

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 72 (1963)
Heft: 51

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: 16.08.2025

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



Basel, den 19. Dezember 1963

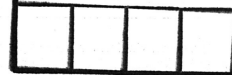
Nr. 51

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
72e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

E 19. DEZ. 1963



hotel revue



Briefe an den Lehrmeister (1)

Die Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung des SHV freut sich, Ihnen einen jungen Schweizer oder eine junge Schweizerin zur gründlichen Ausbildung in der Hotellerie anvertrauen zu dürfen.

Wenn wir uns erlauben, Ihnen für die Betreuung und Ausbildung Ihres Lehrlings einige Ratschläge zu geben, so tun wir dies, weil für eine ganze Anzahl von Ausbildungshotels die Betreuung von jungen Burchen und Mädchen neu ist. Für diese Betriebe, deren Eigentümer und höhere Mitarbeiter sind diese Briefe bestimmt. Hotels, die schon seit langem Jugendliche ausbilden, werden wenig Neues finden in diesen Zeilen. Wenn Sie uns jedoch Ratschläge und Anregung zur besseren Gestaltung unserer Lehrmeisterbriefe haben, sind wir Ihnen dankbar. Sollten Sie weitere Exemplare dieser Briefe zur Abgabe an Ihre Kader wünschen, so verlangen Sie sie bitte bei unserer Abteilung Berufsbildung, Hirschengraben 9 in Bern, Tel. (031) 2 75 26.

Die jungen Leute, die zu Ihnen kommen, haben in Leyzin einen Kurs von 2½ Monaten absolviert. Sie haben dabei die theoretischen Grundlagen ihres Lehrberufes bereits in gewissem Umfang kennen gelernt, ähnlich wie sie durch die Gewerbeschulen vermittelt werden. Daneben haben sie aber auch schon praktische Arbeiten ausgeführt. Die Jungen sind aber noch nicht voll ausgebildete Arbeitskräfte und können als solche nicht eingesetzt werden. Ihre Lehrzeit dauert noch längere Zeit, bevor sie zur Prüfung antreten können. Wenn immer möglich sollen sie deshalb ihrem Können entsprechend eingesetzt werden, es soll sorgfältig vom Einfacheren zum Schwierigeren aufgebaut werden. Dabei sollen im Ausbildungshotel in erster Linie die praktischen Fähigkeiten gefördert werden.

So hätte es keinen Sinn, einen neuen Kochlehrling bereits in den ersten Wochen mit der Nachmittagswache zu betrauen, bevor er überhaupt weiss, wo alle Dinge sind und die Spezialitäten des Hauses kennt. Auch bei der Service-Lehrtochter und beim Kellner wird zweckmässig beim Einfachen begonnen, z. B. beim Frühstück-Service, bei der Mise-en-place bevor zu Schwierigerem übergegangen wird, wie dem Service à la Carte, dem Arbeiten im eigenen Rang usw.

Die Lehrlinge dürfen gemäss den eidg. Vorschriften nur für Arbeiten eingesetzt werden, für die sie sich ausbilden lassen. Ein Kochlehrling ist kein Casserolier, die Servicelehrtöchter kein Küchenmädchen und keine Tellerwäscherin. Ein Kellner darf aber ohne weiteres vereinzelt Tage z. B. am Buffet oder für Kellerarbeiten eingesetzt werden, wenn dies zu seiner Ausbildung nützlich erscheint, und Reinigungsarbeiten, die zum Beruf gehören, sind in jedem Fall vom Lehrling auszuführen.

Die jungen Leute, die zu Ihnen kommen, sind zwischen 16 und 18 Jahren alt. Sie geniessen daher den

besonderen Schutz der Behörden. Die Ruhe- und Freizeiten dieser Jugendlichen sind strikte einzuhalten. Die Nachtruhe muss bei 15–16 jährigen 11 Stunden, bei 16–18 jährigen 10 Stunden betragen. Die Beschäftigung von 16–18 jährigen nach 22 Uhr ist untersagt. Für über 18 jährige kann sie ausnahmsweise gestattet werden, wenn dies für ihre Ausbildung wichtig ist. Keinesfalls dürfen Jugendliche bei Freinächten bis zum Morgen durcharbeiten.

Wir bitten Sie, diesen gesetzlichen Bestimmungen alle Aufmerksamkeit zu schenken, schon im Interesse der körperlichen Entwicklung und der Gesundheit Ihrer neuen Mitarbeiter. Wir möchten nicht, dass die Behörden, die unserer Aktion bis jetzt wohlwogen sind, wegen Ungeschicklichkeiten einzelner Betriebe uns ihre Bewilligung zur Ausbildung von Lehrlingen ab 16 Jahren entziehen.

Achten Sie bitte auch auf die Arbeitszeiten. Diese richten sich nach den Bedingungen des für Sie gültigen Gesamtarbeitsvertrages. Der Jugendliche hat Anrecht auf mindestens einen ganzen freien Tag pro Woche, auch in Saisonbetrieben. Es ist klar, dass das Hotel keine Fabrik ist, in der man zur bestimmten Zeit alle Maschinen abstellen kann. So sind auch unsere Schüler orientiert, dass sie nie und da länger arbeiten müssen, wenn dies betrieblich notwendig ist, an andern Tagen dafür wieder weniger.

Wenn ein gerechter Ausgleich vorhanden ist, werden auch keine Beschwerden vorkommen. Als obersten Gesichtspunkt wollen wir uns stets vor Augen halten, dass es gilt, Jugendliche für die Hotellerie zu begeistern. Dies können wir nur tun, wenn der Jugendliche nicht das Gefühl hat, als billige Arbeitskraft ausgenutzt zu werden. Wir werden allenfalls nicht zögern, bei Vorliegen krasser Fehler der Jugendlichen aus den betreffenden Betrieben wegzunehmen.

Der erste Tag ist für die Beziehungen zwischen Lehrling und Lehrbetrieb sehr wichtig. Sie selber erhalten den ersten Eindruck von Ihrem neuen Mitarbeiter, er dagegen beurteilt die Hotellerie nach dem, was er am ersten Tag bei Ihnen erfahren hat.

Jeder Lehrling kommt zu Ihnen mit einem gewissen Vorrat an Vertrauen, sonst hätte er sich nicht zu diesem Beruf gemeldet. Er ist wohl ängstlich, erwartungsvoll, voller Spannung, wie es an seiner ersten Stelle werden wird. Wenn nun niemand weiss, dass ein «Neuer» kommt, wenn keine Schließlichkeit für ihn bereitgemacht wurde und wenn er stundenlang herumstehen muss, bis schließlich jemand seiner erbarmt, so wird er von der Organisation dieses Betriebes keinen überraschenden Eindruck erhalten und sich sofort entsprechend einstellen: «Hier kann ich mich drücken, hier kann ich fliehen, es besteht ja keine straffe Organisation und Kontrolle».

Deshalb muss die Person, die am Eintrittstag anwe-

send ist, genau wissen, dass ein Neuer kommt, wie er heisst und was mit ihm geschehen soll. Wir empfehlen, den Jungen sofort in sein Zimmer zu führen und ihm Gelegenheit zu geben, seine Effekten zu ordnen. Ebenso ist er auf die Essenszeit aufmerksam zu machen. Wenn möglich gibt man dem Neuen einen andern, vertrauenswürdigen Angestellten als «Göttli». Dieser wird ihn mit den Örtlichkeiten vertraut machen, ihm zeigen, wo der Waschraum, das Bad ist, er wird ihn zum Essen mitnehmen und ihn den übrigen Mitangestellten vorstellen. Jugendliche sind in neuer Umgebung oft recht schüchtern und hilflos und suchen dies durch betont forschendes, aggressives Benehmen zu vertuschen. Der Betriebsinhaber wird den Neuling am ersten Tag kurz empfangen und durch einige Fragen über Schule, Ausbildung und Berufsziele den ersten persönlichen Kontakt schaffen. Der Junge muss wissen, dass der Betriebsinhaber (oder sein Personalchef oder der Abteilungsleiter) die Person ist, an die er sich bei allen Schwierigkeiten vertrauensvoll wenden kann. Existiert eine Hausordnung, so wird sie dem Jugendlichen übergeben; ebenso wird er das genaue Arbeitsprogramm erhalten. Die Richtlinien, die im Hause gelten, werden ihm bekanntgegeben. Für Jugendliche ist freier Ausgang nicht länger als bis 22 Uhr üblich; für Sonderwünsche braucht es eine schriftliche Bewilligung.

Sorgen Sie auch dafür, dass Ihre Mitarbeiter den Jungen freundlich und kameradschaftlich aufnehmen. Spürt er vom ersten Moment an Ablehnung und Gespött, so wird er sich entsprechend einstellen. Aus seiner Abwehrreaktion wird Trotz, Frechheit, Arroganz, Passivität entstehen. Freundliche Aufnahme in die Arbeitsgemeinschaft kann schon viele von diesen Reaktionen verhüten.

Nicht jeder Vorgesetzte hat Lehrtalent. Trotzdem muss eine exakte und gründliche Einführung in die neuen Pflichten erfolgen. Arbeitspläne und Anweisungen sind dazu recht nützlich, nur werden sie nicht

immer mit der nötigen Sorgfalt gelesen und befolgt. Jeder Abteilungschef muss immer wieder daran denken, dass der Jugendliche Lehrling ist. Dementsprechend muss Anleitung und Ausbildung sein. Macht der Junge etwas falsch, so prüfe man zuerst, ob ihm überhaupt gesagt wurde, wie man es richtig machen soll. Den Jungen helfen nützt zu Beginn mehr als ständiges Tadeln, das mit der Zeit nicht mehr ernst genommen wird. Mancher ist mehr, mancher weniger intelligent. Aus allen aber wollen wir tüchtige künftige Mitarbeiter machen. Bitte helfen auch Sie, zusammen mit Ihrem Kader, da mit.

Verlangen Sie von allem Anfang an freundliches, korrektes Verhalten des Schülers. Sie sagen genau, was Sie wollen. Der Jüngling muss sich daran halten. Dulden Sie weder Frechheiten, Arroganz, noch unfreundliches Verhalten gegenüber Gästen, Vorgesetzten oder Mitangestellten. Wir wollen anständiges und zuverlässiges Personal. Solches, das zu moralischen Schwierigkeiten Anlass gibt, wird zurechtgewiesen, nötigenfalls als ungeeignet betrachtet.

Zusammenfassend betonen wir nochmals:

Die Jugendlichen sind Anfänger und müssen beruflich mit allen Mitteln gefördert werden. Sie geniessen den besonderen Schutz der Gesetze. Sie sind nicht billige Arbeitskräfte, sondern künftige qualifizierte Mitarbeiter.

Der erste Tag, der Empfang, das Einleben im Betrieb, muss vorbereitet werden, damit der Junge vom ersten Moment an sich in die Betriebsgemeinschaft aufgenommen fühlt und nach dem Geist, der in Ihrem Betriebe herrscht, arbeitet.

Zeigen, immer wieder zeigen. Erst tadeln, wenn es sicher ist, dass es dem Jungen gezeigt wurde.

Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung des SHV

Première lettre aux maîtres d'apprentissage

La commission SSH de la législation sur le travail et de la formation professionnelle est heureuse de vous confier un jeune Suisse ou une jeune Suisseuse pour qu'ils acquièrent chez vous une excellente formation professionnelle.

Si nous nous permettons de vous donner quelques conseils au sujet de la formation et des soins dont ils seront l'objet, c'est parce que nous savons que, pour un certain nombre d'hôtels, cette tâche est absolument nouvelle. Nos lettres sont destinées aux tenanciers et cadres supérieurs de ces établissements.

Pour les hôtels et les hôteliers qui ont l'habitude de la formation professionnelle, ces lignes ne contiennent rien de nouveau. Mais s'ils peuvent nous donner à leur tour des conseils et nous faire des suggestions pour que ces lettres aux maîtres d'apprentissage soient mieux documentées, plus accessibles et plus utiles en général, nous leur en serons reconnaissants. Si vous voulez recevoir d'autres exemplaires de cette lettre pour les distribuer à vos cadres, nous vous prions de les demander à notre service de formation professionnelle, Hirschengraben 9, à Berne (Tél. 031 2 75 26).

Les jeunes gens qui vont arriver ou qui sont arrivés chez vous ont suivi un cours de 2½ mois à Leyzin. Ils ont ainsi acquis, dans une certaine mesure, les bases théoriques du métier telles qu'elles sont enseignées dans les écoles des arts et métiers. En outre, ils ont déjà fait des travaux pratiques. Pourtant ces jeunes n'ont pas encore une formation professionnelle complète et ne peuvent être employés comme personnel qualifié. Leur apprentissage durera encore un certain temps jusqu'à ce qu'ils puissent se présenter à l'examen. Il convient donc, dans la mesure du possible, de ne leur demander que des services qu'ils peuvent rendre, en passant graduellement des travaux les plus simples aux travaux plus difficiles. L'hôtel qui se charge de leur formation développera en premier lieu leurs aptitudes pratiques.

Ce serait un non-sens, par exemple, au cours des premières semaines, de charger un nouvel apprenti de la garde de l'après-midi, alors qu'il ignore encore où se trouvent le matériel et les marchandises et ne connaît pas les spécialités de la maison. Il sera également plus judicieux de confier à un apprenti sommelier ou à un apprenti sommelier un service qui n'exige pas une mise en place compliquée, par exemple le service du petit déjeuner, avant de le

charger de travaux plus difficiles tels que le service à la carte ou dans son propre rang, etc.

En vertu des prescriptions fédérales, les apprentis ne peuvent être employés que pour des travaux utiles à leur apprentissage. Un apprenti cuisinier n'est pas un casseroier et un apprenti sommelier n'est pas une fille de cuisine ni une plongeuse. En revanche, un sommelier peut sans autre être affecté pendant quelques jours aux travaux de buffet ou de cave, si ceux-ci sont utiles à sa formation professionnelle, et les travaux de nettoyage qui font partie du métier, seront exécutés en tout cas par l'apprenti.

Les jeunes gens qui viennent chez vous, ayant entre 16 et 18 ans, sont spécialement protégés par les autorités. Leurs heures de repos et de loisirs doivent être strictement respectées. Le repos nocturne doit être de 11 heures pour les jeunes de 15 à 16 ans et de 10 heures pour les jeunes de 16 à 18 ans. Il est interdit de faire travailler après 22 heures les apprentis et les apprenties qui ont entre 16 et 18 ans. Pour ceux qui ont plus de 18 ans, des exceptions peuvent être consenties si c'est important pour leur formation professionnelle. En aucun cas ces jeunes gens ne pourront travailler jusqu'au matin, même si l'établissement a la permission de nuit.

Nous vous prions d'accorder toute votre attention à ces dispositions légales, ne serait-ce que dans l'intérêt du développement physique et de la santé de vos nouveaux collaborateurs. Nous ne voudrions pas que les autorités, qui voient jusqu'à présent notre campagne d'un œil bienveillant, nous refusent l'au-

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

Seite/page

Die europäischen Strassenverbindungen im schweizerischen Alpengebiet	2
Groupement des hôtels de tout premier rang	3
Le tourisme toujours en recul	4
Unser Aussenhandel mit Milchprodukten	5
Hotelpersonal und EXPO	5
Japan und seine Hotellerie	17
Le nouveau bâtiment administratif de la HOWEG	18

torisation de former des apprentis dès l'âge de 16 ans uniquement à cause de maladroites de certains établissements.

Nous vous prions également d'observer les heures de travail. Celles-ci doivent être conformes aux conditions du contrat collectif de travail auquel vous êtes assujettis. Ces jeunes gens ont droit à au moins 1 jour entier de congé par semaine, même dans les entreprises saisonnières. Il est évident qu'un hôtel n'est pas une fabrique dans laquelle on peut arrêter toutes les machines pour une durée déterminée. Nos élèves savent donc qu'ils devront, ci ou là, travailler plus longtemps lorsque l'exploitation l'exigera, mais qu'ils auront moins à faire d'autres jours.

S'il y a une équitable compensation, il n'y aura pas de réclamations. Notre but suprême — et nous ne voulons pas le perdre de vue — est d'enthousiasmer la jeunesse pour l'hôtellerie. Nous n'y parviendrons que si ces jeunes n'ont pas le sentiment d'être employés comme main-d'œuvre bon marché. Nous n'hésiterons en tout cas pas, si des fautes graves sont commises, à retirer les jeunes des établissements en question.

Le premier jour est déterminant pour les relations entre apprenti et maître d'apprentissage. Vous aurez vous-même une première impression de votre nouveau collaborateur, alors que lui jugera toute l'hôtellerie d'après ce qu'il aura vécu et appris le premier jour.

Chaque apprenti vient à vous avec une certaine dose de confiance, si non il ne se serait pas annoncé pour cette profession. Il est plein d'espoir, mais aussi inquiet et curieux de savoir ce qui l'attend dans sa première place. Si personne ne sait qu'un «nouveau» doit arriver, si on ne lui a pas préparé un lit et s'il doit attendre pendant des heures que quelqu'un s'occupe de lui, il n'aura pas une excellente impression de l'organisation de l'entreprise et ses premières réflexions seront guidées par ses observations. Il pensera: «Ici je pourrai m'esquiver ou paresser, il n'y a pas d'organisation et de contrôles sévères.»

C'est pourquoi la personne qui sera présente le jour de l'arrivée de l'apprenti doit savoir exactement qu'un nouveau arrive. Elle doit connaître son nom et ce qu'on doit faire de lui. Nous recommandons de conduire immédiatement le jeune homme ou la jeune fille dans sa chambre et de lui donner l'occasion de ranger ses effets. En même temps on le renseigne sur les heures de repas. Si possible on confiera le nouveau à un autre employé digne de confiance en le chargeant de parrainer le nouvel arrivant. Celui-ci lui montrera les lieux, en particulier la salle de bain et les douches. Il l'emmènera aux repas et le présentera aux autres employés. En arrivant dans une nouvelle place, les jeunes sont très souvent timides et sans défense et ils tâchent de masquer leur désarroi par un comportement brusque et agressif. Le tenancier de l'entreprise accordera au nouvel arrivant un bref entretien le premier jour déjà et s'efforcera de créer les premiers contacts personnels en lui posant quelques questions sur les écoles fréquentées, ses ambitions professionnelles, etc. Le jeune doit savoir que le tenancier (ou son chef de personnel ou le chef du département) est la personne à laquelle il peut s'adresser en toute confiance quand

il aura des difficultés. S'il existe un règlement de maison, on le remettra au jeune homme ou à la jeune fille ainsi que le programme de travail précis. On le tiendra au courant des directives qui doivent être observées dans la maison. Le jeune n'aura pas la liberté de sortie plus longtemps que jusqu'à 22 h. Pour des cas spéciaux, il devra demander une autorisation écrite.

Veillez à ce que vos collaborateurs le reçoivent amicalement et en bon compagnon. S'il se sent d'emblée mis à l'écart et fait l'objet de sarcasmes ou de moquerie, il adoptera une attitude correspondante. Sa réaction engendrera l'arrogance, la passivité et la bouderie. Une bonne partie de ces réactions pourront être évitées par un accueil amical dans la communauté domestique.

Il n'est pas donné à chaque directeur d'avoir des talents pédagogiques. Pourtant il faudrait que les apprentis soient initiés exactement et de manière approfondie à leurs nouvelles tâches. Certes les plans de travail et les instructions affichés sont très utiles, mais ils ne sont pas toujours lus, ni suivis avec suffisamment d'attention. Chaque chef doit sans cesse se rappeler que le jeune à qui il a affaire n'est qu'un apprenti. Les directives et les charges doivent être à sa mesure. Si l'apprenti commet une erreur, l'ôn se préoccupe avant tout de savoir si on lui a montré comment procéder correctement. Il est plus utile au début d'aider les jeunes, que de leur faire de constants reproches qui, à la longue, ne sont plus pris au sérieux. Les uns sont parfois plus intelligents que les autres, mais nous voulons faire de tous des collaborateurs capables. Nous vous demandons instamment à vous et à vos cadres de nous aider pour que nous arrivions tous ensemble au but visé.

Exigez dès le début de l'élève un comportement aimable et correct et dites-lui exactement ce que vous voulez. C'est au jeune de s'y conformer. Ne tolérez ni impertinence, ni arrogance, ni attitude désagréable à l'égard des hôtes, des supérieurs et des collaborateurs. Nous voulons avoir du personnel correct et de confiance. Ceux qui donnent lieu à des difficultés sur le plan moral doivent être remis à l'ordre et, le cas échéant, considérés comme inaptes au métier.

En résumé, nous insistons sur les points suivants:

Les jeunes apprentis sont des débutants et leur formation professionnelle doit être favorisée par tous les moyens.

Ils jouissent d'une protection légale spéciale. Ils ne sont pas une main-d'œuvre bon marché, mais nos futurs collaborateurs qualifiés.

Le premier jour, la réception et l'incorporation dans l'entreprise doivent être préparées, afin que le jeune homme ou la jeune fille ait d'emblée l'impression qu'il fait partie de la communauté, et s'inspire pour son travail du bon esprit qui règne dans l'entreprise.

Montrer sans relâche ce qu'il faut faire et ne blâmer que lorsque l'on est certain que c'est malgré les instructions reçues que la faute a été commise.

Commission SSH de la législation sur le travail et de la formation professionnelle

Bündnerpässe schwerer zu erfassen sind. Hier wird sich zeigen, ob es dem Kanton Graubünden und mit ihm der Ostschweiz ganz allgemein gelingen wird, mit der Eröffnung, resp. nach der Eröffnung des Bernhardtunnels ihre Position im Transitverkehr zu verbessern. — Es wäre noch zu erwähnen, dass die Unterlagen zu den Darstellungen im Jahre 1953 und teilweise im Jahre 1961 durch Beobachtungen auf sieben schweizerischen Alpenpässen während vier Sommertagen registriert wurden, in dem die Herkunft aller Autos nach Kantonen, Ländern und Provinzen oder Departements erfasst wurde.

Der Ruf nach dem Ausbau unserer Alpenstrassen

Der Referent erwähnte, dass der heutige Ausbauzustand unserer Alpenstrassen, mit wenigen Ausnahmen wie Julier und Susten, vom Automobilisten als ungenügend empfunden wird. Wohl sei die Staubplage nahezu überall verschwunden, sobald aber der Verkehr eine gewisse Stärke erreiche, werde die Fahrt stockend, Überholungen seien nur beschränkt möglich, und die Reisegeschwindigkeit werde dem einzelnen vom Verhalten des Kollektivs aller Fahrer aufgezogen. Auf unseren Alpenstrassen werden im Sommer Tageswerte von 5000 bis 10000 und vereinzelt noch mehr Motorfahrzeugen ermittelt. Recht enge Grenzen sind der mittleren Reisegeschwindigkeit sowohl durch die ungenügende Anlage wie auch durch das grosse Gefälle gesetzt. So ergaben Studien, dass bei der Bergfahrt auf leerer Strasse die mittlere Reisegeschwindigkeit rund 40 km/h beträgt, während sie beim Vorhandensein von 1000 Fahrzeugen pro Stunde auf die Hälfte, auf 20 km/h zurückgeht. In der Tremola ist bei der gleichen Verkehrsmenge auf der Talfahrt bloss noch eine durchschnittliche Geschwindigkeit von 10–15 km/h möglich. Der Anteil der durch die Kolonnenbildung behinderten Fahrzeuge erreicht bei 500 Fahrzeugen pro Stunde Gesamtverkehr in der gleichen Richtung einen Prozentsatz von 20 bis 30, während er bei einer Verdoppelung des Gesamtverkehrs in der gleichen Zeitspanne gar auf 50 bis 80 klettert. Diese Zahlen zeigen, dass die verkehrstechnische Kapazität unserer Alpenübergänge vor allem im Sommerhalbjahr dem motorisierten Ansturm nicht mehr gewachsen ist. Entscheidend für die Kapazität ist zudem nicht der Durchschnitt, sondern der Spitzenwert. Der Referent kam zum Ergebnis, dass die Kapazität der bestehenden Transportmöglichkeiten im Winter wohl während der ruhigeren Monate genügen, in Zeiten erhöhter Verkehrsnachfrage aber bald erschöpft sein wird. Auch dürfte nicht vergessen werden, dass die Süd-schweiz wirtschaftlich enger mit der nördlichen Schweiz denn mit dem angrenzenden Italien verbunden ist und stärker das Bedürfnis nach einer Verbesserung der Nord-Süd-Verbindung hat. Der Ruf nach dem Ausbau unserer Alpenstrassen, um neben den heutigen ganz besonders die künftigen Verkehrsbedürfnisse zu befriedigen, sei begründet.

Welche Alpenübergänge sollen ins Nationalstrassennetz aufgenommen werden?

Ein Blick auf die Karte zeigt uns Genf, Lausanne (Vallorbe), Basel, Schaffhausen und St. Gallen/St. Margrethen als Anschlusspunkte an die Europastrassen Frankreichs und Deutschlands. In unserem Nationalstrassennetz soll je eine Ader durchs Rhonetal, durchs Gebiet der Aare, Reuss und Limmat sowie durchs Rheintal nach dem Tessin und weiter nach Italien führen, und zwar so, dass keine sekundären Pässe vorgeschaltet werden. Als direkte Zugänge wurden die Pforte von St.-Maurice, das Reusstal und das Defilee von Sargans bestimmt. — Da der Simplon, vom schweizerischen Rhonetal nach Süden führend, wie bereits erwähnt eine relativ lange Öffnungszeit und zudem einen Bahntransport besitzt, wurde ihm für die westliche Zufahrt der Vorzug gegeben. — Für die Zufahrt aus dem Reusstal kommt allein der Gotthard in Frage, und aus dem schweizerischen Rheintal bringt einzig der Bernhardtin die Reisenden durchs Tessin nach Italien.

Als Mittelwerte werden in einer Verkehrsprognose für den Winterverkehr 1980 für die drei Pässe mit folgender Anzahl Autos pro Tag gerechnet (die erste Zahl gibt die optimistische Annahme wieder, jene in Klammer mehr die vorsichtige Schätzung): Simplon 740 (ca. 460); Gotthard 3100 (ca. 2100); Bernhardtin 2230 (ca. 1350). Zieht man nun noch in Rechnung, dass die Osterspizzen 4–5fach über dem Winterdurchschnitt liegen, kommt man für den Gotthard auf 8000 bis 15000 Autos am Tag, beim Bernhardtin auf 5000 bis 10000.

Der Simplon

Mit der Erstellung der Autobahn von Lausanne nach Villeneuve, dem Ausbau der Strasse durchs Rhonetal und der durchgehenden Modernisierung des Paßstückes kommt der Simplonroute neben dem Mont-Blanc-Strassentunnel und dem Tunnel unter dem Grossen St. Bernhard eine wichtige Position im europäischen Verkehrsnetz zu. Weiterer Verkehr soll ihr auch durch den geplanten Rawiltunnel aus dem Raume Bern zufließen. — Der Bau eines Strassentunnels unter dem Simplon wird als eine Planungsaufgabe auf lange Sicht angesehen.

Bernhardtin

Auf der Nordrampe ist die Nationalstrasse im Abschnitt Sargans-Chur bereits dem Verkehr übergeben, andere Arbeiten sind im Gange oder geplant. Auf der Südrampe stellen sich zwei steile Stufen. Hauptstück der Bernhardtinstrasse ist der 6,6 km messende Tunnel, auf einer Höhe von 1620 m ü.M. gelegen. Breite des Lichtraumprofils: 9 m. Zieht man beidseits einen 1 m messenden Schutzstreifen ab, kommt man für die Fahrbahn auf 7 m. Ausstellnischen, alle 800 m alternierend angeordnet, sollen in Panne geratene Fahrzeuge aufnehmen. Leichte Krümmungen im Bereiche beider Portale sollen als Blendschutz wirken, weitere Krümmungen bei den beiden Drittelpunkten zusammen mit einer farbigen Wand- und Deckengestaltung die Monotonie des Tunnels brechen. Neben einer guten Beleuchtung ist auch für eine einwandfreie Tunnelnüttung gesorgt. Es wird mit einer Frischluftmenge von rund 800 m³/sec gerech-

Ein Gast meint...

Das Maximum

Auf 8 Uhr früh war die Konferenz angesetzt, von der so viel abhing. Jetzt war 1 Uhr nachts. Ich lag im Hotelbett und konnte den Schlaf nicht finden.

Das Zimmer war geräumig, das Bett angenehm, die Teppiche sahen wie echt aus, das Bild an der Wand (Blumenstilleben) sprach an, ich hatte nicht zu Vie zunacht gegessen. Alles war O.K. Doch der Lärm liess mich nicht einschlafen.

Schon oft wurde ich in Hotelbetten gemartert durch Lärm von draussen, doch, schien mir, so schlimm wie gerade jetzt war es noch nie gewesen. Ein Fenster sah auf einen Platz mit unsinnigem Kreisverkehr hinaus, das andere auf eine der wichtigsten Zubringerstrassen, bei denen man an der Kurve — besonders nachts, wo allein schon das Licht des Scheinwerfers wartet — so schön den Wagen schiefern lassen kann, dass die Reifen vor Vergnügen hell aufjauchzen. Nachts, zur Zeit, in der man aus dem Theater heimgekommen ist.

Ich schloss beide Fenster und nahm ein Schlafmittel. Beides half bedingt. Das Mittel wirkte natürlich nicht sofort, doch der Lärm schien milder, ohne ganz zu verschwinden. Doch ich war überzeugt, dass mit der Zeit alles ein gutes Ende finden werde, und überlegte einmal mehr mein Vorgehen an der morgigen Konferenz.

Da tönten harte Schritte im Korridor, Schritte eines schweren Mannes mit hohen schwarzen Schuhen. Der Kelch ging an mir vorüber, aber leider nur bis ins Nebenzimmer. Tür auf, Tür zu, Schlüssel drehen. Der Mann war rücksichtsvoll und zog gleich zuerst die Schuhe aus, worauf kaum ein Geräusch (abgesehen vom laufenden Wasser) zu hören war, dafür zitterte das Glas auf meinem Waschtisch, sobald mein unbekannter Nachbar in Socken (oder auf nackten Füßen) seine Behausung durchquerte. Aber auch er war müde, machte es kurz, sank hörbar ins Bett und — oh Schreck und Wut — begann wenige Minuten nachher zu schnarchen. Zuerst ein sorgsam An schnarchen, bis er so richtig in Schuss kam, dann aber, erstannt rasch, mit Tempo und einer Lautstärke, die, wie ich vermutete, durch 2–3 Etagen dringt.

Tatsächlich war der Schnarchlärm so intensiv, dass ich die jaulenden Pneus der Autos kaum mehr vernahmen konnte.

Zugestanden hingegen: mein Herr Nachbar schnarchte wenigstens regelmässig und rhythmisch korrekt, was ich auszunutzen beschloss, indem ich mein Ein- und Ausatmen seinem Rhythmus anzugleichen versuchte. Eine mühsame, aber einschlafördernde Tätigkeit. Und fast wäre es zum richtigen Schlaf gekommen, wenn nicht erneut Schritte im Gang ertönt wären.

Diesmal waren es — ich hoffe, mich zu täuschen — vier Schuhe, d. h. kein Vierfüssler, sondern zwei Menschen, zwei leichte und zwei schwere Tritte. Ich hörte, wie der Mann rührt mit einer etwas angetrunkenen Stimme «flüsterte»: «Danks! da Lüt wo schlafet!», worauf sie eine Kolatur von Lachen von sich gab, von tief unten nach hier hinauf.

Diese Läufe wiederholten sich bis gegen 4 Uhr früh. Das Paar war guter Laune, er witzelte mit Brummhass, sie lachte, ein sonst entzückendes und zu oft bewundertes Lachen, das aber, wenn man einige Stunden schlaflos im Bett liegt, durch den Strassenlärm gestört wurde, ein Schlafmittel genehmigt und schliesslich durch Schnarchen von rechts und Kolaturen von links unterhalten wird, zu trüber und verworflenen Mordgedanken führen kann.

Ich überlegte mir: für den Strassenlärm kann der Herr Hotelier nichts, für die Schalldurchlässigkeit seiner Wände aber ist er verantwortlich.

Mit dem tröstlichen Gedanken, dass die Zimmer von Herrn und Frau Hotelier vermutlich abgeschirmt sind, und gänzlich erschöpft an mein Tagewerk denkend, schlief ich ein, wenige Minuten ehe mein Wacker abfiel.

Zugegeben, möglicherweise täuschte ich mich dabei um 1–2 Stunden. Aber es sei ausdrücklich festgehalten:

Diese Zeiten wurden am Tag nach dieser Maximum-Nacht geschrieben, solange ich die Eindrücke noch möglichst frisch festhielt. Es gibt zwei «Morals von der Geschichte»:

Für die Hoteliers: Versuchen Sie gelegentlich in Ihren eigenen Zimmern zu schlafen. Wenn es nicht geht, schirmen Sie die Wände ab.

Für die Hotelgäste: Trainieren Sie sich auf lärmvolle Nächte, denn, eines ist sicher, ruhiger werden die Nächte in Zukunft — leider — nicht. A. Traveller

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Die europäischen Strassenverbindungen im schweizerischen Alpengebiet

Aus dem Referat von Dr. Robert Ruckli, Direktor des Eidg. Amtes für Strassen- und Flussbau

me. — Der erste Tag des 14. Luzerner Kurses für Fremdenverkehr unter der Leitung von Verkehrsdirektor Dr. Othmar Fries stand vorwiegend im Zeichen der Motorisierung. Im Anschluss an die offizielle Eröffnung des Kurses im ehrwürdigen Rathaus am Kormmarkt, worüber wir in Nr. 45 berichteten, ergriff Dr. Robert Ruckli, Direktor des Eidg. Amtes für Strassen- und Flussbau (Bern), das Wort. In seinen Ausführungen über die europäischen Strassenverbindungen im schweizerischen Alpengebiet kam er vorerst auf die geographische Gesamtsituation zu sprechen und erwähnte sodann, wie sich in Europa zwei Räume hoher Produktivität und grosser Bevölkerungsdichte abgrenzen lassen: Italien als agrarwirtschaftlich und industriell bedeutendster Teil des Mittelmeergebietes im Süden der Schweiz, Nordwesteuropa mit den Industrieländern Westdeutschland, Luxemburg, Belgien, den Niederlanden, Nord- und Ostfrankreich sowie etwas entfernt von uns England und Skandinavien, zwei Räume, die wirtschaftlich in mancher Hinsicht komplementär sind, weshalb zwischen ihnen ein starkes Verkehrsgefälle besteht. Zum Austausch der Rohstoffe, Industrieprodukte und Lebensmittel, mit dem damit einhergehenden geschäftlichen Personenverkehr, gesellt sich noch der Touristenstrom, der Zug nach dem Süden, aus dem kühleren, in der Winterszeit sonnenarmen Norden nach den milden Gefilden des Südens. Getrennt werden die beiden Räume durch die Alpenkette, deren mittlerer und verkehrsgeschichtlich wichtiger Teil auf Schweizergebiet liegt. Die bekannten Alpenpässe aus dem Rhonetal, aus dem Aare-Limmat-Reussgebiet und aus dem Rheintal von und nach dem Tessin und Italien führen als kürzeste Verbindungen zwischen Nord und Süd durch unser Land. Die Kulkulationspunkte dieser Alpenstrassen liegen dabei zwischen 1919 m ü.M. beim Lukmanier und 2472 m ü.M. beim Grossen St. Bernhard. Sie sind alle, mit Ausnahme des Julier, in den Wintermonaten für den Verkehr geschlossen. Eine Ausweichmöglichkeit besteht in der Benützung des Bahnverlids am Gotthard und Simplon.

Als Zeit der Befahrbarkeit unserer Alpenpässe wird als Mittel 145 Tage im Jahr (Grosser St. Bernhard) bis 220 Tage (Simplon) genannt. — Zu der grossen Kulkulationshöhe stellt sich als weiteres Hindernis des Verkehrsflusses auf der Strasse das vorwiegend starke Gefälle auf der Südsseite der Alpen. So kommt es denn auch, dass — wie der Fachmann ausführt — der Motorfahrzeugverkehr im Alpengebiet dadurch gekennzeichnet ist, dass der Schwerverkehr bis heute höchstens 5 Prozent vom gesamten Motorverkehr

ausmacht, währenddem dieser Anteil im Unterland die Grössenordnung von 10 bis 30 Prozent erreicht. Es soll sich dabei jedoch nur schwer beurteilen lassen, inwieweit der ungenügende Strassenzustand mitwirkt. — Der Tourist und Geschäftsreisende wird es andererseits kaum bedauern, dass die Strassen nicht von schweren Lastern bestückt sind. Auch zeigen die Alpenstrassen weniger das Bild der Verkehrsspitzen, wie wir es von den Städten gewohnt sind. Der jährliche Gang des Verkehrs hängt vielmehr weitgehend von dessen wirtschaftlichem Charakter ab: je stärker die touristische Komponente, umso ausgeprägter der jährliche Gang. Während im Genferseengebiet der Anteil der Wintermonate (November–April) rund 40 Prozent des gesamten Jahresverkehrs ausmacht, erreicht dieser am Gotthard nur 12 Prozent (inklusive Bahnverlad) und für sämtliche schweizerische Nord-Süd-Alpenübergänge (inklusive der Winteroute Julier-Maloja) rund 14 Prozent. Dr. Ruckli knüpfte hier die Beobachtung an, dass der Verkehr lange vor der eigentlichen Schliessung der Pässe zurückgeht, was beweist, dass das Verkehrsbedürfnis an sich, ohne Rücksicht auf die zur Verfügung stehenden Wege, gegen den Winter zu stark abnimmt. Diese Feststellung wird noch erhärtet durch die Tatsache, dass nur 1/4 der in die Schweiz einreisenden ausländischen Motorfahrzeuge auf den langen Winter entfällt, während 3/4 sich auf die Sommermonate konzentrieren. Dr. Ruckli meinte dazu:

«Man kann hier geradezu von einem Gesetz sprechen, das sagt, dass ganz unabhängig von den zur Verfügung stehenden Routen der Winterverkehr (November–April) nur 15–25 Prozent der gesamten Jahresmenge erreicht. Bei aller Anerkennung des Bedürfnisses nach ganzjährigen Verbindungen durch die Alpen soll diese Feststellung daher hüten, sich über die Grösse des winterlichen Verkehrs durch neue Alpentunnel Illusionen zu machen und davon einen ausserordentlichen wirtschaftlichen Aufschwung der durchfahrenen Gegenden zu erwarten.»

Aufschlussreiche Lichtbilder, die das Referat begleiteten, liessen — sogenannte Verkehrskarten darstellend — erkennen, dass im Vergleich zu den Verkehrsadern der dicht besiedelten Industriegebiete unserer Nachbarländer die gut frequentierten Schweizerstrassen im zentraleuropäischen Verkehrsraum relativ schwach belastet sind. Weitere Dias, die schematische Darstellung der Ausfächerung verschiedener Pässe zeigend, brachten die zentrale Bedeutung des Gotthards zum Ausdruck und wiesen u. a. auf die speziellen Einzugsgebiete von Paris und Mailand für den Simplon hin, während die Verkehrsströme der

net. Lüftungstationen werden je an den Portalen und den beiden Drittelpunkten errichtet, mit Verbindungsschächten zur Erdoberfläche. — Um die Tunnelwände gegen einsinkendes Bergwasser abzuzeichnen, das die Farbe der Wände und damit die lichtreflektierende Wirkung der Farben vermindern würde, werden bei der Tunnelalibung in 20 cm Entfernung von der Wand Beton- oder Kunststoffbreiter vorgesetzt. — 15 bis 20 Personen werden sich im Tunnelinnern in die Aufgaben der Überwachung des zentralen Kommandoraumes, den Unterhalt der Maschinen und der Beleuchtung, der verkehrstechnischen Anlagen (inkl. Reinigung), des Abschlusses und Feuerwehrendienstes, der Nothilfe und polizeilichen Überwachung des Verkehrs teilen. — Der Tunnel soll gemäss Bauprogramm 1966 eröffnet werden. Kulmination der Verbindung Schweiz–Tessin: 1600 m ü.M.

Gotthard

Die internationale Transitlinie Basel–Luzern–Chiasio, im schweizerischen Nationalstrassennetz als N2 bezeichnet, gilt als schwierigstes, gleichzeitig aber auch



als wichtigstes Verbindungsstück. Die Autobahn Luzern-Hergiswil ist dem Betrieb bereits übergeben worden; der Abschnitt längs des Loppers mit der Überbrückung der See-Enge von Stansstad ist im Bau. Eine einmalige Ingenieuraufgabe bietet die Bergstrecke Buochs-Seedorf, die Bergnase Treib-Rüti wird auf 4 km untertunnelt, so dass das Rüti keine

Beeinträchtigung erfährt. — Auf der Paßstrasse im engeren Sinn (Göschenen-Airolo) wird auf der Tessiner Seite die Tremola ihrer vielen Kehlen wegen aufgegeben und durch ein neues Strassenstück ersetzt werden, das im Bau ist und dem Verkehr voraussichtlich 1966 übergeben werden kann.

(Fortsetzung folgt)

Groupement des Hôtels de tout premier rang

Diese Vereinigung der Häuser allerersten Ranges hat eine Krise glücklich überstanden. Schon seit langem bestand bei vielen seiner Mitglieder ein gewisses Malaise. Es gehörten dem Groupement eine Reihe von Häusern an, die einstmals zur Zierde der Schweizer Hotellerie zählten, im Laufe der Zeit jedoch baulich und komfortmässig Überalterungserscheinungen aufwiesen und auf die deshalb der Begriff des «tout premier rang» heute nicht mehr zutrifft. Vielfach war der Rückstand in der Erneuerung und Modernisierung nicht auf mangelnde Einsicht der Besitzer zurückzuführen. Es fehlten diesen ganz einfach hierfür die notwendigen, oft in Millionenbeträge gehenden Mittel, um ihre Häuser einrichtungsmässig den Erfordernissen der Zeit anzupassen. So hatte die Zeit für eine gewisse Deklassierung gesorgt, ohne dass dies nach aussen in Erscheinung trat. Die Konkurrenz ermöglichte diesen Häusern unter dem Kennzeichen des «tout premier rang» mitzuschwimmen, was meist, von vereinzelten Ausnahmen abgesehen, nur noch gerechtfertigt war dank der einwandfreien, alter Tradition verpflichteten Führung.

Diese unbefriedigende Situation war dem Ansehen des Groupements, das die Hochhaltung der Qualität auf seine Fahne geschrieben hatte und den Anspruch erhob, als Aushängeschild der schweizerischen Qualitätshotellerie zu gelten, nicht sonderlich förderlich. So kam es, dass in seinen Reihen die Stimmen immer lauter wurden, die eine Reorganisation anstrebten und dieses Begehren demonstrativ dadurch zum Ausdruck brachten, dass sie ihren Austritt gaben, in der Meinung, so lange dieser Vereinigung fernzubleiben, bis das Groupement wieder einen homogenen Charakter aufweisen werde.

Ein neuer Vorstand mit Vertretern der jüngeren Generation, ermüdet durch jene Mitglieder, die am stärksten nach einer Sanierung riefen, unterzog sich dieser wenig beneideten Aufgabe. In einer Generalversammlung wurde ein Reglement angenommen, das die Bedingungen festsetzte, die ein Groupementhaus inskünftig erfüllen musste. Dieses Reglement lieferte dem Vorstand die Kriterien, nach welchen die Sanierung durchgeführt werden konnte. Da wo ein Ungenügen der baulichen und komfortmässigen Einrichtungen festgestellt wurde, machte man das Verbleiben im Groupement davon abhängig, dass die festgestellten Mängel innerer einer gewissen Frist behoben werden. Trotzdem ging es nicht ohne gewisse Härten ab, namentlich gegenüber solchen Mitgliedern, die beste Hotelltradition verkörpern.

Nun ist diese Sanierung durchgeführt. Das Groupement zählt gegenwärtig 35 Mitglieder, und es besteht begründete Aussicht, dass das eine oder andere Mitglied, das die reglementarischen Bedingungen nicht erfüllte und daher nicht in das neue Groupement auf-

genommen werden konnte, sich aber inzwischen bemühte, den komfortmässigen Rückstand aufzuholen, sich ihm wieder anschliessen werde. Ebenso dürften einige Häuser, die bisher dem Groupement nicht angehört, aber die reglementarischen Voraussetzungen erfüllen, sich um die Mitgliedschaft bewerben. Ob auch jene wenigen Erstklassenhäuser, die den Anstoss zur Sanierung gaben, wieder zurückkehren, ist noch eine offene Frage.

An der ausserordentlichen Generalversammlung des Groupements vom 21. November im Hotel Bellevue Palace in Bern gab der Vorsitzende, Victor Hauser (Hotel Schweizerhof, Luzern), einen Überblick über die Lage nach der Sanierung und über die Verhandlungen mit den 4 Häusern, die sich noch nicht entschlossen konnten, in den Schoss des Groupements zurückzukehren. Die Verhandlungen führten noch zu keinem positiven Ergebnis. Nach einer längeren Diskussion wurde einstimmig beschlossen, einstweilen keine weiteren Schritte mehr in dieser Richtung zu unternehmen, dagegen zu prüfen, ob nicht einige andere Häuser des betreffenden Platzes in naher oder späterer Zukunft zum Beitritt eingeladen werden sollten. Ferner wurde ein Antrag abgelehnt — ebenfalls einstimmig —, wonach das Groupement sich als Sektion SHV der AIH-Mitglieder neukonstituieren sollte. Einhellig wurde die Auffassung vertreten, dass hierfür kein Bedürfnis bestehe und eine solche Erweiterung auf über 200 Mitglieder einer Verwässerung des Qualitätsgedankens gleichkäme, für den das Groupement unablässig gekämpft habe. Innerhalb der schweizerischen Berufsorganisation könne es seinen Einfluss nur geltend machen, wenn es seinem ursprünglichen Zweck treu bleibe und seinen Charakter als Vereinigung der Häuser allerersten Ranges beibehalte. Im weiteren fand auch die Anregung, dem Erfahrungsaustausch innerhalb des Groupements erhöhte Beachtung zu schenken, die Zustimmung der Versammlung.

Im weiteren befasste sich die a. o. Generalversammlung noch mit der Frage der Air-Travel Card. Sie beschloss, vorerst die Stellungnahme des SHV in dieser Frage abzuwarten.

Es sei noch erwähnt, dass der Vorsitzende als neue Mitglieder die Herren Direktoren Soutter, Hôtel des Bergues, Genf, und R. Lendi jun., Hôtel du Rhône, Genf, aufnahm.

Der eigentliche Zweck der ausserordentlichen Generalversammlung bestand darin, die Mitglieder mit den Bestrebungen des SHV auf dem Gebiete der Betriebsberatung und Vorgesetztenschulung sowie der Aktion SHV zur Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals aus kompetentem Munde näher vertraut zu machen. Der Vorstand hatte hierfür die Herren Dietrich und Schellenberg gewinnen können.

Der neue Weg des SHV

In den letzten Jahren hat sich im SHV eine grundlegende Neuorientierung vollzogen. Darüber gaben die beiden Referate der Herren Dietrich und Schellenberg Aufschluss. Herr Dietrich begann seine Ausführungen mit einem kurzen geschichtlichen Rückblick über die Geschäftsstelle SHV, Bern — Betriebsberatung und Vorgesetztenschulung. Ausgangspunkt bildete ein Ende 1960 in der Hotel-Revue erschienener Artikel aus der Feder von Herrn Schellenberg, der mit dem Hinweis auf die stürmische Entwicklung auf dem Gebiete der Technik, Buchhaltung und Betriebsführung die neuen Aufgaben und Zielsetzungen absteckte. Daraufhin bestellte der Zentralvorstand eine Kommission mit Herrn J. Meier (Davos) als Präsident. In der Folge wurden drei Unterkommissionen gebildet mit den drei Schwerpunkten Personalführung (Vorgesetztenschulung), betriebswirtschaftliche Fragen (Rechnungswesen, Organisation, Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung) und Hoteltechnik (Überblick über die Marktsituation und Beratung). Als Vorsitzende dieser Kommissionen hatten sich die Herren Prager, Schmid und Hotz zur Verfügung gestellt.

Bereits im Frühjahr 1961 (Mai) wurde auf dem Personalsektor auf dem Bürgenstock ein erster Testkurs unter der Leitung von Herrn Dr. R. Schnyder (Lausanne) durchgeführt, um die Richtlinien für das weitere Vorgehen festzulegen. Seither fanden 10 Kurse statt. Der Stoff wurde so gewählt, dass ausgehend von den praktischen Problemen ein richtiger Gedankenaustausch möglich wurde. Jeder Teilnehmer nahm von diesen Kursen, die keine Rezepte vermitteln wollten, ein tiefes Erlebnis mit nach Hause. Die logische Ergänzung dieser Kurse bildeten die Kaderkurse, Bedingung für die Teilnahme an diesen Kaderkursen ist, dass nur die Kader solcher Betriebe teilnehmen können, deren Patrons vorher den Kurs über Vorgesetztenschulung besucht haben. Bei den Kaderkursen sind zwei Arten zu unterscheiden: a) Zwischenbetriebliche Kurse und b) Kurse mit den Kadern eines einzelnen Betriebes. Der Grundstoff ist in beiden der gleiche.

Der Erfolg solcher Kurse lässt sich nicht sofort feststellen. Jeder einzelne Teilnehmer muss sich selbst die Frage vorlegen, ob er daraus Nutzen gezogen hat. Einige Zeit nach dem Kurs wird aber in den Betrieben eine «Erfolgskontrolle» durchgeführt.

Eine zweite Aufgabe der Abteilung Vorgesetztenschulung besteht in der Beratung einzelner Betriebe in bezug auf Organisations- und Führungsfragen. Darunter fallen die Aufstellung von Pflichtenheften auf Grund des Tätigkeitsablaufs, Kompetenzabgrenzungen usw. Diesbezüglich liegen viele Aufträge vor. Eine dritte Aufgabe besteht in der Mitwirkung in ERF-Gruppen, die wertvolle Erkenntnisse und wichtiges Material liefern.

Unter den Aufgaben für die Zukunft erblickt die Abteilung für Vorgesetztenschulung als eine der wichtigsten die der Vereinheitlichung der Lehrmittel im Hotel- und Gastgewerbe. Durch schrittweises Vorgehen wird mit der Zeit eine gewaltige Zeitersparnis erzielt werden können. Dieser Weg dürfte das einzige Mittel sein, um dem Lehrmangel zu begegnen und den Führungsnachwuchs sicherzustellen. Im Anschluss an die Hotelfachschule soll nach einer dazwischen liegenden praktischen Betätigung, in Ablehnung an die Schnyderkurse, eine Generalstabslehre in Form eines Management-Kurses, der die «Offiziere» auf die Übernahme eines Betriebes vorbereiten hätte, durchgeführt werden, wobei sich die Frage stellt, ob man nicht in der Schweiz ein internationales Zentrum eröffnen könnte.

Der zweiten Abteilung der Berner Geschäftsstelle SHV steht Herr Dr. Riesen vor, der sich vornehmlich mit Fragen kaufmännisch-organisatorischer Natur des Hotelbetriebes befasst: Führungstechnik, Organisation, Buchhaltung, Finanzierungsplanungen, Rentabilitätshebungen, Begutachtung der ganzen Bürotechnik usw. Da sich zwischen den einzelnen Abteilungen viele Überschneidungen ergeben, stellt sich deren Vereinigung in der Berner Geschäftsstelle als eine glückliche Lösung dar.

Hauptaufgabe des technischen Beratungsdienstes, dessen Leiter Herr Trippi ist, besteht im Aufbau einer Dokumentation zwecks Schaffung eines Überblicks über all das, was für die Hotellerie auf dem Markte von Interesse ist: Wer stellt was her, oder welcher Artikel wird von wem hergestellt. Diese Dokumentation ist aber nicht Selbstzweck, sondern erfordert eine sinngemässe Auswertung. Sie setzt diesen Dienstzweig in die Lage, unsere Mitglieder neutral zu beraten. Eine weitere Aufgabe besteht in der Ausarbeitung von Gutachten hauptsächlich bei Neu- und vor allem bei Umbauten. Schon heute haben viele Betriebsinhaber und Architekten, die dieser Stelle anfänglich skeptisch gegenüberstanden, den Nutzen dieser Institution erkannt, die keine Pläne ausarbeitet, aber Bau- und Umbaupläne vom betriebswirtschaftlichen Standpunkt aus begutachtet.

Ein Problem ist noch nicht gelöst: Soll die neue Geschäftsstelle Bern Grundlagenforschung betreiben, die dem ganzen SHV zugute kommt, oder mehr auf Beratung in Einzelfällen ausgehen? Damit im Zusammenhang steht das Problem, ob der Dienst selbsttragend sein oder ob seine Leistungen generell als Dienst am Mitglied aufgefasst werden sollen, wobei die Kosten vom Gesamtverband zu tragen wären.

Für alle drei Abteilungen (Betriebsberatung und Vorgesetztenschulung) kursiert ein trefflicher Slogan:

Festtagsgratulations-Ablösung — Souscription de nouvelle année

Unsere diesjährige Festtagsgratulations-Ablösung dient, wie bekannt, der Unterstützung unserer Aktion für die Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals, indem ihr Ertrag dem diesem Zweck dienenden Tschumifonds überwiesen wird. Wie die lange Liste der Spender zeigt, hat die Sammlung mächtig eingeschlagen.

Der SHV hat, wie der Delegiertenversammlungsbeschluss von Gstaad betr. Erhebung einer obligatorischen Logiernachteabgabe beweist, eine grosse Anstrengung für die berufliche Ausbildung unternommen. Der Erfolg verpflichtet. Die bisher erzielten Resultate verursachten zusätzliche Kosten, und die Hoteliers, welche für diese Aktion zeichnen, dürfen die Gewissheit haben, dass sie, indem sie die Personalrekrutierung sichern helfen, eine Kapitalanlage für die Zukunft machen. Hoffen wir, dass das schöne Beispiel, das die bisherigen Zeichner gegeben haben, von allen Freunden der Hotellerie und allen Unternehmen, die Hotelpersonal benötigen, befolgt werde. Auch diese sind freundlich zur Zeichnung eingeladen.

Bis zum 16. Dezember sind beim SHV im Rahmen der Festtagsgratulations-Ablösungen

3700 Fr.

eingegangen.

Das ist ein vielversprechender Anfang. Wir hoffen, dass noch viele die ihnen zugestellten grünen Postcheck-Einzahlungsbüchlein ausfüllen werden, bevor der Trubel der Festtage beginnt.

Die Einzahlungen sind auf Postcheckkonto SHV, V 85, Basel, vorzunehmen. Allen Spendern herzlichen Dank!

Hôtel Adula, Flims-Waldhaus
Hr. Anton R. Badrutt, Montagnola
Hotel Bahn und Post Garni, Chur, Dir. F. E. Möller
Hotel Bahnhof Terminal, Brugg
Hr. Vitus Baumgartner, Restaurant «Schützenhaus», Basel

Hr. Dir. A. Baur, Bederstrasse 72, Zürich
Hôtel Beau-Rivage, Genève
Hôtel Beau-Séjour, Vevey
M. Maurice Bérard, av. Jurigoz 4, Lausanne
Hotel Garni Bernerhof, Adelboden
Hotel Besso, Lugano-Bahnhof
Fam. F. Beutler, Confiserie Schuh, Interlaken
Mme L. Blasca-Caroni, Albergo Ascona, Ascona
Hr. Alb. Blaser, Hotel Sternen, Zofingen
Hr. H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn
Hotel Bristol, Zürich
M. D. Campell, Villars Palace, Villars s. O.
Hr. A. Candrian, Suvretta House, St. Moritz
Hotel Carlton, Lausanne
Hotel Continental-Beauregard, Lugano
Fam. A. Egli-Kliar, Landgasthof, Riehen-Basel
Hr. Dir. H. F. Elmiger, Grand Hotel National, Luzern
Hotel Engemathof, Zürich
Hr. Raoul Escher, Buffet SBB, Brig
Hr. Jos. Escher, City-Hotel, Bern
Hotel Euler, Basel

Hr. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno
M. Georges Fassbind, Hôtel des Palmiers, Lausanne
M. et Mme H. Faconnet, Hôtel Eden, Genève
Dir. A. W. Federle, Melide/St. Gallen
Hr. Albert Franzoni, Hôtel Belvédère, Locarno
Hr. A. Frei, Hotel National, Montreux
Fam. J. Friedli-Gaugler, Hotel Bären, Sundauehen
Hr. F. Fröh, Hotel Arid, Grindelwald
Hr. Paul Gantenbein, Dir. Grand-Hôtel, Les Rasses
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
Garten-Hotel, Winterthur
M. G. Guhl, Hôtelier, 41, av. Belmont, Montreux
M. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet
M. Roland Gürke, City-Hotel, Basel
M. René Haeblerli, Hôtel Victoria, Lausanne
Hr. T. Halder, Pura
M. A. Hauri, Hôtel Lorus, Montreux
Hr. W. Hauri, Hotel des Alpes, Merligen
Hr. Otto Hauser, Schweizerhof, Grindelwald
H. H. Heitz, Hôtel de la gare, St-Maurice
Hr. E. C. Helfenberger, Hotel Majestic, Lugano
Hr. Ralf Herbig, Dir. Eden Hotel, Interlaken
Hr. F. W. Herrling, Kulm-Hotel, St. Moritz
Hr. Thomas Hew, Klosters
Hr. Franz Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Fam. G. Hofmann-Aeberli, Hôtel des Alpes Vaudoises, Gilon

Hr. Dir. Ch. Höhn, Kongresshaus, Zürich
M. Giorgio Huhn, Grand Hôtel Eden, Lugano
Hotel International, Basel
Hr. Paul O. Joss, Hotel Beatus, Merligen
Hr. W. Keller, Dir. Hotel Verenahtof und Ochsen, Baden
Hotel Kempler, Lugano
HH. Oskar Kienberger sen. und Rolf Kienberger, Waldhaus, Sils-Maria
Hr. A. Klainig, Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
Hr. Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
Hotel Krone, Andermatt
Fam. R. Kuchen-Loder, Hotel Europe, Interlaken
Hr. H. Kühne, Hotel Eden, Arosa
Hr. H. Kühne, Krone-Schweizerhof, Heiden
Hr. Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide
Hôtel de Lausanne, Lausanne
M. J. Lendi, Hôtel des Familles, Genève
Hotel Leonhard, Zürich
Fam. W. Leuthold, Parkhotel Flora, Bad Ragaz
M. Alfred Maurer, Hôtel du Nord, Interlaken
Fam. J. Metzger-Reber, Hotel Bären, Ostermündigen
M. J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey

Hr. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno
M. Georges Fassbind, Hôtel des Palmiers, Lausanne
M. et Mme H. Faconnet, Hôtel Eden, Genève
Dir. A. W. Federle, Melide/St. Gallen
Hr. Albert Franzoni, Hôtel Belvédère, Locarno
Hr. A. Frei, Hotel National, Montreux
Fam. J. Friedli-Gaugler, Hotel Bären, Sundauehen
Hr. F. Fröh, Hotel Arid, Grindelwald
Hr. Paul Gantenbein, Dir. Grand-Hôtel, Les Rasses
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
Garten-Hotel, Winterthur
M. G. Guhl, Hôtelier, 41, av. Belmont, Montreux
M. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet
M. Roland Gürke, City-Hotel, Basel
M. René Haeblerli, Hôtel Victoria, Lausanne
Hr. T. Halder, Pura
M. A. Hauri, Hôtel Lorus, Montreux
Hr. W. Hauri, Hotel des Alpes, Merligen
Hr. Otto Hauser, Schweizerhof, Grindelwald
H. H. Heitz, Hôtel de la gare, St-Maurice
Hr. E. C. Helfenberger, Hotel Majestic, Lugano
Hr. Ralf Herbig, Dir. Eden Hotel, Interlaken
Hr. F. W. Herrling, Kulm-Hotel, St. Moritz
Hr. Thomas Hew, Klosters
Hr. Franz Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Fam. G. Hofmann-Aeberli, Hôtel des Alpes Vaudoises, Gilon

Hr. Dir. Ch. Höhn, Kongresshaus, Zürich
M. Giorgio Huhn, Grand Hôtel Eden, Lugano
Hotel International, Basel
Hr. Paul O. Joss, Hotel Beatus, Merligen
Hr. W. Keller, Dir. Hotel Verenahtof und Ochsen, Baden
Hotel Kempler, Lugano
HH. Oskar Kienberger sen. und Rolf Kienberger, Waldhaus, Sils-Maria
Hr. A. Klainig, Hotel Segnes und Post, Flims-Waldhaus
Hr. Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
Hotel Krone, Andermatt
Fam. R. Kuchen-Loder, Hotel Europe, Interlaken
Hr. H. Kühne, Hotel Eden, Arosa
Hr. H. Kühne, Krone-Schweizerhof, Heiden
Hr. Ch. Landry, Parkhotel, Lenzerheide
Hôtel de Lausanne, Lausanne
M. J. Lendi, Hôtel des Familles, Genève
Hotel Leonhard, Zürich
Fam. W. Leuthold, Parkhotel Flora, Bad Ragaz
M. Alfred Maurer, Hôtel du Nord, Interlaken
Fam. J. Metzger-Reber, Hotel Bären, Ostermündigen
M. J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey

Hr. A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno
M. Georges Fassbind, Hôtel des Palmiers, Lausanne
M. et Mme H. Faconnet, Hôtel Eden, Genève
Dir. A. W. Federle, Melide/St. Gallen
Hr. Albert Franzoni, Hôtel Belvédère, Locarno
Hr. A. Frei, Hotel National, Montreux
Fam. J. Friedli-Gaugler, Hotel Bären, Sundauehen
Hr. F. Fröh, Hotel Arid, Grindelwald
Hr. Paul Gantenbein, Dir. Grand-Hôtel, Les Rasses
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil
Garten-Hotel, Winterthur
M. G. Guhl, Hôtelier, 41, av. Belmont, Montreux
M. Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet
M. Roland Gürke, City-Hotel, Basel
M. René Haeblerli, Hôtel Victoria, Lausanne
Hr. T. Halder, Pura
M. A. Hauri, Hôtel Lorus, Montreux
Hr. W. Hauri, Hotel des Alpes, Merligen
Hr. Otto Hauser, Schweizerhof, Grindelwald
H. H. Heitz, Hôtel de la gare, St-Maurice
Hr. E. C. Helfenberger, Hotel Majestic, Lugano
Hr. Ralf Herbig, Dir. Eden Hotel, Interlaken
Hr. F. W. Herrling, Kulm-Hotel, St. Moritz
Hr. Thomas Hew, Klosters
Hr. Franz Hirsch, Hotel Müller, Schaffhausen
Fam. G. Hofmann-Aeberli, Hôtel des Alpes Vaudoises, Gilon

Findet zu einem Problem den Schlüssel nicht, dann geh nach Bern und hol den «Dietrich».

Der Ausgangspunkt des «Neuen Weges»

Herr W. Schellenberg, Präsident der Kommission SHV für Arbeitsrecht und Berufsbildung, war die berufene Persönlichkeit, um die Groupementmitglieder über eine andere Neuorientierung der Verbands-

Schluss auf Seite 4

Hôtel Montana, Ouchy-Lausanne
Hr. A. Müller, Heroldstrasse 10, Chur
Hr. Walter Müller, Villa Carina, Villeneuve
Fam. Neeser-Ott, Hotel Schweizerhof, Ascona
M. U. v. Orelli, Albergo Motta, Airolo
Albergo Paladina, Pura-Lugano
Hotel La Palma au Lac, Locarno
Park-Hotel, Vitznau
Hotel Paradis, Weggis
Hr. E. Pfister, Dir. City-Hotel, Chur
Frl. M. Portmann, Dir., Hotel Montana, Zürich
Hr. W. B. Portmann, Sous-Directeur, Montreux-Palace, Montreux
Hr. Hans W. Reber, Hotel Victoria-National, Basel
Grand Hotel Regina, Grindelwald
Albergo Regina, Locarno
Hr. H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre», Bern
Hr. Dir. Georges Rey, Hotel Baur au Lac, Zürich
Fam. K. Rieth-Beck, Hotel Alpenblick, Wildhaus
Hr. Otto Rindlisbacher, Hotelier-Restaurateur, Merligen

Hr. G. Rocco, Hotel Silvretta, Klosters
Fam. Röthlisberger, Hotel Bad Balgach
Hr. Edy Ruckstuhl, Hotel-Rest. Rigli, Immensee
Hr. G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina
Hr. Franz Scheurer, Hotel Stadthaus, Burgdorf
Hr. Fredy Schmidt, Bahnhofbuffet, Chur
Hr. J. Schmutz, Hotel Seehof, Schmerikon
M. J. Schoch, Hôtel Beau-Rivage, Nyon
Hr. Harry Schraemli, gastronomischer Schriftsteller, Meggen

Hr. Max Schräml, Albergo «La Torre», Cassarate
Hotel Schweizerhof, Zürich
Fam. Sidselrud-Brugger, Hotel Moy, Oberhofen
Fam. Margrit und Max Simmen, Hotel Bellevue au Lac, Zürich
Hr. C.-J. F. Steiner, Dir. Elite-Hotel, Thun
M. R. Strautmann, Coop. Neuchâtel, Rest. La Trelle, Neuchâtel

Hôtel Suisse, Genève
Hr. A. L. Thurnheer, Hotel Eden au Lac, Zürich
Hr. H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg
Hotel Union, Luzern
Hr. J. Urben, Strandhotel Belvédère, Spiez
Hôtel Victoria, Les Diablerets
Waldhaus-Vulpera AG, A. Pinösch, Gen.-Dir., Schuls
Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
Hr. Kurt Wältli, Dir., TM Bellavista, Vira-Magadino
M. S. Weissenberger, Ecole hôtelière SSH, Lausanne
Hr. J. Wick, Rest. «zum Lällekönig», Basel
Fam. Wüthrich-Rex, Hôtel Beau-Rivage, Thun
Fam. Ziltener, Strandhotel du Lac, Weesen

Notre souscription de nouvelle année, qui est destinée cette fois à appuyer la campagne de recrutement et de formation professionnelle, c'est-à-dire à alimenter le fonds Tschumi, a connu un très bon départ, comme le témoigne la longue liste de souscripteurs que nous publions aujourd'hui.

La SSH est décidée à faire un gros effort pour la formation professionnelle, comme le prouve la contribution obligatoire votée par l'assemblée des délégués qui s'est tenue à Gstaad cette année. Mais le succès oblige. Les résultats obtenus jusqu'à présent occasionnent des frais supplémentaires et les hôteliers qui souscrivent, savent qu'ils font un placement pour l'avenir en aidant à assurer la relève du personnel. Nous souhaitons que l'exemple qui a été donné soit suivi par tous les amis de l'hôtellerie et par toutes les entreprises qui ont besoin de personnel hôtelier. Nous les invitons également à verser leur contribution.

Jusqu'au 16 décembre, la souscription avait produit

3700 fr.

Ce n'est qu'un commencement et nous espérons que tous les hôteliers rempliront le bulletin vert qui leur a été adressé, avant d'être pris dans le tourbillon des fêtes de fin d'année.

Les versements se font au compte de chèques postaux de la SSH, V 85, Bâle. Merci à tous les donateurs.



Dewar's

“White Label”

the “friendliest” Whisky

Dewar's De Luxe Whisky “Ancestor” a rare old Scotch Whisky

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

ganisation aufzuklären. Ausgehend von der Tatsache, dass der Zentralvorstand sich noch vor einigen Jahren mit allen Fragen der Hotellerie im Detail befassen musste, aber angesichts der Fülle neuer Probleme, besonders auf sozialem Gebiet, die nach dem Krieg an ihn herantraten, nicht mehr in der Lage war, alle die komplizierten Fragen innert nützlicher Frist mit dem nötigen Ernst und der erforderlichen Sachkenntnis zu behandeln, wurden auf Vorschlag des Zentralpräsidenten die sozialen Fragen einer Spezialkommission zur Behandlung übertragen, die heute den Namen «Kommission SHV für Arbeitsrecht und Berufsbildung» trägt. Mitglieder dieser Kommission sind die Herren F. von Almen, P. Goetzinger, G. Marugg, C. Knescharek, Ch. Leppin, H. Schellenberg, N. Weibel und H. D. Bieri sowie Sekretär M. Budiger. Ihr Auftrag lautete, sämtliche sozialen Fragen zu behandeln und dem Zentralvorstand Antrag zu stellen. Es zeigte sich aber bald, dass auch hier noch eine neue Kommission — ihr Vorsitzender ist Herr Faouconnet — geschaffen werden musste: die Kommission SHV für Versicherungsfragen sowie die Kommission für Betriebsberatung und Vorgesetztschulung.

Die Kommission für Arbeitsrecht und Berufsbildung war vor eine grosse Aufgabe gestellt, war doch das Verhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer lange Zeit gespannt. Was vor allem getan werden musste, war, dafür zu sorgen, dass das Eidgenössische Arbeitsgesetz nicht übermässige Erschwerungen für die Hotellerie, als typischem Dienstleistungszweig, die sich für sie verhängnisvoll hätten auswirken müssen, brachte. Es musste deshalb zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft ein Kompromiss in der Arbeitszeitrage angestrebt werden, dessen Ergebnis dann seinen Niederschlag in einer Sonderverordnung zum Arbeitsgesetz fand.

Die Verhandlungen über die Sonderverordnung wurden erleichtert durch die Schaffung — zusätzlich zur AHV — einer Alterskasse, die den Willen der Hotellerie dokumentierte, auf sozialem Gebiet mit der Zeit zu gehen. Diese Kasse will altbewährte Kräfte, die der Hotellerie die Stange gehalten haben, für ihre Treue belohnen und den jungen aufstiegswilligen Kräften zeigen, dass für sie im Alter vorgesorgt wird. Für die speziellen Zwecke der Hotellerie war die Alterskasse das Richtige. Ein Obligatorium wäre indessen noch verfrüht.

Eine weitere Aufgabe stellte sich der Kommission auf dem Gebiet der beruflichen Ausbildung. Wir haben vor allem keine Grundschole für Servier-, Hallen- und Etagepersonal. Neben den Betriebslehrenskursen — diese Bestrebungen wurden von der Kommission abgelehnt — benötigen wir vor allem Unter-

offizierschulen, weshalb sich die Kommission besonders der Ausbildung Jugendlicher angenommen hat. Die Kochlehre ist in guten Händen. Ungenügend ist jedoch die Schulung für Kellner, Serviertöchter sowie für Buffet-, Etagen-, Wäscherei- und Hallenpersonal. Die Schule des Herrn Tissot in Leyrain ist hier bahnbrechend vorangegangen. Nachdem die letzte Delegiertenversammlung eine Spezialabgabe auf der Basis der AHV-Lohnsumme beschlossen hat, waren die Voraussetzungen für weitere Verwirklichungen gegeben. Das führte zu der Aktion SHV für Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals. Ihr liegt der Gedanke zugrunde, die Jugendlichen nicht mehr bis zum 17. Altersjahr warten zu lassen, sondern sie gleich nach der Schulentlassung zu erfassen. Der Erfolg dieser Aktion war erfreulich. Innerhalb 4 Wochen meldeten sich über 69 junge Leute, wovon 1/5 Köche, 1/5 Kellner und Serviertöchter, 1/5 Portiers, Lingères, Zimmermädchen und Buffetköcher. Da für die Kurse in der Westschweiz gute Sprachkenntnisse die Voraussetzung bilden, ist die Errichtung einer Schule in Graubünden (Davos) beschlossen worden, die am 6. April den 1. Kurs durchführen wird, wo qualifizierte Lehrkräfte zur Verfügung stehen. Das mit diesen für die Schüler unentgeltlichen Kursen verbundene Praktikum ist neu für die Betriebe, die sorgfältig ausgewählt werden müssen, weil die Jugendlichen dieses Alters den besonderen Schutz der Behörden geniessen. Bei der Rekrutierungsaktion haben die 150 Vertrauensleute ausgezeichnete Arbeit geleistet, verstanden sie es doch, z. T. durch Organisation von Betriebsbesichtigungen und Orientierung der Eltern und Schüler die letzteren für die Arbeit auch in der Hotellerie zu begeistern.

Ziel der ganzen Aktion ist es, unseren Hotels wieder Jugendliche zuzuführen, die Freude an unserem schönen Beruf haben, die Achtung vor den Hotelberufen und das Ansehen der in der Hotellerie Tätigen zu mehr. Voraussetzung für die Erreichung dieses Zieles sind gesunde soziale Verhältnisse. Es geht nicht so sehr um fixe Stunden, um Franken und Rappen, sondern in erster Linie darum, dass die menschlichen Beziehungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer gut sind; in dieser Beziehung können wir nicht genug tun.

Die beiden Vorträge der Herren Dietrich und Schellenberg, die mit starkem Beifall bedacht wurden, lösten eine lebhaft diskutierte, die zeigte, dass im Groupement des Hôtels de tout premier rang grosses Verständnis für die Bestrebungen des Zentralvereins herrscht und dass auch der Wille vorhanden ist, diese Bestrebungen aktiv zu unterstützen.

Le mouvement hôtelier de janvier à septembre

Au cours des neuf premiers mois de cette année, les établissements hôteliers avertis au relevé ont annoncé 26,45 millions de nuitées, ce qui correspond, au regard de la période allant de janvier à septembre 1962,

à une perte de 590 000 unités ou 2 pour cent. Le chiffre des nuitées des hôtels du pays a diminué de 225 000 ou de 2 pour cent pour s'inscrire à 10,8 millions et celui des visiteurs externes s'est réduit de 365 000 ou de 2 pour cent également pour s'établir à 15,65 millions. A un développement du tourisme en provenance d'Italie (+1%), de France (+3%), d'Afrique et d'Asie (+5 pour chaque contingent), s'oppose un recul de la fréquentation des hôtels venus de Grande-Bretagne (−1%), des Etats-Unis (−3%), de Scandinavie (−4%), d'Allemagne, des Pays-Bas, de Belgique et du Luxembourg (−5% pour chaque groupe) et de quelques autres pays.

Etat de l'emploi

D'après les enquêtes faites sur l'état de l'emploi dans l'hôtellerie, à peu près 57 600 personnes étaient en service à fin septembre dans les exploitations soumises à la statistique suisse du mouvement hôtelier, ce qui représente 400 ou à peine 1 pour cent de plus qu'à la même date de l'année antérieure. La part du personnel féminin s'élevait à 60 pour cent, comme en septembre 1962.

Chronique

Va-t-on vers une contraction de crédit ?

(PAM) Alors que la croissance économique tendait à se ralentir depuis un certain temps, les liquidités du marché des capitaux sont restées abondantes. Il y a eu un ralentissement de la croissance, depuis l'an dernier déjà, aussi bien en matière de main-d'œuvre que pour les investissements, la consommation et les importations. Si les exportations se maintiennent encore à un bon niveau, c'est normal, car les industries disposent d'une importante réserve d'ordres en carnet. Mais il sied de relever que les rentrées d'ordres sont aujourd'hui devenues moins rapides et moins abondantes.

En ce qui concerne plus spécialement le crédit, l'abondance des capitaux a largement contribué à la surexpansion de l'économie. Et au moment où les premiers signes de resserrement du marché de l'argent auraient dû se manifester, l'afflux considérable des capitaux étrangers a joué le rôle d'un correctif. Rappels qu'en 1959 encore, nous avions exporté pour 800 millions de capitaux de plus que nous n'en avions importé. En 1960, au contraire, les importations de capitaux ont dépassé les exportations de 700 millions. En 1961, l'excédent des importations a atteint 2,6 milliards de francs. La situation s'est donc retournée très rapidement. Toutefois, l'an dernier, cet afflux de capitaux a quelque peu diminué, l'excédent des importations n'ayant plus été que de 2,1 milliards. C'est encore considérable, mais c'est un signe que nous pourrions bien aller vers un marché financier moins ouvert et que l'ère de l'argent à bon marché pourrait toucher à sa fin. Un autre indice de cette évolution réside dans l'élévation de 3 1/2 à 3 3/4 % du taux de l'intérêt servi aux obligations de caisses, les instituts de crédits ayant pris cette mesure en plein accord avec la Banque nationale. Il n'est nullement impossible que l'enchérissement du loyer de l'argent ne s'étende à d'autres catégories de capitaux. Il en résulterait certainement une contraction des demandes de crédit et, par contre-coup, un certain tassement de la conjoncture qui ramènerait celle-ci à des proportions plus normales.

Longévité

Les Suisses ont des chances de vivre longtemps. La durée moyenne de la vie est en effet en forte augmentation. Le phénomène est connu; mais son ampleur, révélée par les statistiques récentes, est surprenante.

Le Bureau fédéral de statistique a publié les résultats d'une étude sur «l'espérance de vie» dans la population suisse, fondée sur la statistique des décès en 1959-1961. La comparaison avec les tables précédentes de 1948-1953 fait apparaître des progrès considérables.

A la naissance, l'espérance de vie d'un garçon est actuellement de 69,5 ans; elle s'élève à 74,8 ans pour une fille. L'augmentation, entre les deux époques de référence, est de 3 ans pour le sexe masculin et de 4 ans pour le sexe féminin.

Le nombre moyen d'années que vivra encore un homme de 30 ans est aujourd'hui de 43 ans (41 ans il y a 10 ans); pour une femme du même âge, cette espérance de vie est de 47,2 ans (44,4 ans en 1948-1953).

A l'âge de 60 ans, un homme a des chances de vivre encore 17,1 ans (précédemment 15,7 ans); pour une femme, l'espérance de vie est encore de 19,8 ans (17,8 ans).

Les conséquences de cette évolution sont multiples. Il est facile d'imaginer les répercussions sur les tarifs des assurances-vie et sur les conditions des caisses de retraite. L'influence est moins apparente, mais aussi déterminante sur la vie économique et sociale.

Faisant allusion à cette augmentation de la durée de la vie, maints commentateurs utilisent l'expression «vieillessement de la population». Ont-ils raison? Ce n'est pas certain.

L'âge moyen, l'espérance de vie sont des notions chiffrables. La vigueur physique et intellectuelle ne peut pas être mesurée avec la même précision; il est toutefois évident qu'elle se prolonge parallèlement à l'augmentation de la durée de la vie. Autrefois, un homme de 65 ans paraissait toujours un vieillard; aujourd'hui, il témoigne souvent d'une ardeur juvénile.

(suite page 5)

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

Alternance...

Les années se suivent et ne se ressemblent pas... C'est peut-être un lieu commun mais dans le cas particulier, 1963 est loin de s'apparenter à 1962. Vous souvenez-vous qu'il y a une année la neige nous tenait compagnie depuis plusieurs semaines? Et il faisait froid, les routes étaient dangereuses et la circulation très difficile. Jusqu'à maintenant, l'hiver s'est montré très discret... Et à moins qu'il prenne une revanche foudroyante d'ici que paraissent ces lignes, il sera temps de s'inquiéter sérieusement pour ce Noël blanc que chacun espère.

A Lausanne, belle neige !

Grâce à ses canons qui fabriquent sur commande la neige artificielle, Lausanne avait donné rendez-vous aux skieurs pour la mi-novembre. A peu près à cette même date, l'an dernier, les canons avaient fonctionné, mais la neige... américaine avait été recouverte par celle qui tombait du ciel; et cela dura tout l'hiver. Novembre ayant battu cette année tous les records de chaleur établis depuis 80 ans, la neige artificielle eut bien de la peine à prendre sur les pentes du Chalet-Gobet; chaque fois que les canons alignés en batterie, en avaient débité quelques centimètres, le thermomètre remontait comme par enchantement... Et la prairie dévorait la mince couche. La situation s'est améliorée la semaine dernière; durant trois nuits consécutives, les machines ont craché de la neige et bientôt la piste a pu être battue. On l'inaugurait mercredi, et une centaine d'écoliers, encadrés par des professeurs de l'Ecole de ski, s'en donnaient à cœur joie.

Aientout, tout était vert; les vaches paissaient dans les champs et pour un peu on aurait cueilli des fleurs ou cherché des champignons. Cette fois, les responsables de l'entreprise aborardaient un large sourire.

Belle neige, soleil éclatant; ils avaient bien droit à cette revanche.

Le Club des Cinq

C'est la saison des cartes de vœux, et il en est de fort belles; impossible bien sûr de les citer toutes; l'une d'entre elles m'a cependant frappé; adressée par notre ami Jean Broc, directeur général de l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo, elle porte en première page le nouvel emblème du «Club des cinq».

Ce Club est né voici quelques mois sur la Côte d'Azur; il groupe cinq grands noms de l'hôtellerie de la Riviera: l'Hôtel Carlton à Cannes, le Grand Hôtel du Cap d'Antibes, le Negresco à Nice, La Réserve de Beaulieu et l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo.

Les responsables de ces cinq prestigieuses maisons ont décidé d'unir leurs techniques, leurs possibilités commerciales, leurs actions de promotion en faveur de la Côte d'Azur... Cette carte de vœux commune en est l'une des premières et il convient de saluer cette habile collaboration.

Desormais, nous disant les «Carnets du Negresco», les clients de ces cinq palaces pourront se considérer chez eux dans chacune de ces grandes maisons, et se verront remettre une carte de recommandation du «Club des Cinq». C'est ainsi que dans un avenir très rapproché, un client du Negresco pourra prendre son bain à Eden-Roc, y déjeuner, puis aller au Carlton à Cannes prendre le thé, se trouver à La Réserve de Beaulieu pour l'apéritif, et à l'Hôtel de Paris à Monte-Carlo pour le dîner...

Il y a quelque chose de changé sur la Côte d'Azur!

Au Negresco aussi...

Depuis qu'il préside aux destinées de l'Hôtel Negresco, M. Paul Augier a réalisé des miracles; on ne l'avait dit, je le sais aujourd'hui d'expérience; au lendemain d'une nuit passée dans la chambre qu'habita Ibn Seoud, tendue de rouge, de blanc et d'or, avec un lit de dimensions exceptionnelles et un baldaquin Empire, un entretien avec M. Paul Augier m'a appris comment un homme d'affaires audacieux, doublé d'un juriste, d'un écrivain et d'un économiste pouvait être en même temps un remarquable hôtelier.

L'homme d'affaires a vite compris qu'un palace vieilli dont l'occupation moyenne annuelle ne dépassait guère le 35 % des lits disponibles était condamné, à plus ou moins brève échéance. Depuis 1957, date à laquelle il prit en main avec sa famille les destinées de cette grande maison, le Negresco a changé de visage. Tandis qu'il développait le tourisme de congrès durant les entre-saisons, tirant parti des immenses locaux du rez-de-chaussée qu'un moment il avait pensé convertir en garages ou en magasins, M. Augier exerçait ses talents d'imagination, son esprit inventif et son goût dans la décoration intérieure de l'hôtel.

Le résultat? Brillant, comme on pouvait s'y attendre; le taux d'occupation des lits a plus que doublé, les congrès succèdent aux conférences, et dans le bureau de M. Augier s'élaborent de nouveaux plans de transformation et de modernisation. Nous vous en reparlerons.



Marquis de Carabas, der unvergleichliche Walliser Schaumwein (Champagner-Methode), ein spritziger Gefährte froher Feste, — brut, sec oder mousse, der Schaumwein, den Sie — zum Jahresende anbieten. Alphonse Orsat AG Walliser Weinbau- und Weinkelerei-Besitzer.

Tourisme: toujours tendance au recul

Après un léger mouvement de hausse en août, répartition de la tendance au recul en septembre. Comparativement au même mois de l'an dernier, baisse de la fréquentation des hôtels du pays et de l'étranger, en particulier des visiteurs allemands. Fêchissement du taux d'occupation, en présence d'une augmentation de l'offre des lits. Etat de l'emploi quelque peu renforcé.

Hôtellerie

La tendance à la régression de l'activité hôtelière, qui semblait avoir pris fin en août, s'est de nouveau manifestée dans le mois considéré. Le chiffre global des nuitées se trouve en effet de 4 pour cent inférieur au résultat maximum de septembre réalisé il y a un an. L'apport des hôtels du pays s'est réduit de 55 000 pour s'établir à 1,18 million (−4%), celui des visiteurs étrangers a baissé de 59 000 pour se fixer à 1,81 million (−3%) et le total général des nuitées a diminué de 114 000 pour descendre à 2,99 millions. Le fêchissement a touché plus particulièrement les régions alpêtres. On pourrait ainsi en conclure que la baisse est due essentiellement aux conditions atmosphériques peu favorables, qui désavantagent toujours plus les régions de montagne que les rives des lacs et les villes. La perte de nuitées ayant le plus influé sur le résultat de septembre — celle enregistrée pour les hôtels germaniques (−58 000 ou 9%) — ne doit cependant pas être attribuée uniquement aux intempéries, car dans les mois précédents, le trafic touristique en provenance d'Allemagne avait déjà marqué une tendance à la baisse. Selon les résultats publiés jusqu'ici dans les statistiques du tourisme de l'étranger, il semble bien que depuis le début de la saison les villégiaturateurs allemands se sont rendus plus nombreux dans d'autres pays (tels la Grèce, l'Espagne, le Portugal, l'Autriche). Le recul de la fréquentation allemande constaté dans notre pays doit donc être considéré, en partie tout au moins, comme une conséquence de ce changement survenu dans les préférences des touristes.

Outre les Allemands, les hôtes venus de Scandinavie (3% de nuitées en moins), de France (−5%), des Etats du Benelux (−8%), d'Autriche et de la Péninsule ibérique (−9% pour chaque groupe), ont aussi réduit leurs effectifs au regard de septembre 1962. En revanche, la fréquentation des Italiens (+2%), des Anglais (+5%) et de la plupart des visiteurs extra-européens s'est intensifiée, celle des Américains du Nord n'affichait toutefois qu'une progression minime. Un supplément de 11 800 nuitées ou de 5 pour cent s'inscrit pour l'ensemble de la clientèle des autres continents et une perte de 71 000 nuitées ou de 4 1/2 pour cent pour les hôtes de l'Europe. Il s'en suit que, par rapport à septembre de l'année dernière, la part des Européens au total des nuitées s'est légèrement amoindrie (de 52 à 51 1/2 %), alors que celle des visiteurs extra-européens a quelque peu augmenté (de 8 à 9 %).

Après une interruption d'un mois, les Allemands ont repris la première place parmi les étrangers, suivis des Britanniques, des Français — en général relativement peu représentés dans l'arrière-saison — des Américains du Nord et des Italiens.

La fréquentation dans les différentes classes d'hôtels

Sur les 2,99 millions de nuitées enregistrées dans le mois en revue, la moitié revient aux établissements hôteliers des catégories de prix moyennes; environ 27 pour cent s'inscrivent en faveur des exploitations

des classes inférieures et 23 pour cent au compte des hôtels des catégories supérieures. Quelque 38 pour cent des nuitées annoncées par les entreprises des classes de prix inférieures ont été fournies par la clientèle étrangère; la proportion atteint 64 pour cent pour les établissements à tarifs moyens et à peu près 80 pour cent pour les hôtels appliquant des prix plus élevés. Comparativement à septembre de l'an passé, on relève un léger déplacement de la fréquentation globale au profit des entreprises des catégories supérieures. Ce déplacement est sans doute en corrélation, dans une certaine mesure, avec l'augmentation de la capacité de logement dans ces catégories.

Si l'on répartit le total des nuitées enregistrées d'après les différents genres d'établissements, on constate que les hôtels, auberges et pensions en ont recueilli 76 pour cent et les hôtels garnis 13 pour cent; à peu près 5 pour cent ont été comptées dans les maisons de vacances de sociétés et d'associations, environ 3 1/2 pour cent sont allées aux établissements balnéaires, 1 1/2 pour cent aux motels et un peu plus de 1 pour cent aux maisons d'accueil de groupements étrangers. Les hôtels, auberges, pensions, établissements balnéaires et les maisons de vacances de sociétés ont annoncé moins de nuitées que dans le même mois de l'année précédente, les hôtels garnis et les motels un peu plus. Le taux moyen d'occupation des lits a toutefois rétrogradé également dans ces deux derniers genres d'exploitations par le fait que le nombre des lits d'hôtels a augmenté.

Dans les régions

A l'exception du Plateau nord-est, dont le résultat est plus favorable qu'il y a un an (supplément de nuitées de 3%) grâce à un afflux plus substantiel d'hôtels à Bâle, Rheinfelden, Zurich et Winterthur, toutes les régions touristiques ont connu une baisse de fréquentation. Ainsi, le nombre des nuitées s'est réduit de 2 à 3 pour cent sur le Plateau occidental, en Suisse centrale, au Léman et au Tessin, de 5 pour cent aux Grisons et dans l'Oberland bernois, de 7 pour cent dans les Alpes vaudoises, dans le Jura et en Suisse orientale, et même de 14 pour cent en Valais. Le taux moyen d'occupation des lits disponibles a fléchi de 38 qu'il était à 34 pour cent dans la zone alpestre, de 68 à 64 pour cent sur les rives des lacs, de 84 à 82 pour cent dans les villes et de 45 à 43 pour cent dans les autres contrées. Compte tenu d'une augmentation de l'offre des lits, la moyenne générale du pays s'est abaissée de 55 à 52 pour cent.

Sanatoriums de montagne et maisons de cure

Comme les mois précédents, la fréquentation des sanatoriums de montagne et maisons de cure a marqué un recul. La régression du nombre des malades indigènes (−2%) et surtout de celui des patients étrangers (−9%) a fait baisser le total des nuitées de 4 pour cent, le ramenant à 161 500.

Il faut donc cesser de considérer artificiellement que la vie active s'arrête à 65 ans. Au contraire, il importe de s'adapter à l'évolution et d'admettre que la carrière professionnelle peut se prolonger normalement au-delà de l'âge traditionnel de la retraite. En fait, aujourd'hui déjà, un nombre appréciable de personnes travaillent après 63 ou 65 ans.

Les caisses de retraite et l'AVS fédérale elle-même devraient tenir compte de cette réalité, non pas en reportant de quelques années un âge-terme strictement défini, mais en offrant la possibilité de différer le versement des rentes. Les personnes qui continuent à travailler auraient avantage à augmenter le montant de leurs rentes grâce au renvoi d'une ou de plusieurs années.

Cette proposition a été formulée pour l'AVS fédérale. Elle a provoqué déjà des oppositions, d'ailleurs infondées. En revanche, la Correspondance syndicale suisse l'accueille favorablement; relevant des expériences heureuses à l'étranger, elle estime que l'idée doit être étudiée sans prévention; la possibilité de différer le versement des rentes de vieillesse lui semble opportune, à condition qu'elle soit totalement facultative.

Le rythme de l'activité économique s'accroît; la durée de la vie active tend à augmenter aussi; les deux phénomènes sont conjoints. Il y a lieu de tenir compte de cette double évolution dans la politique de l'emploi et dans la structure des institutions de retraite.

Unser Aussenhandel mit Milchprodukten

Importdrosselung nicht gerechtfertigt!

wf. Die Schweiz pflegt bedeutend grössere Mengen Milchprodukte ins Ausland zu liefern, als sie von dorther bezieht. Ohne diese Ausführbarkeit würden die Verwertungs- und Absatzprobleme in unserer Milchwirtschaft noch viel grösseres Kopfzerbrechen bereiten, als es sonst schon der Fall ist. Indessen hat man sich Rechenschaft davon zu geben, dass es nur dann möglich ist, das Exportgeschäft mit schweizerischen Milchzerzeugnissen erfolgreich weiterzupflegen, wenn wir auch bereit sind, solche Produkte von andern Ländern abzunehmen. Nun haben allerdings gerade in letzter Zeit wieder einzelne Kreise über zunehmende Importe von Weich-, Hart- und Schmelzkäse sowie von Kondensmilch geklagt.

Denagemühen muss jedoch, objektiv betrachtet, festgehalten werden, dass die besonders unter die Lupe genommene vierzigprozentige Zunahme der Schmelz- bzw. Schachtelkäseinfuhr im ersten Halbjahr 1963 nicht halb so gravierend war, wenn man sich vergegenwärtigt, dass sie aus ganzen zehn Wagenladungen bestand, die bei einem gesamten Käseimport von 528 Wagenladungen wirklich nicht ins Gewicht fielen. Während der ersten drei Quartale erreichte die totale Importmenge 778 Wagen, doch stand ihr ein Käseexport von 2335 Wagen gegenüber, so dass die Handelsbilanz auch hier ausgesprochen aktiv blieb. Mit 1557 Wagen vermochte sich der Ausführüberschuss nahezu auf dem Vorjahresstand (1573 Wagen) zu halten.

Auch die Klage über die Verdoppelung der Kondensmilchpreise in der ersten Jahreshälfte 1963 führt unweigerlich zu Fehlschlüssen, wenn man die Hintergründe unberücksichtigt lässt. Wie man weiss, trat am 1. November 1961 ein Preiszuschlag auf importierter Kondensmilch in Kraft. In Erwartung der Einfuhrverteuerung fanden in den vorangegangenen Monaten, wie das in solchen Fällen fast immer geschieht, bedeutende Voreindeckungen statt. Da die Handelslager gefüllt waren, blieb der Kondensmilchpreis im 1. Halbjahr 1962 ausgesprochen gering (118 Wagn gegenüber einer Ganzjahresreihe von

von 550 Wagen im Mittel 1958-60). Dem Wiederanstieg der Importziffer auf 243 Wagen in den ersten sechs Monaten 1963 (d. h. der kritisierten Einfuhrverdropplung) haftet somit nichts Sensationelles an; er bedeutet vielmehr lediglich eine Normalisierung der Verhältnisse. Hiefür spricht auch der Umstand, dass das 3. Quartal im Vergleich zur entsprechenden Periode des letzten Jahres nur noch einen Mehrimport um etwas über einen Drittel erbrachte.

Das wachsende Verkehrsmittel hatte eine Vermehrung der Markenbutterproduktion und eine entsprechende Schrumpfung der Buttermirke zur Folge. Dabei weiss niemand besser als die Milchproduzenten selber, dass die Buttermirzeverwertung die unrationellste Form der Verkehrsmilch-Verwertung darstellt, diejenige Form nämlich, die die Bundeskasse finanziell am stärksten strapaziert und den Bauern am wenigsten weiterhilft. In den ersten drei Quartalen 1963 gelangten denn auch nur 38 Wagladungen Auslandsbutter ins Land gegenüber deren 118 in den ersten neun Monaten vorigen Jahres. Solche Schwankungen sind beim Buttermirport indessen garb und gäbe: Im Jahre 1959 erreichten die Bezüge z. B. 244 Wagen, 1960 jedoch nur 35 Wagen, 1961 wiederum 600 Wagen und 1962 immerhin 31 Wagen. Es liegt auf der Hand, dass die Höhe der milchwirtschaftlichen Ausführüberschüsse stark vom jeweiligen Umfang der Buttermirerinnahme abhängt; aber sogar in Zeiten bedeutender Einfuhrmengen bleibt die Aktivität der schweizerischen Milchhandelsbilanz beträchtlich.

Hotelpersonal und Expo

Massnahmen zur Vermeidung von Übersteigerungen auf dem Lohnsektor und willkürlichem Stellenwechsel

Hinsichtlich der Zahl der Hotel- und Restaurantangestellten, die durch die Landesausstellung absorbiert werden, sowie der Löhne, welche die Konzessionäre der Ausstellungsrestaurants einerseits und einige Hoteliers anderseits zu zahlen bereit sind, nur, um sich während der kommenden Sommersaison das nötige Personal zu sichern, zirkulieren die unsinnigsten Gerüchte.

In Lausanne hört man die Behauptung, dass in gewissen entfernten Regionen des Landes für das Jahr 1964 gewissen Angestellten Löhne garantiert wurden, die das Doppelte, ja Dreifache dessen betragen, was heute gewährt wird. An andern Orten wiederum wird gerüchweise herumgeboten, in den Ausstellungsrestaurants würden eindeutig übersetzte Löhne bezahlt.

Glücklicherweise hat sich keines dieser Gerüchte bisher bewahrheitet. Im Gegenteil wurden alle Vorkehren getroffen, um eine Übersteigerung der Lohnangebote sowie Stellenwechsel, die alle Hoteliers und Restaurateure in Lausanne und in der ganzen Schweiz in eine heikle Lage versetzen würden, zu verhindern.

Der Präsident der Sektion Lausanne SHV erklärte im Verlaufe der Herbstversammlung, dass das kantonale Arbeitsamt Richtlinien für die Anstellung ausländischen Personals zuhanden der Konzessionsbetriebe der Expo herausgegeben hat.

Diese erwähnen unter anderem, dass der ausländische Angestellte seine Stelle nicht ohne triftigen, durch einen ad hoc ernannten Fachberater begut-

achten Grund kündigen kann, und besonders, dass die Arbeitsbewilligung für die Landesausstellung nur mit Zustimmung des letzten Arbeitgebers in der Schweiz erteilt wird. Ausserdem hat die Vereinigung der Konzessionäre eine Lohnskala aufgestellt, die die Basis für die Anstellungsbedingungen bildet. Diese Skala umfasst diesmal nicht die Minimallöhne, sondern die Normallöhne, die an der Landesausstellung bezahlt werden.

Wie man sieht, besteht kein Grund zur Panik, und die rund 3000 Angestellten, die in den Restaurants der 49 konzessionierten Betriebe arbeiten, stehen nicht im Genuss von Ausnahmeverhältnissen. Auf beiden Seiten muss jede Übersteigerung vermieden werden, denn würden die Hotels und Restaurants damit beginnen, wäre die Landesausstellung gezwungen, ein gleiches zu tun. Letzten Endes würden die getroffenen Vereinbarungen sabotiert und das allgemeine Vertrauen erschüttert.

Der waadtländische Arbeitgeberverband seinerseits empfiehlt,

einen Angestellten, der zur Expo gehen will, nicht durch einen übertriebenen Lohn davon abzuhalten, sondern das Verbandssekretariat zu orientieren, das darüber wachen wird, dass die Expo keine anormalen Arbeitsbedingungen offeriert.

Der SHV verfolgt diese Fragen ebenfalls sehr aufmerksam. Unsere Mitglieder werden in nützlicher Frist auf dem Zirkularweg über die verschiedenen Punkte aufgeklärt werden.

riums 1,5 Millionen DM aus den Haushaltsmitteln des laufenden Jahres für die Reisewerbung im Ausland frei, die von der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr (ZfV) durchgeführt wird.

Bekanntlich war im Bundeshaushalt für 1963 neben den üblichen laufenden Zuschussmitteln für die internationale Fremdenverkehrswerbung in Höhe von

Finanzhilfe für deutsche Reisewerbung im Ausland

Haushaltsausschuss des Bundestages bewilligt noch 1,5 Millionen DM

Die anhaltenden Bemühungen um eine finanzielle Verstärkung der deutschen Fremdenverkehrswerbung im Ausland, deren Situation infolge der ständig zunehmenden internationalen Konkurrenz seit Jahren unter grossen Schwierigkeiten leidet, haben noch kurz vor Jahreschluss zu einem bemerkenswerten Erfolg geführt: Der Haushaltsausschluss des deutschen Bundestages gab in seiner Sitzung vom 6. Dezember 1963 auf Antrag des Bundesfinanzministe-

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo
bessere Leistungen, grössere
Sauberkeit und höchste Be-
triebsicherheit verlangt wer-
den.



Das Bild zeigt einen Locher Kipp-Plattenherd, ein großes elektrisches Küchengerät. Es hat zwei tiefe Spülbecken auf der linken Seite und vier Gasbrenner auf der rechten Seite. Die Brenner sind in einer Reihe angeordnet und haben eine charakteristische Form. Unter den Becken und Brennern befinden sich zwei große Schubladen. Das Gerät ist aus Metall gefertigt und hat eine robuste, industrielle Optik.

Aus vielen, einige be-
sonders interessante
Referenzen:

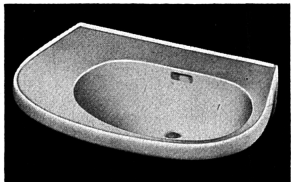
Zürich: StadtespitalWald
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2 Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-
spital (2 Herde)
Vevay: Nestlé S.A., Ré-
fectoire
Grandvaux: Nouveau Ré-
staurant du Monde
Koningsloen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos (Nigeria) West-
afrika: Hotel «The
Mainland»

In- und ausländische
Patente

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baustrasse 14
Telephon (051) 34 54 08

Locher

5



NEU Waschtisch **ASTRA**
mit breiter Abstellfläche 72 x 50 cm
weiss und farbig, SWB-Auszeichnung: Die gute Form 1963
Verkauf durch die Sanitär-Grossisten

Kera-Werke AG. Laufenburg / AG



Brillanten Perlen

Eines der grössten Lager Europas
von fertig gefassten
Brillant-Eheringen

470.— bis 1000.—

Brillantschlösser für Perlenketten

- Brillant- und Goldbrotschen
- Brillant-Colliers
- Brillant-Uhren
- Brillant-Armbänder

2—30 Karat

Brillant-Rivière-Armbänder
mit 44 Brillanten von Fr. 1600.— an

«Brillant-Solitär»

	Total	Fr.	Fr.
0,50 Karat weiss	augenrein	450.—	950.—
0,50 »	lupenrein		
1,00 »	augenrein	2 100.—	3 900.—
1,00 »	lupenrein		
2,00 »	augenrein	6 000.—	14 000.—
2,00 »	lupenrein	18 000.—	36 000.—
3,00 »	augenrein	25 000.—	56 000.—
3,00 »	lupenrein	55 000.—	120 000.—
4,00 »	augenrein		
4,00 »	lupenrein		
6,50 »	augenrein		
6,50 »	lupenrein		

Baguette quer
von 1000.— an

980.—

und Hunderte weiterer Solitäre in allen Qualitäten und Grössen.
Farbe Crystal bis 20%, billiger, gelblich bis 70%, billiger, mit stärkeren Einschlägen bis 80%, billiger.

Wir zeigen Ihnen Vergleiche über Schliff, Feuer, Farbe u. Reinheit.
Sie werden von uns persönlich beraten und bedient.
Seit 35 Jahren Diamantaire von der Pike auf in eigenen Kaimen
auf überseeischen Edelsteinfeldern.

Fr. L. Studer, Gemmologin und künstlerische Beraterin.

Gold-Armbänder und Collers, 18 Karat, 8,50 bis 10 Fr. p. Gr.

von 1500.— an

Jean Studer AG, Zürich 1

Haus du Nord Telefon (051) 27 51 54 Bahnhofplatz 2

Beachten Sie unbedingt unsern Schaufenster

Durchgangsbahnhofplatz 2

Kurse für
Hotelsekretäre
und
Hotelsekretärinnen

an unserer gut ausgebauten
Abteilung für Hotelfach
sowie Kurse für Handel und Verkehr
beginnen am
9. Januar 1964

Handelsschule Rüedy

Die gute Schule mit der grössten Erfahrung
gegründet 1875

Bollwerk 35, **BERN**, Tel. (031) 310 30

Zu verpachten

Auf das Frühjahr 1965 verpachten wir in weltbekanntem Ferienort des Tessins an einmalig guter Lage ein

restaurant-Café

mit etwa 70-100 Sitzplätzen (etwa 200-250 m²). Bauseits werden die Küche und die sanitären Anlagen eingerichtet. Das Inventar für das Restaurant und die Terrasse hat der Pächter zu stellen. Nötiges Kapital etwa 150'000 bis 200'000 Fr. Da sich der Betrieb noch im Bau befindet, können eventuelle Wünsche des Pächters noch berücksichtigt werden.

Seriöse Interessenten mit Kapitalausweis wenden sich unter Chiffre RC 2578 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In historischem Zentrum zu verkaufen

HOTEL

von altbekanntem Ruf, mit Vergrößerungsmöglichkeiten, wunderbare Lage, Ferienort und Touristenzentrum in voller Entwicklung, Grosse Terrassen.

Offerten unter Chiffre P 20091 F an Publicitas Fribourg.

im Ausland und die Tatsache, dass die Realisierung dieser Pläne naturgemäss einige Zeit erfordert und 1963 nicht mehr zum Abschluss gebracht werden kann, hat sich nun der Haushaltsausschuss angesichts der Dringlichkeit der Situation entschlossen,

zunächst die Hälfte der vorgesehenen Mittel zur Verfügung zu stellen. Die Tatsache, dass statt 3 lediglich 1,5 Millionen DM freigegeben worden sind, hängt mit dem kurz bevorstehenden Ende des Haushaltsjahres 1963 zusammen.

Auskunftsdienst

Vorsicht in der Kreditgewährung!

Das Bureau de voyages de Luxembourg lässt durch einen Advokaten mitteilen, dass es sich in finanziellen Schwierigkeiten befinde, und offeriert eine Abfindung von 40% der Guthaben, um einen Konkurs abzuwenden, bei dem weniger herauszuschauen würde. Dieses Reisebüro hat schon wiederholt Anlass zur Warnung vor Kreditgewährung gegeben, und es ist einmal mehr notwendig, den Mitgliedern anzuraten, diesem Büro keinesfalls zu kreditieren, denn seit etlichen Jahren legt es eine schlechte Zahlungsmoral an den Tag.

Schon wieder Rabattbettel!

Eine Firma l'Escompte in Beyrouth, Libanon, offeriert eine Insertionsbeteiligung in ihrem «Guide touristique international» gegen Verpflichtung einer Rabattgewährung seitens der Hotels von 10 oder 20% (!) an die Inhaber des «Guide l'Escompte». Dieser Führer, über dessen Auflage in der Offerte nichts erwähnt ist, soll in arabischer, französischer und englischer Sprache im März 1964 erscheinen.

Auch dieser Rabattbettel verfolgt lediglich den Zweck, den Touristen den Kauf dieses Führers auf Kosten der Hoteliers schmackhaft zu machen. Es muss erneut darauf hingewiesen werden, dass unsere Preisordnung verbietet, Rabatte zu versprechen oder zu gewähren. Solche papierkorbreife Offerten zeigen erneut, wie gut der SHV bei der Scharfung dieses Rabattverbotes im Interesse der gesamten Mitgliedschaft beraten war.

Sonderbare Praktiken einer St. Galler-Firma

Ein Mitglied erhielt kürzlich aus St. Gallen einen telephonischen Anruf. Eine Frau erzählte ihm, wie sie alleine für 4 Kinder aufkommen müsse und ob er ihr nicht etwas bestellen wolle, Bändel, Bodenlappen usw. Aus Mitleid sind von dem Mitglied dann Schürzenbänder bestellt worden. Als die Lieferung ankam, fand das Mitglied die Rechnung denn doch etwas reichlich hoch und verglich in einem andern Geschäft die Preise für die genau gleiche Ware. Zu seiner nicht geringen Überraschung stellte er fest, dass die St. Galler-Firma, die verschiedenartige Waren vertreibt, ihm nahezu das Doppelte berechnete, als das, was er in einer andern Firma hätte bezahlen müssen. Dieses Beispiel zeigt, dass man Jeremiaden, die darauf abzielen, aus Mitleid Aufträge hereinzubekommen, mit grösster Vorsicht begegnen sollte. Jedenfalls sollte man Qualität und Preise prüfen, um nicht übers Ohr gehauen zu werden.

Avis

Ne faites crédit qu'avec prudence

Le «Bureau de voyages de Luxembourg» fait savoir par l'intermédiaire d'un avocat, qu'il se trouve en difficultés financières. Il propose une indemnisa-

tion de 40% de ses dettes, afin d'éviter une faillite, qui donnerait des résultats moindres encore. Ce bureau de voyages a fait l'objet à plusieurs reprises, d'appels à la prudence en matière de crédit. Il est donc, une fois de plus, nécessaire de conseiller à nos sociétaires de ne pas lui faire crédit, car il fait preuve depuis des années déjà, d'habitudes de paiement regrettables.

Une fois de plus, on demande des rabais!

L'entreprise «L'Escompte» à Beyrouth, Liban, offre une participation à des annonces dans son «Guide touristique international». Il s'agit, en contre-partie, que les hôtels accordent un rabais de 10% ou 20% aux possesseurs du «Guide l'Escompte». Ce guide, dont le tirage n'est pas indiqué dans l'offre, doit paraître en arabe, en français et en anglais, en mars 1964.

Cette demande de rabais a exclusivement pour but d'intéresser les touristes à l'achat du guide, et ceci au frais des hôteliers.

Nous précisons, une fois de plus, que notre règlement des prix interdit de promettre ou d'accorder des rabais. De telles offres montrent que la SSH est bien avisée d'interdire les rabais, dans l'intérêt même de tous nos membres.

Chronique vaudoise

Une piscine à Montreux-Plage

En cette saison de sports d'hiver, est-il encore permis de parler des bains du lac et de piscines? Certes, s'il s'agit de préparer l'avenir. C'est ce que font les Montreusiens. Nous avons dit la semaine dernière les transformations qu'ils apportent à leurs locaux de réception, voici aujourd'hui des nouvelles de la future piscine de Montreux-Plage, telles qu'elles furent données aux membres de l'Office du tourisme de Montreux lors d'une récente assemblée.

Il s'agit de concilier les exigences du tourisme et celles du sport. Pour les touristes, Montreux a déjà construit la remarquable piscine du Casino; le Palace, pour sa part, sous l'impulsion de son directeur M. Rossier, a ajouté la sienne dans un cadre enchanteur. A Montreux-Plage, situé aux avant-postes de Villeneuve, les sportifs trouveront leur compte grâce à l'étendue du bassin. Les dimensions de cette piscine correspondent aux normes de la Fédération internationale de natation et les installations pourront être utilisées pour des manifestations sportives nationales, voire internationales, notamment pour des matches de water-polo.

Le bassin prévu a 50 mètres de longueur, une surface de 900 mètres carrés avec six couloirs de nage de 2 m 50 de large chacun. Le volume d'eau est de 1200 mètres cubes. Un éclairage est également envisagé afin que les sportifs puissent utiliser la piscine après les heures de travail. On a également prévu le moyen d'installer un système de chauffage du bassin.

Le coût ne peut encore être déterminé avec précision; l'Office du tourisme de Montreux est disposé à financer une partie de cette réalisation, qui, si elle est décidée sans trop tarder, pourrait être terminée pour le début de la saison estivale de 1965.

Un golf de 18 trous

Restons encore un moment dans les sports d'été pour signaler la transformation prochaine du golf de Montreux, situé à Aigle. Ce parcours est l'un des plus anciens du continent. Malheureusement, après avoir eu 18 trous, il avait été réduit à neuf dans les années difficiles, par suite de la vente d'une partie des terrains. Or il est évident qu'un grand golf est plus intéressant pour les joueurs qu'un golf de 9 trous. Le «Journal de Montreux» relève que plusieurs stations suisses l'ont compris et ont consenti d'importants sacrifices à cet effet. L'Office du tourisme de Montreux, dont il faut louer le dynamisme, a eu la chance de pouvoir acquérir l'an dernier les terrains nécessaires à l'expansion du golf, grâce aux subides de la commission de la taxe de séjour et de la Société des hôteliers de Montreux. Le Golf-Club a accepté de prendre à sa charge l'aménagement des «greens» et des neuf trous supplémentaires, ce qui représente une dépense de 160 000 francs supportée par les membres.

Les travaux, commencés au début de l'année, sont pratiquement achevés aujourd'hui. Cependant, on ne pourra pas jouer sur le nouveau parcours avant 1965, car le gazon doit pousser sur les «greens». Il faut encore planter 4500 arbres et arbustes sur le parcours pour le rendre intéressant et attrayant.

Il est certain que toutes les stations de la région, y compris Villars et Leysin, tireront profit de l'agrandissement du golf de Montreux.

Nyon vote une résolution

L'Association des Intérêts de Nyon-Coppet et environs a voté une résolution adressée au Conseil d'Etat, aux municipalités du district de Nyon et de Rolle, demandant l'amélioration de la signalisation sur l'autoroute Lausanne-Genève, la mise en valeur de la route du bord du lac par une signalisation appropriée, la création d'une douane commune francosuisse à la Cure et l'amélioration de la Route Blanche.

On souligne en outre l'importance de la création prochaine du bac Nyon-Messery, en liaison directe avec les régions de Haute-Savoie et plus spécialement avec le tunnel du Mont-Blanc. jd.

Chronique genevoise

Un grand village de vacances va naître au Salève

Le Salève (alt. 1200 m) est par excellence la montagne des Genevois, mais il était resté jusqu'ici à l'écart du grand tourisme.

La société «France-Villages» a décidé de construire près du hameau de la Croisette, un grand village de vacances comprenant 20 chalets, un club-house, des boutiques, des courts de tennis, une piscine, une patinoire et des terrains de jeu. De ces habitations édifiées dans un style montagnard, on jouit d'un panorama magnifique sur les Alpes et le massif du Mont-Blanc. Elles seront très confortables, pour pouvoir être habitées aussi bien l'été que l'hiver et vendues à prix modérés à ceux qui s'y intéressent. La commune de la Muraz, dont l'activité est actuellement axée sur l'économie alpestre, attend beaucoup de cette réalisation qui la sortirait de son isolement.

La cérémonie de la signature de l'acte officiel de cession de terrain a été suivie d'un grand banquet.

Dîners d'escalade et réceptions

La section genevoise du Touring-Club de Suisse a célébré l'anniversaire de l'Escalade par un dîner et une soirée qui se sont déroulés à la satisfaction de tous, à l'Hôtel des Bergues, sous la direction de M. Emile Soutter.

La Ligue suisse de la représentation commerciale a réuni de son côté ses membres à l'Hôtel de la

Resolution des Schweiz. Autostrassen-Vereins

Der Schweizerische Autostrassen-Verein erachtet es als dringend notwendig, dass der Ausbau des schweizerischen Strassennetzes, insbesondere der Bau der Nationalstrassen und der Ausbau der Hauptstrassen, energisch weitergeführt wird. Gute Verkehrswege sind die notwendigen Voraussetzungen einer gesunden Volkswirtschaft. Sie behalten dauernd, sei es bei hochgehender oder auch bei sinkender Konjunktur, ihre grosse volkswirtschaftliche Bedeutung. Im übrigen zeigte es sich gerade in diesem Sommer in vermehrter Masse, dass unsere Strassen dem zunehmenden Verkehr nicht genügen. Aus Gründen der Verkehrsbauentwicklung und der Verkehrssicherheit muss der Ausbau unseres Strassennetzes kraftvoll und initiativ weitergeführt werden.

Die Versammlung nimmt Kenntnis von der kürzlich vom Bundesrat beschlossenen Erhöhung des Benzinpreises um 2 Rappen und davon, dass die Baukosten der Nationalstrassen auf der heutigen Preisbasis nicht mehr sechs, sondern über 12 Milliarden Franken kosten werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass der Kostenanstieg leider noch nicht als abgeschlossen betrachtet werden kann. Demgegenüber haben wir in der Schweiz heute bereits einen Bestand von 1 Million Motorfahrzeugen erreicht, d. h. jene Dichte, die von der eidgenössischen Planungskommission seinerzeit für das Jahr 1980 erwartet worden war!

Diese Feststellungen führten in der Mitgliederversammlung vom 7. September 1963 zu folgenden Schlussfolgerungen:

1. Der Anteil von 60% des Treibstoffzoll für den Strassenbau im allgemeinen und der darin enthaltene Anteil für die Nationalstrassen im besonderen müssen erhöht werden.
2. Die heute geltende Planung der Nationalstrassen muss durch eine Spezialkommission neu überprüft werden. Insbesondere muss abgeklärt werden, ob nicht Strassen 2. Klasse zu Strassen 1. Klasse und Strassen 3. Klasse zu Strassen 2. Klasse erklärt werden sollen.

Der Schweizerische Autostrassen-Verein und die ihm angeschlossenen Verbände sind bereit, beim Studium aller obgenannten Fragen mitzuwirken.

Für den Schweiz. Autostrassenverein

Der Präsident:

O. Stampfli, alt Regierungsrat

Résidence, pour un dîner succulent suivi d'un grand bal.

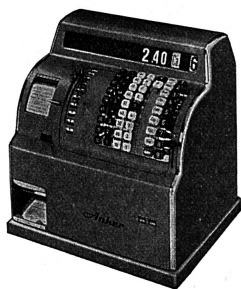
Les Japan Air Lines, ligne officielle des 18e Jeux olympiques, se sont établies au 23 de l'Avenue de Champel. A l'occasion de leur installation, les Japan Air Lines ont donné de grandes réceptions dans les salons de l'Hôtel Richemond.

Air France a fêté le 7millionième passager de son réseau Caravelle

Air France, qui a actuellement en service 40 bi-réacteurs du type Caravelle, vient d'enregistrer son 7millionième passager sur ce réseau. Il s'agit d'un habitant du Mont sur Lausanne, M. Jean-Jacques Belet.

Cet événement a été célébré par une réception de M. et Mme Belet dans les locaux d'Air France à Genève. Le lendemain, les époux Belet ont été conviés à un déjeuner officiel au Restaurant de l'aéroport de Cointrin, dirigé par M. André Canonica.

**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

Federn sind wichtig

Wie hat Ihr Gast geschlafen? Gute Betten mit leichten und doch warmen Flaumdecken sind für die Weiterempfehlung Ihres Hauses ebenso wichtig wie Küche und Keller. Gerade der Motorisierte, der oft Hunderte von Kilometern zurücklegt, schätzt gutes Ausruhen doppelt.



sie betten uns richtig

Wählen Sie deshalb das Bewährte — Federn für die Kissen und Flaum für die Decken — eine Investition von langer Lebensdauer. Verkauf durch den Fachhandel. Achten Sie auf die blaue Federetikette.

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken



Schweppes!

Alkoholfreies Tafelgetränk,
gezuckert und mit Kohlensäure



chininhaltig,
imprägniert

ein prickelnd herber Durstlöcher

Coin des Anciens

Weihnachtsessen des Zürcher Stammes

Der Zürcher «Stamm» der ehemaligen Hotelfachschüler von Lausanne feierte sein zehntes Weihnachtsessen am 10. Dezember bei Herrn und Frau Dir. D. Hangartner im Grand Hotel Dolder.

Der ausgedehnte Apéritif, der in der Gobel-Halle serviert wurde, gab den über hundert (103) Teilnehmern beste Gelegenheit, untereinander Kontakt zu finden. Das anschliessende Diner war auch für den verwöhnten Gaumen ein Genuss. Nach dem Essen begrüßte H. Vogel die Anwesenden und sprach den Dank aus an Herrn und Frau Dir. Hangartner für die gastfreundliche Aufnahme. Er begrüßte das Ehrenmitglied Herr F. Hirsch sowie die Delegation aus Basel (die Herren Stalder, Müller, Gasteiger mit ihren Gattinnen). Im speziellen begrüßte er Herrn W. Steiger als den einzigen anwesenden Mitbegründer des Stammes Zürich im Jahre 1932.

Anschliessend dankte W. Steiger dem Stamm-Vater von Zürich für seine Bemühungen um das Florieren des Stammes. Ferner präsentierte er uns mit viel Temperament und Humor die letzten Neuigkeiten von der Hotelfachschule.

Bei angeregten Gesprächen und Diskussionen in der Bar des Grand Hotels war am Schluss die Nacht fast dem Tag gewichen.

Le séjour du couple lausannois sur les bords de la Seine dura 36 heures — avec découverte du «Gay Paris» aux frais d'Air France — puis ce fut un nouvel embarquement pour la surprise offerte par la compagnie au 7millionième passager: un séjour de 48 heures à Nice et dans la région avoisinante.

Sapins de Noël

Les traditionnels marchés aux sapins de Noël se sont installés le 16 courant pour durer jusqu'au 25 décembre au soir. Les sapins proviennent pour la plupart des Ardennes belges, ainsi que des forêts du canton de Fribourg et de la Haute-Savoie.

Chronique valaisanne

Un cadeau de Noël aux skieurs

A vrai dire, ce cadeau de Noël a déjà été utilisé puisque les installations du Super St-Bernard fonctionnent depuis une année. Mais l'inauguration officielle vient d'avoir lieu, par un temps splendide et en présence de nombreuses personnalités venues de France, d'Italie et de Suisse.

C'est M. de Rotten, conseiller d'Etat, qui coupa le ruban ouvrant le chemin de la gare de départ située près de l'entrée suisse du tunnel routier du St-Bernard. Après avoir sacrifié à la tradition valaisanne qui veut que tout geste officiel s'accompagne d'un bon verre, les participants monteront sur les hauteurs de Menouve, quatre par quatre, dans les petites cabines rouges, très silencieuses. Au fur et à mesure

que les cabines prenaient de l'altitude, les visiteurs s'émerveillaient devant le paysage qui leur était offert dans le cadre des montagnes valaisannes.

A Menouve, 2800 mètres d'altitude, le regard embrasse de longues distances aussi bien sur côté suisse qu'italien. C'est là haut que M. Monnet, président de la société, salua les invités et formula des promesses pour l'avenir: inauguration prochaine — en avril — du tunnel du St-Bernard et création, à l'arrivée de ce tunnel, d'une nouvelle station dénommée Bourg-St-Bernard.

Puis M. le prieur Ribordy procéda à la bénédiction des installations.

Les skieurs partirent alors sur les trois pistes à disposition de ceux qui aiment le sport blanc. L'une s'en va dans la direction de l'hospice et du col; l'autre vers la gare de départ du télécabine et, la troisième, longue de 8 km, descend en terre italienne vers Etroubles. On peut revenir en Suisse en passant par le tunnel et recommencer le circuit.

Cette inauguration fut marquée par un banquet officiel à Bourg-St-Pierre au Relais de Napoléon. Lorsque de grandes réalisations voient le jour dans la région, il est normal d'évoquer un des plus illustres visiteurs de ce passage international.

Les orateurs du jour se penchèrent sur l'avenir pour formuler leurs meilleurs vœux pour la réussite des projets de la région dont une première étape est achevée. M. Erné, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, souligna la nécessité d'accueillir avec soin tous nos visiteurs pour les inciter à choisir nos régions pour leurs vacances hivernales ou estivales. M. Diémoz, d'Aoste, apporta les salutations du versant Sud de Menouve et M. Dorsaz, président de Bourg-St-Pierre, remercia les initiateurs pour la renommée dont la région ne manquera pas de bénéficier.

Le télécabine est complété par un téléski desservant de belles pentes enneigées.

Nouveau tenancier

C'est M. Viktor Kuonen, de Termen, qui a été désigné pour gérer le buffet de la gare de Zermatt, qui est en plein développement en raison du trafic toujours plus intense enregistré sur les lignes Viège-Zermatt et Zermatt-Gornergrat.

En dégustant les... examens

Selon une heureuse tradition, les experts des examens d'apprentis cuisiniers invitent toujours quelques journalistes à venir déguster les plats préparés par les candidats.

Récemment encore — la semaine dernière — 13 jeunes gens ont passé leurs examens au centre de formation professionnelle de Sion. M. André Coquoz, président de la commission, entouré de MM. Berthousoz, Steiner et Imoberdorf, dirigeait les épreuves orales et pratiques. M. Rey, directeur du centre, complétait le collège des dégustateurs.

On a pu constater que les candidats mettent beaucoup de soin à présenter leurs œuvres et qu'ils sont en de bonnes mains.

Cette année, ce sont près de quarante jeunes gens qui ont terminé leur apprentissage de cuisinier.

Le communiqué de la commune de Sion

Le point final de la candidature valaisanne aux Jeux Olympiques d'hiver a été mis par la publication de ce communiqué:

«Le Conseil communal de Sion, en séance du 10 courant, a examiné la situation provoquée par la votation des 7 et 8 décembre 1963. Il a vivement déploré que les efforts entrepris depuis de longs mois n'aient pas abouti alors que l'on se trouvait si près du but. Il s'incline devant le verdict du souverain et a donc décidé, à l'unanimité, de retirer la candidature de Sion (Valais), pour l'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 1968, tout en espérant que les circonstances lui seront plus favorables en 1972.

Il est sensible à l'élan de sympathie et de générosité qui se manifeste actuellement mais doit constater que cet élément seul ne suffit pas à assurer le succès des Jeux.»

Soirée de gala à Crans

C'est par la soirée de gala du Touring club valaisan que s'est ouverte la saison d'hiver à Crans-Montana. Une annonce parue le matin même dans les journaux précisait que les moyens de remontée mécanique fonctionnaient. Mais il ne s'agit, pour l'instant, que

des remontées s'en allant vers le Mont Lachaux, car la neige fait encore cruellement défaut et les quelques 300 personnes montées à Crans pour la soirée de samedi circuleront sur des routes entièrement sèches.

Cette soirée de gala est toujours attendue avec plaisir par les membres du TCS. Elle permet de se retrouver en famille et de passer d'agréables moments.

Pour l'Hôtel du Golf et M. Jean-Claude Bonvin, c'est l'occasion d'une grande première, qui permet la mise au point de son organisation hivernale avec toute la brigade de son personnel. Tout a bien fonctionné et la saison est ainsi ouverte.

M. Gard, président du gouvernement, était présent, ainsi que de nombreuses personnalités venues de tout le canton et même de tous les cantons romands.

Si la neige est fidèle au rendez-vous, les stations valaisannes connaîtront une saison particulièrement agréable, car les réservations sont bonnes pour toute la période des fêtes.

ERFA II in Basel

Recht gut besucht war die Tagung der ERFA II in Basel, zu Gast bei Herrn W. Ryser im Hotel Metropol. Der Obmann, W. Hoffmann (Interlaken), freute sich, unter den Gästen anstelle von Herrn Dr. P. Risch, der an einer Tagung des Touristikkomitees der OECD in Paris teilnahm, Herrn Dr. Krippendorf vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr mit seiner Gattin begrüßen zu dürfen. Am Abend hatte sich auch der Präsident des Basler Hotelier-Vereins, Herr Peter Goetzinger, zu Tische gesetzt.

Dem eigentlichen Erfahrungsaustausch vorangehend, hörten die Mitglieder eine instruktive Orientierung über die Aktion SHV «Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals» durch Herrn F. Dietrich. Der Referent schilderte die eher düsteren Perspektiven auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt mit bald 75% Ausländern. Er erwähnte, dass heute nur noch rund 10% aller Schweizer keinen Beruf erlernen, die Hotellerie indessen, die nur vier Lehrberufe kennt, zu einem grossen Teil auf ungelernete Leute angewiesen ist — daher das Bestreben, neben der ordentlichen Lehre und den Saisonlehren, die nur für Koch- und Servicepersonal bestimmt sind, auch die übrigen wichtigeren Personalkategorien zu erfassen: die Frauen für Etage, Wäscherei, Economat, KafEEKüche, Buffet, die Burschen als Portier, Chasseur, Telefonist in Schulhotels, verbunden mit Praktikum, auszubilden, Herr Dietrich gab sodann Aufschluss über den Verlauf der über Erwarteten erfolgreichen Aktion, deren Finanzierung durch den Delegiertenversammlungsbeschluss in Gstaad sichergestellt worden war. Der Referent kam auch auf die Erfahrungen in Leyzin zu sprechen, erwähnte, dass möglicherweise in Montreux ein Schulhotel dem SHV zur Verfügung stehen werde, während im April in Davos das Hotel du Midi als Schulhotel in Betrieb

genommen wird. Besonders hob er hervor, dass die Unterbringung der Praktikanten einige Mühe verursacht. Während die Ausbildungsdauer für Koch- und Servicepersonal in diesen Schulhotels gleich lang dauert wie in den bestehenden Lehren, beträgt sie für die übrigen Berufe einschliesslich Praktikum ein Jahr. Man hofft, an die Absolventen in absehbarer Zeit einen Fähigkeitsausweis abgeben zu können.

Die anregende Diskussion, an der sich insbesondere ERFA-Mitglieder, die als Vertrauensmänner gewirkt haben, beteiligten — Gianella (Luzern), Bossi (Solothurn) und Leu (St. Gallen) —, mündete in den Appell des Obmanns aus, ein jeder möge an seinem Platz die Aktion fördern helfen und namentlich die Kontaktnahme mit Berufsarbeitern, Lehrerschaft usw. pflegen.

Mustermenüs — Preis- und Mengenvergleiche

Der Hauptzweck der Basler Zusammenkunft bestand im Betriebsvergleich. Man hatte sich die Frage gestellt: wie werden die Menüs in den Mitgliederbetrieben berechnet, und welche Mengen liegen der Berechnung zugrunde? Das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern hatte einen Auswertungsbogen mit Angabe der Gewichte in Gramm für 33 verschiedene Fleisch- und Fischgerichte, und zwar unterteilt für à la carte und Menu, ausgestellt. Ein zweiter Bogen zeigte die in den Betrieben der ERFA II bestehenden Spannen zwischen Minimal- und Maximalpreisen, und auf einem weiteren Blatt waren — für 3 Menüs — die von den einzelnen Betrieben berechneten Menüpreise verzeichnet. Überraschenderweise ergab dieser Vergleich erstaunlich grosse Differenzen, deren Abklärung

Ein feiner Salat



die Visitenkarte der gepflegten Küche



Essigfabrikant
seit über 100 Jahren.



Alle Gewürze und Salze, die den Salat so aromatisch machen, sind — harmonisch abgestimmt — in KRESSI GASTRO Tafel-essig enthalten.

Der durchsichtige, handlich und leichte Plastik Kanister bietet im Gegensatz zum schweren Fass wesentliche Vorteile — der praktische Hahn dosiert einfach und genau.

A. Sutter, Münchwilen TG, Tel. 073 / 6 07 04

Mit KRESSI GASTRO wird der Salat in letzter Minute zubereitet und kommt mit seinem würzigen Aroma blattfrisch auf den Tisch. Nur noch KRESSI GASTRO und Oel und fixfertig ist die Salat-Sauce.

KRESSI GASTRO in Kanistern zu 20 Liter, 90 Rappen pro Liter, Gebinde Fr. 20.— Depot. (Mit 20 Silva-Punkten). Lieferung durch Ihre Einkaufsgenossenschaft oder durch Ihren Grossisten.

A. Sutter, Münchwilen TG, Tel. 073 / 6 07 04

CROIZET

BONAPARTE

IMPORTATEUR:
ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Reklame-Verkauf!

500 Passiertücher

Reinleinen, 60x80 cm, gestümt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 4.70**

Abegglen-Pfister AG Luzern

Eintausch zu äusserst günstigen Preisen von sämtlichen Fabrikaten

FAEMA

KAFFEE MASCHINEN

formschön - rationell
Servicedienst
prompt und schnell!
Wir führen Modelle für jeden Betrieb
Generalvertretung

cabaro ag

Olten
Zieggeldstrasse 23-25
Telephon 062 - 5 03 03

Bündner Wacholder

Kindschi

KINDSCHI SÖHNE AG. DAVOS
Destillierere

Hôtel-restaurant-bar

à vendre, entre la route nationale No 1, Lausanne-Genève et le lac. Parc au bord du lac. Situation exceptionnelle. Etablissement d'excellente renommée. 30 lits avec importante possibilité d'agrandissement. Grand parking. Confort moderne.

Ecrire sous chiffre PA 82046 à Publicitas Lausanne.

Lea & Perrins

Worcestersauce

Pikant, würzig, exquisit

Nur über Ihren Grossisten beziehbar. Verlangen Sie Muster.

Gustav Gerig & Co. AG., Zürich 35

Unsere Jubilare

Wir gratulieren

Am 17. Januar kann unser verehrtes Mitglied A. R. Zaehrer in Vevey seinen 70. Geburtstag feiern. Die bei solchen Gelegenheiten oft gehörte Bemerkung «in voller geistiger und körperlicher Rüstigkeit» trifft hier genau ins Schwarze.

Der Jubilär entstammt einer angesehenen Hoteliersfamilie, die sich grosse Verdienste um die Entwicklung unserer nationalen Hotellerie erworben hat.



Für A. R. Zaehrer waren Luzern und Lugano grosse Etappen seiner Karriere und seines Könnens, und das schöne, gepflegte Hotel Comte in Vevey wurde durch ihn zu einem Ort der Gastlichkeit. Hier an den idyllischen Ufern des «Léman», schuf er für seine internationale Kundschaft ein Refugium, in das sie immer wieder gerne zurückkehrte.

Wir nehmen gerne die Gelegenheit wahr, unserem Kollegen nicht nur zu seinem Geburtstag zu gratulieren, sondern ihm auch gleichzeitig für seine rastlose Tätigkeit im Interesse unseres Berufes zu danken. Mögen ihm noch recht viele Jahre der Gesundheit an einem der schönsten Flecken der Erde unserer Heimat vergönnt sein.

H.-S.

nicht nur durch die verwendeten unterschiedlichen Qualitäten und die ungleichen Zuschläge zum Selbstkostenpreis erklärt werden konnten, sondern einen genauen Vergleich der Kostenkalkulation der einzelnen Betriebe erfordert. Es wurde denn auch beschlossen, die bisherigen Untersuchungen durch eine Detailkalkulation zu ergänzen, um allfällige Fehlerquellen aufzudecken und einen kostengerechten Preis festzusetzen. Jedenfalls hat dieser Mengenvergleich über die 33 Fleisch- und Fischgerichte und der Vergleich über die Menukalkulation die Nützlichkeit

betriebsvergleichender Betrachtung bestätigt. Gerade diese letzte Vergleich wird dazu führen, dass die Menüpreise von den Mitgliedern der ERFA II sich einander annähern werden, so dass sie sowohl vom Standpunkt des Angebotes wie der Nachfrage aus vertretbar sind.

Wünsche und Anregungen — Verschiedenes

Angeichts der ständig steigenden Löhne, die sich in den Betriebskosten immer stärker auswirken, wurde die Durchführung einer Lohnerhebung beschlossen, wobei auch der durchschnittliche Punktwert im Bedienungsgeldsystem ermittelt werden soll. Des weiteren wurde ein Vergleich der Prämie der bestehenden Versicherungen und der Versicherungsleistungen in Aussicht genommen.

Herr H. Lindemann (Lausanne) gab unter Verschiedenem noch eine kurze Orientierung über die Angestelltenlöhne an der Expo. Er trat den Gerüchten über Phantasielöhne mit aller Entschiedenheit entgegen. Für die über 3000 gastgewerblichen Angestellten, welche an der Expo benötigt werden, wurde eine Lohnskala aufgestellt, die sich in durchaus vertretbarem Rahmen hält. Übersteigerungen stammen aus den Saisongebieten, in welchen dergleichen unbegründete Gerüchte zirkulieren, mit der Folge, dass einzelne Betriebe gänzlich unmotivierte Angebote machen.

Die nächste Tagung der ERFA II wurde auf Ende Mai — anfangs Juni 1964 mit Tagungsort Lausanne festgelegt.

Im zweiten Teil des Abends — es hatten sich inzwischen auch noch einige hübsche Damen eingefunden — kam die Gesellschaft voll auf ihre Rechnung. Herr W. Ryser liess einen erfrischenden und sprudelnden Aperitif servieren, dem ein vorzügliches Kaltes Buffet ohne Selbstbedienung folgte, das natürlich vom Obmann im Namen aller gebührend dankt wurde. Dann unterhielt man sich in zwangloser, anregender Weise im Kreise Gleichgesinnter, wie das bei ERFA-Tagungen üblich ist. Für den nächsten Tag war für die ERFA-Mitglieder eine Besichtigung des Rheinhafens vorgesehen.

Nouvelle hausse des tarifs CFF?

Les concessions relatives à la nouvelle classification des fonctions du personnel fédéral, les réductions de l'horaire de travail et d'autres revendications syndicales augmentent considérablement les charges de nos chemins de fer fédéraux. Ces dernières années, ceux-ci ont décrété à diverses reprises des hausses: en 1958 pour les tarifs-voyageurs et les bagages, en 1959 pour les tarifs des frais accessoires, en 1960 pour les tarifs-marchandises, en 1962 pour les envois express. Ils envisagent maintenant d'élever les tarifs des expéditions partielles de 12% et de fixer la taxe minimum à 2 Fr. par envoi. Ces hausses suc-

cessives suscitent une irritation croissante dans les milieux économiques, d'autant plus que les prestations des CFF laissent toujours plus à désirer. La nouvelle hausse des tarifs des expéditions partielles entraînera un surcroît de dépenses sensible pour les usagers. Il résulte d'enquêtes effectuées que les frais supplémentaires s'élèveront de 100 à 200 000 fr. voire davantage pour certains groupements économiques de faible importance ou pour certaines entreprises. Attendu que les tarifs des expéditions par wagons entiers ne seront pas majorés, on est fondé à dire que la nouvelle hausse des tarifs des expéditions partielles touchera essentiellement les petites entreprises. On constate donc une fois de plus que les grandes entreprises sont favorisées, tandis qu'on ne semble guère se soucier de la fonction économique particulière des petites et moyennes entreprises.

Les CFF motivent la hausse des tarifs envisagée par l'accroissement constant des charges dues au personnel et au capital. Or, cette nouvelle hausse accentuera encore la tendance à acheminer les marchandises par route. Il paraît dès lors douteux qu'on puisse parvenir à équilibrer les comptes en ayant, d'une part, des charges qui augmentent et d'autre part, des recettes qui diminuent.

Ajoutons encore que la hausse des tarifs ne supprime, ni n'atténuera les difficultés dans le secteur du personnel et les goulots d'étranglement dans le transport des marchandises.

Etant donné que l'augmentation des charges est imputable à la politique générale des CFF (réduction de la durée du travail, nouvelle classification des fonctions, investissements accrus), il ne convient pas de chercher à la compenser sur le dos d'une seule catégorie d'usagers, en épargnant les autres. Cette discrimination est manifeste. La politique commerciale des CFF est en outre contradictoire en ce sens qu'un de leurs services prévoit des hausses de tarifs, alors qu'un autre conclut encore actuellement ou insiste pour proroger des accords portant sur des rabais avec certains expéditeurs. Cette contradiction est encore aggravée par le fait que nombre de ces accords contiennent une clause interdisant de recourir aux transports routiers, cela malgré l'insuffisance actuelle de la capacité de transport des CFF.

Il y a enfin contradiction flagrante entre l'attitude des autorités fédérales qui recommandent à l'économie privée de faire preuve de modération dans sa politique des prix et des tarifs pour maîtriser la surchauffe économique et le renchérissement, et la façon d'agir des CFF. L'argument selon lequel les CFF doivent équilibrer leurs comptes en augmentant leurs recettes pour faire face à l'accroissement des frais ne saurait être invoqué aussi longtemps que figure dans ces comptes une somme considérable pour les dépenses occasionnées par la «lutte contre la route» (trafic routier). Une partie seulement de ces «frais négatifs» suffirait à compenser l'augmentation des charges.

Heil'ge Nacht

Von einem gastgewerblichen Angestellten

Heute, heut ist heil'ge Nacht!
Tausend lichte Silbersterne
und des Mondes Goldlaterne
strahlen nun in schönster Pracht.
Und es schweigt gar der Wind,
keine grauen Nebel steigen
tanzen ihren wilden Reigen.
Sanft die Elemente sind.

Heute, heut ist heil'ge Nacht!
Kerzen schmücken die Altäre,
hohle, weisse grosse, schwere,
und sie brennen sanft und sacht.
Ob den Dörfern, ob der Stadt
klingen wundersame Klänge,
Glocken jauchzen Festesänge,
und sie tönen voll und satt.

Heute, heut ist heil'ge Nacht!
Millionen Menschen ziehen
heut zur Krippe, hinkinzukneien
und zu preisen Gottes Macht.
Mensch ward heute Gottes Sohn,
wollt als Mensch sich mühen, plagen
und die Schuld von allen tragen.
Ach, er trug im Kripplien schon.

Weihnacht ist heut, heil'ge Nacht!
Hör' den Chor der hehren Geister
wie sie loben ihren Meister,
der so Grosses hat vollbracht,
Stimm' ins Lied der Engel ein;
auch für dich ist Christ geboren,
auch dich hat er auserkoren,
ewig einst bei ihm zu sein.

L. W. K.

Büchertisch

Der Christmonat in der Schweiz

Auch im Dezember sind in unserem Lande viele Leute unterwegs. Von dem Schönen und Anziehenden, dem sie begegnen können, gibt die Schweizerische Verkehrszentrale im Dezemberheft, das den 36. Jahrgang ihrer Reisezeitschrift «Schweiz» abschliesst, in anregenden Texten und vielen Bildern eindrucksvolle Kunde. Die Freunde des Wintersports werden sich von Karl Erb über «Die Schweiz an der Schwelle des Olympiawinters» orientieren lassen und das doppelte Bild vom Skijöring auf dem Pferdenplatz in Gstaad bestaunen. Auch die prächtigen Aufnahmen von der Chur-Arosa Bahn, aus dem Domleschg und dem Berner Mittelland, aus dem Skigebiet der Diablerets und aus Davos sind bereits von frischem Schneehauch umwoben. Winterbräue aus dem Neuenburger Jura, aus Rapperswil und von anderwärts können Adventstimmung, und auch die hervorragend schönen Aufnahmen sakraler Kunstwerke aus Museen und aus der einstigen Klosterkirche von Königsfelden geben der Zeit des Christfestes die Ehre. Christliche Kunst der Frühzeit, wie sie in der grossen Ausstellung koptischer Kunst in Zürich evociert wird, steht unter den in dem Heft hervorgehobenen kulturellen Gaben des Jahresendes an erster Stelle.

E.A.B.

Ihr Gast ist König — bedienen Sie ihn königlich mit KAISER Kaffee

Gratis-Muster: KAISER AG Kaffee-Spezialhaus Basel 2

HOWEG Vertragslieferant

20jähr. Tochter mit Diplom der Handelsschule Neuenburg und Engländeraufenthalt (Französisch und Englisch in Wort und Schrift) sucht Saisonstelle als

Büropraktikantin

In Winterkurort. Offerten erbeten an Christine Leiser, Langenthal. Telefon (063) 21718.

Routinierter

Barkeeper-Barchef

I.B.U., D.B.U., Allroundman, 36jährig, ledig, gebildet, gewandt, tüchtig, langjähr. Auslandspraxis in erstkl. Kurhotels und Clubs. Sprachen: fließend Englisch, Deutsch und etwas Französisch und Spanisch. Beste Referenzen aus USA und Deutschland. **Frei ab sofort.** Offerten an «John» Hans R. Schacke, Jahnstrasse 1, 3282 Steinheim (Westfalen, Deutschland).

Küchenchef-Restaurateur

mit grossem Sommerrestaurant, sucht Beschäftigung ab sofort bis anfangs März. Offerten unter Chiffre KR 2521 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfahrener Hoteller mit Fähigkeitsausweis, sucht für die kommende Wintersaison (evtl. auch aushilfsweise) interessanten Posten

Bureau, Service, Aide-Patron, Direction

Telefon (021) 61 58 36.

I. Empfangssekretärin

Offerten erbeten unter Chiffre EE 2529 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialkurs für Hotelbuchungs-Maschinen

14. bis 16. Januar 1964

Aufnahmebedingungen: Mindestalter 18 Jahre. Grundlage in Buchhaltung; gründliche Kenntnis der Hoteljournalführung.

Der Kurs bezweckt, die Teilnehmer praktisch und umfassend mit der fehlerlosen Bedienung der Maschinen (Gästebuchhaltung) vertraut zu machen (neueste Maschinen).

Spezialprospekt sofort auf Verlangen, Telefon (041) 25551

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE, LUZERN.

ZERMATT

Aus Erbschaft bestbekanntes

Familienhotel

40 Betten, mit allem Komfort, preiswert zu verkaufen. Für seriösen Käufer einmalige Gelegenheit.

Offerten unter Chiffre T 16897-2 an Publicitas Bern.

Commis-Gardemanger

22 Jahre, sucht Stellung in gutem Hause ab 15. Januar. Beste Zeugnisse. Angebote erbeten an Klaus Wöhr, 8 München 2, Theresienstrasse 67 (Deutschland).

Bald 16jähriger Jüngling mit 1 Jahr Welschländaufenthalt in einer Patisserie sucht auf Frühjahrs gute

Lehrstelle als Koch

wenn möglich Hotelfach. Offerten an O. Rohr-Lüscher, Lenzburger Strasse 98, Hunzenschwil AG. Telefon (064) 3 43 76.

Amerikanische Schneeschleuder «Intravend»

3 1/2- bis 9-PS-4-Takt-Benzin-Motoren

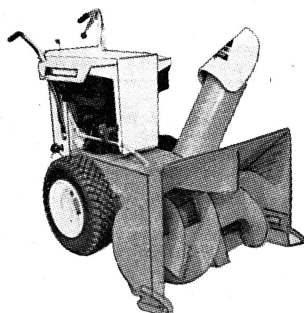
Neu in Europa

Verschiedene Modelle, auch mit Kleintraktoren Ab Fr. 1090.— erhältlich (Aktionspreis 1963)

Verlangen Sie detaillierte Offerte und Prospekte oder unverbindliche Vorführung durch (21032)

Intervend GmbH, Buckhauserstr. 28, Zürich 9/48
Telefon (051) 54 54 44.

Wir suchen noch einige Gebietsvertreter



Silber pflege mit Argentyl

denn für die Pflege des kostbaren Silbers ist nur das Beste gut genug

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11

Erfahrene Spezialisten zeigen praktisch, wie Sie grössten Nutzen aus der Anwendung von ARGENTYL ziehen können.

Junger

Küchenchef

sucht sich auf Anfang 1963 auf dem Platz Zürich zu verändern. Erstklassige Referenzen vorhanden. Antritt nach Vereinbarung. Angebote unter GS 15, Zürich, Fraumünsterpost.

23jähriger deutscher Koch mit guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle als

Chef de partie

In der Schweiz. Offerten an Jürgen Feuchtenberger, Parkallee 70, Hamburg 13 (Deutschland).

Holländer, 27jährig, sucht Stelle ab Anfang Januar 1964 in Hotel als

Tages- oder Nachtportier

Einige Jahre Hotelpraxis. Spricht Deutsch, Holländisch, Englisch und Französisch, Esperanto, Italienisch (einigermassen), Spanisch und Russisch. Hat administrative Erfahrung, Diplom der Mittelschule und kaufm. Mittelschule. Vorzugsweise in Zürich, Basel, Bern. Offerten an A. v. d. Nooten, Stuwstraat 52, Den Haag (Holland).

B MIX a r KURS

der Internationalen Barfachscheule

KALTENBACH für Damen und Herren

Kursbeginn 6. Januar
Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeltliche fachmännische Ausbildung Auskunfts- und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 47 47 91. **Alte Facheschule der Schweiz.**

Chef de cuisine

cherche place annuelle ou de saison. Libre à partir de janvier 1964. Offres sous chiffre AS 6693 Bz à Annonces Suisses SA, «ASSA», Bellinzona.

Servier-tochter

29jährig (Deutsche), welche schon viele Jahre in der Schweiz tätig ist, sucht neuen Wirkungskreis in gepflegtem Betrieb. Französische Sprachkenntnisse sind vorhanden. Näheres unter Chiffre ST 2517 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sprachkundiger sucht Stelle als

Sekretär

in Saison. Offerten unter Chiffre Z 74216-2 an Publicitas Bern.

Bücher und Zeitschriften

Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1962 (Inhaltsangabe)

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1962 (der beim Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins in Zürich, Börsenstrasse 26, zum Preis von 10 Fr. bezogen werden kann) ist soeben erschienen. Dieser Bericht stellt die Fortsetzung der vom Vorort herausgegebenen bekannten Publikationsreihe dar und erteilt umfassend Aufschluss über das schweizerische Wirtschaftsleben.

Der erste Teil befasst sich wie üblich mit allgemeinen wirtschaftlichen Problemen, wobei auch der allerjüngsten Entwicklung Rechnung getragen wird. Der Vorort erläutert in diesem Teil die Konjunkturlage, die Entwicklung der schweizerischen Handels- und Ertragsbilanz sowie die heutige Situation auf dem Kapitalmarkt und dem Gebiet der Löhne und Preise. Hierauf geht die Einleitung über zum aktuellen Problem der europäischen Wirtschaftsintegration, und zwar unter besonderer Berücksichtigung der Haltung der Schweiz zur Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG), zur Europäischen Freihandelsassoziation (EFTA) und zum «General Agreement on Tariffs and Trade» (GATT).

Der zweite (statistische) Teil beleuchtet die Entwicklung der schweizerischen Wirtschaft in übersichtlicher Tabellenform. Er enthält — um nur die wichtigsten Gebiete zu nennen — Auskünfte über die Entwicklung der Bevölkerung, den Arbeitsmarkt, die Arbeitslöhne, die Preise sowie die Finanzen von Bund und Kantonen und insbesondere auch Angaben über den Aussenhandel der Schweiz.

Der umfangreichste Teil des Berichtes ist wie üblich der dritte, der die Berichte über die verschiedenen Zweige von Handel und Industrie der Schweiz

sowie ihre Unterbranchen enthält. In jedem Branchenkapitel werden die Lage und die Entwicklung des betreffenden Wirtschaftszweiges im Jahre 1962 einer Prüfung unterzogen. Der dritte Teil des Berichtes ist insofern besonders wertvoll, als er auf einer Dokumentation beruht, die sonst nicht jedem Mann zugänglich ist.

Der Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1962, der ebenfalls in französischer Sprache erscheint, dürfte die vollständigste und bestdokumentierte Veröffentlichung über den Gang der schweizerischen Wirtschaft im Jahre 1962 sein. Er stellt eine Informationsquelle dar, die mit Gewinn benutzt werden wird.

Zugerland

Im Verlag der Offizin Zürcher, Zug, ist ein hübsches Bändchen erschienen mit zahlreichen schönen und charakteristischen Photographien von Karl Jud, Geleitwort und Bildtexte stammen von Josef Brunner. Das Buch lässt dem wachen Auge das Zugerland als ein Land des sanften Widerstreites, der harmonischen Gegensätze entgegentreten und bringt das Erleben unserer Heimat zum Klingen. «Die Bilder», wie es im Vorwort heisst, «offenbaren Vielfalt und Reichtum der Landschaft, die Wunder der Natur, ewige Erneuerung im Frühling, Fülle des Sommers und Reife des Herbstes, die Spiele des Lichtes, die Spiegel des Wassers, der ruhenden und bewegten, und über ihnen die hellen und drohenden Wolken. Die unausschöpfliche Wirklichkeit der Erde breitet sich aus. Wir freuen uns am Einmaligen unseres Landes, an seiner vielfältigen Schönheit, und wir sind ergriffen vom Ewigen in ihm.

Die einzelnen Bilder sind nur Ausschnitte, Szenarien aus dem grossen Schauspiel, das uns Natur und Landschaft darbieten. Sie wollen uns zur Natur, zur Landschaft selbst hinführen, weg von der Geschäftig-

keit des äusseren Lebens, zur Besinnung auf die Ursprünge, von der lauten Unrast zur Stille ...» Das Buch wird vielen Freude bereiten.

Werk Nr. 12/1963 Vor der Wende zur Moderne

Mit einem interessanten kulturgeschichtlichen Problem beschäftigt sich das Dezemberheft der Architektur- und Kunstzeitschrift «Werk» mit der Wertung des 19. Jahrhunderts. Während dessen grosse Maler heute in ihrer vollen Bedeutung gewürdigt werden, steht seine Architektur immer noch im Zwielficht. Fast einzig die frühen Ingenieurbauten erfahren allgemeine Anerkennung (das Werk-Heft bringt einen eindrucksvollen Bilderbericht über die ersten Glas-Eisenhallen in London); die historisierende Architektur dagegen wird von vielen noch in Bausch und Bogen verworfen. Eine junge Architektur- und Historikergeneration ist aber daran, auch das Bauen mit historischen Stilen künstlerisch zu würdigen. Reinhold Hohl weist nach, dass schon frühere Jahrhunderte sich nebeneinander verschiedener historischer Stilformen bedienten; Bruno Carl zeigt, wie das frühe 19. Jahrhundert einer grossen Reihe von Bauaufgaben eine schöpferische neue Formung gegeben hat; Adolf Reinle führt diese Untersuchung für die ersten schweizerischen Bahnhöfe durch; Lucien Burckhardt publiziert die Entwürfe J. J. Stehlihs d. J. (1826–1892) für das Basler «Kulturzentrum» am Steinberg. Ein besonders reizvolles Kapitel stellt die Wiederentdeckung der autralischen Terrassenhäuser mit ihren Gusseisenornamenten dar. Auf dem Gebiete der Malerei sind es die Rundgemälde, die heute wieder vermehrt gewürdigt werden; P. L. Ganz weist auf die erhaltenen Schweizer Panoramen in Thun, Luzern und Einsiedeln hin. Einen sinnvollen Abschluss findet das Heft mit der Publikation von sechs frühen Villen Le Corbusiers in La Chaux-de-Fonds und Le Locle (1906–1916), die den Übergang zur Moderne bilden.

Erscheinungsweise der Nrn. 52 und 1 der Hotel-Revue

Zufolge der Arbeitsruhe in unserer Druckerei vom 25. bis 29. Dezember nächstmal sehen wir uns veranlasst, unsere Ausgabe Nr. 52 vom 26. Dezember 1963 schon Dienstag, den 24. Dezember, zum Postversand zu bringen. Inseratenschluss: Samstag, den 21. Dez., um 11 Uhr.

Die erste Ausgabe im neuen Jahr gelangt am 2. Januar 1964 zum Postversand. Inseratenschluss: Montag, den 30. Dezember, um 9 Uhr.

Wir bitten unsere verehrte Leserschaft und die Inserenten unserer Fachzeitung, hiervon Kenntnis zu nehmen.

Administration und Redaktion

Numéro 52 (1963) et numéro 1 (1964) de l'Hotel-Revue

Notre imprimerie ne travaillant pas du 25 au 29 décembre prochain, nous sommes contraints d'expédier le 24 décembre déjà le numéro 52, du 26 décembre 1963.

Dernier délai pour les annonces: samedi 21 décembre à 11 heures.

Le premier numéro de 1964 sera expédié le 2 janvier 1964.

Dernier délai pour les annonces: lundi 30 décembre à 9 heures.

Nous prions nos lecteurs et annonceurs d'en prendre bonne note.

Administration et rédaction

International Mixing-School Ecole de bar internationale

(L. Spinelli, Zürich)

Ecole spéciale la plus ancienne de la Suisse, Français, Deutsch, Italieno. Renseignements: Mme E. de Daguet, hôtelière, Villarepos, Fribourg. Téléphone (037) 831 88.

Patissier

36jährig, mit guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre PS 2593 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Deutsche mit guter Allgemeinbildung (Einjährige Höhere Handelsschule, Hotelfachschule), sucht ab sofort Saisonstelle als

Empfangssekretärin

Sprachen: Französisch und Englisch. Praxis an der Réception. Offerten erbeten unter Chiffre JF 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

(Schweizerin) mit langjähriger Erfahrung, Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch in Wort und Schrift, sucht Stelle für die Monate Januar und Februar. Offerten erbeten unter Chiffre HS 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin

23jährig, mit Praxis, mit allen anfallenden Arbeiten vertraut, Englisch, französisch und skandinavische Sprachkenntnisse, sucht Saison- oder Jahresstelle. Angebote an Sylvia Rote, Rinck, Jarrestrasse 21, Hamburg 39 (Deutschland).

Junge, fachkundige Schweizerin sucht

Direktion

eines mittelgrossen, gediegenen Hotelbetriebs. Offerten unter Chiffre SD 2531 an die Hotel-Revue, Basel 2.

19jährige Schweizerin mit 3jähriger Handelsschulbildung und Anfangskenntnissen in Französisch, Englisch, 1/2jähriger Aufenthalt in der welschen Schweiz, sucht Stelle als

Anfangssekretärin

in Hotel, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre M 70892 an Publicitas St. Gallen.

Konditor

Deutscher, 23 Jahre, bereits in der Schweiz tätig gewesen, sucht zum 1. oder 15. Januar 1964 Stellung bei freier Kost und Logis. Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre KD 2412 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MÜNCHEN

Hotel garni

mit 140 Betten und 40 Notbetten, Bäder fliessend Kalt- und Warmwasser, Zentralheizung, in allerbesten Geschäftslage im Zentrum Münchens, zu vermieten, mit künftiger Übernahme des Betriebsinventars und -mobiliars. Zum Verhandeln sind mindestens 220000 DM notwendig. Übernahme infolge plötzlicher, schwerer Erkrankung des Besitzers, 1. Januar 1964 oder nach Übereinkunft.

Auf schriftliche Anfragen unter Nr. 2308 erteilt kostenlose Auskunft das Hotelimmobilienbüro G. Frutig, Amtshausgasse 20, Bern.

Lernen Sie Englisch in England

Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch:

The Principal, Ecole Internationale, geogr. 1900, Herne Bay, Kent (England).

Tochter mit drei Jahren Kant. Handelsschule sucht auf Mitte April Stelle in Hotel als

Praktikantin

zur gründlichen Erlernung des Sekretärinnenberufes. Familiäre Behandlung erwünscht. Schriftliche Offerten an Helene Kramer, Aathal-Seegraben 2H.

Suchen Sie für Ihren Betrieb (Tea-Room oder Café) eine stellvertretende Gerantin

(Anfängerin) mit Fähigkeitsausweis A, Schweizerin? Ich habe mehrjährige Berufspraxis und suche einen Posten an dem ich selbständig arbeiten kann. Offerten sind erbeten unter Chiffre 21673-42 an Publicitas Zürich.

Im Hotel- und Gastgewerbe versierte, alleinstehende Frau sucht neuen Wirkungskreis als

Gerantin oder Chef de service

oder als Degustantin, Beraterin in der Lebensmittelbranche. Möglichst 5-Tage-Woche. Zürich und Umgebung.

Offerten unter Chiffre 21477-42 an Publicitas Zürich 1.

Hotelierehepaar sucht

Pacht

eines gepflegten Hotels, evtl. Direktion von Erstklasshotel oder Grossrestaurant, auf Frühjahr oder Sommer 1964.

Offerten unter Chiffre EP 2580 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neu zu verpachten auf Frühjahr 1964

Gasthof zum Schwanen in Oeschgen

bei Frick

Ein gepflegter Landgasthof an der Linie Basel-Zürich. Günstige Pachtbedingungen, moderne Einrichtung.

Erfahrene und tüchtige Küchenchefs wenden sich direkt an den jetzigen Pächter, Herrn Werner Niederberger, Küchenchef, Oeschgen AG. Telefon (064) 712 37.

Garçon de salle

brasserie, restaurant. Références 1e classe, 4 langues. Français, 29 ans, travailleur consciencieux, longue expérience, cherche place de suite, région Léman. M. Jovany, 4, place Chavanne, St-Etienne (France) Tél. 32 20 37.



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch. Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschulung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6 Beckenhofstrasse 10 Telefon (051) 26 87 68

Teller

Dunkel-wolkige Teller (Tassen, Badewannen) werden mit «Renovin» wieder wie NEU. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253.

Allroundman (Ausländer)

30jährig, mit guten Umgangsformen, sucht per 1. Januar 1964 interessanten und verantwortungsvollen Posten im Hotelwesen. Perfekt Englisch, Holländisch und Deutsch. Angebote unter Chiffre AA 2584 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelsekretärin, mit guten Umgangsformen, sucht Stelle in renommiertem Hotel auf dem Platz Basel als

II. Sekretärin

auf Januar 1964. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch-Vorkenntnisse. Offerten unter Chiffre HS 2598 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Maître de plaisir

4 Sprachen. Frei für Festtage sowie Freitag bis Samstag. Offerten unter Chiffre 21522-42 an Publicitas Zürich 1.

Wienerin, 21jährig, sucht per sofort Stelle als

Hotelsekretärin

Englisch, Französisch und Italienisch. 2 Jahre Praxis in der Schweiz. Graubünden oder Zürich bevorzugt. Offerten an Fr. Ingeborg Lindenmeier, Steingasse 32/13, Wien III (Österreich).

Jeune cuisinière

diplômée, cherche place pour le 1er mars dans hôtel ou restaurant en Suisse romande. Ecrire sous chiffre PT 25557 à Publicitas Lausanne.



City Hotel Chur

sucht in Jahresstelle

Barmaid

Qualifizierte Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Hotel Arizona, Lugano

sucht für lange Sommersaison (März bis Ende Oktober):

gutausgewiesenen, fach- und sprachkundigen

Oberkellner

sowie sprachkundige

Sekretärin

für Korrespondenz und Réception

Offerten sind zu richten an Dir. W. Schuler.

Barmaid

evtl. Aushilfe.

Hotel Löwen, Staad bei Rorschach. Tel. (071) 41 24 83.

Gesucht in Jahresstellen:

selbständige

Saaltochter

Deutsch und Französisch sprechend. Eintritt 1. Januar

Hausbeamtin

(ref.) Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Neues Schloss, Zürich 2. Telefon (051) 27 16 30.

Schweizer, 25 Jahre alt, sucht Vertrauensstelle

in gutgehendes Erstklasshotel. Jahresstelle bevorzugt. Sprech Deutsch, Französisch, Englisch und habe gute Kenntnisse in Italienisch. Besitze zehnjährige Erfahrung im Hotelfach. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre SV 2548 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Portier-Hausbursche

23jährig, sucht für die Wintersaison 1963/64 Stelle, bei Kost und Wohnung. Beste Zeugnisse vorhanden. Bitte ausführliche Angabe mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre PH 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinier

Junger

cherche place dans hôtel de 1er ordre. Entrée de suite ou à convenir. Faire offre à Bernard Gotthuy, Buffet de la Gare, Cron-le-Châtel. Téléphone (021) 93 77 44.

Koch

Deutscher, 20jährig, mit guten Zeugnissen, sucht eine Stelle in der italienischen Schweiz. Angebote bitte an Heinz Steger, Bachstrasse 15, 8937 Bad Wörishofen (Deutschl.).

Drei junge deutsche

Serviertöchter

suchen Stellen in Restaurant oder Hotel, auf den 15. Januar (wenn möglich im selben Betrieb). Offerten erbeten an Fr. Rosel Fählhi, Meisenweg 2, z.Z. bei Fr. Klein, Schaffhausen.

Deutsche, 23jährig, sucht Wintersaisonstelle als

Hotelsekretärin

für Réception, Kassa, Telefon usw., in gutem, mittlerem Hotel. Englisch perfekt. Offerten unter Chiffre HS 2549 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht für Sommersaison 1964 (anfangs April bis Ende Oktober):

Bureau:
I. Kassier – II. Chef de réception
(guter Korrespondent)
Journalführer
Kontrollleur

Loge:
Chasseurs
mit Englischkenntnissen

Restaurant und Saal:
II. Oberkellner
Chef de rang Englisch sprechend
Demi-chef de rang Englisch sprechend
Commis de rang

Cuisine:
Chef de partie
Commis de cuisine
Köchin oder Personalkoch
Küchenmädchen und -burschen

Etag:
Zimmermädchen
Portiers

Lingerie:
I. und II. Lingerie-Gouvernante
Büglerin
Wäscher oder Wäscherin
Lingeriemädchen

Office:
I. Office-Gouvernante
I. und II. Kaffeeköchin
Officemädchen

Ehemalige Angestellte möchten sich bitte bald wieder melden
Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 2 75 01.

Gesucht wird per sofort:

Küchenchef oder Alleinkoch

(mit Spezialitätenküche vertraut)

Buffettochter
Barmaid
Serviertochter
Zimmermädchen

Bewerbungen an die Direktion, Hotel Alpenhof, Unteriberg SZ.
Telefon (055) 6 53 55.

Gesucht für sofort in erstklassigen Hotelbetrieb
nach Luzern, tüchtige

Etagengouvernante

Eloofferten sind zu richten unter Chiffre ET 2562 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 20. Dezember 1963 für die Wintersaison

Barlehrtochter

Casino-Bar Engelberg

Offerten mit Bild an R. Olinger, Hotel Alpenklub, Engel-
berg.

Wir suchen

für unsere Zentrale junge, tüchtige

Telephonistin

ab Ende November / Anfang Dezember und wünschen
uns eine Bewerberin mit:

- Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen
- Fähigkeit, rasch und sorgfältig verschiedene Aufträge zu erledigen
- gutem Gedächtnis
- gepflegtem Aussehen.

Wir bieten:

- Gute Verdienstmöglichkeiten
- Geregelte Arbeitszeit
- Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- Moderne Arbeitsräume
- Anfängerinnen werden von uns in die neue Arbeit eingeführt.

Wenn Sie eine anspruchsvolle Kundschaft schätzen und
Sie sich für diesen abwechslungsreichen Posten
interessieren, melden Sie sich bei:

Herrn J. Jaager, Restaurant Mövenpick Dreikönighaus,
Zürich. Telefon (051) 25 09 10.

Mövenpick

Grand Hotel Eden au Lac Lugano

sucht ab 23. März 1964 für Saison bis gegen Ende Oktober:

Sous-Chef/Saucier
Gardemanger
Entremetier
Patissier
Tournant
(Chef de partie)

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnissabschriften und Photo an die Direktion.

Gesucht auf Anfang März 1964:

qualifizierter, restaurationskundiger

Koch-Commis

sowie

Serviertochter

in gepflegtes Speiserestaurant. Sehr guter Verdienst.

Seehotel Lothenbach am Zugersee (Post Walchwil). Tel. (042) 7 82 82.

Gesucht in Hotel allerersten Ranges mit langer Sommersaison (An-
fang April bis Ende Oktober)

Economat- Küchengouvernante

Verlangt werden: gutes Geschick in Personalführung und Organisations-
talent. Ausführliche Zeugnisse mit Bild sind erwünscht unter Chiffre EK 2569
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen

(Berner Oberland)

sucht für sofortigen Eintritt:

Buffettochter
Patissier-Konditor

Offerten erbeten an Familie W. Beldi-Lauener, Hotel
Silberhorn-Terminus, Wengen.

Gesucht auf den 7. Januar 1964 nach Worb

Koch oder Köchin

Offerten an Familie Betschen, z. Z. bei Familie Zurbrugg,
Henri-Guisan-Strasse 27a, Interlaken. Tel. (036) 2 46 15.

Spezialitäten-Restaurant sucht auf 15. Januar einen

Commis de cuisine

(Jahresstelle)

Offerten an Hotel Restaurant Schützen, Steffisburg
bei Thun.

Gesucht

Büro- praktikantin u. Buffettochter

Geregelte Freizeit und gute
Bezahlung.

Restaurant Hochhaus,
Basel. Tel. (061) 24 78 62.

Engadin

Gesucht für sofort:

Küchenbursche oder -mädchen Officemädchen oder -bursche

Eloofferten sind zu richten an Charles Knell, Hotel Post
Riv'alta, Silvaplana. Telefon (082) 6 41 63.

In Jahresstelle gesucht sauberes, ehrliches

Zimmermädchen

mit angenehmem Charakter. Anfängerin kann
angelernt werden. Bewerberinnen melden sich
bei Ed. W. Gianella, Dir., Hotel Montana,
Luzern. Telefon (041) 2 57 91.



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

DETTLING «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 – trübensüß

Dettling

reine Flaschengärung

Fermentation naturelle en bouteilles

Qualitäts-
Garantie

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Gesucht auf Mitte oder Ende März:

Küchenchef Commis de cuisine Patissier

für Hotel und Fremdenrestaurant.

7 bis 8 Monate Saison, eventuell Jahresstelle.

Sehr helle und gut eingerichtete Küche. Offerten mit nur
prima Referenzen an Hotel Maloja-Kulm, Maloja (Ober-
engadin).



Restaurant Chutz Solothurn

Landhausquai 3, Telefon (065) 2 89 29

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

tüchtige

Serviertochter

für Restaurantbetrieb

Tessin Lago Maggiore

Hotel ersten Ranges sucht für lange Saison, etwa Mitte März bis gegen Ende Oktober 1964:

Gouvernante générale

Oberkellner (Italienischkenntnisse)

Chefs de rang

Commis de rang

Barman (jüngerer)

Chefs de partie

Commis de cuisine

Casserolier

Küchenmädchen (-burschen)

lère Lingère

Stopferin

Glätterin (erste Kraft)

Chauffeur-Conducteur

Chasseur-Telephoniste

Kaffeeköchin

Officemädchen (-burschen)

Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre TM 2458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort fachtüchtige, nette

Serviertochter

in Jahresstelle, Stadtnähe von Bern. Sehr hoher Verdienst nebst freier Station. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Familie Bernhard, Hotel Löwen, **Worb**. Telefon (031) 67 23 03.

Gesucht ab Ostern oder nach Übereinkunft für lange Saison in Hotel von 60 Betten mit moderner Küche in **Ascona**:

tüchtiger, entremetskundiger und verträglicher

Koch

sowie

Commis oder Köchin

Offerten mit Zeugnissen und Photo und Ansprüchen an Postfach 99, **Ascona**.

● Auf Frühjahr 1964 ●
gesucht jüngerer, solider und williger

Haus- und Kellerbursche

Bei Eignung gutbezahlte Jahresstelle, Geregelter Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause. Offerten mit Referenzen sind zu richten unter Chiffre HK 2494 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Januar 1964 oder nach Übereinkunft: zuverlässige, ehrliche

Buffettochter

evtl. auch Anfängerin. Hoher Lohn, Zimmer im Hause. Auf 1. Januar 1964 oder nach Übereinkunft tüchtige, flinke

Serviertochter

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an W. Guggenbühl-Stutz, Hotel Sonne, **Küssnacht ZH**.

Ins Engadin gesucht in mittleren Betrieb:

Alleinkoch**Buffettochter****2 Serviertöchter**

für Wintersaison, evtl. Jahresstellen. Geregelter Freizeit. Guter Verdienst. Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen sind erbeten an Hotel-Restaurant-Konditorei Klarer, **Zuzo GR**.

Expo 1964

(30. April bis 25. Oktober 1964)

Gesucht für:

Grand-Restaurant Festhalle / Halle des Fêtes

Küchenchefs

Köche

Commis de cuisine

Chefs de service

Restaurationskellner

Restaurationsstöcher

Generalgouvernante

Buffetdamen

Buffettöchter

Kaffeeköchinnen

Casseroliers

Officemädchen

Officeburschen

Kellermeister

Kellerburschen

Chasseurs

Offerten erbeten an Herrn W. Hunziker, **Seengen** oder Herrn F. Schwab, Hotel Victoria, **Davos**.

Gesucht für lange Sommersaison ab Mitte Mai

erfahrener

Küchenchef

in grosses Erstklasshaus mit besonders verwöhnter Dauerkundschaft. Brigade ca. 20 Mann. Nur bestausgewiesene Bewerber sind gebeten sich zu melden bei Hotel Waldhaus, **Vulpera** (Engadin).

Kongresshaus Zürich

Unser langjähriger und bewährter Mitarbeiter Herr Alfred Gertsch beabsichtigt, auf kommendes Frühjahr in den wohlverdienten Ruhestand zu treten, weshalb wir seinen Posten eines

I. Küchenchefs

zur Neubesetzung ausschreiben.

Interessenten belieben ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen einzureichen an die Direktion.

Grand Hôtel Eden, Montreux

cherche pour le 15 mars 1964:

**chef de cuisine
maître d'hôtel**

Prière de faire offres accompagnées de certificats à la Direction.

Gesucht für lange Sommersaison ab Mitte Mai

erfahrener, sprachenkundiger

I. Oberkellner

in grosses Erstklasshaus mit besonders verwöhnter Dauerkundschaft. Brigade ca. 40-45 Mann. Nur bestausgewiesene Bewerber sind gebeten sich zu melden bei Hotel Waldhaus **Vulpera** (Engadin).

Erstes Hotel

in südwestdeutscher Industrie-Großstadt **sucht** für den altershalber ausscheidenden Chef des Hauses einen Hotelfachmann internationaler Prägung als vollverantwortlichen

Hoteldirektor

Das Haus befindet sich in guter Ertragslage, verfügt über 120 Betten, 65 Privatbäder, Konferenz- und Gesellschaftsräume nebst allem Komfort. Es wurde unlängst erweitert und geschmackvoll eingerichtet. Das Restaurant hat internationalen Ruf. Ausreichendes, gut eingearbeitetes Personal ist vorhanden.

Der gesuchte Herr soll die selbständige Geschäftsleitung für Hotel und Küche übernehmen. Die repräsentative Stellung erfordert einen erstklassigen Hotelfachmann mit perfekter Beherrschung von Küche und Keller und gründlicher Vertrautheit mit neuzeitlicher Kalkulation und Abrechnung. Einem hochqualifizierten Herrn bieten wir entsprechendes Gehalt mit Erfolgsbeteiligung. Altersversorgung, Prokura und Fahrzeug sind vorgesehen. Die Mitarbeit der Ehefrau ist willkommen. In diesem Fall bitten wir auch sie um die gleichen Bewerbungsunterlagen, enthaltend **handschriftliches** Anschreiben, Erfahrungsnachweis, Lichtbild und Einkommensvorstellung.

Wir ersuchen um Zuschriften entweder unter Chiffre LL 2536 oder direkt an den beauftragten Personalberater, der für strikte Vertraulichkeit bürgt.



L. Kroeber-Keneth, 6242 Schönberg/Kronberg (Ts.), Postfach 80

• Stichwort: «Hoteldirektor».

Hôtel Richemond, Genève

cherche

**concierge de nuit
1er commis pâtissier**

Entrée de suite ou à convenir. Faire offre écrite avec références et curriculum vitae à la Direction.



**City Hotel
Chur**

sucht für die Rotisserie bestqualifizierten Chef de partie als

Chef de grill

Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel in Luzern

sucht auf Frühjahr 1964 tüchtigen, erfahrenen

Küchenchef

zu mittlerer Brigade. Lange und gutbezahlte Saisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre TK 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen per 15. Januar oder nach Übereinkunft tüchtige

Kaffeeköchin

Deutsche Sprache Bedingung. Winter- und Sommersaison. Offerten mit Lohnanspruch an Hotel Hess, **Engelberg**.

Wir bieten jüngerem, fachkundigem und katholischem

Ehepaar

gute Anstellung in Hotel-Restaurant.

Bedingung: Mann als **Koch**, zur selbständigen Führung der Küche, die Frau zur selbständigen Führung des Hotel-Restaurationsbetriebes. Unterkunft und Verpflegung im Hause. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Lohnansprüchen, Zeugniskopien und Photos unter Chiffre JG 2524 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

(sténo-dactylo)

pour correspondance française, allemande et si possible anglaise, entrée en janvier ou début février, nourrie et logée à l'hôtel.

Hôtel de la Paix, **Genève**.

Pour le début de janvier on demande une

fille de buffet

Congés réguliers. Adresser les offres avec photo et copies des certificats sous chiffre P 6214 N à Publicitas Neuchâtel.

Gesucht für lange Sommersaison (23. März bis 30. Oktober 1964):

Küchenchef

(für Erstklassrestaurant, Luganensee), hohes Gehalt

Commis de cuisine

Offerten mit Angabe bisheriger Tätigkeit unter Chiffre KC 2487 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant zur Waid, Zürich

sucht per 1. Februar/März 1964, evtl. früher

Chef de partie

(Entremetier oder Gardemanger), Jahresstelle. Kost und Logis im Hause. Offerten sind erbeten an K. Grau, Restaurant zur Waid, Obere Waidstrasse 145, **Zürich** 10/37.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
Nr. 51

Offene Stellen
Emplois vacants

Gesucht in Hotel garni (französische Schweiz): **Tochter** für Frühstückservice und Mithilfe in Haus und Zimmern, **Portier**, fleissig und willig, auch ges. Alters. Offerten unter Chiffre **892**
Gesucht **Zimmermädchen**, Offerten an Hotel Touring, Engeltgasse 8, St. Gallen. Telefon (071) 22 58 01. **[174]**
Gesucht in Hotel-Restaurant der Stadt Zürich: **Partiekoche** sowie **Commis de cuisine**. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre **893**

Briefporto
(lose beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

Vakanzenliste
der Stellenvermittlung
Liste des emplois vacants
Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. In Briefmarken lose beigelegt (Ausland: ein internationaler Postanwortcoupon) 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 **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle.** (061) 34 86 97
Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 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

- 6372 **Officebursche** oder -mädchen, sof., Passantenhotel, Basel
6373 **Commis de cuisine, Chef de partie**, sof., Grossrestaurant, Basel
6374 **Buffettochter** oder -bursche, Küchenbursche, Hausbursche, Basel
6377 **Buffettochter**, sof., Passantenhotel, Basel
6379 **Kellner, Serviertochter, Küchenbursche** oder -mädchen, sof., Restaurant, Basel
6380 **Serviertochter, Aïde du Patron**, sof., Passantenhotel, Basel
6381 **Erronier, Restaurantkellner, Serviertochter**, sprk., Sekretär, Hilfssekretär (Schweizer), sof., Grossrestaurant, Basel
6382 **Restaurantkellner, Küchenmädchen** oder -bursche, **Buffettochter**, sof., Chef Gardemanger, I. Chef de service/Oberkellner, u. N., Restaurant, Nähe Basel
6384 **Commis de cuisine, Mite Jan., Restaurant**, Bern
6385 **Hilfsszimmermädchen, Küchenbursche**, sof., 30 B., B.O.
6386 **Chef de partie** oder **Commis de cuisine**, sof., 60 B., Kt. Bern
6387 **Commis de rang**, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Bern
6388 **Buffetdame**, sof., Grossrestaurant, Bern
6389 **Saalkellner**, sof., 100 B., B.O., Baderot, Aargau
6390 **Buffetdame, Serviertochter, Commis Patissier**, sof., Grossrestaurant, Bern
6391 **Saaltöchter, Anfangssaaltöchter, Hausmädchen**, sof., 60 B., Kt. Glarus
6392 **Lingère**, sof., Restaurant, Bielersee
6393 **Zimmermädchen**, sof., kleines Hotel, Engadin
6394 **Serviertochter, Lingeriemädchen, Office-Economat-gouvernante**, sof., 130 B., Graub.
6395 **Anfangssaaltöchter** Hotel, Kt. Neuenburg
6396 **Buffettochter**, sof., Bahnhofbuffet, Graub.
6397 **Serviertochter**, sof., kleines Hotel, Berner Jura
6398 **Küchen-Hausbursche** oder -mädchen, **Serviertochter**, evtl. Anfängerin, sof. oder n.U., 50 B., Zentralschweiz
6399 **Buffettochter, Serviertochter**, sof., 60 B., Zentralschweiz
6400 **Commis Saucier, Serviertochter**, sof., 30 B., Ostschweiz
6401 **Zimmermädchen**, evtl. Anfängerin, Lingeriemädchen, Hilfsköchin, sof., 40 B., B.O.
6402 **Hausbursche**, sof., 100 B., Baderot, Basel
6403 **Küchenbursche, Buffettochter**, sof., 60 B., Ostschweiz
6404 **Restaurantkellner, Buffettochter** oder -dame, sof., 30 B., Kt. Bern
6405 **Journalführer, Hilfspersonal**, sof., Erstklasshotel, Tessin.
6406 **Chef de partie**, sof., 70 B., Luzern
6407 **Chasseur**, sof., Erstklasshotel, Genfersee
6408 **Weissnäherin-Stopferin**, sof., 110 B., Lago Maggiore
6409 **Küchenburschen, Zimmermädchen**, sof., 40 B., B.O.
6410 **Diätköchin, Office-Küchenbursche, Lingeriemädchen**, sof., 70 B., Nähe Luzern
6411 **Haus-Officebursche**, sof., 50 B., Waadt
6412 **Buffetbursche, Küchenbursche**, sof., 50 B., Kt. Neuenburg
6413 **Anfangssaaltöchter, n.U., 60 B., Genfersee**
6414 **Serviertochter, Lingeriemädchen, Buffettochter** oder -dame, **Portier-Hausbursche**, sof. oder n.U., 80 B., Zentralschweiz
6415 **Portier-Hausbursche, Buffettochter**, sof., kleines Hotel, Baderot, Aargau
6416 **Köchin**, evtl. Koch, n.U., Küchenmädchen, sof., 50 B., Zentralschweiz
6417 **Buffetdame**, I. Jan., 50 B., Kt. Solothurn
6418 **Restaurantkellner** oder **Serviertochter, Buffettochter** oder -dame, Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., Kt. Solothurn

Stellengesuche
Demandes de places

Salle und Restaurant

Chef de service, év. Chef de rang, de retour de l'Espagne, cherche place pour de suite. Parle anglais, français, espagnol, allemand. Bonnes références (aussi de l'étranger). Offres à Günther Dörzapp, 8572 Auerbach (Allemagne). **(207)**
Chef de service oder Chef de rang, sucht Stelle für sofort. Solange von Spanien zurück. Englisch, Französisch, Spanisch, Deutsch sprechend. Beste Referenzen, Auslandspraxis. Offerten an Günther Dörzapp, 8572 Auerbach (Deutschland). **(208)**

Cuisine und Office

Küchenchef-Alleinkoch, tüchtiger, Schweizer, absolut selbständig, sucht nach Übereinkunft gute Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre **206**
Köchin mittleren Alters, mit Diätkenntnissen, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre **205**

- 6421 **Kellner für Restaurant und Tea-Room**, evtl. **Serviertochter**, sof., 60 B., Kt. Solothurn
6422 **Serviertochter**, sof., kleines Hotel, Kt. Schaffhausen
6423 **Direktionsssekretärin**, sprk., n.U., 120 B., Baderot, Aargau
6424 **Commis de cuisine/Saucier, Kellner, evtl. Praktikant, Officebursche**, 20. Jan., 60 B., Thunersee
6425 **Koch** neben **Köchin**, **Zimmer-Hausmädchen** (Mithilfe in Lingerie) **Hausbursche-Portier, Küchenmädchen, Küchenbursche, Bureaufräulein**, sof. oder n.U., 50 B., Graub.
6426 **Alleinserviertochter**, sof. (evtl. nur Saison), kleines Hotel, Zentralschweiz
6427 **Restaurantkellner**, Franz. spr., sof., Hotel-Restaurant, Kt. Neuenburg
6428 **Commis de cuisine** oder **Commis Patissier/Entremetteur**, sof., 90 B., Genfersee
6429 **Commis de cuisine, Saalkellner**, Deutsch spr., sof., 50 B., Kt. Zürich
6430 **Commis de cuisine**, sof., Passantenhotel, Zürich
6431 **Commis de cuisine, Chef de partie**, sof., 60 B., Zürich
6432 **Chasseur, Buffettochter, Commis de cuisine, Chef de garde, Officebursche** oder -burschen, **Küchenmädchen** oder -burschen, n.U., 120 B., Zürich
6433 **Lingeriemädchen**, sof., 50 B., Zürich
6434 **Buffettochter, Office-Küchenmädchen, Commis de cuisine**, sof., Restaurant, Zürich
6435 **Chasseur**, sprk., sof., 80 B., Zürich
6436 **Tournaute für Economat und Buffet**, sof., 80 B., Zürich
6437 **Commis Patissier**, sof., grosses Passantenhotel, Zürich
6438 **Telephonistin**, sof., Restaurant, Zürich
6439 **Gouvernante**, Deutsch und Italienisch sprechend, sof., Bahnhofbuffet, Zentralschweiz

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver — Posti invernali

- 6440 **Casserolier, Stopferin**, Erstklasshotel, Graub.
6441 **Casserolier-Küchenbursche, Officebursche, Lingeriemädchen**, 100 B., Graub.
6442 **Lingeriegouvernante, Lingeriemädchen, Hilfspersonal**, 100 B., Graub.
6443 **Chasseur**, sof., 100 B., B.O.
6444 **Saaltöchter**, 50 B., Graub.
6445 **Zimmermädchen**, 70 B., B.O.
6446 **Garderobier**, 80 B., B.O.
6447 **Serviertochter (Schweizerin), Buffetdame, Küchenmädchen**, 50 B., Graub.
6448 **Küchenchef**, sof., 100 B., Kt. Glarus
6449 **Chasseur, Buffettochter** oder -bursche, 50 B., Engadin
6450 **Casserolier, Officebursche** oder **Küchenbursche**, Officebursche, sof., 40 B., Engadin
6451 **Officebursche**, sof., 40 B., Engadin
6452 **Commis de bar**, 100 B., Wallis
6453 **Officebursche**, 100 B., Davos
6454 **Office-Küchenbursche**, 50 B., Davos
6455 **Küchenburschen, Officeburschen**, 140 B., Davos
6456 **Küchenbursche**, 30 B., Davos
6457 **Zimmermädchen, Küchenhilfe**, kleines Hotel, Zentralschweiz
6458 **Anfangszimmermädchen, Anfangsserviertochter, Journalführerin**, Hotel, Zentralschweiz
6459 **Küchenbursche**, 40 B., Zentralschweiz
6460 **Kaffeebursche**, Deutsch spr., 15. Januar oder n.U., 120 B., Zentralschweiz
6461 **Office-Küchenmädchen**, 60 B., Zentralschweiz
6462 **Hallen-Officebursche**, Erstklasshotel, Graub.
6463 **Buffettochter**, 50 B., Wallis
6464 **Patissier**, kleines Hotel, B.O.
6465 **Serviertochter**, sprk., Tournaute für Zimmer und Saal, Hausbursche-Portier, Commis de cuisine, Küchenmädchen, 30 B., B.O.
6466 **Patissier**, 60 B., Graub.
6467 **Commis de rang**, 130 B., B.O.
6468 **Küchenbursche**, 30 B., Graub.
6469 **Officebursche** oder -bursche oder Ehepaar, sof., 100 B., Waadt
6470 **Saalkellner** oder -tochter, **Buffetbursche** oder -tochter, 30 B., B.O.
6471 **Buffetdame, Buffettochter, Lingère, Wäscherin, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Serviertochter, Entremetteur, Koch, Tournaute, Hilfszimmermädchen**, 120 B., Zentralschweiz
6472 **Saalkellner** oder -tochter, **Buffetbursche** oder -tochter, 30 B., B.O.
6473 **I. Buffetdame, Buffettochter, Lingère, Wäscherin, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Serviertochter, Entremetteur, Koch, Tournaute, Hilfszimmermädchen**, 120 B., Zentralschweiz
6474 **Saa-Serviertochter**, 50 B., B.O.
6475 **Küchen-Officeburschen** oder -mädchen, 70 B., B.O.
6476 **Saucier, Serviertochter, Saaltöchter, Buffetdame, Barmaid**, 120 B., Engadin
6477 **Zimmermädchen**, 80 B., Engadin
6478 **Zimmermädchen**, 110 B., Engadin
6479 **Casserolier, Küchenmädchen, Kaffeebursche**, 80 B., Wallis
6480 **Tochter für Frühstückservice und Mithilfe in Zimmer**, 80 B., Wallis
6481 **Buffettochter, Küchenbursche-Hilfskoch**, 40 B., Graub.
6482 **Kaffeebursche-Hilfspersonal, Wäscherin**, 100 B., B.O.
6483 **Serviertochter**, Ital. sprechend, 50 B., Graub.
6484 **Küchenbursche, Commis de rang, Saalpraktikant**, 60 B., B.O.
6485 **Restaurant-Dancingkellner** oder -tochter, **Officebursche**, 130 B., Graub.
6486 **Wäscherin, Kaffeebursche, Küchenmädchen**, 120 B., Zentralschweiz
6487 **Officegouvernante, Lingeriemädchen, Chauffeur, Erstklasshotel, St. Moritz**
6488 **Serviertochter, Köchin** oder **Koch, Küchenbursche**, kleines Hotel, St. Moritz

- 6490 **Zimmermädchen**, evtl. **Anfängerin**, 40 B., Graub.
6491 **Economat-Officegouvernante**, evtl. **Anfängerin**, **Angestellte** Zimmermädchen/Lingeriemädchen, 100 B., Waadt
6492 **Lingère, Hilfszimmermädchen**, Erstklasshotel, Waadt
6493 **Officebursche, Küchenbursche** oder -mädchen, **Lingère, Hausbursche** 70 B., Wallis
6494 **Zimmermädchen, Portier, Casserolier, Hausmädchen, Lingeriemädchen**, 90 B., B.O.
6495 **Zimmermädchen, Wäscher, Stopferin**, 90 B., B.O.
6496 **Buffetbursche, Buffetdame, Hilfspassanttochter, Hilfspersonal**, 100 B., B.O.
6497 **Barmaid** oder -tochter, 40 B., B.O.
6498 **Buffettochter**, 80 B., B.O.
6500 **Zimmermädchen, Erstklasshotel, Wallis**
6501 **Küchenbursche** oder -mädchen, kleines Hotel, Wallis
6502 **Küchenburschen, Hilfsköchin**, 30 B., Wallis
6503 **Buffettochter, Serviertochter**, 50 B., B.O.
6504 **Küchenbursche, Küchenmädchen** (evtl. Ehepaar), 50 B., Wallis
6505 **Buffettochter**, evtl. **Anfängerin, Saaltöchter, Hausmädchen**, kleines Hotel, B.O.

Lehrstellen

- 6506 **Kochlehrling**, sof., Restaurant, Zürich
6507 **Servierlehrtöchter**, sof., 40 B., Kt. Solothurn
6508 **Kochlehrling**, sof., Restaurant, Bern

Aushilfsstellen
Remplacements — Aiuti e supplenze

- 7041 **Alleinserviertochter**, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
7042 **Serviertochter**, über Festtage, Restaurant, Baselland
7043 **Patissier**, über Weihnachten und Neujahr, kleines Hotel, Ostschweiz
7044 **Serviertochter**, Anfang Januar, kleines Hotel, Kt. Schaffhausen
7045 **Kellner** oder **Serviertochter**, sof. bis 6. Januar, sprk., kleines Hotel, Wallis

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- 1 **Küchenchef/Alleinkoch**, sofort bis Anfang März.
2 **Chef de partie/Saucier**, sofort bis Anfang März.
3 **Chef de partie/Alleinkoch** evtl. **Commis de cuisine**, sofort bis 1. Februar.
4 **Commis de cuisine**, sofort bis 31. Dez., Basel oder Umgebung.
5 **Patissier**, sofort.
6 **Obekellner/Chef de service**, D., F., E., I., sofort bis Ende Januar/sofort bis 1. März.
7 **Rest-Kellner/I. Sekretär/Saalkellner/Barkellner**, D., F., E., I., sofort bis Ende Februar.
8 **Commis de bar**, D., F., E., I., 1. Februar bis Ende März.
9 **Congiere/Maitre d'hôtel**, D., F., E., I., sofort.
10 **Etagenportier/Nachtportier/Conducteur**, D., F., E., I., sofort bis Anfang/Ende Februar.
11 **Servicopraktikant/Hilfsportier/Chasseur**, D., F., E., Ende Februar bis Ende April.
12 **Sekretärpraktikant**, D., etwas F. u. E., Jan. bis Ende Mai.
13 **Sekretärin**, D., F., E., sofort bis Februar.
14 **Sekretärinpraktikantin**, D., Jan. bis April.
15 **Buffetdame** oder -tochter/**Gouvernante**, sofort bis Ende Februar.
16 **Servicopraktikantin/Bureaupraktikantin**, D., E., 1. Febr. bis Ende Febr./1. März bis Ende April.
17 **Lingère/Glättlerin**, Itali., sofort.

Über Weihnachten-Neujahr

- 18 **Saalkellner/Demi-Chef**, D., E., etwas F. und I., 10. Dez. bis 5. Jan.
19 **Chasseur/Garderobier/Hallen-Portier/Nachtportier**, 17. Dez. bis 5. Jan.
20 **Hilfsportier**, E., D., etwas F., 22. Dez. bis 6. Jan.
21 **Sekretärin**, D., F., E., I., 26. Dez. bis nach Neujahr.

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

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 23 92 61.**

- Places à l'année**
8081 **garçon d'office-maison, veilleur de nuit**, de suite ou à convenir, grand hôtel, région Montreux
8084 **garçon de cuisine** ou couple, femme de chambre, grand hôtel, Vaud
8085 **garçon et fille de cuisine** (couple), de suite, hôtel moyen, Vaud
8086 **2 femmes de chambre, apprenti sommelier**, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Lausanne
8087 **gouvernante d'économat, femme de chambre, 2 filles de lingerie, portier d'étage, repasseuse, gouvernante de lingerie expérimentée**, de suite ou à convenir, grand hôtel, Genève
8090 **garçon de cuisine**, de suite, grand hôtel, Lausanne
8094 **femme de chambre, fille de buffet, aide-caviste-garçon de maison, couple pour l'office**, à convenir, petit hôtel de luxe, canton de Fribourg
8098 **garçon d'office**, de suite, hôtel moyen, Vaud
8099 **chef de cuisine**, de suite, petit hôtel, région Montreux
8103 **apprenti sommelier, apprenti cuisinier**, à convenir, hôtel moyen, lac Léman
8104 **garçon ou fille d'office** ou buffet, de suite, hôtel moyen, Lausanne
8109 **fille de buffet-femme de chambre, garçon de maison**, hôtel moyen, Valais
8110 **commis de cuisine, pâtissier**, hôtel moyen, Valais
8113 **garçon de cuisine, fille de cuisine**, à convenir, hôtel moyen, Valais

- 8115 **fille de buffet**, de suite, petit hôtel, Valais
8124 **jeune fille de restaurant**, de suite, petit hôtel, Vaud
8126 **garçon et fille de cuisine**, à convenir, petit hôtel, Vaud
8128 **garçon ou fille de cafetier, garçon ou fille d'office**, de suite, grand hôtel, Lausanne
8133 **femme de chambre, garçon de cuisine**, de suite, hôtel moyen, Valais
8138 **cuisinière à café, fille de cuisine, casseroier**, hôtel moyen, Valais
8141 **portier de nuit, femme de chambre qualifiée**, 30, 12, ou 1. 1. 1964, chasseur expérimenté, langues, 15. 1. 1964, hôtel moyen, Genève
8144 **aide-caviste**, à convenir, grand hôtel, Valais
8157 **garçon de cuisine, femme de chambre**, de suite, petit hôtel, Vaud
8163 **garçon de cuisine**, 20, 12, hôtel moyen, Valais
8165 **femme de chambre**, de suite, hôtel moyen, région Montreux
8167 **garçon d'office**, de suite, restaurant, lac Léman
8175 **femme de chambre pour le personnel**, grand hôtel, Valais
8180 **Casserolier**, de suite, hôtel moyen, Lausanne
8185 **2 garçons de cuisine**, éventuellement couple, petit hôtel, Valais
8195 **garçon d'office-cuisine**, de suite, grand hôtel, Lausanne
8200 **portier éventuellement débutant**, de suite, hôtel moyen, Lausanne
8201 **Lingère**, de suite, grand hôtel, Valais
8202 **garçon de maison**, de suite, petit hôtel, Vaud
8204 **aide de buffet**, de suite ou à convenir, grand hôtel, Vaud
8205 **gouvernante d'office-economat**, de suite ou à convenir, grand hôtel, Valais
8206 **fille d'office-lingerie**, de suite, petit hôtel, Valais
8207 **fille de lingerie**, de suite, hôtel moyen, Valais
8208 **garçon de maison, garçon de cuisine**, de suite, grand hôtel, Valais
8213 **fille de lingerie**, de suite, hôtel moyen, lac Léman
8217 **commis de cuisine, 3 garçons d'office, lingère, garçon de maison**, de suite, hôtel moyen, Valais
8218 **2 garçons d'office**, de suite, hôtel moyen, Valais
8222 **garçon de maison**, de suite ou à convenir, petit hôtel, Vaud
8225 **repasseur-tailleur pour les clients, gouvernante d'économat, 2 femmes de chambre, fille de lingerie, portier d'étage, repasseuse**, à convenir, grand hôtel, Genève

UNI-CODE

Das unentbehrliche Hilfsmittel für die sprachliche Verständigung mit Italienern und Spaniern

Tausende von Ausdrücken und Redewendungen, übersichtlich geordnet in Taschenformat.

Italienisch — Deutsch — Spanisch

Neue, bedeutend erweiterte Auflage des bereits bekannten Handbuches.

Aus dem Inhalt:

- Aussprache
- Allgemeines (Zeit, Zahlen, Wetter, Familie etc.)
- Reise und Tourismus
- Öffentliche Dienste (Schriftverkehrkontrolle etc.)
- Körperpflege (Krankheiten, Arzt etc.)
- Kleidung
- Verkaufsgeschäfte (Gespräche in versch. Läden)
- Vergnügungen
- Wohnen (Anweisungen an Zimmermädchen etc.)
- Hotel (Fragen an die Réception etc.)
- Essen und Trinken (für Service und Küche)
- Fahrrad und Motorfahrzeuge
- Landwirtschaft
- Berufe, Industrie
- Verschiedenes

Zu beziehen gegen Einzahlung von Fr. 5.80 pro Stück auf Postcheckkonto oder gegen Nachnahme bei folgenden Stellen:

Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel (V 85, Basel).

Service de placement SSH, Rue Haldimand 17, Lausanne (II 13734, Lausanne).

Buchhaltungs- und Treuhandstelle SHV, Bahnhofstrasse 18, Montreux (II b 3575, Vevey).

Wir danken

allen unseren Mitgliedern und dem bei uns angemeldeten Personal, welche uns prompt von den getätigten Engagements Kenntnis geben und nicht benötigte Offerten sofort retournieren. Sie helfen uns damit zu vermeiden, dass Offerten von bereits platziertem Personal weiter in Zirkulation gebracht werden, wodurch Ihnen und uns Mehrarbeit und Kosten erspart werden können.

Hotel-Bureau

Wir suchen für die Wintersaison:

Bar-Praktikantin

Geboten wird: Geringe Dienst- und Freizeit. Vielseitige und gründliche Ausbildung zu vorteilhaften Bedingungen. Angenehmes Arbeitsklima. Bewerberinnen mit Kenntnissen am Buffet und im Service erhalten den Vorzug.

Offerten an Cabaret Cacadou, Luzern. Tel. (041) 2 00 73.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht auf Frühjahr 1964

Koch-Lehrling

Eintritt möglichst Anfangs März oder nach Übereinkunft. Es wird Gelegenheit geboten eine gute Lehre zu absolvieren.

Offerten mit Zeugnissen, Alter und Referenzen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht in erstklassiges Speiserestaurant in Bern

Demi-chef de rang

Jahresstelle mit guter Verdienstmöglichkeit. Stellenantritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre DR 2539 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Club-Hotel, Biel

sucht:

- Koch** (nach Übereinkunft)
- Lingeriemädchen** (Eintritt 1. Januar)
- Küchenbursche**
- Serviertochter** oder **Kellner**

Offerten bitten wir an die Direktion zu richten
Telephon (032) 2 73 74.

Barmaid

sprachenkundig, in Jahresstelle gesucht. Alter nicht unter 26 Jahre. Eintritt nach Übereinkunft. Handschriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion, Hotel Schweizerhof, Zürich.

Nous cherchons de suite une deuxième

secrétaire
de direction

(éventuellement stagiaire débutante)

de langue française, à l'année, place intéressante pour bonne dactylo. Offres avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire à la Direction du Grand Hôtel Termit-Montreux.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Chasseur
Hausbursche
Hausmädchen
Casserolier
Küchenbursche

Gefälligt Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an das Personalbüro.

Gesucht für Wintersaison:

Saalpraktikantin
Hilfsszimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Familie Fuchs-Gertsch, Hotel Eiger, Wengen B.O. Telefon (036) 3 41 32.

Gesucht nach Lugano

jüngerer

Sekretär

sprachkundig und mit Berufserfahrung, für Vertrauensposten. Avanciemöglichkeiten im Betrieb vorhanden. Offerten mit Lohnsprüchen erbeten an Hotel Continental, **Lugano**, (Eintritt 20. Januar oder nach Übereinkunft.)

LUGANO

Gesucht für Saison 1964 (15. März bis anfangs November):

Hausbursche-Alleinportier
sprachkundig (deutsch und französisch)**2 Saaltöchter**

selbständig, sprachkundig (deutsch und französisch)

2 Zimmermädchen

selbständig, sprachkundig (deutsch und französisch)

Tournantefür Saal und Zimmer (Ruhetagsablösung)
sprachkundig (deutsch und französisch)**2 Küchenburschen**Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Helvetia, **Lugano-Castagnola**.**Hotel Mischabel, Saas-Fee**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Küchenmädchen
oder -burschen****Officemädchen**

sowie

HausburscheSich wenden an Erich Bumann, Hotel Mischabel, **Saas-Fee** VS. Telefon (028) 7 81 18.

Gesucht per 15. Dezember oder nach Übereinkunft in Restaurationsbetrieb (Zentralschweiz)

**Allgemein-
gouvernante**

Selbständiger, verantwortungsvoller Posten für initiative, fachkundige Person. Etwas Italienische Sprachkenntnisse erwünscht. Gutbezahlte Dauerstelle, Geregelter Arbeits- und Freizeit. Handschriftliche Offerten mit Bild, Zeugnissen und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre AG 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Davos in Kleinhotel (kein Restaurant):

Kellner oder Saaltöchter

(für Wintersaison 1963/64. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)

Dasselbst

**Mädchen zur Mithilfe
in der Küche**

(per sofort, Küchenbursche vorhanden)

Hotel-Pension Diethelm, **Davos-Platz**.

Gesucht

Alleinkoch

für Sommersaison 1964, ca. 6 Monate.

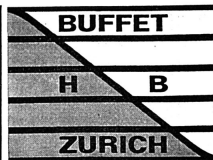
Geregelte Freizeit, familiäre Behandlung wird zugesichert. Offerten an Familie Imfeld, Hotel Alpenhof, Lungern OW. Telefon (041) 85 61 07.

Gesucht nach Lugano

von Mitte März bis Ende Oktober:

I. und II. Sekretärin**Oberkellner****Commis de salle****Saalpraktikantin****Nachtportier****Etagenportier****Zimmermädchen****Barmaid****Buffetpraktikantin**

Modernes Hotel 150 Betten. Offerten unter Chiffre NL 2441 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
für sofort oder später:**Buffetdamen
Buffettöchter
Gouvernante**

zur selbständigen Betreuung einer Abteilung in unserm vielseitigen Betrieb. Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit und einen Ihrem Können entsprechenden Lohn.

Anmeldungen werden erbeten an das Personalbüro, das über Telefon (051) 23 37 93 gern jede weitere Auskunft erteilt.

Hotel Acapulco, Ascona

(80 Betten), alle Zimmer mit Bad, Radio, Telefon, geheiztes, gedecktes Schwimmbad. Eigener Strand vor dem Hotel

Eröffnung 1964

sucht ab 1. März 1964 für lange Sommersaison:

**Zimmermädchen
Portiers, Nachtportier
Chef d'étage
Serviertöchter** (für Stränderestaurant mit Barkenntnissen)
**Köchin
Kaffeeköchin
Buffettöchter
Küchenmädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an W. A. Hassler, Hotel Acapulco, **Ascona**.

Gesucht per Frühjahr 1964 in vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb in Zürich, erfahrener, tüchtiger

Geschäftsführer

der mit allen Sparten der Hotellerie vertraut ist.

Geboten wird eine gutbezahlte Dauerstelle und schöne 4-Zimmer-Wohnung. Offerten mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre GF 2573 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant jüngere

Buffettöchter

Gelegenheit, sich zur Gouvernante auszubilden. Gutes Salär. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre JB 2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Lugano gesucht

in Erstklasshotel (120 Betten) mit Eintritt Februar 1964

Chef de réception-Caissier

Bestausgewiesene Bewerber (4 Sprachen in Wort und Schrift Italienisch unerlässlich) wollen sich mit den üblichen Ausweisen melden unter Chiffre RC 2551 an die Hotel-Revue, **Basel 2**.

**Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten**

offeriert Vertrauensstelle an tüchtige

Sekretärin

Wir erwarten von Ihnen: mehrjährige Berufspraxis, Sprachenkenntnisse, Initiative und Einsatz, Freude an einer guten Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen: gute Dauerstellung mit interessantem Aufgabenkreis und der Möglichkeit, Ihre Persönlichkeit zu entfalten. Ihren Leistungen entsprechende Salarierung.

Senden Sie uns bitte Ihre Offerte:

Flughafen-Restaurant Kloten, Personalchef, Postfach, Zürich 58.

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

Kontrollleur Französisch sprechend

Telephonistin Englisch sprechend

Maincourante-Caissière

Aide-Maincourante evtl. Anfängerin

Chasseur**Chef de partie-Saucier**

Commis de cuisine

Pâtissier (selbständig)

Kaffeeköchin

Küchenburschen

Officemädchen

Commis de rang

Saaltöchter

Office-Gouvernante

möglichst Italienisch sprechend

Buffettöchter evtl. Anfängerin

Stagiaires für Saal u. Etage

Etagen-Tournante Anfängerin

Etagenportiers

Zimmermädchen

Wäscherin evtl. Wäscher

Lingerie-Gouvernante

Lingeriemädchen

Hausmädchen

General-Gouvernante

Englisch und Italienisch sprechend

Hilfs-Gouvernante evtl. Anfängerin

Tapezierer (selbständig) Maler

Hotel mittlerer Grösse

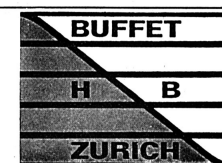
Altbekanntes Haus, sucht auf Mitte April bis Ende Oktober:

I. Sekretär

(evtl. junges Direktionshepaar) Schweizer

Journalführer (Automat) -Korrespondent

gut bezahlte Posten

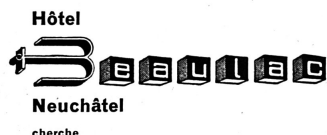
Bewerbungen erbeten unter Chiffre MG 2553 an die Hotel-Revue, **Basel 2**.

Wir suchen für sofort

Patissier

Wir bieten geregelte Arbeits- und Freizeit, interessante und abwechslungsreiche Arbeit in kameradschaftlichem Team. Unterkunftsmöglichkeit in nächster Nähe und einen Ihrem Können entsprechenden Lohn.

Auskunft erteilt das Personalbüro, Telefon (051) 23 37 93, an welches Sie Ihre schriftliche Offerte mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen richten wollen.



secrétaire-comptable

(«Rufa»). Connaissance des langues nécessaire, entrée immédiate ou à convenir. Faire offres manuscrites avec références et photo à la direction.

Grand Hotel, Brissago

sucht auf ca. 25. März 1964:

Sekretärin sprachenkundig
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine
Chefs de rang
Commis de rang
Lingères
Casserolier
Office- und Küchenmädchen
Portier
Zimmermädchen
Gärtner

Offerten mit Gehaltsangaben an Dir. R. Gosteli.

Gesucht nach St. Moritz

Buffettochter

in Saison- oder Jahresstelle. Sehr guter Lohn. Offerten mit Photo und Referenzen an Alkoholfreies Hotel Bellaval, St. Moritz. Telefon (082) 3 32 45.



Wir suchen zu sofortigem Eintritt

Hotel-Sekretärin

in Dauerstellung

Offerten sind zu richten an G. Marugg, Hotel Hecht, St. Gallen. Tel. (071) 22 65 02.

Wir suchen per sofort oder später

2 Küchen- oder Officemädchen evtl. Küchenburschen

ausserdem

Commis de cuisine

evtl. Aushilfe

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima. Melden Sie sich bitte unter Telefon (071) 23 35 92, Studentenheim der Hochschule St. Gallen oder Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht nach Übereinkunft nach Bern
branchenkundige

Gerantin

(Geschäftsführerin), evtl. Gerant

mit Fähigkeitsausweis, in gutgehendes Tea-Room. Wird eingearbeitet. Geregelte Arbeits- und Freizeit, evtl. Umsatzbeteiligung. Es werden nur Bewerbungen mit Lebenslauf und Photo beantwortet. Diskretion wird zugesichert. Offerten unter Chiffre M 121582-2 an Publicitas Bern.



Wir suchen

Commis de cuisine
Patissier
Serviertochter
Buffettochter
Buffetanfängerin
Officemädchen
Hausbursche

Offerten an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil am Zürichsee. Telefon (055) 2 04 32.

Grand Hôtel Eden, Montreux

cherche pour le 15 mars 1964:

gouvernante d'économat
gouvernante d'étage

chefs de partie
commis de cuisine

chef de rang
demi-chef
commis de rang

Faire offres avec certificats à la Direction.

Für lange Sommersaison (April bis Oktober)
in Grosshotel am Genfersee

tüchtiger, erfahrener

Chef de réception

und

Chef de cuisine

gesucht

mit angenehmem Charakter und Organisationstalent, fähig, mit grösserem Mitarbeiterstab zu arbeiten. Interessanter, selbständiger und gutbezahlter Posten. Regelmässige Plazierungsmöglichkeit für Wintersaison bei Eignung vorhanden. Ausführliche Offerten unter Chiffre FR 2545 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Weisses Kreuz, Lugano

sucht für Saison März bis November 1964:

I. Sekretärin-Kassierin II. Sekretärin-Korrespondentin Bureaupraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien u. Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion.

LUGANO

Gesucht in bestbekanntes Hotel mit 100 Betten sprachenkundiger

Chef de réception

Stütze des Patrons

Saison Anfang März bis November 1964, evtl. Jahresstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre LR 2742 an die Hotel-Revue, Basel 2.

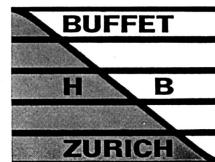
Nella primavera 1964 sarà aperto a Robie in Valle Bavona nella prossimità dei cantieri un ristorante modernamente attrezzato per ca. 100 persone, aperto tutto l'anno ai visitatori.

Le Officine Idroelettriche della Maggia S.A.

cercano per la gerenza

persona fidata con certificato di capacità professionale o i requisiti per ottenerlo.

Gli interessati sono pregati di annunciarsi alla Direzione della S.A. Officine Idroelettriche della Maggia, Locarno, entro il 15 gennaio 1964, allegando alla domanda un curriculum vitae e indicando referenze.



Wir suchen für sofort

einen willigen, wenn möglich gelernten

Argentier (Silberreiniger)

Anfänger oder Arbeiter aus der galvanischen Branche werden angelert. Offerten richten Sie bitte an das Personalbüro, Telefon (051) 23 37 93, das Ihnen gerne jede weitere Auskunft erteilt.

Für das

Hotel Kurhaus Handeck B.O.

wird auf Frühjahr 1964 gesucht:

Geranten-Ehepaar

Erfordernisse: Vorzüglich ausgewiesene, initiative Fachleute (Schweizerbürger) mit der Fähigkeit, unser bekanntes und gediegenes eingerichtetes Hotel mit 60 Betten jeweils während ca. 5 Monaten im Sommer in altbewährter Tradition zu führen und weiter zu entwickeln.

Sprachen: Französisch, Englisch und Italienisch erwünscht. Fähigkeitsausweis nicht unbedingt erforderlich.

Geboten wird: Hohes Fixum, interessante Umsatzbeteiligung und Prämienanteil am Betriebsergebnis I sowie weitgehende Selbständigkeit.

Bewerber sind gebeten, ihre handschriftliche Offerte mit Lebenslauf, Photo und Referenzen einzureichen an die

Direktion der Kraftwerke Oberhasli AG., Innerkirchen.

Grossunternehmen, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine tüchtige, energische

Office-Küchen-Gouvernante

einen tüchtigen, bestausgewiesenen

Oberkellner

(für französisches Restaurant. Eintritt Frühjahr 1964)

eine tüchtige, selbständige

Economatgouvernante

(Eintritt Frühjahr 1964)

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten unter Chiffre GZ 2555 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant zur Waid, Zürich

Zum Eintritt nach Übereinkunft, Januar bis Februar 1964, in Grossbetrieb der Stadt Zürich gesucht

Küchenchef

Erstklassige Berufskennntnisse. Erfahrung im Stossbetrieb und der Bankettküche sowie autoritäre Führung einer mittleren Brigade werden als Voraussetzung verlangt. Für initiativen Mitarbeiter bieten wir überdurchschnittlichen Lohn in Jahresstelle.

Offerten mit Referenzen sind erbeten an K. Grau, Restaurant zur Waid, obere Waidstrasse 145, Zürich 10/37.



Wir suchen bestqualifizierte, dynamische
Persönlichkeit
für den Betrieb unserer im Bau befindlichen

Rotisserie

Interessenten für Miete oder Pacht des Restaurants, evtl. mit Wohnung, bitten wir um ihre Bewerbung unter Chiffre AO 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

junger
Chef de service
 (Er oder Sie)
Commis Gardemanger
 (evtl. aushilfsweise)
Serviertochter

Offerten an Hotel Bahnhof, Frauenfeld.

Gesucht in Restaurationsbetrieb im Bodensee-
 gebiet:
Saucier
Buffetdame

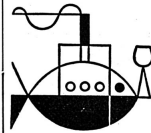
Offerten unt. Chiffre SB 2442 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Exposition mondiale de New-York
 (21 avril au 21 octobre 1964)
 cherche, pour le Pavillon suisse

pâtissier

Faire offres, avec copies de certificats et photo à la
 Société suisse des hôteliers, service de placement, rue
 Haldimand 17, Lausanne.

Parc Plage Hotel
Hamamet (Tunesien)
 sucht für Sommersaison 1964 (März bis Oktober):
Maitre d'hôtel
 gut präsentierend, allererste, sprachenkundige Kraft
Sekretär oder Sekretärin
 Französisch, Englisch, Deutsch in Wort und Schrift
Gouvernante
 Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind zu richten an
 Tahar Faurati, Inhaber, Parc Plage Hotel, Hamamet
 (Tunesien).



Auf unseren Hotelschiffen
MS BASILEA/MS URSULA
 welche fahrplanmässig auf der Strecke Basel-
 Rotterdam-Basel verkehren, suchen wir für die
 Saison 1964 (15. März/1. April bis Ende Oktober
 1964):

Küchenchef
Köche
Kellner als Stewards
Zimmermädchen
Küchen- und Hausburschen

die gewillt sind, unsere anspruchsvolle internationale Kundschaft zu verwöhnen. Wir
 legen Wert auf Sauberkeit und Teamwork. Die Anstellungsbedingungen sind, den
 grossen Anforderungen entsprechend, interessant.

Offerten mit Photo und Zeugnisschriften erbitten wir an die Schweizerische Reederei
 AG, Abteilung Passagierdienst, Postfach Basel 2.

Cercasi per il 20 gennaio 1964:

Commis
2 Lavapiatti
3 Camerieri

(preferibilmente di nazionalità italiana)

Offerte scritte con foto e certificati a Ristorante Campofelice, G. & R. Gattori,
 Tenero TI.

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

Lingère

Komplette, modernste Einrichtungen vorhanden. Selbständiger Posten,
 hoher Verdienst, Kost und freies Zimmer im Hause. Geregelte Freizeit.
 Offerten erbeten an Restaurant Singerhaus, Marktplatz, Basel.

Nella prossima primavera sarà aperto a Luzzone in Valle di
 Blenio nella prossimità della diga un ristorante modernamente
 attrezzato per ca. 80 persone che rimarrà aperto
 durante tutta la stagione estiva.

Le Officine Idroelettriche
di Blenio S.A.

cercano per la gerenza

persona fidata con certificato di capacità professionale o i
 requisiti per ottenerlo.

Gli interessati sono pregati di annunciarsi alla Direzione della
 S. A. Officine Idroelettriche di Blenio, Locarno, entro il
 15 gennaio 1964, allegando alla domanda un curriculum vitae e
 indicando referenze.

Suchen Sie eine Tätigkeit, die Ihren Fähigkeiten entspricht?

Von unserem neuen

Küchenchef

erwarten wir, dass er eine sehr gepflegte Küche führt, die unserer an-
 spruchsvollen Kundschaft entspricht.
 Ausserdem möchten wir Ihnen die Rezeptierung und Kalkulation von Menüs
 für unsere Filialbetriebe anvertrauen. Weitere Aufgaben werden Ihren
 Fähigkeiten entsprechend folgen.
 Wir stellen uns vor, dass Sie ein jüngerer, geistig beweglicher Küchenchef
 von gutem Charakter mit gründlicher Ausbildung sind, der sich für eine
 grosse Aufgabe begeistern kann. Der Eintritt ist im Laufe des Winters
 erwünscht. Der Lohn richtet sich nach den verlangten hohen Leistungen,
 gute Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich.

Schriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an
Restaurant

Zur Rittenmühle
 Herrliberg Tel. (051) 90 22 62



RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

Palais de l'O.N.U., Genève

cherche pour le Restaurant des Délégués:

commis de restaurant

Horaire avantageusement réglé. Entrée de suite ou à convenir. Les offres complètes sont à adresser
 à la Direction des Restaurants du Palais de l'ONU, Genève.

Klosters

Per sofort für Wintersaison
 gesucht

**Office-
 mädchen
 u. -burschen**

Telephon (063) 411 61.

Gesucht

Partie-Koch

sowie

**Commis
 de cuisine**

Eintritt sofort. Hotel-Restau-
 rant Stadt Zürich. Offerten
 unter Chiffre PK 2523 an die
 Hotel-Revue, Basel 2.

Pionierleistungen

vollbrachte das schweizerische Gastgewerbe um die Jahrhundertwende. Wir stehen heute vor ähnlichen Aufgaben, die im gleichen Masse Mut, Ausdauer und Schaffensfreude erfordern.

Für Projekte im In- und Ausland möchten wir ein Team zusammenstellen aus folgenden Mitarbeitern:

Baufachmann

evtl. Spezialist in Ladeninnenausbau oder Appa-
 ratebau.
 Für Projektierungsaufgaben und Detailplanung.
 Flair für praktische Lösungen.
 Einfallsreicher, sorgfältiger Zeichner.
 Grundkenntnisse der englischen Sprache, bereit
 für kurze Zeit ins Ausland zu verreisen.

(Gelegenheit sich zum Spezialisten auszubilden!)

Junger Restaurant- + Hotelfachmann

Ein Pionier, der in der Lage ist, das Projekt zu
 koordinieren.
 Gute Allgemeinbildung ergänzt durch erstklas-
 sige Fachausbildung und Praxis in Küche und
 Service.
 Verständnis für technische Probleme, gute Eng-
 lischkenntnisse und bereit für kurze Zeit ins Aus-
 land zu verreisen.

(Ein Startloch für Ihre Karriere!)

Marketingman

Sein Verkaufsprogramm umfasst kulinarische
 Leckerbissen, Dienstleistungen.
 Marktanalyse und Aufbau eines Verkaufs- und
 Werbeprogramms mit Schmiss.
 Bearbeitung der künftigen Kundschaft.
 Gute Umgangsformen und ausgezeichnete Eng-
 lischkenntnisse. Bereit für kurze Zeit das Aus-
 land zu bereisen.

(Neuartig und einmalig!)

Sekretärin

Sicher wollen Sie auch zu diesem Team gehören.
 Perfekte Englischkenntnisse.

(Es wird Ihnen bestimmt gut gefallen!)

Schreiben Sie uns! Gerne berücksichtigen wir auch Bewerber die in artverwandten Gebieten tätig sind.

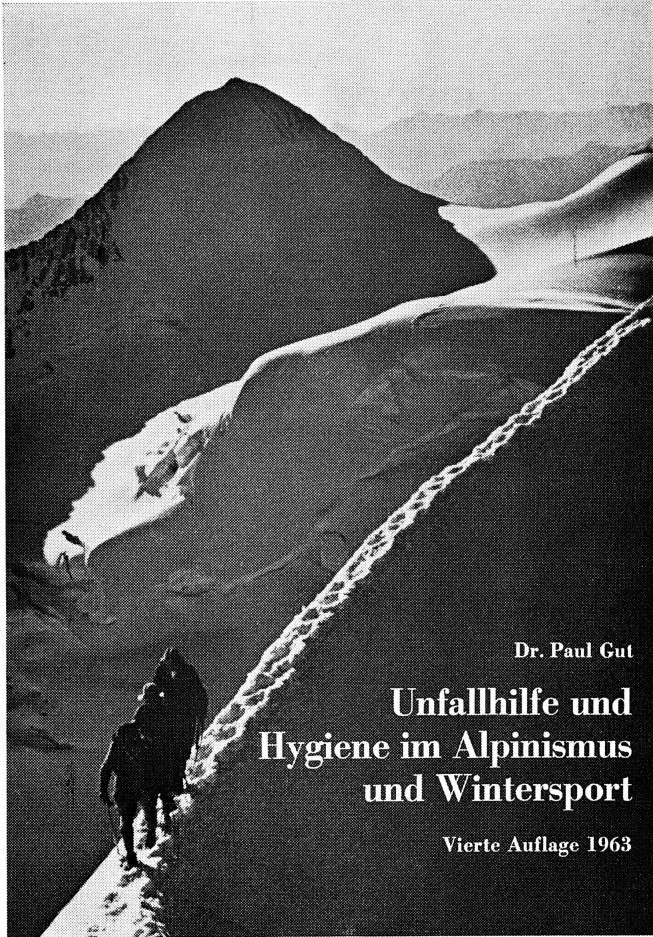
Ihre detaillierte Offerte mit handschriftlichem Lebenslauf richten Sie bitte an die Personalabteilung der Mövenpick-Unternehmungen, Waffenplatzstrasse 69, Zürich 2.

Mövenpick

Mövenpick

Mövenpick

Mövenpick



Dr. Paul Gut

Unfallhilfe und Hygiene im Alpinismus und Wintersport

Vierte Auflage 1963

Sanitäts- und Rettungsbuch für Skifahrer und Alpinisten, Sportärzte und Samariter, für alpine Rettungsflieger und das alpine Auto, für alpinen Militärdienst und alpine Jagd. Mit 160 Photographien und Skizzen und 68 «Fällen». Vierte deutsche Auflage, 1963. Orell Füssli Verlag. Elastisch gebunden Fr. 6.—, in jeder Buchhandlung.

Dr. Paul Gut, Chefarzt Unfallklinik St. Moritz

CUTTY SARK Scotch Whisky

votre nouvel ami écossais!



ainsi que «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky
et «ALL MALT» Blended Scotch Whisky

de la maison Berry Bros. & Rudd Ltd.
depuis 300 ans à Londres S.W. 1, St. James's Street 3

Sole Importer:

Jeanneret & Co. S.A., Montreux

60, Grand'rue, téléphone (021) 612362

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. - Tel. (033) 7 69 69
(Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die
Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse begin-
nen im März/April, Oktober/November
Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein
4. Bureau und Réception / 5. Gouvernanten-
Hausbeamten-Directrice / 6. Spezialkurse
Verlangen Sie unser Schulprogramm.

Wir fabrizieren und
liefern seit Jahren für
Restaurants, Hotels,
usw.

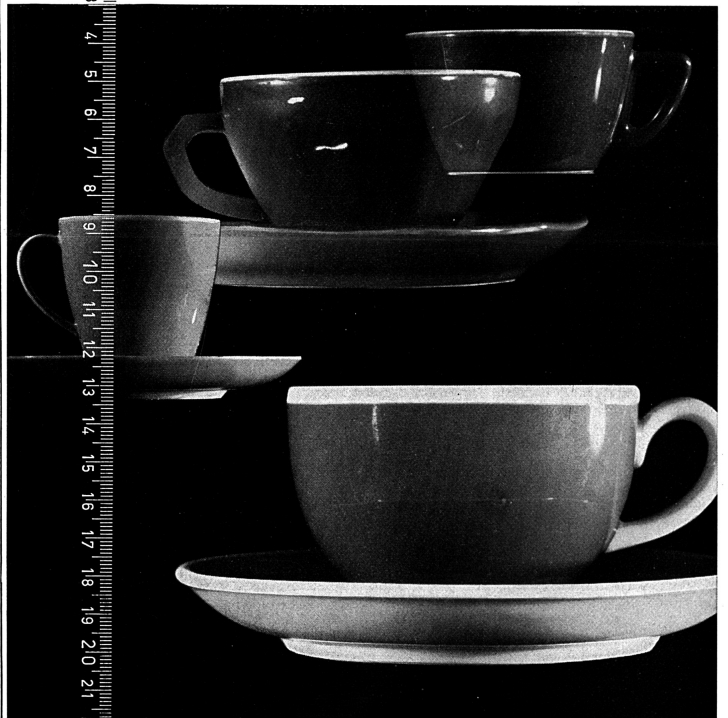
STÜHLE ab 24.-
TISCHE ab 135.-

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. (057) 7 42 84



Verlangen Sie unsern Gratis-Katalog ab Fabrik

Automatisch die richtige Dosierung!



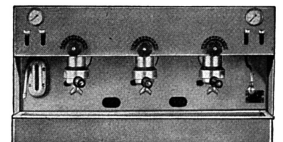
Die neue Kaffeemaschine **GAGGIA-«Electra»** mit elektronischer Steuerung bereitet augenblicklich die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge zu, bestimmt selbst die Wassermenge, die der Grösse der Tasse entspricht. Ihre Bedienung ist denkbar einfach; jeder Ihrer Angestellten kann damit beauftragt werden. Es genügt, den Regulierungszeiger einzustellen und auf den Knopf zu drücken. **Alles Weitere besorgt die Maschine.**
Das ist die Perfektion, die Sie erwartet haben.

GAGGIA

die Kaffeemaschine,
welche Ihr Renommee begründet

Modelle mit 2 bis 6 Gruppen lieferbar. Für
jeden Bedarf. Für jeden Betrieb. Für die
grössten Ansprüche.

Verlangen Sie unverbindlich eine Offerte,
auch für die evtl. Rücknahme Ihrer jetzigen
Maschine.



GAGGIA-Kaffeemaschinen

Lausanne Av. du Mont-Blanc 6, Telefon (021) 24 49 91

REALCO S.A.

Zürich Brauerstrasse 102, Telefon (051) 25 67 17



Wir wünschen Ihnen
viel Glück und Erfolg
im neuen Jahr

MAGGI

Schulferien-Termine der Schweizer Städte 1964 / Dates de vacances scolaires des villes suisses 1964

	Basel	Bern	Zürich	Genève	Lausanne	St. Gallen	Winterthur	Biel/Bienne	Luzern
Winter/Hiver 1963/64	23. XII.—2. I. (1½ Wochen)	26. XII.—7. I. (2 Wochen)	23. XII.—4. I. (2 Wochen)	23. XII.—4. I. (2 Wochen)	24. XII.—9. I. (2½ Wochen)	22. XII.—5. I. (2 Wochen)	23. XII.—4. I. (2 Wochen)	22. XII.—12. I. (3 Wochen)	24. XII.—9. I. (2½ Wochen)
Wintersportferien/ Vacances de sports d'hiver	15.—22. II. (1 Woche)	9.—16. II. (1 Woche)	10.—17. II. (gestaffelt)	—	15.—17. II. (1½ Tage)	—	10.—17. II. (1 Woche)	—	2.—11. II. (1½ Wochen)
Frühling/Printemps	26. III.—11. IV. (2½ Wochen)	27. III.—19. IV. (3 Wochen)	30. III.—25. IV. (gestaffelt)	23. III.—4. IV. (2 Wochen)	26. III.—13. IV. (3½ Wochen)	26. III.—19. IV. (3½ Wochen)	6.—25. IV. (3 Wochen)	26. III.—19. IV. (3½ Wochen)	26. III.—12. IV. (2½ Wochen)
Sommer/Été	4. VII.—15. VIII. (6 Wochen)	4. VII.—16. VIII. (6 Wochen)	13. VII.—15. VIII. (5 Wochen)	29. VI.—31. VIII. (9 Wochen)	11. VII.—31. VIII. (7 Wochen)	4. VII.—9. VIII. (5 Wochen)	13. VII.—15. VIII. (5 Wochen)	4. VII.—9. VIII. (5 Wochen)	10. VII.—30. VIII. (7 Wochen)
Herbst/Automne	5.—17. X. (2 Wochen)	26. IX.—11. X. (2 Wochen)	5.—17. X. (2 Wochen)	—	24. X.—2. XI. (1 Woche)	4.—18. X. (2 Wochen)	5.—17. X. (2 Wochen)	3.—18. X. (2 Wochen)	18. X.—1. XI. (2 Wochen)
Winter/Hiver 1964/65	24. XII.—2. I. (1½ Wochen)	24. XII.—10. I. (2½ Wochen)	noch keine Angabe	pas encore arrêtées	pas encore arrêtées	noch nicht festgesetzt	noch nicht festgesetzt	20. XII.—10. I. (3 Wochen)	24. XII.—10. I. (2½ Wochen)

Schweizerische Verkehrszentrale / Office national suisse du tourisme

Japan und seine Hotellerie

Reiseeindrücke eines Schweizer Hotelfachmannes

Ich möchte vorwegnehmen, dass man Japan nicht unter den Sammelbegriff Asien einreihen sollte. Japan ist eine Oase in Asien. Es ist sauber, teilweise direkt erstaunlich sauber, sogar für Schweizer Begriffe. Wie jedermann weiss, ist es sehr stark industrialisiert; die Leute sind äusserst arbeitsam, es gibt kaum extreme Armut, und das Klima ist demjenigen Europas und der Vereinigten Staaten sehr ähnlich. Alles steht also in vollkommenem Gegensatz zu den übrigen Ländern Asiens, mit einigen Ausnahmen, welche Teile von Hongkong und das chinesische Festland betreffen.

Die Hotellerie präsentiert dasselbe Bild, und ich musste mit einem leisen Neid oder — vielleicht besser gesagt — mit einer gewissen Enttäuschung konstatieren, dass die Japaner keine schweizerischen Lehrmeister nötig haben. Sie haben es auf bewundernswerte Weise verstanden, in ihren zahlreichen neuen Luxushotels die technischen Errungenschaften von Amerika und die traditionelle europäische Gastfreundschaft zu verbinden. Zudem scheinen sie über sehr gute Innendekorationen zu verfügen, welche sich nur in äusserst beschränktem Masse durch amerikanische Tendenzen beeinflussen lassen.

Die Preise sind, wieder im Vergleich mit andern asiatischen Städten und mit den USA, sehr vernünftig. Man bezahlt für ein Einzelzimmer mit allem Komfort, wie Klimatisierung, Radio, Telefon, Badezimmer mit Wanne und Dusche, zwischen 2400 und 3400 Yen, wobei allerdings noch 10 % Bedienung und eine Art Gemeindetaxe von ebenfalls 10 % dazugerechnet werden müssen. Bei einem Kurs von 360 Yen pro US-Dollar muss man also mit einem Tagespreis von 8 bis 11 Dollar rechnen. Dabei handelt es sich um absolut erstklassige oder Luxushotels.

In Kyoto, der vom touristischen Standpunkt aus gesehen wohl interessantesten Stadt Japans, stieg ich im Kyoto-International ab. Es ist dies ein moderner Hochbau, welcher auf dem Grunde eines alten Palastes errichtet wurde. Das Bemerkenswerte dabei, und vielleicht das Bezeichnende für den japanischen Schönheitssinn ist, dass das Gebäude sozusagen einem alten, Jahrzehnte bestehenden Garten angepasst wurde. Von Grill-Room und Haupthalle, welche rechtwinklig zueinander stehen und diesen Garten flankieren, hat man einen zauberhaften Ausblick. Allerdings sind japanische Gärten nur zur Augenweide und zu philosophischen Betrachtungen da; man soll sich nicht darin ergehen.

Empfang und Kasse funktionieren ganz nach amerikanischem Muster. Der Concierge ist durch einen Bell-Captain ersetzt. Die Bedienung in den Restaurants wird zur Hauptsache durch reizende, nett uniformierte Mädchen besorgt, deren Freundlichkeit und offenes, fast kindliches Lachen erfrischend wirken. Der Frühstücksservice verliert trotz grossem Andrang erstaunlich rasch. Als Besonderheit wäre vielleicht noch zu erwähnen, dass sich im Sousseil ein «Supermarket» befindet, welcher sowohl vom Hotel als auch von der Strasse aus zugänglich ist.

In Japan selbst und von Tokio nach Hawaii benutzte ich Japan Air Lines. Die besonderen Merkmale dieser Linie waren: vorzügliches Essen, Auflage von ausgezeichnetem Propagandamaterial für das Land und Freundlichkeit. Das letzte Prädikat gebührt nicht nur den Stewardessen, sondern mindestens ebenso sehr dem Personal der Booking-Offices. Dafür zeichne ich Beispiele:

Ich hatte meine Flug- und Hotelreservierungen nur bis Kyoto vorgenommen, um den weiteren Japanaufenthalt nach Belieben gestalten zu können. Dabei hatte ich allerdings übersehen, dass ich mitten in die «Cherry-Blossom»-Zeit kam, d. h. so etwas wie bei uns August, schwierig für Reisen und Unterkunft. Ich teilte meine Wünsche einer jungen Dame im Kyoto-JAL-Office mit, welche mir, trotz überfüllten Flugzeugen und Hotels, innerhalb 24 Stunden einen Platz im Flugzeug Osaka-Tokio und Unterkunft in verschiedenen Hotels besorgte, mir die Reservierungen ungefragt telefonisch bestätigte und sich darum kümmerte, dass eine Limousine von Kyoto nach dem 60 Kilometer entfernten Osaka zur Verfügung stand — und zwar gratis. In Tokio kam ich nach Mitternacht an. Der diensttuende Angestellte im Air-Terminal telefonierte sofort an das Hotel, um sich zu vergewissern, dass mein Zimmer reserviert war, kam dann hinter seinem Comptoir hervor und liess sich nicht davon abbringen, meinen ziemlich schweren Koffer auf die Strasse zu tragen, wo er ein Taxi rief und dem Chauffeur erklärte, wohin er mich zu bringen habe.

Ausser dem Imperial, welches ja keiner Einführung bedarf, gibt es heute in Tokio eine ganze Anzahl guter bis sehr guter Hotels. In dem vor einigen Jahren durch Kollege Tsur eröffneten Ginza-Tokyo ist die Interessengemeinschaft mit der Hilton-Gruppe unverkennbar. Es ist nicht nur betriebstechnisch, sondern auch hinsichtlich der Dekoration eine ziemlich getreue Kopie amerikanischer Häuser. Eine japanische Note wird den Zimmern durch die aus Papier verfertigten «sun-shades» verliehen. Diese befinden sich innerhalb der Fenster, sind auf verschiebbaren Holzrahmen montiert und können sehr dekorativ wirken. Die Bettlampen, welche nur zu oft mehr der Dekoration als der Zweckmässigkeit dienen, sind hier sehr gut angeordnet und besitzen zudem einen Stufen-

fenschalter, welcher einen Wechsel von hellem Lesenachlicht gestattet.

Sämtliche Anfragen bezüglich Bedienung gehen über das Telefon. Man hebt den Hörer ab, drückt auf einen der Knöpfe, markiert: operator, information, room-service oder room-maid, und schon ist die direkte Verbindung mit dem gewünschten Service hergestellt. Bei der Gegenseite leuchtet auf einem kleinen Bildschirm die Nummer des anrufenden Zimmers auf, wodurch, was mit Nummern ja sehr leicht passiert, Missverständnisse vermieden werden.

Noch neueren Datums ist das New Japan Hotel mit 500 Zimmern, acht Restaurants und drei Bars. Es macht mir den Eindruck, etwas zu rasch gebaut worden zu sein.

Das in den Jahren 1961/62 total umgebaute Marunouchi-Hotel bediente sich in seiner ganzen Dekoration japanischer Motive und hat damit eine sehr gediegene und sympathische Atmosphäre zu schaffen gewusst.

«Last but not least» möchte ich das im Oktober 1961 eröffnete Palace-Hotel erwähnen. Es ist dasjenige Haus, welches mir persönlich den nachhaltigsten Eindruck gemacht hat. Schon die Lage an der Peripherie der kaiserlichen Gärten ist einzigartig. Der Haupteingang mit Auffahrtsrampe zeugt von einer grosszügigen Konzeption. Die Halle, mit Empfang, Kasse und Information, ist riesig, wirkt jedoch trotzdem nicht unpersönlich. Gesamthaft betrachtet, möchte ich das Palace als die glücklichste Mischung von amerikanischer Grosszügigkeit und europäischer Tradition bezeichnen.

Der Informationsabteilung steht ein «chief of service and information» vor. Seine Funktion ist eine Kombination unseres Concierges und des amerikanischen Assistant Manager. In bemerkenswert präziser Weise wusste er meine vielfältigen Fragen zu beantworten.

Die Bauzeit des Hotels betrug zwei Jahre, was, wenn man die Vielfalt des Betriebes, die technischen Schikane und die Sorgfalt, welche Details gewidmet wurde, bemerkenswert ist.

Da Tokio periodisch an Wassermangel leidet, wurden für das Hotel spezielle Tiefbrunnen angestochen und auf dem Dach Reservetanks, mit einem Inhalt von zweihundert Tonnen, installiert. Ebenfalls auf dem Dach befindet sich ein Gewächshaus für Schnittblumen und Topfpflanzen.

Die Wäscherei wird nicht durch das Hotel betrieben, sondern durch einen Konzeßionär. Die erzielte Miete genügt, um die Kosten aller Hotelwäsche, einschliesslich Chemischreinigen von Uniformen usw., zu decken.

Die sechs Restaurants, in welchen «Continental and American food» serviert wird, werden durch drei Küchen, alle mit Gasfeuerung, bedient. Ausserdem besteht eine weitere Küche für die drei japanischen Restaurants. Alle 450 Zimmer sind einer zentralen Klimaanlage angeschlossen und mit Bad, Radio, TV — und natürlich Telefon — versehen. Die in den Zweibettzimmern zwischen den Betten aufgestellten Telefonapparate sind auf Drehstellungen montiert. Durch einen Signalknopf in den Gästezimmern kann das Zimmermädchen bei der Etagegouvernante ein Licht auslösen, wodurch das betreffende Appartement als bezugsbereit erkannt wird.

Alle Posten, von den höchsten bis zu den niedrigsten Chargen, sind durch Japaner besetzt. Ungeschulte Kandidaten für Kellner, Zimmermädchen und Valets haben erst einen zweiwöchigen theoretischen Kurs zu besuchen. Wenn sich im Laufe dieses Kurses vermuten lässt, dass sie die nötigen Eigenschaften für den Beruf besitzen, werden sie als Lehrlinge engagiert und sind auch durch ein Armband als solche gekennzeichnet. Bei Eignung erfolgt nach ca. drei Monaten die feste Anstellung zu einem Minimallohn. Es werden Fixlöhne bezahlt, für deren Höhe einerseits Berufskennntnisse und Erfahrung, andererseits der Zivilstand der Angestellten ausschlaggebend sind. Die dem Gast verrechneten 10 % Service werden zur Bezahlung dieser Löhne verwendet. Alle Angestellten sind zum Gratisbezug von fünfzig Mahlzeiten pro Monat berechtigt. Für jede eingenommene Mahlzeit haben sie eines der Tickets abzugeben, welche ihnen monatlich mit der Auszahlung verabreicht werden.

Das wichtigste Problem, welches sich für das Personal in Tokio im allgemeinen stellt, ist die Wohnungs- bzw. Transportfrage. Bei der enormen Ausdehnung von Tokio, welcher immer noch zunimmt, kommen die billigen Wohnungen beständig weiter entfernt vom Zentrum, also von den Arbeitsplätzen, zu liegen. Bezeichnend dafür ist die Erfahrung, welche im Imperial Hotel gemacht wurde, wo vor noch nicht allzu langer Zeit eine Norm galt, nach welcher niemand engagiert wurde, der, bei Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel, mehr als dreissig Minuten benötigte, um von seinem Heim nach der Arbeitsstelle zu gelangen. Diese Grenze musste nun auf eine Stunde festgesetzt werden, da andernfalls kein Personal mehr gefunden werden konnte. Je weiter entfernt ein Angestellter wohnt, umso grösser wird natürlich die Gefahr, dass er, bei den oft chaotischen Verkehrsverhältnissen, zu spät zur Arbeit erscheint.

Trotzdem die Hotels in Tokio eigentlich nur während fünf bis sechs Monaten voll besetzt sind, wird

25 Jahre Chesa Grischuna

Am 23. Dezember kann die Chesa Grischuna in Klosters auf 25 Jahre ihres Bestehens zurückblicken. Ihre Eröffnung, unmittelbar vor Weihnachten 1938, also kurz vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges, stellte den Besitzer, Hans Guler, von Beruf Spengler, auf eine harte Probe. Aber gerade sein Beruf Bauhandwerker hatte ihm das Durchhalten, das Überstehen der schweren Kriegsjahre ermöglicht. Seit 1948 — Hans Guler hatte in diesem Jahre eine Frau gefunden, die sich als äusserst geschäftstüchtig erwies und für ihn zur wertvollen Stütze wurde — ist die Chesa Grischuna aufgeblüht und wurde binnen

sondern nur ein grosses Restaurant, das allen — nicht nur den Hotelgästen — offensteht. Dass die Bar im Untergeschoss an einem Wintersportplatz eine grosse Rolle spielt, versteht sich von selbst.

Hans Guler hat im Laufe der vergangenen 25 Jahre viele Verbesserungen an seinem Haus vorgenommen. Die letzte war wohl ein Aufenthaltsraum für die Hotelgäste — eine schöne Bündner Arvenstube mit einer wundervollen Arvendecke. Zwei unterirdische Kegelbahnen mit originellen Sgraffito-Ornamenten von Alois Carigiet waren vorausgegangen, und diesen wiederum ein Personalhaus, das durch einen unter-



Der heimelige Aufenthaltsraum mit der prächtigen Arvendecke (Architekt H. Sütterlin)

kurzem zu einem Begriff schweizerischer Gastlichkeit. Ihr Name drang weit über die Grenzen, und das Haus gewann viele prominente Gäste aus der Alten und vor allem aus der Neuen Welt als Stammgäste. Der heimatische Bündnerstil — ein Werk des Architekten Hermann Schneider — hatte es ihnen angetan. Möchte auch die Enge des Eingangs und des ganzen Wohntraktes, das Fehlen einer eigentlichen Reception und Hotelhalle vom streng konventionellen Gesichtspunkt aus als Mangel empfunden werden, war es doch gerade diese Enge, die dem Haus bei allen hoteltechnischen Unzulänglichkeiten jene intime Note, das besondere Cachet verlieh, das man in vielen andern Häusern vergeblich sucht. Es wäre eine psychologische Studie wert, zu erforschen, warum sich die Chesa Grischuna so sehr der Gunst eines grossen Gästekreises erfreut. Mit dem Wort «Atmosphäre» wäre wohl das meiste erklärt. Hans Guler war aber auch von Anfang an darauf bedacht, aus Küche und Keller nur Bestes zu bieten. Es gehört wieder zur Atmosphäre des Hauses, dass es keinen eigentlichen Grill-room, kein französisches Restaurant aufweist,

irdischen Gang mit dem Haupthaus in Verbindung steht. Hier sind neben 33 Angestelltenzimmern auch Wäscherei und Lingerie untergebracht. Das alles zeugt davon, dass Hans Guler in den 25 Jahren seines Wirkens einen fortschrittlichen Geist entwickelte und nicht gesonnen ist, auf alten Lorbeeren auszuruhen bis sie verdorren. Im Kreise seiner Berufskollegen geniesst er heute grosses Ansehen, und so ist er seit einigen Jahren Präsident des Hoteliervereins Klosters.

Jur gratulieren Hans Guler zum 25. Jubiläum seines Hauses, dem er durch erstklassige Führung zu beispiellosem Erfolg verholfen hat, einem Erfolg, der nicht abbricht, hat er seine Chesa doch bereits 14 Tage vor Weihnachten voll besetzt. Wir wünschen ihm, seiner Gattin und seiner ganzen Familie weiterhin Glück und Segen in dem blühenden Unternehmen. Wir freuen uns auch, dass Hans Guler die Folgen eines vor Jahren erlittenen bösen Skinfalls nach unzähligen Operationen endlich überwunden zu haben scheint, so dass er sich nun wieder ohne Krücken fortbewegen kann.

das gesamte Personal ganzjährig beschäftigt. Es ist dies konform unserer eigenen Gewohnheit in der Stadthotellerie, aber in direktem Gegensatz zu Amerika, wo das Personal, sobald die Frequenzen sinken, oft von einem Tag auf den andern abgebaut wird. In diesem Zusammenhang drängt sich ein interessanter Vergleich auf, welcher übrigens nicht nur für die Hotellerie Gültigkeit hat, sondern für Gewerbe und Industrie im allgemeinen — die Gestaltung der Beziehungen zwischen Arbeitgeber und Personal in Europa, Amerika und Japan. Die zwei letzteren Länder repräsentieren diametral entgegengesetzte Systeme. In Amerika bedient sich der Arbeitnehmer zur Erreichung seiner finanziellen und sozialen Forderungen fast ausschliesslich der Gewerkschaften oder sogenannten Unions, welche ihm auch in den meisten Fällen vorschreiben, was er tun und lassen soll. Es ergibt sich daraus ein sehr loses Band zwischen Arbeitnehmer und Arbeitgeber, welches eine Betriebsverbundenheit kaum aufkommen lässt.

In Japan finden wir das andere Extrem, ein fast patriarchalisches System. Der Arbeitgeber sorgt für seine Arbeitnehmer nicht selten von der Wiege bis zum Sarg. Höhen Löhnen wird Sicherheit und Beständigkeit vorgezogen, was ein viel grösseres Interesse des Arbeitnehmers am Erfolg des ihn beschäftigenden Unternehmens garantiert. Das Widerstreben, Angestellte zu entlassen, wird durch eine sehr gute Anekdote illustriert. In einem Familienkonzert stellt es sich heraus, dass ein Kassier, welcher das volle Vertrauen genoss, Gelder veruntreut hatte. Bestürzt rapportierte der zuständige Direktor die Sache dem Besitzer und fragte, was nun mit dem Manne geschehen solle. Das Urteil lautete: lassen Sie den Kassier auf seinem Posten, aber engagieren Sie eine andere Person, um ihn zu überwachen.

Zwischen den zwei Extremen steht Europa, und ich glaube, es ist erfreulich, dass wir noch bedeutend

näher bei dem menschlich wertvolleren japanischen System stehen. Sorgen wir dafür, dass es so bleibt.

Zum Abschluss noch ein kurzes Wort zu der oft erwähnten Verschiebung des amerikanischen Touristenstromes von Europa nach Asien. In dieser Hinsicht betrachte ich Japan auf die Dauer als einzigen seriösen Konkurrenten. In diesem Lande hat man noch den Eindruck, den vollen Gegenwert für sein Geld zu erhalten. In sämtlichen andern Ländern sind die Hotelpreise, im Verhältnis zu den gebotenen Leistungen, weit übersetzt, und es ist eine Selbstverständlichkeit, dass dem Touristen überall, sei es in Bars, Restaurants oder Ladengeschäften, höhere Preise als dem Einheimischen abverlangt werden — alles Missbräuche, welche man in Japan bis jetzt kaum findet. Ein weiterer nicht zu unterschätzender Impuls wird dem Zustrom amerikanischer Touristen dadurch gegeben, dass sämtliche grossen Hotels eine Art Propagandagemeinschaft mit amerikanischen Mammut-Hotelsystemen eingegangen sind. In den Hotels dieser Gesellschaften können durch Reservierungen für Japan kostenlos und schnell vorgenommen werden.

Ch. E. G.

BIRDS EYE *empfehlte*

Eier - Ravioli tiefgekühlt

nature, unblanchiert

In der Grosspackung nur 36 Rappen pro Dutzend!

Prompte Belieferung durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

Le nouveau bâtiment administratif de la Howeg a été inauguré à Granges SO

Comme nous l'avons annoncé la semaine dernière, la Howeg était en fête au début de ce mois, puisque l'on inaugurerait le magnifique bâtiment administratif dans lequel seront concentrés tous les bureaux de l'organisation centrale. Comme on peut le voir par le cliché, ci-dessous, c'est un remarquable immeuble de style moderne, qui a été construit sous la direction de M. Erich Senn, architecte, et dans lequel les dirigeants de la Howeg, le personnel administratif et la nouvelle section des textiles trouveront enfin la place qui est rendue nécessaire par l'extension constante des affaires de la Howeg.

Quelques chiffres montreront mieux que tout commentaire le développement des ventes de la coopérative d'achats des hôtels et restaurants. Pendant

gnaux acoustiques permettent de se mettre en relation avec le personnel à tout instant et à chaque endroit. Le laboratoire du chimiste de la Howeg a été reconstruit; il dispose également d'une installation conforme aux dernières découvertes scientifiques. L'escalier, large, en pierre artificielle claire, conduit depuis le sous-sol jusqu'à la terrasse au-dessus du quatrième étage du bâtiment. Il existe également deux ascenseurs, dont un monte-charge capable de transporter jusqu'à 1000 kilos et le second pour les déplacements du personnel. La cave est au niveau du sol. On y trouve le chauffage central avec ses installations, ainsi qu'un petit parking pour douze voitures qui s'arrêtent passagèrement. Le rez-de-chaussée, plutôt l'entresol, longue, avec son quai de



Le nouveau bâtiment administratif de la HOWEG, à Granges SO.

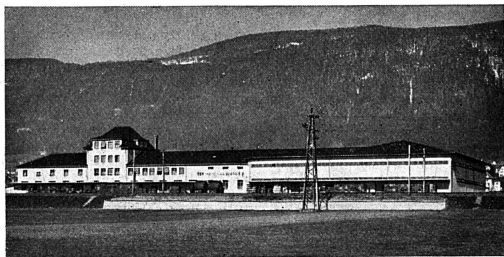
l'exercice, 1947/48, le chiffre d'affaires total (entrepôts et fournisseurs affiliés) n'atteignait pas tout à fait 14 millions de francs. Ce résultat avait doublé 7 ans plus tard, au cours de l'exercice 1954/55, puisqu'il atteignait alors en chiffres ronds 28,7 millions de francs. 7 ans après, le chiffre d'affaires de l'année 1947/48 avait plus que quadruplé, puisqu'il était de 61,2 millions de francs. Comme la progression s'accroît encore, on voit qu'il faut voir grand si l'on ne veut pas être à nouveau à l'étroit dans quelques années.

Les principes de l'organisation

Les membres de la Howeg se préoccupent naturellement en premier lieu des possibilités de distribution et des assortiments contenus dans les entrepôts. C'est d'ailleurs pourquoi la Howeg a décentralisé ses services de distribution et de camionnage en construisant des entrepôts dans diverses régions de notre pays, afin de pouvoir livrer toujours plus rapidement les marchandises commandées.

Mais que se passe-t-il dans la centrale administrative? La plupart des membres qui n'ont pas visité le siège de Granges ne s'en rendent pas compte et nous ne pouvons mieux faire pour définir cette activité, que de recourir à la description donnée dans le dernier numéro des «Nouvelles Howeg», qui dit ceci:

Au-dessus de ces centres d'entrepôts et de distribution il y a un «cerveau», un poste qui dispose, achète, étudie les marchés, calcule les quantités nécessaires et effectue la conversion des prix. C'est une administration qui contrôle, examine les marchandises, surveille et dirige la distribution. Elle enregistre et établit les factures, surveille l'encaissement, fait les programmes tout en organisant la vente. Elle donne des conseils et prend des décisions, elle tient compte de toutes les données économiques et financières et dirige l'ensemble; sa surveillance est générale.



Les anciens bureaux et les entrepôts qui ont été, depuis, considérablement agrandis.

rale. Afin de permettre à cette administration de donner son rendement maximum, de la placer à la hauteur de l'état actuel de la Howeg et de son évolution future, il fallait créer un bâtiment central avec des locaux assez vastes, même dans un avenir assez lointain.

Ce que contient le nouveau bâtiment

Là encore, nous recourons à la description fournie par les «Nouvelles Howeg», car les précisions données seront ainsi plus complètes que celles dont nous pourrions nous faire l'écho après une rapide visite de ce très grand immeuble.

«Le département textile, installé récemment à Granges, occupe un étage et demi de la nouvelle construction. La moitié d'un étage est utilisée pour installer la salle de séjour, les lavabos et la cantine des magasiniers et routiers. Il reste trois étages pour les bureaux. Il s'agit de locaux agréables, faciles à surveiller et à entretenir, avec une installation moderne. La bonne productivité du travail est assurée. Les installations téléphoniques ont été décentralisées, tandis que des appareils portatifs électroniques y si-

chargement, la cour du bâtiment. Il est occupé par la réception et son hall, une petite cantine avec buffet et cuisine, ensuite par les installations de lavabos, douches et toilettes. La centrale téléphonique, le bureau du caissier et le grand bureau des expéditions occupent la moitié nord de cet entresol. Au service de la comptabilité et de ses annexes est réservé tout le premier étage: salle des cartes perforées, celle des machines Hollerith, l'IBM-Electronic-Center à air conditionné et le service d'enregistrement. Au deuxième étage sont installés les services d'achats, le laboratoire, le service extérieur et les locaux en réserve. Une partie du département textile occupe le troisième étage, avec la salle d'exposition et le comptoir de vente. Dans les locaux qui restent on trouve la Direction, le secrétariat, une salle de séance, la rédaction des Nouvelles Howeg et le service de propagande. Toute la surface du quatrième étage est encore réservée aux textiles: couture, entrepôt de lingerie, expédition et comptoirs.

La surface utile de la nouvelle construction comprend 2800 m² et le volume est de 12 000 m³. Le bâtiment repose sur 200 piliers en béton armé. Pour la construction il fallait 78 semaines de travail. Ce bâtiment administratif de conception moderne est surtout en béton armé; avec ses fenêtres vertes en verre, revêtement en aluminium, il cadre parfaitement avec la nouvelle ambiance architecturale de la ville de Granges.

Une comparaison

A ses débuts, la Howeg s'est installée dans des locaux loués qui, après deux ans, se sont déjà révélés trop étroits. Ce fut le 25 juillet 1933 que débuta la construction, sur le terrain actuel tout près de la gare de Granges-Sud, du premier entrepôt appartenant à la Howeg. Des agrandissements successifs ont eu lieu en 1940, 1947 et 1961. La construction du bâtiment pour bureaux, etc. constitue donc la quatrième

étape et l'aménagement de l'infrastructure et de la couverture de la cour en sera la cinquième.

Rappelons enfin que l'entrepôt de Granges qui est annexé à ce bâtiment administratif a été lui-même encore une fois agrandi, que les perrons de chargement ont été élargis et enfin qu'une cave monumentale construite sous la cour où s'arrêtent les camions donnera encore davantage d'espace aux caves immenses qui existent déjà, et qui font la fierté des dirigeants de la Howeg quand ils pensent aux débuts de cette coopérative.

L'inauguration

La cérémonie de l'inauguration a réuni à Granges le conseil d'administration et les dirigeants de la Howeg, les représentants des organisations professionnelles, des autorités et de la presse. Chacun pu visiter les nouveaux locaux.

M. H. Widmer, président de la Howeg, salua ses hôtes, rappela le programme de développement de la Howeg, basé sur le principe: centraliser l'administration tout en décentralisant les services de distribution. Il fit l'historique du nouveau bâtiment, félicita sincèrement M. Erich Senn, architecte, et remercia

d'abord la commission de construction qui a fait respecter le devis établi, les autorités de Granges et du canton de Soleure, qui se sont montrées très compréhensives lors de la solution des problèmes qui se posaient à la Howeg.

Pour montrer combien l'on a été prudent en jugeant les perspectives de développement futures, disons encore que l'immeuble a été construit de manière à pouvoir supporter sans difficultés au moins deux nouveaux étages, dès que cela s'avérera nécessaire.

C'est une nouvelle étape dans l'évolution de la coopérative d'achat pour les hôtels-restaurants. M. E. Senn, directeur, et les fondateurs, peuvent être fiers de l'œuvre accomplie et du chemin parcouru depuis les 32 années d'existence de la Howeg.

La cérémonie officielle et la visite se terminèrent par la dégustation d'un magnifique et succulent buffet froid qui permit de prolonger la soirée en fort bonne compagnie.

Tourisme et hôtellerie

Nous avons annoncé dans le numéro 46 de l'Hotel Revue du 14 novembre 1963, que M. A. Schüli, professeur à l'Ecole hôtelière, mettait en souscription un ouvrage intitulé «Tourisme et hôtellerie».

Rappelons que cette publication est surtout un memento destiné à rappeler les circonstances qui ont permis à l'hôtellerie et au tourisme suisses de prendre leur essor, de rendre hommage aux pionniers de notre industrie hôtelière et en particulier à l'Ecole hôtelière de la SSH.

Après les quelques extraits parus dans le numéro ci-dessus mentionné, nous publions encore les pages consacrées à l'inauguration du tunnel du Simplon et recommandons à nos lecteurs de souscrire à cet ouvrage — dont le prix est de 15 fr. — en adressant une carte postale à M. A. Schüli, case postale 345, Lausanne 2, Gare. (Réd.)

Inauguration du Simplon

La cérémonie officielle d'inauguration a eu lieu le samedi 19 mai 1906, à Brigue et à Domodossola. Il faisait un temps sombre et pluvieux.

Les représentants du Conseil fédéral, MM. Forrer, président de la Confédération, Zemp, Müller, Comtesse, Brenner et Ruchet, arrivés la veille, attendaient le roi, qui entra en gare de Brigue à 11 heures 30 minutes, salué par des salves et les fanfares des troupes de service. Celles-ci présentaient les armes.

Voici comment un témoin raconte l'arrivée du roi: «Deux superbes cuirassiers italiens descendent les premiers du train; puis le roi saute à terre et serre la main de M. Forrer; il passe sur le front des troupes revêtu de sa petite tenue de général en chef avec les trois galons que, seul, il porte... De petite taille, d'allure distinguée, le roi fait une excellente impression et il paraît très simple, au milieu de son escorte chamarrée... Au banquet, il mange de bon appétit et s'entretient tantôt avec l'un ou l'autre de ses voisins, les conseillers fédéraux Zemp et Müller. C'est cependant avec ce dernier que la conversation paraît le plus l'intéresser. Est-ce parce que M. Müller est chef du Département militaire? Le roi goûte à tous les vins, mais on remarque qu'il boit souvent de l'eau et prend le café sans liqueur.

M. le président de la Confédération porte le toast suivant, en allemand, écouté par toute l'assistance debout:

Sire,

Au nom du Conseil fédéral, je souhaite la bienvenue à Votre Majesté sur le sol suisse. Nous et tout le peuple de notre République, nous sommes fiers et heureux de pouvoir accueillir aujourd'hui le souverain de la nation voisine, pour laquelle nous éprouvons une sympathie toute particulière. Un événement de la plus haute importance pour les deux Etats, nous réunit ici sur les bords du Rhône; le massif des Alpes qui s'élève entre l'Italie et le Valais est percé: le chef-d'œuvre qu'est le tunnel du Simplon, le plus long du monde, est achevé et la ligne ferrée qui le traverse va être livrée à l'exploitation. De grandes espérances se rattachent à la nouvelle voie de communication qui vient s'ajouter à celle du Gothard. Puissent-elles toutes se réaliser! Puissent les échanges entre les pays, facilités par un traité de commerce de longue durée, récemment conclu, doubler et la pensée d'avoir réussi, encore une fois, par l'effort et l'union communs, à accomplir une grande œuvre de civilisation, rapprocher toujours plus les deux peuples! Puisser enfin cette ligne du Simplon, construite pour défier la durée des siècles, contribuer à rendre aussi solide et durable l'amitié qui unit nos deux pays! C'est dans ce réjouissant espoir que je lève mon verre et bois à la santé de Votre Majesté, à la santé de la famille royale et à la prospérité de la nation italienne.

L'orchestre joue la marche royale italienne et le roi choque son verre contre ceux du président et des conseillers fédéraux. Il répond, en italien, au toast présidentiel, exprime sa sympathie pour le peuple suisse et l'assurance que le percement du Simplon va renouer les liens indestructibles qui existent entre les deux peuples; puis il boit à la santé du président de la Confédération.

L'orchestre entonne le «Ruft du mein Vaterland» et de mignonnes fillettes en blanc offrent au roi de superbes gerbes de fleurs.

C'est le moment de la revue; le roi descend sur le perron de la gare et, devant lui, défilent nos soldats qui marchent vaillamment, bien alignés; les dragons vaudois sont très remarqués, ainsi que la batterie de mitrailleuses. Il se rend avec sa suite sur l'esplanade de la gare, où les redoutables engins, qui tirent de 580 à 800 coups à la minute, sont mis en batterie, avec une remarquable précision. Les salves éclatent, pressées, stridentes; l'essai meurtrier des balles va creuser le flanc de la montagne, éveillant dans les gorges, d'étranges sonorités. Puis le cortège revient, un peu en désordre, les brillants officiers italiens mêlés aux uniformes plus sobres de nos colonels. Le moment du départ est venu; le roi salue, serre la main du président, monte en wagon et se tient à la portière, répondant aux acclamations de la foule.

A 2 heures 30 minutes, le train s'ébranle et quelques minutes après, un second train emporte les invités du roi pour la réception de Domodossola.

La cérémonie a duré exactement trois heures et tout s'est heureusement passé.

Existe-t-il des sapins de Noël inc combustibles?

Peut-être, mais qui voudrait, pour les fêtes de Noël, recourir à un pareil artifice ou à des bougies électriques? Le léger crépitement des branches, l'inoubliable parfum qu'elles répandent sous l'effet de la chaleur tout partie intégrante de la pieuse cérémonie, de même que l'adorable tremblement des flammes de ces bougies si vivantes, si belles...

Mais il ne faut pas que le sapin brûle, et il est facile de l'éviter. Le but des bougies n'est pas de chauffer la pièce, mais d'être admirées. L'an passé, des gens quittèrent la chambre où le sapin était allumé, pour faire caquette avec des voisins. Pendant ce temps, le sapin non surveillé se mit à flamber. 15 000 francs de dommage. Un cadeau de Noël vraiment inattendu! La lecture des journaux, après les fêtes, montre que ce cas, hélas, est loin d'être unique.

Pour parer à ces mauvaises surprises, il faut d'abord que le sapin soit bien vertical et solide sur sa base, loin des meubles, des rideaux. La flamme des bougies ne doit pas lécher une branche ou une décoration, même si cette dernière est dite incombustible — ne vous y fiez pas!

Quant aux épis de Noël, leurs étincelles sont en général inoffensives; par contre, le fil de fer incandescent peut mettre le feu subitement aux branches, ou tomber sur les paquets amassés sous le sapin... un récipient plein d'eau et une brosse, prêts à asperger un début d'incendie, ont déjà rendu de précieux services.

Disons enfin que lorsque les aiguilles du sapin tombent, il serait extrêmement dangereux d'allumer une fois encore les bougies. Il faut se faire une raison: la fête est finie, adieu beau sapin!

Joyeux Noël à tous!

CIPI

Le vacherin, le roi des fromages de dessert

Ponctuel, doré, parfumé, le vacherin a fait son entrée automnale dans le royaume des fromages. Pendant quelques mois il conservera une place triomphale que nul ne songe à lui disputer. Puis, il rentrera dans l'ombre, silencieusement, pour préparer de nouveaux éclats à sa gloire future. Tel est le destin du vacherin, ce roi prestigieux mais éphémère, respectueux des usages forges depuis plus d'un siècle à son berceau, la rude et belle Vallée de Joux.

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changeraient pas contre le plus somptueux des festins.

Par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, par sa finesse incomparable et son goût à nul autre pareil, on se rencontre, s'unissent, se marient sa saveur savoureuse, une douce amertume et ce soupçon de séve de sapin que prodigue l'écorce dont il est saigné, le vacherin est vraiment le roi des fromages fins. Il n'est rien jusqu'à la vue que le vacherin ne satisfasse: sa croûte onduoyante et mordorée, sa pâte d'ambre, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses.

Un fait assez curieux et maintes fois relevé doit être signalé au sujet du vacherin. C'est qu'il le remplace le plus souvent, à lui seul, tous les autres fromages. Il est d'usage en effet, que la mention «fromages» du menu se fasse au pluriel. Et on apporte un plateau où voisinent diverses sortes de fromages. Or, quand le menu porte «vacherin», c'est au singulier. Et le vacherin arrive seul, conquiert tous les convives, et leur fait oublier toutes les autres succulences dont ils ont l'habitude. Le vacherin ne doit pas tirer de son nom de présomption. Il profite, en effet, de l'avantage de sa présence éphémère, de son caractère saisonnier, qui lui valent pendant la brève période de son règne des faveurs qui lui seraient peut-être marchandées si, comme ses frères... de lait, on pouvait le consommer toute l'année. Il n'en reste pas moins que cette universalité, même passagère, est un bel hommage rendu à ses qualités et à la perfection de sa noble constitution.

Il y a un siècle, la principale ressource des habitants du Jura, tant français que suisses, était l'élevage du bétail et la fabrication de produits laitiers. Cette activité subsiste encore de nos jours.

Sur les versants suisses et français du Risoud et le long du Doubs, les laitiers se préparaient, à côté du fromage à pâte dure de gros format, des petits fromages à pâte molle en partant du lait de chèvre. Ils les appelaient chevrotins. On suppose qu'un jour la quantité de lait de vache ne suffit plus à fabriquer une pièce normale; un fromager eut alors l'idée d'employer comme son lait de chèvre. Il désigna le fromage obtenu, par analogie, du nom de vacherin. On suppose également qu'ayant sorti de son carême, il constata son extrême mollesse et vit la nécessité de le cercler pour qu'il ne s'affaisse pas complètement. L'écorce de sapin constituait une sangle parfaite à cet usage et avait l'avantage de se trouver à profusion dans les forêts des alentours, à portée de la main. On s'aperçut par la suite qu'elle donnait à la pâte un léger parfum très particulier, original et délicieux.

Il restait, pour transporter le vacherin du chalet chez le consommateur, à lui trouver un emballage. Les sapins, encore, fournirent une matière première inépuisable. Taillés en fines planches et en copeaux, ils se transformèrent en boîtes parfaitement adaptées. Le vacherin peut se servir aussi bien accompagné d'un vin blanc que d'un vin rouge. Le choix entre les deux est une question personnelle.

Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent repas. Ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un «moment gastronomique». Il a en outre l'avantage de réduire les frais de ce repas, ce qui ne gâte rien. Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit tout en vous rappelant encore la brièveté du règne du «roi vacherin», ce qui veut dire qu'il faut en profiter pendant qu'il est là.

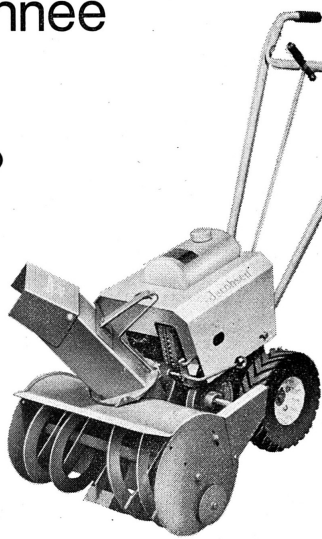


EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1866
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen

Tel. (032) 24122

Jetzt ist das
erste Mal so
richtig Schnee
gefallen...
Sind Sie
gerüstet?

Schneefräsen haben sich
besonders während des
harten Winters 1962/63
sehr gut bewährt.
Stundenlanges Schnee-
schaufeln übernehmen sie
in einem Bruchteil der von
Hand aufgewendeten Zeit.



**Schneeräumungsmaschine
Jacobsen «Snow Jet»**
mit 3 1/2-PS-Jaco-2-Takt-Motor mit
automatischem Rücklaufstarter,
radangetrieben mittelst Keilriemen
auf das Getriebe. Arbeitsbreite
50 cm, Auswurfsweite 6 m. Vor allem
praktisch ist das Auswurfsrohr,
welches sich um 360° drehen lässt
und deshalb an besonders schlecht
zugänglichen Orten geschätzt wird.

Fr. 1325.-

Leistungsfähige
Schneefräsen
für Industrie,
Gastgewerbe
und Private



Jelmoli

Gartenshop im 3. Stock

NORLETT-Schneefräse, eignet sich
für Schneeräumungsarbeiten
auf Vorplätzen, Garazefahrten,
Zufahrtswegen und überall dort,
wo Schnee nicht lange liegen
bleiben darf. Die NORLETT-Schnee-
fräse ist zusätzlich mit Schnee-
ketten ausgerüstet (ohne Mehrpreis),
der Motorantrieb ist mittelst
Kuppelung auf Räder übertragbar.
Die NORLETT ist jahrelang
in den nordischen Staaten tagtäglich
mit Erfolg eingesetzt worden,
bevor sie bei uns auf den Markt
kam. Motor: 4 Takt, 3 1/2 PS,
Leistung: bis 600 m²/Std.

Fr. 1250.-

Neu!

**Flädli-suppe
Klare Bratenjus**

zwei neue

Spitzenprodukte

der

LUCUL

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

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

an internationaler Strasse, 20 km von Lausanne (Landes-
ausstellung) und ebenfalls 20 km bis Vallorbe (Schwei-
zer Grenze). 22 Betten, Speisesäle, Café, Parkplatz,
alles in bestem Zustand. Nötiges Kapital Fr. 150.000.-
Anfragen erbeten unter Chiffre PH 47011 an Publicitas
Lausanne.

Pour cause majeure

café-restaurant

région Léman est à remettre pour date à convenir.
Etablissement important avec
bar-dancing

Conditions très avantageuses de loyer sur le chiffre
d'affaires, long bail. Appartement et chambres pour le
personnel. Affaire offrant de nombreuses possibilités
pour restaurateur capable.

Envoyer offres avec curriculum vitae et références sous
chiffre CR 2532 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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



Lunch-Artikel

Lunchsaft und -trichterchen, Lunchpapier,
Sala- und Zuckersäckli, Sandwichtüten,
Trinkbecher, Kartenteller - sehr günstig!
Verlangen Sie unser Katalog.

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

**OSRAM-Licht
für jeden Zweck
seit mehr
als 50 Jahren**



**klarer
sehen
auf**

OSRAM
bestehen

OSRAM-Weihnachtsketten

Festliche Stimmung und schöne
Beleuchtungseffekte bringen die Lichter
der OSRAM-Weihnachtsketten.
OSRAM-Weihnachtsketten für Innen-
und Aussenbeleuchtung sind vielseitig
verwendbar (an Gebäuden, Weih-
nachtsbäumen, in Hallen, Lauben usw.),
leicht montierbar, feuersicher und
sauber (keine Wachsropfen).
Decken Sie sich bei Ihrem Elektro-Fach-
geschäft rechtzeitig mit OSRAM-
Weihnachtsketten ein.

OSRAM AG, Zürich 22, Tel. 051 32 72 80

**Hotel-Sekretär-/
Sekretärinnenkurse**

Spezialausbildung in allen für den mod. Ver-
pfeilungs-, Hotel- und Restaurantbetrieb
notwendigen kaufm. u. betriebswirtschaftl. Fä-
chern, einschliesslich Fremdsprachen, Rasch-
förmender Unterricht, Diplome, Stellenver-
mittlung. Kursbeginn: 6. Januar 1964.
Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann **ZÜRICH**
Gessnerstrasse 32, Telephon (051) 25 14 16

Revue-Insertate haben Erfolg!

**CORY-System
bringt köstlichen
Kaffeegenuss**



Das weltberühmte CORY-System, ein-
fach, praktisch. Ausdruck fortschrittlichen,
erfolgreichsten Kaffeeservices. Anders
als die konventionellen Methoden, modern
— erfolgsgewohnt. Ob Hotel, Restaurant,
Coffee shop oder Snackbar, ja sogar im
privaten Heim — CORY-Automatic ver-
mittelt vollendeten Kaffeegenuss. Sie
bringt Ihnen rasch Umsatz — Mehrumsatz
und Gewinn. Fragen Sie uns, rufen Sie uns
an. Wir beraten Sie gerne über das Wie
und Warum.



**WYOTT
Cream
Dispenser,**
rationalisiert
— bringt
Gewinn
Fr. 450.-

**Typ C-500
Fr. 3930.-**



CORY-Automatic
Gross in der Leistung,
bescheiden im Platz,
zeitparend

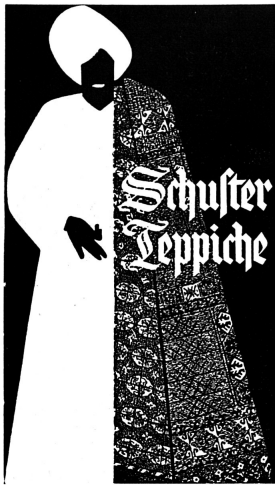
Wir interessieren uns für das CORY-Kaffeesystem

Name

Adresse

CORY AG
Manessestrasse 6
Zürich
Tel. 051/25 49 30

BON



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) 921501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 237603

Infolge Krankheit des Besitzers (Schwede) zu verkaufen

Hotelpension

(Personal vorhanden)

auf der Insel Ischia (Golf von Neapel). 30 Betten 8 Monate Saison. Schöne, unverbauete Südlage mit Sicht aufs Meer und grossem Umschwung. In der Nähe der weltberühmten, radioaktiven Heilquellen und des Meeresstrandes (Busverbindung). Nötiges Kapital ca. sFr. 360 000.-.

Nähere Auskunft (nur an Direktinteressenten) unter Chiffre P 75116-33 an Publicitas Sitten.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, Bern

Amthausgasse 20, Telephon (031) 35302

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Champagne Taittinger

Comtes de Champagne



Agents généraux pour la Suisse

Deutsche Schweiz und Tessin:
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Suisse romande:
PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE



Kapazität: 1-12 Toasts

TOASTMASTER

Kapazität: 1-4 Toasts



Kapazität: 1-4 Toasts,
Croquemonsieur usw.

Snack-Gril

Kapazität: 1-2 Toasts,
Croquemonsieur usw.

Spezialapparate
für Hotels
und Restaurants

INTERCO, Postfach 24, VEVEY

Percal- Kissenanzüge

mit engl. Verschluss
ohne Bänder oder Knöpfe
65/65cm + Randsaum
Fr. 5.80, 65/90 cm ohne
Randsaum Fr. 6.40
Leicht zu waschen, sofort
trocknen und seit 1952 in
unserer Spitzenqualität
bei vielhundertmaligem
Waschen bewährt.



& CIE.

PEEFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telephon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telephon (051) 25 00 93



Spannteppeiche
eine Spezialität von
Geelhaar

In unsern Kollektionen, welche wir extra für
Hotels zusammenstellten, finden Sie maximale
Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teil-
weise sofort ab Lager geliefert werden können.

Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spann-
teppiche überall in der Schweiz.

Bitte verlangen Sie unsere Offerte oder den
unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters.



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern
Thunstrasse 7, Telephon (031) 221 44

Zu einer Tasse

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

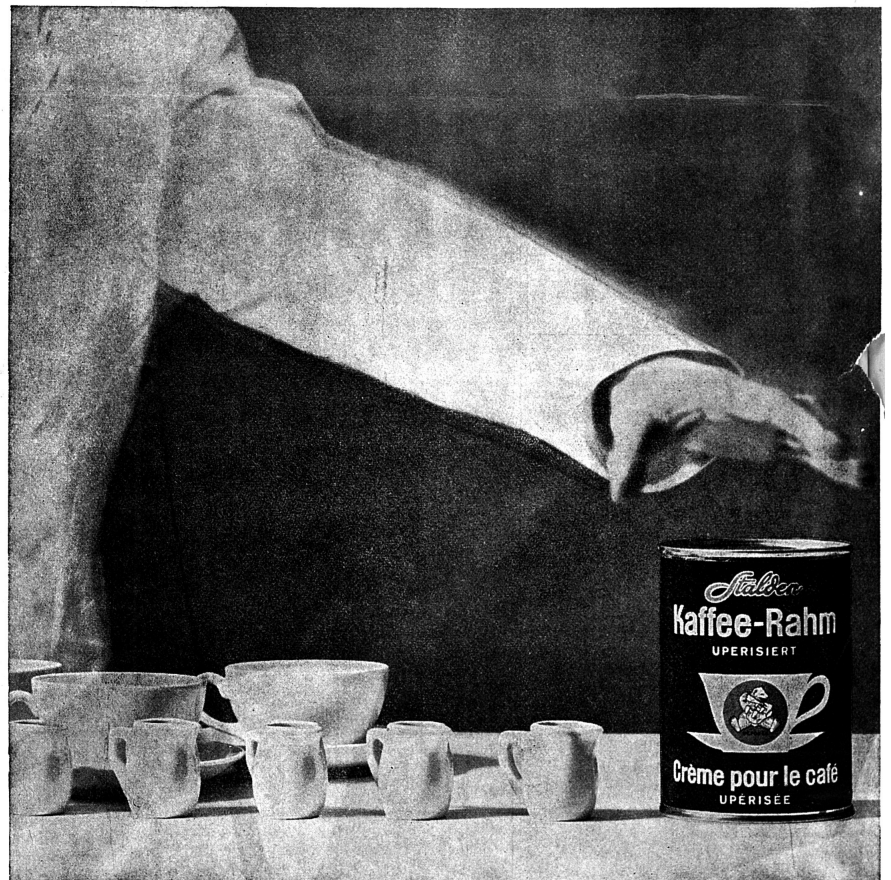


Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 2 27 35

Stalden Kaffeerahm in der praktischen Dose
bleibt herrlich frisch und keimfrei



Stalden Kaffeerahm ist uperisiert®. deshalb geschmacklich so
rein und in der unangebrochenen Dose 6 Monate haltbar. Ein
Vorrat an Stalden Kaffeerahm hilft Ihnen den unerwarteten Gäste-
Ansturm überwinden. Dank seiner grossen Weisskraft ist Stalden
Kaffeerahm sehr ergiebig und damit preiswert. Dosen zu 940 g
Fr. 3.95 und zu 410 g Fr. 1.80.

Berner Alpen Milchgesellschaft Konolfingen

Telefon 031 / 68 43 01



1808-1958

MAHLER
CHUR

150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für
Porzellan und Glas



TEEBEUTEL

von Ihren
Gästen
bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

Mit
nur **5 Rp.**

offenes Couvert fran-
kieren! Sofort erhal-
ten Sie ohne Absen-
der-Adresse verschlos-
sen, diskret d. inter-
ess. illustr. Katalog
über hygienische Spe-
zialartikel, Neuheiten
und Preisliste gratis.
Inserat senden an

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

Hr./Fr.

Adr.

Ort