. M. Reucki Gernot 5,30 ; 4. Mille Veen Incencia 5,24 ; 5. Mille Bock Erika 5,20 ; 6. Mille Ruedi Madeleine 5,19 ; 7. M. Rossi Carlo 5,05 ; 8. M. Becker René 5,00.

14 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

M. Ward John, M. Norris William, M. Jenkins Richard, M. Marivote Edoard, M. Van Weel Adel, Mille Feusi Vreni, M. Laan Hendrik, M. Seydoux José, M. Mills George Patrick, M. Feil Karl Heinz, M. Klinkert Ronald Eric, M. Brower Robert, M. Sykora Oskar M. Frehner Robert.

3 élèves obtiennent le certificat sans mention «comptable» :

M. Fleischlin Charles, M. Hamfler Jürgen, M. Werren Peter.

## Prix décernés aux élèves

### Cours de service

M. Schärer, prix Association des anciens élèves de Vaud  
M. Fülinger, prix Office du tourisme du canton de Vaud  
Mile Franz, prix Ecole hôtelière.

### Cours de cuisine

M. Wahl, prix Société des hôteliers de Vevey  
M. Glück, prix Ecole hôtelière  
M. Leppin, prix Société des hôteliers de Genève

### Cours d'aides-directrices

#### Section gouvernante d'hôtel

Mile Fröhlicher, prix Groupement des hôtels de tout premier rang  
Mile Sittig, prix Ecole hôtelière  
Mile Matti, prix Association des anciens élèves

### Section secrétaires d'hôtel

M. Walser, prix Ecole hôtelière  
M. Schnegg, prix Association des anciens élèves  
Mile Merminod, prix Ecole hôtelière

### Cours de secrétariat

#### Section main-courante

M. de Lara, prix des hôteliers de Montreux  
M. Phillips, prix Association des anciens élèves  
Mile Parish, prix Association des anciens élèves

### Cours de secrétariat

#### Section comptables

M. Reinhagen, prix comité Central

Mile Canahil, prix Ecole hôtelière

M. Reucki, prix Association des anciens élèves

Jeune fille qui a suivi les 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

Mile Ruedi, moyenne générale : 5,47

Prix de la Société des hôteliers de Lausanne

Jeune homme qui a suivi les 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

M. Reinshagen

Moyenne générale : 5,47

Prix Comité central à la mémoire de M. O. Schweizer.

Prix de tenue de classeurs (cours de service) :

M. Wüthrich, prix Association des intérêts de Lausanne

M. Grob, prix Etat de Vaud

M. Gschwend, prix Etat de Vaud

Prix pour service de table et décoration offert par la ville de Lausanne :

Prix groupe de l'élève : Fillinger

Prix groupe de l'élève : von Siebenhalter

Prix ex aequo : Ambrosi

Prix ex aequo : Radecke

## Nouvelles de Swissair

L'an dernier, la Swissair eut à surmonter des difficultés exceptionnelles en corrélation avec la mise en service des avions à réaction, ce qui l'empêcha, pour la première fois depuis une décennie, de distribuer un dividende. Les actionnaires ont fait preuve, en cette situation difficile, de la plus grande compréhension et ils ont témoigné unanimement leur confiance à l'égard du conseil d'administration et de la direction.

La phase de transition est, aujourd'hui, presque terminée. Le nouveau matériel est exploité normalement. Voici ce qui a été réalisé.

La flotte a subi les changements suivants de janvier à juin 1962 :

1) 4 Convair-990 «Coronado» ont été livrés en janvier et février. Ils ont été mis en service

le 25 février sur les lignes du Proche-Orient

le 25 février sur celle de l'Amérique du Sud

le 9 mars sur celle de l'Extrême-Orient

le 2 mars sur celle de l'Afrique

2) 3 «Caravelles» ont été livrées en mars et avril 1962. Elles ont été mises en exploitation pratiquement sans retard.

3) Les appareils suivants ont été retirés de notre parc d'avions :

1 DC-7C (en février)

3 DC-6B (en janvier, mars et juin)

A l'exception de 2 DC-6B, tous les quadrimoteurs à pistons ont été vendus sans perte rapport à la valeur comptable. Les derniers DC-6B pourront être vendus, dans les conditions semblables, d'ici la fin de l'année.

Les deux Convair-880 M, mis à notre disposition par la General Dynamics Corporation, ont été rendus en juillet à cette société.

Zurich-Montréal-Chicago (deux fois par semaine)  
Zurich-Lagos-Accra (une fois par semaine)

L'effectif du personnel s'est accru de 429 personnes durant le premier semestre, atteignant un total de 7811.

Pendant la première moitié de l'année, la production et l'utilisation se sont développées de la façon suivante, comparativement à la même période de 1961 :

Tonnes-kilomètres offertes	182 166 000	1961
Tonnes-kilomètres utilisées	91 308 000	77 342 000

Coefficient d'occupation du trafic de lignes régulières	50,2%	54,2%
Passagers-étapes	785 685	691 880

Recettes et dépenses		
Recettes totales	Fr. 211 109 000	Fr. 171 507 000
Dépenses totales (sans les amortissements)	Fr. 194 133 000	Fr. 170 118 000
Excédent d'exploitation	Fr. 16 976 000	Fr. 1 389 000

L'excédent d'exploitation doit, avant tout, couvrir les amortissements qui s'accroissent considérablement par suite de l'agrandissement du parc d'avions. Le budget de 1962 prévoit, pour ces amortissements, une somme de 39 millions de francs (25 millions de francs avaient été portés dans les comptes de 1961). Ceci représente cependant un minimum devant être accru, selon les possibilités, afin de consolider la situation financière de la société.

La pointe du trafic annuel ayant toujours lieu au cours du deuxième semestre, on peut d'après les expériences, s'attendre à ce que les excédents d'exploitation soient plus élevés pendant cette période de l'année. Aussi obtiendrons-nous des résultats satisfaisants pour 1962. Malgré la diminution du coefficient d'occupation, ceci est possible parce que l'on a réussi à réduire le prix de revient par tonne-kilomètre, grâce à l'exploitation rationnelle des avions à réaction et à un programme d'économies strictement appliqué. Les résultats du troisième trimestre semblent devoir confirmer ces prévisions.

## ... et d'Air France

Depuis leur mise en service progressive sur le réseau d'Air France, c'est-à-dire de mai 1959 au 1er juin 1962, les Caravelles de la Compagnie Nationale ont transporté 3 347 374 passagers ce qui représente la population additionnée de Marseille, Lyon et Bordeaux, et parcouru 59 689 846 km, ce qui représente encore 3 047 164 880 passagers-kilomètres...

Ce développement extraordinaire se chiffre ainsi : 134 795 passagers transportés en 1959, 801 097 en 1960, 1 489 804 en 1961. En 1962 près de 2 millions de passagers seront transportés par les Caravelles d'Air France.

Ces résultats seront encore améliorés en 1963 lorsque la flotte bimoteur d'Air France qui compte actuellement 33 appareils, sera augmentée de 7 Caravelles nouvelles dont Sud Aviation assurera la livraison l'an prochain.



## Ein Schiff fährt nach New York ...

Es war wohl eine Laune des Schicksals, als mich das längste, modernste und schönste Schiff der Welt für knapp 24 Stunden an Bord nahm. Dabei hat die S. S. «France» der French Line, um diesen neuen Riesen der Ozeane handelt es sich nämlich, ein solches Ausmass, dass man eine ordentliche Distanz braucht, um es in seiner ganzen Länge von 315,5 m auf einen Film zu bannen. Aber hier ging es ja nicht um das Photographieren, sondern um das «An-Bord-Gehen», was bedeutet: Ausweispapiere, Pass, Verzollung, viele Fragen, viele Antworten, Schalter und dahinter dringender Blicke, die mich wissen lassen, dass ich mich bald auf internationalem Gewässer befinden werde. Endlich lässt man mich passieren, ich bin an Bord, und meine Koffer sind mit tausend anderen auf einer Rollbahn, um irgendwann in meiner Kabine einzutreffen.

Vorerst halten mich die Eindrücke fest, die mir das Gefühl geben, in einem Luxushotel abgestiegen zu sein. Stewards und Kellner, die hin und her

mich zu einem Drink ein, und da er auch weiss, dass ich aus der Schweiz komme, erzählt er mir schmunzelnd einige lustige Anekdoten ehemaliger Passagiere schweizerischer Abstammung. Ich frage mein Gastgeber nach den Reisezielen, wenn New York angelauft ist, und erfahre, dass vorherhand die S. S. «France» zweimal monatlich den Nordatlantik überqueren wird. Vielleicht wird sie auch einmal zur Vergnügungsfahrt «in 80 Tagen um die Welt» eingesetzt.

Doch die Zeit eilt, wir befinden uns auf hoher See, und draussen tobte ein Sturm. Ich darf noch die Kommandobrücke besichtigen, einen Blick auf den Radar werfen und stolpern im Dunkeln über die Füsse des ersten Offiziers, als ich die Türe zum Deck öffnen will, um den Sturm in eigener persona zu erleben. Aber ich sehe nur die Dunkelheit, Regen peitscht mir ins Gesicht, alles ringsum scheint nur Wasser zu sein, und die Luft riecht nach Meer und Salz.



eilen, Sprachen aus aller Welt – der internationale Welt, sie ergeben ein imposantes Bild. Meine Kabine unterscheidet sich in nichts – ausser dem kleinen Bullauge – von einem eleganten Hotelzimmer. Mein Gepäck wird mir gebracht, doch fehlt mir die Lust zum Auspacken, denn ich möchte die Aufsicht nicht verpassen. Das Oberdeck zu finden, ist keine Kleinigkeit, und während ich noch suche, verspüre ich ein leichtes Vibrieren. Es scheint, dass wir die Anker lichten, und oben angelangt, sehe ich im leichten Dunst den mächtigen Hafen von Le Havre, eine dichtgedrängte Menge von winkenden Menschen, kleine Dampfer und Frachter, die uns im Kielwasser mit nötigem Abstand folgen oder in entgegengesetzter Richtung den Hafen anlaufen. Ich genieße dieses Bild aus der Höhe der stolzen «France», die nun ihre erste Überfahrt nach den USA antritt. So also muss es sein, wenn man Europa verlässt und nach neuen Kontinenten Ausschau hält, und irgendwie komme ich den Gedanken der Matrosen näher, die nichts so sehr lieben wie das Meer. Doch ich habe keine Zeit zum Träumen – eine frische Brise weht mir ins Gesicht, und die Schiffssirene erschreckt mich.

Beim Rundgang auf dem «Sonnen-Deck» bemerke ich das Sportdeck, Schwimmräder und viele Liegestühle. Da die Sonne nicht scheint, kann ich leider davon keinen Gebrauch machen und ziehe es vor, mich in die wohltuende Wärme des Rauchsalons zurückzuziehen, um dort meine ersten Eindrücke auf Papier zu bringen. Es sind wenig Gäste hier, denn die Mehrzahl bemüht sich um das Kofferabpacken, während ich mich in einen der modernen Sessel bei den hohen Fenstern niederlasse, welche den Blick auf das Wasser freigeben. Alles – wirklich alles – ist hier auf Komfort und Bequemlichkeit der Gäste eingestellt. Es ist ein Vergnügen, hier bei einem Drink zu sitzen, den Musikklängen aus der benachbarten Bar zu lauschen und sich bei einer Zigarette überzeugen zu können, dass man an «Bord» des imposanten Schiffes ist, das 204 Passagiere aufnehmen kann.

Bei einer ausgiebigen Besichtigung entdecke ich das Einkaufszentrum, die Bibliothek mit Büchern und Werken in allen Sprachen, das Kabarett «Atlantik», das grosse Kinderspielzimmer, eine überaus schöne Kapelle, ein Theater mit 650 Sitzplätzen und vieles andere mehr. Plötzlich befnde ich mich an einem Punkt, da wieder breite Treppen hinauf- und hinunterführen. Doch ich nehme den Lift und werde hinuntergeschleust, da ich vor allem die Küche noch besichtigen wollte. Doch was heisst hier Küche – es sind deren viele. Was ich mit eigenen Augen zu sehen bekomme an Quanten Gemüse, Früchten, Fleisch und Fischen, der Anzahl an selbstgebackenen Broten, Kleingebäck, Kuchen und Torten, lässt schwerlich ahnen, welch ausgetüfteltes System am Einkauf dieser tausend Dinge beteiligt ist, damit alle die fleissigen Hände tätig zu tun haben, die da schneidend, hackend, rollend und knetend jene Dinge zurechtführen, die gekocht, gebacken, gebrillt oder gebraten werden. Eine ganze Anzahl Rolltreppen sorgen für einen reibungslosen Ablauf der Speisezufuhr, so dass kein Wärmeverlust entstehen kann. Ich komme aus dem Staunen nicht heraus, und während ich mich zum Lift begebe, verprüfe ich jenes herrliche Gefühl, das man in der Umgangssprache Appetit nennt, obgleich es erst abends 6 Uhr ist.

Für diese Zeit bin ich beim Kommandanten der «France» in seiner Kajüte eingeladen, wo ich mich natürlich pünktlich einfinde. So wie ich mir einen Kapitän vorstelle, so sieht er auch aus: eine Mischung von See- und Weltmann. Mit seiner charmanter französischer Gastfreundlichkeit, lädt er

zeigen, gehören solche aus den USA, Holland, Frankreich, England, Bulgarien, Italien und Deutschland. Die Qualität der ausgestellten Produkte ist ausnahmslos sehr gut. Besonders Interesse begegnen zweifellos die zahlreichen Maschinen sowie hypermoderne, komplexe Küchenanlagen neben «auf Mass angefertigten» Einrichtungen für Schnellbars. Eine Press- und Zerkleinerungsmaschine, die aus fünf Abfallen mit leeren Dosen und Flaschen einen einzigen Eimer voll macht, fand starke Beachtung. Stark vertreten ist die Lebensmittelindustrie, die einschliesslich der Brauereien ein imponierendes Sortiment zur Schau stellt.

Becher, Teller und Bestecke für einmaligen Gebrauch sind Artikel, die nach Auffassung massgebender skandinavischer Hotel- und Restaurantexperten nicht nur in den Gaststätten, sondern auch im Privathaushalt eine gewisse Aussicht in einer

näheren oder ferneren Zukunft haben. Etwas äusserst interessantes ist in diesem Zusammenhang das Zetteln kombinierter Bestecke aus Silber und rostfreiem Stahl für den Gaststättengebrauch.

Sehr viel Aufmerksamkeit wurde der Abteilung gezeigt, die Möbel und Einrichtungen verschiedener Art zeigt. So ist ein vorzüglich und äusserst praktisch eingerichtetes Hotelzimmer deutlich sichtbar der Malmöer Restaurantmesse; Sachverständige bezeichnen diesen Raum als mustergültig und als Vorbild für in Zukunft einzurichtende Hotelzimmer.

Während der ausschliesslich der Fachwelt gewidmeten Tage werden auf der Messe eine Reihe interessanter Vorträge gehalten, u. a. über Themen wie: «Warum ausgerechnet Plastik?», «Hotelgast und Inneneinrichtung», «Küchenplanung», «das Problem des Abwaschens», «Selbstbedienung und konventionelle Bedienung», «Wäsche Probleme der Gaststätten».

## «Was wissen Sie vom Apfel?»

Rund um den nicht immer runden Apfel

Unter heiterem Himmel und in heiterer Stimmung wurde am 18. Oktober auf dem Barfüsserplatz in Basel die grosse Apfelsortenschau eröffnet. Nicht eigentlich «feierlich», wie es auf der Einladung geheißen hatte, sondern eben heiter – musste einer nicht «das Herz im Leibe lachen», als man die verschiedenen verlockenden Apfelsorten im Kreuzstichmuster (was tatsächlich den Luzerner Graphiken Kaltenbach & Zbinden als Vorlage gedient hat) zu einem farbenfrohen Bildteppich mit typischem Basler Sujet ausgebreitet sah?

Auf diesem Hintergrund baute sich die Rede von Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss auf, vor allem die Hoffnung aussprach, dass die Basler der Apfelaktion des Schweiz. Obstverbandes ihre volle Unterstützung leihen werden. Zwei Gründe hob der Redner hervor: Wie wir in der Schweizer Woche für die Ware werben, die in unserem Lande hergestellt wird, so müssen wir unsere Bauern unterstützen, die es verdienen, dass wir ihnen für ihre mühsame Arbeit unsere Anerkennung zollen durch den Kauf ihrer Produkte.

Der zweite Grund kommt dem erlaubten und sogar gebotenen Egoismus entgegen, sich die Gesundheit zu erhalten. «Apfel und Brot macht die Wangen rot», wie Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss anführte.

Wir tun zwar schon recht viel für unsere Gesundheit, indem wir durchschnittlich pro Kopf und Jahr 93 kg Äpfel verbrauchen und damit eine «europäische Höchstleistung» erreichen. Wir sollten aber 150 kg Äpfel bewältigen in diesem Jahr, das eine überdurchschnittliche Ernte von mehr als 120000 Tonnen brachte.

Um diese Verbrauchssteigerung wirklich zu erreichen, setzt die Propaganda ein, in deren Rahmen auch in allen Obstgeschäften Sortenzettel mit Rezepten und Fragekarten verteilt werden. Regierungspräsident Dr. Ed. Wyss füllte die erste «Karte» aus, die auf dem Barfüsserplatz aufgestellt war, wobei er es nicht verschmähte, bei den hausräumlichen Fragen in fröhlicher Laune Einflüsterungen umstehender Hausfrauen ein halbes Ohr zu leihen, und zum Schluss herhaft in einen Apfel zu beißen, um den anwesenden Journalisten zu einem Bild zu verhelfen, das in einfachster, eindeutiger Weise für den besten Kellern gelagert zu sein.

Nach dem Essen begebe ich mich an die Bar. Was es der eisgekühlte, von der Gesellschaft offerierte Champagner, die glanzvollen Räume oder die Rhythmen des Orchesters, die mich die Zeit vergessen ließen. Ich weiss es nicht mehr. Denn irgendwann ertönte die Schiffssirene, und als ich mich schlafgrün erhob und durch das Glückloch meiner Kabine stieß, sah ich in der Morgenröte die Küste von Southampton und wusste, dass es Zeit war, mein Frühstück zu bestellen. Alles ging dann sehr schnell, der englische Zoll passierte, ich nahm Abschied vom stolzen Schiff, das mich so einfach an Bord genommen, und im Flugzeug nach London träumte ich von den 80 Tagen auf der S. S. «France». J. W. J.

Gerne ziehe ich mich zurück, wissend, dass ich und alle Gäste getrost den Speisesaal aufsuchen können, derweil sie oben geradart, gesteuert und kommandiert wird von einem Kapitän, den ich zeitlebens nicht vergessen werde.

Der Speisesaal öffnet sich mir in strahlendem Lichterglanz und flüssendem Gold, das mich an ein Märchen aus «Tausend und einer Nacht» erinnert. Ich befindet mich in internationaler Gesellschaft, für Augenblüche vergessend, dass ich mich auf dem längsten, schönsten und modernsten Schiff der Welt aufhalte und draussen der Sturm tobt, während ich die kulinarischen Genüsse der Dinner-Karte studiere. Nicht nur das Essen verrät Kultur, auch der Wein scheint in den besten Kellern gelagert zu sein.

Nach dem Essen begebe ich mich an die Bar. Was es der eisgekühlte, von der Gesellschaft offerierte Champagner, die glanzvollen Räume oder die Rhythmen des Orchesters, die mich die Zeit vergessen ließen. Ich weiss es nicht mehr. Denn irgendwann ertönte die Schiffssirene, und als ich mich schlafgrün erhob und durch das Glückloch meiner Kabine stieß, sah ich in der Morgenröte die Küste von Southampton und wusste, dass es Zeit war, mein Frühstück zu bestellen. Alles ging dann sehr schnell, der englische Zoll passierte, ich nahm Abschied vom stolzen Schiff, das mich so einfach an Bord genommen, und im Flugzeug nach London träumte ich von den 80 Tagen auf der S. S. «France». J. W. J.

## Schwedens Restaurantmesse in Malmö

On our way to Stockholm Correspondent Dr. Gerhard H. E. Meissel

Ende September wurde in der schwedischen Öresundstadt Malmö von Landeshauptmann Gösta Netzen in der neuen Kronprinzenhalle eine Spezialmesse für das schwedische Gaststättengewerbe eingeweiht. Diese Messe, die erste ihrer Art im skandinavischen Raum, erhielt die offizielle Bezeichnung «Resta» und wendet sich an vordester Stelle an Unternehmer und Angestellte der hiesigen Hotel- und Gaststättenbranche.

«Innerhalb des Gaststättengewerbes ist genau so wie in sämtlichen anderen Berufszweigen des Wirtschaftslebens die Parole Rationalisierung», erklärte Landeshauptmann Netzen in seiner Eröffnungsansprache.

Dem offiziellen Einweihungsakt ging eine Begrüssungsrede von Direktor Anders Alva, Malmö, voraus. Hinter dieser Messe stehen die Messedirektion der Skånefärsian in Malmö und der Hotel- und Restaurantverein für Südschweden. Nachdem letzterer zusammen mit der Malmöer Restaurantmesse seine diesjährige Jahresversammlung in der Hauptstadt der Provinz Skåne abhält, fanden sich bereits am Eröffnungstag zahlreiche schwedische Hoteliers und Gaststättenbesitzer in Malmö ein, die sich lange auf dem Messegelände aufhielten. Anlässlich der Messeeröffnung erklärte der Chef der Messe, Direktor Folke Svendfors, dass vom nächsten Jahr an weitere derartige Messen vorbereitet werden, die ab 1964 in den dann fertiggestellten neuen Loresborgshallen stattfinden sollen.

Dass eine Messe dieser Art eine grosse Aufgabe zu erfüllen hat, geht daraus hervor, dass über 60 Aussteller, die 150 Firmen repräsentieren, auf der «Resta» vertreten sind; diese Ausstellerzahl wäre noch grösser gewesen, wenn hierzu der zur Verfügung stehende Platz ausgereicht hätte. Unter den ausländischen Firmen, die ihre Fabrikate in Malmö

but nicht fehlen, wie uns im Kunsthallegegen die «Pomone» von Bourdelle zeigt. Auf einem Marienbild von Hans Memling finden wir ebenfalls den Apfel, der von der Mutter und dem göttlichen Kind berührt wird. Wolter Memling damit ausdrücken, dass durch Christi Geburt der Fluch, den Eva verursachte, von uns genommen wurde –

Doch zurück zu unserem Anliegen. Helfen wir alle mit, den reichen Apfelsegen zu verwerten, zeigen wir uns auch in guten Zeiten solidarisch mit der Landbevölkerung, die uns in schwerer Zeit über Wasser hielt! Gerade in der Hotellerie und in den Gaststätten sind uns besonders viele Möglichkeiten dazu gegeben.

## Siebentausend Elefanten und Seine Exzellenz kocht selbst

Vor einiger Zeit besuchte Seine Exzellenz Chaman Lal aus Tibet der Rheinfall. Diese Tatsache wäre an und für sich keine Besonderheit, der Rheinfall wird immer wieder von Angehörigen aller Nationen und Kontinente besucht. Das Besondere an diesem Besuch ist aber, dass ein tibetischer Mönch als Exzellenz angesprochen wird, dass er 7000 Elefanten in seinem Gefüll mitgebracht und dass er selber kocht.

Ich habe Chaman Lal in der Küche des Schlosschens Wörth angetroffen, als er – eingehüllt in sein safrangelbes Mönchsgewand – seine Speisen zubereitete. Nicht dass die «Schlossküchen» etwa nicht aller Gaumen befriedigen könnte. Seine Exzellenz griff selbst zur Pfanne, um dem Ritual einer koscheren Mahlzeit gerecht zu werden.

Hier sein Rezept: Feingehackte Zwiebeln und Petersilie mit feine Scheiben geschnittenen frischen Champignons leicht im Fett anziehen. Das Ganze wird mit einem Joghurt (nicht mit einem Joghurt), der mit einem Löfli Indiencurry gewürzt ist, abgelöscht, kurz geschwenkt und serviert. Ein einfaches, aber gutes Gericht, wie ich habe feststellen können, nachdem mir Chaman Lal die Gabel höchst persönlich zum Mund geführt hat.

Nach dem Essen nahm der leutselige Tibetaner-mönch einige Elefanten aus seiner ungründlichen Tasche. Bei diesen Elefanten handelt es sich um ein Wunderwerk handwerklicher Kunst. In ganz kleinen Behältern, die etwa der Größe einer weissen Bohne entsprechen, haben 2–4 oder auch mehr (der Mönch erwähnte bis zu 100 Stück) dieser Miniaturelefanten Platz. Es sind von Hand geschnitten, präzis gearbeitete Miniaturtiere aus Elfenbein, die beim leisesten Läutlein wegblasen werden und kaum wieder zu finden sind. Beim ersten Anblick sieht so ein Elefant wie ein Wasserloch aus, und erst unter der Lupe zeigt sich, wie elegant und naturgetreu die Schnitzerei ist. Der Mönch verteilte grosszügig seine leichten Früchte, die ihm in Genua gestohlen worden waren, aber dank der Hilfe der italienischen Polizei wieder gefunden wurde. Diese letzte Tatsache verwunderte mich sehr, denn die italienische Polizei hat schon weit grössere Gegenstände, die Touristen gestohlen wurden, nicht beigebracht. GUWI

## 200 Jahre Ungarisches Gulasch

Das Gulasch ist längst mehr als ein ungarisches Nationalgericht. In der ganzen Welt, wo westliche Küche gekocht wird, ist Gulasch bekannt und beliebt. Das führt sogar zu erheblichen örtlichen Rezeptabweichungen. Selbst unter den original ungarischen Gulaschgerichten kann man oft sehr verschiedene Spei-

## Montibeux Grand Baillif Ardévaz Rocailles

Klingende Namen, berühmte Fendant, Stoltz der Weinkellereien



Walliser Weinbau- und Weinkellerei-Besitzer

sen angeboten bekommen. Doch das erste und wirklich originale ungarische Gulasch soll vor zweihundert Jahren bekannt geworden sein, als in Debreczin das 39. Infanterieregiment aufgestellt wurde.

Dort in Debreczin, 250 Kilometer von Budapest entfernt, war damals noch kein Ackerboden, sondern mageres Weideeland, wo die berittenen Hirten grosse Rinderherden über die baumlose Steppe oder Pusztä trieben. Die Kuhirten in ihren malerischen Trachten wurden nun zum Militärdienst eingezogen. So sorgten sie dafür, dass in den mageren Topf der Feldküchen tägliche Portionen Rindfleisch hineinkamen, das sie auf ihre eigene Art zubereiteten.

In den alten Regimentsjournals ist das Rezept aufgezeichnet worden. Die Soldaten, die an Fleisch nicht zu sparen brauchten, nahmen nur die besten Stücke vom Rind, vor allem Hals und Schulter, schnitten das Fleisch in grosse Scheiben, die in heißem Schmalz goldgelb gebraten wurden. Danach kam Rosenpaprika ans Fleisch und das Ganze wurde mit Wasser übergossen. Erst dann schnitt man die gesalzenen Fleischscheiben in grobe Stücke und fügte gehackten Kümmel, Zwiebel und Knoblauch hinzu. Bei kleinem Feuer liess man das Fleisch dann so lange braten, bis das ganze Wasser aus der Pfanne verflogen war. Noch einmal wurde das Fleisch mit Wasser übergossen, und nach zwei weiteren Stunden auf dem Feuer war das Ungarische Gulasch, oder Gulyas, wie es die Hirtensoldaten nannten – Fleisch vom Herdenfeuer, zum Essen fertig. Zwiebel und Paprika sollen im ursprünglichen Gulasch etwa der Mende des verwendeten Rindfleisches entsprochen haben.

Später wurde das Regiment auch nach Wien versetzt, wo es bald den Namen Gulyas-Regiment erhielt. Das Rezept der Fleischbereitung ging schnell in die Wiener Küchen über und wanderte von dort in die kulinarischen Zentren Europas und schliesslich gar der ganzen Welt. Da Gulasch auch fortan die vorherrschende Fleischspeise der Soldaten blieb, bekam im Ersten Weltkrieg die fahrbare Feldküche den Namen Gulaschkanone. Kanone deshalb, weil der himmelswärts zielende Schornstein einem aufrichtigen Kanonensaal glich.

## Rohzucker oder Weisszucker?

Wo liegt der Unterschied? – Rohzucker ist nicht gesünder

(Im) weiten Kreisen herrscht die Ansicht, dass der braunliche Rohzucker, weil er noch nicht raffiniert ist, reich an Vitaminen sei. Er sei auch weit gesünder und der Ernährung zuträglicher als weißer Zucker. Dem gegenüber muss gesagt werden, dass es zwar eine Sache des persönlichen Geschmacks ist, ob man weissen oder braunen Rohzucker verwendet. (Bei Konfitüren wäre er wegen der schlechten Haltbarkeit sogar unbrauchbar), aber im übrigen ist Rohzucker wie weißer Zucker nicht als Nahrungs-, sondern nur als Würzmittel zu gebrauchen. Manche Leute schätzen den kandiszuckerartigen Geschmack des Rohzuckers zwar sehr – wertvoller als der weisse Zucker ist er aber dennoch nicht.

Die Herstellung des Rohzuckers gibt uns Aufschluss, ob und welch ein Unterschied zwischen Roh- und Weisszucker besteht. Die Fabrikation ist nämlich bis zum letzten Vorgang genau dieselbe. Bis zum zweifachen Arbeitsvorgang sind die Zuckerkristalle in beiden Fällen dieselben, nämlich braun, weil der Zucker bloss zentrifugiert und noch nicht ge-

waschen ist. Dieses Produkt nennen wir Rohzucker. Um diesen in weissen Zucker zu verwandeln, wird er nochmals gelöst und kristallisiert, wobei er das braune Melasse-Häutchen, das die Rohzuckerkrystalle umgibt, verliert. Jenes braune Häutchen – ein Rest der Mutterlauge, die am Rohzucker eingetrocknet ist – ist wertlos.

Auch wissenschaftlich ist nachgewiesen, dass zwischen Roh- und Weisszucker kein ernährungsmässiger Vor- oder Nachteil besteht. Es wurden ausgiebige Tierversuche mit Rohzucker und weissem Zucker gemacht und die Resultate waren genau dieselben. Auch wurde festgestellt, dass es in der Tierleber keine biochemisch fassbaren Unterschiede gibt, wenn die Tiere ausschliesslich mit Rohzucker oder mit weissem Zucker ernährt werden sind. Ebenso hat der Vitamin- und den Gehalt an Mineralasen und die bakteriologischen Gegebenheiten bei den beiden Zuckersorten miteinander verglichen. Übereinstimmend wurde festgestellt, dass Vitamin B1 im Rohzucker nicht vorhanden ist, während sich

Vitamin B2 im Rohzucker nur in so kleiner Menge findet, dass sie nicht einmal  $\frac{1}{3}$  des Tagesbedarfs darstellen. Vitamin C erreicht in der gleichen Menge Rohzucker nicht einmal ein Tausendstel des Tagesbedarfs.

Was den Mineralgehalt des Rohzuckers betrifft, sind auch hier die wissenschaftlichen Versuche negativ, also enttäuschend. Die Mengen der sogenannten N-Substanzen, also der Aminosäuren usw., und der Salze sind nur in Spuren vorhanden, die für die menschliche Ernährung bedeutungslos sind. Dagegen hat der Rohzucker einen sehr zahlreichen Nachteil an, in ihm finden nämlich zahlreiche Arten von Bakterien und Pilze Nahrung und Lebensbedingungen, denn es ist immer mehr oder weniger feuchte Melassehäutchen der Zuckerkrystalle verursacht eine massenhafte Entwicklung von Bakterien. Ausserdem ist der Rohzucker nur beschränkt haltbar. Besonders nachteilig ist auch, dass ein grosser Konsum von Rohzucker der Zahnskaries Vorschub leistet.

Fenna Langen

## Die PAHO gibt Auskunft

### Altersgrenze in der Arbeitslosenversicherung

Die Versicherungsfähigkeit bleibt auch bei fortgeschrittenem Alter und auf alle Fälle solange bestehen, als der Versicherte noch regelmässig erwerbstätig ist (mindestens 150 Arbeitstage im Jahr aufwändig) und unter normalen Verhältnissen ohne Schwierigkeiten vermittelt werden kann.

Wer seine bisherige Erwerbstätigkeit altershalber aufgibt und keine andere Beschäftigung mehr sucht, kann die Mitgliedschaft bei der Arbeitslosenversicherung nicht beibehalten. Nach zurückgelegtem 60. Altersjahr ist der Beitritt oder Wiederbeitritt zur Arbeitslosenversicherung nicht mehr möglich. Der Wechsel der Versicherungskasse ist jedoch auch nach diesem Alter noch gestattet.

Beim Wegfall der Versicherungspflicht (meistens mit 60 Jahren) bleibt in der Regel die Versicherungsfähigkeit und damit die Anspruchsberechtigung in der Arbeitslosenversicherung weiter bestehen.

Spannung und Sensation. Sie zeichnet aus ihrer reichen Erfahrung heraus meisterhaft Menschen, die, weil in Gefahr, sich geben, wie sie wirklich sind. Die Not läutert einige Familienmitglieder, und die düstere Angelegenheit findet nach zwei Tagen ihre Lösung. Durch das ganze so lebenswahre und dramatische Geschehen zieht sich ein überlegener, gütiger Huma-

### Wenn wir bei künstlichem Licht arbeiten — Augenschäden bei schlechtem Licht

Ausreichende Lichtstärke und richtige Platzierung der Lampe wichtig — Staub auf der Glühlampe setzt Leuchtkraft herab

Wenn die Abende länger werden, müssen wir häufig bei künstlichem Licht unsere Arbeit verrichten. Und dabei ist wichtig, dass die Lichtquelle ausreichend und so angebracht ist, dass unsere Augen nicht irritiert, sondern geschont werden.

Durch statistisch erfasste Zahlen ist erwiesen, dass unter den jungen Menschen von heute in erstaunlichen Ausmassen Augenschäden auftreten. In dem Wunsche, die Gründe dieser Erscheinung zu erforschen, haben Fachleute zahlreiche Experimente mit Hilfe des «Luximeters», einem Gerät, das es erlaubt, die Stärke der verschiedenen Lichtquellen festzustellen, durchgeführt. Diese Lichtenstätte wird in Zahlen übertragen, die auf der Skala des Luximeters in «Lux» ausgedrückt werden.

Das Tageslicht z. B. ergibt in einer sonnigen Umgebung gemessen 80.000 Lux, 30.000 Lux in einer sonnenbeschienenen Strasse und 5000 Lux im Schatten. Im Haussinnen erreicht das Tageslicht vor einem Südfenster 1000 Lux und in der Mitte des Zimmers 700 Lux.

Im Gegensatz dazu ergibt die künstliche Beleuchtung, so wie sie noch oft angebracht ist, ein offensichtliches Ungenügen, verglichen mit den oben genannten Zahlen. So werden in gewissen Büros und Werkstätten kaum 40 bis 50 Lux erreicht, während in den meisten Wohnungen diese Ziffer auf 20 Lux fällt. Man kann sich daher mühe los die bösen Auswirkungen dieser unzureichenden Beleuchtung vorstellen.

Heute sind in der Lampenherstellung jedoch so grosse Fortschritte erzielt worden, die eine rationelle und nicht zu kostspielige Beleuchtung erlauben. Es ist jetzt möglich, in einer Wohnung eine Helligkeit von 150 Lux, und in bestimmten Werkstätten oder Ateliers, wo die Beanspruchung der Sehkraft besonders stark ist (Schnellerei, Feinmechanik, Uhrenindustrie) eine solche von 500 Lux und mehr zu erreichen.

Um eine gute und ausreichende Beleuchtung zu erhalten, muss man zunächst die Lichtquelle unter Berücksichtigung der Augen richtig plazieren. Unter allen Umständen muss eine Blendung vermieden werden. Folglich ist es empfehlenswert, genügend star-

ke Glühlampen zu verwenden, die aber nicht innerhalb des Sehfeldes angebracht werden dürfen. Im gerichtet sein, d. h. auf die Dinge, die das Sehen auf sich lenken. Ferner ist darauf zu achten, dass Spielgelungen des Lichts vermieden werden. Gleichermaßen wichtig ist es, die Lampen regelmässig vom Staub, der sich darauf festgesetzt hat, zu befreien, denn man hat festgestellt, dass dieser Staub in erstaunlicher Masse die Lichtkraft der Glühlampen herabsetzen kann.

Gegen Ende der Hausturen sollten an diese Tatsache denken. Eine gute Beleuchtung verbessert die Arbeitsleistung, hilft Unfälle vermeiden und schont die Augen. Diese Gründe rechtfertigen es daher, zu Hause oder bei der Arbeit eine vernünftige Beleuchtung anzubringen.

Dr. M. Weller (bios)

### Büchertisch

Gertrud Lendorff, Das Haus zum Goldenen Engel

Eine Basler Familiengeschichte. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel, 233 Seiten. Fr./DM 8.80. Wie die vier früheren Erzählungen aus dem Basler hunder Jahren, so ist auch diese aus dem erfolglichen Radio-Zyklus entstanden. Sie beginnt scheinbar harmlos mit einem Familientag im Basel von heute. Da wird der reiche Gastgeber, Grosspapa Lieni, der sich wegen eines plötzlichen Unwohlseins hat entschuldigen lassen, unter sehr verdächtigen Umständen tot aufgefunden. Alle Familienmitglieder, inklusive Gast, Diener und Krankenpfleger, können als Mörder des tyrranischen Familienoberhaups in Frage kommen; sie sind alle noch bei ihm gewesen. Einige brauchen dringend Geld, andern hat der Verdorbnis schweren Untergang zugefügt.

Der Untersuchungsrichter erscheint. Das Leben der einzelnen Familienmitglieder wird durchleuchtet. Die Familie ist ihres Ansehens entkleidet. Überraschungen folgen, und neue Verdachtsmöglichkeiten tun sich auf. Es geht der Verfasserin aber nicht nur um

### Insetare und Abonnements

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 37 Rp., Reklamen Fr. 1.30 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. Abonnement: Schweiz: jährlich Fr. 24., halbjährlich Fr. 15., vierteljährlich Fr. 8.—, 2 Monate Fr. 5.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.—, halbjährlich Fr. 18.—, vierteljährlich Fr. 10.—, 2 Monate Fr. 7.50. Postkosten: Preise für die Versandung der Postkarten 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. Pfeifer  
P. Nantermod  
Inseratenteil: E. Kuhn

Installieren Sie jetzt die vollautomatische Kaffeemaschine der Zukunft:

**moccomat**  
Detaillierte Dokumentation:  
**MOCCOMAT AG.** Telefon (041) 3 83 34  
Zürichstrasse 27-29, LUZERN

Mit prominenten Spezialisten des Gastgewerbes führen wir während 2 Tagen ein

## SEMINAR

durch über verschiedene Probleme, die Sie beschäftigen.

Die Hauptthemen lauten:

- Die Entwicklung der Motels in Amerika
- Motels in der Schweiz
- Planung und Baukosten von Hotel-Neubauten
- Geschirrwaschprobleme im Gastgewerbe
- Public Relation im Hotel- und Gastgewerbe
- Planung von Selbstbedienungsrestaurants
- Küche und Kalkulation in Selbstbedienungsrestaurants
- Buffet-Anlagen in Selbstbedienungsrestaurants
- Kontrollprobleme in Selbstbedienungsrestaurants
- Menschenerhaltung im Hotel- und Gastgewerbe

Daten: 6. und 7. November 1962

Ort: in unserem Gebäude Stampfenbachplatz, Zürich

Verlangen Sie unverbindlich unser ausführliches Programm und Anmeldeformulare bei

**NATIONAL REGISTRIERKASSEN A.G.**  
Stampfenbachplatz, Zürich, Abteilung Moderne Markt-Methoden

Wo Arbeitskräfte fehlen sind die erstklassigen Hero Dunstfrüchte doppelt willkommen. Ohne Rüstarbeit, ohne Abfall haben Sie einen herrlichen Kuchenbelag! Johannisbeeren, rote Herzkirschen, schwarze Kirschen, Weichseln, Zwetschgen, Aprikosen, alle Steinfrüchte ohne Steine.

2/1

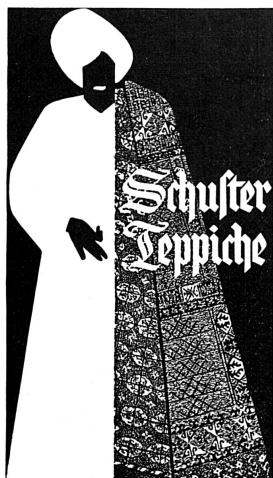


**Hero** Dunstfrüchte

Hero Conserve Lenzburg



5/1

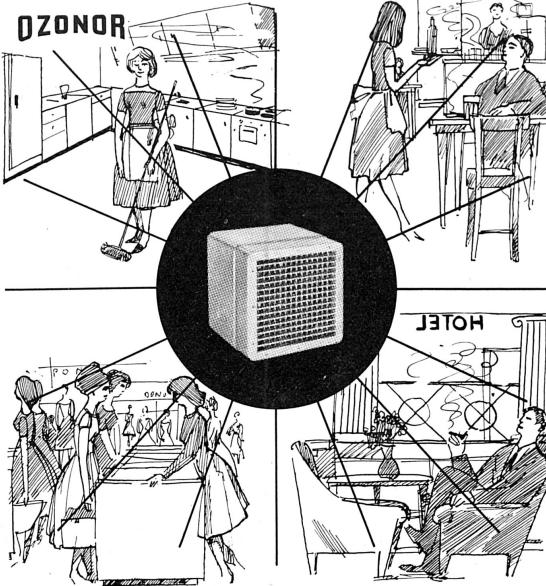


das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offeren an unsere Hotel-Abteilung  
Schuster & Co., St. Gallen, Mulergasse 14  
Telephon (071) 221501  
Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18  
Telephon (051) 237603

Gesucht  
gutehaltene  
Geschirrabwaschmaschine

Telephon (051) 86 41 08.



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

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

Beratung und Projekte durch die Generalvertretung

Elektrizität AG  
MARKTGASSE 22 TEL. 2 9111 BERN



Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7  
Telephon (031) 2 2144

## Neue Hotelschule Krattigen

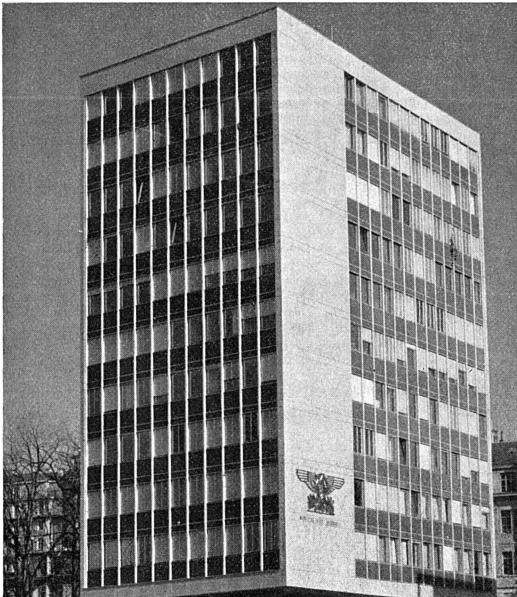
bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69  
(Externat und Internat)

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

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

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

## OLYMPIA machines à café à café



### Interview... express!

au Restaurant-Glacier  
LE MISTRAL  
av. du Théâtre 7 à Lausanne

Monsieur Pierre Givel nous dit: «La machine à café OLYMPIA a été choisie pour ses avantages très appréciés: fabrication suisse de haute qualité; conception d'avant-garde; manipulation aisée; fonctionnement sûr, rapide, économique; présentation impeccable. Notre organisation HOGIKA lui a donné d'ailleurs aussi la préférence pour les établissements: Hôtel ASTORIA à Genève; Hostellerie-Rôtisserie SAINT-GEORGES à Gruyères et GRAND HÔTEL DES DIABLERETS.»

Une sérieuse référence parmi des milliers d'autres!



### OLYMPIA, machines à café de toute confiance!

Grande gamme de modèles automatiques aux multiples combinaisons s'adaptant à tous les établissements, à tous les besoins. Service rapide dans chaque région par camionnette.

## OLYMPIA machines à café à café

A l'avant-garde!  
Groupe-piston doseur automatique ultra-moderne

Le groupe Olympia-Hydromatic pour café express dose automatiquement. Il est réglable pour une ou deux tasses et donne un délicieux café crémeux et aromatique. Le café étant toujours chaud, le chauffage du groupe est superflu. Une légère pression du doigt suffit à le faire fonctionner: très grand avantage pour le personnel féminin, surtout aux heures de pointe. Il peut être livré aussi avec la dernière nouveauté: le filtre géant.



OLYMPIA  
Fabrique de machines à café  
L. BRESAOLA - CHIASSO  
tél. 091 43214/15

Représentants à:  
GENÈVE - LAUSANNE - NEUCHÂTEL - SION  
BERNE - LUCERNE - ZURICH - SAINT-GALL