

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 71 (1962)  
**Heft:** 50

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 18.08.2025

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



Basel, den 13. Dezember 1962

Nr. 50

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

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

Einzelnummer 60 Cts. le numéro

# hotel revue

## Der Weihnachtsabend

Erzählt von Ernst Morgenthaler

«Warum brummt auch der Vater immer so vor Weihnachten?» So hörte ich meine Tochter fragen und schämte mich ein bisschen. «Lass ihn nur», erhielt sie zur Antwort, «wenn die erste Kerze brennt, ist er wieder normal.»

Das ist keine schöne Tradition, aber es ist leider eine. Der Teufel geht um in mir in dieser heiligen Zeit und wiehert vor Vergnügen, eine Seele in Verwirrung und Verstörung zu finden, weil sie das Gestürm und die Geschäftigkeit dieser Vortage nur schwer erträgt.

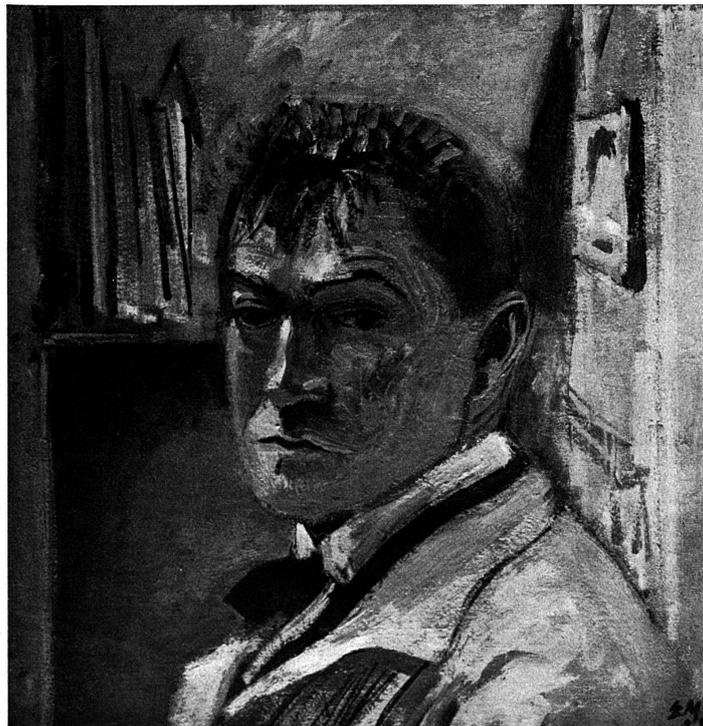
«Was stehst du herum? ... Hast du gemacht, was ich gestern sagte? ... und das andere auch? ... und das Weihnachtsblatt?, ist es noch nicht fertig? ... und diese sieben Auslandspäcklein sollten unbedingt noch auf die Post ... geh schnell ... aber vergiss nicht: der Fuss vom Weihnachtsbaum ist kaputt ... nimm ihn grad mit ... und auch das kleine Tännchen hier, ich will es nach Casablanca schicken per Flugpost ... frag, was es kostet ... aber pressier jetzt bitte ein wenig, wir haben noch so viel zu tun ...»

Der Esel, der die Muttergottes trug, ging frommer und geduldiger seines Wegs als ich. Ich denke dann an meine Kindheit, an die blauen Winternächte in jenem Dörfchen im Emmental, und wie einfach es da zuzuging und wie feierlich und heilig mir zumute war. Ein Vers des jungen Hermann Hesse kommt mir in den Sinn, in dem er voll Trauer von seiner verlorenen Kindheit spricht:

Und könnt' ich sie wecken  
Und bei ihr knie'n,  
Sie würde erschrecken,  
Wie fremd ich bin.

Doch wie gesagt: Wenn die erste Kerze brennt, ist alles vergessen, und der magische Schein hat auch den knurrigen Vater verwandelt. Er spielt, zahm geworden, die Weihnachtslieder auf dem Klavier, und das schöne Fest nimmt seinen gewohnten Gang. Es ist Tradition, dass man die Lichter nicht löscht, sie müssen herunterbrennen, denn jetzt erst kommt die feierlichste und besinnlichste Stunde des Festes. Die letzten Kerzen werfen phantastische Schatten an die Decke. Wir nennen das den «Urwald», und es wird streng darauf gehalten, dass die Stille dieser Stunde durch kein Wort und keinen Laut gestört wird. Man schaut den sterbenden Lichtern zu, denkt an die

Selbstbildnis des Künstlers aus dem Jahre 1925 (Photo: Spreng SWB, Basel)



Schneelandschaft, Zeichnung von Ernst Morgenthaler aus dem Jahre 1922

Menschen, die nicht mehr da sind, und an alles, was einem lieb und teuer ist.  
(Aus Ernst Morgenthaler: Ein Maler erzählt. Diogenes-Verlag Zürich, 1957)

Der dies schrieb, war der Maler Ernst Morgenthaler. Wir entnehmen den weihnachtlichen Text seinem 1957 erschienenen Buch «Ein Maler erzählt». Es ist ein Buch, zu dem Hermann Hesse das Geleitwort verfasst hat, der wesensverwandte Dichterfreund Ernst Morgenthaler. Dem Maler verdanken wir ein ergreifendes Porträt des greisen Dichters aus dem Jahre 1959. Wir bilden es auf der folgenden Seite ab.

... Und «man schaut den sterbenden Lichtern zu, denkt an die Menschen, die nicht mehr da sind». Ernst Morgenthaler starb am 7. September, ein eigenwilliger Charakter, ein Menschenfreund und -darsteller, mit dessen Arbeit auch unzählige Leute, die um seinen Namen wohl kaum Bescheid wissen, in Berührung gekommen sind. Sie danken das einem Hotelier und Bahnhofwirt, der dem grössten Buffet unseres Landes dadurch ein persönliches Gesicht zu geben verstand, dass er es mit Kunstwerken ausgestattet hat. Bilder von René Auberjonois, Karl Hügin und anderen mehr, vor allem aber von Ernst Morgenthaler trug dieser Kunstfreund, Herr Primus Bon, zusammen, um dem Gast in der Unrast jene Haltpunkte zu gewähren, die zum Hinhorchen, zur Besinnlichkeit mahnen. Und wäre es täglich nur einer auf tausend der Gäste gewesen, der sich in den drei Jahrzehnten von Bons Wirken in Zürich an einem der zahlreichen Bilder erfreut hätte, allein damit würde der musische Gastgeber eine kulturelle Aufgabe erfüllt haben.

Da hängen frühlinghafte Landschaften an den Wänden, weitet sich in Bildern der Blick übers Lim-

mattal, wo sich Ernst Morgenthaler vor dreissig Jahren am Saume des Zürcher Vorortes Höngg niedergelassen hatte, aus dem Bernbiet gebürtig wie seine Frau Sasha, die Puppenkünstlerin, und der ihm im Tode vorangegangene Bildhauer Karl Geiser — alle auf ihre Art das Kunstleben der Limmatstadt mitformend. Am 11. Dezember 1887 war Morgenthaler als Spross einer alteingesessenen Bauernfamilie in Klein-Dietwil im Unteremmental zur Welt gekommen. Seine Jugenderinnerungen atmen Gotthelfschen Geist, und die Kunst des Erzählens zieht sich durch sein ganzes Leben hin. Ernst Morgenthaler war ein Malerpoet, doch kein romantisch verstaubter. Ein Augenmensch mit wachem Sinn, rang er, ergriffen vom Zeiterlebnis, um die eigene Handschrift, die ihn als unverwechselbare Gestalt ins schweizerische Kunstschaffen des 20. Jahrhunderts stellt. Ein kontinuierlicher Arbeitsrhythmus war diesem Künstler gegeben und ein kostbarer Humor, mochten ihn Zweifel auch immer wieder bedrängen, wie wir sie aus dem nachfolgenden Brief an Hermann Hesse verspüren, an den Dichter, der 1936 eine Monographie über Ernst Morgenthaler geschrieben hatte. Es will uns über dem Zufall erscheinen, dass dieses Freundeswerk in Abbildungen ausklingt, die ein Trauerhaus, ein Eisenbahnabteil und eine Frühlinglandschaft bei Höngg wiedergeben: menschliche Erschütterung, das Erlebnis des Reisens unter einfachen Menschen und den wachen Blick für Schönheiten, die vor der eigenen Tür liegen. In Gedanken fügen wir noch die grossartigen «Mondnächte» Morgenthalers hinzu, die zum bedeutendsten zählen, was die jüngere schweizerische Malerei hervorgebracht hat. Hans Kasser

## Ein Brief Ernst Morgenthalers an Hermann Hesse

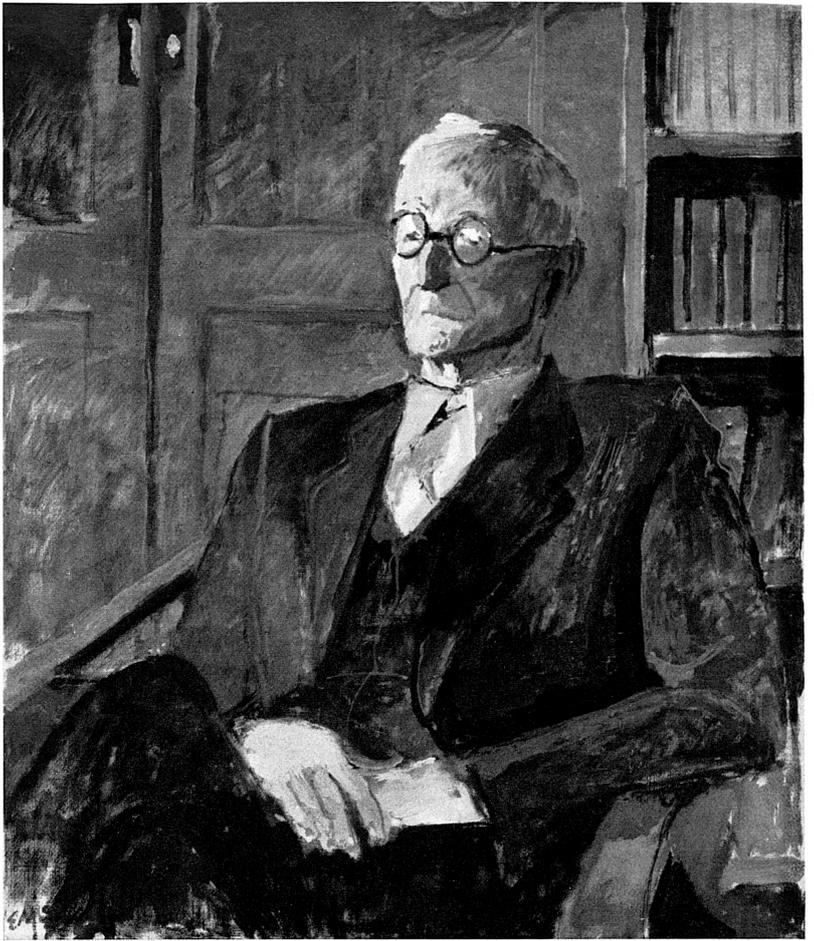
Zürich, 25. 9. 45

Gestern abend bin ich von Solothurn zurückgekommen. Die ganze letzte Zeit stand unter der Fuchtel dieser Ausstellung. Als ich die zirka hundertsechzig Bilder wahllos den Wänden entlang stehen sah, ergriff mich das Elend, eine wahre Panik. Ich wäre davongelaufen, wenn ich nicht aus Erfahrung gewusst hätte, dass das eine optische Täuschung ist und dass sich mit der Ordnung der Dinge auch deren Gesicht wieder einstellt. Nach zwei Tagen — und nachdem

wir etwa fünfzig Bilder weggestellt hatten — kristallisierte sich langsam ein Gesamteindruck heraus, der mich wieder ruhig schlafen liess. Seppi Müller, mein guter Geist in diesen Tagen, hatte eine Zuversicht, die nie ins Wanken kam. Als wir am Samstagmorgen fertig waren und unser mühsames Hänge-Werk überblickten, da glänzte das gute Gesicht meines Freundes vor Zufriedenheit, und der Abwart des Museums verstieg sich zu prophetischen Ausserungen über den materiellen Erfolg, der uns sicher sei. Aber während er sich Gesprächig solchen Vermutungen hingab,



Föhnwind im Limmattal, 1948 (Photo: Spreng SWB, Basel)



Hermann Hesse, Bildnis, 1959 (Photo: Martin Hesse SWB, Bern)

von warmen Weggli rede und von der Kaufkraft der Solothurner, war ich nur mit halbem Sinn dabei. Meine Augen spazierten den Wänden entlang, und mit merkwürdigen Gefühlen sah ich da und dort Bilder, die fünf und zwanzig und mehr Jahre lang im Keller gestanden und zum Teil schon grau und schimmelig geworden waren. Durch Seppis Initiative wurden sie geputzt und gestriegelt, in Rahmen gestellt und erblickten nun zum ersten Mal das Licht der öffent-

chen Welt. Unter einem davon hing jetzt schon das kleine Zettelchen „verkauft an das Museum“. Es stellt einen Mann dar, der, die Hände auf den Knien, auf einem Stuhle sitzt. Es war ein braver armer Teufel, das gelbe Gesicht von schwarzem Bart umrahmt, Geduldig sass er und unbeweglich wochenlang auf seinem Stuhl, in dieser anspruchslosesten Pose, die ein Mensch einnehmen kann. Ich weiss noch, wie ich mich mit der permutrigen Schabigkeit seiner Klei-

der abmühte und schliesslich vor dieser Pracht der Armut kapitulirte. Nun hing das Bild da und redete mit mir und rief mir eine ganze Epoche meines Lebens in Erinnerung. So ging es mir mit manchem Bild: Vergangenes wurde lebendig, Vergessenes kam von weit her wieder ins Bewusstsein, schmerzhaft und vorwurfsvoll. Wie oft habe ich doch in jener Zeit den Glauben verloren, wie vieles in Anfällen des Zweifels kaputt gemacht! Vor meinen Augen tauchte ein Zir-

kusbild auf, an dem ich viele Monate gearbeitet hatte. Ich schickte es an eine Ausstellung, und als es zurückkam, missfiel es mir so, dass ich es zerstörte. Aber bald darauf kam ein Brief eines Sammlers, mit der Anfrage, ob wohl das Bild noch zu haben sei...

Nun, während wir noch dort sassen, kamen aus der Druckerei die ersten Kataloge. Ich freute mich schon lange darauf und brannte vor Neugier, zu lesen, was Du denn wohl noch einmal zu schreiben wissest über meine Wenigkeit. Nun hast Du das wiederum auf eine so entzückende Weise gemacht, dass ich Dir aus ganzem Herzen danke dafür. Wenn ich mir diesen Sommer alle Mühe gab, das Wäglein des Schenkens und Beschenktwerdens einigermassen in die Balance zu bringen, so hast Du das angestrebte Gleichgewicht nun wieder gründlich und für lange Zeit gestört. Aber ich sitze frohen Mutes und leichten Herzens hoch oben in dieser Waagschale und freue mich über jedes Wort Deines schönen Aufsatzes. Jedermann freute sich daran, und Du gibst meinem bescheidenen Katalog einen Glanz und ein Gewicht, den ein solches Büchlein noch nie gehabt hat. Ich werde Dir dies rührend schöne Bekenntnis zu unserer Freundschaft nie vergessen. Es ist das schönste Geschenk, das Du mir hast machen können.

An der Vernissage am Nachmittag erschienen viele Leute. Seppi Müller hielt eine reizende Ansprache, berndeutsch und in jeder Hinsicht anders, als man's an solchen Anlässen gewohnt ist. Jedermann war entzückt davon. Nachher trat mein Freund Schibli hervor und las ein Gedicht. Er verglich mich mit dem alten Noah, und mein Werk war der Regenbogen. Vielleicht ist es beim Lesen zugänglicher. Im Gästebuch des Herrn Müller las ich gestern eine originelle Eintragung:

Hier war schon manches grosse Tier, Jetzt ist einmal ein kleines hier.

Es ist mir viel Gutes widerfahren in diesen Tagen, und dankbar denke ich an all die Sympathie und Anteilnahme, die mir entgegengebracht wurde. Amiel war da und Berger aus Genf, Barraud, Carl Roesch und viele andere. Dass am Sonntag auch Herr Purrmann noch erschien, hat mich besonders gefreut.

Nun leb wohl, lieber Freund, das ist wieder ein langer Brief geworden. Ich bin nun einmal etwas umständlich – verzeih!

Ein jeder von uns ist eine Einmaligkeit, und was er erlebt, wäre wert, aufgeschrieben zu werden. Ohne den naiven Glauben an diese Einmaligkeit käme wohl keiner aus, der in sich den Drang verspürt, auf irgend eine Weise ein Stück seiner inneren Welt sichtbar zu machen. Wo nähme er den Mut her, angesichts der Meisterwerke, die die Welt besitzt, auch noch seinen Pinsel in die Farben zu tauchen und ein Bild zu malen? Doch eine gesunde Naivität hilft uns über solche Zweifel hinweg: Mach nur weiter... kümmer dich nicht darum, ob es gross sei oder klein, was du tust... das geht dich nichts an... sei nur du selber, das ist alles, was man von dir verlangt... Denn dich hat's noch nie gegeben. So überlassen wir uns mehr oder weniger getrost jenem Spieltrieb, der in uns gelegt ist und den wir Maler aus den Tagen der Kindheit in die Mannesjahre herüber gerettet haben.

(Ernst Morgenthaler, aus einem Vortrag, 1954)

Die Köche, gemalt 1951/52 (Photo: Spreng SWB, Basel)



## Balthasar

Von Anatole France

«Als aber Jesus in den Tagen des Herodes zu Bethlehem in Judäa geboren war, siehe, da kamen Weise aus dem Morgenland nach Jerusalem, die sagten: Wo ist der neugeborene König der Juden? Wir haben nämlich seinen Stern im Morgenland gesehen und sind gekommen, ihm zu huldigen.»

So steht es geschrieben im Matthäus-Evangelium. Diese Weisen hießen Kaspar, Melchior und Balthasar, die das Christuskind im Stall zu Bethlehem fanden.

In einer Erzählung schildert der grosse französische Dichter Anatole France, wie Balthasar, König von Äthiopien, von einem weltlichen, der Sinnelust verfallenen Herrscher sich zum Priesteramt durchwand, und nachdem er von seinem Priester Sembobitis in die Kunst der Sterndeutung eingeweiht worden war, durch den Stern von Bethlehem an die Geburtsstätte Jesu Christi geleitet wurde.

Die Erzählung beginnt mit der Fahrt Balthasars



Die Heiligen Drei Könige auf einem Gasthausbild des 18. Jahrhunderts aus Wassen im Kanton Uri. Das heute dem Historischen Museum in Altdorf gehörende Bild befindet sich bis Ende Januar in der Ausstellung schweizerischer Wirtshausbilder im Gewerbemuseum Basel.

Er lag während dreier Wochen bewusstlos und wie tot; als er am zweiundzwanzigsten Tage wieder zu sich kam, fasste er die Hand von Sembobitis, der bei ihm, mit Menkera zusammen, Wache hielt, und rief unter Tränen aus:

— Oh, meine Freunde, wie seid ihr beide doch glücklich, der eine schon ein Greis, der andere dem Greise gleich! ... O nein! Auf dieser Erde ist kein Glück, und alles ist hienieden schlecht, weil die Liebe ein Leid und weil Balthasar boshaft ist.

— Die Weisheit macht glücklich, antwortete Sembobitis.

— Ich will's versuchen, sprach Balthasar. Doch wir wollen ohne Säumen nach Äthiopien ziehen. Da er verloren hatte, was er liebte, beschloss er, sich der Weisheit zu widmen und Priester zu werden. Wenn ihm dieser Entschluss auch keine Freude bot, so schenkte er ihm doch ein wenig Frieden. Jeden Abend sass er mit dem Priester Sembobitis und dem Eunuchen Menkera auf der Terrasse seines Palastes und betrachtete die unbeweglichen Palmen fern am Horizont oder schaute im Mondlicht den Krokodilen zu, die wie Baumstämme auf dem Nil schwammen.

— Nie wird man müde, die Natur zu bewundern, sagte Sembobitis.

— Gewiss, antwortete Balthasar. Aber es gibt in der Natur etwas Schöneres als Palmen und Krokodile.

Er sprach also, weil er an Balthasar dachte.

Der Greis Sembobitis sagte:

— Es gibt die Erscheinung des schwelgenden Nils; sie ist wunderbar; ich habe sie erklärt. Der Mensch ist zum Verstehen geschaffen.

— Zum Lieben ist der Mensch geschaffen, antwortete Balthasar und seufzte. Es gibt Dinge, die nicht erklärbar sind.

— Welche? fragte Sembobitis.

— Der Verrat des Weibes, antwortete der König.

Nun liess Balthasar, zum Priesteramt entschlossen, einen Turm erbauen, von dessen Höhe aus man mehrere Königreiche und alle Himmelsräume überblicke. Dieser Turm bestand aus Ziegelstein und erhob sich über alle andern Türme. Sein Bau erforderte nicht weniger als zwei Jahre, und Balthasar hatte, ihn zu errichten, den ganzen Schatz des Königs, seines Vaters, aufgebraucht. Jede Nacht stieg er auf des Turmes Spitze und betrachtete den Himmel unter Anleitung des Priesters Sembobitis.

— Des Himmels Zeichen sind die Zeichen unseres Geschickes, sprach zu ihm Sembobitis.

Und der König gab zur Antwort:

— Die Zeichen sind dunkel; dies sei zugegeben. Doch während ich nach ihrem Sinne forsche, denke ich nicht an Balthasar, und dies ist ein bedeutender Gewinn.

Der Priester lehrte ihn, neben andern nützlichen Wahrheiten, dass die Sterne wie Nägel an des Himmels Wölbung gehaftet seien und dass es fünf Planeten gebe, nämlich: Bel, Merodach und Nebo, die männlichen, Sin und Mylitta, die weiblichen Geschlechtes sind.

— Das Silber, so lehrte er noch, ist Sin, dem Monde, das Eisen Merodach, das Zinn Bel zugeordnet.

Und der gute Balthasar sprach:

— Das sind Kenntnisse, die ich erwerben will. Während ich Astronomie studiere, denke ich weder an die Königin Balthasar noch an irgend etwas anderes von dieser Welt. Die Wissenschaften sind heilsam: sie verhindern, dass die Menschen denken. Sembobitis, fuhr mich zur Gelehrsamkeit, die das Fühlen in den Menschen löscht, und ich werde es dir vor meinem Volk mit Ehrenämtern lohnen.

Also lehrte Sembobitis den König Weisheit.

Er lehrte ihn die Apotelesmatik nach den Grundsätzen von Astrampsychos, von Gobyrias und von Pazatas. Je genauer Balthasar die zwölf Himmelshäuser beobachtete, je weniger dachte er an Balthasar.

zu Balthasar, der Königin von Saba, zu der er in Liebe entbrannte. Nach gemeinsamen abenteuerlichen Erlebnissen, beide als Bettler verkleidet, erwarb er die Gunst der Königin, um sodann mit Balthasar in Räuberhand zu geraten. Im Kampfe mit dem Räuberhauptmann schwer verwundet, führten ihn die Befreier an Balthasar Hof, wo er, lange Zeit mit dem Tode ringend, wieder zum Leben erwachte. Als er in das Gemach der Königin drang, wollte sie den Mohren nicht mehr erkennen und verstieß ihn schmähdlich. Sie hatte ihre Gunst dem König von Kommagene zugewandt.

Von hier an lassen wir nun den Dichter selber sprechen.

Die Erzählung ist als zehnter Band in der Reihe der Basler Drucke des Birkhäuser-Verlages zu Basel auf Weihnachten 1961 erschienen. Der Text ist von Kurt Jung ins Deutsche übertragen worden. Dem Birkhäuser-Verlag sei hier für die freundliche Erlaubnis zur Wiedergabe der beste Dank ausgesprochen. (Die Red.)

Eines Nachts nun, als Balthasar auf seinem Turm den wunderbaren Stern betrachtete, senkte er den Blick zur Erde und entdeckte ein langes schwarzes Band, das sich in der Ferne wie ein Ameisenheer durch die Wüste schlängelte.

Doch die Ameisen wuchsen und wuchsen, und bald konnte der König Pferde, Kamele und Elefanten unterscheiden. Als die Karawane nahe bei der Stadt war, erblickte Balthasar die gleissenden Krumsäbel und die Rappen von Balthasar's Garde. Er erkannte auch sie selbst. Eine grosse Unruhe bemächtigte sich seiner. Er fühlte wohl, er werde sie wieder lieben. Der Stern erglänzte in wunderbarer Pracht hoch im Zenith. In der Tiefe lag Balthasar, in die Säufte aus Purpur und Gold gebettet, klein und glänzend wie der Stern.

Balthasar fühlte sich mit fürchterlicher Macht zu ihr hingezogen. Doch mit ungeheurer Anstrengung wendete er sein Haupt von ihr ab, und als er die Augen himmelwärts hob, erblickte er den Stern. Jetzt sprach der Stern und sagte: «Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden den Menschen, die guten Willens sind!»

Nimm ein Mass Myrrhe, milder König Balthasar und folge mir. Ich führe dich zu Füssen des Kindleins, das oben im Stalle zwischen dem Esel und dem Ochsen geboren wurde.

Und dieses Kindlein ist der König der Könige. Es wird jene trösten, die des Trostes bedürfen.

Es ruft dich zu sich, o du, Balthasar, dessen Seele so dunkel wie das Antlitz, dessen Herz aber so arglos wie das eines Kindes ist.

Es hat dich erwählt, weil du gelitten hast, und es wird dir Reichtum, Freude und Liebe schenken.

Es wird zu dir sagen: Sei arm in Fröhlichkeit; dies ist der wahrhaftige Reichtum. Es wird beifügen: Die wahre Freude ist im Verzicht auf Freude. Liebe mich und liebe die Geschöpfe einzig in mir, denn ich allein bin die Liebe.»

Bei diesen Worten breitete sich ein himmlischer Friede wie ein Leuchten über das dunkle Antlitz des Königs.

In Verzückung horchte Balthasar dem Stern. Er fühlte sich zu neuem Menschsein umgewandelt. Sembobitis und Menkera pressten kniend ihre Stirne an den Stein und beteten an seiner Seite.

Die Königin Balthasar beobachtete Balthasar. Sie erkannte, es werde sein Herz, von himmlischer Liebe erfüllt, nie mehr Liebe für sie fühlen. Sie erlebte vor Gram und Gach der Karawane Befehl, unverzüglich ins Land Saba zurückzukehren. Als der Stern verstummte, stieg der König mit seinen beiden Gefährten vom Turm herab. Sie bereiteten ein Mass Myrrhe,

## Les Rois Mages

Donc, Balthazar, Melchior et Gaspard, les rois Mages, Chargés, de neis d'argent, de vermeil et d'émaux. Et suivis d'un très long cortège de chameaux. S'avancèrent, tels qu'ils sont dans les vieilles images.

De l'Orient lointain, ils portèrent les hommages Aux pieds du Fils de Dieu, né pour guérir les maux Que souffrent ici-bas l'homme et les animaux. Un page noir soutint leurs robes à ramages.

Sur le seuil de l'étable où veilla saint Joseph Ils ôtent humblement la couronne de chef Pour saluer l'Enfant qui rit et les admire.

C'est ainsi qu'autrefois, sous Augustus César, Sont venus, présentant l'or, l'encens et la myrrhe, Les rois Mages, Gaspard, Melchior et Balthazar.

José Maria de Hérédia

bildeten eine Karawane und zogen, wohin der Stern sie führte. Sie wanderten lange durch fremde Lande, und ihnen voran wanderte der Stern.

Als sie eines Tages an einen Ort gelangten, wo sich drei Wege kreuzten, erblickten sie zwei Könige, die mit zahlreichem Gefolge näherrückten. Der eine war jung und von hellem Antlitz. Er grüsste Balthasar und sprach:

— Ich heisse Kaspar, ich bin König und bringe Gold dem Kindlein, das in Bethlehem zu Judäa geboren ist.

Der zweite König trat seinerseits vor. Es war ein Greis, dessen weisser Bart seine Brust bedeckte.

— Ich heisse Melchior, sprach er, ich bin König und bringe Weihrauch dem göttlichen Kind, das den Menschen die Wahrheit lehrte.

— Ich ziehe denselben Weg wie ihr, antwortete Balthasar, ich habe meine Sinnelust bezwungen, und darum hat der Stern zu mir gesprochen.

— Ich, sprach Melchior, ich habe meinen Hochmut überwunden, und deshalb bin ich berufen worden.

— Ich, sprach Kaspar, ich habe meine Grausamkeit besiegt, und also ziehe ich des Wegs mit euch.

Die drei Weisen setzten ihre Wanderung gemeinsam fort. Der Stern, den sie im Morgenland gesichtet hatten, wanderte ihnen voraus und stand alsdann über jene Stätte still, wo das Kindlein war.

Als sie sahen, dass der Stern stillestand, ergriff sie eine grosse Freude.

Sie traten in das Haus und fanden das Kindlein mit Maria, seiner Mutter; sie knieten nieder und beteten es an. Alsdann breiteten sie ihre Schätze aus und schenkten ihm Gold, Weihrauch und Myrrhe, wie es geschrieben steht im Evangelium.

## Ce que signifie en réalité l'adoration des mages

par Paul André

Un seul des quatre Evangiles parle de l'adoration des mages: c'est celui de Matthieu. Récit bref, mais scène si touchante qu'elle a pris une place éminente dans l'iconographie chrétienne. Les peintres et les sculpteurs se sont appliqués à évoquer ces grands de la terre penchés sur la crèche du petit pauvre avec leurs présents qui annonçaient son règne. C'est devenu l'or, entre parenthèses, puisque Jésus n'a bénéficié durant sa vie physique d'aucun bien matériel? Une telle question paraîtrait saugrenue, tant il convient, à Noël, autrement dit une fois par an, d'oublier la logique pesante des comptables...

Très tôt l'imagination s'est exercée sur le lacanisme de quelques versets qui racontent l'étrange épisode. Ce qu'ils laissent pieusement ignorer était par trop tentant. Ainsi naquirent d'innombrables légendes, d'abord dans certains évangiles apocryphes, puis dans la littérature plus ou moins profane. Elles étalèrent par le menu le voyage de la cour des rois de Perse à l'humble village de Bethléem — en n'oubliant pas toutes sortes d'incidents heureux ou fâcheux, où s'affirmaient avec netteté le caractère exceptionnel de l'orientation à laquelle obéissaient ces sages. Un texte faussement attribué à Bède-le-Vénéérable contient la plus ancienne description de leur personne; il explique aussi la signification des cadeaux:

Le premier des mages fut Melchior, un vieillard avec de longs cheveux blancs et une longue barbe... C'est lui qui offrit l'or, symbole de la royauté divine. Le second, nommé Gaspard, jeune, imberbe, le teint coloré... honora Jésus en lui présentant l'encens, offrande qui manifestait sa divinité. Le troisième, nommé Balthasar, le teint brun, portant toute sa barbe... témoignait en offrant la myrrhe, que le Fils de l'homme devait mourir...!

Un jeune, qui offre l'encens du poète; un adulte, avec sa myrrhe douloureuse comme la marche au sacrifice; un vieillard dont l'extase dépasse le temporel et touche à l'infini: trois âges de la vie, trois attitudes correspondantes. Il y a là un symbole qui remonte sans doute très haut. Car, au X<sup>e</sup> siècle, les miniatures représentaient déjà les mages selon ces données — que respectèrent aussi les vitraux et les sculptures qui ont pour thème l'adoration. Mais les trois dignitaires devaient leur popularité à de tout autres motifs. Leur miraculeuse randonnée ayant éveillé l'intérêt, on voulut en savoir davantage sur eux-mêmes. Et comme l'intuition des hagiographes n'est jamais en défaut, pour deviner et pour satisfaire les besoins de la crédulité, ils découvrirent aisément maints détails aussi fantasmatiques que ceux du voyage. Retenons-en un: saint Thomas aurait baptisé les astrologues au cours de sa mission aux Indes, et leurs reliques auraient finalement pris le chemin de l'Europe, où l'on pouvait les contempler à la cathédrale de Cologne.

Le prestige de ces chrétiens pour ainsi dire magiques devint tel que certaines illustres familles prétendront les compter parmi leurs fondateurs: en particulier la maison provençale des Baux, qui, pour cette raison, arborait dans ses armoiries une étoile. Leur existence terrestre ne suffisait pas; on demanda

des précisions sur leur généalogie. On en eut, sinon de copieuses, tout au moins de saisissantes, puisqu'il leur fut attribué pour ancêtre Balaam, Balaam — le devin: filiation suggestive. Les pièces d'or qu'ils apportaient étaient du reste plus anciennes encore: elles avaient été frappées par le père d'Abraham. C'est Joseph qui les possédait, et il les donna aux Sabéens, pour payer les parfums destinés à embaumer le corps de Jacob. Façon ingénieuse de relier l'héritage matériel des patriarches à l'événement dont allait découler la Nouvelle Alliance.

Un évangile conçu en Syrie, et datant du sixième siècle, «Le Livre arménien de l'Enfance», fut le premier à donner les noms de ces maîtres en science sacrée auxquels s'attacha tant le moyen-âge. Mais il les classe au-dessus des simples mages: c'étaient les fils de trois rois de Perse, eux-mêmes revêtus de la dignité suprême. La nuit précédant celle de Noël, ils célébrèrent majestueusement la fête du feu et des étoiles — solennité souveraine chez eux — lorsque parut dans le ciel une éclatante lumière. Intérieurement avertis de l'importance du signe, ils sortirent aussitôt pour l'examiner, et quand leurs pères les consultèrent là-dessus, voici ce qu'ils énoncèrent comme par divination:

«Le roi des rois est né, le dieu des dieux, la lumière émanée de la lumière. Un dieu est venu nous annoncer sa naissance, pour que nous allions lui offrir des présents et l'adorer...»

Ainsi prirent-ils, «comme par une disposition mystérieuse», l'un trois livres de myrrhe, l'autre trois livres d'or, et un autre enfin trois livres d'encens. «Dès l'aube, ils quittèrent le pays, avec une escorte de neuf hommes. L'étoile brillait toujours, mais leur esprit était conduit par un ange, celui qui avait enlevé de Jérusalem le prophète Habacuc, et qui apporté son repas à Daniel lorsqu'il priait dans la fosse aux lions. Arrivés à Jérusalem, tiare en tête, et trésors à la main, ils interrogèrent les gens:

«Où est né le roi vers lequel nous sommes venus?»

Propos bientôt rapporté à Hérode, qui fait appeler les sinueux visiteurs, les questionne sur la cause de leur présence insolite, et tremble de peur quand il apprend de ces bouches augustes la nouvelle. Il conclut, à peu près comme dans le texte de Matthieu:

Grande est la puissance du roi qui vous a contraints de venir lui rendre hommage. En vérité, c'est un roi, le roi des rois. Allez, informez-vous à son sujet, et ce que vous avez découvert, venez me l'apprendre, pour que moi aussi j'aie l'adorer.»

Sortis du palais, les mages virent l'étoile se transformer en une colonne de lumière — dont l'extrémité inférieure tombe à un endroit bien déterminé. Particularité non négligeable, du moment qu'on a reproché à l'Evangile cette inexactitude: une étoile arrêtée au-dessus d'une maison, alors que son éblouissement diffuse ses rayons sur un vaste territoire

<sup>1</sup> Quelques extraits en ont été publiés dans F. Amiot, Les Evangiles apocryphes (Arthème Fayard, Paris 1952).

<sup>2</sup> Il y a cependant une différence non négligeable avec l'évangile canonique. Car celui-ci parle bien de la visite des mages au roi (chap. 2, v. 2), mais les paroles d'Hérode ici reproduites s'adresseraient non à eux-mêmes, mais aux chefs des familles sacerdotales juives (chap. 2, v. 8), aux chefs des familles sacerdotales juives (chap. 2, v. 8), au lieu, par conséquent, d'être adressées à eux-mêmes, mais à eux-mêmes, plus simple et en somme plus logique, précéderait-il d'une tradition plus ancienne — en dépit des apparences?

<sup>3</sup> Texte publié par Emile Mâle, dans l'Art religieux du XII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle (Armand Colin, Paris 1961).

## Unsere Weihnachtsnummer

Es stand schon zu Beginn des zu Ende gehenden Jahres fest, dass unsere diesjährige Weihnachtsnummer dem Maler Ernst Morgenthaler — einer der bedeutendsten Gestalten der zeitgenössischen Malergeneration — gewidmet sein werde. Leider starb infolgedessen Morgenthaler wie auch der mit ihm eng befreundete Dichter Hermann Hesse.

Die Gestaltung der Bildseiten mit dem zugehörigen Text lag in den Händen des Graphikers Hans Kasser, Redaktor der SVZ-Revue «Schweiz», dem wir für seine subtile Arbeit zu grossem Dank verpflichtet sind.

Als deutschen Weihnachtsartikel bringen wir einen Ausschnitt aus der Erzählung «Balhasar» von Anatole France, die als Sonderdruck des Birkhäuser-Verlages auf Weihnachtskarten 1961 erschienen war. Der Verlag gab freundlicherweise die Erlaubnis zur teilweisen Wiedergabe.

Der französische Artikel «Ce que signifie en réalité l'adoration des mages» stammt aus der Feder unseres ständigen Mitarbeiters Paul André, dessen schriftstellerische Qualitäten unseren Lesern bestens bekannt sind. P.

du globe\*. Le récit de l'apocryphe porterait ici la marque de gens mieux instruits dans l'observation des astres. Mais poursuivons. La pointe de la tèche incandescente désigne une caverne — lieu dont parlent quelques traditions ésotériques, peut-être antérieures à celle de l'étable: preuve encore que ces pages ne sont pas en bloc un tissu d'extravagances. Malgré la singularité de la situation, qui montre trois potentats, à la fois spirituels et temporels, agenouillés devant le misérable berceau du nouveau-né, le dialogue avec ses parents a un naturel tout profane. L'extraordinaire aura néanmoins le dernier mot. Au départ, Marie remet aux hôtes un lange de l'enfant. Retenus dans leur pays, ils reviennent ce qu'ils ont vu, et, en l'honneur du message, on allume un gigantesque feu. Les mages y jettent le lange, qui tout de suite s'enflamme. Puis, le brasier éteint, ils l'en retirent intact.

Si j'ai rappelé plusieurs des légendes européennes se rapportant aux mages, puis résumé l'essentiel de ce qu'en disent les textes primitifs, c'est qu'à mon avis on a retenu et développé le fantastique, tandis que demeurait dans l'ombre le sens réel de l'histoire. Serrons de près l'original, dégageons-en la leçon à travers les fables: ses allures de conte des mille et une nuits ne l'empêcheront pas de paraître plus spirituel que les ajonctions occidentales. C'est un mélange de pénétrants symboles et d'aventures chimiques: tout comme le récit de la Vierge et de la patronne de Zoroastre mélangé à une incisive analyse de l'âme la plus purifiée casuistique?.

Pas une religion de l'antiquité ne fut si proche du monothéisme juif: pas une, avec celui-ci, n'a mieux identifié la volonté divine à une loi immuable, qui gouverne le perfectionnement de l'individu et de la société. Nulle donc n'était plus en mesure d'évoluer. Mais il lui manqua, d'abord la providentielle légende des prophètes, ensuite la présence, non moins vivifiante, de ces poètes du mysticisme que furent les

\* Objection formulée oralement par le professeur Wright, qui fut un des maîtres de Fleming, le découvreur de la pénicilline (cf. André Maurois, La Vie de Sir Alexandre Fleming, Hachette, Paris). Mais les Bénédictins de Maréchal, dans leur édition de la Bible, paraissent prévenir la remarque lorsqu'ils ajoutent la note suivante au passage dont il s'agit: «C'est sans doute par l'effet d'une révélation intérieure qu'il saisit la relation entre l'astre et le Messie.» Cela ne laisse-t-il pas supposer que peut-être réduit le rôle de la lumière au sens propre du terme?

2 Ce qui a été particulièrement relevé par Salomon Reinach, dans Orphées: une histoire des religions (Paris, 1918).

3 Observation qui a son poids sous le plume de Nathan Söderblom, Manuel d'histoire des religions (Editions Ernest Leroux, Paris, 1925).

palmaistes. Le mazdéisme eut des sages qui définirent à merveille le conflit du bien et du mal; il n'eut pas, quoiqu'adorateur du feu, les prédestinés qui embrasent les cœurs. D'où l'absence d'un rayonnement capable de prévenir la superstition et ses dégradations sortilèges. Les thèses fondamentales avaient beau être exactes: leurs commentaires usuels les exposaient aux malentendus responsables des pires égarements. Quelques exemples: la foi, la justice, l'obéissance, la compréhension — vertus majeures — furent personnifiées et devinrent les emblèmes de sous-divinités. De sorte que Mazda, le dieu unique, finira par agir avec les concours d'une multitude d'assistants sensibles à l'idolâtrie plus qu'au recueillement véritable.

Ce n'est certes pas faux, s'il est entendu par là que, pour accomplir quelque progrès, l'homme doit cultiver la connaissance et l'application de divers principes — au surplus organiquement solidaires. Une piété quelconque préférera cependant avoir devant soi, plutôt que ce programme de travail, la représentation de puissances auxquelles on peut déléguer en tout respect sa propre tâche. Et plus la discipline intérieure était exigeante, plus les rites qui cherchent à y suppléer par une purification illusoire seront variés, complexes, subtils. Voilà ce qui se produira dans le mazdéisme, et ce qui explique pourquoi on y rencontre des notions sublimes associées à une multitude d'observances parfois ineptes. Or, pour la conception de la pureté, sa pensée allait loin. Pas d'échappatoires provoquées par l'opposition entre l'âme et le corps — comme il y en aura chez les Grecs, puis dans le christianisme hellénisé. Le corps, don de Dieu, acte de Dieu, il appartient à nous, précisément, de le préserver des corruptions qui limitent son pouvoir et le réduisent à l'état d'auxiliaire du mal. Ouvrir difficile, mais féconde. C'est la doctrine hébraïque de l'esprit imprégnant la matière et régénérant le monde. C'est la création qui, sanctifiée, célèbre dans une frémissante plénitude et une parfaite harmonie la gloire du créateur.

Apothèse à laquelle notre espèce ne parviendra pas seule — ni sans drames. Le mazdéisme, lui aussi, prédisait l'avènement d'un messie. Mais deux autres le précédaient: le premier, mille ans après Zoroastre; le deuxième, mille ans plus tard. Quant au troisième, fils d'une vierge, il devait apparaître, au terme de la chronologie actuelle, pour établir la victoire définitive du bien sur le mal et ressusciter les morts en vue du jugement dernier. Relevons toutefois que les peines ne seront pas définitives: les méchants, amendés, entreront dans la félicité des élus. On discerne les analogies avec les apocalypses juives, dont procédèrent au début plusieurs enseignements du catholicisme chrétien.

Sur d'autres points, le mazdéisme ressemblait à la religion égyptienne où le soleil exerce une hégémonie relative et diversement traduite. Le médiateur, en effet, se distinguait des messies. C'était Mithra, qui figurait ici-bas la lumière divine, pour avoir conclu une alliance avec le soleil: légende rejoignant ailleurs encore l'histoire de Moïse — élève des Pharaons avant d'en devenir l'adversaire. Coïncidence ou échange entre le chef historique et le héros fabuleux? Mais Mithra tendait à s'identifier au dieu dont il était le reflet. On l'adorait pour lui-même. Le monothéisme, quelle que soit sa forme, a des exigences auxquelles répondent mal les possibilités de la psychologie ordinaire. Il implique d'indispensables aversissements et une perpétuelle réforme.

A la naissance de Jésus, le culte de Mithra, dérivé

\* Il est frappant de constater à quel point, dans leur mythologie, les Égyptiens semblent avoir présenté le rôle subalterne de notre système solaire par rapport à l'univers. Tout en confondant les dieux, bons ou mauvais, avec des avantages ou des fléaux naturels, ils les élevent dans le cosmos où se constitue leur hiérarchie. Horus, dieu solaire, est par exemple le fils d'Isis et Osiris — eux-mêmes non absolus. Cf. le traité de Plutarque Isis et Osiris, puisé à de bonnes sources.

du mazdéisme, avait passé d'Orient en Occident; il séduisait une élite spirituelle parmi ce peuple romain qui possédait le génie de l'assimilation. Au troisième siècle de notre ère, l'hérésiarque Manès, ou Mani, fondateur du manichéisme, renouela si fortement cette théologie des mages, en l'amalgamant au christianisme, qu'elle acquit une vaste audience et parvint même à rallier avant sa conversion saint Augustin. Elle surviva en outre aux terribles persécutions qui croyaient l'anéantir. Presque mille ans auront passé depuis son éclatement, quand le manichéisme, après plus de cinq siècles de vie souterraine, parce que traquée, inspira le mouvement si expansif des Cathares-Albigèzes — lui aussi cruellement décimé, mais assez résistant pour n'être pas oublié à la Réforme et pour subsister jusqu'à l'époque moderne, soit dans les leçons de quelques philosophes, soit dans l'argumentation de quelques sectes. On comprend alors pourquoi, là où était officiellement instauré le mazdéisme, les récits de la nativité instauraient sur l'adoration. Leurs auteurs voulaient inclure la révélation chrétienne dans le cycle de celles que prévoyait l'antique message. Ils y employaient la candeur d'une image émouvante, qui pourtant laisse supposer des intentions plus réfléchies. Peut-être leur langage, farci d'hyperboles contient-il un mot-clé — la lumière? La lumière attirée par une lumière plus puissante, quoique dissimulée au commun des témoins.

Plus puissante: au fond, tout était là. Car il ne suffit pas de décrire une religion pour la connaître. Il faut encore jeter un regard sur ceux qui l'ont pratiquée. Or, si la Perse est en métaphysique des intelligences avancées, elle eut également chez ses rois quelques-unes des brutes les plus atroces de l'humanité: monstres qui en somme ne furent possibles qu'avec l'accord et la complicité des mœurs. Civilisation à deux faces, comme elles le furent toutes, et comme toutes le demeureront tant que ne surgira pas la mutation espérée. Les révéraux ici, les réalistes là: les réalistes écrasant l'infirmité numérisée et les châtives ressources des rêveurs — quelles que fussent, dans le cas particulier, les attributions spirituelles du monarque, qui officiait à la tête des initiés et prétendait détenir leur transcendant secret. Salués par de judicieux discours, et simultanément baoués par la manière d'être, la loi se venge en élançant la perversion des faits. Plus le savoir moral était élevé, mais sans action sur l'existence, plus s'accrochèrent les affreux déments aux certitudes professées: ce qu'à juste titre les Israélites appelaient la cotère de Dieu. Ainsi arriva l'heure d'autres aspirations; elles scrutèrent timidement les zones mal explorées du ciel intérieur, puis se concentrèrent vers un pôle qui déchire les ténèbres — l'étoile...

Le christianisme, aujourd'hui, n'est-il pas un peu dans la situation des mages à l'égard de leur science vainement approfondie? Tant de lumière — pour quels résultats effectifs? D'où viendra celle qui enfin transformera l'homme? Se poser la question, ce n'est pas nier l'évidence des bienfaits accomplis, ni mettre en doute la force à l'œuvre sous les paroles souvent violées. C'est accueillir, au plus intime de soi-même, une imperceptible particule de l'onde qui stimule la recherche et ouvre les yeux. Pèlerinage, oui — mais à cette expérience qui fut celle de Jésus, lorsqu'il éprouva, en plein désert, la proximité de la puissance qu'il nommera son Père. Ce Dieu qui a fait l'âme sur le modèle de la semence, où l'énergie créatrice est comprimée dans une épaisse enveloppe de substances à organiser. Ce Dieu qui demande à la conscience l'effort de vaincre toute une couche de matériaux résistants pour s'épanouir dans le royaume de l'esprit. Ce Dieu qui en offre le pouvoir par le plus précieux des dons: le goût de la vérité.

\* Ni Salomon Reinach, avec son esprit très critique; ni Nathan Söderblom, pourtant si bien documenté; ni Ernest Renan, qui relève, dans la Vie de Jésus, la force et les faiblesses du mazdéisme, n'ont avancé contre lui cet argument qui cependant est assez déterminant.

premier au deuxième trimestre de cette année, l'indice d'occupation n'a plus progressé que de 148 à 149 alors qu'il avait avancé de 139 à 143 du premier au deuxième trimestre 1961. En outre, du second semestre 1961 au premier semestre de cette année, l'indice n'a plus avancé que de 3,5 points contre 5,5 points une année auparavant.

D'autre part et surtout, le dernier rapport trimestriel de la Commission de recherches économiques signale que «dans les rentrées de commandes, et surtout dans les affaires d'exportation, un ralentissement de l'essor devient perceptible». La concurrence est devenue plus âpre sur les marchés internationaux et la pression sur les prix s'est renforcée. L'entrée des commandes ayant fléchi ou cessé d'augmenter tandis que la production de produits destinés à l'exportation s'est accrue, les délais de livraison ont diminué presque partout, la réserve de travail a sensiblement baissé.

Cependant, pour le moment, il n'y a pas lieu de s'inquiéter du fléchissement absolu ou relatif de l'entrée des commandes et de la diminution des réserves de travail. Une réduction des délais souvent trop longs de livraison est la bienvenue et est de nature à améliorer notre capacité de concurrence. D'autre part, la réduction des réserves de travail n'a été que modeste jusqu'ici, dans l'ensemble, et la Commission de recherches économiques estime «qu'un fléchissement des possibilités d'emploi paraît invraisemblable». La dite commission relève aussi qu'«à court terme, ce sont encore les pénuries de main-d'œuvre et de capacités de production qui sont les plus importants obstacles à l'expansion». C'est sans doute à ces pénuries qu'il faut attribuer le fait que le degré d'occupation de nos industries tend à plafonner, comme nous l'avons vu plus haut.

D'ailleurs, actuellement, l'intense activité d'un grand nombre de nos industries résulte beaucoup moins des exportations que de la forte demande à l'intérieur. Par exemple, la valeur des constructions projetées au début de cette année dépassait largement les exportations d'une année. Or, dans son dernier rapport, la Commission de recherches économiques constate que les constructions industrielles continuent de s'accroître, bien que les perspec-

## Ein Gast meint...

### Frohe Festtage!

Das ist nicht nur ein Titel, sondern auch ein Wunsch. Sogar ein ehrlicher, auch wenn er mich nichts kostet. Aber wenn man so das ganze Jahr hindurch, Woche für Woche, Kontakt geschlossen hat, steigt doch in einem — wenigstens von meiner Seite aus — das Bedürfnis auf, sich auch an Weihnachten zu melden mit einem gutgemeinten Wunsch.

Möge nicht nur das Jahr für alle meine Leser erfreulich gewesen sein, sondern mögen auch die Festtage für Sie allen festlichen Charakter haben!

Ja, ja, ich weiss, gerade Sie in den Winterkurorten haben anders zu tun jetzt eben, als Feste zu feiern, d. h. eigene Feste zu feiern. Sie müssen Ihren Gästen zur Verfügung stehen, weil Ihr Haus ausgerechnet in den festlichen Tagen zwischen Weihnachten und Neujahr ausverkauft ist. Das — das verkaufte Haus — gönne ich Ihnen, in der Überzeugung, dass es Ihnen trotz allem möglich ist, irgend einmal zwischendurch Weihnachten zu feiern. Zugegeben, wenn ich als vollkommener Laie in der Hotellerie mir auch nicht ganz genaugenügen bin, wie Ihre Arbeit, Herr (oder Frau) Hotelier(e), aussieht und wie Sie sie einteilen, könnte ich mir doch vorstellen, dass Ihre Gäste bestimmt soviel Respekt vor Ihrem Privatleben haben, dass Sie nicht reklamieren, wenn Sie einmal «nicht zu haben» sind, sondern, in Ihren Privaträumen zurückgezogen, festliche Stunden zu begehen wünschen.

Genau wie Sie Ihrem Personal gegenüber — richtig, das war ja mein zweiter Wunsch. Sehen Sie, ganz automatisch kam ich darauf, fast ohne dass ich es wollte.

Also: es betrifft Ihr Personal. Klar, dass Sie mit einem ausverkauften Haus Ihrem Personal, den Kellnern, Portiers, dem Zimmermädchen, dem Personal in der Küche, den Pagen und wer es sonst noch sein mag, nicht zwei oder gar drei freie Weihnachtstage einräumen können. Das verlangt ja auch kein Mensch.

Aber ich wünsche, dass jeder und jede Ihrer Angestellten in einem der beiden Weihnachtstage in Ihrem Haus irgend etwas Festliches erlebt! Ist das zuviel gewünscht?

Irgend einmal ein Bäumchen mit brennenden Kerzen sieht, z. B. irgend einmal etwas besonders Gutes zu essen und zu trinken bekommt, irgend einmal eine kleine persönliche Aufmerksamkeit von Ihnen, dem Brot-und-Butter-Geber, in Empfang nehmen darf.

Organisatorisch sei das nicht zu machen? Darf

ich diesen Einwurf leicht bezweifeln?

Sollte es der Gäste wegen «organisatorisch nicht zu machen» sein, erlaube ich mir, als Vertreter der Gäste, zu betuern, dass diese Gäste volles Verständnis haben werden für solche Aussergewöhnlichkeiten.

Nur müssen Sie davon orientiert sein. That's it! Nun, im Sinne unserer Freundschaft nochmals: Frohe Festtage!

A. Traveller

tives soient devenues plus incertaines. L'activité reste intense aussi dans la construction de logements stimulée par une forte demande. En outre, les travaux publics se poursuivent à un rythme accéléré. Enfin, la consommation privée tend à s'accroître sous l'effet de la forte hausse des revenus du travail notamment. Cependant, il serait dangereux, à notre avis, de compter sur la demande intérieure pour maintenir le rythme actuel de l'expansion économique. Tout d'abord, si l'entrée des commandes devait plafonner ou diminuer de façon durable, les constructions et autres investissements industriels finiraient par fléchir. D'ores et déjà, la Commission de recherches économiques estime que «les forces d'impulsion conjoncturelles semblent devoir se déplacer dans une mesure accrue des domaines de l'exportation et de l'investissement des entreprises à ceux de l'investissement dans les prestations de service ou de l'investissement des pouvoirs publics ainsi que de la consommation privée». D'autre part et surtout, la demande de biens et de services, que ce soit en vue de nouveaux investissements privés ou publics ou pour la consommation dépasse d'ores et déjà nos ressources courantes, d'où hausse des prix et déficit considérable de notre balance des revenus. Un coup de frein est nécessaire si nous ne voulons pas aller au-devant de l'inflation et manger notre fortune nationale, en vivant au-dessus de nos moyens.

Quelques mesures ont d'ailleurs été prises pour lutter contre la surchauffe. Mentionnons la limitation des crédits bancaires; la renonciation de certaines industries d'augmenter l'effectif de leur personnel. Si ces mesures d'ailleurs bien timides doivent avoir quelque effet, il en résultera nécessairement un ralentissement de l'expansion économique. En des circonstances normales, le coup de frein salutaire serait produit de lui-même. En effet, le fort déficit de notre balance des revenus devrait, normalement, provoquer un resserrement du marché de l'argent et des capitaux, et, par-là, un ralentissement des investissements. Mais on sait qu'aucun resserrement durable ne s'est produit à cause de l'afflux de capitaux étrangers en Suisse et des rapatriements de capitaux. Toutefois, comme on a pu le voir au cours du deuxième trimestre de cette année, nos marchés financiers ont commencé à se resserrer dès que les entrées de capitaux se sont ralenties, sans cependant s'arrêter complètement. Un nouvel afflux de capitaux a de nouveau augmenté quelque peu la liquidité du marché. Cependant, bien qu'à quelques interruptions près, ils durent depuis deux années déjà, l'afflux de capitaux étrangers et les rapatriements de capitaux suisses ne sauraient, de façon durable, assurer l'expansion de notre économie ni la couverture d'un déficit chronique de notre balance des revenus.

Tôt ou tard, il se produira de deux choses l'une: ou bien les craintes politiques et monétaires qui sont à l'origine de ces mouvements de capitaux ne se réalisent pas ou ne se réalisent que partiellement dans le proche avenir; dans ce cas, les détenteurs des ca-

## Vers un ralentissement de l'expansion économique?

Au moment où l'on parle constamment de surchauffe économique, il nous paraît intéressant de citer l'opinion du Bulletin financier suisse, qui, examinant la situation, se demande si l'on ne va pas au contraire vers un ralentissement de l'expansion économique. (Rééd.)

Bien que, dans plusieurs pays étrangers, on observe, depuis quelque temps déjà, un ralentissement plus ou moins prononcé et parfois un arrêt de l'expansion économique, rien n'annonce, semble-t-il, un phénomène analogue chez nous. La prospérité se maintient; l'activité reste intense dans toutes les branches ou presque; la demande de biens et de services est plus forte qu'il n'est désirable, d'où surchauffe, hausse inquiétante des prix et déséquilibre de notre balance des revenus. Au cours du premier semestre de cette année, les principales données numériques caractérisant la vie économique de notre pays indiquent de nouveau progrès. En examinant la statistique de notre commerce extérieur, nous avons vu que, du premier semestre 1961 au premier semestre de cette année, nos exportations ont progressé dans la même mesure, à peu près, qu'une année auparavant. La demande à l'intérieur a augmenté davantage encore, tant pour les biens d'équipement que pour les biens de consommation. Preuve en est le déficit accru de notre balance commerciale. L'activité du bâtiment et les constructions d'usines, en particulier, sont en nouvelle et forte augmentation. Dans le premier semestre de cette année, l'indice d'occupation de l'industrie du bâtiment a atteint 155 contre 144,5 une année auparavant. Le nombre de projets acceptés de constructions de fabriques a passé de 1867 dans le premier semestre 1961 à 2121 dans les six premiers mois de cette année.

La consommation a augmenté encore plus que les constructions et autres investissements. Dans son rapport sur le deuxième trimestre 1962, la Commission de recherches économiques a relevé que, plus encore que dans les trimestres précédents, la consommation privée figure au premier rang des facteurs

qui stimulent la conjoncture. Cela se reflète notamment dans une nouvelle augmentation du chiffre d'affaires du commerce de détail dont l'indice moyen a atteint 204 dans la première période de l'année passée. De son côté, le mouvement touristique a continué de s'accroître. Dans le premier semestre de cette année, le nombre de nuitées d'hôtes étrangers a atteint 7,75 millions contre 7,35 millions dans la même période de l'année passée. Relevons cependant que l'augmentation de 403 mille nuitées a été moins prononcée que celle enregistrée une année auparavant, 714 mille. Il est vrai que les chiffres du premier semestre ne sont pas très caractéristiques; lorsqu'on connaît les chiffres définitifs de la belle saison d'été, l'évolution du mouvement touristique se présentera peut-être de façon différente.

L'intense activité de la construction entraînant une demande accrue de biens d'équipement et de matériaux de construction, l'augmentation des exportations, la plus forte demande de biens de consommation de la part des consommateurs suisses et des touristes étrangers se traduisent évidemment par un degré plus élevé d'occupation de la plupart de nos industries. Dans le premier semestre de cette année, l'indice d'occupation de l'ensemble de nos industries a atteint 148,5 contre 141 dans la même période de l'année passée et 130,5 dans les six premiers mois de 1960. Parmi les industries qui ont vu augmenter le plus leur degré d'occupation, mentionnons celle des métaux et des machines, l'industrie chimique, l'industrie du bois ainsi que celle des terres et de la pierre. Si l'on compare l'indice d'occupation global de nos industries dans le semestre écoulé avec celui des périodes correspondantes des deux dernières années, on est tenté d'en conclure que l'expansion se poursuit à la même allure. Cependant, en regardant de plus près l'évolution de l'indice d'occupation, on constate que le degré d'occupation tend à plafonner ce qui n'a rien d'étonnant vu la période de pénurie de main-d'œuvre et le fait que de nombreuses entreprises sont occupées à la limite de leur capacité. Du



## Festtagsgratulations-Ablösung — Souscription des fêtes de fin d'année

Nun nähern wir uns mit Riesenschritten Weihnachten. Dann ist auch das Moment da, wo in den für die Wintersportgäste geöffneten Häusern mit einem Schlag Hochbetrieb einsetzt. Hochbetrieb aber bedeutet, dass man keine Zeit mehr findet für jene Obliegenheiten, denen man sich nicht entziehen möchte. Darum möchten wir daran erinnern, dass die Zeit drängt und alle diejenigen bitten, die die Absicht haben, zugunsten der Stiftung Mitgliederunterstützungsfonds im Rahmen der diesjährigen Festtagsgratulationsablösung einen Beitrag zu stiften, dies jetzt zu tun. Sie alle können des herzlichsten Dankes jener gewiss sein, die heute in den Genuss von Zuschüssen kommen, die sie für ihre Lebensführung dringend benötigen wie auch jener, die aus unvorhergesehenen Gründen in den Fall kommen könnten, sich um die Mitgliederunterstützung zu bewerben.

Selbstverständlich wird mit den Geldern hauswirtschaftlicher Verfahren. Nur solche Mitglieder, die unverehelicht sind in eine Notlage geraten, nicht mehr erwerbsfähig und der Unterstützung würdig sind, werden dieser teilhaftig. Da die Fondsmittel nicht ausreichen, um alle laufenden Unterstützungsfälle zu decken, sind wir auf freiwillige Beiträge angewiesen. Es freut uns feststellen zu können, dass ihr Engagement im bisherigen Rhythmus anhält. Mit der Publikation der heutigen Spenderliste erreicht der Betrag der Sammlung

6171 Franken.

### Wir danken!

- Hr. J. Aeby, Hôtel de l'Aigle, Couvet  
Hôtel des Alpes, Flims-Waldhaus  
Hotel Bahnhof-Terminus, Brugg  
Hotel Beau-Rivage, Thun  
Hr. Maurice Béard, av. Jurigoz 4 A, Lausanne  
Hr. K. Bischoff-Dietschy, Hotel Krone am Rhein, Rheinfelden  
Hr. Arthur Bossi, Posthotel Julier, Tiefencastel  
Hr. Otto Bucher, Hôtel d'Angleterre, Genève  
Hr. W. Busslinger, 15, av. Vallonnette, Lausanne  
Hr. V. Candrian, Hotel Bernina, Samedan  
Hr. André Chollet, Grand-Hôtel des Diablerets, Les Diablerets  
Hôtel Cornavin, Genève  
Hôtel Engematthof, Zürich 2  
Hr. H. Fauconnel, Hôtel Eden, Genève  
Flughafen-Restaurant A.-G., Kloten-Zürich  
Hr. J. Früh-Wirth, Hotel Adler, Grindelwald  
Hr. H. Futterknecht, alt Direktor, Reutigen  
Geschw. Gassner, Hotel Sonnenhof, Engelberg  
Hr. Albert Gempeler-Bärtschi, Gasthof zum Kreuz, Adolfsberg  
Hr. Ed. W. Gianella, Dir., Hotel Montana, Luzern  
Hr. P. Graber-Reuteler, Hotel Butterfly, Zürich 8  
Familie Gredig, Flüela-Sporthotel, Davos-Dorf  
Lorenz Gredig A.-G., Hotel Kronenhof, Pontresina  
Familie S. Greter, Hôtel Terme, Acquarossa  
Hr. Greub, Dir., Grand-Hôtel Bellevue, Gstaad  
Hr. L. Gugolz-Jenni, Hotel Böld, Lugano-Castagnola  
Hr. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet  
Mme Ad. Haeblerli, Hôtel Mirabeau, Lausanne  
Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola  
Hr. Herminjard, Dir., Hôtel des Trois Couronnes, Vevey  
Hr. O. Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils-Maria  
Arosa-Kulm-Hotel, Arosa  
Kurhaus Tarasp, Schuls-Tarasp  
Hôtel du Lac, Vevey  
Hotel Limmathof, Zürich  
Hr. P. Loosli-Kambly, Hotel-Resaurant Blausee, Blausee-Mitholz  
Hr. Walter Lorétan, Hotel Beau-Séjour, Crans s. Sierrre  
Hr. J. Lüthi, Hotel Bären, Aesch  
Hr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern  
Hr. John Marshall, Hotel Nobel, Oslo  
Le Mazot, Bärenplatz 5, Bern  
Meisser Hotels Guarda und Davos

pitaux qui sont venus se réfugier en Suisse se rassurèrent ou s'habitueront au danger et retireront ou exporteront de nouveaux leurs capitaux, d'où fort resserrement du marché des capitaux. Ou bien ces craintes se réaliseront sous forme de perturbations politiques graves et étendues, de dévaluations ou de restrictions des paiements et des échanges internationaux. Si de nombreux et importants pays connaissent, soit de graves perturbations politiques, soit des difficultés monétaires les obligeant à restreindre leurs importations, nos exportations s'en ressentiraient à un point tel que l'expansion économique se ralentirait ou s'arrêterait malgré la forte demande intérieure qui, d'ailleurs, risquerait de fléchir à son tour. D'autre part, si le dollar et la plupart des monnaies de l'Europe occidentale étaient dévaluées tandis que la parité du franc suisse serait maintenue ou abaissée dans une moindre mesure (c'est de cette hypothèse que partent ceux qui donnent actuellement la préférence au franc suisse), notre position compétitive serait affaiblie et d'importants capitaux quitteraient la Suisse, leurs détenteurs spéculant sur un alignement ultérieur de notre franc.

On nous objectera que nos autorités disposent de moyens puissants pour empêcher un resserrement du marché des capitaux et un ralentissement excessif des investissements. Les avoirs actuellement stérilisés par la Confédération (ils atteignent 1,88 milliard) pourraient rentrer dans le circuit monétaire. Les 400 millions de prescriptions de stérilisation pourraient être remboursés. Les 1035 millions de dépôts liés en compte de virement à la Banque Nationale pourraient être libérés. Le gentlemen's agreement restreignant l'acceptation et l'emploi des dépôts étrangers en Suisse pourrait être annulé. Mais prendre de semblables mesures serait jouer dangereusement avec l'inflation aussi longtemps que la demande de biens d'équipement et de consommation dépasse la production et que, par conséquent, notre balance des

- Clinique Mont-Choisi, Lausanne  
Hotel Moxy, Oberhofen am Thunersee  
Familie Muheim, Hôtel de la Paix, Lugano,  
Hotel Höfenhöfen, Arosa  
Hr. Hans Müller-Lamberger, Restaurant Waldmannsbürg, Dübelsstein-Dübendorf  
A.-G. Grand-Hotel National, Luzern  
Familie Paganetti-Mathys, Hôtel Suisse, Magadino  
Palace-Hotel, St. Moritz  
Park-Hotel Waldhaus, Flims-Waldhaus  
Herren Gebr. Ernst & Eugen Pauli, Bahnhofbuffet SBB, Aarau  
Hr. S. P. Perreten, Hôtel-Restaurant Mon Abri, Les Diablerets  
Pfenninger & Co., Bahnhof-Buffet, Luzern  
Hr. A. Pinösch, Gen.-Dir., Waldhaus Vulpera A.-G., Vulpera  
Hr. Politéra, Grand-Hotel Kurhaus, Lenzerheide  
Fr. Margrit Portmann, Dir., Hotel Montana, Zürich  
Hr. J. Pithoud, Hôtel-Restaurant du Cerf, Chesières  
Hr. Felix Real, Hôtel-Restaurant Real, Vaduz  
Grand-Hotel Regina, Grindelwald  
La Renardière, Villars-sur-Ollon  
Hôtel du Rhône, Genève  
Hôtel Rigihof, Zürich  
Hr. A. Ryhen, Hotel Mont-Riant, Leysin  
Hr. W. Rysler-Bernegger, Hotel Metropole-Monopole, Basel  
Hr. Sigm. Schmid, Dir., Hotel Limmathof, Baden  
Hr. F. Schuhmacher-Urfer, Hotel Wetterhorn, Hohlfuh Hotel Schweizerhof, Zürich  
Hr. Carl Seegers, Merligen am Thunersee  
Hr. A. Signorelli, Hôtel Belmont, Lausanne  
Hr. A. Spertl, Alpenstrasse 19, Bern  
Hotel Splügen-Schloss, Zürich  
Stadthof-Posthotel, Zürich  
Hr. E. Stäger, Hotel Oberland, Lauterbrunnen  
Hr. O. Staub, Dir., Hotel Monte Verità, Ascona  
Hr. O. Sucher, Hotel Rheingerbe, Stein am Rhein  
Suvretta-House, St. Moritz  
Hr. A. Candrian, Suvretta-House, St. Moritz  
Grand-Hotel Victoria-Jungfrau A.-G., Interlaken  
Villars-Palace, Villars-sur-Ollon  
Hotel Waldhaus Dolder, Zürich  
Hotel Waldheim, Risch am Zugersee  
Hr. W. Trösch-Gafner, Hotel Wartenstein, Bad Ragaz-Pfäfers  
Hr. H. Weissenberger, Hotel Glockenhof, Zürich  
Frau H. Widmer, Parkhotel Blümlialp, Aeschi  
Hr. V. Wieser, Zuz  
Hr. Georges Wild, Hohenweg 15, Zürich  
Familie Ziltener, Strandhotel du Lac, Weesen

Noël approche à grands pas. Bientôt, le moment sera venu où tous les hôtels de sports d'hiver connaîtront subitement l'intense activité des fêtes. Cela signifie aussi que, bientôt, l'on n'aura plus le temps de remplir les obligations auxquelles on tenait à ne pas se soustraire.

C'est pourquoi nous adressons encore un pressant appel à tous les membres qui ont l'intention de participer à notre souscription de fin d'année en faveur du fonds de secours de la SSH pour les sociétaires dans le besoin. Nous les prions de ne pas attendre davantage pour que le fonds destiné à ceux qui, au soir de leur vie, sont dépourvus, puissent recevoir les appuis indispensables. L'expérience prouve que tout le monde peut avoir, une fois ou l'autre, recours à l'aide de l'association professionnelle. Les fonds existants ne sont pas suffisants pour faire face aux demandes courantes, et c'est la raison pour laquelle nous avons besoins de contributions volontaires.

Nous sommes heureux de constater que les versements sont arrivés cette semaine au même rythme que la semaine dernière et que le montant déjà souscrit est de

Fr. 6171.—.

Merci à tous les donateurs!

revenus est déficitaire. Au surplus, les moyens auxquels nous venons de faire allusion pourraient se révéler insuffisants si une partie des capitaux considérables qui sont entrés chez nous depuis le milieu de 1960 devait reprendre le chemin de l'étranger et si, de plus, notre balance des revenus restait fortement déficitaire. D'après le résultat de notre balance commerciale dans les sept premiers mois de cette année, on peut s'attendre, pour 1962, à un déficit de la balance des revenus se situant entre 1,5 et 2,0 milliards.

Un ralentissement de l'expansion économique nous paraît inévitable tôt ou tard, du moins si l'on veut lutter sérieusement contre les tendances inflationnistes. D'autre part, une expansion qui se maintiendrait grâce à l'inflation serait illusoire. Sans s'alarmer outre mesure des premiers symptômes d'un ralentissement de l'entrée des commandes de l'étranger, il convient cependant de ne pas les prendre à la légère en comptant sur la forte demande du marché intérieur. Plus que jamais, il importe de conserver notre capacité compétitive sur les marchés internationaux en luttant contre l'effritement du pouvoir d'achat de notre monnaie.

## Das Stromverteilungsnetz der Schweiz 2½ mal so lang wie der Erdumfang

Der überwiegende Teil der in der Schweiz gewonnenen elektrischen Energie fällt nicht in der Nähe der grossen Verbrauchszentren an. Er muss deshalb über weite Entfernungen, hauptsächlich aus den Speicherkraftwerken in den Alpen, dem Konsum zugeleitet werden. Wurden die grossen Übertragungsleitungen früher mit 150 Kilovolt (kV) betrieben, so erfolgt der Energietransport auf grosse Distanzen heute vorwiegend mit 220 kV. Im Hinblick auf die ste-

tige Zunahme der zu übertragenden Leistungen und den dadurch bedingten Übergang auf eine höhere Spannung sind bereits rund 500 km Leitungen, die heute noch mit 220 kV betrieben werden, für die Spannung von 380 kV eingerichtet.

Hand in Hand mit dem Bau neuer Kraftwerke und dem wachsenden Elektrizitätsbedarf müssen auch die Übertragungs- und Verteilungsanlagen fortwährend weiter ausgebaut werden, wobei der Schutz gegen die Naturgewalten, insbesondere im Gebirge gegen Lawinen, Steinschlag, Sturm u. a. m., besondere Anstrengungen erfordert. Die Elektrizitätswerke wenden dafür laufend grosse Mittel auf. Allein im Jahre 1961 sind 319 km neue Übertragungsleitungen mit Spannungen über 100 kV fertiggestellt und in Betrieb genommen worden. Anfang 1962 befanden sich weitere 242 km neue Übertragungsleitungen im Bau. Heute umfasst das Leitungsnetz der Schweiz rund 26 000 km Hochspannungs- und 42 000 km Niederspannungs-Freileitungen sowie 5500 km Hochspannungs- und 26 000 km Niederspannungskabel. Mit rund 100 000 km Länge würden diese Leitungen zusammen ausreichen, den ganzen Erdumfang etwa 2½ mal zu umspannen.

Zunehmende Schwierigkeiten sind den Elektrizitätswerken in den letzten Jahren beim Erwerb von Durchleitungsrechten für ihre Übertragungs- und Verteilungsleitungen entstanden. Der Verband schweizerischer Elektrizitätswerke führt diese Erscheinung in seinem neuesten Geschäftsbericht u. a. darauf zurück, dass unser Land stark besiedelt ist und besonders in engen Tälern für Strassen, elektrische Leitungen usw. kaum mehr Platz übrig bleibt. Dazu kommt, dass viele Grundbesitzer glauben, die Leitungen könnten bei gutem Willen ohne weiteres verkabelt werden. Hierzu ist zu bemerken, dass die Elektrizitätswerke in den letzten Jahren in Städten und Dörfern viele Mittel- und Niederspannungsnetze in Kabel gelegt haben. Auch Mittelspannungsleitungen, die der Energiezuleitung dienen, sind vielfach, teilweise auch aus Gründen des Naturschutzes, verkabelt worden. Eine allgemeine unterirdische Verlegung der Mittelspannungsnetze wäre zwar technisch möglich, da Kabelleitungen aber etwa das Fünf- bis Siebenfache einer Freileitung kosten, entstünden bei einer allgemeinen Verkabelung Aufwendungen, die bedeutende Tarifierhöhungen zur Folge hätten. Bei der Verkabelung von Höchstspannungsleitungen (380 und 220 kV), soweit diese technisch überhaupt möglich ist, würden die Kosten der Kabelleitungen ebenfalls ein Vielfaches der entsprechenden Freileitungen

## Die neue Teuerungsgefahr im Baugewerbe

wf. Nachdem schon seit geraumer Zeit in verschiedenen Baubereichen und in der Baustoffindustrie das Ringen um neue Gesamtverträge angehoben hat, sind nun auch Verhandlungen um die Erneuerung des Ende März 1963 ablaufenden Landesmantelvertrages im engeren Baugewerbe im Gang. Seit jeder gingen von der Erneuerung dieses Vertrags schwerer Impulse auf die Gestaltung der Arbeitsverhältnisse in anderen Berufen und Branchen aus. Da die Bauwirtschaft in unserer Volkswirtschaft eine Schlüsselstellung einnimmt, sind die jetzt eingeleiteten Vertragsverhandlungen von grosser gesamtwirtschaftlicher Tragweite.

Angesichts der beängstigenden Beschleunigung, die die Teuerung seit zwei Jahren erfahren hat, kommt dem neuen Vertragswerk besonders Gewicht zu. Die Forderungen, die die Gewerkschaften den Baumeistern übermittelt haben, lassen leider die gebotene Rücksichtnahme auf die gesamtwirtschaftlichen Interessen und die Bereitschaft zur Mitwirkung an den im Gang befindlichen Anstrengungen zur Eindämmung der fortschreitenden Geldentwertung vermissen. Sie erstrecken sich auf alle Gebiete des Arbeitsverhältnisses: Löhne, soziale Nebenleistungen und Arbeitszeit. Ihre Erfüllung müsste — darüber kann kein Zweifel bestehen — die Teuerungswelle noch höher werfen. Schon bei den früher bekanntgewordenen Begehren in den Baubereichen und in der Baustoffindustrie errechnete man eine Verleuerung der Arbeitskraft um 15 bis 18%.

Dank regelmäßigen amtlichen Erhebungen über die Entwicklung der Baukosten lässt sich die Wechselwirkung von Löhnen und Preisen im Baugewerbe einwandfrei über Jahrzehnte verfolgen. Deutlich spiegelt sich darin auch die Beschleunigung der Geldentwertung in den letzten Jahren wieder. Der seit 1. März 1960 geltende Landesmantelvertrag brachte in drei Stufen eine Erhöhung der Stundenlöhne von 50 Rappen für die Berufsarbeiter und von 40 Rappen für die Handlanger, ferner eine stufenweise Herabsetzung der Sommerarbeitszeit um insgesamt 2½ bis 3 Stunden. Auf Grund der Indexklausel erfolgte sodann zu Beginn dieses Jahres über die zum Ausgleich der Arbeitszeitverkürzung vorgesehene Erhöhung hinaus als Teuerungsanpassung ein Zuschlag von 25 Rappen für gelernte und von 20 Rappen für ungelernete Bauarbeiter. Insgesamt stiegen in den drei Vertragsjahren die Stundenlöhne der Maurer beispielsweise in Zürich von Fr. 3.25 auf 4.27 oder um 21,3%, diejenigen der Handlanger von Fr. 2.57 auf Fr. 3.57 oder um 20,2%. Dazu kamen neue und erweiterte soziale Nebenleistungen. Ähnlich wie im Baugewerbe war die Entwicklung in den Nebenberufen und in der Baustoffindustrie.

In der gleichen Zeit verteuerten sich nach dem in Zürich ermittelten Index die Kosten des Rohbaus um 21,4% und die Gesamtbaukosten um 18,7%. Die Mehrkosten gehen zu Lasten der Allgemeinheit. Leidtragende sind vor allem die Mieter. So liegen z. B. in Zürich die Mietpreise von im Jahre 1961 erstellten Zweizimmer-Wohnungen um 20%, von Dreizimmer-Wohnungen um 25% und von Vierzimmer-Wohnungen um 14% höher als jene von entsprechenden Wohnungen, die im Jahre 1959 gebaut wurden. In der gleichen Richtung wie bei Wohnungen und Mietpreisen wirkte sich die Bauerteuerung beim öffentlichen und beim gewerblichen Bau, ferner in der Landwirtschaft (Index der Preise der landwirtschaftlichen Produktionsmittel) und der Konsumentenpreise aus. Von Bundesratsseite wurde denn auch zu sozialdemokratischen Vorstössen gegen die «Teuerungspolitik des Bundesrates» wiederholt deutlich erklärt,

## Fondation Caisse maladie de la Société suisse des hôteliers

La Société suisse des hôteliers a, en vertu de la décision de l'assemblée des délégués tenue à Grindelwald, dénoncé le contrat qu'elle avait conclu avec la Caisse maladie suisse d'entreprises, d'importants intérêts des hôteliers assurés et de leurs employés n'ayant pas été sauvegardés. La Caisse maladie suisse d'entreprise a, entre autres, négligé de faire valoir un droit à des subventions fédérées d'un montant approximatif de Fr. 100 000 par an. Ces prestations ne peuvent plus être récupérées. Lors des règlements de comptes internes, la Caisse maladie suisse d'entreprises, qui percevait des frais d'administration très élevés, a enregistré des bénéfices considérables, en plus des réserves légales. Nos revendications pour que les primes soient adaptées, sont demeurées sans succès.

Or, l'institution que notre société a fondée devrait être mise en mesure d'offrir des conditions sensiblement plus favorables. Toutefois, pour la première année, nous devons maintenir les anciennes primes, mais elles auront des prestations nettement plus étendues. Si les membres de la SSH font preuve de solidarité, de notables améliorations pourront encore être obtenues. Nos concurrents tentent de nous empêcher de réaliser ces améliorations en cherchant à se distraire un nombre massif d'entreprises et à les s'attacher ainsi à notre institution.

Sur le plan légal, il convient de constater que les membres se sont engagés vis-à-vis de l'assurance maladie de la Société suisse des hôteliers, quelle que soit la caisse qui règle les risques maladie. Les entreprises annuelles peuvent sortir de la caisse pour la fin de l'année civile et les entreprises saisonnières pour la fin de la saison. Toutefois, la résiliation du contrat doit être signifiée à la Caisse de compensation Hotela deux mois auparavant. Il va de soi que nous exigeons que cette clause soit respectée.

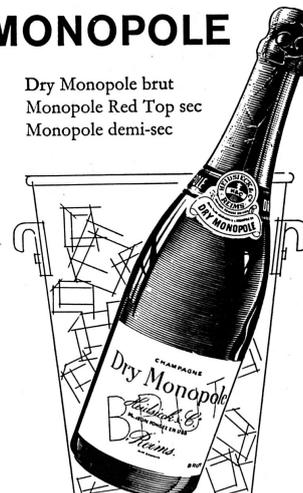
Pour que les intérêts de l'hôtelier suisse puissent être défendus avec succès, nous devons compter, répétons-le, sur la solidarité des membres. Des avantages financiers momentanés ne devraient pas être déterminants dans un cas pareil.

ausmachen. Immerhin entfallen heute schon über 17 Prozent der Hochspannungsleitungen und über 38 Prozent der Niederspannungsleitungen auf Kabel.

K. A.

Champagne

# Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec

[ean Haecy Importation S.A. Bâle 18

## Riesenhôtel an der holländischen Küste

Neue Wege der Betriebsbewirtschaftung für ein Millionenprojekt

Von unserem Korrespondenten in den Niederlanden

GCV Amsterdam. — Hollands kapitalkräftigster Hotelier, N. W. Bouwes aus Amsterdam, will im Seebad Zandvoort einen riesigen Hotelneubau errichten. Nach Angaben des Bauherrn sind hierfür zunächst sechs Millionen Gulden erforderlich. Mit diesem Betrag kann die «Bouwew» Exploitiatiem Maatschappij N. V.» ein Gebäude von sechzehn Stockwerken finanzieren, in dem später siebenhundert Gäste wohnen werden. Die Bauarbeiten sollen im Frühjahr nächsten Jahres beginnen und zur Saison 1964 abgeschlossen sein. Man wird sich beim Bau der modernsten Schnellverfahren bedienen. Das Hotel bildet Teil eines umfangreichen Vorhabens, wodurch Zandvoorts der Badeort der Zukunft werden soll. Zusammen mit dem Hotel werden 260 luxuriöse Wohnungen, lange Reihen von Läden und Gaststätten und eine unterirdische Garage für 300 Wagen gebaut. Auch an diesem Projekt ist der Amsterdamer Hotelier finanziell beteiligt. Etwa zur gleichen Zeit wird man in Zandvoort mit dem Bau einer 570 Meter langen Seebücke in Art des Scheveninger Piers beginnen. Hierfür stehen zwölf Millionen Gulden bereit. Der Zandvoorter Pier soll nach Möglichkeit 1965 eröffnet werden.

### Zandvoort war im Rückstand

Im Seebad Zandvoort hat man sich bis heute noch nicht von den Kriegsfolgen erholt. Bis 1939 gab es hier neun grosse Hotels mit zusammen tausend Fremdenbetten. Im Augenblick gibt es erst drei ansehnliche Hotelbetriebe, deren Fassungsvermögen zusammen nur 231 Betten beträgt. Im Verhältnis zur zunehmenden touristischen Nachfrage ist Zandvoort demzufolge immer mehr in Rückstand geraten, und im Vergleich zum Ausland ein Seebad zweiter Klasse geworden, wo man sich nun schon seit Jahr und Tag vornehmlich mit Privatquartieren abfinden muss. Den einzigen äusseren Luxus entfaltet das «Hotel Bouwes»; alles übrige ist kaum mehr als ein Abglanz ehemaliger Eleganz. Dabei sind die verkehrsgeschäftlichen Vorbedingungen in Zandvoort ausserordentlich günstig. Die Amsterdamer Bevölkerungsagglomeration liegt nur einen Katzensprung entfernt, und im Rhein-Ruhr-Gebiet hat der Badeort schon seit Vorkriegszeiten viele Beziehungen. Es hat in der Vergangenheit zwar nicht an phantasievollen Plänen gefehlt, wohl aber an Realisierungsmöglichkeiten. Damit hat es nun augenscheinlich ein Ende, und zwar dank der Initiative eines tatkräftigen und geschickten Unternehmers, der in Kreisen des niederländischen Hotel- und Gaststättengewerbes grosses Ansehen geniesst, wahrscheinlich nicht zuletzt, weil es ihm vor einigen Jahren gelang, die Aktienmehrheit des Haager Spitzenhotels «Wittebrug» zu erwerben.

### Ein Betrieb auf zwei Beinen

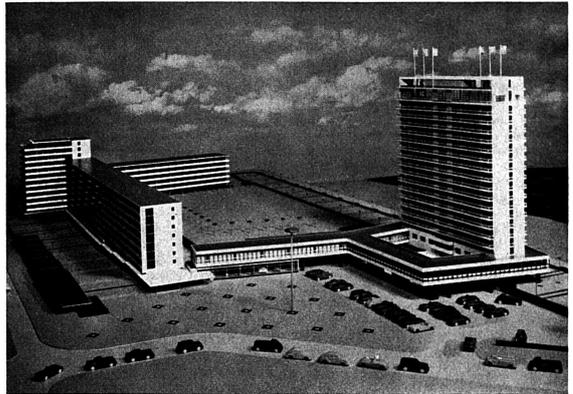
Direktor Bouwes geht bei seinem Vorhaben zwar grosszügig zu Werke, aber zugleich auch wohlwurdig. Wie er der Presse erklärte, habe er in den letzten Jahren nicht nur zahlreiche ausländische Neubauten, unter anderem in Deutschland, studiert, sondern auch die Änderungen beobachtet, die sich im Verhalten der Badegäste andeuten. Dabei sei ihm unter anderem aufgefallen, dass die touristische Mittelschicht, die doch wohl die gesündeste Grundlageliege einer langfristigen Investierung bilde, zunehmende Komfortansprüche stelle, die nach landläufiger Lage der Dinge nur ein Luxushotel erfüllen könne. Andererseits aber sei diese Schicht weder zahlungskräftig noch traditionsbewusst genug, um sich ein Luxushotel herkömmlichen Stiles leisten zu können. Hier handle es sich also um einen diametralen Gegensatz von Voraussetzungen, zwischen denen er die goldene Mitte gesucht habe. Herr Bouwes glaubt die einzig richtige Lösung gefunden zu haben, nämlich eine Kombination von normalem Hotel und Appartementhotel. Sein Betrieb steht damit sozusagen auf zwei Beinen: Das Hotel ist auf kurzfristige Aufenthalte abgestimmt, der ja immer etwas teurer ausfallen darf, das Appartementhotel dagegen auf Dauergäste. Direktor Bouwes reflektiert in diesem Zusammenhang auf Urlaubsgemeinschaften, Firmen und Organisationen, die seine Zandvoorter Appartements für Jahre voraus und wenigstens für eine ganze Saison belegen und sie dann nach eigenem Turnus mit Gästen besichtigen. Er bietet seinen zukünftigen Gästen daher leere und möblierte Appartements an, die jedoch nicht als fester Wohnsitz gelten dürfen.

### Mehr als hundert «Units»

Das neue Hotel wird 105 Wohneinheiten umfassen, die jeweils aus einem Wohnschlafzimmer, einem grossen Schlafzimmer, einem kleinen Schlafzimmer, einer kleinen eingerichteten Küche sowie Diele, Toilette, Dusche und zwei Balkons besteht. Bei Dauer- und Monatsmiete zahlen hierfür monatlich 350 Gulden; der Preis nimmt dann im umgekehrt proportionalen Verhältnis zur Mietfrist zu. Jede Wohneinheit kann fünf bis sechs Gäste beherbergen, so dass der Tagespreis bei ununterbrochener Vollbesetzung während des Sommerhalbjahres — zum Beispiel durch ein Unternehmen — pro Person nur 3,50 Gulden beträgt. Die Kurzfrist-Appartements, die voll möbliert sind, kosten wahrscheinlich etwa 250 Gulden in der Woche, so dass man bei Vollbesetzung mit fünf Personen pro Tag etwa sieben Gulden zahlt. Verglichen mit den an der holländischen Küste üblichen Preisen handelt es

sich hierbei nicht um eine verwegene Kalkulation; das neue Hotel dürfte zweifellos konkurrenzfähig sein. Direktor Bouwes erklärte bereits der Presse, die Nachfrage nach seinen Appartements sei heute schon sehr gross. Allerdings wird dem zukünftigen Gast nicht nur eine exklusive Lage am Strand geboten, sondern auch aller erdenklicher Komfort, darunter eine elektrische Wäscherei zur Selbstbedienung und ein Vermietbetrieb für Bettwäsche, Handtücher usw.

de man den Neubau dagegen autonom bewirtschaften, wären zweihundert Arbeitskräfte erforderlich. Die Einsparung ist also sehr gross. Direktor Bouwes ist der Ansicht, dass es nicht schwierig sein wird, das erforderliche Personal zu bekommen, da die Verdienstaussichten in seinem Hause angesichts der günstigen Verhältniszahl zwischen Gast und Bedienung auf der Hand lägen. Im übrigen halte der Bau die Gäste weitgehend fest, unter anderem durch eine schöne Lounge, ein Ausblickrestaurant auf der



### Schwimmbad im Hause

Der eigentliche Hotelteil wird hundert Zimmer umfassen und direkt vom bestehenden «Hotel Bouwes» aus bewirtschaftet. Zwischen den beiden Gebäuden wird eine eigene Rohrpostanlage gebaut, so dass Rezeption und Verwaltung von einer zentralen Stelle her erfolgen kann. Auch der Personaleinsatz erfolgt nicht getrennt, sondern innerhalb derselben Organisation, so dass der bestehende Stab nur um hundert Mitarbeiter ausgedehnt zu werden braucht. Wür-

sechzehnten Etage und ein eigenes Seehallenbad, in dem man sich bei jeder Wetterlage wohlfühlen werde. Das Seebad im Hause deckt obendrein auch noch die Saison vom Frühjahr bis zum Herbst. Die «Bouwew» Exploitiatiem Maatschappij rechnet denn auch damit, dass der Neubau 180 Tage im Jahr in vollem Betrieb sein wird. Vor allem von seiten deutscher Gäste erwartet man relative Unabhängigkeit von der Sommersaison, da ja für viele Deutsche der Gesundheitsfaktor eine grosse Rolle spielt und der Frühling oder Herbst am Meer für besonders heilsam gilt.

## Les réductions de l'horaire de travail ont provoqué l'engagement d'environ 150 000 personnes

(PAM) On le dit, on le répète: le taux de la main-d'œuvre étrangère est devenu alarmant. Aux 645 000 travailleurs étrangers soumis au contrôle et recensés au mois d'août dernier par l'OFIAMT, il convient d'ajouter les étrangers déjà au bénéfice d'un permis d'établissement, de sorte qu'on atteint un total de

plus de 700 000 étrangers représentant près du 30% de la population active.

Il est inutile, une fois encore, d'épiloguer sur les causes et les conséquences de ce problème de première importance que notre économie doit résoudre. Cependant, force est de reconnaître que si nous

# FRITOUT

*Allen Fritout-Besitzern*  
und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

*Troche Weihnachten  
und ein  
glückliches, erfolgreiches 1963*

Zum Erfolg im neuen Jahre gehört auch ein -Fritout-, der leistungsfähige, solide Schweizer Backapparat, und eine -Fritout- Geschirrwash- und Spülmaschine.

TELEPHON (071) 6 46 16

**H. OBERLAENDER'S ERBEN — APPARATEBAU — ROMANSHORN**

Möge echte Gastlichkeit stets eine Kunst des guten Geschmacks, der Beglückung und des Könnens bleiben.

# H O W E G

Dem grossen und stets weiterwachsenden Freundeskreis der Hoteliers danken wir für seine Treue und sein Vertrauen und entbieten die allerbesten Wünsche.

## HOWEG

Einkaufsgenossenschaft für das Schweizerische Hotel- und Wirtegewerbe

Lebensmittel — Getränke — Weinkellereien — Spirituosen — Metzgereiwaren  
Geflügel — Wild — Forellenzucht — Textillabelung — Putzmittel — Papierwaren  
200 Vertragslieferanten

avions pu ou voulu freiner quelque peu la réduction des horaires de travail, il aurait été possible ici et là de limiter de volume des forces étrangères indispensables à notre vie quotidienne. En effet, on estime à quelque 150 000 personnes le nombre des salariés, en grande partie étrangers, qui nous ont été nécessaires pour compenser la diminution de la durée du travail de deux à trois heures.

Aussi, saluera-t-on comme il convient, les efforts accomplis dans le cadre du renouvellement de quelques contrats collectifs, en vue de maintenir l'horaire actuel et de repousser à plus tard les réductions envisagées. C'est le cas de la tannerie qui a décidé de maintenir son horaire actuel. C'est le cas, également, de l'industrie de la chaussure: le renouvellement du contrat collectif pour une durée de trois ans prévoit la reconduction de la semaine de 46 heures. Une diminution de l'horaire dans cette branche surcoûtée aurait exigé l'engagement de nombreux travailleurs étrangers; elle aurait entraîné une baisse de la production et, fatalement, une hausse des coûts de production et des prix à la vente.

Il serait nécessaire et urgent que ces deux exemples fassent école dans plusieurs autres secteurs industriels. Le maintien actuel des horaires est dans les circonstances présentes l'un des remèdes les plus efficaces contre l'augmentation des effectifs étrangers; il freinera, parallèlement, l'accroissement des coûts de production. Il est donc un des éléments de la lutte contre l'inflation.

D'autres pays l'ont compris. En Autriche, les organisations syndicales ont décidé de surseoir pour le moment à toute demande de réduction de l'horaire de travail, en attendant des circonstances plus favorables.

## L'incidence des prix et des salaires dans le bâtiment

(PAM) On a enregistré à plusieurs reprises l'absence de statistiques valables pour établir l'incidence des prix et des salaires dans l'industrie du bâtiment pour l'ensemble du pays. Les résultats dont on dispose sont parfois trop fragmentaires. A notre connaissance, seules deux villes — Berne et Zurich — tiennent à jour l'indice du coût de la construction. Force est donc de se limiter aux chiffres que fournissent les offices de statistiques de ces deux grandes villes.

Que remarque-t-on pour la capitale fédérale? En l'espace de six mois — soit de janvier à juillet 1962 — l'indice du coût de la construction a augmenté de 4,5%; il est même plus élevé (7,1%) pour le coût du gros œuvre.

D'une année à l'autre, soit du printemps 1961 au printemps 1962, l'accroissement des tarifs, respectivement des gains horaires a varié de 6,7% pour les plâtriers à 10,9% pour les menuisiers, la hausse atteignant en moyenne 8,8% pour les maçons et les charpentiers.

La convention générale de travail dans le bâtiment a subi une révision le 1er mars 1960; d'autres révisions suivront immédiatement dans les autres secteurs de la construction. Elles se sont traduites par une hausse des salaires nominaux oscillant de 14% à 24%.

Même constatation à Zurich où l'indice zurichois du coût du bâtiment a dépassé de 17,4% le niveau de février 1960. Entre octobre 1961 et avril 1962, soit également pour une période de six mois, l'indice a enregistré une hausse de 5,8% due aussi bien à la réduction de la durée du travail qu'à l'augmentation des salaires.

La répercussion, évidemment, a été quasi immédiate sur les loyers des immeubles neufs non sou-

mis au contrôle des prix. Ainsi, on évalue à 8% la hausse des loyers que déclenche une majoration du coût des travaux de l'ordre de 10%. La hausse continue des frais de construction rend difficile l'édification de logements à loyer modéré; et c'est bien là un des aspects inquiétants de cette évolution. L'effort des collectivités publiques ou privées s'en trouve freiné, d'autant plus qu'elles doivent compter encore le coût des terrains qui lui aussi a singulièrement augmenté selon les régions. L'ampleur des travaux dans tous les secteurs (industrie, travaux publics, agriculture, etc.) va malheureusement encore accentuer cette course à la hausse que vient aussi aggraver la pénurie de main-d'œuvre. Si chacun constate et déplore cette situation, personne n'est en mesure, semble-t-il, d'y porter remède.

## ERFA III diskutierte mit Oberkellnern Personalprobleme

Zusammenarbeit zwischen Schwarz und Weiss

Unsere Erfahrungsaustauschgruppen leisten in mancher Beziehung Pionierarbeit, die sämtlichen Mitgliedern zugute kommt. Nicht zum ersten Mal behandelte die ERFA III, der bekanntlich führende Erstklasshotels angehören, wichtige Betriebsprobleme in Gegenwart von Chefpersonal. An einer früheren Tagung wurden die Küchenchefs aufgeboten, um mit

ihnen Fragen der Küche zu besprechen. Am 3. Dezember waren die Oberkellner und Chefs de service zu einer Aussprache eingeladen. Der neue Obmann, Herr J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, begrüßte in seinem Hause Mitglieder und Gäste und leitete sodann die Aussprache ein mit einer kurzen, prägnanten Betrachtung über die

## Bedeutung und Aufgaben des Oberkellners in den Betrieben

Unter den Punkten, die uns am meisten am Herzen liegen, führte er aus, ist in erster Linie das Rentabilitätsproblem zu nennen, denn dieses macht uns am meisten Sorgen. Eine qualitativ hochstehende Küchenführung, die zugleich wirtschaftlich ist, setzt einen erfolgreichen und gelenkten Verkauf voraus. Dieser aber wiederum bedingt einen ständigen Kontakt zwischen Küche und Service. Wichtig ist vor allem, im Verkauf mit klaren und überzeugenden Empfehlungen, aber ohne Überschwänglichkeit, die Spezialitäten an den Mann zu bringen. Wenn neue Spezialitäten eingeführt werden, empfiehlt es sich, die neuen Platten bei einem kleinen Essen mit dem Oberkellner und dem Küchenchef zu kosten. Die Erfahrung zeigt, dass nachher der Verkauf viel leichter vor sich geht.

Beim Weinverkauf müssen jene Weine, die in grossen Quantitäten auf Lager sind, forciert werden. Andererseits sollte man zu verhindern suchen, dass edle Weine, die nur in beschränkter Anzahl Flaschen vorhanden sind, verkauft werden, wenn die Leute, die ihn verlangen, gar nicht mehr in der Lage sind, sie richtig zu würdigen. Gelegentliche Degustationen mit den Oberkellnern und Chefs de service können sich günstig auswirken, denn wie beim Essen, müssen diejenigen, die verkaufen, wissen, was sie verkaufen.

Wesentlich ist, dass der Oberkellner die gemachten Erfahrungen weitergibt, an das ihm unterstellte Verkaufspersonal, wichtig vor allem deshalb, weil sich unter den jüngeren Mitarbeitern heute vielfach Leute befinden, die nicht über ausreichende Berufskennnisse verfügen.

Wenn Gäste zu einem Essen eintreffen und vielleicht etwas warten müssen, bis serviert werden kann, dann ist das der Moment, wo man ihnen in der Halle oder in der Bar einen Aperitif servieren kann. Jedenfalls wird der gute Verkäufer stets darauf bedacht sein, ohne zu drängen, den Aperitif zu empfehlen.

Mineralwasser sollte stets beim Essen auf jedem Tisch stehen, auch wenn es nicht ausdrücklich verlangt wird.

Käse als Dessert wird oft geschätzt. Mag auch der Gast zuerst ablehnen, so gelingt es doch dem guten Verkäufer, in der Regel guten Käse oder einen Dessert zu verkaufen. Wenn man Käse servieren kann, geht oft auch noch eine Flasche Wein mit. Verschiedene Häuser führen auch eine spezielle Dessertkarte, so dass man nicht immer mit der grossen Restaurantkarte aufdrücken muss.

Die Bedeutung der halben Flasche Wein wird oft noch nicht überall richtig erkannt. Die Möglichkeit, guten Wein auch in halben Flaschen servieren zu

können, wird noch viel zu wenig ausgenutzt. Die halbe Flasche gibt dem Gast, dem eine grosse Flasche zu viel ist die Möglichkeit, den Wein seiner Wahl in dem gewünschten Quantum zu konsumieren. Vor allem aber kann er sich zusammen mit seinem Partner oder Partnerin den passenden Wein zum Premier plat und einen andern zum Hauptgang zu Gemüte führen.

Häufig kommt es vor, dass ein Gast keine erste Platte wünscht, weil er appetitlos mit dem Hauptgang auskommt. Beim à-la-carte-Service wird man aber meistens Erfolg haben, wenn man ihm oder ihr einen guten Salat offeriert, der in der Regel seines Vitamingehaltes wegen geschätzt wird, besonders von seiten derer, die auf die Erhaltung der schlanken Linie bedacht sind.

Delikate Vorspeisen als 1<sup>er</sup> plat sind im allgemeinen sehr beliebt. Oft aber schreckt der Preis die Gäste ab, manchmal auch der fehlende Appetit. Man kann diesen Gästen dadurch entgegenkommen, dass man auf der Karte eine kleine Portion, ca. 2/3 der ganzen offeriert und den Preis dementsprechend ansetzt. Mancher wird dadurch veranlasst, statt keiner, eine kleine Portion z. B. Saumon fumé, foie gras oder eine Terrine zu bestellen.

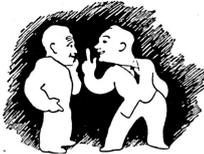
In all den erwähnten Fällen laufen die Interessen des Hoteliers oder Restaurateurs parallel mit den Interessen des Gastes, weil man seinen konkreten Bedürfnissen Rechnung trägt.

In bestimmten Fällen wird man auch Erfolg haben, wenn man zum Aperitif Champagner offeriert. Wird nach dem Essen Champagner, wo er eigentlich nicht am Platze ist, verlangt, so kann es klug sein, wenn auf einem Tableau neben Champagner auch Gläser mit Whisky bereitgestellt werden.

Neben einer geschickten Verkaufspolitik spielt aber auch ein anderer Faktor eine grosse Rolle: die möglichste Schonung des Materials. Der Ersatz von Teppichen, die Reparatur von Tischen und Stühlen, der Ersatz von Gläsern, Bestecken, Geschirr usw. verschlingt viel Geld. Würden diese zusätzlichen Kosten bei dem üblichen Zuschlag auf den Warenkosten auf Küche und Service verteilt, so würde dadurch die Küche defizitär. Es ist nämlich zu bedenken, dass die Warenkosten in der Schweiz viel höher sind als z. B. in den USA. Dort betragen die Food costs bloss 29-35%; in der Schweiz dagegen 65% des Bruttounsatzes. Bei den Getränken ist die Nutzenmarge in USA ebenfalls bedeutend höher als in der Schweiz. Darum ist es sehr wichtig, dass die Oberkellner und Chefs de service sich der Tatsache bewusst sind, dass die Herauswirtschaftung einer Rendite bei uns in der Schweiz ausserordentlich schwer ist, und dass die Schweizer Hotellerie gezwungen ist, die grossen Neben- und Unterhaltskosten auf den ganzen Betrieb umzulegen.

## Die Küchenleistungen und ihre Gesteungskosten

Küchenchef Schlegel (Schweizerhof/Bern), ein Mann grosser Erfahrung, stellte einige Betrachtungen zur Zusammenarbeit zwischen Küchenchef und Oberkellner an. Die Erreichung eines guten Küchenergeb-



# WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

### Weisflog-Bitter

vor oder nach dem Essen und seit über 85 Jahren bewährt.

### Aristo-Eiercognac

etwas besonders Feines, hochwertig, bekömmlich und von vorzüglichem Geschmack.

### Rigoletto

große Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

### William

reines Destillat aus Williamsbirnen, wegen seines besonders feinen Aromas geschätzt.

### Williams-Liqueur

Das fruchtige Aroma unseres Williams-Edeldestillates ist in eine süsse Grundlage eingebettet. Das liebevolle Bouquet tritt fast noch stärker hervor.

### Fox-Bitter

der rote Schweizer Apéritif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschnitz serviert.

### Omnibus Liqueur fine

aus reinen Fruchtsäften und altem, feinem Kirschwasser; ein Genuss für Feinschmecker.

### Columbus-Cocktail

Schokoladen-Liqueur, nahrhaft und mild, beliebt bei Damen und Herren.

### Himbeergeist

aus besten Waldhimbeeren mit dem zarten Himbeergeschmack.

### Kirsch Rouge

auf der Basis von naturreinen Fruchtsäften und gutem altem Kirsch. Seine Farbe ist einer vollreifen Kirsche vergleichbar. Äusserst frisches Aroma.

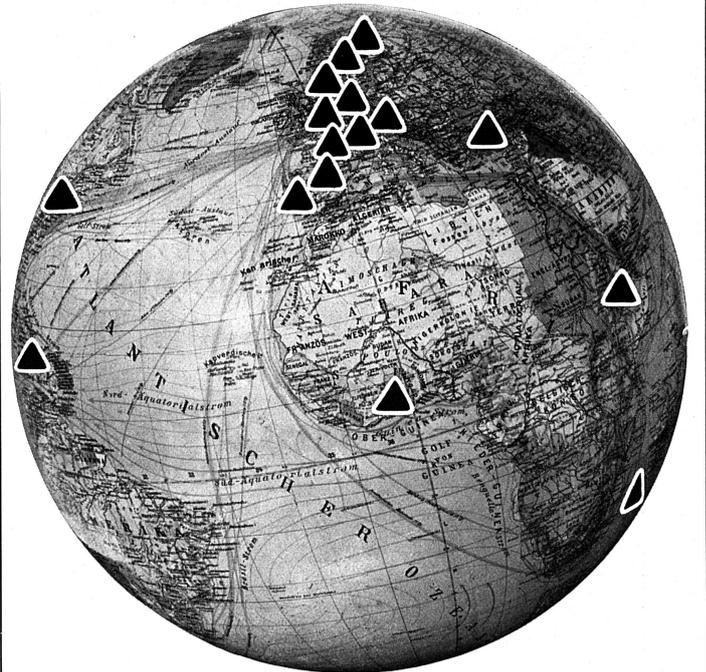
### FOX-LIQUEURE

Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen. Interessenten erhalten kostenlos Muster

**G. Weisflog & Co.**

Dr. med. G. Weisflogs Nachfolger ZÜRICH-ALTSTETTEN Telefon (051) 52 12 24

Hersteller und Verkäufer der EGRO-Kaffeemaschinen wünschen ihren Kunden in der Schweiz und in aller Welt ein gutes neues Jahr!



nisses hängt in einem auf Qualität ausgerichteten Betrieb von der Kalkulation ab. Man kann die à-la-carte-Preise nicht alle Tage ändern, auch wenn die Warenpreise oft grossen Schwankungen unterliegen. Die äusserste Kalkulation ist aber nur dann erfolgreich, wenn Oberkellner und Küchenchefs Hand in Hand arbeiten, wenn der Oberkellner weiss, was für Artikel gestossen werden müssen und was für den Betrieb am interessantesten ist. Anhand einiger besonders charakteristischer Beispiele erläuterte Küchenchef Schlegel einige Küchenleistungen mit ihren Gesteungskosten. Diese Beispiele, die zeigten, dass die Preisstellung vielfach einer seriösen Kalkulation nicht entspricht, waren so aufschlussreich, dass sich daran eine lebhaft Diskussion anknüpfte, an der sich nicht nur die ERFA-Mitglieder, sondern auch die Oberkellner beteiligten. Es seien daraus einige Punkte hervorgehoben.

Es war naheliegend, dass in diesem Zusammenhang die Zusammenarbeit zwischen Weiss und Schwarz einen wichtigen Diskussionspunkt bildet. Von Arbeitgeberseite wurde darauf hingewiesen, dass die Verkürzung der Arbeitszeiten die Lösung dieser Frage erschwert, dass aber andererseits die Oberkellner zu wenig Unterstützung beim Patron finden. Ein Personalaustausch könnte sich sehr nützlich erweisen. Wichtig ist, dass die Patrons selber die näheren Mitarbeiter in die Psychologie sowie in die Eigenart des Hauses einführen, um sie in den Sinn und Geist, in welchem das Haus geführt und der Gast behandelt wird, vertraut zu machen.

Von Seiten der Oberkellner wurde festgestellt, dass seit den Küchenchef- und Oberkellner-Tagungen in der Zusammenarbeit zwischen Küchenchefs und Oberkellner eine wesentliche Besserung festzustellen ist. Ein periodisches Relevé du Garde-manger ist unerlässlich, weil der Oberkellner wissen muss, welche Waren abzustossen sind.

Die vom Küchenchef Schlegel angestellten Berechnungen von gewissen Küchenleistungen führten zur Frage der richtigen Preisstellung. Im Vergleich zu den meisten Ländern sind die schweizerischen Menüpreise sehr bescheiden und dementsprechend auch die Küchenrendite. Auf dem Wein kann man sich nicht erholen, zumal der Weinkonsum immer mehr zurückgeht. Auf andern Gebieten ist das auch nicht möglich. Der Ausweg kann nur entweder in einer Erhöhung der Preise oder in einer Verkleinerung der Portionen gefunden werden. Preiserhöhungen sind gefährlich, denn wir wollen nicht, dass die Schweiz in den Ruf eines teuren Landes kommt. In den Portionen zwischen dem Menu und à-la-carte-Service bestehen oft lächerlich kleine Unterschiede. Hier wäre oft beim Menu eine schärfere Kalkulation am Platze. Ein Preisvergleich mit dem Ausland zeigt, dass eine gewisse Anpassung an die Gesteungskosten möglich sein sollte. Wenn man bedenkt, dass die Küchenlöhne, wie der Leiter eines Hauses mitteilte, in seinem Betrieb von einem Jahr zum andern um 18% gestiegen sind, wird man um eine solche Anpassung kaum herumkommen. Andererseits wird man aber versuchen müssen, einen goldenen Mittelweg einzuschlagen.

Hüten muss man sich vor der Anwendung von Spezialpreisen (Club-Preise, Familien-Preise). Wer ein reiches Menu einnehmen will, soll dafür auch den richtig kalkulierten Preis zahlen. Wenn kleine Kinder mitessen, kann man flexibel sein, sonst aber nicht. Aufpassen muss man bei einzelnen Platten, die kostenmässig sehr ungünstig liegen. Das trifft besonders für das Hors-d'œuvre zu. Ein Hors-d'œuvre reiche ist, wenn richtig berechnet, im Preise fast unerschwinglich. Deshalb steht der praktizierte Preis in der Regel in keinem Verhältnis zu den Leistungen. Vom Wagen serviert kann ein Hors-d'œuvre rentabel sein.

Im weiteren Verlauf der Diskussion kam auch die Frage zur Erhebung eines Couvert-Preises zur Sprache. Schon heute wird im Ausland sehr häufig das Couvert extra berechnet. In der Schweiz folgte man bisher dem ausländischen Beispiel nur zögernd.

### Einführung und Anlernung des Personals

Der Obmann der ERFA III, Herr J. Gauer, hatte den glücklichen Gedanken, Herrn Franz Dietrich, der sich im Rahmen unserer neugeschaffenen Institution für Vorgesetztenschulung und Betriebsberatung mit den Personalproblemen befasst, einzuladen, um ihm Gelegenheit zu geben, einiges aus seinem Arbeitsgebiet zu berichten. Bekanntlich steht die Frage, wie wir dem Personalmangel begegnen können, heute im Mittelpunkt aller Sorgen des Hoteliers. Es war daher besonders interessant, Einblick in ein Teilgebiet des Tätigkeitsbereiches von F. Dietrich zu erhalten.

Der Referent ging davon aus, dass der erste Tag, den ein Angestellter in einem Betrieb verbringt, entscheidend ist für seine spätere Einstellung. Mit dem ersten Tag beginnt für den neuen Angestellten ein neuer Lebensabschnitt, und der erste Eindruck bleibt in seiner Erinnerung haften. Häufig erhält man bei einer Befragung, warum einer die Stelle gewechselt hat, die Antwort: «Schon am ersten Tag war es lausig.» Nun sind aber Stellenwechsel eine sehr kostspielige Angelegenheit. Man sollte darauf bedacht sein, alles zu tun, um sie auf ein Minimum zu beschränken.

Wenn ein Angestellter eine Stelle in einem Hotel antritt, so ist ihm meistens alles fremd. Besonders Ausländer kommen sich verloren vor. Daran muss man stets denken. Während der Vorgesetzte überlegt, wie schnell kann ich den Neuen einarbeiten, so sind dem Angestellten die vielen kleinen Fragen, die sich aus dem Anstellungsverhältnis ergeben, wichtig. Man darf deshalb nichts dem Zufall überlassen und muss den Empfang — das gilt auch bei Gruppen — sorgfältig vorbereiten und Sorge dazu tragen, dass der Neue nicht mit schlechten Elementen in Berührung kommt. Dann muss aber auch der Arbeitsplatz vorbereitet werden. Gut bewährt hat sich das Göttli-system: ein zuverlässiger Mitarbeiter wird zum Götti bestimmt, an den sich der Neueintretende bezüglich aller ihn beschäftigenden Fragen wenden kann.

Beim Eintrittsgespräch muss der Angestellte das Gefühl haben, dass er erwartet und dementsprechend

Seine Einführung hat in jenen Hotels, die das Couvert extra zu berechnen begannen, anfänglich zu gewissen Verstimmungen der Gäste geführt. Meistens haben sie sich aber rasch damit abgefunden, besonders dann, wenn die Gegenleistung ersichtlich ist. So etwa, wenn man statt Couvert aufführt Pains divers, Beurre et Toast.

Einnütigkeit herrschte in der Frage der kleinen Portionen und des Angebotes halber Flaschen. Werden kleine Portionen angeboten, so sollte dies auch auf der Karte mit dem entsprechenden Preis ersichtlich sein.

Alles in allem: Worauf es stets ankommt ist, dass dem Gast Wahlmöglichkeiten geboten werden, wobei aber der Verkauf gelenkt werden muss. Hierin liegt eine der Hauptaufgaben des Oberkellners.

freundlich empfangen wird. Er muss fühlen, dass er als Mensch und Mitarbeiter willkommen ist. Die Frage nach seinem Befinden, wann er das letzte Mal gegessen oder geschlafen hat, kann sich bei Ausländern besonders empfehlen. Er muss auch seinen Mitarbeitern vorgestellt werden. Wenn es sich um Kaderpersonal handelt, muss der Betreffende in die Geschäftspolitik eingeweiht und mit den leitenden Persönlichkeiten bekannt gemacht werden, damit er sich im Betrieb situiert kann. Unter Umständen empfiehlt sich eine Führung durch den Betrieb. Selbstverständlich muss man dem neuen Angestellten seine Arbeit beschreiben. Das Pflichtenheft kann hierfür gute Dienste leisten. Man muss aber auch dafür Sorge tragen, dass man nicht gleich am ersten Tag zuviel auf ihn einstürmen lässt. Eine Anleitung kann dem Praktiker die Einführung erleichtern. Viele Betriebe haben Einführungsschriften herausgegeben. In Restaurants grossbetrieben hat man mit solchen z. T. illustrierten Schriften, in die auch die Hausordnung eingebaut ist, gute Erfahrungen gemacht. Es wäre eine dankbare Aufgabe der ERFA-Gruppen, wenn sich aus gemeinsamen Diskussionen solche Einführungsschriften für Hotelpersonal erarbeiten liessen.

Nach dem Eintrittsgespräch stellt sich die Frage: wie bringt man den neuen Angestellten zu einer praktischen Arbeitsleistung? Dabei muss man vor allem davon ausgehen, dass auch die kleinste und niedrigste Arbeit wertvolle Arbeit ist. Der Angestellte muss das Gefühl haben, dass er einen wichtigen Job hat. Dann muss er Schritt für Schritt auf seine Arbeit vorbereitet werden. Man darf ihm auch ruhig sagen, jeder Mitarbeiter dürfe Fehler machen, aber den gleichen Fehler nie zweimal. Herr Dietrich illustrierte die Einführung in die Arbeit mit dem klassischen Beispiel eines Knotens, indem er zunächst einem der Oberkellner den Knoten mündlich erklärte, mit dem Erfolg, dass der Betreffende nicht instande war, den Knoten vorschriftsgemäss auszuführen. Dann zeigte er ihm in einem Zuge, wie man den Kno-

## Mitteilung

an unsere verehrten Abonnenten und Inserenten

### Erhöhung der Abonnements- und Insertionspreise

Zufolge der neuerdings eingetretenen Erhöhung der Druckkosten hat der Zentralverband des SHV beschlossen, unsere Abonnements- und Insertionspreise ab 1. Januar 1963 wie folgt anzupassen:

Abonnements	Schweiz	Ausland
12 Monate . . . . .	Fr. 26.—	Fr. 32.50
6 Monate . . . . .	Fr. 16.25	Fr. 19.50
3 Monate . . . . .	Fr. 8.75	Fr. 11.—
2 Monate . . . . .	Fr. 6.—	Fr. 8.—
Einzelnummer . . . . .	Fr. —.65	Fr. —.75
	plus Porto	plus Porto

Inserate  
Fr. 0.405 die einspaltige Millimeterzeile.  
Fr. 1.50 die 74 Millimeter breite Reklamezeile.

Rubrik-Insertäten des Stellen-Anzeigers:  
Vorläufig keine Preiserhöhung.

Administration der  
Schweizer Hotel-Revue

ten macht. Auch diese Demonstration genügt nicht, um dem betreffenden Oberkellner den Knoten beizubringen. Erst als er jede einzelne Bewegung vor machte und diese nachmachen liess, glückte das Experiment, womit der schlagende Beweis erbracht wurde, dass es bei der Einführung in eine Arbeit sehr wesentlich darauf ankommt, dass man Schrittweise vorgeht, so, dass der Betreffende die verschiedenen Manipulationen einwandfrei und in der richtigen Reihenfolge ausführt. Gerade wenn neue Angestellte kostspielige Maschinen zu bedienen haben, bei denen eine falsche Bedienung zu grossen Schäden führen kann, ist eine solche klare und behutsame Einführung unerlässlich.

Dieses Knotenbeispiel wirkte so überzeugend, dass die anwesenden Oberkellner spontan Beifall spendeten und die Patrons gratulierten, dass sie ihnen Gelegenheit gaben, in Führungsprobleme eingeweiht zu werden und überhaupt, dass sie den Problemen der Vorgesetztenschulung die gebührende Aufmerksamkeit so schenken.

In der Diskussion kam zum Ausdruck, dass die Routine-Gewohnheiten des Personals der zweckmässigen Einführung neuer Angestellter oft abträglich sind. Im weiteren berichtete der Leiter eines grossen Hotelunternehmens über gute Erfahrungen mit einer Betriebsanalyse durch eine Betriebsberatungsstelle. Solche Betriebsanalysen sind aber in der Regel aus-

AT. CREUX

**E**

**COGNAC**  
*Bisquit*

**OLD FORESTER**  
BOURBON WHISKY

**N**

**CHAMPAGNE**  
**POMMERY**

*Ballantine's*  
SCOTCH WHISKY

**LIQUEURS**  
**BOLS**  
ET GINS

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

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

Eine Spezialausführung des KISAG-Rahmbläasers stellt der **KISAG-TOP** dar, ein eigentlicher Universalapparat: im Nu stellen Sie damit Gläser her, Mayonaisse, Schlagrahm, Purée, Saucen, Milchshakes usw. Für den KISAG-TOP können die gleichen Druckpatronen verwendet werden wie für den KISAG-Rahmbläser. Ein Küchengerät, das die Arbeit erleichtert und Abwechslung in den Alltag bringt.

**2 Crème-Dispenser**, aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1-Liter-Füllung für Kaffeeautomat oder Vollrahm mit Eiskühlung.

**3 Kartoffelschälmaschine** mit der hohen Leistung: schält je Minute ca. 2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübi, Sellerie usw. geeignet. Beim heutigen Personalmangel unentbehrlich. **Konkurrenzloser Preis Fr. 545.—, Einzigtartiger Service.**

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

**5 Friteuse** mit automatischer Ölkühlung, die die Ausführung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung direkt bei 220 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird dank der Formgebung als Tischapparat speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/230 Volt, 300/250 Watt (letzteres Modell Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt, 1200 Watt).

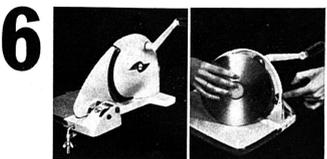
**6 Alleschneider**, der in jeder Küche am meisten benötigte Apparat. Von grösster Leistungsfähigkeit. Schneidet alles, dick und dünn. Ein Druck auf den Hebel, und das Messer ist frei, deshalb sehr leicht zu reinigen. Ein würdiger Vertreter in der Reihe der bestbewährten KISAG-Apparate!



Wir dienen Ihnen gerne mit Vorschlägen, Preisen und kostenloser Beratung durch fachkundige Vertreter.  
Alle Fabrikate sind 100%ige Schweizer Arbeit!

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

**KISAG AG für Leichtmetallwaren**  
BELLACH/SO Telephone (065) 2 61 31



seroentlich teuer, und Herr Dietrich konnte darauf hinweisen, dass unsere neue Institution in Bern nun ebenfalls solche Betriebsanalysen, aber zu weit beachtenderen Tarifen, durchgeführt, und rief in Erinnerung, dass die Leiter unserer Institution Vorgesetzteschulung und Betriebsberatung allen unsern Mitgliedern zur Verfügung steht: nämlich Herr A. Trippi für den technischen Beratungsdienst, Herr Dr. H. Riesen für betriebswirtschaftliche und Organisationsfragen und er, der Referent, für die Personalprobleme. Je mehr Aufträge diesem neuen Dienstzweig des SHV gegeben werden, desto rascher kann er selbsttragend werden.

**Noël et transports**

Le départ massif d'ouvriers étrangers et les autres transports de voyageurs et de marchandises mettront cette année encore, le chemin de fer à rude épreuve à la veille de Noël. Aussi, les entreprises de transport sont-elles obligées de restreindre le transport des bagages, des colis express, des colis GV et des animaux vivants aux fins d'éviter des encombrements et d'assurer l'observation de l'horaire :

1. «Bagages» : le jeudi 20 et le vendredi 21 décembre, le transport par un train déterminé ne peut être garanti que si les bagages sont remis au transport au moins six heures avant l'heure de départ prévue.
2. «Colis express et GV» : du lundi 17 décembre au lundi 24 décembre, seuls peuvent être acceptés des colis d'un poids maximal de 100 kilos. Le vendredi 21 décembre de 12 à 24 heures, les colis et GV ne sont pas acceptés au transport. Sont exceptés : les journaux, les films, les médicaments, les fleurs fraîches, les fruits et légumes frais, la viande et les produits carnés, le lait et les produits laitiers, le pain et la levure pressée, les poissons vivants et morts, la volaille et les œufs.
3. «Animaux» : du lundi 17 au lundi 24 décembre, les bestiaux de rente et d'élevage ne sont pas acceptés au transport. Font exception les cas urgents, tels que les transports de chevaux destinés à une clinique vétérinaire. Du mercredi 19 au lundi 24 décembre le bétail de boucherie n'est pas accepté.

**Chronique genevoise**

**Une taxe de nuitée en faveur des Intérêts de Genève**

Genève ne connaît pas la taxe de séjour. Celle-ci serait du reste assez difficile à percevoir car quantité de gens qui viennent à Genève participer aux travaux des grandes institutions internationales, devraient en être exonérés. En outre, les milieux hôteliers ont toujours estimé qu'une taxe de séjour ne se justifiait pas, car aucune prestation spéciale n'est offerte aux touristes, ce qui n'est pas le cas par exemple, dans une station de montagne ou de villégiature, où des itinéraires d'excursions, ou de promenades,

sont entretenus et balisés, des bancs installés à l'intention des hôtes.

De son côté, l'Association des intérêts de Genève, office de tourisme chargé de faire connaître au dehors le nom de Genève, a toujours été plutôt d'avis qu'une taxe de séjour était de nature à lui assurer une rentrée de fonds régulière et permanente, lui permettant de soutenir efficacement son effort de propagande.

Les pouvoirs publics s'étaient intéressés au problème et, depuis pas mal de temps déjà, l'affaire était en suspens devant une commission officielle. Une solution de nature à satisfaire les uns et les autres vient d'être trouvée par les intéressés eux-mêmes. Il s'agit de l'institution non d'une taxe de séjour, mais d'une taxe de nuitée, versée par les hôteliers et les maîtres de pensions au prorata de l'occupation et selon la catégorie de leur établissement. Le montant de cette taxe ne sera pas reporté sur le client, mais supporté par les hôtels et pensions directement. Selon la catégorie des établissements, cette taxe est de 5, 10, 15 ou 20 centimes par nuit. Grâce à ce système, c'est près d'un quart de million de francs que l'Association des Intérêts de Genève est assurée de toucher chaque année.

Une convention instituant cette cotisation de nuitée, vient d'être signée entre la Société des hôteliers et la Société des maîtres de pensions d'une part, l'Association des intérêts de Genève d'autre part. Les hôteliers et les tenanciers de pensions qui ne font pas partie des deux organisations professionnelles précitées seront invités à souscrire à cette convention, ce qui est parfaitement normal.

Une commission de gestion composée de neuf membres, parmi lesquels un représentant de l'Etat de Genève et un autre de la ville, surveillera le prélèvement de cette taxe et son utilisation en faveur d'une propagande touristique toujours plus efficace. — V.

**Royal Air Maroc à l'Hôtel Richemond**

Depuis plusieurs années déjà, les appareils de la compagnie de navigation aérienne Royal Air Maroc relient, deux fois par semaine, Genève-Cointrin à Rabat et Casablanca. L'autre jour, les ailes commerciales chérifiennes ont convié tous leurs amis à une réception, qui s'est déroulée dans les salons de l'Hôtel Richemond, où un délicat buffet avait été dressé.

L'ambassadeur du Maroc en Suisse, S. E. M. Amor, et deux directeurs de la compagnie, arrivés spécialement de Casablanca, honoraient de leur présence cette rencontre. — V.

**Genève a fêté l'Escalade!**

Pour la trois cent-soixantième fois, Genève vient de célébrer l'anniversaire de l'Escalade. Il s'agit de cette victoire que, dans la nuit du 11 au 12 décembre 1602, les citoyens tirés de leur sommeil par le tocsin, remportèrent sur les soldats du duc Charles-Emmanuel de Savoie. Ceux-ci avaient investi la ville fortifiée en escaladant ses remparts au moyen d'échelles dressées dans les fossés préalablement comblés de fascines.

Le cortège historique a parcouru la ville, dimanche, en fin de journée, s'arrêtant à plusieurs reprises pour la lecture de la proclamation, avant de gagner la Cœur Saint-Pierre où une cérémonie se déroula dans un cadre magnifique.

**M. Emile Soutter, nouveau directeur de l'hôtel des Bergues à Genève**

Pour succéder au regretté Heinz Verdino, décédé subitement en janvier dernier à l'âge de soixante ans, alors que, depuis près de vingt ans il dirigeait l'Hôtel des Bergues, auquel il sut donner l'essor qu'il lui connaît aujourd'hui, le conseil d'administration de cet établissement vient de désigner M. Emile Soutter. La belle carrière accomplie tant en Suisse qu'à l'étranger, est le gage d'une réussite certaine à Genève, de ce nouveau directeur.

Jusqu'à la mi-janvier, le nouveau directeur sera secondé par Mme Nelly Verdino-Candrian, qui prendra ensuite congé d'une profession qu'elle a honorée, aux côtés de son mari arraché si brutalement à l'esime et à l'amitié de tous, pour se retirer à Versoix, au bord du lac. Mme Nelly Verdino-Candrian ne quitte donc pas Genève, où tant de souvenirs l'attachent — chacun s'en réjouira.

M. Emile Soutter est âgé de quarante-huit ans. C'est un enfant du Pays de Vaud, puisqu'il est né à Aigle et qu'il y a fait ses classes primaires, pour fréquenter après un institut de jeunes gens à Aarburg, dans le canton d'Argovie, où il apprit l'allemand. De retour en Romandie, il suivit les cours de l'Ecole professionnelle de cafetiers et restaurateurs, à Neuchâtel. Il a travaillé ensuite comme cuisinier au Grand Hôtel National à Lucerne puis au Dolder, à Zurich. Désirant s'initier à l'anglais, il se rendit en Grande-Bretagne, où il fut quelques mois l'élève d'un institut avant de s'engager au Ritz, à Londres, en qualité de commis de restaurant.

Sergent des troupes de subsistance, il n'a pas poussé la carrière militaire aussi loin que son frère aîné, le colonel brigadier Arnold Soutter. Il perfectionna ses connaissances professionnelles en s'inscrivant en 1933-34 à l'Ecole hôtelière de Lausanne.

Son diplôme en poche, il s'en fut à Florence, au Grand Hôtel, comme secrétaire, vint à Bâle, au Restaurant Globus, en qualité de chef de service, avant de partir, en septembre 1936, pour les Etats-Unis, où il travailla à New-York comme employé de réception au Gotham Hôtel, pour ensuite se rendre aux Bermudes, où il fonctionna comme chef de réception du Mid-Ocean Club.

En 1938, M. Emile Soutter revint au pays. Après une saison à l'Hôtel Waldhaus, à Saint-Moritz, il exploita pour son propre compte un restaurant à Zurich — le Mona — qu'il ne put garder que six mois seulement, en raison des exigences du service actif, la guerre ayant éclaté à nos frontières.

De 1940 à 1945, M. Emile Soutter accomplit de longues périodes de mobilisation, qu'il entreoccupa de remplacements à l'Hôtel d'Angleterre, à Genève, en qualité de secrétaire à la réception.

Sitôt la paix rétablie dans le monde, il partit pour la Palestine où il obtint son premier emploi de direction. C'était au Roi David à Jérusalem, où on l'avait

engagé comme sous-directeur. Mais, en 1946, l'hôtel ayant été ravagé par une explosion, M. Emile Soutter quitta le Moyen-Orient pour l'Afrique du Sud, où il fut d'abord sous-directeur du Queen's, au Cap, puis directeur adjoint de l'Elizabeth, à Port-Elizabeth, ensuite directeur du Sea View, en cette même ville, enfin directeur de l'Edward, à Durban, à la tête duquel il resta cinq ans pour se charger en 1954, de l'ouverture de deux nouveaux hôtels, l'Eden Rock et le Claridge, à Durban toujours. L'année suivante, M. Emile Soutter revint au Cap, pour y diriger le St-James Hotel.

Dès 1956, c'est en Extrême-Orient que notre compatriote déploie son activité, à Hong-Kong où, pen-



dant cinq ans, il dirigea de grands établissements pour le compte de la Compagnie des hôtels de Hong-Kong et de Shanghai. C'est en passant par le Japon et en survolant le pôle Nord, que M. Emile Soutter entra en Europe. Il la traversa d'un bout à l'autre avant de s'embarquer, une seconde fois, pour les Etats-Unis.

Il envisageait de s'installer là-bas, mais y renonça, finalement, pour revenir dans le Vieux-Monde. Au début de cette année, il accepta la direction du Spread Eagle, à Midhurst, dans le Sussex, un vieil et sympathique hôtel de la campagne anglaise, ajoutant ainsi une expérience de plus à toutes celles qu'il lui a été donné d'acquiescer jusqu'ici.

M. Emile Soutter est marié à une charmante Anglaise de Londres, qui l'a toujours efficacement secondé dans ses activités professionnelles et qui continuera à être à ses côtés, à l'Hôtel des Bergues. Nous sommes heureux de souhaiter une chaleureuse bienvenue à M. et Mme Emile Soutter; ils ne manqueront certainement pas de se trouver rapidement à l'aise parmi les hôteliers genevois. — V.

Dans les hôtels et ailleurs, de nombreux banquets furent organisés par différents groupements en l'honneur de cet anniversaire, particulièrement important de l'histoire de Genève. En famille, on mangea le cardon traditionnel et, au dessert, on procéda au bris de la marmite, non moins traditionnelle, en chocolat ou en nougat, emplie de légumes en pâte d'amande,

qui rappelle la marmite de fonte qu'une Genevoise courageuse, dame Royaume, bascula de sa fenêtre sur la tête d'un Savoyard qu'elle tua net.

La mascarade sur la voie publique, ne fut autorisée que pour les enfants jusqu'à douze ans. En revanche, pour les adultes, il y eut des bals parés et masqués qui connurent le succès. — V.

**Christbaumständer «Bülach»**

aus starkem, strahlendem Grün glas. Wie in einer Vase steht der Weihnachtsbaum im Wasser und kann ständig Feuchtigkeit aufsaugen. Dadurch bleibt er lange grün und frisch, und die Nadeln fallen weniger schnell ab. Auch ist die Brandgefahr geringer, weil der Baum grün bleibt. In diesem schweren, mit Wasser gefüllten Ständer steht der Christbaum sicher und fest.

**Ladenpreise:**  
«Mignon» für Bäume bis 1 m Fr. 4.80  
Mittleres Modell für Bäume bis 1,50 m Fr. 6.—  
Grosses Modell für Bäume bis 2,50 m Fr. 7.70

**Glasstern «Bülach»**  
als Kerzenhalter  
Geeignet für die Tischdekoration Fr. —,75  
**Geschenkpäckchen**, enthaltend 6 Sterne mit passenden Kerzen Fr. 5.80

Erhältlich in den Haushaltgeschäften, Eisenhandlungen usw.

**Glashütte Bülach AG.**

**Die grossen Qualitätsmarken des Wallis**

legen Ehre für Ihren Keller ein:

**FENDANT «SOLEIL DU VALAIS»**

**JOHANNISBERG «GOUTTE D'OR»**

**DOLE «VALERIA» (Pinot noir)**

**Mousseux «VAL STAR»**  
(Méthode champenoise)

**«MARC DU VIEUX CLOCHER»**

**DER NEUE STERNEGG-FLAMBIERWAGEN!**  
modern, praktisch, sauber, leistungsfähig

85 cm lang, 45 cm breit,  
76 cm hoch, komplett  
betriebsbereit Fr. 1380.—

Verlangen Sie unverbindliche Vorführung oder besichtigen Sie den Wagen bei den untenstehenden Vertretern oder direkt in der Fabrik in Schaffhausen.

Zürich: Eduard Widmer, Dufourstrasse 51  
Telephon (051) 34 72 36  
Bern: Remo Bregani, Kramgasse 46  
Telephon (031) 3 77 40  
Lausanne: L. Pambalanc & Cie. SA, 10, rue Haldimand  
Téléphone (021) 22 17 77  
Lugano: Heinz Moosmann, Via Moncucco 17  
Telefeno (091) 2 77 33

**Sternegg** Silberwarenfabrik  
Schaffhausen  
Telephon (053) 5 12 91

Ihr Gast ist König —

bedienen Sie ihn königlich mit Kaiser-Kaffee

Kaiser hat 3 Spezial-Mischungen für Restaurations-Betriebe kreiert — Comptoir, Espresso und Imperial. Die Geschmacks-Richtung wechselt, allen Mischungen ist aber eigen, dass sie hocharomatisch, herrlich in der Farbe, — und schraufbar sind. Verlangen Sie Gratis-Kuplet!

Vertragslieferant der HOWEG  
Kaiser AG Postfach Basel 2

Die Geschirrwash- und Gläser-spülmaschine  
Wir beraten Sie gerne

**GEHRIG**

F. Gehrig & Co.  
Fabrik elektrischer Maschinen und Apparate  
BALLWI/LU  
Telefon 041.891403

**Le Ski-Club de Genève a soixante ans**

C'est en 1902 déjà que fut créé à Genève, un ski-club qui compte aujourd'hui encore, plusieurs de ses fondateurs, dont le doyen, M. Charles Charrière, est âgé de quatre-vingt-neuf ans. Un tel anniversaire se devait d'être fêté et c'est en la grande salle de l'Hôtel Richemond, où se pressaient un nombre imposant d'invités, qu'il fut, par un dîner brillant, que clôtura un bal à la fois élégant et animé. — V.

**Une ambassadrice genevoise à la Sainte-Lucie de Stockholm**

Invitée par la Compagnie de navigation aérienne scandinave SAS à participer du 8 au 14 décembre aux grandes fêtes de Sainte-Lucie à Stockholm, une jeune fille de dix-huit ans, Mlle Florianne Regenass-Noverraz, esthéticienne à Genève, a été choisie pour représenter notre pays.

Elle a été élue parmi deux cents candidates domiciliées dans les différentes régions de notre pays, dont quarante furent convoquées à Genève pour se présenter devant un jury qui a siégé au «Bel-Etage» de l'Hôtel Richemond.

C'est sous les auspices d'un quotidien genevois du soir que ce choix s'est opéré. Une rédactrice de ce journal accompagna du reste la Sainte-Lucie helvétique dans son voyage à Stockholm. — V.

**Le Concours de valailles de Bresse a cent ans**

Il y a cent ans cette année que, quelques jours avant Noël, le comice agricole de Bourg organisait en cette cité, le premier Concours-Exposition de valailles de Bresse. Une centaine d'éleveurs des cantons de Bourg, Coligny, Treffort et Montrevel y participèrent en présentant leurs plus beaux chapons, leurs plus belles poulardes. Depuis lors, cette manifestation n'a cessé d'affirmer ses succès.

A l'occasion de cet anniversaire, le Concours-Exposition de cette année qui a lieu les 14 et 15 courant, revêt une ampleur toute particulière et ses organisateurs ont mis sur pied un programme de festivités auxquelles seront associées un grand nombre de personnalités, non seulement de France mais de l'étranger aussi. — V.

**Genève fabrique des distributeurs automatiques de billets de chemin de fer**

La fabrique de compteurs Sodéco, dont les ateliers se trouvent dans le quartier du Grand-Pré, s'est spé-

cialisée dans la production de distributeurs automatiques de billets de chemin de fer, en recourant aux possibilités révolutionnaires que permet l'électronique. Cette entreprise a mis également au point le prototype d'un appareil distributeur de timbres-poste qui ne comporte plus de manivelle à tourner, l'introduction de la pièce de monnaie dans la fente pratiquée à cette intention, suffisant à entraîner la sortie de la vignette désirée. Ce distributeur fera son apparition en public lors de l'Exposition nationale de Lausanne, en 1964.

Pour l'instant, Sodéco vient de convier les représentants d'un certain nombre de compagnies de chemins de fer étrangers à visiter ses installations, afin de leur permettre de se rendre compte des innovations de sa production, qui fait le plus grand honneur à l'industrie de notre pays. A l'issue de cette visite, le conseil d'administration de l'entreprise a offert un déjeuner, qui fut servi au Restaurant du parc des Eaux-Vives. — V.

**«Vacances fleuries» serait le thème des prochaines Fêtes de Genève**

Les Fêtes de Genève, qui se déroulent trois jours durant, à la mi-août, constituent une entreprise de longue haleine, dont le budget roule sur un demi-million de francs. Aussi leur préparation exige-t-elle de longs apprêts.

Le thème qui sera vraisemblablement retenu par les organisateurs est celui de «Vacances fleuries». Tout comme celui de l'été dernier — «Chansons en fleurs» — il permettra une grande originalité dans la présentation des chars du corso.

Il faut aussi une musique de fête, qui doit être impeccable tant en ce qui concerne sa présentation que ses interprétations. A trois reprises et pour la dernière fois en 1962 — on a fait venir la Musique des carabiniers de Rome. Il est nécessaire de trouver autre chose.

Aussi envisage-t-on de faire appel à une musique anglaise, comme cela avait été le cas une fois déjà. Le récent triomphe des cornemuses et des tambours caméroniens lors de la quinzaine britannique d'octobre dernier, est de nature à encourager les organisateurs à orienter leurs recherches du côté du Royaume-Uni.

Enfin, il est nécessaire de renouveler aussi les groupes folkloriques, dont l'apparition est toujours appréciée dans le corso. A cet effet, des contacts ont été pris avec certains pays balkaniques, dont la Grèce. — V.

qui tiennent à demeurer reliés à leurs compatriotes valaisans le plus longtemps possible. «Napoléon», le grand chasse-neige, a gagné la bataille d'ouverture et les véhicules peuvent à nouveau circuler. On recommande toutefois de ne pas employer le parcours durant la nuit et il faut que les véhicules soient munis de chaînes ou de pneus à neige pour franchir le col.

Si «Napoléon» n'avait pas été en réparation au moment des grandes chutes de neige, le col serait demeuré fermé moins longtemps.

**La polence d'Ernen menacée**

Il semble que l'opinion des habitants de la vallée de Venches a bien changé depuis quelques mois. En effet, alors que la peine de mort était encore en vigueur dans le canton, les autorités de Brigade avaient demandé à celles d'Ernen de leur prêter leur potence. Un refus formel avait été opposé à cette demande. «Nous l'avons construite seulement pour nous et nous ne voulons pas la prêter à d'autres». Il fallut pendre le condamné de Brigade à un autre endroit.

Construite vers 1500, elle était primitivement en bois puis fut reconstruite en granit. Actuellement, le propriétaire a reçu des offres d'achat variant de Fr. 35 000.— à Fr. 55 000.—.

Et voilà que le Heimatschutz s'est alarmé de l'affaire car il ne faudrait pas que cette relique du passé prenne le chemin de tant d'objets antiques et s'en aille hors de nos frontières. On a discuté avec le propriétaire qui est bien d'accord de la vendre à cette société en accordant un rabais intéressant. Mais encore faudra-t-il trouver l'argent. Le Heimatschutz, section haut-valaisanne, cherche actuellement le moyen de racheter cette potence.

**Nouvelle station à Falleralp?**

Falleralp est une petite localité située au fond de la vallée de Loetschen, à 1700 mètres. Une société genevoise a décidé d'exploiter touristiquement cette région, magnifique il est vrai, pour en faire une grande station de quelque 5000 lits, dotée d'un agencement moderne.

On ne sait encore si ce projet sera mis à exécution car les oppositions sont nombreuses. On sou-

**+**

**A nos Sociétaires**

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

**Monsieur**  
**Ernest Meillard**

Propriétaire de l'Hôtel Alpina à Verbier,

décédé le 5 décembre dans sa 74ème année, après une brève maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central  
Le Président central:  
**Dr Franz Seiler**

ligne que la main-d'œuvre fait déjà défaut pour la rénovation et l'amélioration des stations actuelles et qu'il ne faut pas encore surcharger le marché du travail. D'autre part, on est d'avis, en certains milieux, que le réseau routier actuel n'est pas terminé et qu'il faut rénover les routes touristiques avant de les prolonger.

**Assiette des Grisons**

Blenden wir noch kurz zurück auf die letzte Novemberrhälfte, auf das politische Geschehen im Rahmen der Herbstsession des Bündner Grossen Rates.

**Zwei Postulate über touristische Belange**

sind vom Rate erheblich erklärt worden. Der parlamentarische Vorstoss des Pontresiner Hoteliers Christian Heinrich beschließt ein schwer zu lösendes Problem, nämlich das absolute Fahrverbot für Motorfahrzeuge in Seitentälern, die ausschliesslich touristische Bedeutung haben. Als illustrative Beispiele wurden die Val Roseg und das Fexstal erwähnt. Ein Motorfahrzeugverbot besteht bereits, doch ist die Zufahrt für Anstösser und für den Zubringerdienst gestattet, was die Massnahme heute ziemlich illusorisch macht. Wie der Vertreter der Regierung ausführt, muss die Zufahrt auf Grund der bestehenden gesetzlichen Bestimmungen gestattet werden, weshalb sich die Regierung lediglich dazu bereit erklären könne, die Frage zu prüfen.

Ein Postulat von weittragender Bedeutung hat der Davoser Hotelier Jakob Kessler verfochten. Er verlangt eine Strassenplanung auf lange Sicht mit winterrisikoreichen Verbindungen zwischen grossen Kurorten im Raume Klosters-Davos-Arosa-Engadin,

wobei vor allem die Möglichkeit eines Strassentunnels aus dem Raume Davos ins Engadin geprüft werden sollte. Der Vorsteher des kantonalen Baudepartements erachtete eine Verkehrsplanung im Sinne der Anregung von Hotelier Kessler als notwendig und dringlich. Man könne sich allerdings fragen, ob ein Strassentunnel die gegebene Lösung darstelle, denn die in Aussicht genommene Durchrutsche lägen alle um 2000 Meter über Meer, könnten also nicht als wintersicher im Sinne der üblichen Norm gelten. Andererseits könnte eine gut ausgebaute Paßstrasse auch im Winter offen gehalten werden. Für eine Verbindung Davos-Arosa käme z. B. eine Schnellbahn in Frage, die mit einer Fahrzeit von 6 bis 7 Minuten pro Zug 600 bis 800 Personen rasch und bequem durch einen acht Kilometer langen Tunnel schleusen könnte. Dieser Verbindung würde besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Eine Verkehrsplanung auf lange Sicht erfordere gründliche und umfangreiche Untersuchungen, die zwei bis drei Jahre beanspruchten dürften. Man wird sich also noch etwas gedulden müssen. Se son rose fioriranno.

**Die Hotellerie im Landwasserrat**

verzeichnet einige bedeutende Neuerungen und Umstellungen. Die ehemalige Heilstätte Du Midi in Da-

**Chronique valaisanne**

**L'action «Ayaviri» a rapporté près de 170 000 frs.**

Dimanche, dans la salle Supersaxo de Sion, M. Gross, président du Conseil d'Etat, a remis solennellement à Mgr Metzinger, évêque d'Avayiri, un chèque de Fr. 167 405.—.

C'était le produit de la collecte effectuée dans le canton sous le mot: Le Valais vient au secours d'Avayiri, province péruvienne dans la misère. Plusieurs manifestations avaient été mises sur pied, notamment de grandes expositions, la projection de films et la vente de gobelets de soupe que les Valaisans pouvaient acheter à tous les carrefours de leurs localités.

M. Gross a salué toutes les personnalités présentes dont MM Roger Bonvin, conseiller fédéral; de Roten et Schnyder, conseillers d'Etat, etc.

Cette campagne a en outre permis à quelques importantes maisons de Suisse d'offrir pour 30 mille francs de médicaments et à une maison de transport de les véhiculer gratuitement jusqu'au Pérou.

Me Roulet, de Genève, représentant de l'Association mondiale pour la lutte contre la faim, a remis au Gouvernement valaisan, un fanion-souvenir préparé à Avayiri.

Puis, Mgr Metzinger a laissé parler son cœur. C'est dire qu'il remercia en termes chaleureux tous les généreux donateurs. Mais il ne manqua pas de préciser les causes de cette misère et de mettre le doigt sur la plate. Car, c'était auparavant un peuple magnifique que celui des Incas. S'il n'en reste pratiquement plus rien, les occidentaux en sont responsables puisqu'ils envahirent ces régions. Cet exposé a bouleversé tout l'auditoire.

**Le Simplon ouvert**

Voilà une nouvelle qui a dû réjouir un nombre sensible d'usagers de la route et qui a dû surprendre pas mal de gens. Plus personne n'y croyait et on avait même annoncé sa fermeture définitive jusqu'à la venue des beaux jours. C'était compter sans la volonté des habitants des régions sud du col



**spezialgläser  
champagnercoupes  
champagnerspitzen  
cognacschwenker  
aperobecher  
whiskybecher  
liqueurkelche  
usw.**

föh

**hans föh glashalle  
rapperswil  
telefon (055) 218 55  
porzellan kristall  
glas bestecke tablets  
hotelsilber rostfrei**

dieser  
geschmeidige  
SCOTCH  
von edler  
Art...



"King George IV"

OLD SCOTCH WHISKY

SOLE DISTRIBUTORS FOR SWITZERLAND BLOCH & CIE DISTILLERIE BERN

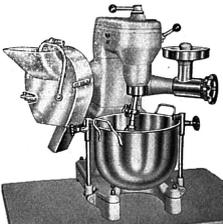
Henninger-Bier  
überall in der Schweiz!



Schach dem Durst mit Henninger Export  
ein Bier der Henninger-Bräu, Frankfurt/Main

Prost Henninger

Generalvertr. für die Schweiz: W. Behr  
Zollikon/ZH. Telefon (051) 32 40 40



Küchenmaschinen  
bis auf weiteres kurzfristig lieferbar

Loeppien AG Bern

Mattenhofstrasse 30, Telefon (031) 66 01 01

Zu verpachten  
Nähe Lugano, an der Hauptstrasse, komplette

Pension

14 Zimmer, grosser Garten, Garage, Parking.  
Offerten unter Chiffre PE 1625 an die Hotel-Revue,  
Basel 2.

vos-Platz hat Besitzer und Bestimmung gewechselt. Die Liegenschaft ging an den Schweiz. Betriebs-Krankenkassenverband über. Seit dem Winter 1961/62 waren grosse Umbauarbeiten im Gange. Sie sind abgeschlossen worden. Aus dem vollständig renovierten Sanatorium ist das Hotel «Du Midi» entstanden, eine moderne Gaststätte mit rund 90 Betten. Die Leitung hat Heinrich Binder übernommen, dem auch das kleine Hotel «Sofia» seinerzeit anvertraut worden ist.

Im Bau befindet sich das Hotel Garni «Des Alpes» an der Promenade in Davos-Dorf. Es soll im nächsten Sommer betriebsbereit sein. Die Direktion übernimmt Döll de Vries, Barmann in Davos-Platz.

Das Hotel «Seehof» in Davos-Dorf hat den Besitzer gewechselt und gleichzeitig eine gründliche Renovation erfahren, vor allem was das Restaurant und den Aufenthaltsraum angeht. Die Familie Schösser hat das Hotel veräussert. Die neuen Besitzer heissen: Schneider und Furler vom Hotel «Carillon-Tivoli» in Luzern. Frau Gertrud Näser-Schlosser wird das Hotel weiterhin leiten.

Das Hotel «Beekhuizen» in Davos-Platz ist in den Besitz von A. Häflicher übergegangen. Mit der Handänderung hat auch eine Umbenennung stattgefunden. Die Gaststätte heisst nun: Hotel «Casanna».

Ernst Friedlaender, Vorstandsmitglied des Hotelier-Vereins Davos, beabsichtigt, im nächsten Frühjahr in den verdienten Ruhestand zu treten. Er hat sein Hotel «Villa Paul» in Davos-Dorf an den Verband Schweizerischer Konsumvereine verkauft. Das Haus soll weiterhin in Hotel betrieben werden.

Das 28 Betten zählende Hotel «Marugg» in Davos-Platz wird bald vom Hotelverzeichnis gestrichen werden müssen. Frau S. Marugg hat die Liegenschaft veräussert. Das Hotel wird im Frühjahr abgebrochen, um einem Appartementhaus Platz zu machen. Auch Hotelbauten haben ihre Schicksale.

**Die Obereingadiner Metropole**

wartet ebenfalls mit einer langen Reihe von Neuerungen auf. Bleiben wir diesmal auch hier beim Gastgewerbe. Vom neuen Hotel «Crystal» in St. Moritz-Dorf war in unserer vorletzten Chronik kurz die Rede. Die gleiche Gesellschaft (Karl Steiner AG, Zürich) hat das Hotel «Bellavista» übernommen, in «Crystalina Garni» umgetauft und gründlich renoviert. Beide Häuser öffnen ihre Tore mit Beginn der Wintersaison. Die bestbekanntesten Hotels «Kulm» und «Carlton» warten mit einer Modernisierung der Innengestaltung und dazu mit einer besonderen Neuerung auf: erstmals im Winter steht den Gästen beider Häuser ein Swimming-Pool zur Verfügung. Die Schwimmanlage besteht aus drei rechteckigen Bassins verschiedener Grösse. Das grösste Schwimmbecken weist eine Länge von 52 Metern und eine Breite von 18 Metern auf. Das «Palace-Hotel» hat sich für ein Schwitzbad entschieden, allerdings nicht à la turque, sondern für die finnische Sauna.

Innen und aussen renoviert wurden die Hotels «Langard Garni» und «Bären» in St. Moritz-Dorf, ferner «Kurhaus» und «Victoria» in St. Moritz-Bad. Das Hotel «Monopol» im Dorzentrum erhielt mehr als ein Dutzend neue Badezimmer und steigt damit gleich in eine höhere Kategorie. Das Hotel «La Margna» am Bahnhof, das im Laufe des Sommers den Besitzer gewechselt hat, erhielt neue WC-Anlagen mit Dusche und zusätzliche Bäder, nebst weiteren Innenrenovationen.

Das grösste St. Moritzer Hotel, das renovierte «Suvretta-House», kann auf sein fünfzigjähriges Bestehen zurückblicken. Nach der nun auch für St. Moritz gültigen Devise «Neues entsteht, Altes verjüngt sich» ist auch am «Suvretta-House» im Zeichen des vollen halben Jahrhunderts manches erneuert und verbessert worden.

**Ein Jubilär**

Wenn wir schon bei den Jubilaren angelangt sind, erwähnen wir abschliessend noch den 60. Geburtstag von Hans Walther-Rohrer am 19. November in Pontresina. Ein sehr beschäftigter Mann, Hotelier-Walther. Er ist Besitzer der Hotels «Steinbock» und «Walther-Palace» in Pontresina, ist Gemeindepräsident und gleichzeitig auch noch Präsident der Sektion Pontresina des Schweiz. Hotelier-Vereins. Gratulatur! Sp.

**Änderung des st.-gallischen Wirtschaftsgesetzes**

Nach einer unbenutzt verlaufenen Referendumsfrist ist im Kanton St. Gallen ein zweites Nachtragsgesetz zum Gesetz über das Gastwirtschaftsgewerbe und den Klein- und Mittelverkauf von alkoholisierenden Getränken, das sogenannte Wirtschaftsgesetz, in Kraft getreten. Dieser zweite Nachtrag wurde vom st.-gallischen kantonalen Parlament in der Herbstsession 1962 genehmigt, nachdem er vom Regierungsrat im Frühling unterbreitet worden war. Die Geschichte dieses Nachtrags geht auf etliche Jahre zurück, und zwar im Prinzip auf die Tatsache, dass dem Fremdenverkehr im Kanton St. Gallen bislang praktisch alle finanziellen Mittel fehlten, um Propaganda machen zu können.

Tatsächlich unterstützte der Kanton die Fremdenverkehrswerbung im Kanton selbst praktisch kaum; bloss im Rahmen der nord-ostschweizerischen Regionswerbung — im Nordostschweizerischen Fremdenverkehrsverband — waren solche Mittel erhältlich. Nun aber hat man sich mit Recht gesagt, dass im st.-gallischen Fremdenverkehr noch zahlreiche Erwerbsquellen verborgen sind, die grosse volkswirtschaftliche Werte zu schaffen in der Lage wären, wenn es nur gelänge, sie mittels einer geeigneten Propaganda aufzuschliessen. Dabei dachte man nicht an die gut entwickelten Fremdenverkehrsregionen im Toggenburger und um Bad Ragaz, sondern an die kleinen Orte vorab im voralpinen Gebiet, die selbst wiederum zu wenig stark sind, um die Förderung des Fremdenverkehrs finanziell an die Hand zu nehmen.

Nach vielfachen Versuchen, eine direkte kantonale Fremdenverkehrstaxe einzuführen, kam man auf die nun zum Recht erhobene Idee, das Wirtschaftsgesetz für diese Zwecke zu benützen. Dabei konnte man davon ausgehen, dass der zur Auslösung von Wirtschaftspatenten mittels Patenttaxen geäußerte Fonds in den letzten Jahren mehr als genügte, um bestimmungsgemäss verwendet zu werden. Man erblickte keinen Sinn darin, die Wirtschaftspatenttaxen zum grossen Teil der allgemeinen Kasse des Kantons zu-

zuführen, da die Zweckbestimmung der Patentauslösung nicht mehr in vollem Rahmen durchgeführt werden konnte.

Das zweite Nachtragsgesetz zum Wirtschaftsgesetz sieht nun vor, dass nurmehr 20% des Ertrages der Patenttaxen dem Reservefonds zur Auslösung von Wirtschaftspatenten zufallen, sofern dieser Fonds am Ende des Kalenderjahres weniger als 20000 Fr. beträgt. Der Reservefonds dient, wie gesagt, ausschliesslich der Ausschaltung bisheriger Wirtschaften. Vorbehalten bleiben jedoch Beitragsleistungen an Kurse für die Vorbereitung auf die Wirtschaftsprüfung. Weitere 12% des Patenttaxenertrages werden nun neu für die st.-gallische Fremdenverkehrswerbung verwendet. Dazu kommen mit dem gleichen Zweck Werbezuschläge von 15 Franken bis 50 Franken auf Wirtschaftspatenten sowie für Saisongasthöfe, die ebenfalls der Fremdenverkehrswerbung dienen sollen. Der st.-gallische Regierungsrat bezeichnet die Empfänger dieser Werbegelder, bestimmt die Höhe der Beiträge und sichert deren bestimmungsgemässe Verwendung. Schon heute dürfte indessen feststehen, dass die Hauptgelder dem St.-Gallischen Fremdenverkehrsverein zufließen, der sich inzwischen durch eine Reorganisation und eine Neuwahl des Präsidiums für die zweckentsprechende Gelderverwendung und die Aufnahme zielstrebigere Fördermassnahmen bereit machte.

Um den Gemeinden die Reverenz zu erweisen, fallen ihnen 20% des Ertrages der Patenttaxen zu. Es dürfte möglich sein, seitens der einzelnen Gemeinden unter diesem Titel ebenfalls zweckgebundene Gelder zugunsten der st.-gallischen Fremdenverkehrsförderung erhältlich zu machen.

**Fremdenverkehr und Abendverkauf**

In nächster Zeit haben die Stimmbürger der Stadt Chur über eine Vorlage zu befinden, die auf gesetzlicher Grundlage den zweimaligen Abendverkauf in den Wochen vor Weihnachten sichert. Bereits in den Jahren 1960 und 1961 wurde dieser Abendverkauf versuchsweise erlaubt. Die Erfahrungen waren sehr günstig, konnte Chur doch in besonderer Weise seine Eigenschaft als Einkaufszentrum demonstrieren. Der Abendverkauf erwies sich allerdings zu kurz, denn der sehr starke Kundenstrom in die Stadt setzte erst ab 20 Uhr ein und bereits um 21.30 Uhr mussten die Geschäfte geschlossen werden. Die definitive Gesetzesvorlage sieht jetzt daher eine Ersetzung der Schliessungsfrist auf 22 Uhr vor. Die Erwartungen des Detailhandels gehen dahin, dass diese Neuerung sich langfristig vor allem auch bei auswärtigen Kunden einführt und der Stadt zusätzliche Umsätze durch jene Touristen zufließen, die an den Abendverkaufstagen sich in Chur auf der Durchreise in die Weihnachtsferienorte befinden. Namhafte Detailhandelsunternehmen unterstreichen schon heute die zusätzlichen Umsätze, die sie dank des Fremdenverkehrs

**Communication**

à nos abonnés et annonceurs

**Augmentation du prix des abonnements et des annonces**

En raison de la hausse récente des frais d'impression, le comité central de la SSH, a décidé d'adapter comme suit, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1963, nos prix d'abonnements et d'annonces:

Abonnements	Suisse	Etranger
12 mois	fr. 26.-	fr. 32.50
6 mois	fr. 16.25	fr. 19.50
3 mois	fr. 8.75	fr. 11.-
2 mois	fr. 6.-	fr. 8.-
Prix du numéro	fr. -.65	fr. -.75 plus port

**Annonces**  
Fr. 0.405 le millimètre sur une colonne.  
Fr. 1.50 la ligne réclame, largeur 74 millimètres.

**Rubrique — petites annonces**  
du moniteur du personnel: Pour le moment pas de hausse de prix.

Administration de l'Hôtel-Revue

erfahren. Der Abendverkauf wird diese Tendenz erneut begünstigen. Im übrigen profitiert vom Abendverkauf in der Regel auch das öffentliche Verkehrs-wesen, und vielfach kann Kaufkraft in der Stadt gehalten werden, die sonst leicht in eine andere Stadt abfließt.



**Weihnachtsfeier des Stammes Basel der anciens élèves**

Alljährlich im Dezember treffen sich die Mitglieder des Basler Stammes der anciens élèves de l'Ecole hôtelière zu einem Weihnachtsessen. Dieser schöne Brauch liesse sich nicht aufrechterhalten, wenn nicht die Kollegialität und das Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Mitgliedern des Basler Stammes stark entwickelt wäre. Dieser Tag ist aber auch der Tag der Frauen, ja man hatte den Eindruck, dass er gerade der Damen wegen durchgeführt wurde, die ja so oft in der Hotellerie «présent» sein müssen, wenn der Mann an einer Sitzung oder einer sonstigen Veranstaltung teilnehmen muss. In der Tat, dieser Vorweihnachtsabend sollte gerade jenen, die man meist

**Champagne TAITTINGER**  
Blanc de Blancs



Agence Bâle  
**ALPHONSE FISCHER**  
Première Distillerie par Actions Bâle  
Téléphone (061) 332054/55, privé 332034

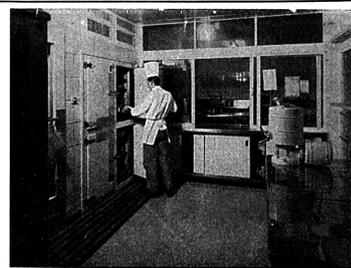
Agence Lausanne  
Aux **PLANTEURS RÉUNIS S.A.**  
Téléphone (021) 239922, 4 lignes

Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

**Für Küche und Office:** Kühlschränke mit individueller Inneneinrichtung in ortsfester und transportabler Ausführung. Kühl- und Tiefkühlräume für Fleisch, Gemüse, Milch und Milchprodukte usw.

**Für Restaurant und Bar:** komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserchränke, Kühlvittrinen, Glaceanlagen, Konservatoren usw.

**Für den Keller:** Kühlschränke u. Kühlräume für Wein, Bier, Mineralwasser.



Tausende von Anlagen zeugen von unserer Leistungsfähigkeit. Profitieren auch Sie von unserer jahrzehntelangen Erfahrung. Individuelle Beratung, fachmännische Ausführung, prompter Service.

**SCHECO**

**A. SCHELLENBAUM + CO. AG. WINTERTHUR**  
KÜHL- u. GEFRIERANLAGEN  
Tel. (052) 721 21

*Le vrai connaisseur... exige!*



**GILBEY'S**  
Special  
SCOTCH WHISKY

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

**Das moderne Automatenprogramm für Sie**



**Henkel** jederzeit: Sauberkeit!

**ondi**

ONDI, 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, Telephon (061) 81 63 31

Zu pachten gesucht

**Restaurant oder kleines Hotel**

in Sommer- und Winterkur (evtl. auch Zweizweiganbetrieb). Gef. nähere Offerten unter Chiffre B 22240 Z an Publicitas Zürich.



**Egla** QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

**EGGER & CIE.,** Weberei, Langenthal  
Telephon (063) 218 14

À vendre

**mobilier de bar**

comptoir, 6 tabourets, divers bancs, tables, décors et éclairage. Bon état. Prix avantageux. Téléphoner pendant les heures de repas (021) 6 25 48.

**Lunch-Artikel**

Lunchsacke und -tragsachen, Lunchpapier, Salz- und Zuckersackli, Sandwichplatten, Frühstückbecher, Kartonteller — sehr günstig! Verlangen Sie unsern Katalog. Telephon (041) 2 38 81

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

als die Seele des Hauses zu bezeichnen pflegt, zur Freude gereichen. So waren denn auch die Gattinnen der «Stammbrüder» oder deren bessere Hälften mit von der Partie, und dass sie im Mittelpunkt standen, bezugte der sinnige Toast auf die Frauen, mit dem Herr Trottmann seine lyrische Ader verriet. Ein Blockflötensolo von Ursula Stalder, der Tochter des rührenden Stammvaters, unterstrich diesen Toast mit einer besinnlichen Note.

Stammvater Stalder begrüßte sodann die zahlreich erschienenen Stammmitglieder mit ihren Damen sowie einige Gäste, vor allem den Vizepräsidenten der Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière, Herrn Herminjard aus Vevey. Als Senioren wurden auch die Herren Geyer und Gelpke willkommen geheißen. Er verlas ferner einige Telegramme, so von Herrn Wickenhagen, dem Präsidenten der Association des anciens élèves und vom Zürcher Stamm. In seinem Rückblick auf 1962 konnte Herr Stalder feststellen, dass sich der Basler Stamm erfreulich entwickelt. Nicht nur ist die Mitgliederzahl gestiegen, sondern auch der Besuch des Stammes steht im Zeichen eines anhaltenden Aufstieges. Herrn und Frau Direktor Laager vom Hotel International sprach er den herzlichsten Dank aus für das exquisite Essen, das sie geboten haben und das der Küche des Hauses alle Ehre machte. Es rechtfertigt sich wohl, das originelle Menu hier wiederzugeben.

- Cocktail de figues
- Assiette cannibale
- Real turtle
- Selle de veau Orloff
- Bouquetière de légumes
- Pommes parisiennes
- Sorbet au Champagne
- Friandises
- Café et Liqueurs

Vins  
Burignon 1961  
Moulin-à-vent 1959

Als zusätzliches Dessert hörte man mit Vergnügen aus de mMunde von Herrn Herminjard, der die Grüsse des Stammes Lausanne überbrachte, einige köstliche Witze aus seinem unerschöpflichen Répertoire.

In angenehmster Unterhaltung – zwischen hinein ein Tänzchen – verlossen die Stunden rasch, und mit der Erinnerung an einen schönen Abend kehrten schliesslich in vorgerückter Stunde die Anciens mit ihren Damen nach Hause.

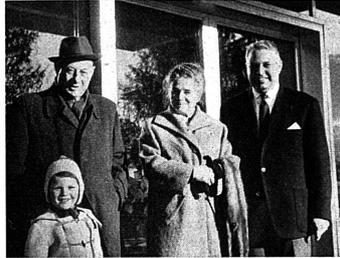
### Hotelier und Restaurateur F. R. Oesch-Zbinden

40 Jahre Grand-Hotel Bellevue Gstaad – 30 Jahre Buffet Thun

(P.V.) Am 15. Dezember 1922 übernahm F. R. Oesch-Zbinden, Thun, das damals genau 10-jährige Grand-Hotel Bellevue in Gstaad mit 85 Betten, das er zwei Jahre später, 1924, käuflich erwarb. Der Pensions-



Grand-Hotel Bellevue, Gstaad, noch im Zwischensaison-schlaf.



Von links nach rechts: Hotelier F. R. Oesch-Zbinden, Frau Oesch, ihr langjähriger Direktor Fred Greub aus Basel und dessen Jüngster: Jürgli Greub. Bilder: P.V.

preis betrug in jenen Jahren Fr. 8.—; die Saison war Ende Februar zu Ende. Engländer bildeten die hauptsächlichste und treueste Kundschaft.

1932 übernahm F. R. Oesch das Bahnhof-Buffet in Thun, das er auf Ende dieses Jahres nach erfolgreicher Tätigkeit verlässt um nun mit seiner stets in den Betrieben mitarbeitenden Gattin in den verdienten Ruhestand zu treten.

So feiert das über das Berner Oberland hinaus bekannte Hotelier-Ehepaar in diesen Tagen ein Doppel-Jubiläum, während das seinerzeit von F. Boss, nunmehr in Basel, erbaute Grand-Hotel Bellevue auf ein halbes Jahrhundert zurückblicken kann. Das Haus ist von seinem Besitzer ständigen Renovationen

unterzogen worden und präsentiert sich heute als moderner Betrieb.

Dem erfolgreichen und immer einsatz- und schaffensfreudigen Paar sei für die im Hotel- und Restaurationsgewerbe wie im Fremdenverkehr überhaupt geleisteten Dienste auch an dieser Stelle der herzlichste Dank ausgesprochen, verbunden mit dem Wunsche für eine gute Gesundheit und Wohlergehen im Ruhestand.

### Nouvelles touristiques

#### L'Académie internationale du tourisme s'est réunie à Lausanne

L'Académie internationale du tourisme a tenu séance la semaine dernière sous la présidence de M. Fred Robida, administrateur du Touring-Club de France. Cet organisme, qui est placé sous le haut patronage de S.A.S. le prince souverain de Monaco, a été institué dans la Principauté de Monaco il y a onze ans. Son but principal est de déterminer les mots et les termes se rapportant au tourisme, d'en fixer la définition, l'interprétation et l'expression exactes, sous la forme du «dictionnaire international du tourisme».

Une première édition de ce dictionnaire a paru en 1953 déjà et le but de la séance de Lausanne est notamment de décider d'une nouvelle édition de ce dictionnaire en langues allemande et anglaise. Actuellement des éditions françaises, anglo-américaines, italiennes et polonaises sont sorties de presse; des éditions espagnoles, scandinaves, portugaises sont en préparation.

L'Académie internationale du tourisme est représentée à cette session de Lausanne par neuf personnalités, soit: M. Paul Bernecker, directeur de l'Office national ariochien du tourisme;

M. Jean Boucoiran, directeur général honoraire du tourisme français, membre du Conseil économique et social français;

M. Maurice Chauvet, bâtonnier de l'Ordre, avocat à la Cour d'appel de Montpellier;

M. Paul-Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, président de la Fédération internationale des centres touristiques;

M. Nicola Laloni, président honoraire du Centre d'information des chemins de fer européens;

M. Eric Legrand, président du Touring-Club de Belgique, président de l'Alliance internationale du tourisme;

M. Louis Nagel, éditeur;

M. Gabriel Olivier, commissaire général au tourisme et à l'information, directeur permanent de l'Académie;

M. Fred Robida, président de l'Académie internationale du tourisme et administrateur du Touring-Club de France.

Les participants ont été reçus par la Ville de Lausanne, l'Office du tourisme du canton de Vaud et par l'Association des intérêts de Lausanne; samedi, ils ont été les hôtes des dirigeants de l'Exposition Nationale qui leur ont fait visiter les maquettes et les terrains.

### Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

Herr

#### Theophil Schmutz-Naef

Hotel Seehof AG, Schmerikon

1931–1955 Hotel Schwanen, Rapperswil am 9. Dezember nach schwerer, geduldig ertragener Krankheit im 72. Altersjahr gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident  
Dr. Franz Seiler

### Une bonne nouvelle pour Montreux et Vevey

On connaît les soucis des milieux touristiques et hôteliers – ainsi que de la population – de Montreux et de Vevey en ce qui concerne la circulation routière. On sait qu'ils sont inlassablement intervenus – depuis 7 ans – pour hâter la construction de l'auto-route entre Lausanne et le Valais.

Le comité d'action pour la création des auto-routes sur territoire vaudois que préside M. Paul Nerfin, ancien conseiller d'Etat, a eu le mérite de comprendre la situation et de réaliser que la mise en chantier de l'auto-route dans la partie orientale du Lac Léman, entre Vevey et Villeneuve, est devenue urgente. Ses démarches n'ont pas été vaines.

M. J. E. Dubochet, le très compétent directeur du bureau des auto-routes du département des travaux publics, vient de déclarer que les premiers chantiers s'ouvriront durant l'automne 1963; il s'agira de la création des routes d'accès et de la préparation des chantiers, des ouvrages de protection, etc.

C'est avec une très grande satisfaction que ces déclarations – qui sont en fait des engagements – ont été enregistrées. La population prendra mieux son mal en patience lorsqu'elle pourra constater que les premiers chantiers sont (enfin) ouverts. A.



## HACO TEXTON Condimat (extra helle Streuwürze)



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

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



HACO GÜMLIGEN / BERN



Polstermöbel kaufen Sie am besten direkt in der Fabrik. Aufarbeitungen werden gewissenhaft ausgeführt.

Grosse Fabrik ausstellung.

Verlangen Sie bitte Offerte.

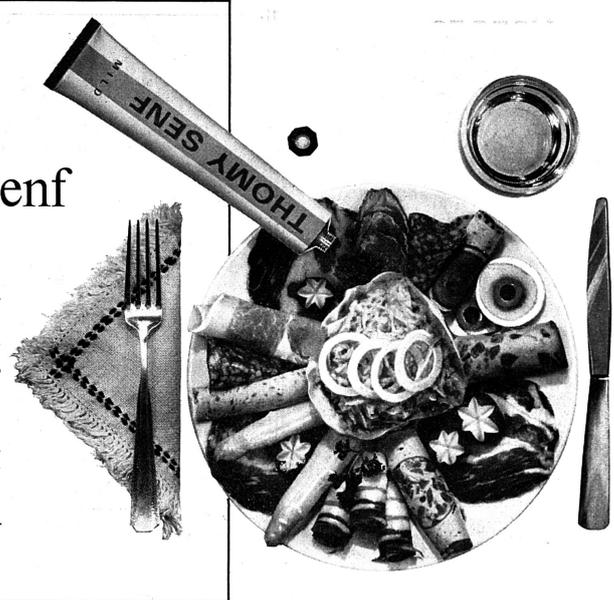
E. Bopp, Polstermöbelfabrik, Adliswil ZH. Tel. (051) 91 66 15

## Thomy Senf

Ein wenig Thomy Senf aus der hübschen Tube – nun ist es «richtig», das kalte Plättli! Thomy Senf steigert die Lust am Essen, er ist pikant und doch so «rund» und mild.

Warum aber Senf aus der Tube? Sie ist ein Pluspunkt für Sie, denn der Gast sieht, dass Sie ihm vom Besten anbieten. Und noch etwas: In der Tube trocknet der Senf nicht aus, er bleibt wunderbar frisch und appetitlich! Für die Küche sind unsere Grosspackungen äusserst vorteilhaft. Verlangen Sie unsere Preisliste.

Thomi + Franck AG, Basel



### Wenn Sie

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

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. Interess. illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an

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

Hr./Fr. ....  
Adr. ....  
Ort. ....

### Zu verkaufen schön gelegenes

#### HOTEL

am Brionzensee, 60 Betten, alle Zimmer mit Wasser, Gasheizung, Speisesaal, gedeckte Veranda, Aufenthaltsraum für Hotelgäste, ist aus Gesundheitsrücksichten des Besitzers preiswert zu verkaufen. Schriftliche Anfragen unter Nr. 2292 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, Bern.

### Zu verkaufen

an sehr guter Lage in Industrieort

## Restaurant mit Bar und Kino

sowie diversen Nebenräumen. Jahresumsatz etwa Fr. 450'000.–, Kaufpreis mit sämtlichem Inventar Fr. 1,2 Millionen. Anzahlung etwa Fr. 600'000.–. Übernahme raschmöglichst erwünscht. Ernstliche Interessenten erhalten weitere Angaben unter Chiffre RZ 1649 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH

AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Kahlmann

Seidengasse 20, Telefon (051) 236364

Ältestes Treuhandbureau

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

Erstklassige Referenzen

### Zu verkaufen

## Hotel-Restaurant

mit Bäckerei und Laden, 20 Hotelbetten, im Kanton Zug. Selbstinteressenten melden sich unter Chiffre ZV 1657 an die Hotel-Revue, Basel 2.

## Une seule édition pour les numéros 51 et 52 de l'Hôtel-Revue

L'imprimerie ne travaillant pas les 24, 25, 26 et 31 décembre prochains, nous nous voyons contraints de faire paraître en une seule édition — le 20 décembre — les numéros 51 et 52 de l'Hôtel-Revue.

Le premier numéro de l'année prochaine sera expédié le 3 janvier 1963.

Nous prions les lecteurs et les annonceurs de notre organe professionnel, de bien vouloir prendre connaissance de cette mesure qui nous est imposée par les événements. Nous comptons sur leur compréhension et les en remercions d'avance.

Administration et rédaction

## Divers

### La question du rachat du chemin de fer BLS par la Confédération

M. Robert Bratschi, directeur sortant de charge du Berne-Lötschberg-Simplon, a fait un exposé sur le problème de l'établissement de cette compagnie de chemin de fer. Il a tout d'abord souligné la situation florissante de la société, dont les bénéfices ont passé de 27,3 à 48,8 millions de francs de 1952 à 1961. Financièrement et techniquement solide, le BLS ne constitue pas une charge pour le canton de Berne. Au cours des dix dernières années, les investissements propres se sont élevés à 70 millions de francs.

Cependant, le BLS va être appelé à jouer un rôle intéressant toute la Suisse, puisqu'il pourrait — en étant doté de la double voie sur tout son parcours — décharger le trafic excessif du Gothard. Le meilleur moyen de résoudre ce problème serait dès lors la reprise du BLS par la Confédération. Les autorités fédérales restent toutefois réservées devant la proposition du canton de Berne d'un rachat de l'ensemble du groupe du BLS par la Confédération, car ce groupe comprend non seulement la ligne ferroviaire principale, mais encore des lignes secondaires et les bateaux des lacs de Thoun et de Brienz.

Les pourparlers n'ayant pas encore commencé, les organes directeurs du BLS se sont déclarés prêts,

à l'issue d'une discussion, à étudier les vœux concernant les diverses compagnies — notamment de navigation — rattachées au BLS et à former éventuellement un comité de coordination des intérêts locaux et régionaux afin de tenir compte, en particulier, de l'importance du tourisme et des transports pour l'Oberland bernois.

En juin dernier, les représentants des communes riveraines et des sociétés de développement des lacs de Thoun et de Brienz avaient voté une résolution demandant de ne pas inclure les compagnies de navigation des lacs en question dans les pourparlers entre la Compagnie du BLS et la Confédération. La création d'une nouvelle société à participation exclusivement bernoise a été envisagée.

### Simplifications touristiques

La Suisse et la Bolivie viennent de conclure un accord sur la suppression de l'obligation du visa qui est entré en vigueur le 22 novembre 1962. Cet accord confirme pour l'essentiel des dispositions antérieures prises unilatéralement de part et d'autre. Les ressortissants suisses et liechtensteinois munis d'un passeport valable peuvent entrer sans visa en Bolivie en vue de séjours ne dépassant pas trois mois.

Il en est d'ailleurs de même pour le Honduras depuis le 1er octobre 1962. Aux termes de cet accord, les ressortissants suisses et liechtensteinois munis d'un passeport valable peuvent aussi entrer sans visa au Honduras en vue de séjours ne dépassant pas trois mois.

Enfin en vue d'encourager les voyages de tourisme aux Etats-Unis, l'Ambassade à Berne annonce que les personnes habitant la Suisse qui désirent se rendre aux USA en touristes ou pour affaires peuvent dès maintenant obtenir des visas de visiteur par poste.

### Les trains pour automobilistes en France — au cours de l'hiver 1962/63

Le succès grandissant des trains autos-couchettes, qui transportent simultanément les voyageurs en couchettes ou wagons-lits et leurs automobiles sur des wagons à deux étages, a conduit la SNCF à assurer la relation Paris-Avignon et vice versa durant tout l'hiver.

De plus, à partir du 14 décembre, une nouvelle formule d'acheminement séparé des automobiles et des voyageurs est mise en vigueur sur la relation Paris-Montmélian et retour.

Dans cette formule, le voyageur remet sa voiture-automobile à Paris (en gare de Bercy) ou à Montmélian et emprunte le train de voyageurs de son choix. L'automobile est transportée en «bagages» par un train de messageries rapide et le voyageur récupère son véhicule à l'arrivée.

C'est la première fois qu'un tel service est assuré en plein hiver. Il permettra aux voyageurs se rendant aux sports d'hiver dans les Alpes d'emmener leur automobile sans avoir à conduire.

### Swissair commande le plus récent avion à réaction DC-8

Selon une décision de son conseil d'administration, Swissair a commandé, le 30 octobre, aux usines Douglas à Long Beach (Californie), un quatrième avion à réaction DC-8 du type le plus récent. L'appareil est équipé de réacteurs à double flux les plus modernes et dispose d'une cabine plus spacieuse. Il sera livré en octobre 1963.

Swissair est la première compagnie à acquérir ce modèle de la série 53 qu'elle utilisera surtout pour le transport des passagers. Il s'agit d'une version améliorée de l'appareil qui a transporté une charge utile de 18,6 tonnes de Seattle à Tokio, représentant un record pour cette distance. Ce même DC-8 a également battu le record mondial de vol sans escale en parcourant le trajet de 14 146 km séparant Tokio de Miami. Cet appareil conviendra donc parfaitement pour les services directs de Swissair sur l'Atlantique nord.

Le nouveau DC-8 peut transporter 162 passagers en version purement économique. Grâce à un buffet de bord agrandi, la haute qualité du service ne sera nullement affectée. En version normale, la cabine et le salon offrent 142 places, dont 16 en première et 126 en classe économique.

### Le trafic de Swissair en octobre

L'offre globale de Swissair a atteint, pour le mois d'octobre, 35 millions de tonnes-kilomètres, soit une augmentation de 23% par rapport à la période correspondante de l'année passée. La demande s'est

## Nrn. 51 und 52 der Hotel-Revue erscheinen als Doppelnummer

Zufolge der Arbeitsruhe in unserer Druckerei vom 24., 25., 26. und 31. Dezember nächsthin, sehen wir uns veranlasst, unsere Ausgabe Nr. 52 vom 27. Dezember a. c. mit derjenigen vom 20. Dezember (Nr. 51) zusammenzulegen.

Die erste Ausgabe im neuen Jahr gelangt am 3. Januar 1963 zum Postversand.

Wir bitten unsere verehrte Leserschaft und die Inserenten unserer Fachzeitung, dieser sich leider aufdringenden Massnahme Verständnis entgegenzubringen und danken hierfür im voraus bestens.

Administration und Redaktion

élevée à 19 millions de tonnes-kilomètres, ce qui représente un accroissement de 14%. Le coefficient d'occupation des avions dans le trafic régulier a été de 53,3%, comparé à 57,4% en octobre 1961. Dans le trafic des passagers, le taux d'occupation s'est élevé à 53,2% (1961: 54,9%).

La plus forte augmentation a été enregistrée dans le trafic du fret avec 29%. Pour la première fois, le total du fret transporté en un mois par Swissair a dépassé 3 millions de tonnes-kilomètres, ce qui correspond aux résultats de l'année 1952.

## Swissair-Mitteilungen

### Zürich-Genf in 13 Minuten

Am vergangenen Samstag hat das modifizierte Coronado-Strahlflugzeug HB-ICE «Waadt» der Swissair die Strecke Zürich-Genf in 13 Minuten zurückgelegt. Es befand sich um 12.34 Uhr über Kloten und um 12.47 Uhr über Cointrin. Das entspricht einer Geschwindigkeit von 1100 km pro Stunde; allerdings herrschte in der Flughöhe von 6000 Metern ein etwa 100 km/h starker Rückenwind, so dass die effektive Geschwindigkeit rund 1000 km/h betrug. Nach abgeschlossenen Modifikationsarbeiten fanden kürzlich zwischen Zürich, Genf und Toulouse Probeflüge mit nahezu Vollast statt, in deren Verlauf von Spezialisten genaue Messungen hinsichtlich der Geschwin-

**Reklame-Verkauf!**  
**500 Lavabo- und Badevorlagen**  
 la saugkräftige Baumwolle, 60/100 cm, rot, blau, grün, per Stück nur Fr. 7.70  
 Telephone (041) 2 38 61  
**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**Zu verkaufen**  
 projektiertes  
**Hotel**  
 mit 800 Betten, auf bestem Platz in Montreal  
**Canada**  
 Ausgezeichnete Rendite. 1967 Weltausstellung. Auch Beteiligung möglich. Interessenten mit Kapitalnachweis wenden sich unter Chiffre CA 1700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Revue - Inserate haben Erfolg!**

**Zu verpachten**  
 auf Frühling 1963  
**Hotel-Restaurant-Tea-Room**  
 Jahrgeschäft in frequentierter Lage an Kabinenbahn- und Skiflittation, mit lebhaftem Sommer- und Winterbetrieb. 180 Sitzplätze, 24 Hotelbetten, Privatwohnung, 5 Angestelltenzimmer. Neues, gut eingerichtetes Geschäft. Für tüchtige Fachleute einträgliche Gelegenheit, sich ohne grosses Kapital selbständig zu machen und ein traumhaft schönes Geschäft und gute Existenz zu sichern. Nur einsatzbereiter Bewerber kommt in Frage. Offerten mit den notwendigen Ausweisen bitte an Hotel-Immobilien G. Frutig, Amthausgasse 20, Bern.

**Zu einer Tasse**  
**GIGER - KAFFEE**  
 kommt man immer wieder  
 Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern  
 Der Spezialist für alle Kaffee probleme im Gastgewerbe  
**HANS GIGER & CO., BERN**  
 Kaffee-Grossrösterei  
 Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

**Werner Kunzi & Co.**  
 Möbelwerkstätte  
 Hotel- und Restaurant-Einrichtung  
 Breitenrainstrasse 10  
**BERN - Telefon (031) 42 11 33**

**Zu verkaufen**  
**TEA-ROOM**  
 in Zürich (Altstadt)  
 Bestens eingerichtet. Langjähriger Vertrag. Anzahlung etwa 25000 Fr. Schriftliche Anfragen an Primera AG, Talstrasse 39, Zürich 1.

In einem grösseren Kurort am deutschen Bodenseufer wird eine  
**Snackbar**  
 in einem Neubau eingerichtet. Pachtinteressenten, die Erfahrung mit dieser Art von Lokalen haben, schreiben bitte unter Angabe ihrer persönlichen und finanziellen Verhältnisse unter Chiffre SB 1705 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**B MIX**  
**ar**  
**KURS**  
**der Barfachscheule KALTENBACH**  
 für Damen und Herren.  
**Kursbeginn 7. Januar**  
 Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuseitliche, fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91.  
 Kälteste Fachschule der Schweiz.

**Lucano**  
 (2 km von der Stadtgrenze) zu verkaufen  
**Restaurant-Pension**  
 (15-17 Betten), im Tessiner Stil. Nötiges Kapital 137000 Fr., inkl. Inventar. Offerten unter Chiffre AS 9295 LU «ASSA», Lugano 1.  
 Junger  
**Commis de cuisine**  
 sucht Stelle in der französischen Schweiz um sein berufliches und sprachliches Können zu erweitern. Offerten sind zu richten unter Z 9319 Sn an Publicitas AG, Solothurn.  
 Wienerin, 21jährig, sucht ab sofort Stelle als  
**Serviererin**  
 Praxis vorhanden. Unter «Tüchtig 69149» an ÖWG, Wien 1, Wollzeile 16.

Junge Deutsche sucht Stelle als  
**Empfangs- und Büropraktikantin**  
 für Wintersaison. Anfangstermin nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre EM 1675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

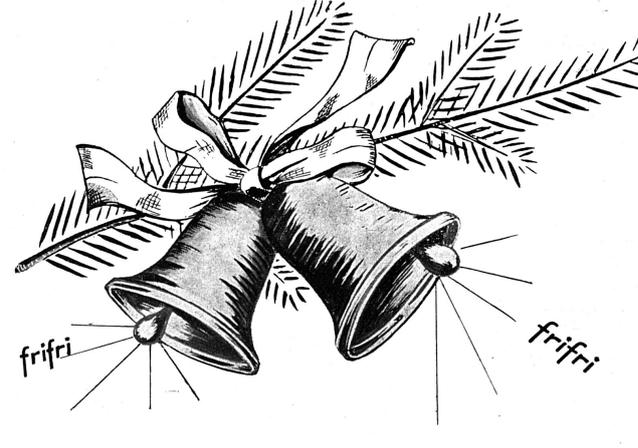
Personne capable, bonne présentation, justifiant des grandes capacités professionnelles, cherche place de  
**gouvernante ou directrice**  
 dans un établissement hôtelier. Libre février/mars ou à convenir. Offres sous chiffre PC 20699 L à Publicitas Lausanne.

**frifri** Die ideale Friteuse für jede Küche

Wir hoffen, dass dieser Name auch bald in Ihrer Küche erklingen wird. — Wir wünschen Ihnen, und speziell unserer treuen Kundschaft, ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute zum Jahreswechsel!

Wir sind gerne bereit, Ihnen Auskünfte und Offerten zu erteilen. Apparate auf Probe. Günstige Mietbedingungen. Auf Wunsch Referenzen und Vorführung. Mehrere Patente.

**ARO S.A.**  
 LA NEUVEVILLE  
 Telephone (038) 7 90 91 / 92



digkeit, des Treibstoffverbrauches und anderer Leistungen gemacht wurden.  
Dabei zeigte sich, dass, dank der Abänderungen, der Convair Coronado jetzt nicht nur das schnellste, sondern auch eines der wirtschaftlichsten Verkehrsflugzeuge der Welt ist.

Gestützt auf umfangreiche Studien und Versuche hatte Convair in den Vereinigten Staaten zwei CV-990 Coronados abgeändert, um damit jene Leistungen herauszufinden, die beim Verkauf dieses Typs garantiert worden waren. Die erzielten Resultate waren derart überzeugend, dass sich Convair entschloss, auf eigene Kosten alle im Dienst stehenden Coronados modifizieren zu lassen. Die erste in Europa abzuändernde Einheit war die HB-ICE der Swissair. Obwohl nie zuvor eine Fluggesellschaft eine Spezialarbeit dieses Ausmasses übernommen hatte, betraute das Herstellerwerk die Swissair mit dieser technisch komplizierten Aufgabe. So wurden in den Klotener Werkstätten die Flügelnasen abgeändert, der Übergang vom Flügel zum Rumpf neu verschalt und die Stromlinienform der Triebwerksgondeln verfeinert. Dadurch gelang es, die Strömungsverhältnisse am Flugzeug zu verbessern, die Geschwindigkeit zu erhöhen und den Treibstoffverbrauch zu verringern.

Es ist vorgesehen, im Laufe dieses Winters in Kloten einen weiteren Coronado der Swissair sowie einen des SAS zu modifizieren. Die übrigen vier Einheiten beider Gesellschaften werden bis Anfang 1964 abgeändert sein. Der modifizierte und in seinen Leistungen erheblich verbesserte Coronado erhielt die Fabrikbezeichnung Convair 990-A.

**Amerika wirbt in Bern**

Nachdem die Regierung Kennedy sich dahin ausgesprochen hat, es möchte der amerikanische Touristenstrom nach Europa sein Pendant in einem vermehrten Besuch Amerikas durch Europäer finden, wirbt das neugegründete US-Travel-Service um europäische Touristen. Das hat auch einzelne amerikanische Hoteliers veranlasst, private Werbereisen nach Europa zu unternehmen. So ist kürzlich Mr. William O. Roeser, Sales Manager des Hotels Manhattan in New York, in der Bundesstadt eingetroffen, wo er als Gast von Herrn Jost Schmid im Bellevue-Palace logierte. Als gebürtiger Kölner verstand er es, sich der deutschen Sprache bedienen, in einem ausgewählten Kreis von Reisefachleuten das Fernweh nach

Amerika zu wecken und Goodwill für das Hotel Manhattan zu schaffen.

Dieses Hotel kann mit seinen 1400 Zimmern Gruppen jeder Grösse aufnehmen, ohne bei den Euro-



Unser Bild zeigt von links nach rechts die Herren: W. Küser, Direktor der Waggon-Hits Cook, Bern; W. O. Roeser, Sales Manager, Hotel Manhattan; Jost Schmid, Bellevue-Palace, Bern; Charles Filliol, Direktor der Swissair, Bern; Zürcher, Hotel-Plan, Bern; H. M. Wassmer, Redaktor «Der Bund», Bern.

päern das Gefühl aufkommen zu lassen, sich in einer Beherbergungsfabrik zu befinden. Kleine Details, wie ein foreign visitors desk, sind dazu angetan, Europäern den Aufenthalt in New York zu einem netten Erlebnis zu gestalten.

**Veranstaltungen**

**Alte schweizerische Wirtshauschilder**

Im Anschluss an die im November zu Ende gegangene Ausstellung der Ergebnisse des vom Schweizerischen Bierbrauerverein veranstalteten Wettbewerbs für neue Wirtshauschilder wird nun im Gewerbemuseum Basel das Thema in einer rückblickenden Schau anhand von alten schweizerischen Wirtshauschilddern behandelt, von denen das älteste aus dem 16. Jahrhundert stammt. René Creux, Lausanne, der Verfasser eines grösseren Werks über alte

schweizerische Wirtshauschilder, hatte sich als Mitarbeiter zur Verfügung gestellt. Die Ausstellung wird vom Gewerbemuseum in Basel gemeinsam mit der Schweizerischen Verkehrszentrale durchgeführt und finanziert. D. Christoph Bernoulli, Basel, sprach an der Eröffnung.

Die Ausstellung dauert bis 3. Februar 1963. Sie verdient einen regen Besuch auch aus Kreisen des Gastgewerbes. Über alte und neue Wirtshauschilder werden wir noch im besonderen zu sprechen kommen. Das Problem, gemäss den heutigen architektonischen Voraussetzungen gute Wirtshauschilder zu kreieren, ist, wie der Wettbewerb des Schweizerischen Bierbrauer-Vereins gezeigt hat, offenbar nicht zu lösen. Oder liegt es an den Graphikern, dass sie eine gestellte Aufgabe nicht singemässig anzupacken wissen?

**Eine interessante Neuerung an der MEFA 1963**

Die zweite Schweizerische Metzgereifach-Ausstellung MEFA, die vom 23. März bis 2. April 1963 in Zürich durchgeführt wird, bringt eine interessante Neuerung.

Neben der Fachausstellung der Maschinen, Geräte und Hilfstoffe für das Metzgereigewerbe, an der Aussteller aus dem In- und Auslande teilnehmen, will der Verband Schweizer Metzgermeister den 1. Schweizerischen Wettbewerb für Fleischwaren durchführen. Zu dieser Leistungsschau des Schweizer Metzgereigewerbes haben sich schon sehr viele Interessenten aus der ganzen Schweiz gemeldet, die in folgenden Gruppen ihre Produkte zeigen wollen: Brühwurstwaren, Kochwurstwaren, Aufschnittwürste, Rouladen, Pasteten, Schinken, Rohwurstwaren, Dauerfleischwaren und tafelfertige Fleisch- und Aufschnittplatten.

Diese «glustige Schau», die von einer Jury gewertet wird, dürfte sowohl in der Fachwelt, wie auch beim Publikum grosses Interesse finden.

**Initiativer Verkehrsverein Gstaad**

(P.V.) Unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Walter Herrmann, Sporthaus, hielt der Verkehrsverein Gstaad am vergangenen Freitag im Sporthotel Viktoria seine ordentliche Herbstgeneralversammlung ab. Aus den Traktanden sei insbesondere erwähnt die

Aufnahme von 19 bei 3 Austritten; die Änderung von Artikel 5 der Statuten, wonach nunmehr «Mitglieder ohne Angabe von Gründen» aus dem Verein ausgeschlossen werden können; die Kredithöhung um Fr. 40000 auf Fr. 100000 für den Lagerschopfenbau des Vereins sowie die Anschaffung einer zweiten neuen transportablen Tribüne bis 600 Sitzplätze im Betrag von Fr. 30000, die in grosszügiger und verdankenswerter Weise von Direktor E. Scherz vom Gstaad-Palace übernommen wurden.

Am Schluss der gut besuchten Versammlung wurden Farbdias von der neuen hochalpinen Luftseilbahn auf Diablerets sowie die beiden erfolgreichen Berner Oberland-Propagandafilme «Die vier Jahreszeiten» und «Professors Paradies» gezeigt, die reichen Applaus ernteten.

**Pferdesport in Luzern**

Nach dem ausserordentlichen Erfolg der diesjährigen internationalen Pferderennen auf der Allmend hat der Luzerner Rennclub die Renntage des nächsten Jahres auf Samstag, 14. September, und Sonntag, 22. September 1963, provisorisch festgelegt. Der nächste Internationale Offizielle Concours Hippique in Luzern findet im Mai 1964 statt.

**Saisonöffnungen**

- Gstaad: Gstaad-Palace 15. 12. 62
- Grand-Hotel Alpina 18. 12. 62
- Grand-Hotel Bellevue 15. 12. 62
- Park-Hotel Reuteler 18. 12. 62
- Meurice Oldenhorn 17. 12. 62
- Neuerer 20. 12. 62

- Leukerbad: Hotel des Alpes, 20. Dez.
- Maison Blanche-Grand Bain, 20. Dez.

**Gemüse und Früchte der Woche**

17. 12. bis 22. 12. 1962

Karotten, Sellerie, Randen, Berlepsch, Berner Rosen, Boskoop, Kanada-Reinetten, Sauergrauchen, Tafelbirnen.

**EIGENKELLERUNG**

SCHLIESS A.G.  
WEINKELLEREI ST. MARGRETHEN

Telephon (071) 731 41

17jährige Tochter mit Handelsdiplom, die drei Landessprachen beherrschend und mit Englischkenntnissen, sucht Saisonstelle als

**Hotelsekretärin oder Hilfssekretärin**

in Wintersportgegend.

Telephonische Offerten unter (092) 5 43 33, Bellinzona.

Junge Schweizerin, 20 Jahre alt, sucht Stelle als

**Aide du patron**

in mittleren Hotelbetrieb für Winterseason 1962/63. Sprech Deutsch, Französisch und Englisch. (Maschinschreiben). Offerten sind erbeten unter Chiffre Z 74225 Y an Publicitas Bern.

**Situation wanted**

English South African girl, age 23, with excellent matriculation back-ground - fluent hand-typing, French speaking - book-keeping experience. A position as

**Receptionist-Typist**

in Hotel with English-French customers preferred, in town where possibility exists to attend evening classes in German. Attendance of classes condition of employment. Main interest in position in good house with good living conditions. Beginning duties on or about 15th February/1st March 1963. Offers to Miss L. Murgelstone, Box 10, Kaysava, Cape Province (Transvaal).

**Konditormeister**

24 Jahre alt, aus München, Café Kreutzkamm, sucht ab 15. Januar 1963 Stellung in Konditorei oder Hotel in der Schweiz, mit Kost und Logis. Saisonbetrieb erwünscht. St. Moritz oder Davos bevorzugt. Zuschriften erbeten an Gerhard Schmid, Mütchen, Baderstrasse 44, bei Kersentischer (Deutschland).

**TODESANZEIGE**

Heute nacht ist mein geliebter Gatte, unser Vater, Grossvater, Schwiegervater, Bruder, Schwager und Onkel

**Theophil Schmutz-Naef**  
Hotelier

nach geduldig ertragenem schwerem Leiden im 76. Altersjahre von uns gegangen. Sein Leben war Arbeit und Liebe für seine Familie.

Schmerikon, 9. Dezember 1962  
Hotel Seehof

Um stille Teilnahme bitten:  
Ida Schmutz-Naef und Tochter Anne-Marie Schmutz, Schmerikon  
Trudy und Eugen Weiss-Schmutz und Kinder Peter, Ueli und Daniel Stamford, Connecticut USA  
Anna Schmutz-Schweger und Sohn Rudolf Schmutz, Rapperswil  
Adolf und Erika Schmutz-Leist, Basel  
Emil und Lina Schmutz-Ruffin, Basel  
Flora Schmutz-Hürzeler, Basel und Anverwandte.

Die Abdankung fand am 11. Dezember in Schmerikon statt.  
Statt Blumenspenden bitten wir, des Kranken- und Wochenpflegevereins oder des Kindergartens Schmerikon zu gedenken. Postcheckkonto der Spar- und Leihkasse Schmerikon VII 846.  
Leidzirkulare werden nur nach auswärts versandt.

23jähriger Schweizer sucht Stelle als

**Réceptioniste-Maincourantier**

wenn möglich in Basel oder Zürich. Hotelischule. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre RM 1622 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Maitre d'hôtel Suisse**, 46 ans, très bonne présentation, sérieux dynamique, autoritaire avec initiative personnelle, formation internationale avec 15 ans de stage en Amérique du Sud. Langues: français, allemand, espagnol très bien; anglais, italien bonnes connaissances, cherche place comme

**1er maître d'hôtel ou chef de service**

dans établissement 1er ordre - saison d'hiver ou place à l'année. - Libre de suite. - Curriculum vitae, références, photo sont à disposition au intéressés. Faire offre avec possibilités de gain sous chiffre MH 1695 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

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

**ED. HILDEBRAND ING. Apparatebau**

Seefeldstrasse 45 Zürich 8 Telephon (051) 34 88 66

Schweizer, verheiratet mit 20jähriger Erfahrung in der Hotelbranche und in leitenden Stellungen des In- und Auslandes sucht

**Direktion**

eines erstklassigen Hotels oder grossen Restaurantbetriebes.

Prima Referenzen. Zur Zeit in leitender Stellung in USA. Offerten erbeten an P.O.Box 119 Wilmette, Illinois (USA).

Perfekte

**Barmaid**

sucht sich auf Januar zu verändern. Offerten an Ch. Deimling, Hotel Hirschen, Lörrach/Deutschland.

Zwei holländische Mädchen, 22jährig, sprachkundig, suchen Saisonstellen als

**Serviertöchter oder Zimmermädchen**

Eintritt Anfang Januar. Offerten unter Chiffre SZ 1681 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Spanier, Englisch u. Französischsprachig, sucht Stelle als

**Mademoiselle**  
22 ans, parlant les langues nationales et anglaises cherche emploi à la

**réception d'hôtel**

pour le premier janvier.  
Faire offres sous chiffre T 37895 Publicitas Lugano.

Schweizerin, 28 Jahre alt, im

**Spieservice**

gewandt, spricht Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch, sucht Saisonstelle in gutgehendem Restaurant (Passantenbetrieb). Eintritt 20. Dez. oder 1. Jan. Zermatt oder Berner Oberland bevorzugt. Eilofferten mit näheren Angaben sind erbeten an E. Hauser, bei Camenzind, Arsenalstr. 49, Kriens LU.

Jeune tessinoise cherche pour mars/avril 1963 place comme

**cuisinier**

dans la Suisse romande. Bonnes références. Offres sous chiffre C 50423 Bz à Publicitas Bellinzona.

Junger Deutscher, 19 Jahre alt, sprachkundig, sucht Stelle als

**Kellner**

Angebote mit Verdienstanlagen bitte an Jürgen Altmayr, Hohlerstrasse 13, Neumünchen (Saar, Deutschland).

parlant italien, français, allemand, cherche place dans café, restaurant ou petit hôtel. Ecrire sous chiffre L 163074 X à Publicitas Genève.

**Receptionist oder Kellner**

in der franz. Schweiz. Telephon (052) 3 31 46.

**Alleinkoch**

38 Jahre alt, sucht Stelle, auch als Entremetteur oder neben Patron. Beste Referenzen. Sofort frei. Offerten unter Chiffre P 11752 W an Publicitas Winterthur.

**Spieservice**

gewandt, spricht Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch, sucht Saisonstelle in gutgehendem Restaurant (Passantenbetrieb). Eintritt 20. Dez. oder 1. Jan. Zermatt oder Berner Oberland bevorzugt. Eilofferten mit näheren Angaben sind erbeten an E. Hauser, bei Camenzind, Arsenalstr. 49, Kriens LU.

**Wer Chiffre-Inserate aufgibt,**

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

Jüngling mit 1 Jahr Welshlandaufenthalt in Hotellerie, sucht auf Frühjahr 1963 geeignete

**Kochlehrstelle**

Offerten unter Chiffre OFA 10582 B an Orell Füesli, Antonen, Langenthal BE.

Jeune homme, 23 ans, parlant anglais, français, italien, bonne connaissance de l'allemand, cherche place comme

**demi-chef**

dans hôtel ou restaurant de 1er classe. Libre de suite. Offres sous chiffre DF 1673 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Küchenchef**

Schweizer, 26 Jahre alt, verh., à-la-carte- und bankettkundig, mit besten Zeugnissen, sucht Jahresstelle in Restaurant oder Hotel (nicht in Stadt). Offerten unter Chiffre MEFA an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch, 21jährig, sucht Stelle als

**Commis de cuisine**

bis Mitte Februar. Bevorzugt Luzern. Offerten unter Chiffre CC 1667 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für April 1963 suche ich für einen Sekundarschüler

**Kochlehrstelle**

Offerten erbeten unter Postfach 395, Thun.

Junges Ehepaar sucht Winterseasonstelle als

**Hausbursche und Zimmermädchen**

in grösserem Betrieb. Eintritt sofort möglich. Offerten an Rob. Strässman, bei Fam. Rüflic, Bognas bei Mautensee LU.

Hotelsekretärin, zuverlässige, tüchtige, junge Dame sucht zu Anfang 1963 verantwortungsvollen, selbständigen Wirkungskreis als

**Direktionsassistentin Geschäftsführerin**

in erstklassigem Hause. Mehrjährige Berufserfahrung (Referenzen). Vertraut mit allen vorkommenden Arbeiten, franz. und engl. Sprachkenntnisse, Auslandsaufenthalte. Beste Umgangformen. Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre DG 1704 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Saaltochter**

18 Jahre alt, Österreicherin, 2 Jahre Hotellschule, mit guten engl., ital. und franz. Sprachkenntnissen, sucht Stelle in der Schweiz, wünschenswert in Genf oder Umgebung.

Offerten an R. Ulrich, 7, chemin Monselet, Genf. Telephon (022) 33 54 17.

Tüchtiger Schweizer, 30 Jahre alt, sprachkundiger

**Alleinkoch**

sucht neuen Wirkungskreis. Stellenantritt ab sofort oder später. Offerten erbeten unter Chiffre AL 1703 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger

**Chef de rang**

Schweizer, 21 Jahre alt, Deutsch, Englisch und ein wenig Französisch sprechend, mit guten Flambier- und Franchier-Kenntnissen, sucht gute Saison- oder Jahresstelle auf Anfang Januar. Offerten an Ernst Rohrer, 6, avenue Tissot, c/o Bécholey, Lausanne.

Umständehalber noch frei

**Chef de rang -  
Chef d'étage**

mit erstklassigen Referenzen, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch perfekt sprechend. Offerten sind erbeten unter Chiffre OPA 194 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

Deutsche Wirtstochter, 26jährig, in allen Sparten erfahren. 1 Jahr Hotelfachschule, letzte Saison tätig in

**Büro und Empfang**

sucht geeignete Stelle, möglichst mit Gelegenheit, sich in der franz. Sprache weiterzubilden. Waltraud Mohr, Oberndorferstrasse 86, Rotweil (Deutschland)

**Kellner**

27jährig, Schweizer, 6 Sprachen, sucht Jahres-, evtl. Saisonstelle nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre KE 1683 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Deutscher

**Hotelkaufmann**

31 Jahre alt, sucht leitende Stellung in nur gutem Hotel oder in Restaurant. Ausbildung als Kellner, Küchenmeister, geprüfter Bankkaufmann und Weinkauffmann, mit Praxis im In- und Ausland. Sprachen: Französisch und Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre HK 1680 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, fachkundig, 4 Sprachen perfekt, sucht in Jahres- oder Saisonstelle Position als

**Concierge, Nachtconcierge  
oder Concierge-Receptionist**

Offerten unter Chiffre CN 1632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Téléphoniste**

allemande, 22 ans, parlant bien l'anglais et le français, ayant de très bons certificats d'hôtels de premier ordre, cherche place pour le printemps dans hôtel de Suisse romande. Faire offres sous chiffre TE 1682 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Schweizer

**Empfangschef**

28jährig, 5 Sprachen, erste Referenzen, sucht Winterengagement. Offerten unter Chiffre SE 1665 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suisse allemande, 20 ans, cherche emploi à l'année, si possible comme **secrétaire d'hôtel** (les premiers mois évent. comme stagiaire) en Suisse romande. Bonne formation générale, solides notions commerciales. Langue maternelle allemande. Autres langues: anglais, français, bonnes notions d'italien. Sténographie allemande, anglaise et française. Diplôme commercial de l'Ecole cantonale de Zurich. Diplôme commercial de la «Swiss Mercantile Schools», Londres. Stages dans entreprises industrielle et compagnie de navigation à Londres. Bonne présentation. Attache de l'importance à de bonnes conditions de travail. Offres avec indication de salaire sous chiffre SH 1676 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

**Chef de réception**

28 Jahre alt, internat. geschult, sucht Jahresstelle in Erstklasshotel, auf Mitte März, bzw. Anfang April 1963. Angebote erbeten unter Chiffre FR 1633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suisse allemande, 21 ans, cherche place comme

**réceptionniste-interprète**

dans hôtel pour début de janvier. Langues: allemand, anglais, français, espagnol. Suisse romande préférée. S. Hugener, Lindenstrasse 7, Neu-Altschwil BL.



Awaiting  
your  
pleasure ...

**'BLACK & WHITE'**  
SCOTCH WHISKY  
"BUCHANAN'S"

THE SECRET IS IN THE BLENDING

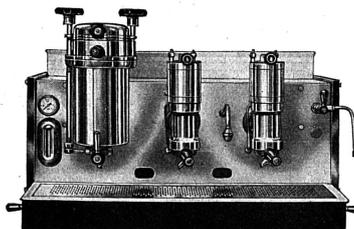


JAMES BUCHANAN & CO. LTD., GLASGOW, SCOTLAND AND LONDON  
SOLE DISTRIBUTOR FOR SWITZERLAND: P. F. NAVAZZA, GENÈVE



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

**Chef de rang**

(Italiener), franchier- und flambierkundig, Französisch, Englisch und Deutsch sprechend, sucht gute Winter-saisonstelle. Hotel bevorzugt. Eintritt etwa 18. Dezember. Offerten sind zu richten an O. Grasso, Seefeldstrasse 5, Zürich 8.

Gesucht auf 6. Januar 1963 (Thunersee): tüchtige

**Köchin (evtl. Koch)**

arbeitsfrohe Tochter für allgemeine Hausarbeiten

Beste Bedingungen. Offerten unter Chiffre HJ 1699 an die Hotel-Revue, Basel 2.

20jähriger Südtiroler sucht Stelle in

**Büro-  
Réception**

Diplom Hotelfachschule Meran. Praxis im In- und Ausland. Sprachen: Deutsch, Italienisch und Englisch. Welche Schweiz bevorzugt. Angebote erbeten an Walter Alber, Schönnastrasse 18, Meran-Obermais (Italien).

**Golf-Hôtel, Montreux**

Pour longue saison d'été (éventuellement à l'année) nous cherchons:

- maître d'hôtel
- chefs de rang
- demi-chefs
- commis de rang
- filles de salle
- femmes de chambre
- portiers
- portier de nuit
- commis de cuisine-pâtisseries
- cuisinière à café
- filles d'office
- filles de cuisine
- lingères
- couturière

Wir suchen

für unseren lebhaften Grossbetrieb in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

**Betriebsassistenten(in)**

zur Entlastung unserer Chefs. Restaurant Du Pont, Zürich. Telefon (051) 23 67 35.

Gesucht zu sofortigem Eintritt:

**Hausbursche-Portier**

(Deutsch sprechend)

**Küchenbursche oder  
-mädchen**

Offerten an Hotel Sonne, Wildhaus.

Gesucht nach Lugano für kommende Saison 1963

**Sekretärin**

sprachenkundig, evtl. in Jahresstelle. Eintritt ca. 20. Januar

**Küchenchef**

mit Erfahrung. Eintritt Ende März

**I. Lingère**

(evtl. Jahresstelle) Offerten erbeten an E. Fassbind, Hotel Continental, Lugano.

Wir suchen für unsere Spialküche (150 Mittagessen):

**Chefköchin  
Hilfsköchin**

Die Chefköchin muss die Diätküche kennen. Wir bieten sehr gute Arbeitsbedingungen und einen sehr guten Lohn. Offerten sind zu richten an die Verwaltung des Bezirksspitals Rheinfelden AG.

On demande

pour entrée immédiate ou à convenir

**sommelière  
ou sommelier**

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

**Erstklasshotel im Tessin**

sucht zu baldmöglichstem Eintritt:

- Demi-chef de rang**
- Commis de rang**
- Economatgouvernante**
- Wäscherin**  
(wird auch angelernt)
- Lingeriemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel, Locarno.

Stellen-Anzeiger Nr. 50  
Moniteur du personnel

Offene Stellen  
Emplois vacants

Gesucht in Jahresstellen: Sekretärin, Zimmermädchen, Restaurationsfachter. Offerten erbeten an M. Stalder, Alfa Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Basel-Birsfelden. (175)

Stellengesuche  
Demandes de places

Bureau und Reception

Junge fille, allemande, 21 ans, cherche poste comme correspondante (anglais, allemand, français moyen). Entrée avril 1963. Offres sous no 1170 à Annonces-Expedition Eichenauer, Köbaha, Wuppertal-Eberfeld (Deutschland). (45)  
Schweizer, junger, Handelsdiplom, Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch, einjährige Jahre Praxis, sucht Stelle als Bürosekretär für Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre 51

Salle und Restaurant

Altenbarmaid, Schweizerin, sucht Wintersaisonstelle in kleinerer gehobener Bar. Offerten an Margarete Engeler, Kaltenbach Nr. 51 (St. Thurgau).

Vakanzenliste  
der Stellenvermittlung  
Liste des emplois vacants  
Lista dei posti liberi

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

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non collés (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 del certificato di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale e devono essere indirizzate al Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

Jahresstellen  
Places à l'année - Posti annuali

- 4875 Commis de cuisine, Casseroles, Buffetbursche, sof., Restaurant, Basel
- 4876 Officebursche, sof., Küchenbursche-Casseroles, 15. Dez., Passantenhotel, Basel
- 4877 Commis-Pâtissier, Zimmermädchen, sof., Passantenhotel, Basel
- 4878 Etagenportier, n.U., Passantenhotel, Basel
- 4879 Serviertochter oder Kellner, sof., Passantenhotel, Basel
- 4880 Lingeriemädchen, sof., Grossrestaurant, Basel
- 4881 Zimmermädchen, sof., 50 B., Nähe Basel
- 4882 Pâtissier (evtl. Commis), sof. oder n.U., Bahnhofbuffet, Aargau
- 4883 Köchin, sof., mittelgrosses Hotel, Aargau
- 4884 Alleinkoch, sof., kleineres Hotel, Aargau
- 4885 Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Bern
- 4886 Allgemeinverwalter, sof., Restaurant, Bern

Barmaid (Deutsch, Französisch und Englisch sprechend) sucht per sofort Stelle in Hotel oder Dancing. Angebote unter Chiffre C 47221 Lz an Publicitas Luzern. (141)  
Buffetdame, gesetztes Alters, fachkundig, tüchtig und fleissig, sucht passenden Posten, evtl. auch Aushilfe. Offerten unter Chiffre 40  
Restaurationsfachter, tüchtig, fleissig, deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht Saisonstelle, auch Aushilfe. Offerten unter Chiffre OFA 1269 Lz an Orell Füssli-Annoncen, Luzern. (608)  
Restaurations-, Oberaal- oder Alleinsalftochter, gesetztes Alters, sprachkundig, im Service gut bewandert, sucht Saisonstelle. Offerten bitte unter Chiffre 44  
Serviertochter sucht Stelle für Wintersaison, eventuell auch im Salleservice. Offerten sind zu richten an Fräulein Paula Oberle, Postlagernd, Basel 2. (62)

Cuisine und Office

Küchenchef, ges. Alters, ledig, entrometrikundig, dreisprachig, zuverlässiger Mitarbeiter, sucht Aushilfsstelle über die Festtage. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 50  
Cuisinier seul, cherche place pour la saison d'hiver, dans petit hôtel ou clinique, région Léman, si possible sans restauration. Offres sous Chiffre 49

Etage und Lingerie

Gouvernante oder Stütze der Directrice sucht auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft Aushilfsstelle für etwa 6 Wochen, eventuell als Köchin. Zürich oder nähere Umgebung bevorzugt. Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 46  
Zimmermädchen, 27 Jahre alt, Deutsche, sucht Wintersaison- oder Sommerurlaub-Offerten. Bitte die Briefe an 7181 Gammesfeld (Deutschland). Telefon Brettheim 226. (48)

- 4887 Buffetdamen, Serviertochter, Commis-Pâtissier, sof., Grossrestaurant, Bern
- 4888 Hallenportier, Deutsch und Französisch sprechend, sof., 50 B., Kt. Bern
- 4889 Personalköchin, sof., Erstklasshotel, Badenort, Aargau
- 4890 Serviertochter, sof., 60 B., Badenort, Aargau
- 4891 Allgemeinverwalter, Hilfszimmermädchen, Officebursche, sof., 30 B., B.O.
- 4892 Alleinkoch, sof., kleines Hotel, Kt. Appenzel
- 4893 Hausmädchen, sof., 40 B., B.O.
- 4894 Zimmermädchen, Buffettochter, sof. od. n.U., 80 B., B.O.
- 4895 Commis-Pâtissier, sof. oder n.U., Grossrestaurant, Nähe Zürich
- 4897 J. Köchin, sof., 100 B., Lago Maggiore
- 4898 Commis-Pâtissier, sof., grosses Passantenhotel, Luzern
- 4899 Lingerie, sof., 100 B., Tessin
- 4900 Economatgouvernante, Sekretärin (Muttersprache Französisch), Schweizerinnen, n.U., Fachschule, Westschweiz
- 4901 Kellner, Serviertochter, Ende Dez., 50 B., Kt. Bern
- 4902 Officebursche, Officeburschen (evtl. Ehepaar), n.U., 40 B., Kt. Fribourg
- 4903 Buffettochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sof., kleines Hotel, Kt. Glarus
- 4904 Buffettochter, Koch-Saucier, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
- 4905 Hausbursche-Portier, Hausmädchen-Zimmermädchen, Köchin oder Commis de cuisine, 16. Dez., 40 B., Restaurant, Kt. Solothurn
- 4906 Hausmädchen für Privat, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
- 4907 Zimmermädchen, Sekretärin, sof., 50 B., Zentralschweiz
- 4908 Kellner, Serviertochter, sof., 50 B., Bodensee
- 4909 Kellnerbursche, Anfangsbuffetochter, Saal-Restauranttochter, Office-Kücheneinverwalter, Angestellten-Zimmermädchen, sof., 70 B., Zentralschweiz
- 4910 Officebursche oder -mädchen, Serviertochter, sof., 30 B., Zürichsee
- 4911 Serviertochter, Tochter für Buffet / Stütze der Hausfrau, 10. Jan., kleines Hotel, Zürich
- 4912 Commis de salle, Sekretärin oder Praktikantin, sof., 60 B., Kt. Solothurn
- 4913 Commis de cuisine, sof., kleineres Hotel, Nähe Luzern
- 4914 Hausbursche, sof. oder n.U., kleineres Hotel, Schaffhausen
- 4915 Zimmer-Hausmädchen, Buffettochter, sof., 40 B., Schaffhausen
- 4916 Küchenmädchen, sof., kleineres Hotel, Graub.
- 4917 Barmaid, sof., 100 B., Vevy
- 4918 Officebursche-Cafetier, sof., 70 B., Genfersee
- 4919 Commis de cuisine, Lingerie, Buffettochter, sof., Kellerbursche, Deutsch sprechend, n.U., 80 B., Zürich
- 4920 Anfangsportier oder Hilfspartier-Chasseur, sof., 40 B., Zürich
- 4921 Commis de cuisine, Zimmermädchen, sof., 80 B., Zürich
- 4922 Chasseur, n.U., 100 B., Zürich
- 4923 Commis-Pâtissier, Angestellten-Zimmermädchen, Kaffeebursche, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Zürich
- 4924 Lingerie-Wäscherin, Buffettochter, Telephonistin, letztere beide Englisch sprechend, sof., 80 B., Zürich

Wintersaison-Stellen  
Places d'hiver - Posti invernali

- 4927 Lingeriemädchen-Wäscherin, 40 B., Zentralschweiz
- 4928 Chef de garde, Commis de rang, Erstklasshotel, Graub.
- 4929 Kaffeebursche-Stellvertreterin der Economatgouvernante, Lingeriemädchen, Hilfszimmermädchen, Officeburschen, 120 B., Graub.
- 4930 Lingeriemädchen, 60 B., Graub.
- 4931 Commis de cuisine oder Lingeriemädchen, Anfangsbuffetochter, 110 B., Graub.
- 4932 Saaltochter, Küchenmädchen, Sekretärin, evtl. Anfangsportier, 70 B., B.O.
- 4933 Saalpraktikantin, sof., 50 B., B.O.
- 4934 Pâtissier, 20. Dez., 100 B., Kt. Glarus
- 4935 Küchenbursche, Saaltochter, sof., kleineres Hotel, Graub.
- 4936 Zimmermädchen, sof., 40 B., Graub.
- 4937 Köchin, sof., kleines Hotel, Graub.
- 4938 Commis de rang, Deutsch sprechend, Lingeriemädchen, Officeburschen, Erstklasshotel, Graub.
- 4939 Pâtissier, 80 B., Zentralschweiz

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- 1 Küchenchef, sof., Feb.
- 2 Alleinkoch, ab sof.
- 3 Pâtissier, ab sof.
- 4 Commis de cuisine, sof., Feb.
- 5 Kellner/Bureaupraktikant, D., F., E., 10. Jan. - 15. Feb.
- 6 Etagenportier, D., F., ab sof./Jan. - Feb.
- 7 Kellner/Sekretär/Koch, D., F., E., ab sof.
- 8 Sekretärin, D., F., E., ab sof.
- 9 Sekretärin/praktikantin/Kindermädchen, E., F., ab 30. Dez.
- 10 Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen, E., 7. Jan. bis 23. Feb.

Über Weihnachten bis Neujahr

- 11 Nachtportier, D., F., E., 20. Dez. bis 10. Jan.
- 12 Sekretärin, D., F., E., 22. Dez. - 2. Jan.
- 13 Servicepraktikantin/Hilfszimmermädchen, D., F., E., Mitte Dez. bis Anf./Mitte Jan.

Bewerbsunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugeschiedt auf Anfrage an Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel. Telefon (061) 34 86 97

- 4940 Küchenmädchen, 17. Dez., 40 B., Zentralschweiz
- 4941 Portier-Kondukteur, Buffettochter, sof., 120 B., Graub.
- 4942 Küchenburschen, Lingeriemädchen-Staffler, 90 B., B.O.
- 4943 Kondukteur (evtl. Fahrvermittlung), 70 B., B.O.
- 4944 Lingeriemädchen-Tournee, 30 B., B.O.
- 4945 Zimmermädchen, 90 B., B.O.
- 4946 Tochter für Frühstückservice und Zimmerdienst, 30 B., B.O.
- 4947 Hilfszimmermädchen, Erstklasshotel, B.O.
- 4948 Koch-Entremetteur, 100 B., B.O.
- 4949 Saaltochter oder Saalpraktikantin, Kindermädchen, sof. oder n.U., 60 B., Graub.
- 4950 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Haus-Officeburschen, Erstklasshotel, Graub.
- 4951 Zimmermädchen, 70 B., B.O.
- 4952 Serviertochter, 16. Dez., kleines Hotel, B.O.
- 4953 Köchin, 50 B., Graub.
- 4954 Chef de rang, Küchen-Officeburschen, evtl. -burschen, 40. Dez., Erstklasshotel, Graub.
- 4955 Officeburschen oder -burschen, 40 B., B.O.
- 4956 Allen-Pâtissier, 20. Dez., 90 B., Zentralschweiz
- 4957 Economatgouvernante, Personalzimmermädchen, 120 B., Engadin
- 4958 Commis de cuisine, Erstklasshotel, Engadin
- 4959 Personal-Koch oder Köchin, 150 B., Engadin
- 4960 Casseroles, Kaffeebursche-Hilfsgouvernante, 100 B., B.O.
- 4961 Kellner für Dancing und Halle, 120 B., Engadin
- 4962 Zimmermädchen, Lingerie-Officeburschen, Officeburschen oder -mädchen, 70 B., Engadin
- 4963 Nachtconciierge-Garderobier, Chef-Tourant, Oberkellner, Erstklasshotel, St. Moritz
- 4964 Chef-Gardemanger, Erstklasshotel, St. Moritz
- 4965 Saaltochter, 50 B., St. Moritz

- 4966 Köchin, sof., 30 B., Graub.
- 4967 Zimmermädchen, Englisch sprechend, Wäscherin-Glättlerin, 60 B., Wallis
- 4968 Officeburschen, Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Hilfskaffeebursche, Sekretärin, Zimmermädchen, Kondukteur-Bahportier, 90 B., B.O.
- 4969 Saalpraktikantin, 40 B., B.O.
- 4970 Lingeriemädchen, Küchenbursche, 110 B., Toggenburg
- 4971 Chasseur, Telephonistin, Erstklasshotel, B.O.
- 4972 Commis de salle, Küchenbursche, Barmaid, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Servicepraktikantin, 120 B., B.O.
- 4973 Restaurant-Kellner (Bambier- und sprk.), kleines Hotel, Wallis
- 4974 Engageportier, 70 B., Wallis

Lernstellen

- 4975 Kochlehrling, sof., Grossrestaurant, Basel
- 4976 Kellerlehrling, sof., 90 B., Genfersee
- 4977 Kochlehrling, sof., 60 B., Lago Maggiore
- 4978 Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel
- 4979 Kellerlehrling, sof., 40 B., Kt. Bern

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

- 7382 Buffetdame, sof., für 2-3 Wochen, 80 B., Zürich
- 7383 Commis de cuisine, sof. bis Jan./Febr., Restaurant, Zürich
- 7384 Alleinkoch oder Köchin, sof., mittelgrosses Hotel, Aarau
- Über Weihnachten-Neujahr
- 7385 Zimmermädchen evtl. Hilfszimmermädchen, sof. bis Anfang/Mitte Jan., 80 B., Zentralschweiz
- 7386 Saaltochter, 50 B., St. Moritz
- 7387 Chasseur, 120 B., Engadin
- 7388 Alleinkoch oder Köchin, mittelgrosses Hotel, B.O.
- 7389 Telephonistin-Aide-Reception, 110 B., Toggenburg

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne T. (071) 33 32 61.

- 8892 lingère, femme de chambre-tourante, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 8896 fille de lingerie, de suite, buffet de gare, lac Léman
- 8898 femme de chambre, de suite, petit hôtel, région Vevey
- 8905 gouvernante economat, comptable, repousseuse, de suite, grand hôtel, Genève
- 8925 apprenti cuisinier, filles d'office, de suite, grand restaurant, Fribourg
- 8939 femme de chambre, de suite, petit hôtel, région Montreux
- 8967 gouvernante lingerie, 1er janvier 1963, grand hôtel, lac Léman
- 8971 cuisinier seul, femme de chambre débutante, tournante étage-service-buffet, petit hôtel, Vaud
- 8974 sommelière, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 8987 filles d'office, de suite, hôtel moyen, Valais
- 9000 femme de chambre, de suite, hôtel moyen, lac Léman

Saison d'hiver

- 8980 femme de chambre, hôtel moyen, Valais
- 8981 fille de salle, fille d'office, sommelière-tourante, petit hôtel, Valais
- 8980 fille de salle, hôtel, Valais
- 8977 filles de salle, fille de lingerie/tourante-office, hôtel moyen, Giron
- 8988 fille de lingerie, grand hôtel, Alpes vaudoises
- 8998 femmes de chambre-tourantes, petit hôtel, Vaud
- 9003 aide-gouvernante, hôtel moyen, Valais
- 9005 femme de chambre, petit hôtel, région Montreux

Wir bitten die Angestellten, den Offerten auf Ausschreibungen in der Vakanzenliste auf keinen Fall Originalzeugnisse beizulegen, sondern nur saubere Kopien!

**seiler**  
Gesucht für lange Wintersaison:  
**Caviste Zimmermädchen**  
Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion des Hotel Victoria, Zermatt.

**Gesucht per sofort**  
**Restaurationsfachter**  
Offerten an Hotel Continental, Luzern  
Telephon (041) 2 15 68.

**Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft**  
**Köchin neben Chef**  
(für Saison- oder Jahresstelle)  
Eilofferten an Hotel Löwen, Andermatt. Telephon (044) 6 72 23.

**Gesucht als Aushilfe vom 22. Dezember 1962 bis etwa 3. Januar 1963**  
**Koch oder Commis de cuisine**  
in Restaurationsbetrieb. Hotel-Restaurant Alpenklub, Engelberg OW.

**In Stadthotel gesucht tüchtige**  
**Etagen-Gouvernante**  
Eintritt Frühjahr. Offerten unter Chiffre JS 1663 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft in neues Hotel mit 30 Betten:**  
tüchtiges  
**Zimmermädchen**  
(evtl. Anfängerin)  
**Portier-Hausbursche**  
Offerten sind zu richten an Hotel Bahnhof, Frauenfeld. Telephon (054) 7 20 51.

**Direction**  
Nous cherchons  
**couple de direction**  
avec certificat de capacité pour Hôtel-Restaurant de ville, en Valais.  
Nous demandons expérience, langues et compétence. Absolue en matière cuisine, banquets et administration. Entrée 15 mars 1963. S. v. pl. adresser offres avec prétentions sous chiffre CD 1623 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

**Oberkellner**  
gesucht in mittelgrosses Erstklasshaus am Vierwaldstättersee für kommende Sommersaison.  
Offerten unter Chiffre A 47262 Lz an Publicitas Luzern.

**Gesucht zu baldigem Stellenantritt**  
**junge Tochter**  
die gewillt ist, eine Servicelehre anzutreten. Dauer der Lehre 1½ Jahre. Sicherer Verdienst von Anfang an bei freier Kost und Logis. Praktische und theoretische Ausbildung in unserem Spezialitätenrestaurant Storchentube. Offerten mit Photo und Angabe bisheriger Tätigkeit an Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern.

Wir suchen zu baldigem Eintritt  
**Diätköchin**  
mit guten Kenntnissen. Gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an die Verwaltung der Thurgauisch-Schaffhauserischen Heilanstalt, Davos-Platz.

Wir suchen für alkoholfreies, neu umgebautes Stadtrestaurant tüchtige, selbständige  
**Leiterin**  
Gute Bedingungen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnissen, Referenzen und Lebenslauf unter Chiffre AR 1629 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Royal-Hotel Bellevue Kandersteg**  
modernes Erstklasshotel mit langer Wintersaison sucht für sofort  
**Zimmermädchen**  
Guter Verdienst (Garantielohn bis 15. April). Personalzimmer mit fließ. Wasser (kalt/warm). Bei gegenseitigem Einverständnis Engagement für anschließende Sommersaison (ab 1. Mai). Eilofferten mit Photo an obige Adresse erbeten.

**Villars Palace Villars-sur-Ollon**  
cherche pour la saison d'hiver:  
**commis gardemanger gouvernante de fruiterie-éconamat femme de chambre (pour les employés) aide femme de chambre lingère**  
Entrée de suite. Faire offres à la Direction.

Wir haben die folgenden Winter- oder Jahresstellen zu vergeben:  
**Sekretärin, evtl. Anfängerin Personalzimmermädchen Lingeriemädchen**  
Eintritt baldmöglichst. Richten Sie bitte schriftliche Offerten an Grand Hotel Belvédère, Wengen (Bern Oberland).

Offerten von Vermittlungsbüro auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.  
On cherche pour tout de suite, un  
**cuisinier ou cuisinière**  
d'un certain âge, ou même un extra pour le matin. S'adresser Restaurant Caratina, Bois-Notre 39, La Chaux-de-Fonds. Téléphone (032) 2 93 35.

**Gesucht**  
in grosse Stadt der Zentralschweiz  
tüchtiger und sparsamer

## Küchenchef

in gutfrequierten Jahresbetrieb, Hotel- und Restaurationsküche mit Brigade von 6-8 Mann (Kohlenherd). Stellenantritt 1. Januar 1963, evtl. einen Monat später. Offerten mit Lohnansprüchen, Photo und Zeugniskopien unter Chiffre KF 1398 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in kleines, modernes Hotel nach St. Moritz  
junge

## Tochter

für Zimmer und Lingerie  
Guter Lohn und geregelte Arbeitszeit. Offerten unter Chiffre TZ 1544 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für die Wintersaison (bis ca. 30. April 1963)  
jüngere, tüchtige

## Saaltöchter

(sprachkundig) und ebensolche

## Restaurations-tochter

(sprachkundig)  
Hotel Hohe Promenade, Arosa, Tel. (081) 3 11 34.

**Grosser Hotelbetrieb in Zermatt**  
sucht für lange Wintersaison:

## Saaltöchter

## Chasseur

Eintritt per sofort oder nach Überakunft. Offerten mit Zeugnisabschriften sowie Lichtbild unter Chiffre HO 1684 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Erstklasshotel**  
in Sommer- und Wintersportplatz Graubündens  
sucht per sofort für die Wintersaison

## Economatgouvernante

(evtl. Anfängerin)  
Bewerberinnen sind gebeten, Elofferten einzureichen unter Chiffre EC 1669 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu baldigem Eintritt gesucht:

## Barmaid

## Servicepraktikantin

## Küchenbursche

Wir bitten um schriftliche Offerten mit Unterlagen an Grand Hotel Bellevue, Wengen (Bernser Oberland).

**Gesucht**  
in ruhiges Sport- und Familienhotel für die Wintersaison:

## Saaltöchter

(sprachkundig)

## Betriebspraktikantin

## Tournante

(für allgemeinen Betrieb)

## Lingeriemädchen

Zimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser, lange Saison mit evtl. Sommerengagement. Offerten mit Zeugnisabschriften richtet man bitte an Herrn H. L. Moser, Besitzer, Bellavista Sporthotel, Davos 2.

**Gesucht**  
per sofort in Jahresstelle

## Hausbursche-Portier

Offerten an Hotel Bellaria, Zürich 2.

**Erstklasshaus am Vierwaldstättersee**  
sucht für kommende Sommersaison:

## Concierge

## Nachtportier

## Telephonist(in)

(sprachkundig)

## Voiturier

## Chauffeur-Kondukteur

## Chasseur

Anmeldungen mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre VS 1640 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Gesucht per sofort für das Hotel**  
**Seilerhaus**  
für kleine Brigade bestens ausgewiesener

## Küchenchef

für Restauration à-la-carte, Jahres- oder Zweisaisonstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an die Direktion der Seiler Hotels, Zermatt.

**Gesucht**

## Direktions-Ehepaar

mit Fähigkeitsausweis für Stadthotel im Wallis. Erfahrung, Sprachen und Geschick im Umgang mit Gästen, Personal und Administration, Vorbedingung. Energische Persönlichkeit, erforderliche Kapazität in Küche resp. Bankettservice. Eintritt ca. 15. März. Offerten mit Bild und Ansprüchen unter Chiffre DW 1627 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Schweizerische Landesausstellung 1964**  
Der Bündnerische Hotelierverein sucht für die Führung der

## BÜNDNER STUBE

an der Landesausstellung 1964 in Lausanne einen ausgewiesenen

## Fachmann

Interessenten erhalten nähere Auskunft durch das Sekretariat des Bündnerischen Hoteliervereins, Büro Dr. H. A. Tarnutzer, Masanserstrasse 19, Chur.

**Gutgehendes Berghotel der Zentralschweiz**  
sucht auf die Sommersaison 1963 einen tüchtigen

## Koch-Restaurateur

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung mit Umsatzbeteiligung und weitgehender Selbständigkeit in der Küchenführung. Wir wünschen eine gute bürgerliche Küche. Offerten mit Zeugnissen, Referenzen und Photo erbeten unter Chiffre K R 1635 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wir suchen** für unsere neuzeitlich eingerichtete Küche tüchtigen

## Koch oder Commis de cuisine

neben Chef, daselbst

## Koch-Praktikantin

Eintritt nach Übereinkunft.

**Wir bieten:** Gutbezahlte Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre W 5898 Lz an Publicitas Luzern.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft junger, tüchtiger

## CHASSEUR

in erstklassige Dancing-Bar.  
Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre C A 1529 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Kongresshaus, Zürich**  
sucht zu baldigem Eintritt:

## Office-Küchen-Gouvernante

## Portier-Saaldienner

für Reinigungsarbeiten in der Tonhalle

## Buffetöchter

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsangaben sind erbeten an das Personalbureau.

# GESUCHT

für lange  
**Sommersaison**  
(April-Oktober)

**Grand-Hotel Territet-Montreux**  
5 Monate voll besetzt 500 Betten

**Gelegenheit zum Besuch von Fachkursen und französischen Sprachkursen (gratis)**

Eintritt vor Ostern, evtl. Pfingsten

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

**Chef de réception**  
**Kontrolleur** Französisch sprechend  
**Telephonistin** Englisch sprechend  
**Maincourante-Caissière**  
**Aide-Maincourante** evtl. Anfängerin  
**Chasseur**  
**Chef de partie-Saucier**  
**Commis de cuisine**  
**Pâtissier** (selbständig)  
**Küchenburschen**  
**Officemädchen**  
**Commis de rang**  
**Saaltöchter**  
**Office-Gouvernante**  
möglichst Italienisch sprechend  
**Buffetöchter** evtl. Anfängerin  
**Stagiaires für Saal u. Etage** (Anfängerin)

**Etagen-Tournante**  
**Etagenportiers**  
**Zimmermädchen**  
**Wäscher(in)**  
**Lingeriemädchen**  
**Hausmädchen**  
**General-Gouvernante**  
Englisch und Italienisch sprechend  
**Hilfs-Gouvernante** evtl. Anfängerin  
**Tapezierer** (selbständig)

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft, junge, tüchtige

## II. BARMAID

in erstklassige Dancing-Bar.  
Gelegenheit, sich gründlich auszubilden.  
Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre B A 1696 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**LUGANO**  
Bestbekanntes Hotel (mit 100 Betten) sucht tüchtige

## Sekretärin

## Anfangssekretärin

für Empfang, Journal und Kassa.  
Saison von Anfang März bis Mitte November 1963. Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion Hotel Weisses Kreuz, Lugano.

**Hôtel Central-Bellevue, Lausanne**  
cherche

## gouvernante d'étage

Place à l'année. Entrée en service à convenir.  
Faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassiges Restaurant jüngere, tüchtige

## Tochter für Lingerie

und Mithilfe im Hause und Office. Komplette, modernste Einrichtungen vorhanden. Gutbezahlte Stelle, Kost und freies Zimmer im Hause. Geregelte Freizeit. Offerten erbeten an RESTAURANT SINGERHAUS, Marktplatz, Basel.

**Gesucht**  
für Saison nach Lugano in Erstklasshotel:

## Küchenchef

(Eintritt Ende März)

## Oberkellner

(Eintritt Ende März)

## Chef de réception-caissier

(Eintritt spätestens Mitte Februar)

Offerten (handgeschrieben) erbeten unter Chiffre L U 1638 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**TESSIN**

**Gesucht**  
für die Sommersaison 1963:

**Bureau:**  
**II. Sekretärin**

**Loge:**  
**Nachportier**  
**Telephonist**  
**Chasseur**

**Küche:**  
**Gardemanger**  
**Patissier**  
**Commis de cuisine**  
**Casserolier**

**Office:**  
**Officegouvernante (Aide)**  
**Officemädchen**  
**Officeburschen**

**Etage:**  
**Gouvernante**  
**Zimmermädchen**  
**Portier**

**Lingerie:**  
**Lingère-Gouvernante-Tourante**  
**Wäscherin**  
**Stopferin**  
**Glätterin**  
**Lingeriemädchen**  
**Angestellten-zimmermädchen**

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien sind zu richten an  
**Hotel Beaurivage, Lugano**

**Gesucht für sofort**  
**Saalpraktikantin**  
oder jüngere  
**Saaltochter**

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen (B.O.)  
Telephon (036) 3 46 71.

**Hotel Belvédère, Spiez (Thunersee)**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Zimmermädchen**  
**oder gute Anfängerin**  
**Köchin oder gute**  
**Anfangsköchin**  
**2 Servicepraktikantinnen**

Offerten an die Direktion erbeten.

**Hotel Bären, Ostermündigen** bei Bern  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Serviertochter**  
(für Gaststube)  
**Hausangestellte**  
(für Privathaushalt)

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen mit sehr geregelter Freizeit. Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern. Telephon (031) 65 50 47.

**Grand Hotel Europe, Luzern**  
sucht für lange Sommersaison 1963 (Anfang April bis Mitte Oktober), bei überdurchschnittlichem Verdienst:

**Bureau:**  
**I. Kassier**  
(sprachkundig, guter Korrespondent)  
**Journalführer**  
**Kontrollleur**  
(evtl. Fräulein gewissen Alters)

**Loge:**  
**Logentourant**  
(mit Führerbescheinigung)  
**Chasseurs** (mit Englischkenntnissen)

**Restaurant und Saal:**  
**II. Oberkellner**  
(sprachkundig)  
**Chef de rang**  
(Englischsprechend)  
**Demi-Chefs de rang**  
(Englisch sprechend)  
**Commis de rang**

**Küche:**  
**Küchenchef**  
(tüchtiger, erfahrener Fachmann)  
**Saucier**  
**Entremetier**  
**Gardemanger**  
**Patissier**  
**Commis de cuisine**

**Etage:**  
**Etagenportiers**  
**Zimmermädchen**  
(mit Englischkenntnissen)

**Lingerie:**  
**I. Lingère**  
**Lingeriemädchen**  
**I. Glätterin**  
**Wäscher oder Wäscherin**

**Office:**  
**Officegouvernante**  
**Gouvernante-Tourante**  
**Hilfskaffee Köchin**  
**Office-Küchenmädchen**  
**Casserolier**  
**Argentier**  
**Office-Küchenburschen**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

**HOTEL EDEN AU LAC, LUGANO**

sucht ab Anfang oder Mitte Februar 1963

**Sekretärin**

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Photo an die Direktion.



RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

**Palais de l'O.N.U.**  
**Genève**

cherche pour le Restaurant des Délégués:

**chef de rang**  
**demi-chef de rang**  
**commis de rang**

Entrée entre le 6 et 31 janvier 1963. Places à l'année, horaire de travail très avantageusement réglé. Les offres complètes, avec prétentions de salaire, sont à adresser à la Direction des Restaurants.

**LE BUFFET DE LA GARE GENÈVE-CORNAVIN**

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**Buffet:** **1ères dames de buffet**  
(1re et 2e classe)  
**aides de buffet**  
(hommes et femmes)

**Office:** **chef d'office**  
(expérimenté, capable de diriger une grande brigade)  
**garçons d'office**  
**aide-veilleur de nuit**

**Cuisine:**  
**commis de cuisine**  
**garçons de cuisine**  
**casseroliers**

**Lingerie:**  
**Ire lingère**  
(capable de seconder la gouvernante de lingerie)  
**filles de lingerie**  
**laveur**

**Maison:**  
**garçon de maison**

Seules les offres écrites adressées au Bureau du personnel avec copies de certificats et photo seront prises en considération.

**Gesucht**  
für lange Wintersaison, Hotel mit 25 Betten

**Zimmermädchen**  
**Officemädchen**

(Ragazza a fare tutto)  
Offerten an A. Mazzolani, Hotel Belmont, Mürren.

On demande une  
**file de buffet**

pour le début de janvier  
Adresser les offres avec photo et copies de certificats à Confiserie-Tea-Room, Wodey-Suchard, Neuchâtel.

**Gesucht** per 26. Dezember, evtl. sofort:

**Barmaid-Tourante**  
(zur Freizeitsabteilung unserer 6 Barmaids)  
**Barmaid**  
für unser St. Pauli  
**Aushilfs-Barmaid**  
(für Ferienabteilung, 1-2 Monate)  
Offerten an Cabaret Cacadou und Hotel Hirschen, Luzern.

**Erstklasshaus an bekanntem Wintersportplatz Graubündens**  
sucht per sofort für die Wintersaison:

**Zimmermädchen**  
(sprachkundig)  
**Etagenportier**  
(sprachkundig)  
**Office- und Hausmädchen**  
**Angestellten-zimmermädchen**

Offerten unter Chiffre EW 1670 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für sofort freundliche, zuverlässige  
**Serviertochter**

(auch Anfängerin oder Ausländerin)  
in Passantenhotel nach Bisone am Luganersee.  
Offerten mit Photo an Familie Disteli, Albergo Pesce, Bisone TI.

**Etagen-Gouvernante**

(Schweizerin)  
nach Zürich gesucht  
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre EG 1662 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**RESTAURANT**  
**BEAU RIVAGE**  
**NEUCHÂTEL**

cherche

**2 CUSINIERS**

entrées début janvier 1963 et début février 1963.  
Nouveau contrat de travail.  
Offres avec prétentions de salaire.

**Bedeutendes Grosshotel der Zentralschweiz**

sucht für Sommersaison (April bis Oktober) folgendes  
bes qualifiziertes Chefpersonal:

**Küchenchef**  
**Oberkellner**  
**Lingerie-Gouvernante**  
**Office-Gouvernante**

Offerten unter Chiffre BG 1524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in Jahresstelle

**Chasseur**

Offerten erbeten mit Zeugnisausschnitten und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Engematthof, Zürich.

Wer möchte in Zürich  
ein gut gehendes  
Speiserestaurant führen?

Tüchtige

**Geranten**

gelernter Koch (auch Ehepaare)

finden eine sehr gut bezahlte Anstellung. Schöne Unterkunft steht zur Verfügung.

Grosser Einsatz und viel Erfahrung (Küche, Buffet, Service) sind unbedingt erforderlich. Erwünscht sind nur Mitarbeiter, die es als durchaus normal betrachten, selbst Hand anzulegen. Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung mit Lebenslauf, Photos und Zeugnisausschnitten unter Chiffre OFA 329 Ze Orell Füssl-Annoucen, Zürich 22.

**Gesucht**  
per sofort oder nach Übereinkunft:

**I. Saaltochter sowie Saaltochter**  
(evtl. Anfängerin)  
Offerten an Hotel Stadthof-Post, Zürich.

**Gesucht**

per sofort in Hotel-Restaurant in Davos:

**Hotelsekretärin**

Sprachen: Deutsch, Französisch und wenn möglich Englisch.

**Serviertochter**

(auch Anfangsserviertochter)

Nähere Auskunft erteilt Telephon (083) 4 91 71.

**Gesucht**

per sofort oder nach Übereinkunft, tüchtig

**Schreiner**

(Haushandwerker)

in Jahresstellung. Maschinen und Werkzeug vorhanden. Offerten mit Zeugnissen und Photo sind erbeten an Hotel des Alpes Valdoises, Gllon-Montreux.

**Hotel Acker, Wildhaus**  
sucht in Saison- oder Jahresstelle

**Commis de cuisine**  
**Buffetdame**

Offerten an die Direktion.

**Gesucht** auf Anfang Januar 1963

tüchtige, absolut branchenkundige

**Barmaid**

freundlich und zuverlässig,  
Hotel Goldener Stern, Luzern.

**Gesucht**

für sofort oder nach Übereinkunft, nette, fachtüchtige

**Servierlochter**

in Jahresstelle (Nähe Bern). Geregelter Arbeits- und Freizeit. Sehr hoher Verdienst nebst freier Station.

Offerten bitte an K. Bernhard, Hotel Löwen, Worb. Telephon (031) 67 23 03.

## Tessin

Erstklasshotel sucht für Frühling 1963:

**Generalgouvernante**  
(Italienisch sprechend)  
**I. Lingère**  
**Glätterin**  
**Stopferin**  
**Wäscherin**  
(«Schulthess»-Maschinen)

Küche:

**Entremetier**  
**Patissier**  
(Jüngerer)  
**Commis de cuisine**  
**Casserolier**

Saal:

**Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Barman**  
(Jüngerer)  
**Conducteur-Chauffeur**  
**Chasseur-Telephonist**  
(sprachenkundige)  
**Sekretär(in)**  
(sprachenkundig)  
**Kaffeeköchin**  
(Italienisch sprechend)  
**Office- und Küchenmädchen (-burschen)**

Saisondauer etwa Mitte März bis Ende Oktober.

Offerten unter Chiffre TN 1646 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstelle nach Zürich:

## Portier

sprachenkundig und gewandt. Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich 8.

Gesucht

## Koch und Hilfskoch

für Erstklasshaus nach Caltica. Saisonstelle für 6 Monate (April bis Oktober). Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre Va 11400/62 an Mosse-Annoncen AG, Zürich 23.

Gesucht

von April bis Oktober in Luxushotel an der Costa Brava (Spanien):

**Chef de réception**  
**Sekretär oder Sekretärin**  
**Hilfsgouvernante**

Offerten sind zu richten unter Chiffre T 47372 Lz an Publicitas Luzern.

ENGLAND

Hotel mit 80 Betten, direkt an der Südküste gelegen, sucht

## Mädchen

18-35 Jahre alt, für Service- und andere Stellen. Mindestens 7monatiges Engagement, ab März oder Mai 1963. Englisch-Vorkenntnisse erforderlich. Persönliche Vorstellung anfangs Januar in Zürich. Englisch abgefasste Elofferten mit Photo, Referenzen und bisheriger Tätigkeit an Langham Hotel, Royal Parade, Eastbourne, Sussex.

Cherche pour

**Restaurant Suisse, Bruxelles**

## couple

de métier

sachant seconder patrons. Pour courant janvier.

Lui: Pour spécialités flambées à table.

Elle: Pour bar et prendre commandes à table.

Ecrire: A. Dällenbach, 1035, Chaussée Waterloo, Bruxelles 18.

ENGLAND

Für Sommersaison 1963 (Mitte April bis Mitte Oktober) in Luxushotel in Nordengland

## Chef de cuisine

gesucht

Gehalt £ 20 pro Woche (zirka 240 Schweizer Franken). Unterkunft im Hause. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an H. D. Weil, The Keswick Hotel, Keswick (English Lake District).

Erstklassiges Restaurant in Bern sucht

## Oberkellner

(Chef de service)

Deutsch, Französisch und Englisch erforderlich. Eintritt: Ende Dezember oder nach Übereinkunft.

Zeugniskopien mit Photo und Altersangaben unter Chiffre P 121558 Y an Publicitas, Bern.

GAUER  HOTELS

Bern Hotel Schweizerhof  
Cully VD Hotel-Restaurant du Raisin  
Rhodos Miramare-Beach Hotel  
Corfu Miramare-Beach Hotel  
Corfu-Palace Hotel

Wir suchen

auf Frühjahr 1963 für unsere Hotels in Griechenland:

**1. und II. Réceptioniste-Caissier**

**Sekretärin** für Debitorenkorrespondenz und -buchhaltung

**2 Oberkellner**

**2 Barmaids**

Offerten erbeten an: GAUER HOTELS, Bubenbergplatz 11, Bern.

ALTER

mindestens 25 Jahre

FUNKTION

Direktionsassistent

ZIEL

leitende Position

Als Direktionsassistent werden Sie mit unseren Arbeitsmethoden auf allen Gebieten im Restaurant und Hotel vertraut gemacht und auf Ihre verantwortliche Stellung sorgfältig vorbereitet.

VORAUSSETZUNGEN

Gute Allgemeinbildung (mittlere Reife)  
Rasche Auffassungsgabe  
Gründliches Arbeiten  
Koch- oder Kellnerlehre  
Mehrjährige Berufserfahrung im Ausland  
Drei Fremdsprachen

Bitte richten Sie Ihre handschriftliche Bewerbung (Stichwort Direktionsassistent) mit tabellarischem Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnisausschnitten an die Hauptabteilung Personal

A. STEIGENBERGER

HOTELGESELLSCHAFT K · G · A · A

Hotel Frankfurter Hof, Frankfurt am Main

Schreiben Sie uns, auch wenn Sie unser Angebot erst zu einem späteren Zeitpunkt interessiert.

Nach Locarno

für Saison 1963; 1. April bis ca. Ende Oktober

gesucht

gutausgewiesener

## Chef de cuisine

evtl. mit kleiner Brigade.

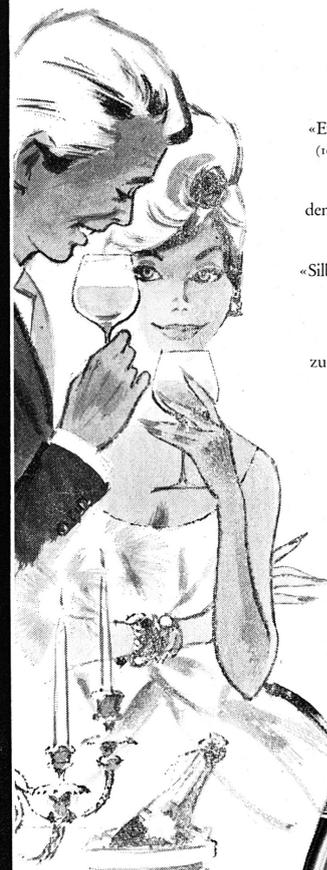
Wir bieten guten Lohn und geregelte Freizeit. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien usw. unter Chiffre LO 1692 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in gutbezahlte Jahresstelle, tüchtige, selbständige

## Gouvernante-Aide de patron

zur Aufsicht in den Etagen, Lingerie und Economat sowie Mithilfe bei der Réception. Italienische Sprachkenntnisse sind Bedingung. Bewerberinnen, welche über genügend Fachkenntnisse verfügen, möchten Ihre Offerten richten an A. Büchi, Hotel Restaurant TOURING, Chiasso.



Kenner und Liebhaber sind begeistert von **DETTLING** «Extra-Dry» und «Brut» (100% franz. Blanc de Blancs) den sie neben den bestbekanntesten süßen **DETTLING** «Silber»- u. «Gold»-Typen nun auch in der Schweiz zu vorteilhaften Preisen kaufen können.

DETTLING «Cuvée Réserve» (100% franz. Blanc de Blancs)

DEMI-SEC «Carte rose»  
DRY «Carte verte»  
EXTRA DRY «Carte rouge»  
BRUT «Carte blanche»

DETTLING «Gran spumante»

SILBER - demi sec  
GOLD - traubensüß

**Dettling**  
*reine Flaschengärung*

Fermentation naturelle en bouteilles

Qualitäts-Garantie

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

TUNESIEN

Gesucht nach Hammamet (60 km südlich von Tunis)

## junger, initiativer Direktor

für Erstklasshotel, 250 Betten, am bekanntesten Strande Tunesiens. Sprachen: Französisch, Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Bei Eignung Dauerstelle.

Offerten mit Ganzbild unter Chiffre D T 1637 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de grande classe en Tunisie

cherche pour tout de suite ou date à convenir:

## un directeur

ayant des talents d'organisateur.

Place à l'année, un voyage payé.

Faire offre avec curriculum-vitae et prétentions de salaire sous chiffre H.T. 1624 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

MANUFACTURE

**FRAIZZOLI & C**

Tissus - Uniformes - Confections

Via De-Amicis 43, Milano, Tél. 8481 312 / 833 004

EXPORTATEURS EN SUISSE

Spécialité uniformes pour hôtels  
= en série  
= sur mesure

Assortiment prêt

Uniformes en laine et coton  
Bonnets  
Accessoires



Fondée en 1923



Livraison pour:

Hôtels  
Bars  
Banques  
Maisons privées  
Services publics  
Musiques  
Sociétés  
Théâtres  
Cinémas  
Employés des tramways, etc.

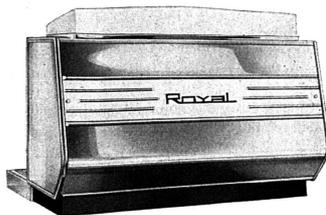
Demandez offre:

pour importantes livraisons

prix spéciaux

notre personnel peut être envoyé pour les mesures.

KAFFEEMASCHINEN **Royal**



Frischwasserbrüfung (patentiert)

Halbautomatische und vollautomatische Kolben

Automatische Wassernachspeisung

Maschinen mit 1-4 Kolben oder kombiniert mit Kolben und Behältern von 2-3-5 Litern mit Sperrfiltern

Über 80 verschiedene Modelle

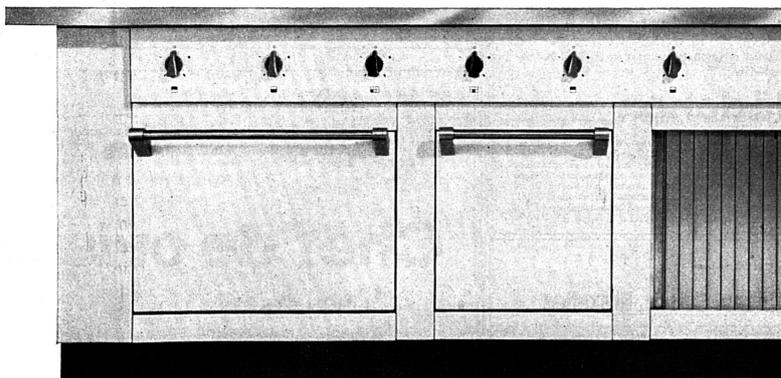
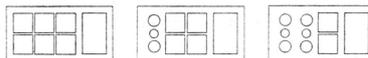
Schweizer Fabrikat

HGZ-Aktiengesellschaft, Zürich-Affoltern

Zehntenhausstrasse 15-21  
Telephon (051) 57 14 40

Die neue **salvis** Linie

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



SALVIS AG

Fabrik elektrischer Apparate und Installationen

Emmenbrücke / Luzern

Einfach  
Klein  
Schnell  
Sicher



Grosse Auswahl

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

Neue Kassen ab Fr. 880.-

Zur Geldkontrolle

**Anker** Kassen

Zürich 4

Tellstrasse 31  
Telefon 25 21 44



Zebra-Kaffee zeichnet sich durch ein sehr reiches Bouquet und überaus vorteilhafte Preise aus.

Verlangen Sie bitte unsere Muster oder einen unverbindlichen Vertreter-Besuch.

**ZEBRA KAFFEE und TEE**

Quellenstr. 25 Zürich 5 Tel. (051) 42 31 31

## L'ostréiculture française est une chose sérieuse...

A Rennes, comme dans toute la Bretagne, on protège les vrais «Belons»

Voici le texte d'un petit entretiellet qui vient de publier notre confrère «Le Monde» de la plume de son correspondant de Rennes, chef-lieu de la Bretagne «bretonnante»:

Les «belons» seront belonnais ou ne seront pas «belons», vient de décider la cour d'appel de Rennes. Par cet arrêt, les magistrats rennais condamnent une entente tacite entre syndicats d'ostréiculteurs qui permettait de vendre sous la dénomination de «belons» toutes les huîtres plates à chair blanche cultivées sur les côtes bretonnes.

Les «naissains» de ces huîtres proviennent bien des élevages de la région de Belon, mais ils sont élevés dans les parcs du nord du Finistère ou des Côtes-du-Nord durant trois ou quatre ans avant d'être livrés à la consommation.

Sur une intervention du service de la répression des fraudes, le président du Syndicat des ostréiculteurs, M. Madec, habitant Carantec (Finistère), a été poursuivi pour infraction à la législation sur les appellations contrôlées. D'après ce service, les huîtres transplantées hors de la région de Belon ont une saveur toute différente de celle des authentiques «belons».

La cour d'appel de Rennes, approuvant le service de la répression des fraudes, a condamné M. Madec à 200 NF d'amende.

Voici donc la notion de l'appellation contrôlée, si chère aux viticulteurs de France et de Navarre, appliquée au domaine moins ensoleillé de l'ostréiculture. Et nous sommes sûrs que tous ceux de nos hôteliers suisses qui servent dans leurs établissements ces précieux fruits de mer que sont les vrais Belons belonnais, sauront apprécier la subtilité avec laquelle les magistrats de la cour d'appel de Rennes ont réussi à définir l'appellation contrôlée de leurs huîtres.

Si jamais les éleveurs du Finistère ou des Côtes-du-Nord avaient l'intention de se pourvoir en cassation contre ce jugement sain et sage, ils risqueraient de perdre leur procès en dernière instance... car

depuis le fameux procès Dreyfuss, nous savons que la cour de cassation se trouve également à... Rennes... Dr W. Bg.

## Controverses sur les vins de France et d'Algérie

Nous lisons dans les Echos du 24 octobre, sous le titre «Les Français boivent plus de bons vins»:

Les Français n'ont jamais bu autant de vin de qualité. Les statistiques sur la circulation des vins pendant le mois de septembre 1962 font état d'une consommation de 312 000 hectolitres d'appellations contrôlées (278 000 en septembre 1961), soit une augmentation de 20% en un an. La consommation des vins ordinaires augmente aussi mais très faiblement: 3 953 000 hectolitres en septembre 1962 et 3 894 000 en septembre 1961. Elle est loin du niveau record qu'elle avait atteint en septembre 1957 (4 millions 494 000 hectolitres).

### Stocks particulièrement importants

D'autre part, les stocks dans les caves des commerçants n'ont jamais été aussi importants à cette époque de l'année: 13 millions 858 000 hectolitres en septembre 1962 contre 12 818 000 hectolitres en septembre 1961 et 10 173 000 en septembre 1959.

Le commerce, s'attendant à la hausse des prix, a fait des réserves. Mais la situation a évolué d'une façon différente de celle prévue: les cours ont fléchi quand on a connu le volume réel de la récolte 1962 (10 millions d'hectolitres de plus que l'an dernier).

L'existence de ces stocks importants (achetés à un prix élevé) retardera de plusieurs mois la répercussion sur les prix de détail de la baisse actuelle des prix de gros.

D'autre part le même journal parisien nous apprend dans son numéro du 13 novembre qu'il y a «Trop de vin en France». Assainir le marché du vin - déclare l'auteur - les viticulteurs sont d'accord, mais ils n'entendent pas que ce soit à leurs seuls dépens. Or, le gouvernement se propose de créer un troisième compartiment pour les excédents de récolte (considérables cette année). Au hors-quantum ordinaire et au stock régulateur s'ajouteraient le

«volant compensateur». Le vin qui le constituerait serait certes exportable, mais les producteurs en tireraient un prix minimum.

Ils attendent aussi de connaître le sort réservé aux vins d'Algérie. Les pouvoirs publics souhaiteraient leur ouvrir largement (et au prix fort) le marché français. La viticulture s'y refuse.

Et il n'est pas sans intérêt pour l'avenir de constater que les viticulteurs français invoquent le Traité de Rome pour refuser aux vins algériens un régime préférentiel.

Il est vrai qu'ils sont moins pressés d'invoquer les dispositions libérales du Marché commun lorsqu'il s'agit de faire augmenter les contingents d'importation de vins allemands et italiens. Toujours est-il que la controverse en question a, une fois de plus, fait ressortir les énormes difficultés qui s'opposent à l'intégration du marché vinicole dans l'Europe des Six... W. Bg.

## Cas de fraude alimentaire en France...

Le Bulletin d'information de l'Union fédérale de la Consommation publie dans son numéro 5 (1962) deux cas de fraude alimentaire de nature à intéresser les lecteurs de notre Revue; le premier concerne le «Nougat de Montélimar».

Ce «nougat» lisons-nous a été défini par un circulaire du Ministre de l'Agriculture du 19 décembre 1910, comme une «sorte de pâte de guimauve additionnée de miel, dans laquelle se trouvent enrobées des amandes et parfois des avelines et des pistaches».

Les usages de la profession le reconnaissent comme un nougat fin dans la fabrication duquel entrent exclusivement sucre, miel, glucose, amandes, pistaches et blanc d'œuf, en proportion variable suivant la qualité.

Le 16 mars 1961, le service de la répression des fraudes de la Drôme avait saisi, chez un commerçant de Montélimar, des échantillons de nougat mis en vente avec l'indication: Fabrication X à Montélimar; ces échantillons contenaient des graines de céréales, ce que ne constatait d'ailleurs pas le fabricant.

Condamné pour fraude à 100 NF d'amendes, celui-ci fit appel. La cour de Grenoble a, le 21 juin 1962, confirmé le jugement du tribunal de Valence avec les attendus suivants:

— attendu que la loi du 1er août 1905 sanctionne le vendeur qui induit l'acheteur en erreur sur les qualités substantielles d'une marchandise dont la fabrication ne respecte pas les usages loyaux et constants...  
— attendu qu'en raison de la réputation ancienne du nougat de Montélimar sur le marché, l'addition de céréales gonflées ou la substitution de ces produits aux amandes induit le consommateur en erreur, même lorsque le nom de la ville de Montélimar figure sur l'emballage du «nougat» seulement pour indiquer le lieu de fabrication...

### ... et infraction au code du vin

Un autre cas se rapporte au fameux millésime des vins français:

En effet, un producteur de vins de l'arrondissement de Béziers (Hérault) a été condamné par le tribunal de grande instance de cette ville à 800 NF d'amende, il a été poursuivi sous un double chef d'accusation — mise en vente de bouteilles de vin bouché sous l'appellation de VDQS Corbières, de vin provenant pour une notable proportion de raisins d'hybrides producteurs directs.

— indication inexacte d'un millésime et mélange de vins provenant de récoltes de différentes années.

L'article 30 du code du vin exclut en effet formellement du bénéfice de l'appellation d'origine les vins obtenus, même partiellement, de cépages hybrides. Une tolérance de 10% a été admise par décret du 30 septembre 1953 pour la composition des vins de consommation courante; elle ne saurait s'appliquer aux vins bénéficiant du label VDQS.

L'Institut national des appellations d'origine et le Syndicat de défense du cru Corbières, qui s'étaient portés partie civile, ont obtenu des dommages-intérêts...

D'où il résulte qu'il y a encore des juges à Grenoble et à Béziers... W. Bg.



**EMMANUEL WALKER AG.**  
**BIEL**  
Gegründet 1886  
Bekannt für  
**QUALITÄTS-WEINE**  
offen und in Flaschen

Tel. (032) 241 22

### Unser Fabrikationsprogramm

Bestecke  
Tafelgeräte  
Küchenutensilien  
in SOLAMETA, dem Edelmetall,  
der ein Leben lang schön bleibt  
und in Alpacca hartglanz-versilbert.  
Verlangen Sie eine unverbindliche  
Beratung und Offerte.



Sola-Bestecfabrik AG  
Emmen/LU Tel. (041) 51796



Unsern Kunden wünschen wir frohe Festtage und alles Gute für das kommende Jahr!



Vegetable Margarine  
mit 10% Butter und den  
Vitaminen A und D.  
Speziell für Hotel-, Restau-  
rant- und Pensionsküchen  
hergestellt. Vielfach  
mit grossem Erfolg erprobt.  
Überzeugen Sie sich selbst!

Lieferbar in Ballen à 5 kg,  
eingepackt in Aluminium-  
folien. Preis: Fr. 4.45 pro kg.

RANDON-Werke AG —  
Chêne-Bourg / Genf  
Erste schweizerische  
Margarinefabrik

Sofort preisgünstig zu ver-  
kaufen

## Skilift

elektr., demont., bis 400 m  
Länge, fabrikmäss. mod. Kon-  
struktion. Skima, Igenstr. 7,  
Zürich 7. Tel. (051) 327077.



## Kofferbock Curia

Stahlrohr, braun lackiert und  
eingelackiert. Kofferbock mit ge-  
polstert mit Kunstlederbezug,  
Wandschutz Fr. 78.—  
ohne Mappenfach Fr. 68.50

verchromt + 10%.

Mengenrabatte.  
Weitere Modelle zu Fr. 15.50  
und Fr. 45.—

Verlangen Sie unsern Prospekt  
oder eine Ansichtsendung.

Schläpfer, Oberitor, Chur  
Telephon (081) 234 88.

## HELBLING

### Portier-Uniformen

aller Art. Stets günstige Occasionen am Lager.  
Heibling & Co., Rapperswil SG. Tel. (051) 2 21 21.

### A remettre, pour cause de santé

## hôtel-restaurant

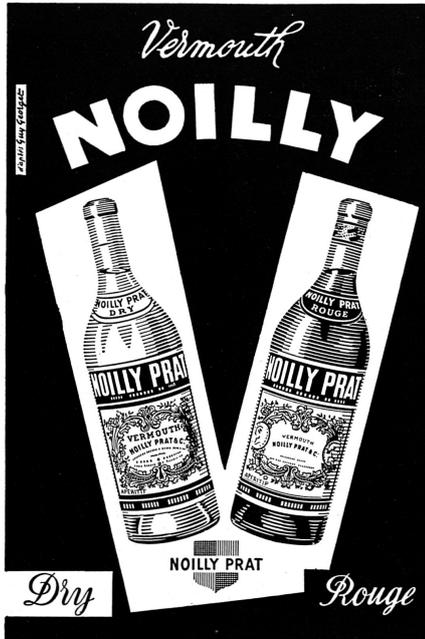
de très bonne renommée, dans localité du vignoble  
neuchâtelois.

Nécessaire pour traiter Fr. 80000.—  
Faire offres sous chiffre P 6188 N à Publicitas  
Neuchâtel.

## Hotel-Verkauf

Schweizer Haus in berühmtem Fremdenort der  
oberitalienischen Seen preiswert zu verkaufen.

80 Betten, ruhig, einzig schöne Lage direkt am  
Seeufer. Wunderbares Panorama. Grosses Garten-  
restaurant und Terrasse direkt am See. Bar,  
Tea-Room. Postfach 6008, Lugano 1.



Agence générale pour la Suisse:  
**PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE**

Konfitüren Portionen-Gobelets  
preisgünstig

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

Durchschnittspreis 19 Rp.

Erstklassige

**Tische** ab Fr. 135.-

**Stühle** ab Fr. 23.-

(ab Lager)

für Restaurants, Hotels  
in jeder Ausführung

**Keusch & Sohn**  
**BOSWIL AG**  
TEL. (057) 7 42 84



Verlangen Sie unseren Katalog ab Fabrik



**Kühl- und Gefrieranlagen**

erstellen wir für jeden Zweck nach den neuesten Erkenntnissen der modernen Kältetechnik. Wir verfügen für alle kältetechnischen Fragen über Spezialisten, die dank ihrer langjährigen Erfahrung in der Lage sind, die Kundschaft sachkundig zu beraten und Aufträge zuverlässig auszuführen.

**AUTOFRIGOR AG**  
**ZÜRICH**

Schaffhauserstrasse 473  
Telephon (051) 48 15 55



Gäste und Küchenchefs lieben **Stocki**

Wo immer den Gästen STOCKI, der fixfertige Kartoffelstock, serviert wird, herrscht frohe, muntere Tischlaune. Ja, wirklich, STOCKI – **aus frischen, erlesenen Schweizer Kartoffeln** – ist so gut wie hausgemacht! Und der grosse Vorteil für Sie: kein zeitraubendes Waschen, kein Rüsten, kein Sieden. Und das ist wichtig bei der heutigen Personal-Knappheit.

Im Nu ist STOCKI zubereitet. Wirklich im Handumdrehen steht ein herrlich gluschtiger Kartoffelstock auf dem Tisch. Ob für à-la-carte-Service oder grosse Bankett-Essen – immer ist STOCKI luftig, fein, genau so, wie ihn Feinschmecker lieben! eins... zwei... drei... STOCKI ist servierbereit!

# Stocki

der fixfertige Kartoffelstock von *Knorr*



Packungen  
à 20, 50 und 100  
Portionen

**Gute Planung**  
mit  
**HOBART**  
Geschirrwashmaschinen für jede  
Grösse und jeden Bedarf

Teilensicht der HOBART-Geschirrwashanlage in der Cafeteria Bahnhofbuffet Zürich-HB.

**HOBART-MASCHINEN J. Bornstein AG, Zürich**  
Stockerstrasse 45. Telephon (051) 27 80 99 27 88 48  
Filialen in: Basel, Bern, Lausanne  
St. Gallen, Lugano

## Vergrößerung eines Hotelrestaurationsbetriebes und polizeiliche (alkoholische) Bedürfnisklausel

(Aus einem Entscheid der Rekurskommission in Wirtschaftssachen der Stadt Chur)

X ist seit 1959 im Besitze einer Bewilligung zur Führung eines allgemeinen Wirtschaftsbetriebes mit Alkoholausschank im Zusammenhang mit einem Beherbergungsbetrieb. Restaurant und Bar wiesen zusammen rund 42 Sitzplätze auf. Der Hotelbetrieb umfasst 65 Betten. Im Jahre 1961 stellte X das Gesuch um Erweiterung der Restaurationsräume in einem Nachbargebäude, worauf der Stadtratsausschuss von Chur 70 zusätzliche Sitzplätze bewilligte. Auf dem Beschwerdeweg hatte sich auch die städtische Rekurskommission in Wirtschaftssachen mit dem Streitfall zu befassen. Sie wies den Fall zur Prüfung des wirtschaftlichen Bedürfnisses an die Vorinstanz zurück. Da die wirtschaftliche Bedürfnisklausel im städtischen Wirtschaftsgesetz jedoch in der Volksabstimmung vom 7. Oktober 1962 aufgehoben wurde, ist ihre dahingehende Argumentation inoffiziell geworden. Die übrigen nachstehend publizierten Gedankengänge des Kommissionsentscheides besitzen jedoch auch weiterhin ihre Gültigkeit.

1. Wenn von seiten des Stadtratsausschusses behauptet wird, es sei bereits anlässlich der ursprünglichen Wirtschaftsbeurteilung für das Hotel X ein noch nicht näher bezeichneter, geplanter Raum im Untergeschoss zu späteren Bewirtungszwecken bewilligt worden, ist das nicht nur eine willkürliche Annahme, die in den Akten keine Stütze findet, sondern dieses Vorgehen trägt auch den Makel der Rechtswidrigkeit an sich, denn das Wirtschaftspatent als Polizeierlaubnis gewährt keine subjektiven Rechte und verschafft dem Bewilligungsinhaber auch für die Zukunft keine gesicherte Rechtsstellung im Sinne eines ungestörten Bestandes der Erlaubnis (Zentralblatt für Staats- und Gemeindeverwaltung 1951, S. 131). Sie stellt vielmehr nur fest, dass im Zeitpunkt der Gewährung gegen die beabsichtigte Schanktätigkeit des Wirtes keine polizeilichen Hindernisse vorliegen (GGE 80, 1. 69, Zentralblatt 1950, S. 347, und 1959, S. 54 f.). Verändern sich die Verhältnisse, muss der Wirt gegebenenfalls sogar die Aufhebung des Patents hinnehmen. Daraus erhellt, dass eine Vorausbewilligung, die generell eine künftige Inbetriebnahme von noch nicht ausgebauten Räumen oder von neuen Räumen gestatten würde, unzulässig ist.

2. Vorinstanz und Parteien sind sich mit Recht darüber einig, dass bei einer blossen Erweiterung eines Wirtschaftsbetriebes gemäss Art. 4 und 7 des

städtischen Wirtschaftsgesetzes die polizeiliche Bedürfnisklausel nicht zur Anwendung gelangt. Art. 5, Abs. 2 des kantonalen Wirtschaftsgesetzes normiert in dieser Richtung eindeutig, dass keine Bewilligungen mehr für die Neuöffnung oder Wiederöffnung eines Gastwirtschaftsbetriebes mit Alkoholausschank erteilt werden dürfen, wenn die Verhältniszahl (in Chur 1:350) erreicht ist. E contrario ist daraus zu schliessen, dass die blosser Erweiterung bestehender Restaurants vom Standpunkt der alkoholischen Bedürfnisklausel aus auch bei Erreichung der Verhältniszahl noch statthaft ist. Das Patent lautet gemäss Art. 2, Abs. 1 des kantonalen Wirtschaftsgesetzes auf eine bestimmte natürliche Person für eine bestimmte Betriebsart. Sachlich ist es wohl im Rahmen von Art. 13 dieses Gesetzes an baulich zweckentsprechende und sanitär sowie lebensmittelpolizeilich genügende Lokalitäten gebunden, nicht aber mit der Grösse eines bestimmten Hauses verknüpft (Regierungsrätlige Rekurspraxis, IV Nr. 3512, V Nr. 4797). Die Angliederung neuer Räume an bestehende Wirtschaftsbetriebe ist nach dieser Praxis durchaus erlaubt und verlangt kein zweites Patent. Die Zahl der Patente auf einem Platz richtet sich nur nach der Anzahl der Alkoholorientierten, die es auf einen bestimmten Bruchteil der Einwohnerschaft treffen darf. Eine Änderung in der Grösse der einzelnen Wirtschaft spielt dabei polizeilich keine Rolle, da je Betrieb überhaupt nur ein persönliches Patent bewilligt werden kann (Zentralblatt 1946, S. 15).

3. Die Argumentation in der Beschwerde, in casu handle es sich praktisch nicht um eine Erweiterung, sondern um eine eigentliche Neuöffnung, die der polizeilichen Bedürfnisklausel unterstehe, hält einer kritischen Würdigung nicht stand. Die Wendung in Art. 16, Abs. 1 der kantonalen Ausführungsverordnung zum Wirtschaftsgesetz, der Patent müsse in seinem Gesuch das Haus, in dem der Betrieb eröffnet werden soll, bezeichnen, kann nicht den Sinn haben, dass Wirtschaftslokalitäten nur in einem in sich geschlossenen Objekt gerichtet werden dürfen, und zwar allein schon deshalb nicht, weil es auf die sachrechtlichen Verhältnisse und Zusammenhänge bei der Bewilligungserteilung nicht ankommt. Unvoreingenommen gelesen vermittelt die Stelle aber auch nicht den Eindruck, dass sich eine Wirtschaft nur in einem Haus befinden dürfe. Zudem zeigt die Erfahrung, dass

es gerade in Orten mit Altstadtbauweise oft ausgeschlossen ist, in einem Haus allein einen Betrieb unterzubringen, so dass zum Teil Nebenbauten beansprucht werden müssen. Schliesslich wendet der Stadtratsausschuss gegen eine solche Auslegung mit Fug ein, dass damit die Ausführungsverordnung zum kantonalen Wirtschaftsgesetz eine Beschränkung der Handels- und Gewerbefreiheit brächte, die im Wirtschaftsgesetz selbst keinen Rückhalt fände, weil dieses eine solche Beschränkung auf ein Haus expressis verbis nicht enthält. Art. 16 der Ausführungsverordnung besagt im übrigen nur, welche Voraussetzungen ein Bewerber zur Erlangung der Wirtschaftsbeurteilung erfüllen muss und welches Gesuch er zu stellen hat. Einen andern Zweck verfolgt diese Bestimmung mit dem Marginal «Gesuch», nicht, so dass aus ihr keine Beengung des prävalierenden Freiheitsrechtes abgeleitet werden darf.

4. Von einer Neuöffnung statt einer Erweiterung darf nach regierungsrätlicher Praxis nur dann gesprochen werden, wenn mit der Vergrößerung gegenüber dem bestehenden zusätzlich noch ein neuer selbständiger Wirtschaftsbetrieb begründet wird, der organisatorisch und finanziell unabhängig ist und unter besonderer Leitung steht (Entscheid des Regierungsrates vom 13. April 1956 i. S. Hotel S. in Davos, S. 19 ff.). In dieser Erkenntnis ging es um eine nicht vom Patentinhaber, sondern von einem Dritten auf eigene Rechnung betriebene Kellerei im Hotel S. Solche Verhältnisse liegen hier aber nicht vor. Das neue Untergeschoss im Nebenhaus kann nur in Verbindung mit den übrigen Räumen des Hotels X betrieben werden, steht unter der gleichen Führung und bildet demzufolge mit jenem personell, gegenständlich und wirtschaftlich eine untrennbare Einheit. Die Beschwerde führt schliesslich an, es widerspreche dem Sinn der polizeilichen Bedürfnisklausel, wenn auf dem Wege der Erweiterung ein Unternehmen von 42 auf 112 Plätze anwache, ohne dass die Verhältniszahl spiele. In der Tat steht dem die Absicht des Gesetzgebers, dem öffentlichen Wohl zu liebe den Alkoholkonsum einzudämmen, bis zu einem gewissen Grade entgegen. 70 neue Plätze steigern die Betriebsintensität und damit den Alkoholverbrauch ohne Frage. Dieser Zustand hängt aber mit der allgemein geübten unbefriedigenden Praxis zusammen, dass bei der polizeilichen Bedürfnisklausel jeder Betrieb unbeschadet seines Umfanges einmal zählt, obschon gerechterweise eigentlich auf seine Grösse abgestellt werden sollte. Dieses Problem berührt indessen nicht den Richter, sondern den Gesetzgeber, der sich ihm bei einer allfälligen Änderung der Wirtschaftsgesetzgebung widmen kann.

## 750 Kinder aus allen Teilen unseres Landes nehmen am Schweizerischen Jugendskilager in der Lenk teil.

-sk. Dank der nie erlahmenden Gefebredigkeit zahlreicher Patinnen und Paten aus der ganzen Schweiz, ist es auch dieses Jahr wieder möglich, etwa 350 Knaben im Alter von 13 und 14 Jahren und gleich viele Mädchen im Alter von 12 und 13 Jahren zu einer wunderbaren, kostenlosen Ferienwoche vom 3. bis 10. Januar 1963 ins Schweizerische Jugendskilager einzuladen.

Etwa 50 Skiinstruktoren und -instruktoren und ebensoviele Kantonsleiterinnen und Kantonsleiter werden sorgfältig dieses kleine Völklein betreuen und ihm nebst der Kunst des Skifahrens auch diejenige des fröhlichen Gemeinschaftslebens beibringen. Der Schweizerische Ski-Verband legt Wert darauf, diesen jungen Skifahrern und Skifahrerinnen einen musterzüglichen Skiuunterricht zu vermitteln. Kleinere Touren sollen ihnen auch zeigen, dass der Genuss des Skisportes nicht in erster Linie auf den überfüllten Pisten zu suchen ist. Am Schluss der Woche findet eine Prüfung statt, bei welcher das Skileistungsabzeichen der Jugendorganisation im SSV erworben werden kann. Neben der sportlichen Betätigung werden die jungen Teilnehmer aller Schweizer Kantone Gelegenheit haben, sich in der heiteren Lageratmosphäre unter dem Motto «Immer froh — Toujours gai» kennen und schätzen zu lernen; sie alle soll nur ein einziger Gedanke beseelen: «Ein wenig Glück in das Leben der anderen zu tragen.» Der Fortbestand dieses Lagers kann aber nur von Firmen oder Privatpersonen gesichert werden durch die Übernahme einer oder mehrerer Patenschaften à Fr. 30.—. Das Postcheckkonto III 97731 Bern steht allen Gönnern zur Verfügung.

## Unsere kranke Wirbelsäule

Wirbelsäulenerkrankungen nehmen immer mehr zu. Insgesamt 12% der in der Bundesrepublik gemusterten waren wegen Wirbelsäulenschäden ganz, vorübergehend oder für längere Zeit nicht tauglich. Mit dem Alter nimmt die soziale Bedeutung der Wirbelsäulenerkrankungen enorm zu. Zurzeit werden bereits 60% aller Anträge auf vorzeitige Rente wegen einer Erkrankung der Wirbelsäule gestellt. (bios)



EINE BÜNDNER SPEZIALITÄT

Juniperus communis Berg-Wacholder

Echter Bündner Wacholder «Kindschi» ist ein köstliches Edeldestillat mit einem aussergewöhnlichen Gehalt an feinen Aromastoffen!

Destillerie KINDSCHI SÖHNE AG. seit DAVOS 1860



Silberwarenfabrik BERNDORF LUZERN Murbacherstrasse 3 Telefon (041) 2 47 91

Muster-Ausstellung ZÜRICH Forchstrasse 55 Telefon (051) 47 47 16

## Eine Pionierleistung der Silberwarenfabrik Berndorf



## Berndorf Luzern

führend in modernen Hotelbestecken seit jeher, bringt die

## neue Restaurationsplatte in Rechteckform

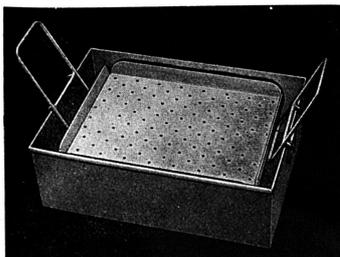
mit dem elegant schmalen, platzsparenden Rand und der grossen, praktischen Nutzfläche.

Schwerste Hotelausführung mit dem berühmten doppelstarken Boden, Berndorf-Qualitätsversilberung mit Garantie, neuzeitlicher Satin-Finish.

Vom gleichen Künstler entworfen die dazu passenden Gemüseplatten, Légumiers, Saucières, Schüsselglocken und Hors-d'œuvre-Einsätze.

Rationell und schonend Silber reinigen mit

## Argentyl



Wählen Sie praktische, bestwirkende ARGENTYL-Platten in der Ihnen zusagenden Form und Grösse von

Walter Kid, SAPAG, Zürich

Postfach Zürich 42, Telefon (051) 28 60 11, seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden.



Bieten Sie Ihren Gästen etwas besonderes:

# Doornkaat

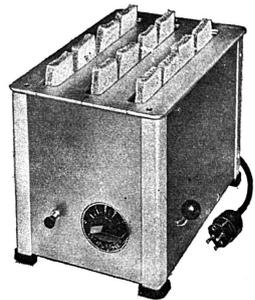
Bestes Korn und Malz, ausgereifte Wacholderbeeren, mehrfaches Brennen in modernen Anlagen und das unnachahmliche Familienrezept von 1806 begründen seine Beliebtheit bei Kennern eines guten Tropfens.

Unverfälscht rein, mild im Geschmack — so liebt es der Genießer — so lieben es Ihre Gäste — aber immer eisgekühlt

Es gibt nur einen **Doornkaat**

Generalvertretung: Hans U. Bon AG., Zürich 1, Talacker 41

**TOAST** *vit*



### Der automatische Grosstoaster

Der einzige Apparat speziell konstruiert für die Hotelindustrie

Verkauf: INTERCO, Postfach 24, VEVEY  
Telefon (021) 51 52 54 und  
E. Niederer, Fabrikant, LAUSANNE  
9, Rd-Point Telefon (021) 26 61 43



## MAGGI

präsentiert eine Weltmarke

Maggi bringt Ihnen mit Crosse & Blackwell Spezialitäten aus den Küchen der grossen Welt, Köstlichkeiten der internationalen Tafel. Crosse & Blackwell steht für Gourmet-Qualität, die eingespelte Organisation von Maggi garantiert Ihnen einen aufmerksamen und prompten Service.

Fragen Sie Ihren Maggi-Vertreter

#### Gourmet-Qualität

- Tomato Ketchup
- Worcestershire Sauce
- Currie Powder
- Chili Sauce
- Sweet Mango Chutney
- Double Soups
- Orange Marmalade



### hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit.  
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen. Alle Berufskleider für Köche und Kellner von

**André L. Hammer, Bern**  
Berufskleiderfabrikation  
Falkenplatz 7  
Telefon (031) 3 78 18



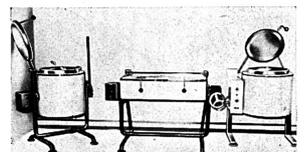
### Formschöne und bequeme Hotelstühle und Möbel

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



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

### Kochkessel, Bratenpfannen preiswert und kurzfristig lieferbar



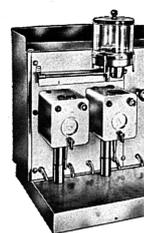
Elektrokochkessel und Bratenpfannen in Chromstahl für Wandmontage oder auf Ständer, zum Kippen, 30, 50, 80, 120 oder 150 l; Bratenpfannen von 500-1000 mm Breite.

Revisionen von Apparaten aller Fabrikate. Referenzen seit 1924. Verlangen Sie unsern unverbindlichen Besuch zwecks unverbindlicher Offerte.

Referenz: Hôtel des Alpes, Territet VD.

**EHO-Apparatebau Ed. Hintermann & Co.**

Ostermündigen BE. Telefon (031) 65 53 80.



Eine vollautomatische **SCHAERER**

die **KAFFEE MASCHINE** für Ihren Betrieb

# Die Weltausstellung in Seattle

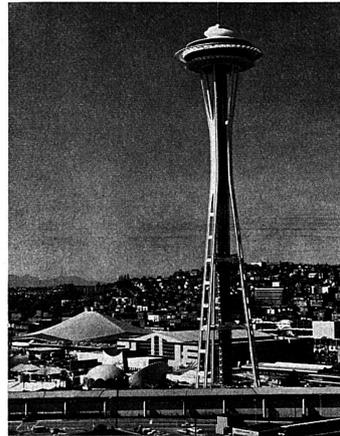
mit spezieller Berücksichtigung der gastgewerblichen Betriebe

Nach sechs erfolgreichen Monaten schloss die Weltausstellung am 21. Oktober 1962 ihre Tore. Seit den Ausstellungen in New York und San Francisco in den Jahren 1939/40 war dies die erste Weltausstellung in den USA. Ausser den Regierungen der Vereinigten Staaten und des Staates Washington, beteiligten sich gegen 40 Nationen aus aller Welt. Frankreich belegte einen Viertel des Ausstellungsareals im Coliseum des Staates Washington und war damit der grösste internationale Aussteller.

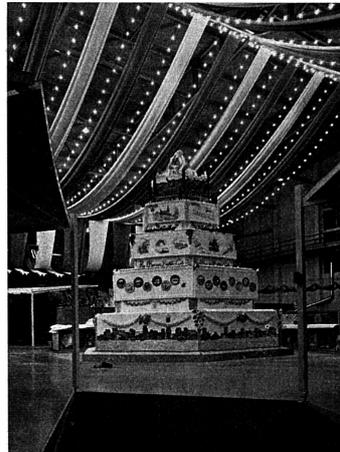
Ungleich früherer Ausstellungen, versuchte man in Seattle nicht die Vergangenheit oder die Gegenwart widerzuspiegeln, sondern richtete vielmehr das Auge auf die Zukunft und die Zukunftsaussichten der Menschheit im kommenden Jahrhundert.

Führend darin war die amerikanische Regierung mit einer naturwissenschaftlichen Ausstellung, die über 10 Millionen Dollar kostete. Diese Ausstellung versuchte vor allem junge Leute für eine wissenschaftliche Laufbahn zu interessieren und trotzdem für Besucher jeden Alters interessant zu bleiben.

Die Idee, eine Weltausstellung nach Seattle zu bringen, der nordwestlichsten Stadt der USA, entsprang den Köpfen einiger junger, dynamischer Ge-



Die 181 Meter hohe Space Needle, das Wahrzeichen der Ausstellung.



Paul Bunyon's Geburtstagskuchen im Food Circus.



Das «Plaza»-Restaurant, ein Century-Concession-Betrieb.

schäftsleute. Für sie war die Ausstellung nur ein Mittel zum Zweck. Sie wollten Tausende von Landsleuten und ausländischen Touristen in den materiellen Nordwesten locken und ihnen die landschaftlichen Schönheiten sowie die Gastfreundschaft der Bewohner zeigen.

Mit unermüdlichem Eifer verfolgten sie ihr Ziel und überwand mit Elan die schwierigsten Hindernisse. Dieser Geist übertrug sich auf die Bevölkerung, bis alle voller Enthusiasmus am selben Strick zogen.

Seattle ist eine Provinzstadt mit rund 600 000 Einwohnern. Um den Anforderungen einer Weltausstellung gerecht zu werden, verpflichtete man Fachleute, Berater und Spezialisten aus allen Großstädten Amerikas. Kommissionen wurden auf die Beine gestellt,

um genügend Unterkünfte zu sichern und sie an Besucher zu vermitteln, die Presse zu informieren, die Preise in und um die Fair zu kontrollieren, usw. Kurz, alles wurde unternommen, um den Besuchern zu zeigen, dass man hier interessante Ferien genau so preiswert wie in andern amerikanischen Staaten verbringen kann.

Als Wahrzeichen der Ausstellung liess man einen 181 Meter hohen, garbenförmigen Turm erbauen, dessen Spitze durch ein drehbares Restaurant gekrönt ist. Es dauerte genau 400 Tage, bis die «Welt-raumnadel» vom Kühnen Plan zur Wirklichkeit wurde. Deshalb nennt man sie in Seattle gern das 400tägige Wunder. Beim Betrachten dieser schlanken, eleganten Konstruktion, drängt sich einem unwillkürlich ein Vergleich mit dem etwas älteren Bruder, dem Eiffelturm, auf.

Der Eiffelturm wurde 1889, als Wahrzeichen der Internationalen Ausstellung in Paris, erstellt. Er ist mit einer Höhe von 862 Fuss ungefähr ein Drittel höher als die «Space Needle», die nur eine Höhe von 606 Fuss erreicht. Auch bedeutete die Erbauung des Eiffelturms eine weit grössere technische Leistung für die damalige Zeit. Das Restaurant im unteren Teil des Eiffelturms ist ebenfalls grösser als das «Eye of the Needle» (Nadelöhr) – wie sich das Restaurant der Weltraumnadel nennt – dafür liegt dieses bedeutend höher und dreht sich zudem alle 60 Minuten einmal um die eigene Achse. Ausserdem besitzt die oberste Aussichtsplattform des Pariser Giganten nur einen kleinen Bruchteil der Aufnahmefähigkeit des Observationsdecks der «Space Needle».

Drehbare Restaurants sind keine Neuigkeit mehr, sondern gehören zu den Attraktionen unserer Zeit. Deutschland besitzt deren zwei, in Honolulu wurde im letzten Jahr eines auf einem 23stöckigen Turm eingeweiht, und rund um die Welt sind ein weiteres Dutzend entweder geplant oder schon in Betrieb.

Vergleiche dieser Restaurants mit dem «Nadelöhr» tun diesem jedoch keinerlei Abbruch, im Gegenteil. Das Restaurant dreht sich nicht nur auf einem viel höheren Turm, sondern besitzt auch wesentlich mehr Sitzplätze sowie eine Aussichtsplattform für Schaulustige direkt über dem Restaurant.

Das Restaurant wird von der Western Hotels, Inc., der grössten Hotelkette des amerikanischen Westens, geführt und bleibt auch nach der Ausstellung in Betrieb. Herr Edward E. Carlson, ein weltbekannter Hotelfachmann, ist Präsident der Western Hotels und war einer der Mitbegründer der Weltausstellung. Um den hohen Anforderungen zu genügen, die an sein neuestes Unternehmen gestellt wurden, suchte er für Küche und Restaurant nur das Beste aus. Ist es da verwunderlich, dass er die Leitung der Küche einem jungen Schweizer, René Schiess, anvertraute?

Die atemberaubende Fahrt vom Erdboden bis zum Restaurant dauert in den glasverschlossenen Fahrstühlen weniger als eine Minute. Während der Stosszeiten standen drei Kabinen mit einer Kapazität von je 29 Personen zur Verfügung. Der Andrang zum Restaurant war derart gross, dass Besucher bis zu drei Stunden Schlange stehen mussten, ehe sie die 50 Sekunden dauernde Fahrt antreten konnten.

Nicht weniger populär als der drehende Speisesaal war ein simulierter Raketenflug – ein dreidimensionaler Film, gemeinsam von Cinerama und Fairchild hergestellt –, der im Spacearium gezeigt wurde, sowie Ausstellungen bedeutender amerikanischer Firmen über futuristische Wohnkultur, Automobile mit elektronischer Lenkung und ohne Steuerrad, unterirdischer Anbau von Agrarprodukten in ausgehöhlten Bergen, Zukunftsmöglichkeiten in Automation, Schule, Erholung, Architektur, Kunst usw.

Eine besondere Attraktion für viele Ausstellungsbesucher war die Alweg Monorail. Diese Firma erstellte eine 1,2 Meilen lange Teststrecke für ihre Schnellbahn und beförderte Passagiere vom Stadtzentrum zum Ausstellungsgelände und zurück.

Verschiedene Städte sandten Abgeordnete nach Seattle, um die Leistungsfähigkeit und Anwendungsmöglichkeit dieser Schnellbahn zu prüfen. Die Stadtväter von Seattle selbst stehen vor der Entscheidung, ob dieses neuzeitliche Verkehrsmittel auch weiterhin beibehalten werden soll oder nicht.

Um dem Rahmen des Raketenzeitalters treu zu bleiben, versuchte man, die hungrigen Besucher der Ausstellung auch auf futuristische Art zu servieren. 10 führende Restaurateure von Seattle schlossen sich mit einem Kapital von insgesamt 1 000 000 Dollar zusammen und gründeten die Century Concession, Inc. Sie übernahmen die Verantwortung, jeden Tag bis zu 100 000 Gäste reibungslos zu verpflegen. Ohne frühere Erfahrung im Automatengeschäft, entschlossen sie sich, 400 Speiseautomaten der Firma Vendo in Kansas City an 26 verschiedenen Verpflegungsstellen zu installieren und zu führen.

Zum ersten Mal in der Geschichte der «Vending Machines», wie diese Automaten hier genannt werden, konnten vollständige Menüs ausschliesslich aus Speiseautomaten in sauber eingerichteten Restaurants serviert werden. Das Menü wurde regelmässig gewechselt, und die Gäste hatten eine Auswahl von 4 warmen Entrees, 4 Salatbelegungen, 3 warmen und 3 kalten Sandwiches, 5 verschiedene Fruchttorten, kalten und warmen Getränken, diversen Nachspeisen, worunter auch Speiseeis. Auf dem Speisezettel der warmen Gerichte standen u. a.: Gebratenes Beefsteak mit Pilzen, Seezungenfilet à la Marguerite, Alaskakrabben in Weissweinsauce, gebratene Kalbschmizel.

Alle Automaten wurden von einer zentralen Küche aus beliefert, wo Küchenchef Robert Turner die Zubereitung und Verpackung der Speisen überwachte. Trotz dieser Automaten-Verpflegung wurde ein Personalbestand von 200 Köchen, Packern, Austrägern und Hostessen benötigt.

Da Automaten nur Münzen aufnehmen können, wurden spezielle Wechselmaschinen eingesetzt. Diese wechseln Dollarscheine in Kleingeld um und benötigen genau vier Sekunden, um festzustellen, ob die eingeschobene Note echt oder gefälscht ist.

Auch wer sich nicht an diese modernen Verpflegungsmethoden gewöhnen wollte, musste nicht hung-



«Eye of the Needle», das drehbare Restaurant auf der Spitze der Space Needle.



Personalverpflegung kein Problem: Alle Angestellten essen im «Centuria»-Automatenrestaurant und bezahlen für jede Konsumation.



Zubereitung der «Cheeseburger-Sandwiches» für die Speiseautomaten.

rig bleiben. Zwar war der grösste Teil der Verpflegung automatisiert, doch unzählige Stände und Restaurants servierten vom deutschen Bier vom Fass, über belgische Waffeln mit Erdbeeren, zur mexikanischen Paella, alles, was ein verwöhnter Gaumen sich wünschen mochte.

Mario Scherrer, San Francisco, Calif.

## Vermischtes

### Zahl der USA-Reisenden weiter angestiegen

Über 50 500 Menschen haben im August dieses Jahres die USA besucht. Die Zahl lag damit um 15% über der Quote aus dem gleichen Monat von 1961. Noch stärker war der Anstieg für den Zeitraum Januar bis August, in dem Amerika 390 000 Besucher und damit 21% mehr als in der gleichen Frist des Vorjahres zählte.

Der Anteil der europäischen Gäste lag mit 207 500 in den ersten acht Monaten dieses Jahres erstaunlich hoch. Gegenüber dem gleichen Zeitraum von 1961 ist er um 27% gestiegen. Mit über 25 000 Touristen stellte dabei die Bundesrepublik nach Grossbritannien die höchste Quote.

### Sorge um den jüngsten Gast Babysitter im Hotel

«Und die Kinder...?» Die Frage des deutschen Amerika-Touristen ist verständlich. Doch seine Sorge ist unbegründet. In amerikanischen Hotels wird auch der jüngste Gast umhert.

Grössere Hotels haben Kindermädchen und Säuglingsschwester eingestellt. Ihre Hilfe kann gegen geringe Kosten in Anspruch genommen werden. In

kleineren Hotels werden Babysitter jederzeit vermittelt. Kinderbetten und Extradecken erhält der Gast auf Wunsch kostenlos aufs Zimmer gebracht. Und auch in den Hotelrestaurants stehen Kinderstühle immer zur Verfügung.

### Amerika – neu entdeckt Kleine Hinweise für die grosse Reise

Über das grosse Erlebnis einer Amerikareise will vorbereitet sein. Der deutsche Tourist betritt hier Neuland. In einem unterhaltsamen Reiseführer «Ferien in den USA» wird ihm der Weg gebahnt.

Sachlich aufgegliedert, doch immer interessant zu lesen, gibt Marianne Moll Einblicke in das Land und die Lebensweise seiner Bewohner. Sie öffnet dem Reiselustigen die Augen für die Schönheiten des vielgestaltigen Kontinents und gibt ihm praktische Rat-schläge auf die Reise.

(Birkhäuser-Verlag, Basel/Stuttgart)

**BIRDS EYE** empfiehlt

**ERBSEN**

schmelzend zart – wie frisch von der Stauke!

Sortierungen: sehr fein, fein, fein II, mittelfein.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferung-Depots.

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

## La Garde aérienne suisse de sauvetage (Gass)

«Aider bien, c'est aider vite!» Cette maxime, valable dans tous les domaines de la vie, trouve une application particulièrement exacte en matière de secours en cas d'accident. Son exactitude se confirme toujours dans les accidents de montagne d'hiver ou d'été. Car alors les conditions climatiques et météorologiques, les difficultés d'accès et des obstacles parfois presque insurmontables rendent plus difficile l'évacuation des sinistrés dans les délais utiles. C'est pourquoi une intervention rapide et sûre est de la plus impérieuse nécessité. Ce sont ces considérations qui ont amené la création d'un service de sauvetage aérien.

La Garde aérienne suisse de sauvetage (GASS), fondée le 19 mars 1960, sous la forme juridique d'une association indépendante, est un groupement politiquement et confessionnellement neutre. Sa tâche est d'organiser et d'exécuter, d'entente avec les médecins, la recherche, le sauvetage et le transport de personnes en cas d'accident, par la mise en œuvre d'avions, d'hélicoptères, de parachutistes et d'autres moyens, et cela en étroite collaboration avec les autorités fédérales, cantonales et communales, avec d'autres associations de secours, l'Aéro-Club de Suisse, les clubs d'alpinistes, ainsi que les associations du trafic routier et d'autres organisations intéressées.

La GASS ne veut réaliser aucun bénéfice. Les services d'aide et de sauvetage sont facturés au prix de revient aux personnes qui en ont profité. En cas d'appel à l'aide provenant de Suisse, la mise en train de l'opération de sauvetage ne doit en aucun cas dépendre d'une garantie préalable quant à la couverture des frais.

Un certain nombre de personnes assument avec désintéressement la direction et l'administration de l'organisation, d'autres se sont mises à disposition à titre de pilotes, parachutistes, conducteurs de chiens d'avalanches, médecins, sauveteurs alpins ou sauveteurs auxiliaires.

La GASS est mise toujours plus fréquemment à contribution pour les transports urgents de malades. Il s'agit en l'occurrence de cas se présentant dans des régions montagneuses ou dans lesquels les moyens médicaux indispensables ne se trouvent pas sur place (par exemple, poumon d'acier). L'augmentation des accidents de la circulation a exigé, en outre, des interventions plus fréquentes dans ce domaine. La GASS a conclu des contrats avec les associations d'usagers de la route, selon lesquels elle s'engage à ramener en Suisse des citoyens de ce pays victimes d'accidents à l'étranger. La direction générale des douanes renonce généralement dans ces cas aux formalités douanières. Cette question devra être du reste réglée très largement sur le plan international.

A part son personnel administratif auxiliaire, la direction dispose de 62 pilotes (30 pilotes pour les opérations en haute montagne, dont 7 pilotes d'hélicoptères ainsi qu'un pilote qualifié pour la conduite des hydravions et 6 pilotes formés pour le vol sans visibilité). En outre, l'organisation peut compter sur les services de 9 médecins, 12 parachutistes, 25 sauveteurs de haute-montagne, 20 aides au sol, 3 radiotélégraphistes, 2 météorologues et 4 hommes-grenouilles.

Trente-quatre contrats d'affrètement avec clause de priorité assurent les services du matériel suivant:

4 hélicoptères, dont un avec place à bord pour le matériel, 2 Champion avec patins, 7 Piper Super Cub avec patins, 2 Brigadier avec patins, 1 hydravion, 10 avions de transport monomoteurs, 4 Pilatus Porter avec patins, 4 bimoteurs équipés pour le vol sans visibilité, avec civières pour le transport de personnes couchées. Les membres actifs sont régulièrement astreints à des cours et exercices d'entraînement. Le financement de cette organisation de sauvetage est assuré par les cotisations des membres actifs, passifs et collectifs, ainsi que par des donations de bienfaiteurs.

La GASS a obtenu le concours ou des promesses d'appui de certains cantons, de la CNA (Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents), de compagnies d'assurances, d'associations sportives et de tourisme, d'entreprises économiques et de particuliers, dont le geste mérite d'être signalé. Cette organisation doit être développée et espère trouver pour cela de plus larges ressources financières.

Les frais effectifs des opérations de sauvetage sont facturés aux personnes en ayant profité (les prix pour l'heure de vol sont, par exemple, Piper Super Cub: environ Fr. 120.—, hélicoptère: environ Fr. 500.—). Le choix des moyens de sauvetage est décidé par le chef d'opération, d'entente avec le médecin en charge.

### Comment alerter la GASS?

Téléphonez au No 11 en cas d'accident ou de catastrophe nécessitant des vols d'observation et de sauvetage. Ce numéro établit la liaison directe avec le chef d'opération de la GASS pour toute la Suisse. En cas de simple transport de blessés, on peut téléphoner directement à la centrale régionale de la GASS. Dans chacun de ces deux cas, il convient d'indiquer le nom, le lieu de stationnement de l'appelant, ainsi que son numéro de téléphone. Le chef des opérations se mettra aussitôt rapidement que possible en liaison avec lui et lui posera les questions suivantes:

1. Nom, domicile et adresse de l'appelant.
2. Qu'est-il arrivé, et quand? (accident individuel ou collectif, nombre de blessés, courte description de la catastrophe).
3. Où? (indication exacte du lieu — si possible au moyen de coordonnées avec indications de la carte employée).
4. Qui sont les blessés? Nom et domicile? (important à cause du transport).
5. Combien y a-t-il, sur le lieu de l'accident, de personnes capables d'aider?
6. Le poste de police ou le poste de secours du CAS le plus proche ont-ils été informés? Si oui, lequel? Comment la GASS peut-elle intervenir?
7. Avec avion, hélicoptère, parachutistes, équipes de secours, chiens d'avalanches, par parachutage de matériel sanitaire, de matériel de secours, de couvertures de laine, de trousseaux, de vivres (thé, eau) ou quel autre secours peut-elle apporter?
8. Quel temps fait-il sur le lieu de l'accident? Hauteur des nuages, vitesse et direction du vent, visibilité exprimée en kilomètres.

Partout où la GASS peut aider, elle est prête à le faire. —JWJ—

## L'école hôtelière de Finlande

Au moment où le problème de la formation professionnelle est à l'ordre du jour et où l'on parle fréquemment soit des écoles hôtelières de type classique, soit des nouvelles formes d'écoles qu'il conviendrait d'adopter, il peut être intéressant de suivre ce qui se passe à l'étranger.

La Finlande est un pays qui cherche à développer son tourisme et qui a compris l'importance d'une formation technique pour les futurs hôteliers et cadres de l'hôtellerie. L'école hôtelière de Finlande est d'origine assez récente puisqu'elle a été fondée à Helsinki en 1935. Ses débuts ne furent pas très faciles, car elle dut passer modestement les 20 premières années de son existence dans des appartements loués dans différents quartiers de la ville. Mais depuis 1937, elle dispose de ses propres bâtiments dont le coût s'est élevé à 300 millions de marks finlandais. Elle comprend deux étages souterrains et 5 étages au-dessus du sol, le rez-de-chaussée abritant un restaurant où 200 personnes peuvent prendre place. Les deux étages supérieurs comprennent 28 chambres qui sont habitées par les élèves internes pendant l'hiver et qui sont exploitées comme chambres d'hôtel pendant l'été, quand les élèves ne sont pas à l'école.

Les professeurs disposent pour donner leurs cours, de 5 cuisines, de 2 classes de service et de 6 classes pour l'enseignement théorique.

L'école est propriété d'une fondation constituée en 1946 par quelques sociétés intéressées, dans le but de mettre une école hôtelière à la disposition de l'industrie touristique.

### Le financement

Le financement de cette entreprise est problématique unique en son genre. En effet, l'hôtellerie a réussi à intéresser à cette œuvre la régie finlandaise des vins et spiritueux (ALKOHOLILIIKKE SA.), ainsi que les restaurants du pays. N'oublions pas non plus de mentionner une importante source de revenus, à savoir la contribution prélevée sur les appareils à sous qui se trouvent dans les restaurants et cafés.

La contribution du monopole de l'alcool a été d'abord de 2% du prix de toutes les boissons alcooliques achetées par les restaurants, puis la contribution passa à 6% pour les boissons fortes, la part de la bière restant fixée à 2%.

Le système est ingénieux et l'on imagine les sommes qui pourraient être mises à la disposition de la formation professionnelle dans notre petit pays, si l'on recourait aux mêmes procédés. La fondation de l'école hôtelière de Finlande a obtenu en 1960, 50 millions de marks finlandais de cet impôt

sur les boissons alcooliques et 20 millions de marks provenant des appareils à sous.

Seule la perception de cette contribution est un peu compliquée, puisque les restaurants doivent verser cette «taxe d'enseignement» au compte d'ALKOHOLILIIKKE SA, qui la restitue à la fondation de l'école.

En outre, on ayant un caractère privé, l'école hôtelière de Finlande est surveillée par le ministère du commerce et de l'industrie et soutenue encore par des fonds publics. Cette participation de l'Etat s'élève à quelque 70% de tous les frais de matériel et à 65% des salaires des professeurs.

**Organisation de l'enseignement**  
Les premières années, l'enseignement pratique et théorique se faisait parallèlement, en ce sens que les élèves passaient une demi-journée à l'école et travaillaient une demi-journée dans les restaurants d'Helsinki pour acquérir la pratique nécessaire.

Depuis trois ans, on a préféré à cette méthode l'enseignement alterné, qui permet aux élèves davantage de concentration dans leur travail puisqu'ils passent, sur les deux ans que dure la scolarité, huit mois à l'école, le reste du temps étant consacré au travail pratique dans les hôtels et restaurants. Ce système présente pour l'école et les hôteliers un double avantage, à savoir de pouvoir former au moins le double d'élèves, et de ne pas restreindre les stages à la seule ville d'Helsinki, les élèves peuvent en effet accepter des postes dans d'autres villes ou stations de Finlande. Disons encore que pendant la pratique, les élèves reçoivent des salaires qui atteignent le 80% de ceux qui sont payés à de jeunes employés qualifiés.

L'enseignement de base comprend un cours de cuisine et un cours de service. Il y a aussi des cours de cadres qui durent huit mois, soit quatre mois de pratique sous surveillance sévère, puis quatre mois de théorie à l'école.

L'école peut abriter 300 élèves à la fois, ce qui signifie qu'elle en forme au moins 600 par an. L'âge minimum est de 16 ans pour les cours de cuisine et de 18 ans pour les cours de service.

## Das Verkaufsgeschäft

Von Harry Schraemli

Serviertöchter und Kellner müssen sich bewusst sein, dass sie nicht nur Bedienungsangestellte sind, sondern auch Verkäufer. Sie sind es, die dem Gast jene Ware verkaufen, welche der Betrieb anbietet hat, also Speisen, Getränke, Rauchwaren und dergleichen. Dadurch, dass man dem Gast eine Speise- oder Weinkarte hinlegt und abwartet, was er bestellt, ist man noch lange kein Verkäufer. Erst wenn man es versteht, ein Verkaufsgespräch zu eröffnen und dieses im positiven Sinne zu lenken versteht, wird man zum eigentlichen Verkäufer.

Man spricht heute auch von einer Verkaufskunst. Darunter versteht man einmal «die Kunst», seine Ware so herauszustellen (anzupreisen), dass der Kunde sie unbedingt kaufen möchte, dann aber auch Wünsche zu wecken, und zum Schluss noch die Gabe, jedem Kunden ein klein wenig «mehr» zu verkaufen, als er eigentlich zu kaufen beabsichtigte.

Man kennt sowohl positive als auch negative Verkaufsgespräche. Betrachten wir beide auf Grund eines Beispiels:

Negativ ist ein Verkaufsgespräch, wenn der Kellner den Gast, der sein Essen bestellt hat, einfach fragt: «Möchten Sie etwas trinken?» Hier steht es dem Gast frei, ein glattes «Nein, danke!» zu sagen. Positiv lautet die Frage aber so: «Was möchten Sie trinken?» Hier bleibt dem Gast beinahe nur noch eine Möglichkeit, nämlich zwischen Wein, Bier oder sonst etwas zu wählen. Positiver aber ist die Frage, wenn sie lautet: «Welchen Wein möchten Sie trinken?»

Hat der Gast nun seinen Wein bestellt, so sollte damit der Verkaufsakt noch nicht beendet sein. Ein tüchtiger Verkäufer wird den Gast nämlich sofort fragen: «Darf es auch etwas Mineralwasser sein?» Überflüssig zu sagen, dass diese Verkaufsgespräche stets mit Überlegung zu führen sind. So wird man nicht versuchen, einem einzelnen Gast gleich ein ganzes Flasche Wein und eine Flasche Mineralwasser «anzuhängen». Sitzen aber mehrere Personen zu Tisch, so darf man ohne weiteres von Flaschenwein sprechen. Einem Einzelnen aber wird man, ohne gegen den guten Ton zu verstossen, einen «Dreier» antragen. Es ist nicht noch lange nicht egal, ob man den Gast fragt: «Wünschen Sie einen Zweier oder einen Dreier Rotwein?» Kehrt man die Frage um, so wird das kaum zu unserem Nachteil sein. In jede Frage sollte ein positiver Sinn eingebaut werden, ohne dass dadurch etwa die Meinung auftauchen könnte, wir wollten den Gast animieren oder gar «rupfen». (Gewiegte Kaufleute absolvieren immer wieder Kurse, die sich

ausschliesslich mit der Verkaufskunst befassen; warum soll das Gastgewerbe da nicht einigermaßen wenigstens mithalten?)

Es bieten sich während des Tages vielerlei Möglichkeiten, um sein Verkaufstalent zu erproben; hier einige Beispiele:

1. Beim Frühstück ist der Gast zu fragen, wieviele Eier er wünscht. (Oder auch, ob Früchte, Frucht-säfte, Schinken oder Käse etc. gewünscht werden.)
2. Beim Mittag- oder Abendessen ist zu fragen, ob vorher noch ein Apéritif gefällig sei.
3. Nach dem Essen erkundigt man sich, ob ein Mokka gebracht werden darf und mit welchem Likör.
4. Herren, die bereits gespeist haben, darf man eine Zigarrenkiste hinhalten, und sehr oft wird man Erfolg haben.
5. Nach dem Nachlassen sind die Hotelgäste nach eventuellen Wünschen für die Bar, Halle usw. zu fragen. Hier kann man sich sogar erkundigen, ob sie später noch etwas auf dem Zimmer serviert haben möchten. (Wenn sie von der Promenade oder aus dem Kino etc. zurückkommen.)

In jedem Betrieb werden sich andere Möglichkeiten ergeben; sie auszunutzen ist Sache des Bedienungs-personals.

### Das Empfehlen von speziellen Gerichten

Eine Küche rentiert nur dann, wenn alles verkauft wird, was vorbereitet wurde. Nur wo Köche und Kellner kameradschaftlich Hand in Hand arbeiten, wird dies möglich sein. Zur Verkaufskunst gehört es nun, dass der Kellner stets weiss, was die Küche vorrätig hat und vor allem, was sie gerne verkauft haben möchte. Diese Gerichte dem Gast so anzupreisen, dass er nicht misstrauisch wird, sondern mit Vergnügen bestellt, ist ebenfalls eine Kunst, die Übung erfordert. Um das tun zu können, muss man einmal die Ware kennen, muss es verstehen, ihre Vorzüge zu schildern und muss auch das Fingerspitzengefühl haben, um herauszufinden, ob der betreffende Gast ein eventueller Abnehmer sein könnte.

Vorbereitung für jegliche Verkaufskunst ist:

- a) Genaue Warenkenntnis (was man nicht kennt, kann man nicht begeistern empfehlen).
- b) Eine gewisse Sprachbegabung, um die Vorzüge auch richtig schildern zu können.
- c) Freude am Beruf und Interesse am Gedeihen des Betriebes.

chaque année de mille nouveaux travailleurs pour combler les vides qui se font régulièrement dans la profession. L'école hôtelière ne pouvant former un tel contingent, on tend actuellement à charger des écoles professionnelles publiques de l'enseigne-

ment de base. Les élèves ayant suivi ces cours pourront déjà rendre service dans de petits restaurants et, s'ils veulent avancer, ils pourront s'inscrire à l'école hôtelière qui deviendra ainsi un centre d'instruction professionnelle supérieur.

## «L'architecture verte» à l'Exposition nationale

Parmi les innombrables spécialistes qui collaborent à la réalisation et à la mise sur pied de l'Exposition nationale, il faut en citer qui sont à une telle manifestation ce que le décorateur est à une bonne pièce de théâtre: les architectes-paysagistes.

Quel rôle joue l'architecte-paysagiste? Eh bien, il veille à l'aménagement des surfaces extérieures aux bâtiments, aux constructions. Il est appelé à «modérer» le terrain en fonction de l'ensemble nature-construction. Il s'occupe en fait de tout ce qui a rapport à la végétation, du plus petit jardin ou «patio», à l'aménagement du territoire. Naturellement l'architecte-paysagiste œuvre toujours en étroite collaboration avec les architectes, les ingénieurs et les urbanistes, les spécialistes de la planification régionale.

Mais examinons quel est le rôle que sont appelés à jouer les architectes-paysagistes de l'Exposition nationale, MM. Waller Brugger, de Genève, Walter Bischoff, de Lausanne, Willy Neukom, de Zurich, ainsi que M. Georges Besson, paysagiste, de Lausanne.

L'Expo 64 a pour cadre un vaste parc de verdure où se dressent une multitude de fort beaux arbres. La superficie totale du terrain de l'Expo atteint environ 600 000 m<sup>2</sup>, dont 150 000 m<sup>2</sup> sont occupés par les bâtiments. Les extrémités est et ouest sont reliées par l'axe central sur les côtés duquel sont situés ces bâtiments, les multicellulaires. L'autre axe, nord-sud, s'étend de la gare CFF de Sévelin, côté ville, jusqu'au lac, le long de la vallée du Flon, et c'est sur sa partie inférieure que sera implantée la partie générale de l'Exposition.

Le bureau des architectes-paysagistes s'est donc occupé de déterminer les fonctions et le caractère des surfaces extérieures, c'est-à-dire un total d'environ 450 000 m<sup>2</sup>. Cette étendue de surface verte favorise la réalisation d'un aménagement paysager dans le vrai sens du terme, caractérisé par la grandeur et la simplicité. En utilisant la végétation existante, la forme et la texture des plantes, ainsi que les éléments naturels tels que l'eau, les couleurs et la lumière, l'architecture verte cherche à créer de nouveaux espaces et à réaliser un cadre spécifique pour chaque secteur qui sera encadré par des arbres de haute taille (plus de 15 mètres de hauteur). Tous les secteurs seront reliés entre eux par des échappées. Ces secteurs, soit «La Terre et la Forêt», «Les Echanges», «L'Industrie et l'Artisanat», «Le Port», «Les Communications et les Transports», «L'Art de Vivre», ainsi que la partie générale, auront chacun une couleur prédominante: du jaune à l'orange, du bleu au violacé, du rouge au rose, ou encore les différents verts des feuillages. Ainsi le visiteur passant d'une zone à l'autre sera successivement plongé dans des ambiances colorées différentes.

Les paysagistes choisirent les associations naturelles des végétaux pouvant fleurir au printemps, en été et en automne, et pouvant assurer la continuité des teintes lors des passages du soleil à l'ombre, d'endroits secs à des terrains humides et enfin d'un sol riche à un sol pauvre.

Mais déjà les responsables ont quitté le stade des projets et des plans: les travaux ont commencé. Au printemps passé, les arbres existants ont fait l'objet d'une attention toute particulière, en vue de leur sauvegarde et de leur protection. 500 arbres environ — bouleaux, peupliers, charmes, érables, pins, etc. — variant entre 5 et 15 mètres de hauteur, parfois même davantage, ont été transplantés avec toutes les précautions nécessaires. Cette opération de transplantation a été menée avec le plus grand succès et la perte a été réduite au strict minimum. Au début de cet été, la terre végétale, élément si précieux, a été soigneusement décapée et mise en dépôt en prévision de la formation des pelouses.

D'ici l'automne 1963, quelque 100 arbres du type majeur (10 à 15 mètres de hauteur) seront encore plantés, en compagnie d'arbustes, de rosiers, de plantes vivaces et de plantes bulbeuses afin de rendre plus enchanteur encore ce rivage de Vidy que d'ores et déjà les paysagistes et autres spécialistes considèrent comme l'un des plus beaux du monde.

Reines Natur-Produkt

Speiseöl u. Kochfett  
**AMBROSIA**

Erstklassige Hotels arbeiten seit 50 Jahren mit Ambrosia

Ernst Hüfmann Oele und Fette Wädenswil Trustrieses Unternehmen

Mit den wertvollen Handtuch-Punkten

## Rôle des fruits et légumes dans la nutrition et remèdes aux carences

Par le Prof. Dr méd. A. Fleisch, Lausanne

La suralimentation calorique représente aujourd'hui un dommage alimentaire de nos populations dont souffre le 20% des personnes âgées de plus de 30 ans. Quelques extraits des statistiques donnent une image nette de ces dégâts: chez les obèses on trouve trois fois plus d'hypertendus et trois fois plus d'artérioscléreux. Le 85% des diabétiques a un poids corporel trop élevé. Selon l'importance de l'excès de poids, la probabilité d'une mort précoce augmente de 30 à 80%. L'affection moderne, c'est-à-dire l'artériosclérose des vaisseaux sanguins, et surtout des vaisseaux cardiaques avec infarctus du cœur sont trois fois plus fréquents chez les obèses.

Les grands dommages alimentaires sont dus à: 1. la pauvreté de notre alimentation en vitamines et sels minéraux qu'on appelle également les nutriments accessoires ou substances protectrices. 2. l'excès calorique et en particulier l'excès de graisses. 3. la pauvreté en cellulose.

Ces connaissances nous donnent les bases qui permettent de parler de la haute valeur physiologique des fruits et des légumes. Ces deux groupes d'aliments possèdent les caractéristiques suivantes:

1. les fruits et les légumes sont relativement pauvres en calories, 100 g de matière fraîche, renferment selon l'espèce, 20, 50, 80 calories. On peut en manger jusqu'à être rassasié sans qu'il en résulte un apport calorique excessif. Un gramme de graisse fournit environ autant de calories que 20 g de fruits ou de légumes.
2. les fruits et les légumes, grâce à leur teneur en cellulose, sollicitent l'activité intestinale. On dit que 30% des femmes souffrent de constipation chronique. Une consommation plus abondante de fruits et de légumes en guérirait une bonne partie. Grâce à la cellulose, la musculature intestinale se renforce. Tout le monde admire aujourd'hui les performances sportives. Comme médecin, il me semble que le développement de la musculature intestinale est plus important que celui qui permet aux jambes de réaliser des exploits sportifs. Comme un excès de cellulose peut chez des individus sensibles être à l'origine d'une production accrue de gaz intestinaux, il convient de recommander la consommation de jus de fruits à côté de celle des fruits entiers.

Il ressort de toutes les statistiques des pays civilisés que l'apport vitaminique dans l'alimentation journalière a considérablement baissé au cours des cent dernières années et que pour la plupart des vitamines on se trouve en dessous de la quantité optimum. L'adjonction de vitamines synthétisées par l'industrie combat les symptômes les plus grossiers de carence, mais seule une nourriture naturelle et variée nous fournit l'ensemble des cinquante substances vitales. Les fruits et les légumes sont les fournisseurs les plus importants de ces éléments accessoires et de ces substances de protection.

J'aimerais conclure en disant: l'alimentation actuelle dans les pays civilisés est trop riche en calories, trop riche en graisses, trop riche en produits raffinés, mais trop pauvre en substances protectrices et sels minéraux.

Les physiologistes de l'alimentation recommandent de réduire la consommation des graisses et du sucre à la moitié, de consommer du pain bis plutôt que du pain blanc, des pommes de terre plutôt que des pâtes alimentaires. A côté de la quantité indispensable de protéines, les produits alimentaires naturels les plus précieux sont les fruits et les légumes.

## Vendanges 1962

Il y a peu de temps que les vendanges ont pris fin car elles ont rarement été si tardives. En Valais, le 15 novembre, on pressait les derniers apports et l'on pouvait fêter une des plus belles vendanges vécues de mémoire de vigneron. En effet, l'automne fut extrêmement agréable et, malgré la date avancée, on a vendangé sans un jour de pluie et sans la moindre pourriture.

Deux cantons romands ont récolté le juste prix de leurs efforts. Genève et le Valais ont accompli, depuis la guerre et jusqu'à cette année, un énorme travail d'amélioration du vignoble, se sont munis d'une quantité de moyens extrêmement modernes de culture et n'ont pas hésité à engager d'énormes frais pour arroser leurs vignes. On croyait jusqu'à maintenant qu'une année très chaude et même sèche était une année de bon vin; on s'aperçoit que le meilleur vin est celui que le cep produit en transformant beaucoup d'eau; d'où les excellents résultats atteints dans ces deux cantons rhodaniens.

Le canton de Vaud est probablement le canton romand qui a le plus souffert de la sécheresse. Si la qualité de la récolte 1962 est excellente, le vigneron devra compléter sur le savoir-faire des coopératives et leur sens commercial pour couvrir au plus juste ses frais de production. En effet, la commission fédérale du prix de revient des raisins et du vin a estimé cette année que, par rapport à 1957, le coût des achats de production était monté de 19,4%, c'est-à-dire 5,4% de plus qu'en 1961.

Le total des récoltes en Suisse romande se monte à environ 15 millions de litres pour le canton de Vaud, 9 millions et demi pour le canton de Genève, 3 millions et demi pour le canton de Neuchâtel, près d'un million pour le lac de Biennet et 38 millions pour le canton du Valais; la récolte de rouge est d'environ 15 millions de litres et celle de blanc de 50 millions de litres.

La campagne de raisin de table a permis d'approvisionner le marché pendant une bonne quinzaine de jours au début du mois d'octobre. Le vignoble suisse romand a fourni environ 2 millions de kg de raisin.

Quant aux récoltes du Tessin et de Suisse orientale, elles ont été assez variables; abondantes, mais de qualité moyenne dans le Tessin et assez limitées mais de belle qualité dans la vallée du Rhin suisse. L'année ayant somme toute été bonne, les vignerons ne manqueront pas de reconsidérer, leur jugement tout en surveillant la vinification de ce 62, quelques soucis que leur laisse l'organisation de leur profession et l'évolution du marché suisse et des pays voisins.

L'écoulement des vins suisses ne peut se faire que si les coopératives de production de vin disposent de l'essentiel de la récolte. Ces coopératives, de leur côté, doivent se soucier maintenant des répercussions que l'organisation communautaire du marché des vins dans les pays du Marché commun aura sur notre propre économie viticole. En effet, pour le moment, l'organisation de ce Marché européen n'est

pas révolutionnaire et l'on se montre encore très protectionniste en France et en Italie. Pourtant les possibilités d'ouvrir de nouveaux marchés pour le vin de table et pour le vin de qualité existent assez largement en Europe et dans les pays anglo-saxons, il est utile que la viticulture suisse songe à cette extension. Il faut même qu'elle prenne les dispositions qui lui permettront de faire face à une concurrence accrue et de se tailler sa part là où de nouvelles possibilités d'écoulement s'offrent.

## Darmentzündungen werden immer häufiger

Keine harmlose Sache! — Ärztliche Behandlung und Betruhe sind wichtig

Es ist im Grunde genommen erstaunlich: Die allgemeinen hygienischen Verhältnisse haben sich in den letzten Jahren höchst beachtlich gebessert, und doch sind die schweren, akuten Darmentzündungen sehr häufig, vielleicht sogar häufiger als früher. Die Ursache ist noch nicht geklärt. Sie ist auch für die Betroffenen ganz uninteressant, denn diese Kranken wollen so rasch als möglich wieder gesund werden. Es beginnt meist ganz plötzlich!

Schneidende, krampfartige Schmerzen im Unterleib wechseln mit oft recht unangenehm empfundenen Stuhlentleerungen, wobei offenbar nur Wasser abzugehen scheint. Es kann dabei auch hohes Fieber auftreten nebst heftigen Schwindelgefühlen, Kopfschmerzen und grösster Müdigkeit. Und als sehr beängstigend stellt man schon am ersten Tage des Krankseins fest, dass aufgenommene Nahrung zum Teil ganz unverdaut wieder ausgeschieden wird.

Die Diarrhöe, der akute schwere Durchfall ist, rein medizinisch betrachtet, eine ganz schwere Verdauungsstörung. Und besonders gefährlich für den Organismus ist die Tatsache, dass bei diesen so häufigen Entleerungen der Körper grosse Mengen an Wasser verliert, dass aber auch die für den Stoffwechsel so wichtigen Salze laufend ausgeschieden werden. Jene Salze vor allem, die das Wasser im Körper halten sollen. Und so kann es in wenigen Tagen zur völligen Austrocknung des Körpers kommen, zur Bluteindickung und leider mitunter auch zu einem tragischen Ende.

Die Behandlung der Durchfallkrankheit ergibt sich daher wie von selbst:

1. Strengste Betruhe, da es bei diesem Übel immer zu einer ganz grossen Kreislaufbelastung kommt und auch kleinste körperliche Anstrengungen das Herz schädigen können.
2. Wärme lindert die krampfartigen Schmerzen in der Bauchgegend. Besonders zu empfehlen ist ein möglichst warmer Thermophor, eingewickelt in ein trockenes Tuch.
3. Und so rasch als nur möglich Ersatz der verlorenen Flüssigkeit und des fehlenden Salzes. Man trinkt vorteilhaft Pfefferminztee, russischen Tee oder den alles heilenden Kamillentee, wobei man pro Viertelliter zwei bis drei Messerspitzen Kochsalz zusetzt. Pro Tag können gefahrlos ein bis zwei Liter getrunken werden, eine klare Bouillon wird ebenfalls am ersten Tag schon bestens vertragen.
4. Man muss vom ersten Augenblick an Diät halten und sich vorsichtig mit dem Essen beginnen! Zu Beginn der Krankheit darf es nur Flüssigkeit geben, nach den ersten 24 Stunden kann man mit einem Kartoffelbrei oder einen Griessbrei beginnen. Fette

werden besonders schlecht vertragen, sie sollten erst nach vier bis fünf Tagen in geringer Menge den Speisen zugefügt werden, Fleisch ist grundsätzlich in den ersten drei Tagen zu haschieren. Wichtig ist auch das ganz langsame Kauen, denn nur eine gut eingespeichelte Nahrung kann bei der akuten Darmentzündung verdaut werden.

5. Unschätzbare Dienste leisten die Kohlepräparate. Selbst der einfache Kaffeesud kann den akuten Durchfall schlagartig zum Stillstand bringen. Die Dosierung sollte man aber immer dem Arzt überlassen. Dr. H. Fraunberger (bios)

## Zeitschriften

«Die Frau» im Dezember

Nur noch wenige Wochen bis Weihnachten! Wer noch nicht angefangen hat, stürzt sich jetzt in die Vorbereitungen. Da kommt die Weihnachtsnummer gerade zur rechten Zeit: Sie bringt so viele Vorschläge und Anregungen, dass die Weihnachtsvorbereitungen zur reinsten Freude werden — wie es ja auch sein sollte!

Wie man festliche Stimmung in die Wohnung zaubert, zeigt der Beitrag: Glitzer, Flitter, Christbaumschmuck.

Drei interessante Weihnachtsgeschichten, viele weitere Artikel und nicht zuletzt die hübschen Illustrationen geben dieser Nummer ein festliches Gesicht. Und mit ihren vielen praktischen Vorschlägen wird sie zur unentbehrlichen Helferin bei den Weihnachtsvorbereitungen.

«L'Electricité pour tous»

revue trimestrielle éditée par «OFEL», Lausanne, conjointement avec «Electrodifusion», Zurich, No 4/62, 40e année, 36 pages, nombreuses illustrations et dessins.

Ce dernier numéro de l'année rappelle à ses lecteurs et lectrices que parmi le choix des cadeaux à faire, les appareils électriques sont toujours reçus avec joie, soit par la maîtresse de maison, soit par les autres membres de la famille.

A part les rubriques habituelles, des articles d'actualité fort intéressants viennent compléter le sommaire de cette revue dans laquelle on trouvera le résultat du concours organisé au stand de l'OFEL pendant le dernier comptoir suisse.

Les conseils à ma voisine seront particulièrement bien accueillis par les ménagères et leur donneront des recettes qui sont toujours fort appréciées à l'occasion des fêtes de fin d'année.

## Divers

Une importante nouvelle pour les automobilistes britanniques

Le gouvernement britannique vient d'annoncer une nouvelle importante qui a rempli de joie tous les fabricants automobiles de Grande-Bretagne.

L'impôt à l'achat sur les voitures vendues en Angleterre, que devait acquitter tout acquéreur de véhicule et qui représentait environ le 45% du prix coûtant, sera réduit de 20%.

Cet abaissement du coût des voitures en Grande-Bretagne aura certainement d'heureuses conséquences sur le marché intérieur d'Outre-Manche. Les fabricants prédisent même qu'il aura de l'influence sur les marchés extérieurs, car l'augmentation des ventes en Angleterre diminuera certains prix de revient.

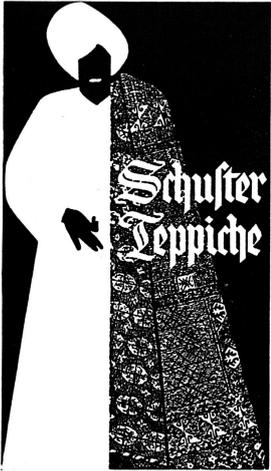


# Men of action — satisfaction with

finest Scotch Whisky



Distillerie Willisau AG



**Schuster  
Teppiche**

*das Spezialhaus für Hotel-Bedarf*

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

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

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

Schönes, gut ausgebautes, direkt am See gelegenes

## Hotel-Restaurant

gut frequentiert, in entwicklungsfähiger Kurort-Gemeinde an schneider, sonnenreicher, nebelreicher Seelage der Ostschweiz, mit industriereichem Hinterland, Durchgangsstrasse Zürich-Chur, altershalber

**zu verkaufen**

Gebäudegrundfläche und Kurgebäude rund 4000 m<sup>2</sup>.

Ausgezeichnete Existenz mit grösserer Entwicklungsmöglichkeit für kapitalkräftige Interessenten. Nähere Auskunft verlangen Sie durch Chiffre G 3286 an Publicitas Zürich.

22 Kilometer von Locarno entfernt, in **CEVIO** (Hauptort des Maggiatals)

## Hotel-Restaurant

mit Barbetrieb und Gartenrestauration  
**zu verpachten**

(evtl. zu verkaufen, evtl. Gerant gesucht). 40 Betten, moderner Komfort, Lokal- und Fremdenverkehr, gute Kundschaft. Im Tale sind wichtige, mehrjährige Wasserkraftarbeiten vorgesehen. Näheres durch Danzi-Immobilien (D 103), Palazzo Metropole, Locarno.



Mod. 4006 P

**HORGEN-GLARUS**

**Der Name bürgt für Qualität!**

**A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus**  
Telephon (058) 5 20 91

### 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  
Pelikanstrasse 36  
Telephon (051) 25 00 93



**MILFLOR  
TEEBEUTEL**

von Ihren  
Gästen  
bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern



**Schlüsselbirnen**

mit sep. Anhängel-Eukette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anfragen und bestmögliche Offerten verlangen. E. Schwägler, Zürich, Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

# Tapis de Style «Vieille France»

Dessins Louis XIII à Louis XVI - Empire - Renaissance - Romantique...  
Une nouveauté pour la Suisse...

Le Tapis Point Noué Renard, somptueux, noble et décoratif, doit sa réputation non seulement à sa qualité, mais aussi à la richesse de ses dessins et de ses coloris.

Très apprécié en France d'une clientèle particulière exclusive, voire même royale, et des plus grands hôtels, il se fabrique dans toutes les tailles jusqu'à 100 m<sup>2</sup>.

Comme références, nous citons parmi les Grands Hôtels:

- Hôtel George V à Paris
- Hôtel du Palais à Biarritz
- Prince de Galles à Paris
- Hôtel de Paris à Monte Carlo
- Hôtel Loti à Paris
- Hôtel de France à Poitiers
- Hôtel Plaza Athénée à Paris
- Hôtel du Pont Royal à Paris etc.

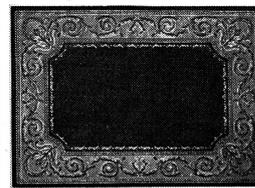
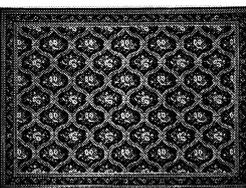
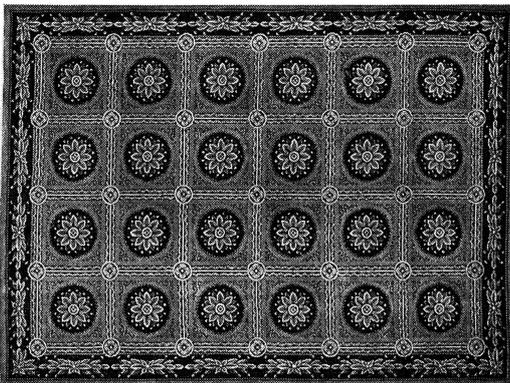
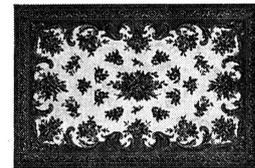
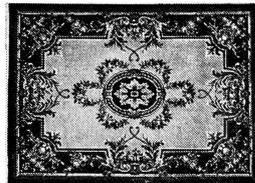
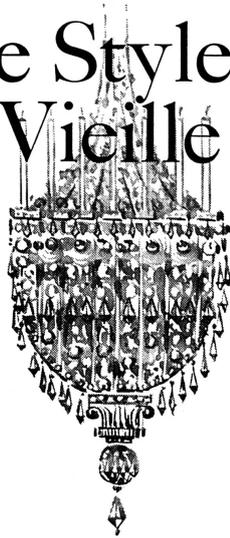
Le Tapis Point Noué Renard est également très estimé des décorateurs et il embellit de nombreux palais et quelques grandes salles de réception parisiennes, tels les salons de la Mairie de Passy. Un magnifique modèle, «Les Liscrons», fond noir, fut même créé à l'intention de sa Majesté la Reine Fabiola de Belgique.

Le prestigieux Tapis Point Noué Renard fera certainement la joie des amateurs suisses de beaux tapis.

Une visite chez **GEEHHAAR** est d'un profit rare



Maison du tapis W. Geelhaar S. A.  
Berne, Thunstr. 7, tél. (031) 2 21 44




**TURMIX**



In 30 Sekunden grillierbereit ist der runde **TURMIX-RONDELLO-GRILL** mit dem robustesten aller Spießgrillmotoren. Eine Spießbelastung von 4-5 kg ist kein Risiko mehr. Dank seiner runden Form gilt er als Kombi-Grill zum Braten, Grillieren und Gratieren. Keine grosse Reinigung, kurze Grillierzeiten. Turmix-Rondello-Grill, unentbehrlicher Helfer für die Zubereitung Ihrer Geflügelspezialitäten. Komplett Fr. 198.-

Welcher ist der entscheidende Faktor bei der Wahl der Friteuse?

Nicht auf die Grösse des Ölbehälters oder der Friteuse kommt es an, sondern auf das richtige Leistungsverhältnis. Das Ideal-Verhältnis ist dann erreicht, wenn pro Liter Ölinhalt 1 kW Leistung vorhanden ist. Je grösser die Abweichung von diesem Idealverhältnis, je länger die Grillierzeiten und je schlechter die Qualität des Fritiergutes.

Die international patentierten Infra-Platten, verbunden mit den hohen Temperaturen, ergeben die sehr kurzen Grillierzeiten des **TURMIX-INFRA-GRILLS**. Er grilliert gleichzeitig von unten und oben; die Poren des Fleisches schliessen sich sofort, der kostbare Saft kann nicht mehr entweichen; der Gewichtsverlust ist minim.

Der Turmix-Infra-Grill gibt Ihnen schmackhaftere, zartere Grill-laden bei viel kleinerem Gewichtsverlust in einem Drittel der bisherigen Zeit, hält Ihren Herd für andere Arbeiten frei: Er macht sich in kürzester Zeit selbst bezahlt! Modelle ab Fr. 510.-

**TURMIX AG, Küssnacht ZH, Tel. (051) 90 44 51**

Verlangen Sie einen kostenlosen Mittag- oder Abend-Service durch unsere Spezialisten.