

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 24.08.2025

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

** Herrn Dr.H.Riesen
A.Z. Basel 2
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Hirschengraben 9
B E A U



Basel, den 10. Dezember 1964

Nr. 50

Revue suisse des Hôtels
Organ pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
73e année — Parait tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

Michael Gorbach
Rebewinkelstrasse 47

Die Weihnacht steht vor der Tür. Da öffnen sich die Herzen. Dieses Jahr denken wir an die Aufgaben, die uns die berufliche Ausbildung stellt. Ihrer Förderung dient die Festtagsgratulations-Ablösung 1964/65.

Unsere Weihnachtsnummer

Die heutige Ausgabe der «Hotel-Revue» ist dem Genfer Maler Adrien Holy gewidmet. Wir setzen damit die Tradition fort, unsere Leser auf Weihnachten mit einem zeitgenössischen Künstler vertraut zu machen — als bescheidenem Tribut an das Kunstschaufenster der Gegenwart.

In der Hotellerie spielt das Kunsterverständnis bei der Gestaltung der Innenräume eine nicht zu unterschätzende Rolle. Es zu fördern durch die Reproduktion guter Bilder von bedeutenden Künstlern der lebenden Generationen ist daher eine dankbare Aufgabe, der wir uns weiterhin widmen möchten.

Das Hauptverdienst am Zustandekommen dieser Nummer gebührt unserem langjährigen Mitarbeiter, Redaktor und Graphiker Hans Kasser von der Schweizerischen Verkehrszentrale. Auf unsern Wunsch, einmal einen westschweizerischen Maler vorzustellen, hat er die Bildbeschaffung übernommen, die Bildwahl mit uns getroffen und die graphische Gestaltung bestimmt. Wir danken ihm für seine Mühe und seine freundschaftliche Mitarbeit.

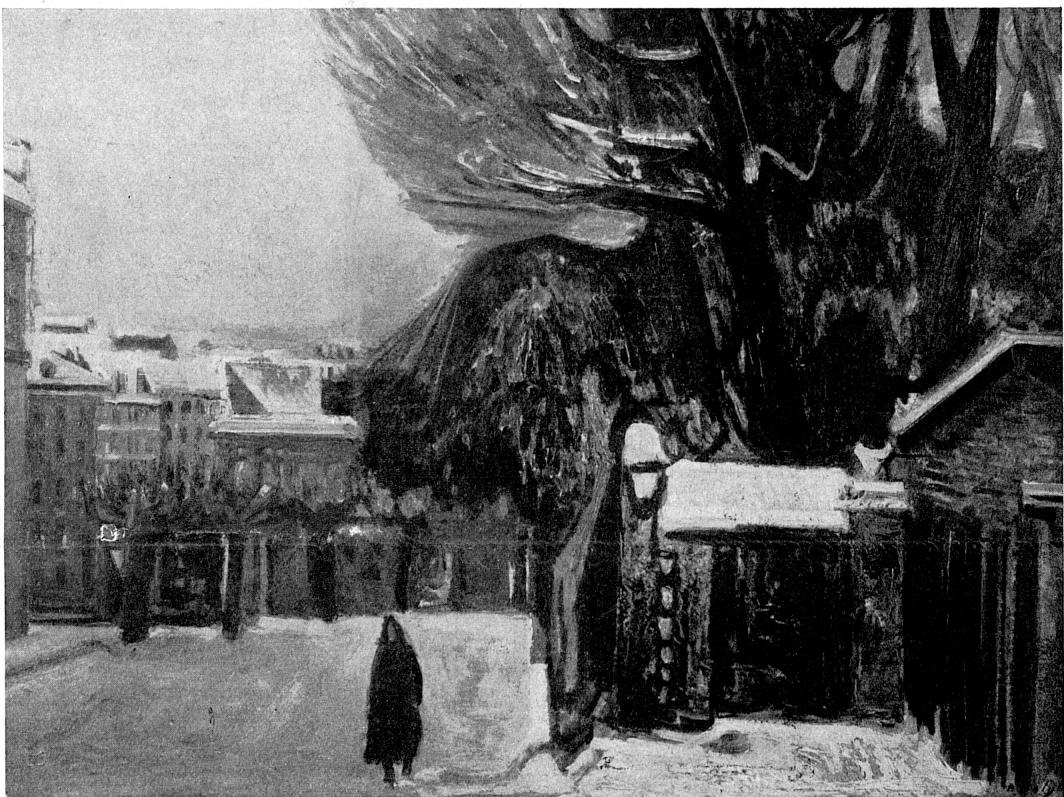
Claude Richoz, der Kunstkritiker der «La Suisse», macht unsere Leser auf einführende Weise mit der Künstlerpersönlichkeit Holys und seinem Werk bekannt.

Die Weihnachtsartikel stammen aus bekannten Feder. Georg Summermatter leitet den Textteil mit einer besinnlichen Betrachtung zur Weihnachtsfeier ein, während Paul André auf seine geistvolle Art über Weihnachten als Quell menschlicher Erleuchtung meditiert.

Wir hoffen, dass die heutige Weihnachtsnummer, deren Bildteil Beziehungen zum Reisen und zur Gastronomie sowie im gesamten eine betont festliche Note aufweist, den Beifall unserer Leser finden wird.

P.

hotel revue



Das Geheimnis der Weihnacht

Georg Summermatter

Das Geheimnis der Weihnacht ist überall da, wo die Menschen sich erinnern und das wundersame Wagnis der Liebe eingehen. Dass dies auch in heutiger Zeit geschieht, an mancherlei Orten und auf den verschiedenen Ebenen, beweist nicht zuletzt ein Höherwettbewerb, den der schweizerische Landessender vor einiger Zeit veranstaltete und der aufrief, erlebte Weihnacht aufzuschreiben. Das Resultat war ganz erstaunlich. Da zeichnet u.a. (die Geschichten wurden vom Verlag Reinhardt in Basel publiziert) ein Restaurateur die Geschichte Giovannis auf, der zu den vier Fünfteln Fremdarbeiter eines grossen Restaurants gehörte. Giovanni hatte schon lange keine Weihnacht mehr zu Hause feiern können. Wie nun in einem Kreis von übermüdeten Menschen plötzlich ein Akt der Solidarität einsetzt, wie gesammelt und ein Teil der Arbeiten Giovannis von andern übernommen wird — um dem Mitarbeiter Weihnacht im fernen Italien zu ermöglichen, das wird mit Anschaulichkeit geschildert. Was aber als Frucht entsteht, scheint den Geist der Weihnacht besonders sichtbar zu machen. Schreibt der Restaurateur Albert Rösch: Dieser frohe Geist unter dem gesamten Personal hielt weiter an. — Was ich von jener wünschte und anstrehte, ging durch dieses Weihnachtserlebnis in Erfüllung, und seine Ausstrahlung wirkte noch lange nach...

Man mag an diesem kleinen Erlebnis erkennen, dass Weihnacht nicht nur, wie gewisse Leute glauben, ein «sentimentales Fest» ist, das Erinnerungen an Kindheit und glückliche Zeiten herauftaucht, sondern an das Tieferste im menschlichen Herzen röhrt: zu schlagen für andere und am Glück des Nächsten sich zu erfreuen, mehr — bereit sein, einen Teil seines mühsam verdienten Geldes für einen andern herzugeben. Wir röhren hier schon an einer der geheimnisvollen Wurzeln dieses mystischen Festes, das tief in unser Bewusstsein hinabreicht, das unsere Eltern, unsere Vorderen und Alt-Vorderen feierten und das schliesslich in das Wissen von der Unverlorenheit des Menschen ausmündet. Dieser Abglanz des Unverlörenseins leuchtet auch heute noch, wenn auch schwächer und schwächer, aber er genügt... um



Wunder zu bewirken. Da taut ein versteintes Herz auf, da geschieht eine heimliche Tat, von der man nur zufällig erfährt, da blickt in der Hast und entsetzlichen Gleichförmigkeit unserer Tage der Mensch den Menschen an...

Dies Anblicken, diese Neu-Entdeckung des Menschen neben mir, «im Betrieb» und selbst zu Hause, ist eine Art Prädiarium der Weihnacht. Deuter und Kenner unserer Zeit und ihrer Phänomene machen oft bewusst, wie wenig der Mensch als solcher in seiner Einmaligkeit und Größe ins Blickfeld rückt, wie alles nur von seiner sozialen Stufe und Konsumenten-Klassierung her gesehen wird, wie er zur Nummer wird, zum erwünschten Leser von Texten aller Art, zur Ziffer des Marktes... und wie dadurch sein Geheimnis absinkt, sozusagen zu einer zweitklassigen Angelegenheit, um die sich niemand kümmert, gelegentlich er selbst nicht. Die vielen Kranken suchen den «Arzt», nicht den übergeschäftigen und ständig in Eile begriffenen, sondern den Arzt dieser Epoche, der den Menschen, den Patienten also, ansieht, ansieht in seiner leiblichen, seelischen Existenzhaftigkeit. Es wäre gewagt, zu behaupten, dieser Arzt sei ein weihnachtlicher Mensch, und doch wäre «den andern neben mir und auch über oder unter mir bemerken», ihn nicht als Buchhalter, Verkäufer oder Strassenbekanntschaft zu werten, sondern zuallererst als Mensch, der, wie ich, diesen Planeten bewohnt und der, wie ich, gelegentlich von der Unruhe erfasst wird, der erste Schritt zum eigentlichen Weihnachtserlebnis. Sagte kürzlich eine Frau auf einer Gesellschaft: Ich gehe gern zu Frau T., weil sie etwas hat, was niemand mehr besitzt: Zeit. Zeit, mir zuzuhören. Es gibt eine wunderbare Erhellung in der Bibel dazu, ausgesprochen vom Sohn Gottes, den er als Mensch sich inkarnieren liess, auf dass er diesen Menschen ansähe: Der Vater kennt seine Schafe – das heisst jeden einzelnen in der ungeheuren Schar. Hier ist der entsetzliche Massengeist überwunden, hier wird es Weihnacht in einem höheren Sinn. Kerzen, Geschenke, Anlässe – gewiss, sie haben alle ihre Stunde und ihre Berechtigung: wesentlich sind sie nicht. Ursprünglich feierte man ja, weil die Freude den Menschen überraschte, die Freude an seiner buchstäblichen Errettung. Man holte ein Licht herbei, man teilte einen süßen Fladen mit dem Nächsten, man umarmte sich, wie es heute noch nach der Weihnachtsmesse in russischen Kirchen geschehen soll: Du bist mein Bruder, das Eis in der Welt ist aufgeschmolzen, empfange meinen Bruderkuss...

Immer wieder muss der Mensch dem Menschen gegenüberstehen; da kann sich nichts, wie man heute so gern meint, «dazwischenschalten». Ein Telefonschwätzchen ersetzt kein echtes Gespräch, ein Bildschirm keine Anwesenheit von Menschen. Die echte Weihnacht, und zwar sowohl jene, die historisch geschah, wie jene, die sich als Hochziel darstellt, liegt nicht im Feld eines «Interesses», eines Kalküls, sondern in dem der Liebe. Sie allein zählt, und sie allein ist der Gradmesser für eine weihnachtliche Handlung. Ein weihnachtlicher Mensch ist nicht der, der sich durch einen Geschenk in jeder Hand legitimiert, sondern einzig und allein der, der den andern neben sich als Menschen erkennt und ihm einen

kleinen Teil dieser Liebe zuträgt. In dieser Liebe ahnen wir die Transzendenz der Dinge und Verhältnisse, diese Liebe, die alles erträgt und alles duldet.

Wer solcherart Weihnacht feiert, erreicht ein höheres Land, Weihnacht ist für ihn nicht nur «für Kinder- oder «alte Leute», sie ist existentiell geworden, Form eines Lebens, das seine Wurzel im Überirdischen hat. Das Wunder: er hat plötzlich Zeit, Zeit, den andern anzuhören, anzusehen, er wird unbewusst zum «Arzt», wenn auch nur in einem bescheidenen Sinne. Denn was suchen die vielen Umrhergetriebenen und Zeitverhafteten denn im Grunde? Neue Apparate, bessere Maschinen, schnellere Wagen...? Das glau-

ben nur die, die diese Dinge verkaufen wollen. Die Suche des Menschen geht nach dem Menschen, nach einem, der ihm etwas «geben» kann. Dies Geben können hat mit dem Herzen und dem Verstehen den andern zu tun. Der Mensch lebt nämlich aus der Kraft der Liebe, sie ist grösser als die Kraft des Atoms, sie macht die Welt hell, sie erstrahlt in der Weihnacht, die wir feiern, hier in der grossen Gruppe, dort in der Familie oder gar in der Einsamkeit; die nicht zur Verzweiflung führt, wenn in ihr noch diese Liebe erspürt wird.

Mögeln wir der echten Weihnacht nahekommen, mögeln wir weihnachtliche Menschen, das heisst Froh-Menschen werden – nicht nur für die Dauer einiger Dezembertage.

cher une harmonie: lignes et tons, formes et couleurs, et pas un centimètre de la toile n'échappe à son attention.

Ce n'est que lorsque l'œuvre a sa vie propre, qu'elle s'impose d'elle-même sans artifice ni publicité, qu'Holy lui permet de partir dans le monde. Et cette harmonie qu'il nous a livrée, il va la chercher à nouveau sur une autre toile, comme si rien de ce qu'il avait fait auparavant n'avait réussi à nous convaincre. Il y a enfin, je suis mon idée, quelque chose de mystérieux que je retrouve chez chaque jurassien qui a pu s'exprimer. Ce petit pays a forgé, de La Chaux-de-Fonds à Porrentruy, des esprits avides d'espace, de lumière, de frontières déplacées, et cela d'autant plus que leur séjour natal est un lieu d'ombre à l'horizon bouché.

Blaise Cendrars s'est échappé, d'une manière, à l'aise du Jura en demeurant Jurassien. Le Corbusier aussi. Werner Renfer, qui a souffert à St-Mihiel, lieu de naissance d'Holy, a osé un virage dans une île de soleil, avant de revenir forger son œuvre dans un pays de pierres et de sapins. Schnyder est demeuré, mais il a accompli le voyage du cubisme avant de retrouver son thème dans les perspectives immenses des Franches-Montagnes.

Holy a connu ce départ, jusqu'à Paris, où la compagnie, le travail avec des hommes prestigieux, a déclenché chez un décorateur doué et fêté, un mouvement irrépressible vers la conquête d'une expression picturale. Dans cette démarche, Holy a tout mis: son tempérament, son caractère, sa vie pour tout dire. Tous les œufs dans un même panier.

Echos

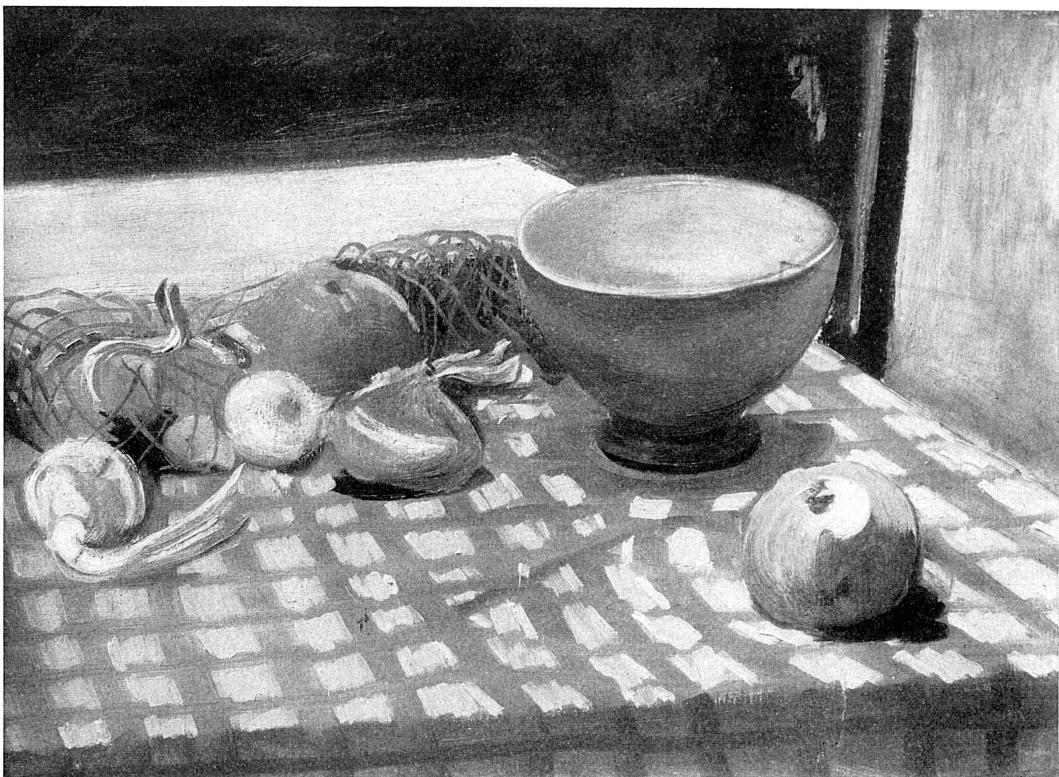
J'écoute ce que l'on dit autour de moi de la peinture d'Holy. Pour m'instruire, j'ai aussi voulu lire ce que

Zu den Bildern von Adrien Holy

Kürzlich sind wir mit der Südostbahn über das karge Hochland zwischen Biberbrücke und dem Sattel gefahren, durch eine Landschaft, die in ihrer Schwärzlichkeit an die Höhen des Jura gemahnt. Vor den Wagenfenstern wiegten sich gespenstische Nebelschwaden, im Wageninnern aber rief der Wandtschmuck Erinnerungen an ennetbirgische Fülle. Er bestand aus Reproduktionen südlicher Veduten. Fischerhäfen sind darin Bühnen eines naturnahen Lebens geworden, straff komponiert mit amphitheatralisch angeordneten Architekturen, davor die Boote, die Menschen, das Meer. Sie trugen die Signatur von Adrien Holy und brachten uns auf den Gedanken, unserer Weihnachtsausgabe mit Werken dieses Westschweizer Malers den Auftakt zu geben. Es wohnt ihnen eine Festlichkeit aus heiterer Lebensbejahrung inne.

Der Künstler wurde am 30. Januar 1898 zu St-Mihiel im Berner Jura, einer Familie von Graveuren und Medailleurenn entstammend, geboren. Früh zog es ihn nach Paris, und es kam nicht von ungefähr, dass ihn daselbst in den zwanziger Jahren Bühnen der Avantgarde als Bühnenbildner beriefen, in eine Tätigkeit, die ihm zu internationaler Geltung verhalf. Paris zählte ihn bald zu den Seinen. Mit Bildern zog er ins «Petit Palais», ins «Jeu de Paume» ein. Erst unter dem Zwang des Kriegsausbruchs kehrte er in die Schweiz zurück, um sich dann dauernd in Genf niederzulassen. Dauernd? In Frankreich, Italien, Spanien findet Holy immer wieder Stationen des Schaffens, und Norwegen wurde ihm durch die Verheiratung mit seiner Schülerin, der Malerin Elisif Björset, vertraut. Sein Genfer Atelier blickt über die Dächer einer Stadt, die uns, erreichen wir sie von der Ostschweiz her, sehr französisch erscheint, doch wiederum bereits recht schweizerisch, fahren wir von Lyon auf sie zu.

Hans Kasser



Le peintre Adrien Holy

L'homme

Il y a d'abord l'homme. C'est l'être le plus affable, le plus charmant qui soit. Jamais, je ne l'ai entendu traiter durement la peinture d'un confrère. Il sait en montrer les meilleurs côtés, au besoin les défendre. Et si c'est une peinture indéfendable, il y aura tout de même dans son propos, une bienveillance qui vient du cœur.

Pour qui connaît le monde de la peinture, ses petits et ses grands côtés, la manière d'être d'Holy apparaîtra comme une heureuse et bienfaisante exception, dominant tout un charroi de sarcasmes et d'envies.

On verra encore, dans ses propos, que l'esprit d'Adrien Holy est ouvert à tout, sans se laisser jamais enfermer dans une formule. Comme sa peinture. On reconnaîtra, dans sa curiosité toujours en marche, une sensualité en éveil et qui ne laisse rien passer, ni de bon, ni de beau, sans en retenir l'éclat: l'accord de deux couleurs, une belle forme, un sourire, une rencontre.

Mais il y a un autre côté du caractère, du tempérament d'Holy que seule sa peinture permet de saisir. Il en sera question plus loin. C'est son visage secret.

Le peintre

La décharge d'images, d'impressions, que le seul nom d'Holy provoque en moi, je voudrai bien sûr la canaliser. Mais il n'est pas certain que ce choix soit à ma portée.

On n'en aura d'ailleurs jamais assez dit: ainsi en est-il de toute bonne peinture de laisser une grande marge blanche au commentaire. Celui-là, de toute manière, demeurera dans cette marge, dont le peintre n'attend rien, et qui laisse à la peinture toutes ses libertés.

Est-ce une manie, pour mieux distinguer les peintres, que de regarder à leurs origines? Comme toute manie, elle trouve sa justification.

Je reconnaiss, sans hésiter, chez Holy, le caractère d'un Jurassien, et qui a pris, pour s'exprimer, des chemins différents d'un Albert Schnyder, par exemple, d'un Dessoulaug ou d'un Herbert Theurillat.

Retenir cela, d'abord: la rigueur, chez Holy, qui n'est jamais aussi sévère que lorsque l'impression à communiquer est brûlante. Il passe ainsi, dans certaines œuvres maîtresses du peintre, un chaud-froid, quelque chose de vif et d'aigu qui étonne: une lumière nordique sur des baigneuses méridionales, un vert acide dans la lourdeur d'une atmosphère, un air de fête sur des ombres. Et souvent, l'expression de ce qui passe opposée à ce qui ne passe pas, que la vie a figé, fixé, à la longue.

Second point, qui est du caractère jurassien: la soif ardente de la perfection. Cela peut s'appliquer à une montre, à une machine. A la peinture, cela donne un résultat curieux. Holy ne cesse de recher-

l'on a écrit sur lui. Tout cela peut se résumer en peu de mots : la peinture d'Adrien Holy enchanter !

Sa vive sensualité, sa composition hardie et mesurée à la fois, la force qui imprégnent son art sont encore soulignés maintes fois. Paul Geneux conclut : « Au sein de la peinture suisse, la qualité de ses tons, ses inflexions harmonieuses, son chromatisme étendu, lui taillent une place à part, une place en vue. »¹⁾

Georges Peilllex le voit différemment : « Sa préoccupation constante, son thème permanent : les problèmes humains et éternels. La faim, la soif, l'amour. Se refusant à la contemplation de son moi sensible, il se consacre aux grandes émotions de l'humanité. »²⁾

Qui donc a raison ? Ce peut-il qu'Holy soit, pour l'un, ce peintre de l'harmonie, pour l'autre, ce coryphée des peines humaines ?

Or ces deux propos résument bien tout ce que l'on recueille autour de soi quand un tableau d'Holy apparaît. L'un y voit l'harmonie et la grâce ; l'autre la soif et la faim.

Il y a des thèmes qui courrent dans l'œuvre d'Holy : des scènes intimes, des bateaux, des façades de maison. Ces thèmes, pendant une époque, peuvent

¹⁾ « Arts », mars 1955.

²⁾ « Tribune de Lausanne », avril 1948.

envahir toute l'œuvre. Un jour, le fil est cassé. Mais tout aura été extrait du sujet.

En revanche, on ne peut pas dire que la peinture d'Holy, dans sa manière d'être, ait énormément varié. Elle ne se caractérise par aucun maniériste. La technique se garde de trop se montrer. Comme je posais cette question au peintre, il m'a répondu : « Je n'ai jamais voulu me renouveler en utilisant telle technique ; je n'ai jamais voulu me singulariser en appuyant sur tel détail, qui ferait reconnaître mes toiles. Je me renouvelle par les thèmes que je choisis. »

C'est la force de cette peinture que de n'être qu'elle-même, sans chercher à se faire reconnaître, par un clin d'œil, en forçant un détail de l'écriture. D'avoir échappé à ce danger dit la sagesse du peintre. Sa grandeur aussi.

Le visage secret

J'avais une autre question à poser à Adrien Holy. Elle me travaillait depuis des années, et chaque toile est venue la raviver.

Je ne pouvais m'empêcher de ressentir, devant chaque toile d'Holy, le sentiment d'un drame qui se jouait. Et même, parfois, c'est un cri de désespoir qu'il me semblait percevoir.

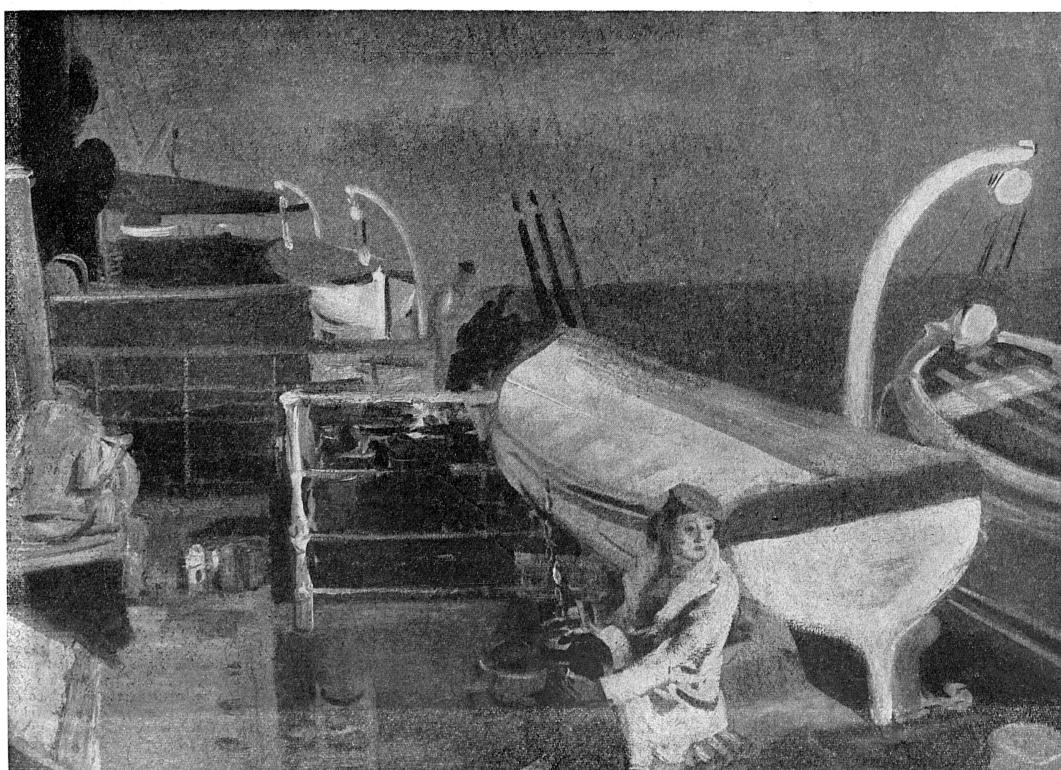
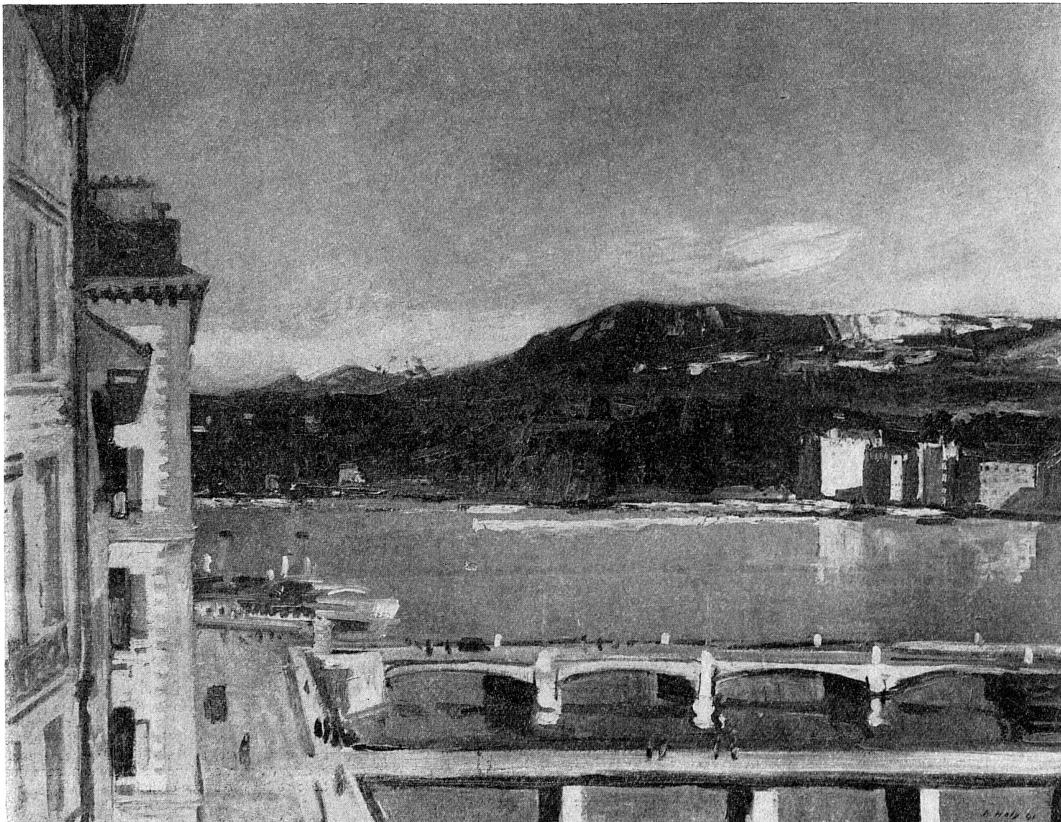
Or, dire cela devant une nature morte aux tons chaleureux, un paysage composé avec hardiesse et simplicité tout à la fois, je ne l'osais pas. J'ai décidé, un jour, de le dire au peintre lui-même.

Il m'a écoute sans mot dire ; il a mis sur le chevalet sa dernière toile, et j'ai été saisi. Ce que je dévinais, sans trop savoir si j'avais raison, voilà que cela était inscrit en clair. Une façade pauvre, avec des fenêtres, quelques contrevents disloqués, des portes ouvertes sur des ombres profondes.

La vie a passé sur ces murs, et sa griffe y a laissé sa trace. Chaque fenêtre est une histoire à conter, on vous la laisse imaginer. Les portes sont ouvertes sur tout ce qui est possible. C'est peut-être la maison de votre enfance, ou la maison du crime.

Or encore une maison aperçue dans un quartier inconnu, et que Dieu semble oublier. Ces déchirantes questions, elles sont posées, Holy le veut. Du point de vue de la peinture, le problème est admirablement résolu. Du point de vue humain, qui est celui du peintre que nous saluons, rien n'est résolu. Tout est à dire jusqu'à la fin des temps. La vie doucement l'exige, elle qui donne et qui prend, nous arrachant les rares trésors que nous avons pu constituer, dans le secret de notre cœur.

Claude Richoz



Méditation de Noël

par Paul André

Une certitude illuminatrice

Le plus spiritueliste des évangiles, celui de Jean, qui en est comme l'épanouissement mystique, et dont l'auteur fut identifié à l'ami de Jésus, tant il pénétrait bien sa pensée, ne contient pas le récit de Noël. Celui-ci y est remplacé par une transcendante méditation sur le verbe incarné. Voilà qui mérite quelque attention. Comment attribuer cette absence à un oubli, quand on sait, comme aujourd'hui, que ce document provient sans doute d'un essénien qui fut auparavant disciple de Jean-Baptiste ? D'autre part, l'évangile le plus ancien, celui de Marc, ignore également la Nativité. Or, s'il laisse de côté beaucoup de paroles, il expose en revanche avec l'accent du témoin les faits retenus : pourquoi l'omission de celui qui allait constituer une des fêtes principales de la chrétienté ? Avant la mort de Jésus, avant son apothéose, on ne parlait certes pas encore de sa naissance, et l'apôtre dont le rédacteur suivait de près la narration, Pierre lui-même, était sans doute plus préoccupé par ses souvenirs personnels que par les évocations moins directes qui commençaient à se répandre.

L'événement est relaté par Matthieu et par Luc, qui semblent avoir eu sous les yeux, l'un et l'autre, des sources identiques ou en tout cas analogues. Pour l'enfance, ce dut être une narration juive, dont on retrouve l'écho — tardif, d'ailleurs, par rapport à l'original, dans l'évangile apocryphe intitulé « Protévangile de Jacques » (130—140 de notre ère). Contrairement à ce qu'en a longtemps cru, le miracle dont il s'agit n'a pas été raconté sous l'influence de certains mythes grecs. Il atteste une conception profondément hébraïque du Messie — que fait naître, non la fantaisie d'un dieu quelconque, comme dans les légendes helléniques, mais l'Esprit (hébreu : ruah — du genre féminin), en plein travail de création, comme c'est le cas lorsque le premier livre de la Bible le montre dominant les eaux pour inspirer la genèse du monde. Il y a aussi l'explosion de lumière, signe de présence divine, comme dans l'épisode du buisson ardent. Et la notion, capitale, du maître auquel rendront hommage les peuples étrangers — culture qui préfigure la longue randonnée des mages sous la conduite de l'étoile immobile au-dessus de l'étable.

Quoi qu'il en soit, théologiens orthodoxes et théologiens libéraux, chez les protestants aussi bien que chez les catholiques, croyants de toutes chapelles et athées de toutes opinions, ont désormais renoncé à confronter publiquement leur avis sur la vingtaine de versets qui chacune des deux sources consacre à l'événement¹⁾. En vertu d'une entente tacite et spontanée, mais d'autant plus effective, on respecte la tradition sacrée qui est devenue une tradition sociale. Nul n'osera faire commencer l'histoire de Jésus avec le début de son ministère. Une telle attitude, qui fut pourtant celle de saint Marc et de saint Jean, passerait pour un sacrilège ou une grossière maladresse²⁾. Mais la coutume ainsi établie a-t-elle servi la commémoration de Noël comme il convenait de l'entendre pour qu'elle corresponde dignement à son véritable sens ? Il y a lieu de poser la question, non sans tristesse, devant les profanations de plus en plus manifestes dont est l'objet la fête par excellence de la joie pure.

Excusez ma franchise, ma brutalité. Ce luxe de décorations plus ou moins symboliques et plus ou moins artistiques, cette consommation d'arbres sacrifiés aussi allégrement que les Ammonites égorgeaient des enfants pour apaiser Moloch, ce déballage d'ampoules électriques, de guirlandes multicolores, d'objets rutilants, de fausses branches, de givre artificiel, avec le concours de prônes sirupeux et de larmoyantes allocutions, de musique où le pire se mêle au sublime, de chants qui viennent de tout

1) Le récit compte dix-huit versets chez saint Luc.
2) Le très saint pape Jean Steinmann, mort récemment lors d'un tragique pèlerinage en Terre Sainte, avait récemment publié une « Vie de Jésus » qui commence exactement où l'évangéliste Marc la fait commencer : c'est-à-dire par le Baptême dans le Jourdain, suivie des paroles que Jean-Baptiste prononce devant celles qu'il considère aussitôt comme son maître. Les autorités ecclésiales de Paris approuvèrent l'ouvrage, mais le Saint-Office le mit ensuite à l'Index. Bien des prélat, comme en témoigne le Concile, s'élèvent maintenant contre l'intransigeance de cette censure.

Brève biographie du peintre Holy

Fils et petit-fils de médailleurs, Adrien Holy est né le 30 janvier 1899 à St-Imier. Après avoir suivi des cours à l'École des Beaux-Arts de La Chaux-de-Fonds, il suit des cours aux Beaux-Arts de Genève. En 1921 il se rend à Paris, où il demeura jusqu'en 1939 : il y exposera dès 1922 au Salon des artistes indépendants, dès 1923 au Salon d'automne. Il brosse des décors, ensuite pour Gaston Baty et Louis Jouvet. Il peindra également en Italie, en Norvège, Prix Paul Guillaume (jeune peintre française) : Legueul est le 1er prix avec 16 voix ; Holy en a 14. Exposera à Paris, Berne, Zurich, Chicago, Rotterdam de 1936 à 1939. Mobilisé en Suisse, il accomplit son service actif jusqu'en 1945. En 1940, expose à Genève et Winterthour. Commande de la Confédération. 1941 : 1er prix de peinture de l'armée. Exposé à Bâle et à Berne. Nombreux décors à Genève de 1943 à 1945, notamment pour Faust, Jedermann, Le Malade imaginaire, etc. Illustré en 1945 : Spleen de Baudelaire. 1946 : retourne à Paris. Exposition à St-Gall avec Dessois et Schnyder. De 1947 à 1950 expositions à Genève, Paris, St-Imier, Zurich, Lausanne. Grande décoration murale à Genève en 1950 et en 1956 à Grandfontaine (Jura). De 1950 à 1960, nombreux voyages et expositions. Affiches pour les CFF. 1er prix de décoration murale pour la maternité de Genève.

Oeuvres dans de nombreux musées suisses et à l'étranger. Vient d'illustrer un livre de Giovan.

Adrien Holy est président de la commission fédérale des Beaux-Arts et vice-président de la commission fédérale des arts décoratifs.

sauvage du cœur, sans compter les indigestes galimâtries de volatiles farcis et de lourdes pâtisseries — tout cela, il faut bien le reconnaître, constitue exactement un succédané d'offre, en réponse à un succédané de ce que devrait être la demande. Image commerciale que je suis navré d'utiliser : elle est par malheur à sa place. La vente de Noël l'a emporté sur l'attente de Noël. Si vous recherchez les mobiles qui en excitent et manœuvrent la liesse illusoire, vous remarquerez bientôt que ce sont les impératifs les plus ardents du trafic. Mais vous rappelez-vous comment Jésus les traita, ceux qui avaient installé leurs comptoirs sous le porche du Temple ? A coups de fouet de cordes — les seuls qu'il ait jamais administrés ; les seuls qu'il ait jugés nécessaires, pour que la leçon soit donnée dans un langage nettement conforme à la structure mentale des intéressés.)

Sont-ils cependant responsables, dans le cas particulier, ces gens qui ne voient dans Noël qu'un thème d'annonces, un motif de vitrines, une aubaine pour la caisse ? A peine. Ils acceptent l'usage, ils saisissent l'occasion de l'exploiter, au risque d'entretenir et d'aggraver ses égarements. Cette fantasmagorie argenteé et dorée, là où serait, non seulement possible, mais souhaitable, un bonheur en regard duquel paraissent dérisoires les impérieux plaisirs du moment, cette fièvre cyclique est irréfutablement la conséquence d'une déviation première. D'un mal-entendu dont le niveau baisse toujours davantage, et qu'il devient urgent de signaler, avant que l'erreur ne régne en despote souverain.

Inutile de se demander si le fau pas était à l'origine évitable. Peut-être ne l'était-il point. Peut-être, du reste, ne le sera-t-il jamais. Ainsi le veut la société, qui nous impose ses entraînements comme ses lois, son atmosphère morale comme ses dispositifs organiques, et qui épaisse l'héritage des immortels, afin de le mettre à la portée d'une moyenne incapable d'aller jusqu'au sens incorruptible des mystères transmis. Ce serait pourtant les sanctifier — plus correctement que par de banales démonstrations. Notez que celles-ci, avec leurs impétiés latentes, nourrissent quelque crainte de toucher au vénérable édifice des solennités religieuses, fût-ce dans l'intention saintement légitime d'en découvrir et d'en assimiler la substance cachée. C'est tellement plus facile de consumer les poncifs tout prêts et tout cuits ! Tellement plus confortable de tirer aux cérémonies un lointain mais déférant coup de chapeau, surtout lorsqu'elles s'engouffrent dans les réjouissances païennes de l'an neuf ! Et tant pis si, maintenant, elles s'y confondent sous cette dénomination générale : les fêtes ! Entendez, une sorte de béate ivresse, quand ce n'est pas une nouba prolongée...

*

sé en proie à des rongeurs aussi aveugles que des taupe.

Ne nous y trompons pas : cette attitude, qui est celle du grand nombre, sans aucune aspiration spirituelle, coïncide paradoxalement avec le drame des vocations minées par les scrupules de la plus délicate intégrité. Un des grands psychologues du siècle dernier, Théodore Flournoy, après un semestre de théologie à Genève, arrêta par les conclusions où l'accusaient la critique des textes et l'histoire des dogmes, abandonna la partie en s'écriant : « Je ne veux pas devenir incrédule ! ». Certains le sont devenus, parfois sans trop s'en apercevoir, ou tout au moins sans trop en avoir l'air ; d'autres ont cru le devenir, mais en gardant, intérieurement, la semence des surnaturelles régénération. C'est qu'on ne discerne pas aussi tôt les vérités absolues qui croîtront à la place des relatives, quand la diatribe du cœur attire au sein des ténèbres la lumière⁴⁾. On ne les discerne pas, pour la simple raison que, souvent,

^{3) C'est un des faits que rapportent, à peu près dans les mêmes termes, les quatre Evangiles — preuve du souvenir qu'il a laissé et de son importance historique : Matthieu 21, 12-13; Marc 11, 11-14; Luc 19, 45-46; Jean 12, 15. On devra peut-être à parler du sujet, que tous disent que les tables ont été renversées, geste qui n'est pas d'une particulière douceur. La haine du haut clergé en fut d'ailleurs augmentée au point qu'il décida dès ce moment la mort de Jésus. Il s'élata alors aux revenus : chose impardonnable.}

^{4) Au sein des ténèbres, il (le Seigneur) se lève tel une lumière pour les cœurs droits» (Psaume 111, verset 4, de la version des moines bénédictins de Maredsous). C'est le cent douzième de la version Segond, qui est moins explicite : «La lumière se lève dans les ténèbres pour les hommes droits. »}

leurs pousses sont minuscules et fragiles, en dépit de leur robuste encrasement.

*

Si elle est inspirée par le désir de mieux comprendre, avec toute la modestie de l'intelligence mesurant sa faiblesse devant l'impénétrable, comment une modification du vocabulaire prêté à Dieu par le langage des hommes pourrait-elle altérer son travail dans la conscience ? L'erreur, précisément, c'est d'identifier la foi avec l'intégral maintien d'expressions arbitrairement codifiées, alors qu'elles sont à évoluer selon la loi même de la plus haute vie. On s'accroche à telle ou telle formule, et, quand cède ce soutien, tout tombe avec lui par terre. La frustration paraît terrible ; elle n'en demeure pas moins imaginaire. Mais ce choc est encore préférable à l'indifférence, trop heureuse de classer, en un tour de main, la révélation parmi les contes pour les dimanches et quelques jours fériés. Souvent l'épreuve, si cruelle soit-elle, ouvre à sa victime des horizons insoupçonnés ; elle conduit vers une voie pleine d'enseignements, qui surpassent de cent coudées les appuis disparus.

Ainsi parvenue à l'âge adulte, l'âme saura que les images puériles peuvent recouvrir de suprêmes vé-

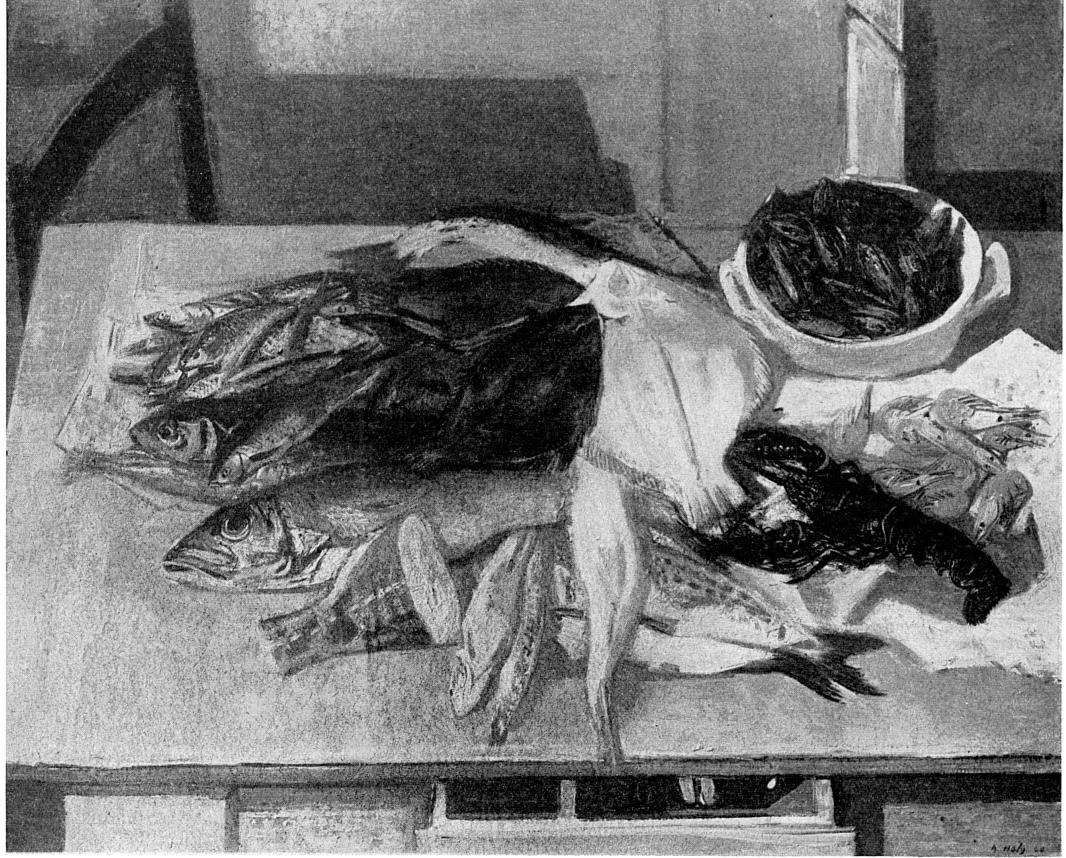
rités. J'ai cité Théodore Flournoy. Malgré les craintes qu'il en éprouvait, lorsqu'il suivait les cours d'érudits mais pitoyables exégètes, il ne risquait pas, lui, de sombrer dans les négations qui durcissent le jugement et empêchent tout essor. Par ses magistrales analyses des états les plus spécifiquement spirituels, où transparaît le rôle irremplaçable de la foi, pour diriger l'existence dans le sens qui est le sien, il fut bien meilleur apôtre que s'il avait prêché avec plus ou moins de conviction un catéchisme trop extérieur et trop appris. Relévons ici que tout autre est la situation du catholique. Il délègue à un être intemporel, l'Eglise, le soin de résoudre les difficultés assaillant l'être de chair en ce qui concerne la substructure de l'argumentation. Il se libère par un acte de confiance envers les interprètes actuels ou futurs d'un message qui échappe à nos capacités très approximatives, et dont le contenu sera peut-être, dans l'avenir, expliqué tout autrement sans que sa base ne subisse aucun préjudice.

*

Toutes les divergences éventuelles, toutes les controverses inévitables, à propos des détails rapportés dans le récit de Noël, n'en sauraient éliminer le fait central, qui définit les normes courantes d'appréciation. C'est matérialiser l'événement, donc en trahir la signification, que de le localiser dans l'espace et dans le temps, comme si la naissance de Jésus était assimilable à une naissance ordinaire. Elle ne l'est pas, non. Elle ne l'est pas, moins par ce qu'on a en longtemps après raconté, que par ses miraculeux effets sur vingt siècles, durant une expansion unique à travers les continents. Quelle religion présente l'équivalent de cette énergie au service d'une mystique en accord intime avec les ressources humaines quand elles se concentrent pour atteindre leur point culminant ?

Possible, objectera-t-on. Mais, pour manifestes qu'ils soient, sur l'ensemble des relations humaines, les résultats pratiques furent toutefois impuissants à retenir les pires instincts. Pervertie comme pas une, avec sa philosophie à tout faire, notre civilisation prétendue chrétienne abuse même ses moralistes sincères — en loge professorale ou en habit ecclésiastique, en équipement de littérature ou en slip de presse. Tous s'efforcent à trouver l'adaptation la plus efficace aux dernières conceptions et aux dernières méthodes. Autrement dit, ils marchent, comme des cobayes drogués, derrière les impulsions de l'heure — tandis qu'une titanique mégalomanie élaboré déjà les plans d'invasion de la planète, et que, en contrepoint, plusieurs des penchants ainsi exacerbés préparent la catastrophe dont notre espèce ne se relèvera jamais.

Gardons-nous de contester cet échec : son évidence crève les yeux. Mais, dans un autre ordre, il est des évidences tout aussi sûres, qui, elles, sont intrinsèquement positives, et dont on aurait grand tort de sous-estimer le pouvoir. A celles-ci appartiennent l'illumination subite que certains êtres privilégiés ont vécue — en quelques secondes parfois, riche au point de marquer la suite de leur existence, puis de rejouir tout le long du sillage qu'elle laissera ici-bas. Lorsque saint Paul tomba, sur le chemin de Damas, foulé par une de ces visions, personne ne s'en aperçut, et, eût-on remarqué l'incident, personne n'était susceptible d'en saisir ni le caractère, ni le sens, ni la valeur, ni la portée. Quel notable, je vous le demande : quel sage ou quel augure, quel historien ou quel juriste aurait deviné qu'à cet instant précis surgissait, chez le pauvre petit Juif étendu sur le sol,



un des principaux facteurs qui allaient contribuer au renversement de l'Empire romain ?

La source de ces exceptionnelles et communiques renaissances n'est pas telle — encore que le présent, se resserrant toujours davantage sur les hommes, les rende de moins en moins aptes à une semblable prise de conscience. Car c'est bien cela : l'inverse exactement de ce qu'une locution ressassée, et d'autant plus aberrante, place à l'enseigne de la «prise de conscience» — laquelle, pratiquée par vastes groupes, selon les exhortations actuelles, n'est qu'un aspect ingénument camouflé de l'inconscience. Qu'est-ce que la surconscience ? Un jet de lumière dans les délibérations du moi ; un rayon qui substitue à leur ordonnance généralement horizontale la discipline d'une perspective verticale. Or la conscience qui traîne au niveau de la terre, comme le fait, avec ses ambitions et son pédantisme, celle des experts en organisation sociale, serait plutôt comparable à un lourd concentré de gaz déitéries. Les produits euphorisants n'y manquent pas ; ils vous grisonnent d'une illusion indépendante, mais pour asphyxier les cellules dont procède un épanouissement véritable.

Ce ne sont pas ses revendications temporelles que commence par élancer la conscience des sommets : ce sont ses lois. Elle invite à la soumission. Voie exigeante — et même dure. Il s'agit de tourner le dos aux satisfactions éphémères. Il s'agit de se dominer. De se vaincre. La récompense ne tarde pas. Elle a la rapidité de l'éclair — d'un éclair qui se prolonge, s'amplifie, se perpétue. C'est le plus-être que l'on situe souvent dans l'au-delà, alors qu'il a pour fonction de métamorphoser dès ici bas l'individu. Pascal l'évoque, sur ce parchemin, soigneusement calligraphié, qu'il avait couru dans la doubleure de son veston, en mémoire de la nuit du 23 novembre 1654, où le feu des prodigieuses interventions lui apparut durant deux heures inoubliables : «Certitude. Certitude. Certitude. Sentiment. Joie. Paix... Oubli du monde, hormis Dieu.»

William James, dans ses remarquables études sur l'expérience religieuse, publiées au début de ce siècle, mais qui n'ont rien perdu de leur intégrité⁵⁾, a réuni et analysé beaucoup de témoignages analogues. Ils varient selon les individualités et les milieux dont ils émanent ; ils dénotent, dans leur diversité, maintes différences de tempérament, de sensibilité, d'intelligence, de culture. Mais, quant au fond, leur convergence est telle que, pour l'éminent critique, la réalité de l'invisible est fermement démontrée. Voici, d'ailleurs, la conclusion de l'un d'eux :

C'est comme si ma personnalité eût été transformée par la présence d'un esprit spirituel. Mais plus je veux chercher des mots pour exprimer ce commerce intime, plus je sens l'impossibilité de traduire la chose à l'aide des images usuelles. Au fond, l'expression la plus conforme à ce que j'ai ressenti est celle-ci : Dieu était présent bien qu'invisible, bien que ne tombant sous aucun sens, mais ma conscience le percevait.

Et dire qu'il y a encore des psychologues pour assimiler au rêve éveillé, sinon à je ne sais quel délire, ces états où la conscience, loin de capituler devant les chimères, acquiert brusquement, mais pour quelques minutes, les moyens de pénétrer au cœur d'elle-même ! Freud ne s'en est jamais occupé. Ses disciples, spiritualistes ou non, ne s'y aventureront pas davantage — laissant à la religion le soin de régner sur son patrimoine. Séparation regrettable, erronée — d'abord parce qu'elle porte la science à interpréter de dehors un contact tout ensemble intime et transcendant ; ensuite, parce qu'elle prive la religion des

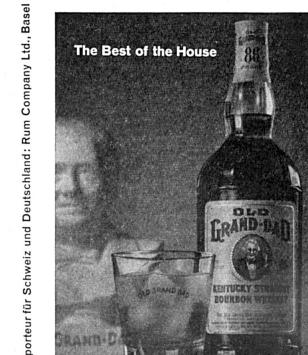
⁵⁾ William James, L'Expérience religieuse, essai de psychologie descriptive, trad. Frank Abauzit, F. Alcan, Paris, 1908.

Schweizerischer Fremdenverkehr in amerikanischer Sicht

Über dieses Thema sprach am Lunch der Schweizer Freunde der USA Dr. Hugo Mayr, Generaldirektor der Swissair für Nordamerika. Die Ausführungen des Referenten haben in der Schweizer Presse grosse Beachtung gefunden. In vielen grossen und kleinen Zeitungen unseres Landes sind die Betrachtungen von Herrn Dr. Mayr publiziert und kommentiert worden.

Wir kennen Herrn Dr. Mayr und wissen ihn als ausgezeichneten Vertreter unserer nationalen Fluggesellschaft in USA sehr zu schätzen. Mahnrufe von Auslandschweizern, die durch ihre Liebe zur Heimat zu den wertvollsten und besten Bürgern unseres Landes gehören, müssen uns als Impulse für die zukünftige Entwicklung wegweisend sein. Ich möchte damit bekunden, wie sehr wir für aufbauende Kritik empfänglich sind.

Immer laut Zeitungsberichten hat sich Herr Dr.



éclaircissements auxquels a droit ce fait dont l'importance est inégalable.

C.-J. Jung, fin sourcier de l'âme, mais gorgé de littérature, a certes abondamment disserté sur l'énergie irrationnelle et collective des mythes. Mot qui toutefois indique comment il envisageait leur nature, leur fonction, leur influence : gigantesques allégories dominant les esprits grâce aux traditions où elles ont pris corps. C'est peut-être éluder le problème fondamental : c'est peut-être résoudre par la négative. Car le problème est celui-ci : y a-t-il, oui ou non, une puissance infiniment au-dessus de l'homme, mais perceptible à l'homme en certains cas, et qui lui prescrit un perfectionnement moral, dont elle assume d'ailleurs en majeure partie la charge, par l'aide qu'elle lui apporte dès qu'il a le courage d'essayer les premiers pas ?

Tous les mystiques en conviennent, si incisifs sont les effluves qu'ils ont ressentis. Quant aux scientifiques, leur réserve là-dessus témoigne d'une insuffisance trop satisfaisante, plutôt que de l'expectative qui serait propre à recueillir avec discernement les indices de phénomènes considérables mais cachés. Chacun sait que, physiquement, notre planète est bombardée de particules qui, modifiées par l'atmosphère, participent sans doute plus qu'on ne croit aux opérations dont dépendent la genèse et l'entretien des organismes. Ces éléments, des appareils ultra-sensibles les ont détectés : voilà pourquoi ils sont connus, ou tout au moins identifiés. Est-ce à dire que d'autres, indécelables techniquement mais encore plus vitaux, ne remuent de fond en comble la raison d'être des corps : leur poussée vers la spiritualisation ? Ainsi s'expliqueraient les troubantes extases auxquelles nous avons fait allusion. Ainsi s'expliquerait en outre le besoin que traduisent les méditations des grands guides — patriarches, prophètes, Jésus et tous ceux qu'il a inspirés.

Soyons équitables et ajoutons : Bouddha, Confucius, Zoroastre, à quelque égards Mahomet, ainsi que les fondateurs d'écoles moins illustres et cependant éminentes par la qualité de leur ascèse. Pas d'occultisme à la fois plus englobant et plus sévère que celui de cette unité qu'institue la diversité de perceptions en leur essence similaire. La conscience s'ouvre aux bouffées d'oxygène céleste qui l'élancent vers l'infini. C'est implicitement ce que signifie la phrase depuis deux mille ans répétée, dans la semaine de Noël, et que l'évangéliste Luc attribue aux anges interpellant les bergers éblouis en pleine nuit :

Gloire à Dieu au plus haut des cieux.
Et paix sur la terre aux hommes qu'il aime !

Le texte du deuxième vers, qui s'achève, dans l'original grec, par le mot «eukodia» (bonne volonté), prête selon les plus anciens manuscrits à plusieurs versions distinctes. L'une signifie en somme : paix aux hommes qui aiment Dieu — avec cette conséquence, que retiennent, par extension, quelques traductions libres : paix entre eux. L'autre spécifie : paix aux hommes qui sont l'objet de la bienveillance divine. La nuance est capitale, encore qu'aimer Dieu, ce soit, sans conteste, obtenir tôt ou tard les preuves de son intervention bénéfique. Or le deuxième sens, adopté par la Bible de Jérusalem, qui semble en effet le plus probable, implique une clause diamétralement opposée aux vagues exhortations que prodiguent devant les sapins illuminés maints discours plus circonstanciels qu'angéliques. Ce message libérateur ne concerne pas indifféremment tous les hommes. Il ne s'adresse, il ne peut s'adresser, qu'à l'infime minorité de ceux qui, par leur orientation, sont en mesure d'accueillir les ondes ainsi promises. Le soud n'entend pas ; l'aveugle ne voit pas : comment le non-réceptif aurait-il la possibilité de recevoir ?

Paul André

⁶⁾ Traduction de la Bible de Jérusalem.

Festtagsgratulations-Ablösung 1964/65

Für die berufliche Ausbildung

Wo man herumhört — überall bildet der Personalmangel die grosse Sorge des Hoteliers. In den kleineren und mittleren Betrieben ist vor allem der Betriebsinhaber unmittelbares Opfer, müssen doch er und seine Gattin sich oft bis an die Grenze ihrer physischen und psychischen Kräfte einsetzen, um den Betrieb ordnungsgemäß aufrechtzuerhalten. Dazu kommt, dass die Personalkosten unaufhaltsam steigen und fachfähiges Personal immer schwerer einzutreiben ist. Seit der im Zeichen der Konjunkturdämpfung von den Behörden verfügt und kürzlich noch verschärften Pfafonierung der Arbeitskräfte je Betrieb, stösst die Deckung des Personalbedarfes auf noch grössere Schwierigkeiten.

Auf längere Sicht gesehen, zeichnet sich leider für diese Situation keine Wendung zum Bessern ab. Im Gegenteil ist mit einer weiteren Anspannung auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt zu rechnen.

Unsere Berufsorganisation ist angesichts dieser seit Jahren sich zusätzlichen Entwicklung nicht untätig geblieben. Durch die Angleidung der Geschäftsstelle für Vorgesetztenbildung und Betriebsberatung hilft sie unseren Mitgliedern, den Betrieb rationell zu gestalten und Arbeitskräfte einzusparen. Durch den seit langem betriebenen Ausbau der sozialen Leistungen schuf sie die Voraussetzungen, um auf dem Arbeitsmarkt mit andern Wirtschaftsgruppen erfolgreich konkurrieren zu können. Nach Erreichung dieses Ziels trat der SHV entschlossen an die Kreuzierung und Ausbildung einheimischen Personals heran, nachdem schon auf Grund seiner Initiative mit

den Saisonlehrern ein verheissungsvoller Anfang gemacht worden war. Mit Einführung neuer Ausbildungsmethoden, wie sie im Schulhotel Davos ihre Verkörperung gefunden haben, beschrifft er entschlossen einen Weg, der nicht nur behördliche Anerkennung gefunden und die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf sich gelenkt hat, sondern dem ein die höchsten Erwartungen übertreffender Erfolg beschieden war, so dass sich die Schaffung weiterer Schulhotels aufdrängt, um der erfreulich grossen Zahl von Anmeldegenüge leisten zu können.

Die schulmässige Ausbildung von Personal kostet Geld — viel Geld. Aber es ist der einzige Weg, um wieder einheimischen Nachwuchs zu erhalten. Darum hat der Zentralvorstand beschlossen, den Ertrag der Festtags-Gratulations-Ablösung für die berufliche Ausbildung zu verwenden. Von unserer Aktion profitiert direkt oder indirekt jeder Betrieb. Je grösser die Selbsthilfeanstrengungen einer Berufsgruppe sind, desto mehr steigt deren Achtung in der Öffentlichkeit. Darum richten wir heute den eindringlichen Appell an alle Mitglieder, Berufsfreunde und Hotelleiter an, im Rahmen ihrer Möglichkeiten einen Beitrag zu spenden für einen Zweck, der im Interesse aller liegt.

Mit der Festtags-Gratulations-Ablösung bezeugt jeder Spender seine Verbundenheit mit unserem Berufsstand. Jeder Beitrag, ob gross oder klein, wird mit herzlichem Dank entgegengenommen auf Postcheckkonto SHV 40-85 Basel.

Wir werden in der nächsten Ausgabe mit der Veröffentlichung der Namen der Spender beginnen.

Souscription des fêtes de fin d'année 1964/65

Elle sera consacrée cette année à la formation professionnelle

Où que l'on regarde, on constate que la pénurie de personnel est le plus grand souci de l'hôtelier. Dans les établissements petits et moyens, le tenancier de l'entreprise est la victime directe de cette situation, car sa femme et lui-même doivent souvent intervenir jusqu'à la limite de leurs forces physiques et psychiques pour maintenir l'hôtel en exploitation. En outre les frais de personnel augmentent constamment et les employés qualifiés sont toujours plus difficiles à trouver. Ces difficultés n'ont fait que croître depuis que les autorités ont pris des mesures pour freiner la surchauffe et qu'elles tendent à accentuer la réduction de la main-d'œuvre.

Et si l'on songe à l'avenir, l'on n'aperçoit, pour l'instant, aucun signe d'amélioration, même à long terme. Au contraire, il faut compter sur de nouvelles tensions sur le marché du travail de l'hôtellerie.

Devant l'aggravation de cette évolution, notre association n'est pas restée inactive depuis plusieurs années. En créant les services cours de cadres et renseignements d'exploitation, elle aide nos membres à rationaliser leur entreprise et à économiser de la main-d'œuvre. En développant progressivement les prestations sociales, elle a créé les conditions nécessaires pour que l'hôtellerie puisse soutenir avec succès la concurrence d'autres groupements économiques sur le marché du travail. Après avoir atteint ce but, la SSH s'est décidée à faciliter le recrutement et la formation du personnel indigène, les apprentissages saisonniers dont elle a pris l'initiative, ayant eu des débuts prometteurs. En introduisant de nouvelles méthodes de formation, telles que celles qui sont pratiquées dans notre hôtel-école de Davos,

la SSH s'est engagée dans une voie qui, non seulement lui a valu la reconnaissance des autorités et a retenu l'attention de l'opinion publique, mais encore lui a valu d'emblée un succès qui a dépassé les espoirs les plus optimistes. En effet, la création de nouveaux hôtels-écoles s'impose pour pouvoir donner suite au nombre réjouissant d'inscriptions qui nous sont parvenues de la part de jeunes gens et de jeunes filles filies de notre pays.

La formation en internat du personnel coûte cher, très cher. Mais c'est le seul moyen d'attirer à l'hôtellerie des jeunes indigènes. C'est pourquoi le comité central a décidé d'attribuer le produit de notre traditionnelle souscription de fêtes de fin d'année à la formation professionnelle. Notre campagne profite directement ou indirectement à chaque établissement. Plus les efforts et les initiatives d'une association professionnelle pour résoudre ses propres problèmes sont nombreux et étendus, plus elle sera considérée. Nous adressons donc un pressant appel à tous nos membres, à tous les amis et aux fournisseurs de l'hôtellerie pour que, dans le cadre de leurs possibilités, ils souscrivent un montant destiné à soutenir une campagne qui profite à chacun.

En participant à cette souscription qui équivaut à l'envoi de vœux de nouvelle année à tous leurs collègues — puisque les noms des souscripteurs seront publiés au fur et à mesure dans l'Hôtel-Revue — chaque donateur marquera l'intérêt qu'il porte à la profession. Toute contribution, petite ou grande, peut être versée au compte de chèque postal de la SSH 40-85 à Bâle avec la mention «Souscription de nouvelle année».

ter dem Motto «Gang lieg d'Heimat a» entwickelte sich nach und nach ein erfreulicher Binnentourismus. Da und dort brachten militärische Einquartierungen willkommene Belebung in unsere verlassenen Kurorte. Wenn wir uns jedoch einschneidend, absolut gerechtfertigte Restriktionen wie Rationierung von Lebensmitteln und Brennmaterialien, wie auch Preiskontrollen in Erinnerung rufen, so lässt sich leicht erkennen, dass die Kriegsjahre der Saisonhotellerie keine Entwicklung, sondern im allerbesten Falle eine Vegetieren erlaubten. Wieviel Betriebe waren an dem genannten bescheidenen Verkehr überhaupt nicht beteiligt und mussten ihre Hotels und Kurortsinstallationen brachliegen lassen! Man wird entgegenstellen, dass in den umliegenden Nachbarstädten die Hotellerie durch Verwüstung und direkte Folgen des Krieges viel mehr in Mitleidenschaft gezogen war. Dies dürfte eine unbestrittene Tatsache sein. Immerhin um unser Gedächtnis aufzufrischen, tun wir gut, wenn wir als Ausgangslage für allfällige Vergleiche die Jahre des Kriegsendes herbeziehen. Seien wir dankbar dafür, dass während des ganzen Krieges eine gute Hand unser kleinstes Land vor der Verwüstung und deren schweren Folgen geschützt hat. Dort jedoch, wo der Krieg, nicht so gnädig wie bei uns, ganze Gegenden mit Industrie und Hotellerie ausradiert hatte, musste der Wiederaufbau von Grund auf vor sich gehen. Vergessen wir dabei nicht den seligenreichen Einsatz der Marshallhilfe. So gesehen, erkennen wir, wie ein weitgehender Erneuerungsprozess in der Hotellerie der europäischen Staaten die natürliche Folge des Krieges war, währenddem es in unserem Lande galt, bestehende Unternehmen zu sanieren, zu konsolidieren und leider erst letztlich zu renovieren. In dieser Hinsicht wollen wir auch dankbar anerkennen, welch grosse und wertvolle Hilfe unsere Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft geleistet hat. Nicht zuletzt hat unsere Hotellerie durch die Gründung der Schweiz, Bürgschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie mit Hilfe von Banken und Industrie Mittel und Wege gesucht und gefunden, um aus der Ära der staatlichen Schutzvorschriften zugunsten unseres Gewerbes wieder zur normalen Kreditgewährung bei den Banken zu gelangen. Die Statuten der Genossenschaft umschreiben als Zweck die Erhaltung der Wettbewerbsfähigkeit der schweizerischen Saisonhotellerie durch Förderung der baulichen und technischen Erneuerung.

Herr Dr. Mayr hat recht, wenn er austürt, dass in unserem Land wenig neue Hotels gebaut worden sind. Die Erklärung hierfür ergibt sich aus meinem Rückblick in die Vergangenheit. Bedeutende Neubauten sind eigentlich nur in Genf erstanden. Unzweifel-

haft hatte die Rhonestadt als internationales Konferenzzentrum allein die notwendigen Voraussetzungen zur Erweiterung des Bettentagabotes. In der «La Suisse» vom 26. November wird die Öffentlichkeit von Genf auf den alarmierenden Rückgang in der prozentualen Bettentenbesetzung aufmerksam gemacht. Durch den Neubau von mehreren Grosshotels habe sich die Bettentenkapazität um ca. 3000 Einheiten vermehrt, was den Rückgang der sonst guten Besetzung auf nahezu 60% mit sich gebracht habe. Kann man

The Best of the House
DR. GRAND-DAD
KENTUCKY STRAIGHT BOURBON WHISKY
Gordon's stands supreme

Jean Haechy Importation S.A. Bâle 18

sich nach Kenntnisnahme dieses Alarmrufes aus der Stadt Genf vorstellen, welche Renditemöglichkeiten Hotelneubauten mit sechsmonatiger Saison bescheinigen sein müssten?

Nochmals sei erwähnt, wie falsch es wäre, Mahnrede, wie der unseres tüchtigen Swissairdirektors aus USA, kurzum in den Wind zu schlagen. Mag es auch nach Eigenlob tönen, wenn wir heute noch auf unsere traditionelle Hotellerie stolz sind, so bedeutet sie doch auch jetzt noch ein nicht zu unterschätzendes Aktivum, wenn wir Bilanz ziehen über Hotellerie und Kurortseinrichtungen in der Schweiz.

Viel leichter sind wir durch unsere tägliche Arbeit im Kampf um den Platz an der Sonne abgestumpft worden und nicht mehr in der Lage, neue Wege zu gehen. Wenn dem so sein sollte, so sind wir allen «Ärzten» dankbar, die uns nach erfolgter Konsultation auch gleich die Medizin verschreiben! Bis zum Beginn dieser Sinekur sind wir sicher gut beraten, wenn wir das Bestehende erhalten, erneuern und unsere Gäste aus dem In- und Ausland nach alter Sitte hegen und pflegen. Der Schreibende und sicher

viele seiner Berufskollegen wären in der Lage, den Beweis anzutreten, dass gerade der amerikanische Gast die individuelle Behandlung und die schweizerische Gastfreundschaft sehr zu schätzen weiß und diese als attraktiv anerkennt. Daher und weil uns keine anderen Möglichkeiten aufgezeigt werden, gehen wir auf unserem Weg weiter. Mit dem Ausspruch von Herrn Dr. Mayr, unsere Argumentation töne wie eine gesprungene Grammophonplatte, können wir uns abfinden, indem wir diese immer wieder auflösen, weil wir vergessen hätten, uns die Auswahlsendung neuer Platten aus USA mitzubringen!

In Saisongebieten wie in Städten regelt sich der Bau neuer Hotels nach dem Grundsatz von Angebot und Nachfrage. Hierbei sind die Grenzen in der Schweiz eng gezogen.

Wenn wir aber die Tradition der Gastfreundschaft hochzuhalten versuchen, werden wir trotz etwas älterem Inventar konkurrenzfähig bleiben und so den Schweizer Qualitätsgedanken in die weite Welt tragen.

Ernst Scherz, Gstaad

Frankreichs Hoteliers haben es schwer

Einige nachdenkliche Betrachtungen zum Hotelerkongress in Nizza 1964

Der diesjährige Kongress der Fédération nationale de l'industrie hôtelière fand im Palais de la Méditerranée in der Riviera-Metropole Nizza statt. An anderer Stelle dieses Blattes veröffentlichten wir die anlässlich einer von Verbandspräsident Bourreau abgehaltenen Pressekonferenz an die anwesenden Journalisten verteilte Verlautbarung, aus der sich ergibt, in welcher Form die bekannten und leider seit Jahren auf Erfüllung harrenden Forderungen der französischen Hoteliers und Restaurateure auf Erleichterung der ihnen aufgebürdeten Sozial- und Fiskallasten formuliert wurden. Aus den programmativen Erklärungen des Tourismusministers Dumas und seines Vorgängers Ravanel, derzeitlicher Generalkommisär für Fremdenverkehr, seien folgende markante Sätze – zum Teil in deutscher Übersetzung – zitiert:

Schwierige Ziffernvergleiche

Ravanel gab in seiner Ansprache zu, dass der französische Fremdenverkehr seit geraumer Zeit stagniert, dass aber die französischen Touristen in wachsendem Mass und unter entsprechender Belastung der Zahlungsbilanz ihre Ferien im Ausland verbringen. Andersseits sei die Zahl der Camping- und Caravaning-Touristen in ständigem Steigen begriffen; die Zahl dieser Freiluft-Touristen habe sich innerhalb weniger Jahre um rund 70% vermehrt. Ravanel schätzt den Ertrag der «balance touristique» bei einer Gesamteinnahme von 775 (im Vorjahr nur 716) Mio. \$ und einer Gesamtausgabe von 514 (400) Mio. für das laufende Jahr auf nur noch etwa 40 Mio. \$, gegen

mehr als 120 Mio. \$ im Jahre 1963. Man wird abwarten müssen, ob eine solche Schätzung der Wirklichkeit entspricht. Die gesamte französische Zahlungsbilanz wird nämlich durch das Kapitel «Reisezahlungen» insofern verzerrt, als die in französischen Banknoten ein- und ausgeführten Reisezahlungsmittel – die sich auf viele Millionen harter Francs belaufen – niemals auch nur annähernd statistisch erfasst werden. Die lediglich in «Devisen» aufgestellte Changebilanz gibt also lediglich Größenordnungen, jedoch niemals absolute Ziffern wieder.

Ravanel kann dann auf die dem Hotelgewerbe in den letzten Jahren gewährten Fiskal- und Krediterleichterungen zu sprechen. Im laufenden Jahr seien allein 190 Mio. Fr. (also etwa 170 Mio. sFr.) an Billigungen und zum Teil bis zu 20 Jahren laufenden Ausrüstungs- und Modernisierungskrediten an die Hotelwirtschaft verteilt und daraus, unter anderem, 3000 neue und Zehntausende modernisierte Zimmer erstellt worden. Für diese Modernisierungsvorhaben – die bekanntlich zu 50% eigenfinanziert werden müssen – wurden den Hoteliers im ganzen 10 Mio. Fr. an Fiskallasten zurückvergütet (Ausrüstungsbeihilfen in Form von Steuerrabatten). Im übrigen bestätigte Ravanel die Nachfrage nach neuen Hotelkrediten übersteige die dem «Crédit hôtelier» zur Verfügung gestellten staatlichen Mittel, was an sich zwar nicht bestritten, der Hotellerie aber kaum zur Last gelegt werden kann, die als eine der ersten Mittelstandsbanken unter den französischen Wirtschaft von oben auferlegten quantitativen Kreditbeschränkungen zu leiden hatte.

Hotel-Neubaunormen und Rentabilität

Man will, ebenfalls von oben, nunmehr einen besonderen rationellen Hotelzimmertyp prägen und dabei weit weniger Wert auf grossdimensionierte oder besonders vornehm ausgestattete Zimmer legen, als vielmehr auf moderne, sanitäre Einrichtungen, auf ein Minimum an Schallsilierung und ein Maximum an guter Beleuchtung. Dass es daran in vielen, besonders zu Mittelkategorie gehörenden französischen Hotels hapert, ist bekannt. Man will diese neuen Normen bereits nach sechsjähriger Anlaufzeit als verbindlich erklären; die Hoteliers verlangen jedoch eine «Bewährungsfrist» von 10 Jahren. In den uns vorliegenden Texten der Erklärung des Fremdenverkehrscommisars wird das dornige Problem des Neubaus von Mittelklassshotels mit staatlichen Mitteln (vor allem aus den Sparreserven der «Caisse de dépôts et consignations») leider nur oberflächlich gestreift. Die Planwirtschaftler wollen derartige Hotels überall dort bauen, wo sie angeblich fehlen, so insbesondere in der Zweisternkategorie von etwa 20 Provinzstädten. Was die Planer aber verschweigen, ist die unbestreitbare Tatsache, dass der Mangel an derartigen Mittelstellensments mit allem Komfort in den betreffenden Städten, erfahrungsgemäss und statistisch nachweisbar, darauf zurückzuführen ist, dass solche Hotels unter den heutigen, saisonbedingten und von der Eigenart der konjunkturellen Entwicklung abhängigen Bedingungen niemals rentabel wären. Man will also «Hotels aus Staatsmitteln» erstellen und sie an Berufshoteliers, die sich dafür hergeben, verpachten. Ob diese Pächter die Pachtsummen herauswirtschaften und bei ihrem Geschäft «verdiennen» können, darum bekümmern sich die «Planwirtschaftler», denen die Begriffsbestimmung des «ehrlichen Verdienstes» natürlich unbekannt ist, nicht im geringsten. Auch hier wird mit Indexziffern jongliert und manipuliert, die ernsthafte Vergleiche niemals gestattet.

Vage Fiskalversprechen

Ravanel ist sich zwar unbedingt bewusst, dass das Anwachsen der Kosten im französischen Hotelgewerbe die Grenze des Tragbaren erreicht hat, doch gibt er offen zu, dass eine Änderung der Belastung der Hoteliers in bezug auf die Beitragseleistungen der «Sécurité sociale» zurzeit – schon aus politischen Gründen – nicht durchführbar ist. Es wird also noch jahrelang bei der Belastung der Hoteliers und Restaurants von rund 52% der Lohnsummen bleiben, was nach einer in Nizza erneut zur Kenntnis der Öffentlichkeit gebrachten «Vergleichstabelle» die höchste Sozialbelastung von zehn europäischen Fremdenverkehrsländern darstellt!

Dagegen ging Ravanel im Fiskalskript erstaunlicherweise so weit, dass er den Hoteliers und Restaurants versprechen zu können glaubte: im Rahmen der für das kommende Budgetjahr 1965 in Aussicht genommenen Umsatzsteuerreform werde die sogenannte «Taxe à la prestation», die in Höhe von 8,5% auf den Beherbergungs- und Verpflegungs-



Radio-Reportage über das Schulhotel SHV du Midi, Davos

Der Landessender Beromünster strahlt am Donnerstag, den 10. Dezember 1964, um 16.05 Uhr im Mittelwellenprogramm eine Reportage über das Schulhotel SHV in Davos aus.

Prüfungen im Schulhotel

Nachdem die Schüler des Schulhotels SHV du Midi in Davos während der letzten 9 Wochen einen weiteren Teil ihrer Ausbildung erhielten, finden in der Zeit vom 7. bis 9. Dezember 1964 die ersten Abschlussprüfungen für Praktikantinnen und Praktikanten sowie die Prüfungen in den allgemeinbildenden Fächern für Köchinnen- und Servicelehrerinnen statt.

Ein Dank dem Zürcher Hotelier-Verein

Im Anschluss an eine Orientierung über die Aktion Nachwuchsförderung des SHV stiftete der Zürcher Hotelier-Verein einen Preis von 100 Fr. für die Auszeichnung der besten Schüler des Schulhotels Davos. Wir danken herzlich für diese nette Geste.

Schweizer Filmwochenschau

In zahlreichen Kinos der Schweiz läuft zurzeit im Bulletin 1140 der Schweizer Filmwochenschau ein Beitrag über unser Schulhotel Davos.

leistungen lastet, auf 2,7%, also auf den Nettoaufwand der rein lokal erhobenen Zusatzzonen, reduziert werden. Dass eine solche Reduzierung ein «Steuerprivileg» für die Hotellerie einführen und also nicht nur im Parlament, sondern auch in den anderen Berufsverbänden eine Welle von Protesten auslösen würde, ist vorauszusehen. Die Regierung hat zwar bisher die allgemeine Umsatzsteuer, die in Frankreich in Form einer Mehrwertsteuer erhoben wird und die bis zu 25% des Nettopreises eines Produkts gehen kann, noch niemals auf die Hotelverpflegung oder die Zimmerpreise angewandt, sondern eben

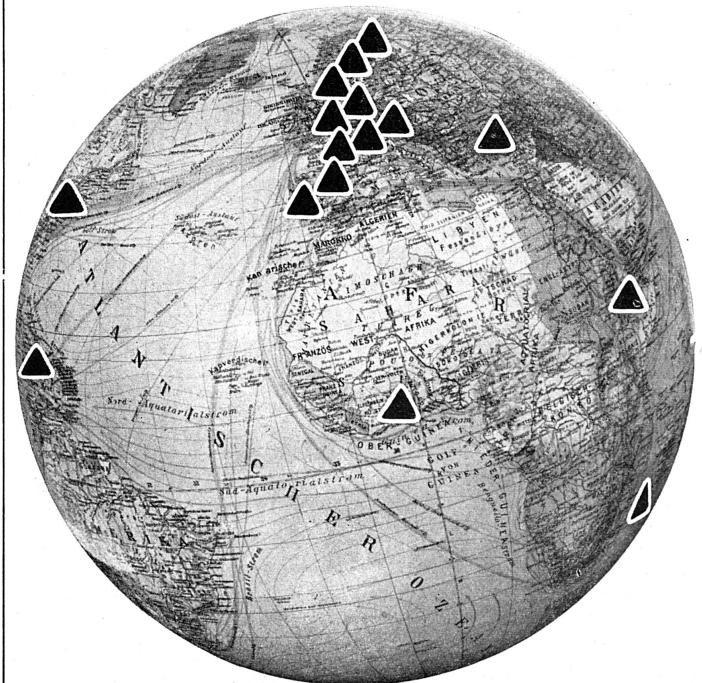
Menu

**Es gibt keine
KÜCHE
die durch die
HOWEG
nicht interessante
Vorteile gewänne**

**Gleicher gilt
für Keller
und Wäsche**

**Die HOWEG
entbietet dem SCHWEIZER HOTELIERVEREIN
herzliche Jahreswünsche**

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



jene «Leistungslaxe» von „nur 8,5%“ erhoben, die indessen den Fremdenverkehrsindustrien noch als eine zu hohe Belastung erscheint. Im Rahmen der mehrfach angekündigten, aber immer wieder an steuerpolitischen Bedenken, vor allem der Gemeinden und Departements, gescheiterten Reform der Umsatzsteuer soll diese «Taxe à la prestation» auf rund 10% reduziert werden, was aber für die Hoteliers nicht einer Verbesserung, sondern einer Verschlechterung gleichkäme...

Mit Hinweis auf den lohnintensiven Charakter ihres Gewerbes verlangen die Hoteliers und Restaurateure auch hier, genau wie bei der «Sécurité sociale», Ausnahmeregelung, und in Nizza wurden verschiedene praktische Lösungen, z.B. eine Rückerstattung der erhobenen Taxen, berechnet auf die Kopitzahl der im Betrieb Beschäftigten, vorgeschlagen. Aber alle Verhandlungen der Regierungsvertreter werden, auch nach dem diesjährigen Kongress, solange auf dem Papier stehen bleiben, als die Budgetausgaben, die in diesem Jahr bereits 100 Mia harter Francs (über 88 Mia sFr.) übersteigen, sich – aus militärischen und politischen Gründen – nicht herabsetzen lassen und das Finanzministerium auf jeden Rappen der bisherigen Fiskaleingänge angewiesen bleibt. Auch hier wird – genau wie bei den seit Jahren angefachten Diskussionen über eine Herabsetzung der Benzinsteuer und damit einer Verbilligung des exorbitant hohen, den gesamten Fremdenverkehr lähmenden Benzinpreis – sofort der politische Aspekt, die sogenannte «optique politique» jedes französischen Steuerproblems, sichtbar.

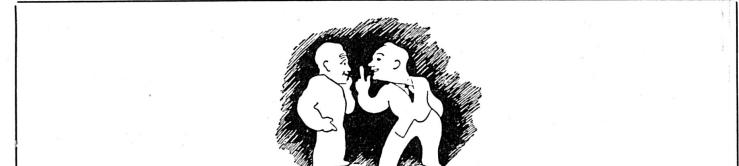
Unter diesen Voraussetzungen nutzt selbst der anerkannt gute Wille des Staatssekretärs für Fremdenverkehr, Pierre Dumas, nicht viel. Er erklärte in Nizza wörtlich:

«Je reconnaiss que les charges fiscales gavent les industries hôtelières sont plus lourdes en France que dans la plupart des pays voisins. Je crois même pouvoir dire que le gouvernement est conscient de ce problème. Il avait préparé une réforme des taxes sur le chiffre d'affaires, allant dans le sens de la modernisation et de l'harmonisation européenne.

Je m'étais employé à lier à cette réforme l'adoption d'un taux de TVA modéré pour les industries hôtelières. J'étais sur le marché d'un train qui n'est pas parti, en raison des préoccupations des élus locaux. Mais je puis assurer que, le Premier ministre s'étant lui-même saisi du problème de la réforme des finances locales avec le double désir d'une simplification fiscale et d'une adaptation des moyens des communes aux tâches nouvelles qui leur incombent, le moment approche où ce train pourra partir. Je veillerai à ce que nous nous y accrochions.

Le temps qui s'écoule n'est donc pas du temps perdu, mais si je me flattais de résoudre en dix jours, ou même en dix semaines, des problèmes sur lesquels vous butez depuis dix ans, je ne serais pas digne de moi.

Avant de vouloir atteindre les fins d'une politique, il faut s'en donner les moyens. Pour obtenir des résultats



WEISFLOG-SPEZIALITÄTEN

Weisflog-Bitter

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

Aristo-Eiercognac

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

Rigoletto

grande Liqueur triple sec, lieblich, angenehm und rassig.

Williams Edelbrand (Rhonesilber)
reines Destillat aus Williamsbirnen, wegen seines besonders feinen Aromas geschätzt.

Williams-Liqueur

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

FOX-LIQUEURE

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

G. Weisflog & Co.

formes aussi importantes, le tourisme devait d'abord prendre, dans les structures, puis dans les pensées du gouvernement, la place qui lui revient. C'est ce à quoi nous avons travaillé depuis un peu plus de 18 mois (rattachement à Matignon) pas considérée comme nominale. Rappelons nos efforts d'information et d'étude sur les problèmes touristiques, les missions de coordination, les comités interministériels, nos communications au Conseil des ministres.»

Nach all dem Gesagten nimmt man also aus dem Gang der Ereignisse dieses grossen Jahreskongresses der französischen Hoteliers und Restaurateurs die Überzeugung mit nach Hause, dass sich die

französischen Berufskollegen einer gefährlichen Illusion hingeben, wenn sie glauben, man werde es ihnen bereits im kommenden Touristenjahr so-

zic... oder fiskalpolitisch weniger schwer machen als bisher.

Solange sich das politische Regime nicht ändert, solange Frankreichs Wirtschaft in den Rahmen einer engstirnig disponierenden, durch systematisches Ableugnen jeder Notwendigkeit eines angemessenen Betriebsgewinns nicht nur anti-ökonomisch, sondern auch asozial orientierten Planwirtschaft eingespannt bleibt, solange kann dem Mittelstand, aus dem sich die Mehrzahl der französischen Hoteliers und Restaurateurs rekrutiert, ebenso wenig geholfen werden wie der Grossindustrie. Daran sind nicht die zur Wahrung der Interessen der Fremdenverkehrsindustrie bestellten Ministerien und Behörden, sondern lediglich die als «Staat im Staat» wirkende Technokratie und Bürokratie der berühmten «Planification à la française» schuld. Dr. Walter Bing

Réorganisation du crédit hôtelier

La réorganisation du crédit hôtelier est à l'ordre du jour depuis que le département fédéral de l'économie publique a envoyé aux cantons et aux grandes associations économiques le projet de loi qui a été établi d'après les conclusions de la commission d'experts qui a étudié le problème à fond au cours de nombreuses séances.

Nos lecteurs savent aussi que notre comité central a récemment réexaminé article par article, ce projet de loi qui répond bien aux vœux de l'hôtellerie, faisant cependant quelques petites réserves. Celles-ci ne touchent pas aux principes de la loi, mais sont plutôt des précisions d'interprétation de certaines dispositions.

À l'heure où ce projet aborde le stade des délibérations parlementaires, nous sommes heureux de voir la presse quotidienne s'intéresser également à ce problème et approuver les mesures envisagées. C'est la raison pour laquelle nous reproduisons ci-dessous les conclusions des articles suivants:

Nouvelle Revue de Lausanne

Encouragement du crédit à l'hôtellerie

Entre 1960 et 1963, le pourcentage des capitaux propres des débiteurs de l'hôtellerie est passé de 10 à 17% du total des capitaux engagés. Durant la même période, les crédits bancaires accordés sans garanties spéciales s'élevaient de 39 à 57% du total. En revanche, les crédits accordés moyennant des sûretés complémentaires tombaient de 25 à 15%. En même temps, la part des prêts accordés par la Société fiduciaire hôtelière, conjointement avec des établissements bancaires, tombait de 26 à 11%. À cela, il faut ajouter les nombreux cas où les travaux de rénovation ont été effectués avec les moyens propres de l'entreprise, sans recours à des garanties complémentaires, et qui n'entrent pas dans ces statistiques. On peut donc dire que le crédit hôtelier est en bonne voie de normalisation et qu'il opère un retour progressif à l'économie privée.

On ne peut donc qu'approuver le nouveau projet de loi consacrant le principe d'une limitation du montant de prêts accordés ou garantis et de la durée pour laquelle ces prêts ou cette garantie sont consentis. Tout en stimulant le crédit privé, la nouvelle loi offrira une garantie qui permettra à l'hôtellerie de faire face à une modernisation indispensable pour conserver sa capacité concurrentielle vis-à-vis de l'étranger. Sous réserve d'une crise internationale grave, les risques encourus par la Confédération sont en effet minimes, ainsi que le remarque le Département fédéral de l'économie publique, qui ajoute que les charges de la Confédération ne dépasseront en aucun cas les limites actuelles. F. C.

Nouvelliste du Rhône

Pour un renouveau hôtelier

Ce texte prépare le retour au crédit privé, puisque les mesures proposées devraient normalement inciter les banques à mettre à disposition de l'hôtellerie des fonds nécessaires à son renouvellement, plus largement que par le passé. Le projet n'envisage pas l'avenir du crédit hôtelier sur la base de quelques vagues suppositions. Il tient au contraire largement compte de l'évolution suivie au cours de ces dix dernières années par l'industrie hôtelière, laquelle est arrivée à raffermir de façon remarquable sa structure financière. On a notamment relevé, au cours de ces dernières années, une sensible augmentation de la proportion des capitaux propres des débiteurs hôteliers et un accroissement de celle des crédits bancaires accordés à l'hôtellerie sans garanties spéciales. Par contre, on a vu diminuer la part des prêts accordés par la Société fiduciaire. Tout ceci est le signe d'un incontestable rétablissement de la situation. Les experts en ont tenu compte en élabo-

Mitteilung

an unsere verehrten Abonnenten und Inserenten

Erhöhung der Abonnements- und Insertionspreise

Zufolge der neuerdings eingetretenen Erhöhung der Druckkosten hat der Zentralvorstand des SHV beschlossen, unsere Abonnements- und Insertionspreise ab 1. Januar 1965 wie folgt anzupassen:

Abonnements	Schweiz	Ausland
12 Monate	Fr. 30.—	Fr. 38.—
6 Monate	Fr. 18.75	Fr. 22.75
3 Monate	Fr. 10.—	Fr. 12.75
2 Monate	Fr. 7.—	Fr. 9.25
Einzelnummer	Fr. .70	Fr. .80

plus Porto plus Porto

Inserate

Fr. .45 die einspaltige Millimeterzeile.
Fr. 1.70 die 74 Millimeter breite Reklamezeile.

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

Administration
Schweizer Hotel-Revue

rant un projet de compromis très équilibré. Mais la tâche à accomplir n'en reste pas moins importante, puisque l'on prévoit pour les dix ans à venir que le montant des capitaux à investir dans l'hôtellerie saisonnière sera de l'ordre de 400 millions de francs. En dépit de l'importance de ce chiffre, la Confédération estime qu'avec le système mixte proposé par les experts elle ne courra que des risques minimes en période normale (or, rien ne nous indique la fin prochaine de celle-ci) et que ces risques seraient très supportables, même en période de récession. M. d'A.

Resultate aus einer Untersuchung über den englischen Touristenverkehr

Wie einer Erhebung der British Travel and Holidays Association (BTHA) entnommen werden kann, haben 84 % der englischen Reisenden im Jahre 1963 den europäischen Kontinent als Reiseziel gewählt.

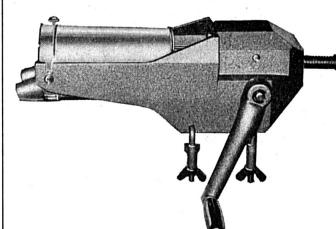
Gegenüber 1962 erhöhte sich der Touristenverkehr um 15 %. 54 % der Reisenden verließen die britischen Inseln auf dem Seeweg, während 46 % das Flugzeug als Transportmittel wählten.

23 % der englischen Gäste begaben sich nach Spanien und 19 % nach Italien.

Ungefähr 50 % der englischen Reisenden organisierten ihre Ferien auf Grund der von Reisebüros zusammengestellten Pauschalreisen.

MIT KISAG SIND SIE BESSER DRAN

Nicht nur der bekannt guten Qualität, sondern besonders auch des gut ausgebauten Services wegen — und überhaupt: weil KISAG langjährige Erfahrung hat und deshalb genau weiß, welcher Apparat dem Kunden nützt.



KISAG-Multipress – etwas wirklich Neues! Vermicelles und Croquettes stellen Sie in Sekunden her. Sie brauchen nur leicht die Kurbel zu drehen. In Sekunden wechseln Sie auch von einem Arbeitsgang zum andern, ohne den Apparat reinigen zu müssen. Und die Wartung? KISAG-Multipress braucht keine spezielle Wartung: Nach getaner Arbeit spülen Sie die Elemente mit heißem Wasser, das ist alles.

KISAG-Multipress ist von einfacher Konstruktion und deshalb äußerst solid und unverwüstlich. Sie arbeitet für Sie – fast von selbst.

Kisag

Ein KISAG-Apparat ist DAS Geschenk; denn ein wirkliches Geschenk schenkt Freude! Freude durchs ganze Jahr – Ihren Angehörigen, Ihrem Personal, Ihren Gästen!

Unser ganzes Programm ist auf die Erfordernisse neuzeitlicher Betriebsführung ausgerichtet: KISAG-Rahmbläser, KISAG-Crème-Dispenser, KISAG-Kartoffelschälmaschine, KISAG-Pommes-frites-Schneider, KISAG-Friteuse, KISAG-Rührstab, KISAG-Allesschneider, KISAG-Multipress, KISAG-Papierverbrenner. Verlangen Sie detaillierte Auskünfte und Prospekte! Wir beraten Sie eingehend und unverbindlich. KISAG-Apparate sind auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftsartikel erhältlich.

KISAG AG 4512 Bellach
Telefon (065) 24 54 44

Siegreiche Schweizer Koch- und Kellnerlehrlinge in Wien

Wie in der vorletzten Nummer bekanntgegeben, reiste auf Einladung der Veranstaltungleitung eine Mannschaft von vier Koch- und Kellnerlehrlingen nach Wien, um dort an dem vom 16.-20. November 1964 stattfindenden zweiten österreichischen Bundeslehrlingswettbewerb teilzunehmen. An diesem Wettbewerb, der zum ersten Mal im Jahre 1963 in Innsbruck durchgeführt wurde, beteiligten sich wiederum gleich starke Mannschaften aus den folgenden Bundesländern: Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg und Wien. Ausser den Schweizern bestreitete eine weitere Gastmannschaft aus Deutschland (Bayern) den Wettbewerb. Mit Freude und Genugtuung können wir heute berichten, dass, bei Bewertung nach Berufskategorien, unsere Kochlehrlinge den 1. Platz und unsere Kellnerlehrlinge den 2. Platz errungen haben. Wir gratulieren den siegreichen Mannschaften zu diesem überaus schönen und unerwarteten Erfolg, der sich würdig an die Tradition unserer Berufsleute anreihet, die das Schweizer Gastgewerbe an ausländischen Wettbewerben vertreten. Auf solchen Nachwuchs dürfen wir stolz sein!

Wesentlichen Anteil an diesem erfreulichen Resultat haben vor allem auch die Herren Rüegsegger, Küchenchef der Bürgenstock-Hotels und Fachlehrer der interkantonalen Fachkurse, Luzern, der die Kochlehrlinge auf ihre Aufgabe vorbereitete und die Equipe auf der Reise und in Wien betreute, sowie E. Wittwer, Fachlehrer an der Gewerbeschule der Stadt Zürich, der es übernahm, die Kellnerlehrlinge intensiv zu schulen. Namens der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, die für die Organisation der Reise verantwortlich war, danken wir diesen Herren für ihren Einsatz und ihre vorzügliche Arbeit. In diesen Dank sei auch Herr A. Conrad, alt Küchenchef, Luzern, eingeschlossen, der unser Land in der Jury vertrat und unbesehnen der langen Reise nach Wien und der grossen Arbeit, die ihn dort erwartete, sich für dieses Amt zur Verfügung stellte.

Die Aufgabe der Kochlehrlinge bestand darin, eine Landesspezialität und ein am Vorabend bekanntgegebenes Menu für je 16 Personen zu kochen. Unsere Mannschaft präsentierte als Spezialität: Côte de porc fribourgeoise, Epinards en branches sautés, Pommes au beurre. Das zugehörige Menu lautete: Minestrone, Contrefilet de bœuf braisé, Pommes Berny, Choux de Bruxelles au beurre, Salade chicorée, Soufflé Rothschild.

An den Kellnerlehrlingen war es, die Tische herzurichten, die Menus zu servieren und über die Bedienstungen abzurechnen. Der Wettbewerb gelangte in der gut eingerichteten Fachschule des Wiener Gastgewerbes zur Durchführung. In der Grossküche und im Speisesaal waren gleichzeitig je drei Mannschaften an der Arbeit, so dass es auch für einen Laien möglich war, die unterschiedlichen Fähigkeiten der Lehrlinge ohne Mühe festzustellen. Bewertet wurden die Arbeiten nach folgenden Gesichtspunkten: Zeigen die Mannschaften Geschicklichkeit

und besondere Fähigkeiten? Sind die zubereiteten Speisen schmackhaft und bekömmlich? Werden die Speisen richtig angerichtet? Wird rationell gearbeitet und wird das Material wirtschaftlich angefordert und verarbeitet? Wie ist die Behandlung des Gastes? Wie steht es mit den Kenntnissen der verabreichten Speisen und Getränke? Wie treten die Teilnehmer der Mannschaften auf? Wie sind ihre Pünktlichkeit, ihr Benehmen und ihre Sauberkeit? Wie werden die Arbeiten von den einzelnen und von den Mannschaften ausgeführt?

Für die Lehrlinge, die vollkommen auf sich selber gestellt waren, dauerte der Einsatz von 07.00 bis ca. 14.30 Uhr. Jeder Mannschaft stand ein Sprecher vor. Seine Aufgabe war es, die Arbeiten unter die Equipe richtig zu verteilen. Ferner war er für die Einhaltung des Zeitplanes verantwortlich. Unsere Lehrlinge hatten mit den zwei bestplazierten Equipes des letzten Jahres anzutreten, die sich natürlich ihrerseits alle Mühe gaben, Ihnen Erfolg zu wiederholen. Die tadellose Arbeit unserer Mannschaften, die ruhig und mit grossem Eifer an ihre Aufgaben herangetragen,

fand denn auch die Anerkennung der Jury. Wir freuen uns, im Sinne einer Ehrung und verbunden mit dem Dank an die ausbildenden Betriebe, hier die Namen der Lehrlinge und ihrer Lehrbetriebe zu veröffentlichen.

Kochlehrlinge

(zurzeit im interkantonalen Fachkurs Kastanienbaum) Schmid Harry, Sommer: Grand Hotel Kurhaus, Bad Tarasp/GR; Winter: Grand Hotel Tschuggen, Arosa/GR.

Stader Rolf, Hotel Waldhaus, St. Moritz/GR.

Torriani Gian-Carlo, Hotel Salastrains, St. Moritz/GR. Werber Martin, Sommer: Grand-Hotel Bürgenstock/NW; Winter: Suvretta-House, St. Moritz/GR.

Kellnerlehrlinge

Feuerlein Walter, Dolder Grand Hotel, Zürich.

Herzog Ernst, Restaurant Mövenpick-Dreikönighaus, Zürich.

Stäger Gottlieb, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Vollenweider Alfred, Flughafen-Restaurant, Kloten/ZH.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich

retten. Die Studenten haben sich das wertvolle Gebäude durch Komplextausch gesichert. Ihr heutiges Zentrum an der Amsterdamer Sarphatistraat hat grossen Wert erlangt, weil die «Nederlandse Bank» in unmittelbarer Nachbarschaft Ihren Neubau errichtet. Zwolsman hatte die «Lido»-Betriebe an eine Handelsgesellschaft aus Utrecht verkauft. Die Aktien seiner «EMS» werden übrigens an der Amsterdamer Börse gegenüber den Notierungen zu Anfang des Jahres nur noch zum halben Kurswert notiert.

Unappetitliche Speisewagen

Der Haager Staatssekretär Keijzer vom Verkehrsministerium hat sich bei den Niederländischen Eisenbahnen in Utrecht über den hygienischen Zustand der holländischen Speisewagen beschwert. Nach seinen persönlichen Feststellungen, schreibt der Regierungsvertreter, befinden sich die Zugküchen oft in unappetitlicher Verfassung. Auch im Parlament ist die Sauberkeit der Speisewagen öffentlich gerügt worden. Staatssekretär Keijzer bittet die Direction der Eisenbahnen, seine Beschwerde an die «Wagons-Lits»-Gesellschaft weiterzuleiten. – Ebenfalls in Utrecht musste sich der Polizeirichter mit den haarschärenden Verhältnissen in einem illegalen Schlachtereibetrieb befassen, der grosse Mengen Kadaverfleisch u.a. an Gaststätten geliefert hat.

Kurheim für Managerinnen

In Zusammenarbeit mit der Kosmetikfirma «Orlan» hat die holländische Gastronomie Frau J. H. Kiel van Haaf vom Feinschmeckerrestaurant «Woeste Hoeve» an der Chaussee von Arnhem nach Apeldoorn ihr früheres Waldhotel «De Wipseberg» in ein Kurheim für «Managerinnen» umgewandelt. Das Landhaus nimmt nur weibliche Gäste auf, die führende Posten in Wirtschaft und Gesellschaft bekleiden. Ausser einer besonders hübschen Umgebung bietet dieses erste «Kurchalet» der Niederlande und möglicherweise sogar Westeuropas überarbeiteten Damen ärztliche Betreuung und erlesene kosmetische Behandlung. Aus dem In- und Ausland ist der Andrang so gross, dass man bereits eine Warteliste hat anlegen müssen.

Glücksspiel durch die Hintertür

Das seit einigen Monaten im Zandvoorter «Badhotel» geübte «Saturnspiel» ist nach Ansicht des Gerichtshofs von Haarlem eine Sache der Fingerfertigkeit und braucht deshalb nicht als Glücksspiel verboten werden. Jetzt sollen derartige Spielbetriebe in verschiedenen holländischen Städten eröffnet werden. Roulette ist in Holland verboten.

Saisonöffnungen

Gstaad: Gstaad Palace, 18. Dezember; Grand Hotel Alpine, 19. Dezember; Grand Hotel Bellevue, 19. Dezember; Meurice, 19. Dezember; Parkhotel Reuteler, 19. Dezember; Neueret, 19. Dezember.

Holländisches Allerlei

Von unserem Korrespondenten in den Niederlanden

Den Haag. Unter dem Kennwort «Operation Chirurg» räumen die Niederländerne die veraltete Staffage ihrer Landesverteidigung ab, darunter historische Festungswehr nahe der Rheingabel an der deutschen Grenze und der ehemaligen Holland-Linie. Die Forts sollen über die Domänenverwaltung des Finanzministeriums zivilen Freizeitzwecken zugeführt werden. Dieser Tage unternahmen hohe Haager Regierungsveteranen mit Hubschraubern Inspektionsflüge zu den Bollwerken von Westervoort bei Arnhem, Panneborn bei Nimwegen, Rijnauwen und Vechten bei Utrecht und St. Andries in der Provinz Nordbrabant. Dabei prüften sie die Verwirklichungschancen eines originalen Plans, wonach die verlassenen Kasematten in Motels und Urlaubsgrotten umgewandelt werden sollen.

Glanzvoller Solrée im «Doelen»

Der Amsterdamer Immobilienmillionär Maup Caransa hat in seinem «Doelen Hotel», eines der glanzvollen Feste der letzten Jahre gegeben. Zweihundert holländische Geldaristokraten, darunter der Brauereimagnat Heineken, waren Caransas Einladung zu einem fürstlichen Diner gefolgt. Anlass des bis spät in die Nacht dauernden Festes: Die Renovierung des «Doelen»-Säle im Stil des französischen Hofes. Maup Caransa, einer der erfolgreichsten Grundstückspekulanten der Niederlande, betrachtet das alte Amster-

damer Hotel, das früher einmal deutscher Privatbetrieb war, als sein persönliches Remonsterstück.

Hotelpalast auf Gefängnisgrundstück

N. W. Bouwes, Besitzer des bekanntesten Hotels von Zandvoort und Aktiensouverän des Haager Spitzenhotels «Wittebrug», will auf dem Gelände der heutigen Strafanstalt von Amsterdam ein grosses Hotel mit Platzterrasse und einen eleganten Nachtclub bauen. Vor einigen Jahren hatte der Hilton-Konzern auf dieses mitten im Grachtenring liegende Grundstück reagiert. Damals wurde eine Verlegung der Anstalt abgelehnt. Hotelier Bouwes will seinen zukünftigen Neubau zusammen mit dem am gegenüberliegenden Grachtenfuß situierten «Parkhotel» bewirtschaften, nachdem er sich auch dort Aktienmehrheit gesichert hat. Auch eine amerikanische Gesellschaft und der Immobilienhändler Caransa hegen für Amsterdam Hotelneubaupläne.

«Lido» wird Studentenhaus

Das aus dem Zwolsmann-Konzern herausgebrockelte Amsterdamer «Lido» — eine der bekanntesten Gaststätten der Niederlande — wird Ende Januar geschlossen und als Studentenhaus eingerichtet. Man versucht, wenigstens die Terrasse des «Lido» für das Publikum von Amsterdam und die vielen Fremden zu



FRTOUT

Allen Fritout-Besitzern

und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

Frohe Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1965

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

TELEPHON (071) 63 26 16

H. OBERLAENDER'S ERBEN — APPARATEBAU — ROMANSBORN

Die grossen Qualitätsmarken des Wallis



legen Ehre für Ihren Keller ein:

FENDANT «SOLEIL DU VALAIS»

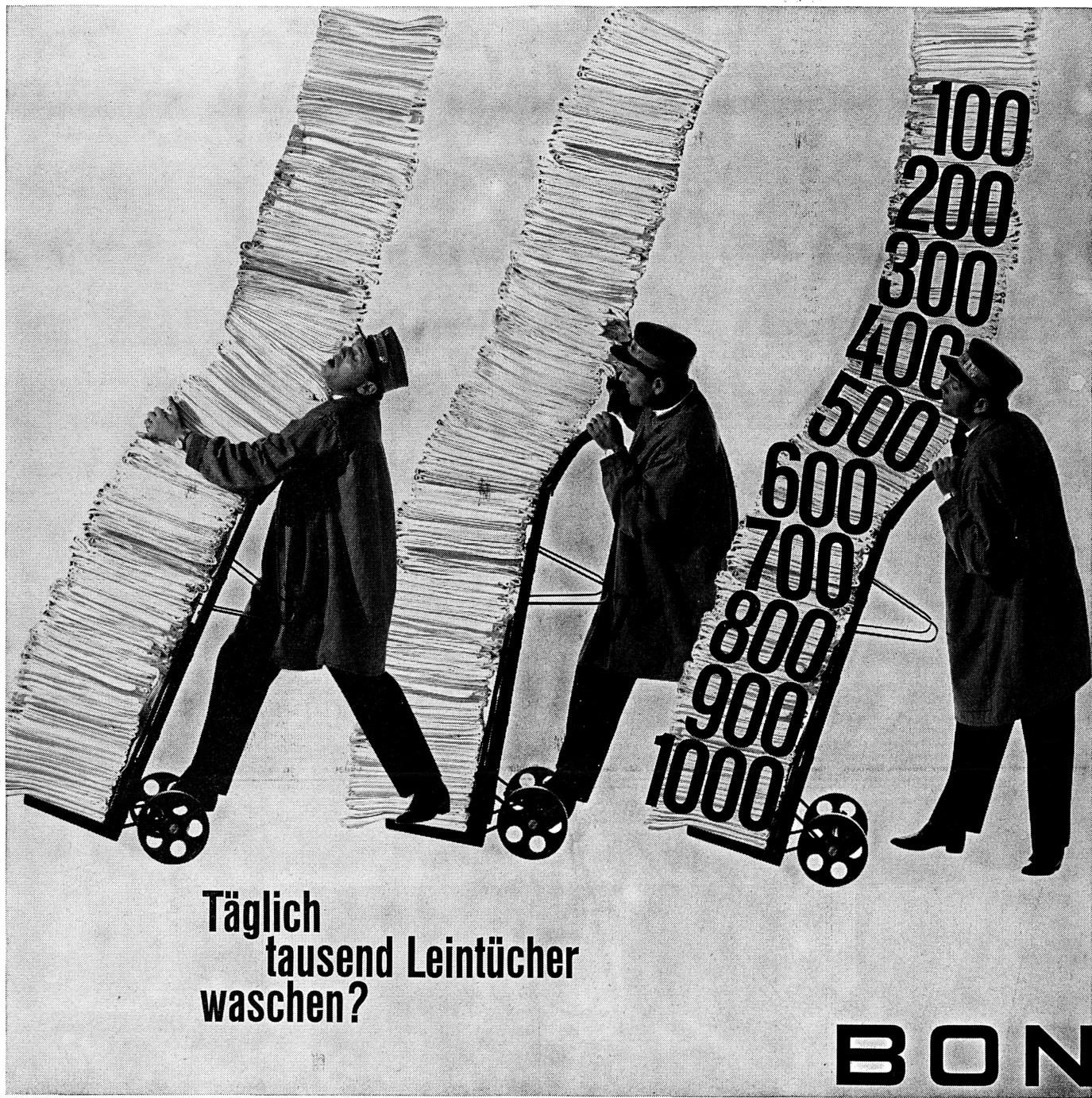
JOHANNISBERG «GOUTTE D'OR»

DOLE «VALERIA» (Pinot noir)

Mousseux «VAL STAR»

(Méthode champenoise)

«MARC DU VIEUX CLOCHE»



**Täglich
tausend Leintücher
waschen?**

BON

Bitte, es können auch mehr sein: 3, 4, 5 oder 6000! Für Schulthess sind solche Quantitäten kein Problem. Da spürt der Kunde die grosse Erfahrung. Die exakte Planung gibt ihm Vertrauen. Zu den richtigen Automaten kommt die zweckmässige Ergänzung: Schnelläuferzentrifugen, Trockner, Muldenmängen, Transport- und Sortiergeräte, etc. Dazu die Schulthess-Spezialität: Lochkartensteuerung. Sie erlaubt ganz individuelle Waschprogramme — soviel Sie brauchen. Auch schlechte Wasser- oder Dampfdruckverhältnisse können in den Lochkarten-Waschprogrammen berücksichtigt werden. Beim Bau einer Grossanlage kümmert sich Schulthess auch um alle Nebenprobleme, wie Enthärtungsanlagen, Heizungen, Lüftungen, Warmwasseraufbereitungsanlagen. Durch diese umfassende Planungsarbeit haben Sie Gewähr, eine in allen Teilen zweckmässige Anlage zu besitzen, die hohe Tagesleistungen bei einem Minimum an Personal erzielt. Planen Sie eine Grossanlage? Rufen Sie uns, wir stehen zu Ihren Diensten.

SCHULTHESS

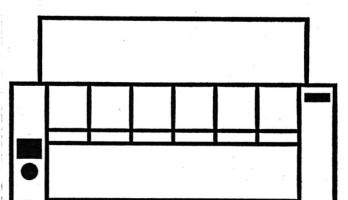
Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich Stockerstrasse 57 Tel. 051/274450 Bern Aarbergergasse 36 Tel. 031/22 03 21 Chur Bahnhofstrasse 9 Tel. 081/2 08 22 Genf Rue de la Flèche 6 Tel. 022/35 88 90 Lausanne Place Chauderon 3 Tel. 021/22 56 41 Neuenburg Rue des Epancheurs 9 Tel. 038/5 87 66 Lugano-Viganello Via La Santa 18 Tel. 091/3 33 971 Basel/Baselland Sanitär-Kuhn Missionsstrasse 37 Tel. 061/43 66 70

Senden Sie mir absolut unverbindlich Unterlagen über Schulthess-Grossanlagen.

Weitere Automaten:
Schulthess-Super 4+6 mit Lochkartensteuerung, Schulthess-Super 4 ohne Bodenbefestigung, Schulthess-Perfect 4+6 mit Einknopfschalter, Schulthess Tumbler 6 — vollautomatischer Wäschetrockner, Schulthess-S/G-4 — Geschirrwaschautomat mit Lochkartensteuerung, Schulthess-Münzwashvollautomaten.
Gewünschtes bitte unterstreichen.

Name und Adresse: _____

HR 1012



Chaîne d'hôtels – Mer du Nord – Méditerranée

Le système des chaînes d'hôtels se développe de plus en plus et il faut croire que c'est un excellent moyen de recommandation et de propagande, car la clientèle qui est habituée à un certain standing, aime à retrouver dans ses déplacements des hôtels de rang équivalent.

De ce fait que les hôteliers affiliés à ces chaînes se connaissent et s'apprécient réciproquement, naît une communauté dont la clientèle bénéficie directement. En effet, le client qui va d'un hôtel à l'autre de la chaîne demeure en pays de connaissances, puisque « les amis de mes amis sont mes amis ».

La chaîne d'hôtels Mer du Nord-Méditerranée est un des plus importants groupements de ce genre. Elle ne compte pas moins de 123 membres, dont 25 en Allemagne, 5 en Autriche, 7 au Danemark, 12 en Espagne, 42 en France, 5 en Norvège, 5 en Suède et 22 en Suisse, pour citer ces pays par ordre alphabétique. L'on peut donc bien aller de la mer du Nord au sud-ouest de la Méditerranée en fréquentant que des hôtels membres de la chaîne.

Ce groupement a tenu son assemblée générale d'automne du 16 au 19 octobre à Lausanne et à Montreux. La principale séance plénière se déroula à l'Hôtel Royal à Lausanne où les membres présents étaient les hôtes de M. et Mme Bürkli-Haeberli. Cette époque de l'année paraît tout propice à de telles réunions, car de nombreux membres avaient malheureusement dû s'excuser et M. Anthioniz, président, député, maire de Divonne ne put rejoindre ses collègues que plus tard, laissant le soin à M. J. Marshall, Oslo, de présider les séances de travail.

Les opérations statutaires furent rapidement liquidées et l'on décida d'établir un règlement de la chaîne qui formera une adjonction aux statuts. Un groupement de ce genre a besoin de moyens financiers pour faire une publicité efficace. C'est pourquoi l'on décida – afin d'éviter du travail administratif supplémentaire et inutile – que les cotisations devraient être payées automatiquement dans les deux ans sous peine de radiation.

Le tentatives faites pour avoir une représentation globale de la chaîne en Amérique du Nord est difficilement réalisable, aussi l'assemblée a-t-elle surtout discuté une maquette publicitaire de M. Dubois ainsi qu'un projet de guide illustré proposé par M. Armleder. Cette dernière publicité offrirait l'avantage de permettre à chaque hôtel de faire des tirages supplémentaires de la feuille réservée à son hôtel.

Enfin, les membres de la chaîne décidèrent que les assemblées générales se tiendraient au printemps et les comités élargis en automne.

En raison du congrès de l'AIIH qui se déroulera au Japon au printemps 1965, la prochaine réunion de la chaîne d'hôtels Mer du Nord-Méditerranée aura lieu à la fin du mois de mai ou au début du mois de juin 1965.

Chronique vaudoise

Après la fête

La Fête fédérale des costumes suisses fut le point culminant des manifestations folkloriques organisées durant l'Exposition nationale. On se souvient qu'elle avait été gratifiée d'un fort mauvais temps le samedi; le dimanche, en revanche, fut magnifique et le cortège, sur les quais de Lausanne-Ouchy, attira une foule énorme.

Il est aujourd'hui que ce succès moral se double d'un succès financier. Au cours d'une récente séance tenue sous la présidence de M. Ed. Débétaz, conseiller d'Etat, on apprit par le président de la commission des finances, M. Roger Givel, directeur de l'Union vaudoise du crédit, que les comptes accusent un excédent de recettes de Fr. 38 000; il ne sera donc pas nécessaire de faire appel aux garanties de déficit accordées par l'Etat de Vaud et la commune de Lausanne. Le bénéfice sera réparti entre la Fédération nationale des costumes pour deux tiers et les associations folkloriques vaudoises pour le solde.

De l'Expo 64 à l'Expo 67

On sait qu'en baptisant sa manifestation internationale Expo 67, la ville de Montréal a voulu marquer tout l'intérêt que ses dirigeants avaient pris à de multiples visites à notre exposition nationale. Depuis peu, il n'est pas exclu que le souvenir de l'Exposition de Lausanne revive dans la grande cité canadienne en 1967 par l'intermédiaire du monorail.

M. Paul Ruckstuhl, directeur des finances et des exposants de l'Expo 64 vient en effet de rentrer d'un voyage éclair au Canada où il a notamment discuté les conditions de vente du monorail qui pourrait être réinstallé sur le site de l'Exposition universelle, une île agrandie artificiellement (au moyen de comblements) sur le fleuve Saint-Laurent.

A tous les points de vues, cette vente serait une opération heureuse car le succès du monorail est assuré.

La neige... avant la neige !

Il y a aujourd'hui de la neige un peu partout! Mais avant qu'elle se déclenche à tomber, tout au début de décembre, on manifestait quelque inquiétude dans maintes stations. Leyns n'a pas connu ces moments difficiles... Il y avait de la neige à la Berneuse. Après l'équipe nationale de ski qui s'était entraînée tout au début de novembre, ce furent près de 50 professeurs de ski français qui sont venus y suivre un cours, la neige faisant défaut dans leurs Alpes... Leyns a de la chance! Pas besoin de canons à neige artificielle.

Les raisons du succès

Nous avons dit la semaine dernière les excellents résultats enregistrés dans les hôtels de Montreux, Veytaux et Villeneuve durant les dix premiers mois de l'année: 808 412 nuitées contre 712 920 en 1963. Le « Journal de Montreux » émet à ce propos quelques considérations intéressantes:

1. La très forte augmentation notée en septembre et en octobre lui paraît particulièrement significative, car elle se situe à une période de l'année qui n'est pas celle des vacances dites « populaires ».

Totentafel

† Frau Maria Steinegger-Wetter, Luzern

Am 24. November, kurz vor ihrem Geburtstag, starb in Luzern im 85. Altersjahr Frau Maria Steinegger-Wetter, die frühere Besitzerin des Hotel Bernerhof und bis zu ihrem Tode Eigentümerin der Pension Villa Maria an der Haldenstrasse. Mit diesem Hinschlag hat ein äußerst aktives Leben im Dienste der Gastlichkeit, gepaart mit beispielhafter Hingabe zu Beruf und Treue zur Berufsorganisation, sein Ende gefunden. Nach 30 Jahren ist Frau Steinegger ihrem Gatten, Oberst Emil Steinegger, mit dem sie 1908 den Bund für Leben geschlossen hatte, im Tode nachgefolgt.

Die Verstorbene war trotz ihrer Bescheidenheit und Zurückgezogenheit in der Schweizer Hotellerie keine Unbekannte. 28jährig zog sie im Jahre 1908 als Gattin von Oberst Steinegger in das Hotel Bernerhof ein. Den beiden war nicht eitel Glück beschieden. Bald brach der erste Weltkrieg aus, und die nachfolgenden Kriegs- und Krisenjahre haben auch den Bernerhof nicht verschont. Diese Zeit lastete sehr schwer auf Frau Steinegger, da ihr Gatte als Berufsoffizier meist im Militärdienst war. Dabei erwiesen ihr ihre früher als Inhaberin einer Pension gesammelten Erfahrungen und Kenntnisse grosse Dienste, und trotz dem harten Schicksalschlag, der sie durch das Ableben ihres Gatten im Jahre 1934 traf, erlitt die mutstügliche Führung des Betriebes keinen Abbruch. Frau Steinegger trat, denn Schicksal mutig ins Auge sehend und auf ihre Tatkraft allein angewiesen, in die folgenden Krisen- und Kriegsjahre. Ungebrochen hat sie auch diese überstanden. Im Alter von 70 Jahren, nach 42jähriger Tätigkeit, verkaufte sie 1950 den Bernerhof. Wer nun glaubte, Frau Steinegger würde sich ins « Stockli » zurückziehen, war schlecht beraten. Ihrem Beruf treu bleibend, liess sie die heimelige Pension Villa Maria erstellen, die ihrer Pflegtheit und familiären Stimmung wegen auf eine treue Kundenschaft zählen durfte.

2. Si le total des nuitées de septembre 64 égalait celui des nuitées de juillet 63, en octobre 64 le tourisme montreuillais a enregistré des résultats comparables à ceux obtenus il y a moins de dix ans en juin ou en septembre.

3. L'Exposition nationale et le tunnel routier du Grand-Saint-Bernard sont sans doute à l'origine de ces hausses spectaculaires, qui ne doivent cependant pas empêcher les Montreuillais d'étudier sérieusement l'amélioration de l'équipement de la station. Bien au contraire!

La saison à Villars

A Villars-sur-Ollon, dont on fêtera l'an prochain le centenaire de la station... après les cinquante ans de son beau Palace, on met la dernière main à une très brillante saison d'hiver. L'un des clous en sera l'émission « Inter-neige », émission populaire de la télévision française animée par Guy Lux; elle se déroulera très probablement sur la patinoire artificielle, lieu des exploits quasi-hebdomadiers des champions suisses de hockey.

Todesanzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Vereinsmitglied

Frau Maria Steinegger-Wetter

Hotel Villa Maria garni, Luzern

am 24. November, im 85. Altersjahr, nach langem, mit grosser Geduld ertragtem Leiden verschieden ist.

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

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Nun hat der Tod ihrer unermüdlichen Tätigkeit ein Ende gesetzt. Mit Frau Steinegger sinkt ein gutes Stück Schweizer Hotelladition in den Grab. Die Luzerner Hotellerie verneigt sich in Ehrfurcht und Hochachtung vor dieser edlen Frau und Hoteliere und wird ihr ein ehrendes Andenken bewahren. HVL/W. Merki

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Un directeur permanent à « Pro Jura »

Dans sa dernière séance, le comité de « Pro Jura », à la quasi-unanimité, a nommé M. Denis Moine, instituteur, au poste de directeur de l'Office jurassien du tourisme.

Agé de 32 ans, père, de 2 enfants, capitaine dans l'armée, M. Moine est, depuis 14 ans, instituteur à Lajoux. Il prendra ses nouvelles fonctions le 1er avril 1965, à la fin de l'année scolaire, évidemment.

Faisant partie de la commission jurassienne du tourisme pédestre, correspondant régulier de journaux, M. Moine paraissait prédestiné à cette tâche. Sa brillante élection le confirme puisqu'il a été préféré à de nombreux candidats.

Comment concept-il la tâche importante à laquelle il va se vouer de Moutier où il habitera puisque l'Office jurassien du tourisme a son siège en cette ville?



STRUB SPORTSMAN

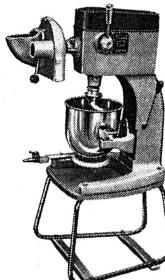
«Strub» Mathiss & Co., Basel 13

Inserieren bringt Gewinn!

SAMA

Küchen-Universal-Maschine

robust und preisgünstig



Unverbindliche Vorführung:

Theo Kneubühler & Co.
Hirschkammstr. 50, Luzern

Telefon (041) 2 00 84

Ab Lager

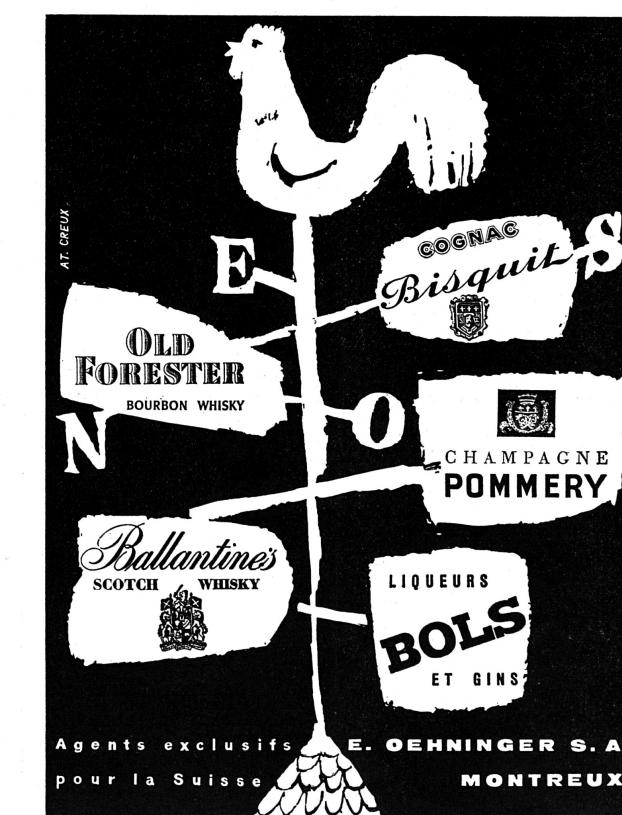
Buchen, hell und nussbaumfarbig



Nur Fr. 29.50 Mod. 801

Verlangen Sie unseren
Gratiskatalog ab Fabrik
für Tische und Stühle

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. 0571 74284



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

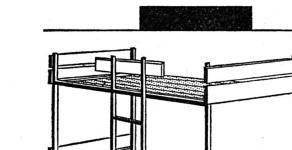


hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegeln, solide Massarbeit.
Verlangen Sie Vertreterbesuch
für Offerte und Massnahmen.
Alle Berufskleider für Köche
und Kellner von

André L. Hammer, Bern

Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telephon (031) 23 78 18



solid
modern
billig

Eurostyl Etagenbetten



Fr. 232.–, Leiterfr. 33.–, Eckkombination Fr. 42.–, Andere Modelle schon ab Fr. 145.–

Matratzenfabrikation
Kempt-Tal
Rich. Theiler
Telefon 051/274666

Verkaufslager
Zürich
Waffenplatzstr. 47



Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackbeschichtet, unverzweigt, rotlackiert, mit Zimmer-Nr. und Hotel-Inscchrift. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 81

Abzugloren-Pfister AG Luzern

Il suffit de s'en référer aux quatre points du programme qu'il a présenté devant le comité de « Pro Jura » :

1. Inventorier les possibilités touristiques du Jura ;
2. Etablir un plan d'aménagement touristique ;
3. Etudier les moyens de mise en valeur ;
4. Stimuler la propagande publicitaire en faveur du Jura.

Voilà, on l'avouera, une tâche qui, une fois accomplie, ne pourra être que profitable au Jura.

Précisons encore que ce poste est un poste tout nouveau et que M. Denis Moine sera le premier directeur de l'Office jurassien du tourisme.

L'Expo n'a pas géné le tourisme biennois

D'aucuns, à Biel, avant l'Exposition nationale, avaient émis certaines craintes : l'attrait de Lausanne n'allait-il pas nuire au tourisme biennois ?

Si l'on consulte la statistique, on constate qu'il n'en est rien. Le nombre total des hôtes recensés à Biel de janvier à septembre a été de 58 107 contre 55 263 en 1963.

L'augmentation est donc de 2844 hôtes ou de 5,1 pour cent.

A noter que l'on a enregistré la venue de 27 314 Suisse et de 30 793 étrangers. L'accroissement est de 1015 pour les Suisses et de 1829 pour les étrangers.

monter sur place et à les fixer aux deux câbles porteurs. Les nouvelles installations seront prêtes pour le mois de février.

Des résultats réjouissants

La statistique des nuitées pour l'été dernier est très encourageante. Elle est la suivante :

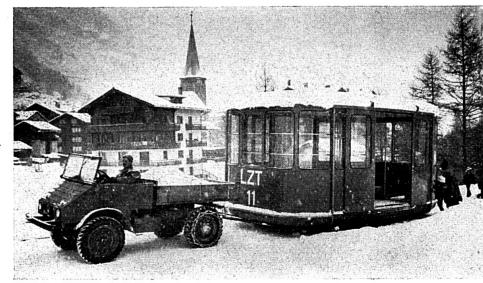
Mois	Suisses	Etrangers	Total
Mai	42 881	32 353	75 134
juin	90 974	77 117	168 091
juillet	212 722	223 989	436 711
août	213 545	330 988	544 533
septembre	110 449	91 916	202 365
octobre	estimation		70 000

nous en arrivons donc au résultat définitif pour l'année de 2 562 655 nuitées. En voici la comparaison avec les deux dernières années :

Année	Hiver	Eté	Total
61/62	1 034 556	1 376 235	2 410 791
62/63	995 679	1 253 104	2 248 783
63/64	1 065 821	1 496 834	2 562 655

Tous les records sont donc battus et bien battus. Mais nous ne pouvons toutefois pas pavoyer sans arrière-pensée, car il faut également tenir compte d'autres facteurs qui ne manquent pas d'être inquiétants.

La station de Zermatt construit un nouveau téléphérique de « Trockener Steg », qui permettra de rallier la région du glacier de Théodule à 3000 mètres. Cette installation sera dotée de cabines de 10 places, qui dépasseront les plus grosses du monde. Pour amener ces cabines à Zermatt il a fallu construire un wagon spécial. Plus de 1000 mètres de fil de chaîne jusqu'au lieu d'utilisation et, au prix de mille difficultés, traverser la station enfoncée dans les toutes sortes de roches tirées par un Unimog. Plusieurs heures de travail minutieux ont été nécessaires pour mener ces opérations à bien. La circulation a dû être sévèrement réglementée dans la station.



Chronique valaisanne

Une cabine arrivée à destination

Le téléphérique Furgg-Trockener Steg, au-dessus de Zermatt, en direction du Théodulpass, aura deux cabines d'une capacité de cent personnes chacune. Ce n'était pas petite affaire que de transporter ces cabines de Viège à Zermatt. Il fallut construire un wagon spécial à gabarit surbaissé permettant de déplacer la cabine à gauche ou à droite selon que le talus se trouve d'un côté ou de l'autre du convoi. Dans les tunnels, il fallait avancer au pas, tout cela parce que la voie de Zermatt est une voie étroite et que la cabine mesurait 3,60 m de large pour 6 m de long et 3,2 m de haut. Son poids est énorme, il fallut huit heures pour aller de Viège à Zermatt, soit pour couvrir 35 km. Le convoi devait très souvent s'arrêter pour laisser passer les trains horaires.

Tout est bien qui finit bien puisque les deux cabines sont maintenant à Zermatt. Il ne reste qu'à les

tenter. En effet, malgré l'augmentation des nuitées, le taux d'occupation demeure sensiblement le même. Et le taux d'occupation a une importance capitale pour l'économie d'un hôtel. Cela provient de l'augmentation constante du nombre de lits mis à disposition des hôtes.

Pour étoffer notre affirmation, nous allons présenter un nouveau tableau comparatif : celui des divers taux d'occupation :

Mois	1962	1963	1964
Mai	19 %	19 %	22 %
Juin	32 %	26 %	29 %
Juillet	59 %	54 %	59 %
Août	77 %	69 %	73 %
Septembre	39 %	33 %	36 %

Ce tableau se passe de longs commentaires.

Encore un nouveau pont

Après le nouveau pont inauguré récemment à Stalden, les autorités responsables ont eu le plaisir d'in-

viter les constructeurs du nouveau pont de Corin. Long de 57 m, il supprime plusieurs courbes d'une route très étroite et surtout très sinuose. Ce pont est construit sur la route touristique Sierre-Corin-Montana Village-Crans. Il rendra de précieux services aux usagers.

2600 arbres arrachés au trax

140 propriétaires de 20 hectares de vergers, à Leytron, entre Martigny et Sion, ont uni leurs efforts pour assainir leurs vergers, arracher les arbres qui s'y trouvaient et bénéficier ainsi de l'aide financière de la Régie des alcools. Cette dernière prend tous les frais d'arrachage à sa charge et le 50 % de la valeur des arbres. On y plantera probablement la vigne car il s'agit d'une excellente zone viticole.

L'opération s'est déroulée systématiquement, c'est-à-dire qu'un trax a mis trois jours pour arracher les 2600 sujets et que trois tronçonneuses ont du travail pour une dizaine de jours pour ébrancher tous ces arbres. Le bois demeure acquis aux propriétaires.

La neige est là

Elle est venue au bon moment cette neige qui permettra de préparer une saison d'hiver importante et bien meilleure que celle de l'année passée. Toutes les stations annoncent une couche suffisante pour skier et les installations de remontées mécaniques fonctionnent un peu partout. L'hiver est bien lancé, espérons que cet élan va se poursuivre durant quelques mois.

Chronique genevoise

L'Hôtel des Bergues voit partir son premier concierge après quarante-quatre ans de service

Quarante-quatre ans de service, c'est un bail ! C'est celui qui vient de lier M. William Humair à l'Hôtel des Bergues, où il était entré en 1920 comme concierge, pour devenir ensuite, dès 1937, premier concierge. Dans cette fonction, combien importante, et qu'il a constamment remplie, avec autant de compétence que de dévouement, M. William Humair a vécu la grande période de la Société des Nations, entre les deux guerres, puis, dès 1945, la reprise de la vie internationale dans la ville du bout du Léman. C'est dire que M. William Humair a vu défiler une quantité de « grands » de ce monde, y compris un certain nombre de têtes couronnées, ces dernières se faisant toujours infiniment plus rares aujourd'hui.

Agé de septante ans, M. William Humair est né aux Genêves, dans le Jura bernois, où son père était horloger. A l'âge de douze ans, il s'en vint se fixer, avec sa famille, à Biel, où il termina ses classes primaires, avant de se rendre à Lyss, où il apprit l'allemand. Renonçant à s'asseoir derrière l'établi de son père, il dirigea ses pas vers l'hôtellerie et, en 1910, occupa sa première place comme chasseur, à l'Hôtel Beau-Séjour, à Lausanne. Deux ans plus tard, il partait pour la Grande-Bretagne, afin d'apprendre la langue anglaise, tout en travaillant dans de petits établissements hôteliers de la région de Londres.

La déclaration de guerre, en 1914, le fit revenir en Suisse, où il accompagna son service militaire et occupa divers emplois dans des hôtels de Lavey, Caux, Territet, Montreux et Lausanne, avant d'entrer au service de l'Hôtel des Bergues, à Genève, où il accomplit la belle carrière que l'on sait.

On le reverra toutefois, de temps à autre, derrière son comptoir, dans le hall de cet établissement, à l'occasion de « coups de main » qu'il veut bien accueillir.

ceppter de donner encore. Son successeur, comme premier concierge, a été désigné en la personne de M. Léonard Wellinger.

A l'occasion du départ de M. William Humair, le directeur de l'Hôtel des Bergues, M. Emile Soutter, avait organisé à l'Auberge de la Mère Royaume, une sympathique agape, à laquelle avaient été conviés une dizaine des collaborateurs principaux de l'établissement, et au cours de laquelle le héros du jour



Entourant M. William Humair, qui a été concierge pendant quarante-quatre ans, et M. Emile Soutter, directeur, tous deux assis, à droite voici l'état-major de l'Hôtel des Bergues, lors de la réunion d'adieu organisée à l'occasion du départ de ce vétéran de l'hôtellerie.

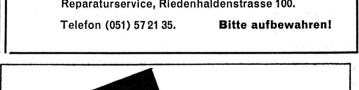
fut fêté comme il convenait. Un magnifique plat en argent, dédicacé, et une bouteille de porto, au millésime de 1920, année de l'entrée en service de M. William Humair, lui furent offerts en témoignage de gratitude pour sa longue activité et sa fidélité exemplaire.

Victoire genevoise à la 7e Dolly-Cup de curling

Organisée par le Curling-Club de Genève, que préside M. Richard Lendi senior, administrateur-délégué de la Chaîne des Hôtels Rhône, la 7e Dolly-Cup de curling vient de se dérouler, trois jours durant, à la patinoire artificielle des Vernettes, à Genève, où elle a remporté un succès éclatant, puisque quarante-sept équipes y ont pris part.

La victoire finale, et le trophée, ont été remportés, pour la première fois, par une équipe genevoise, celle de Genève II, composée de MM. Marcel Odier, Jean Muller, Jean Allombert et Jean Schild, devant la formation de Berne CC, qui occupe la deuxième place. Les équipes de Zurich-City, Wengen-Jungfrau et Berne-City se classent respectivement au troisième, au quatrième et au cinquième rang.

Une superbe planche de prix a récompensé les meilleures équipes qui ont participé à ce tournoi, impeccablement organisé par le Curling-Club de Genève. Il y eut aussi un dîner dit officiel, mais tout empreint d'une vibrante amitié, qui fut servi, dans les salons de l'Hôtel du Rhône. Au cours de cette soirée, très réussie, un vin d'honneur fut offert par la Ville de



Genève, à l'occasion des dix ans d'existence de la patinoire artificielle des Vernets.

Le souvenir du président John Kennedy à l'Hôtel Intercontinental

Il y a un peu plus d'un an, à Dallas, au Texas, le président John Kennedy était assassiné, dans les tragiques circonstances dont on se souvient encore. A l'occasion du premier anniversaire de la mort du trente-cinquième président des Etats-Unis, M. von Keller, délégué permanent de la République fédérale allemande auprès du siège européen des Nations Unies, à Genève, a organisé dans les salons de l'Hôtel Intercontinental, une rencontre au cours de laquelle fut projeté, «in memoriam», en présence de très nombreuses personnalités suisses et étrangères, un film documentaire en couleur, évitant la visite que le chef de l'Union étoilée avait faite, en juin 1963, aux autorités de l'Allemagne de l'Ouest. Il s'agit, de la part de la République fédérale allemande, qui a fait réaliser ce film, du témoignage sincère et émouvant de son adhésion à la politique de paix incarnée par le président si tôt disparu.

Le Secrétaire général du Conseil Oecuménique des Eglises fêté à l'Hôtel Richemond

Genève est le siège du Conseil oecuménique des églises, qui groupe en son sein les églises issues de la Réforme, l'Eglise anglicane et les Eglises orthodoxes, communautés représentant ensemble quelque quatre cents millions de fidèles, soit autant que l'Eglise catholique apostolique et romaine.

Le secrétaire général de cette importante organisation est le pasteur W.-A. Visser't Hooft, un pasteur hollandais d'une exceptionnelle envergure, qui a maintenant fait de la cité de Calvin sa seconde patrie.

En l'honneur de cet éminent hôte permanent de Genève, le Coro de la presse et des amitiés étrangères, qui préside M. Marcel Naville, a récemment donné, en la salle des fêtes de l'Hôtel Richemond, un grand dîner, impeccablement servi, au cours duquel, avant que de prendre lui-même la parole, pour une allocution très appréciée, M. W.-A. Visser't Hooft fut salué par le professeur Jacques Courvoisier-Patty, pro-recteur de l'université de Genève et président de la Conférence des recteurs européens.

La nouvelle Ecole de commerce a été brillamment inaugurée

Genève possède maintenant une nouvelle Ecole supérieure de commerce, qui vient d'être construite dans le quartier de Saint-Jean, sur une éminence lui permettant de découvrir un panorama d'une rare beauté. Cette Ecole, qui est la plus moderne de Genève, et certainement aussi l'une des plus importantes de notre pays, abrite septante-cinq classes, quatorze locaux administratifs, une aula de six cents places et une cafeteria offrant de la place pour cent-cinquante personnes.

Une grande terrasse, orientée en plein midi, accessible au public en dehors des heures de scolarité, lui sert de préau. Cet établissement d'instruction secondaire a été brillamment inauguré, à la fin de la semaine dernière, en présence des représentants des autorités et d'un grand nombre d'invités.

Les Postes mènent à la tête du gouvernement cantonal

Le Conseil d'Etat de la République et canton de Genève vient de désigner son nouveau président et son nouveau vice-président. Il s'agit, respectivement, de M. Jean Treila, âgé de soixante-cinq ans, socialiste, qui siège au gouvernement depuis 1946, et de M. André Ruffieux, âgé de cinquante-deux ans, indépendant chrétien-social (catholique), élu il y a trois ans.

Tous deux sont des fonctionnaires postaux en congé...

Tout comme le journalisme, la Poste mène à tout. Pour autant, bien sûr, d'en sortir à temps... V.

Schellen-Ursli – ein Bündner Werbefilm

Schellen-Ursli heisst ein Bilderbuch für die Kleinen von Celina Chönn und Atols Carigiet. Dieses Bilderbuch gab auch den Titel für einen Film, den der Verkehrsverein für Graubünden in Auftrag gab und der von Dr. Heinrich Füeter von der Condor Film AG, hergestellt wurde.

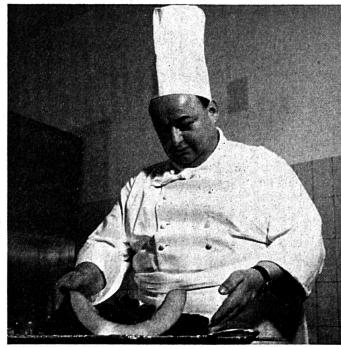
Gute Werbefilme dürfen nicht werben! So steht man denn auch bei diesem Film nicht unter dem Eindruck, dass er ein Werbefilm ist. Nur die Tatsache, dass er in Graubünden gedreht wurde, tritt dem Betrachter ins Bewusstsein, und das ist gerade alles, was als direkte Werbung angesprochen werden kann. Sogar der Ort der Handlung bleibt für den Nicht-Eingeweihten im Dunkeln, denn es wäre den leitenden Organen des Verkehrsvereins für Graubünden wohl übel angekreidet worden, wenn der Name Scuol oder auch nur die Region (Unterengadin) genannt worden wären. Der Film soll ja für alle 150 Täler des Bündnerlandes werben. Wer jedoch Graubünden kennt, der erkennt bald, dass der Film im Untergadlin gedreht wurde. Die Landschaft, die Engadiner Häuser und Trachten weisen eindeutig auf Scuol hin, denn der Film knüpft an den alten dort üblichen Brauch, den «Chalandamarz» an. Ein Brauch, der darin besteht, dass die Knaben im Frühjahr mit Schellen, Rätschen und Peitschen lärmend und singend im Dorf den Winter austreiben. Die Geschichte: Ursli, tief betrübt, dass für ihn nur ein kleiner Glöcklein übrig bleibt, erinnert sich, dass auf dem Maiensäss seines Vaters, oben über der Waldgrenze, noch eine grosse Schelle hängen muss. Entschlossen macht er sich auf den Weg. Wir folgen ihm im Film, wie er über Wiesen mit leuchtenden Bergblumen den Berg hinanstürmt. Über tosende Wildbäche, Lawinenkegel traversierend und durch aufgeweichten Schnee stampfend, findet er sich zu Hütte, aber auf dem Weg erlebt er manche Überraschung. Immer wieder kreuzen Tiere den Weg des tapferen Bübleins. Bald sind es Eichhörnchen, Murmeltiere, Rehe, bald Gemsen, Hirsche und Steinböcke in ganzen Rudeln, die seine Blicke gefangen nehmen. Es sind herrliche Bilder, die sich hier vor dem Auge abrollen. Sie vermitteln einen Einblick in den Zauber der unberührten Natur inmitten eines herrlichen Bergpanoramas. Diese Tieraufnahmen gehören zum besten des Films. Ursli, in der Hütte angekommen, findet zu seiner Freude die grosse Schelle und schlält an sie gehetzt ermüdet von seinem Aufstieg und auf der Pritsche ein. Im Duf herrscht grosse Sorge um den verschwundenen Büb. Vergleichlich wird er gesucht, aber am Morgen erreicht Ursli mit der aufgehenden Sonne und mit all den Schellen so gut es geht ins Tal hinunter. Schon weit unten hört man die grosse Schelle und alle freuen sich über die Rückkehr des mutigen Knaben, der nun mit der grössten Schelle den Umzug anführen darf.

Das ist kurz die Geschichte des Schellen-Ursli. Das wertvollste an diesem Film sind wohl die prachtvollen Landschaft- und Tieraufnahmen. Das Folkloristische ist jedoch wenig überzeugend gestaltet, und man vermisst, dass die Handlung nicht stärker mit dem «Chalandamarz», dem Volksfest der ganzen Dorfschaft, verbunden ist. Man hat den Eindruck, dass es sich lediglich um die Angelegenheit einiger Buben handelt. Durch eine bessere Einbettung der Handlung in diesem Volksbrauch hätten sich wirkungsvolle Effekte erzielen lassen. Offenbar waren aber den Organen des Verkehrsvereins für Graubünden die Hände alzu sehr gebunden, um eine bessere künstlerische Durchgestaltung des

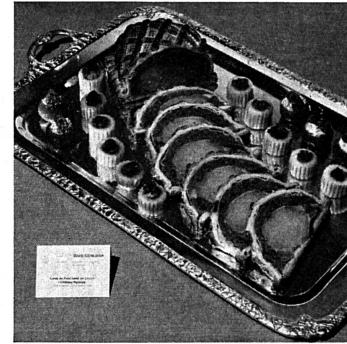
Das gastronomische Ereignis des Jahres . . .

... für das schweizerische Gastgewerbe war sicher der im Rahmen der Expo durchgeführte «Concours culinaire». Auserlesene kulinarische Schöpfungen, aber auch gediegene Restaurationsplatten, meisterhaft angerichtet, zeugten vom hohen Standard der Schweizer Gastronomie. Herr Hans Tschumper, Küchenchef und gastronomischer Berater der HACO AG, Gümligen, beteiligte sich im Alleenhang mit 16 Platten an diesem schweren Wettbewerb. Jede der 16 Platten von Hans Tschumper wurde von der strengen Jury im 1. Rang klassiert, mit der Gold-

medaille ausgezeichnet und einem Ehrenpreis belohnt. Eine solche Leistung verdient Anerkennung und es darf bei dieser Gelegenheit Herrn Tschumper zu seinem Erfolg gratuliert werden. Die HACO AG ist bereit, die Rezepte und genauen Kostenberechnungen der prämierten Platten den interessierten Fachkreisen kostenlos zur Verfügung zu stellen. Ein solches Angebot dürfte rege benutzt werden und auch mithelfen, dem Schweizer Gastgewerbe neue Wege und Möglichkeiten in der unerschöpflichen Welt der Kochkunst zu weisen. (Mitg.)



Herr Hans Tschumper, Küchenchef und gastronomischer Berater der HACO AG, Gümligen.



Eine der erstprämierten Platten.

Filmes zu verwirklichen. Er hätte auch dann an Werbung für die Region Graubünden nichts eingespart, wenn der Ort der Handlung im Bild erkennbar geworden wäre.

Die Condor Film AG zeigte als Vorfilm einen Fernsehfilm aus dem Familienalbum der Weltgeschichte: «Napoleon und Eugenie», der gebrochene Treuschwur, erste Folge. Dieser enthüllt ein authentisches Bild vom bewegten Leben Napoleons des Dritten. Er zeigt, einzigt mit dem Mittel eindrücklicher zeitgenössischer Darstellung, die Geschichte einer hingebungsvollen Liebe und einer raffinierten Machtergreifung, die ihren Höhepunkt findet im kühnen Staatsstreich des 2. Dezember 1851, an dem Louis Napoleon die junge Republik, die – an seinen feierlichen Treuschwur glaubend – sich ihm vertrauensvoll in die Arme geworfen hatte, erwürgt. Dieser Film rollt in einer Folge meisterhaft skizzierter Szenen ab und hält die Zuschauer von Anfang bis Ende in ihrem Bann.

Tessiner Chronik

Frequenzeinbusse auch im Dezember

Der Rückgang des Fremdenverkehrs kam im September 1964 durch 109.842 Ankünfte, im Vergleich zu 121.386 im gleichen Monat des Vorjahrs, zum Ausdruck. Die Übernachtungen beliefen sich auf 456.684, gegenüber 473.970 im Vorjahresmonat, bzw. 491.664 im September 1962; in Prozentzahlen sind das 3,6% gegenüber dem September 1963 und sogar 7,7% im Vergleich zum September 1962. Der Rückgang der Ausländer war stärker als jener der Schweizer Gäste, bis Ende in ihrem Bann.

nämlich (im Vergleich zum September 1963): 70.985 (78.715) Ankünfte von Ausländern, bzw. 38.857 (42.671) von Schweizern und bei den Übernachtungen 286.164 (301.251) von Ausländern, bzw. 170.520 (172.919) von Schweizern. Unter den Ausländern gingen hauptsächlich die Deutschen, Engländer und Dänen zurück. Mit Ausnahme der Bezirke Locarno, Vallemaggia und Blenio verzeichneten alle rückläufige Zahlen. Die deutlichsten Reduktionen ergaben sich in den Bezirken Lugano, Bellinzona und Leventina; vom Transitgebiet Bellinzona sind Gäste auf das Gebiet der Riviera (zwischen Bellinzona und Biasca) abgewandert, seitdem dort Motels eröffnet worden sind. Die Belegung der verfügbaren Betten ist im kantonalen Mittel von 67 auf 63% zurückgegangen. In den ersten Monaten des Jahres vermindernden sich die Ankünfte von 673.171 auf 658.354, bzw. die Übernachtungen von 2.730.851 auf 2.684.962.

Die TEE-Zugsverbindung Basel–Milano

Die zum Sommerfahrplan 1965 angekündigte Ausdehnung eines TEE-Zugpaars Zürich–Milano bis nach Basel ist mit Befriedigung aufgenommen worden. So ist es dann möglich, in Basel um 7.30 Uhr abzufahren und Mailand um 12.47 Uhr zu erreichen. Außerdem kann am gleichen Tag in Mailand um 17.10 abgefertigt werden, mit Ankunft in Basel um 22.25 Uhr. Die umgekehrte Variante figuriert leider noch nicht, denn bei der jetzigen Fahrplanstellung wäre hierzu die Einlage einer weiteren Zugskomposition nötig. Die Verstärkung der TEE-Züge auf der Gotthardlinie wird zunächst durch Verlängerung der bestehenden Kompositionen durch einen sechsten Wagen erfolgen.

GIGER-KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffeeprobleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterel
Gutenbergstrasse 3, Telephon (031) 25 27 35

Zu einer Tasse



CUTTY SARK SCOTS WHISKY

From Scotland's Best Distilleries

BERRY BROS & RUDD LTD
3, ST JAMES'S STREET, LONDON, SW1



Sole Importer: Jeanneret & Co. S.A., Montreux

Grand'rue 60, Telephon (021) 61 23 62



Verkaufsbüro Zürich: Friedengasse 1, Tel. 051/23 60 22

Argentyl

Ihr Silber erhält ohne Reinigen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad



Im Silber steckt Kapital. Schönende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 61 11

beratet Sie gut

A vendre

dans localité touristique du Jura Neuchâtelois

hôtel-restaurant

magnifiquement situé et agencé. Convient plus particulièrement à chef de cuisine. Nécessaire pour traiter: Fr. 380.000, location pas exclue.

S'adresser à Fiduciaire Lubia & Schwarz, Faubourg de l'Hôpital 13, Neuchâtel. Téléphone (038) 576 71.

Der Schweizerische Weinhandler-Verband

empfiehlt seine Mitglieder. Als Fachleute des Mittelstandes sind sie mit den Hoteliers aufs engste verbunden. Ihr Grundsatz ist: **Qualitätsweine und sachkundige Beratung.**

Gutes Tessiner Weinjahr

Das Tessin hat ein günstiges Weinbaujahr 1964 zu verzeichnen. Die erzielten Mengen bestätigen die Einschätzungen, nämlich eine Vermehrung der qualitativ hochstehenden Merlottrauben auf 23881 q), wogegen die Nostranoproduktion auf 7027 q und jene der weissen Trauben auf 579 q zurückgingen. Qualitativ wurde eine gute Zuckierung von im Durchschnitt 89,61 Grad Oechsle erreicht, die seit der Einführung der Weinselektröle (1944) lediglich vom Jahrgang 1947 übertrroffen wurde. Die festgelegten Grundpreise schwanken von 105 Fr. pro q für die Chasselas- bis zu 150 Fr. pro q für die Merlottrauben.

Touristische Erschliessung des Muggiotales

Grosse touristische Hoffnungen werden neuerdings auf die Ausgestaltung von bisher wenig befahrenen Strassenzügen gesetzt, so dass diese zu attraktiven Rundfahrten benützt werden können. So wird gegenwärtig die Verwirklichung des alten Postulats einer Verbindung des zwischen Mendrisio und Chiasso sich in das Gebiet des Monte Generoso hinauf erstreckenden Muggiotals mit dem italienischen Intervall und damit zum Westufer des Comersees angestrebt. Hierfür wären zunächst die Errichtung eines 2 km langen Strassenstückes im Grenzgebiet nötig. Außerdem müssten die Zufahrtsstraßen im Muggital selbst verbessert werden. Zu diesem Zwecke wurde der neue Verkehrsverein «Pro Valle» in Muggio gegründet, dessen Wirken sich zunächst in vier Kommissionen abwickeln soll, welche folgende Angelegenheiten zu behandeln haben: touristische Fragen, Finanzprobleme, Forst- und Landwirtschaftliches sowie Pressedienst. Verheissungsvoll ist, dass sich für nächstes Jahr bereits sechs Reiseagenturen für Autofahrten ins Muggital engagiert haben. Die touristische Erschliessung dieser reizvollen Wandergegend in einem von ausseren Einflüssen noch weniger berührten Tal erscheint tatsächlich erstrebenswert.

Soll die Industrialisierung vorangetrieben werden?

Von einem Regierungsmittel war die halböffentliche Bekundung zu vernehmen, dass die Kantonsbehörden entschlossen sind, die Industrialisierung voranzutreiben, auch wenn damit Inkovenienzen in Kauf genommen werden müssen. Er fügte bei, dass der Fremdenverkehr – eine der volkswirtschaftlichen Hauptsäulen des Südkantons – nicht genügt, um stabile Einkommensverhältnisse zu verschaffen. Tatsächlich ist sein Anteil am Sozialleinkommen pro 1963 von 1200 Mio. Fr. auf ein Viertel berechnet worden. Trotzdem fehlt es nicht an Bestrebungen, auch den Tourismus wissamer zu gestalten. Ein public-relations-Mann hat z.B. eine Umfrage, hauptsächlich bei Gewerbetreibenden, über ihre Ansichten zum Verlauf der letzten Sommersaison in Lugano unternommen. Naturgemäß kontrastierten teilweise die erhaltenen Antworten. Mehrere der Vorschläge sind bei kantonalen und kommunalen Behörden im Studium, das einige Zeit erfordert und zweifellos auch in bedeutende finanzielle Anforderungen ausmünden wird. Von einer andern Seite sind Vorschläge gemacht worden, welche in folgenden Punkten kulminieren: Aussprache mit angesiedelten Ausländern, Anhörung ihrer Wünsche und Beschwerden, Kontrolle des Preisgefüges, Schaffung von Ruhe-

zonen, Errichtung einer Begegnungsstätte für geistige Anregungen.

Um die Monatswende haben leichte, die Berge überzuckernde Schneefälle bis auf etwa 700 m die relativ lang anhaltende Trockenheit abgelöst. Damit ist die Zeit der grossen Waldbrandgefahr wieder einmal vorbei. Die Schäden dieser Flugfeuer sind jeweils erheblich, und trotz aller vorsorglichen Warnungen entstehen sie leider immer wieder. Man kommt nicht darum herum, die Ursachen auch bei unvorsichtigen Jägern zu suchen, welche sich bei einem romantischen Feuerchen erwärmen und sich der Ausbreitungsgefahr nicht genügend bewusst sein mögen. Im Falle des grossen Waldbrandes oberhalb von Ronco am rechten Langenseeufer kam ein Flugzeug aus dem Wallis durch Abwurf von Wasser mit einem beigegebenen Schaummittel wirksam zu Hilfe. Im Falle des Grossbrandes auf dem Gebirgskamm, der die schweizerisch-italienische Grenze im Nordosten von Lugano bildet und der offenbar im Nachbarland begann, wurde tessinischerseits zum drastischen Bekämpfungsmitel durch Gegenfeuer gegriffen.

Interessante Ergebnisse liegen von den Verkehrszählungen pro Oktober am Melide-Damm vor. Wenn man die Zähleinheit von je 2 Achsen, wie sie an automatischen Zählstationen zur Anwendung gelangt, grob gerechnet auf je ein Motorfahrzeug überträgt, ergibt sich an dieser Stelle ein mittlerer Tagesverkehr von 11730 Fahrzeugen, womit sie im 8. Rang der 49 schweizerischen Zählstationen steht. Der maximale Tagesverkehr wurde am ersten Oktobermontag mit 14636 Fahrzeugen und am zweiten Oktobermontag mit 17089 Fahrzeugen registriert. Am letzten Tag wurde gleichzeitig ein maximaler Stundenverkehr von 1873 Fahrzeugen ermittelt, womit diese Zählstation an fünfter Stelle steht. Vergleichsweise sei erwähnt, dass am gleichen 11. Oktober, um 17 Uhr, der attraktive Grosse St.-Bernhard-Tunnel einen maximalen Stundenverkehr von nur 161 Fahrzeugen verzeichnete.

*

Ein anderes Verkehrsproblem auf weite Sicht präsentiert sich in der seit Jahrzehnten andauernden Verfechtung einer Wasserverbindung von Locarno nach Venedig. Italienischerseits wird die Güterschiffahrt auf dem Po längst betrieben; es sind nun Kanarbeiten zur Weiterführung von Cremona bis nach Mailand hinauf im Gange, wobei sich die grosse Frage stellt, ob und gegebenenfalls wann die Vervollständigung dieser Schifffahrt von Mailand bis ans unterste Ende des Langensees in Angriff genommen werden kann. Die italienischen Behörden haben bereits für das jetzt im Bau befindliche Teilstück ein schweizerisches Darlehen nachgesucht, doch scheinen die eidgenössischen Behörden diese Frage ziemlich hinthalten zu behandeln. Eine private Güterschiffahrt auf dem ganzen Langensee besteht bereits seit einigen Jahren, nämlich von den Monteforno-Stahlwerken in Bodio, welche Rohstoffe vom italienischen Sesto Calende nach Tenero bei Locarno mit eigenen Mitteln herbeiführen. Anderseits ist nicht zu erkennen, dass die hinter der Basler Rheinschiffahrt stehenden Kreise die Öffnung der tessinischen Wasserverbindung nach den Südmeeren als Konkurrenz betrachten.

*

In Lugano werden die Pläne zur Verbindung der

Ein seltenes Arbeitsjubiläum

Am 12. Dezember dieses Jahres sind es genau 40 Jahre her, seit Herr Josef Huber in die Dienste des Hotels Cresta Kulm in Celerina getreten ist. Zuerst stellte er diesem Betrieb seine unermüdliche Schaffenskraft als Bahnpoter zur Verfügung. Bald avancierte er zum Concierge und erfüllt diesen wichtigen Posten innerhalb eines Hotelbetriebes noch heute mit beispielhafter Hingabe, geachtet von Vorgesetzten, Mitarbeitern und Gästen.



Joseph Huber's Lebenslauf zeigt den Werdegang eines Mannes, der sich dank seiner natürlichen Intelligenz, seiner Menschenkenntnis, seiner Arbeitsfreude und absoluten Zuverlässigkeit aus einfachen Verhältnissen in eine verantwortungsvolle, geachtete Stellung herausgearbeitet hat. Josef Huber, heimatberechtigt in Savognin, wurde als ältestes Kind einfacher Leute am 20. August 1898 in Thusis geboren, wo er während 4 Jahren die Primarschule besuchte. 1909 zog die Familie nach Castrisch; dort besuchte Huber weitere 2 Jahre lang die Primarschule, anschliessend 3 Jahre die Realschule in Jänz. Im Jahre 1914 kam der Jubilar erstmals ins Engadin, wo er mehrere Sommer lang als Hüttner tätig war. Damals wohl erwachte in ihm die Liebe zur Terra Ladina, die ihn zur 2. Heimat werden sollte. Die Hotel-Karriere begann Huber allerdings in Arosa, wo er während seines Postens wirkten zu sehen.

Stadt mit der künftigen, sie im Westen umfahrenden Autobahn erwogen. Diese Zufahrten ergeben sich naturgemäß von Norden und von Süden her. Trotzdem schon jetzt eine lokale Umfahrungsmöglichkeit auf den alten Zufahrten signalisiert ist, wird von ihr wenig Gebrauch gemacht. Es erscheint daher denkbar, dass zumindest die Tourenfahrer es sich in ihrer Mehrzahl kaum nehmen lassen werden, Lugano wie bisher einen Besuch abzustatten. Daraus ergibt sich möglicherweise die Frage, ob die Autobahn um die Stadt herum nicht zunächst erst in halber Breite, also auf zwei statt vier Spuren, ausgeführt werden soll.

Saisons im Hotel Merkur als Etagenportier tätig war. Es folgte eine Saison in derselben Funktion im Hotel Savoy in St. Moritz, von wo er ins Cresta Kulm nach Celerina hinüberwechselte. Wie sehr Josef Huber bemüht war, die ihm übertragenen Pflichten zur vollen Zufriedenheit des Prinzipals zu erfüllen, zeigt die Tatsache, dass er sich 1931 und 1933 je 3 Monate zur sprachlichen Weiterbildung in England aufhielt. Seine Tätigkeit als Concierge erfuhr einen durch den 2. Weltkrieg bedingten Unterbruch von 1939 bis 1946. In dieser Zeit leistete Huber viele hundert Tage Aktivdienst als Gefreiter.

Die wenigen Monate zwischen den Saisons verbrachte und verbringt Josef Huber in Castrisch, wo er 1924 eine Familie gründete und sich ein hübsches Heimwesen mit kleiner Landwirtschaft erbaute. Als «pur Grischun» ist er ebenso tüchtig wie in seinen Obliegenheiten im Hotel.

Ein besonderes Kränzchen sei am heutigen Tag seiner Gattin, welche während einigen Jahren ebenfalls dem Angestellten-Stab des Cresta Kulm angehörte, und seinen beiden Kindern geflochten, denen das nicht leichte Los zufiel, auf den Gatten und Vater während dessen monatenger Abwesenheit in der Saison-Stelle verzichten und seine Arbeitskraft im häuslichen Betrieb ersetzen zu müssen.

Josef Huber wird am 12. Dezember kaum einen Ruhetag einschalten. Für ihn ist auch der Begriff «Ferien» ein Fremdwort und die Arbeit nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern geradezu ein Bedürfnis, kurz: Huber ist einer der leider immer seltener werdenden Hotelingestellten der alten Schule. In den 4 Jahrzehnten seiner Tätigkeit in Celerina ist er so eng mit seinem Betrieb verwachsen, dass Josef Huber und «Cresta Kulm» gleichsam zu einem zusammengehörenden Begriff geworden sind. Weder die Direktion noch die Gäste, mit denen der Jubilar so geschickt umzugehen weiß, könnten sich den Betrieb ohne ihn vorstellen. Deshalb gratulieren ihm heute alle, die ihn als Gäste kennengelernt oder als Mitarbeiter neben ihm arbeiten durften, von ganzem Herzen zu seinem Jubiläum und hoffen, ihm noch recht viele Jahre in ungebrochener Rüstigkeit auf seinem Posten wirken zu sehen.

Die bekannten Finanzierungsschwierigkeiten führen vielleicht von selbst zu einem solchen Provision. Außerdem plant die Stadtbehörde eine Art Expressstrasse ungefähr dem Bahntrasse entlang sowie einen Tunnel im Norden, um aus der Ebene der Industriequartiere direkt nach dem künftigen neuen Güterbahnhof im Vedeggital zu gelangen, ohne den Bahnhofshügel überqueren zu müssen und dadurch zu entlasten.

Fortsetzung auf Seite 15

Stalden Kaffeerahm in der praktischen Dose lange haltbar – stets griffbereit

Stalden Kaffeerahm ist uperisiert®, deshalb geschmacklich so rein und in der unangestochenen 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 und zu 410 g.

Bernalpalen Milchgesellschaft Konolfingen Telefon 031 684301

Automatik + Elektronik
auch zum Geschirrwaschen
in der «denkenden»

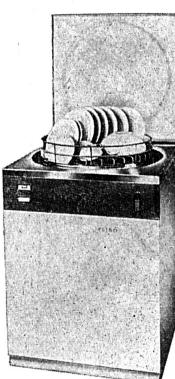
MEIKO

N E U

Automatische Geschirrkorb-, Hebe- und Senkkvorrichtung
Kein Umhertragen der Geschirr-körbe mehr

N E U

Füllstandsautomatik
Vollsicherung für Motor, Heizung und Steuerung
Kinderleichte Bedienung



N E U

Ohne Oberaufbau – Tischfreiheit
Komplett verschalt
Glatte, saubere Flächen

N E U

Eck- und Einbaumodell oder freistehend
Dreiseitig über Gleittische beschickbar
35 Jahre Erfahrung garantieren
Sicherheit und Zuverlässigkeit!
Über 40 Modelle, für den Tea-Room bis
zur grössten Industrikantine

KOBELT

Telefon (051) 47 60 88/89
Zürich 8 Riesbachstrasse 61
Jakob Kobelt

Wir wünschen allen Lesern frohe Festtage und ein erfolgreiches 1965

AUFLÄRUNG über "ECHTER STEINHÄGER"

Der ECHTE STEINHÄGER SCHLICHTE wird weiterhin auch nach der am 1. 10. 1964 erfolgten Monopolerhöhung von 50% als ORIGINALPRODUKT direkt aus Deutschland IMPORTIERT. Dies im Gegensatz zu anderen deutschen Steinhäger-Marken, die dazu übergegangen sind, - oder wie die Schweizer Steinhäger-Marken es schon immer praktiziert haben, - ihren Steinhäger mit Schweizer Alkohol in der Schweiz herzustellen.

Die Echten Steinhäger, z.B. der ECHTE STEINHÄGER SCHLICHTE, mussten leider nach der massiven Monopolerhöhung für gewisse importierte Produkte, die Verkaufspreise erhöhen. Schweizer-Steinhäger hatten keinen Anlass dazu, da auf dem Alkohol, der zu ihrer Herstellung in der Schweiz gekauft wird, keine Erhöhung stattfand. Die bekannte Schweizer-Steinhäger-Marke HOFBRAND konnte somit von einer Preiserhöhung ihres Produktes absehen.

Wenn Sie das ORIGINALPRODUKT, d.h. ECHTEN STEINHÄGER aus Deutschland importiert, kaufen, oder in einer Bar oder einem Restaurant geniessen wollen, dann achten Sie bitte darauf, dass das Wort ECHTER auf der ETIKETTE steht.

NUR ORIGINALPRODUKTE DÜRFEN DAS WORT «ECHT» AUF DER ETIKETTE TRAGEN - alle anderen Steinhäger die diese Bezeichnung laut Lebensmittelgesetz nicht führen, sind keine Originalprodukte.



IMPORTED BY F. SIEGENTHALER LTD



Trinke ihn mässig -
aber regelmässig



STEINHÄGER SCHLICHTE * * * TRINKE IHN MÄSSIG, ABER REGELMÄSSIG
STEINHÄGER SCHLICHTE * * * der meistgekaufte ECHTE STEINHÄGER in der Schweiz

Aus der tessinischen Hotellerie hörten wir eine Klage über Zugezogene, welche mit ungenügenden Berufskenntnissen Garnibetriebe übernehmen und dann bei der Kundschaft nicht zu befriedigen vermögen. Es wird angeregt, von solchen Leuten zunächst eine mehrjährige Hotelpraxis zu verlangen, bevor sie zu einem Wirkurs zulässt. Dadurch erhofft man sich, dass auch wieder mehr Einheimische die Personalnot in der Hotellerie vermindern helfen könnten.

In Lugano wurde der V. Nationale Wettbewerb im Cocktaillixen durchgeführt, an dem 32 Barmen aus der ganzen Schweiz teilnahmen. Jeder Konkurrent hatte vier verschiedene Cocktails zu präsentieren, und zwar auf der Basis von Bier, Milch, Sekt und Likör. Die Resultate werden anlässlich der im nächsten Frühjahr in Neuenburg stattfindenden Versammlung der Schweizer Barmen-Union bekanntgegeben.

Bündner Brief

Nun hat sie eigentlich schon begonnen: nämlich die neue Wintersaison. Der Schnee ist jedenfalls da und die Sporteinrichtungen in den Kurorten nehmen ihren Betrieb nach und nach wieder auf. Ab 18. Dezember beginnen die Saisonzüge zu verkehren, welche die traditionellen ausländischen Gäste bringen.

Der alte Strassenübergang St.-Luzisteig, aus dem Churer Rheintal nach Liechtenstein, wird gelegentlich im Bündner Kantonsparlament etwas zu reden geben. Dies in künftiger Beantwortung einer kürzlich eingereichten Interpellation, in der Besorgnisse der Gemeinden in der sog. «Herrschät» über die Erweiterung des Waffenplatzes Luzisteig zum Ausdruck gebracht wurden. Man wünscht darüber näher orientiert zu werden und eine vermehrte Sperrung des Verkehrs auf der gleichnamigen Straße bei militärischen Übungen tunlichst zu vermeiden. Es wird ausdrücklich bemerkt, dass die Überprüfung des Standes dieser Angelegenheit auch die Gesichtspunkte des Fremdenverkehrs berücksichtigen soll. Bis jetzt ist aber eigentlich nur bekannt, dass die Bundesversammlung der Waffenplatzerweiterung insoweit bereits zugestimmt hat, dass sie einen Kredit von 9 Mio Franken für Landerwerb bewilligte.

Nun sind die St. Moritzer Kundgebungen «100 Jahre Wintersport» beendet. Das Programm sah am ersten Tag die Enthüllung des in dieser Rubrik angekündigten Olympia-Gedenksteins vor. Als Fortsetzung wurde der historische Umzug vom Bad zum Dorf organisiert. Mit einer Demonstration von Wintersportgeräten in ihrer Entwicklung, einer stimmungsvollen Schlittenfahrt und der Enthüllung einer Gedenktafel zur Erinnerung an die olympischen Sportler Bud Werner und Barbi Henneberger von Corviglia wurde der Höhepunkt dieser Veranstaltungen programmisiert. Sie wurden unter das Motto gestellt: «Wer das Alte verneint, gibt auch das Neue dem sicheren Untergang preis», dem als positive Antithese das Bekennnis gegenübergestellt wurde: «Überlegen sein, über den einzelnen Interessen ste-

hen, das Ganze als Ganzes sehen, frei sein von Kleinlichkeit und Parteilichkeit.»

Das City Hotel in Chur, unter der Direktion von Emil Pfeifer, Maître Rôtisseur de la Conférence de la Chaîne des Rôtisseurs, veranstaltete im November eine Woche mit Bündner Spezialitäten. Wie die schmucke Sonder-Speisekarte verzeichnete, wurden 20 verschiedene Gerichte zur Auswahl offeriert. Das Programm setzte sich erfolgreich durch und erntete ausserordentlich regen Zuspruch von nah und fern. Der Erfolg hat den jungen Unternehmer bewogen, diese Bündner Woche jeweils während der Monate Dezember 1964 bis Februar 1965 einzuschalten.

Neues aus der Klosterer Hotellerie

Die Besitzung Hotel Silvretta, das repräsentative Erstklasshaus im aufstrebenden Sommer- und Winterkurort Kloster, wurde am 15. November von den Herren G. Rocco und G. Morini käuflich übernommen. Herr Rocco, welcher das Unternehmen seit 1953 führte – zuerst als Direktor und dann als Pächter – zeichnet weiterhin als verantwortlicher Leiter. In verschiedenen Etappen wurde das Hotel Silvretta in den letzten drei Jahren grundlegend renoviert. Zu den attraktivsten Neuerungen gehören der exklusive Five to Five Club, eine typisch französische Rôtisserie, ein Scotch Corner, die Tagesbar «au Premier» und die Zusammenlegung der zwei ehemaligen Speisesäle in ein gediegernes Restaurant. Besondere Beachtung wurde der Rationalisierung hinter den Kulissen geschenkt. Durch Anschaffung zweckmässiger Maschinen und Umdistribution verschiedener Wirtschaftsräume konnte eine wesentliche Personaleinsparung erzielt werden.

Am 1. Oktober übernahm Herr Rocco ferner das altklassische, noch typisch Altklosterer Atmosphäre ausstrahlende Gasthaus Sonne. Sein gemütliches «Beizl» und die warme Arvenstube im ersten Stock dürften bald zum bevorzugten Treffpunkt der Einheimischen aller Schichten sowie der in- und ausländischen Liebhaber traditioneller Gasthaus-Ambiance werden.

Die Kochkunst stand im Silvretta von jeher hoch im Kurs. Es kann deshalb nicht überraschend, dass der langjährige Küchenchef, R. Evéquez, in die schweizerische Nationalmannschaft berufen wurde, welche unser Land an der diesjährigen Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt vertrat. Im Schlussklassement dieser grössten, von 15 Nationen besetzten gastronomischen Schau, figurieren die Schweizer Köche an erster Stelle, gewannen 5 Goldmedaillen, einen Ehrenpreis und einen Spezialpreis für Käsegerichte.

Die Sommersaison im Berner Oberland

Über die Sommersaison 1964, die sechs Monate April bis September umfassend, kann die Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlands ein gutes Frequenzergebnis melden. In den oberländischen Gaststätten sind 2345900 Logierzettel registriert worden, oder 50 870=2,2% mehr als im Sommer 1963. Damit wurde ein neuer Höchststand erreicht,

der denjenigen des Sommers 1962 um 38878 Übernachtungen übertrifft. Das ausnehmend schöne Wetter hat die Frequenzen sowohl in den See- wie Bergkurorten günstig beeinflusst. Am Loggiertäthöchstal sind die Ausländer mit 1636184 (70%) und die Schweizer mit 70916 (30%) beteiligt. Die gegenüber dem Vorjahr eingetretene Mehrfrequenz resultiert mit 50293 Übernachtungen=99% aus dem Ausländerverkehr, während die Zunahme bei den Schweizern nur 577=1% ausmacht. Die Zahl der Ankünfte stieg gegenüber dem Sommer 1963 um 17596=3,7% auf 493370. Die Saisonmonate zeichnen mit, Ausnahme des April und Juni, einen wesentlichen Frequenzzuwachs. Der Rückgang in den beiden erwähnten Monaten röhrt davon, weil Ostern dieses Jahr in den Monat März und Pfingsten in den Mai fiel. Der Mai zeichnet sich denn auch durch den stärksten Frequenzanstieg aus. Die Besetzung der verfügbaren Betten betrug im Saisondurchschnitt 59% und hat sich gegenüber dem Vorjahr nur unbedeutend verbessert. Unverändert blieb die durchschnittliche Aufenthaltsdauer mit 4,8 Tagen.

Früher Saisonbeginn in Gstaad

Der Winter hat seine Visitenkarte abgegeben in Form einer ausgiebigen Schneelieferung. Die Bergbahnen LRD (Luftseilbahn Reusch-Dialiberts); Wasserrad-Sesselbahn und Eggi-Gondelbahn haben ihren Betrieb aufgenommen. Die neue Wissippe-Gondelbahn fährt ab 12. Dezember 1964. Die Wissippe-Hotels eröffnen nach Mitte Dezember; sechs Hotels sind offen, d. h. sie führen Jahresbetrieb. Bereits auch werden die günstigen Abonnemente der Vereinigten Funi di Gstaad und Umgebung abgegeben, die auf sämtlichen 29 Bergbahnen und Skilifts zwischen Zweisimmen (Saanenmöser, Schönried, Saanen, Gstaad, Rougemont) und Château d'Œx gültig sind. An der Naturleisewand wird emsig gearbeitet, in der Hoffnung, sie in den nächsten Tagen eröffnen zu können. P.V.

Gstaad: Kurtaxen das ganze Jahr

(P. V.) Im Schosse der von Präsident Walter Herrmann, Gstaad, geleiteten Herbstgeneralversammlung des Verkehrsvereins Gstaad wurde einheitlich beschlossen, die Kurtaxen in Hotels, Chalets, Instituten und Kinderheimen ab 1965 das ganze Jahr hindurch zu erheben. Dadurch fließen dem Verein etwas mehr finanzielle Mittel zu, so dass er den erheblichen Aufgaben im Dienste des Gastes besser gerecht werden kann. Ferner wurde eine Kommission ins Leben gerufen, die das Studium zum Bau einer grossen Kongresshalle unverzüglich aufnimmt. Ebenfalls wird sich eine Kommission konstituieren, die den Bau eines grösseren Hotels auf der Basis einer Aktiengesellschaft fördern soll. Dem Reit- und Rennverein bleibt es überlassen, die bis anhin durchgeführte winterliche Reitsportveranstaltung auf den Sommer, d. h. auf die erste Woche im September zu verlegen, wobei ein grosser nationaler Concours hippique vorgesehen ist. Über Aufgaben des Verkehrsbüros, Aktionen zur Saisonverlängerung und Propaganda orientierte Kurdirektor P. Valentini. Gegenüber 6 Neuentritten in den Verein waren 6 Austritte festzustellen, Gstaad wird seine Kandidatur für die Übernahme des Schweizerischen Skischulleiterkurses pro 1965 anmelden.

Fédéralisme

Il y a quelques années, les cantons étaient entièrement libres de leurs décisions dans le domaine des routes. Les partisans d'une adaptation rapide du réseau routier aux nécessités actuelles disaient: « Nous sommes fédéralistes, mais nous estimons que seule une direction fédérale sera capable d'accélérer les réalisations. »

Malgré les protestations timides de quelques fédéralistes intransigeants, la Confédération a pris le commandement des travaux en ce qui concerne les routes qualifiées de nationales. Elle ne se contente pas de fixer des règles pour uniformiser les caractéristiques techniques essentielles et pour déterminer les tracés, elle donne aussi les ordres d'exécution.

Le canton de Vaud était prêt à commencer l'autoroute Lausanne–Valais au printemps de 1964; tout le dispositif mis en place pour la belle artère Genève–Lausanne pouvait être transféré dans le secteur Vevey–Montreux. Berne a renvoyé d'une année le démarrage des travaux. Le canton de Vaud se préparait ceci automne à entreprendre l'exécution pour le printemps de 1965. De Berne arrive l'ordre de cesser tous les préparatifs et d'interrompre les adjudications. La route Lausanne–Bex est l'une des plus fréquentées de Suisse? Berne ne peut pas le savoir! La Ville de Montreux est menacée d'asphyxie? Peu importe! Les études sont terminées, le bureau cantonal de l'autoroute risque de devoir être démolisé? Berne s'en moque! Les entreprises du génie civil et les transporteurs, qui étaient équipés pour travailler efficacement sur la deuxième autoroute après l'achèvement de la première, n'utilisent plus leur pleine capacité de production? Tant pis.

Des délégations partent du canton de Vaud pour supplier les autorités fédérales. Elles se heurtent à un mur. Avec l'autoroute Genève–Lausanne, les Romands ont eu leur part; la préférence est donnée à la Suisse allemande pour quelque temps. Les Romands sont en minorité sur le plan fédéral, Berne le leur fait bien sentir.

Depuis que la Confédération commande, la construction routière est ralentie. Le principal argument des partisans de la centralisation se trouve ainsi contredit de manière flagrante.

Winter- und Sommerkurort Engelberg (Zentralschweiz)

Der 19. Dezember 1964 ist für die Besucher Engelbergs bedeutungsvoll, verkürzt sich doch der Weg in diese herrliche Gebirgswelt ab Luzern von nun an um genau die Hälfte der Zeit, denn die neue Bahn fährt jetzt ohne Umsteigen von Luzern nach Engelberg.

Die Autobahn befindet sich gleichfalls im ständigen Ausbau, wird bis Stansstad in Kürze befahrbar sein und dann mit sieben Meter Breite bis nach Engelberg durchgeführt werden.

Engelberg hat in der Zwischenzeit eifrig gebaut, und auch die älteren Häuser haben modernisiert, so dass den Besuchern nun 3000 Betten in Privathäu-

GAGGIA
Kaffeemaschinen

Einmalige Gelegenheit

(unter der Hand) zum Kauf eines

Hotel, Restaurant und bekannter Bar

an der Côte d'Azur, direkt an der Grande Route (bei St. Tropez). Bekannter Sandstrand beim Hotel.

Umwandlung in eine Schweizer Gaststätte!

(Wo ist an der Côte d'Azur eine Schweizer Gaststätte an so exponierter Stelle?) Vorauskündigungen an Ort und Stelle bereits getroffen.

Eilloffen von kapitalkräftigem Koch oder sonstigem Teilhaber erbieten unter Chiffre EG 1713 an die Hotel Revue, 4002 Basel.

Hotel-Bar-Restaurant

à louer

entre Lausanne et Genève sur le lac, Route nationale no 1. Grand jardin au bord du lac. Situation exceptionnelle. Etablissement d'excellente renommée. 30 lits. Grand parking. Confort moderne.

Petit matériel à reprendre. Chiffre d'affaires à disposition. Pour tous renseignements s'adresser à Monsieur P. Givel, 7, av. du Théâtre, 1000 Lausanne.

Teller!

Dunkel-wolkige Teller werden mit «Renovina» weiß wie NEU. Sie ersparen Neuanschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationstrasse 51, Zürich 23. Fach 3235.

Sofort äußerst preiswert zu kaufen: modernster Skilift

neu, elektrisch, demontabel, bis ca. 350 m lange. SKIMA, Ingenstrasse 7, Post Zürich. Telefon (051) 32 79 77.

Schweppes
Soda Water

Entwickelt wundervoll das herrliche Whisky-Bouquet — Respecte l'arôme de tout bon whisky.

Zu vermieten auf Frühling 1965 altbekanntes, gut gelegenes

Hotel-Restaurant

mit 40 Betten und heimelige Wirtschaftslokalitäten in verträumter Ortschaft des Berner Oberland. Das Geschäft wird nur infolge voreinkommen Alter des Besitzers an ausgewiesene Fachleute abgegeben. Schriftliche Bewerbungen unter Nr. 2354 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Zu pachten gesucht
nach Übereinkunft

Hotel-Restaurant-Bar Hotel garni, Tea-Room

von solventer Fachleute mit besten Referenzen.
Offerten unter Chiffre ZP 1817 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Mit 5 Rp.
nur

offenes Couvert frankiert Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interessierten Fachleute. Log über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 59, Zürich 4/26, genug.

Hr/Fr.

Adr.

Ort

Auch wenn Sie gut ver-sichert sind, vernichtet jeder Brandfall

unersetzliche Werte. In allen Problemen der Feuerbekämpfung beraten wir Sie gerne und unverbindlich.

koller

Feuerlöschgeräte Unterer Graben 5 9000 St. Gallen Tel. (071) 272305/222384

**B MIX
Bar KURS**

der Internationalen

Barfachschule

KALTENBACH

für Damen und Herren

Kursbeginn 4. Jan.

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung

Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (8 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (01) 474781.

Älteste Fachschule der

Schweiz.

A vendre:
Région de Gstaad:

hôtel-pension-restaurant

bordure route cantonale, immeuble avec confort, 20 lits, parc pour voitures. Terrain de 16000 m². Prix de vente Fr. 200000 (agencement et inventaire compris).

Région de Montreux-Les Pléiades:

hôtel-restaurant

Immeuble en parfait état d'entretien, tout confort, 10 lits, parc pour voitures, vue panoramique de fer. Ordre. Prix de vente y compris matériel et agencement Fr. 220000.

Région Gros de Vaud:

auberge de campagne

entièrement rénovée, tout confort, colonnes d'essence, relais routier Fr. 220000.

Excellent chiffres d'affaires prouvés.

Pour tous renseignements s'adresser à

l'Agence Michel Clement, Bulle

Immeuble St. Denis 14 - Téléphone (029) 27580

24jähriger **Österreicher**, versiert im Umgang mit Kunden, Deutsch und Englisch perfekt (in Sommersaison Reiseleiter für österreichische Reisegesellschaft), Fahrausweis, sucht passende

Wintersaisonstelle

Offereten unter Chiffre PW 1794 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Chef de service

(Holländer) sucht Stelle für die Wintersaison oder Jahresstelle als Chef de service oder Chef de rang, Flambier- und trachierkundig. Französisch, Deutsch, Englisch und Italienisch sprechend. Gute Zeugnisse vorhanden. Zuschriften an J. Maurer, Restaurant Steinbos, Stein (L) Holland. Telefon 04495/259.

Chefkoch

Italiener, seit 11 Jahren im Sommer in der Schweiz tätig, sucht Stelle zu kleiner Brigade für die Wintersaison 1965.

Anfragen an E. Grassi, Via Cadibono 37, Mailand (Ital.).

Suisse d'un certain âge, cherche situation comme gouvernante d'étage

dans un hôtel de 1er ordre. Parle français, anglais, allemand, espagnol, portugais. Ayant grande pratique, meilleures références.

Offres sous chiffre 1711 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Deutscher, 20jährig,

KOCH

erfahren in der feinen und gebürgerten Küche, beste Referenzen, auch aus der Schweiz, sucht Stelle in mittlerem Hotel in der Schweiz, Davos oder St. Moritz bevorzugt. Antritt etwa ab 10./15. Dezember.

Offereten unter Chiffre KO 1616 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, erbieten.

Spanien, England bevorzugt, nicht Bedingung 24j. strobewerk, lediger Kaufmann, Deutscher, abgeschlossene Lehre, Diplom Ecole hôtelière Lausanne, 7/1. Hotelpraxis in allen Abteilungen, Auslandserfahrung in Erstklasshotels, Deutsch, Französisch, Italienisch, Deutsch, Wort um Wort, Schrift, Spanisch, gute Grundkenntnis, sucht gutbezahlte Vertrauensposition ab 11./10. April 1965 auf.

Aide-patron, Geschäftsführer, Assistant für Sales Promotion, General Accounting, Food und Beverage, Reception

oder ähnliches in Luxus-Erstklasshaus ab 70 Betten. Jahresvertrag erwünscht. Persönliche Vorstellung jederzeit möglich. Ausführliche Bewerbungsunterlagen liegen vor. Angebote erbittet Kurt M. Wahl, Hauptstrasse 20, D 888 Gundelfingen (Deutschland).

Junges, tüchtiges Hoteller-Ehepaar (Schweizer) sucht

Direktionsstelle

Beide im Besitz des Fähigkeitsausweises A. Mit sämtlichen Sparten des Gastgewerbes bestens vertraut. Sprachenkundig, Kaufmännisch ausgebildet.

Offereten unter Chiffre DN 1675 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kollegensohn (Deutscher) sucht

Koch-Commissistelle
in gutem Hause, möglichst französische Schweiz.
Bernd Michels, Hotel Sonne, 8972 Sonthofen (Allgäu, Deutschland).

Deutscher, 23jährig, sucht Stelle in

Réception

Deutsch, Französisch, Englisch. Offereten unter Chiffre N 46606-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Suche auf Frühjahr oder Herbst, für Jungling, der aus der Sekundarschule entlassen wird

Kochlehrstelle

Anfragen bitte an Thalmann, «Hirschen», 9562 Marwil. Telefon (072) 551 18.

Barman-sommelier

Suisse, 25 ans, cherche place, station d'hiver. Langues: français, allemand, anglais, notions d'italien. Libre tout de suite. Ecrire sous chiffre PV 19476 à Publicitas, Lausanne.

Deutscher

Jungkoch

18jährig, sucht per sofort Stelle in Zürich oder Umgebung. Angebote an Gerhard Thiel, Kurhotel Völker, 8182 Bad Wiessee (Tegernsee).

Schweizer, 38jährig, verheiratet, sucht Stelle in Jahresbetrieb

Réception / Aide du patron

Deutsch, Französisch, Englisch perfekt. Handelsschulbildung. Eintritt Anfang Januar.

Offereten unter Chiffre ZC 2055, Mosse-Annoncen, 8023 Zürich oder Telefon (051) 26 31 22.

Couple français

directeur

10 ans d'expérience, cherche à s'établir en Suisse. Langues: français, anglais et espagnol.

Ecrire à Jean Laffore, Jaime III, 134-3° A, Palma di Mallorca (îles Baléares).

Elève de l'École Hôtelière Heidelberg

cherche un engagement en Suisse romande pour perfectionner ses connaissances de la langue française (pour le 1er avril 1965). Offres à Horst Jötten, Bergstrasse 27, 6908 Wiesloch (Allemagne).

I. Buffetdame

sucht Aushilfsstelle vom 28. Dezember bis 14. März. Telefon (083) 73 914. TI

Diskjockey

frei ab sofort

Möglichst Zürich (Jahresstelle).

Eigenes Schallplattenrepertoire. Unterhaltung - Tanz - up to date. Evtl. eigene grosse Stereoanlage.

Angebote unter Chiffre DJ 1762 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, sucht Saisonstelle als

Sekretärin

in gutem Hotel. Eintritt nach Übereinkunft. Offereten unter Chiffre SS 1791 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de partie

(Alleinkoch)

23jährig, sprachenkundig, mit besten Referenzen, sucht Jahresstelle in gutem Hause auf zirka 20. Januar 1965. Offereten unter Chiffre K 3202 an Publicitas Glarus.

Sekretärin

Perfekt Englisch, zur Zeit in München, sucht Position im Hotelfach, möglichst in Graubünden. Offereten unter MF 100078 über Carl Gabler, Werbegesellschaft mbH, Abholbach, 8 München 1 (Deutschland).

Hotelfachmann

mit langjähriger Erfahrung als Leiter gröserer Fachabteilung wünscht entwicklungsfähige, vielseitige Position als

Direktor oder Mitarbeiter

per sofort oder nach Übereinkunft. In grösseren Jahres-, Zweisaison- oder evtl. auch Sommersaisonbetrieb. Langfristige Verpflichtung möglich. Offereten unter Chiffre DM 1781 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Soeben aus der Lehre entlassener Jungkoch sucht Stelle in mittlere Brigade als

Commis

für Wintersaison.

Offereten erbieten an Werner Beck, Postfach 175, Feldkirch (Vorarlberg, Österreich).

Holländer sucht für ganzes oder halbes Jahr Stelle als

Commis de cuisine

im deutschen Sprachgebiet. 20 Jahre alt, 1 Jahr Höfe mit gutem Abschluss.

Offi unter Chiffre CC 1726 an die Hotel-Revue, 4002 Basel

Junger Schweizer mit abgeschlossenem Handelsdiplom, Minerva Zürich, sucht Stelle als

Sekretär

Italienisch, Deutsch, Französisch, Englisch u. Spanisch in Wort und Schrift. Praxis

Offereten an Postfach 22, Ascona TI.

Zwei junge, flinke, sprachenkundige

Serviertöchter

suchen auf Anfang Januar Stellen in Winterkörte. Gute Zeugnisse vorhanden. Offereten sind zu richten an Maria Hollenstein, 5431 Wetzikon TG.

Junger Schweizer sucht per sofort Wintersaisonstelle als

Sekretär-Réceptionist

in gutem Hotel, Hotelfachschule. Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Mit allen Sparten des Hotelfachs vertraut. Offereten unter Chiffre G 46880-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Hotellersohn mit Vorkenntnissen der Küche sucht Stelle als

Praktikant

in Küche oder am Buffet. Franz. Schweiz bevorzugt.

Telefonische Anfrage (036) 2 27 81.



Wir suchen in Jahresstellen:

Hausbursche-Portier Buffettochter oder -dame

Geregelter Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause. Vorzüglicher Verdienst. Hotel Anker, 9400 Rorschach. Telefon (071) 41 42 43.

Hotel Beau-Site, Zermatt

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Offereten erbieten an die Direktion.

Gesucht für Wintersaison

II. Barmaid

Offereten erbieten an Hotel Löwen, 6490 Andermatt. Telefon (044) 6 72 23.

Gesucht für Erstklasshotel auf Anfang Januar

Logen-Tournant

Offereten mit Zeugnisschriften, Gehaltsansprüchen und Foto an Savoy-Hotel, Neuengasse 26, Bern.

Gesucht

Economat-gouvernante Buffettöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Offereten erbieten an Kranzler-Huguenin, Bahnhofstr. 39, 8001 Zürich. Telefon (051) 27 37 96.

Gesucht wird in Grossrestaurant der Stadt Bern, für sofort oder nach Übereinkunft

Chef Saucier

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle, geregelter Arbeitszeit und auf Wunsch Aufnahme in eigene Pensionsklasse.

Bestausgewiesene Bewerber mit gutem Charakter und Erfahrung in Stossbetrieb werden um Offerte mit Zeugnisschriften gebeten unter Chiffre CS 1810 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Hotel Anker Lausanne-Ouchy

sucht per sofort jungen

Anfangs-sekretär

Offereten mit den üblichen Unterlagen erbieten an Restaurant Drachen, 4000 Basel.

Davos

Für sofort gesucht junger, selbständiger

Koch Mädchen

für Zimmer und Küche

Hausbursche

Familie Eggimann, Hotel Spinbad, 7275 Davos-Glarus. Tel. (083) 49 91 71.

Verlobte suchen ab sofort Saison- od. Jahresstelle nur in ersten Häusern.

Er: Hotelkauffmann (23) mit Auslandspraxis als

Empfangsherr oder Kassierer

Sie: Hotelgehilfin (20) als

Serviererin

Gleiches Haus nicht Bedingung. Für Serviererin Café auch angenehm.

Elizschriften mit Gehaltsangabe unter D 4841 an D. Frenz-Werbung, Postfach 2054, Wiesbaden (Deutschland).

Kursaal, Arosa

sucht für die Wintersaison, mit Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft:

Zimmermädchen

für Angestellte und Artisten

Buffetdame

Chef de service-

Oberkellner

Barmaid oder Barman

Offereten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Dir. C.-J.F. Steiner, Kursaal, Arosa.

Hôtel Excelsior, 1211 Genève

cherche de suite:

portier d'étage

stylé, expérimenté, de bonne présentation et parlant les langues. Remplacement portier de nuit deux jours par semaine.

fille de cafétéria

(Horaire bien réglé)

lingère-repassuseuse

(expérimentée et organisatrice)

aide lingère

(tournaire) pour office et cafétéria et remplacements

Congés et horaires réguliers, places stables à l'année, bons salaires, nourris mais pas logés.

Faire offre à la direction, 34, rue Rousseau, 1211 Genève. Téléphone (022) 32 09 45.

Hotel Terminus und Bahnhofbuffet, Montreux

sucht in Jahresstellen:

Lingère

Lingeriemädchen

Buffetbursche-Anfänger

(mit Jahresvertrag)

Offereten an die Direktion.

Hotel Seehof, Arosa

sucht per sofort

Lingerie-Etagengouvernante

Offereten mit Zeugnisschriften und Foto an A. Caduff-Birkmaier. Telefon (081) 3 15 41.

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

freundliche, sprachenkundige

II. Sekretärin

(evtl. Praktikantin)

für Empfang, Kassa, Telefon und Korrespondenz. Geregelter Arbeitszeit, Schichtenbetrieb, guter Lohn. Offereten mit Zeugnisschriften und Bild sind erbieten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht nach Locarno

Koch oder Köchin

in bestbekanntes Kleinhotel, ohne Restaurant, auf zirka 1. Februar 1965 oder nach Vereinbarung. Gutbezahlte Jahresstelle, in modern eingerichteten Betrieb.

Offereten unter Chiffre KK 1740 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bergrestaurant First

sucht auf 20. Dezember oder 1. Februar in Jahresstelle (Unterkunft in Grindelwald)

Verkäuferin

für Kiosk und Souvenirs.

Offereten erbieten an R. Märkle, Hotel Bahnhof, Grindelwald.

Clinique Cécil, Lausanne

Nous cherchons pour date à convenir

argentier polisseur

pour l'entretien de toute l'argenterie de la clinique avec petits relavages de vaisselle. Machines et installations modernes. Très bonnes conditions de travail. Mise au courant. Place à l'année, poste durable pour personne stable.

Faire offres détaillées avec références au Directeur de la Clinique Cécil, 53, avenue Ruchonnet, 1000 Lausanne.



in die modernst eingerichtete Küche

Chef-Gardemanger Personalkoch

Der Eintritt kann auf Jahresbeginn erfolgen.

Ausführliche Offerten sind an den Personalchef zu richten.

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober) folgendes gutqualifiziertes Personal:

Büro:
II. Chef de réception/Kassier
(guter Korrespondent, sprachgewandt)

Kontrolleur-Sekretär
Journalführer

Loge:
Nachtconcierge
Conducteur mit Fahrbeleidigung
Chasseurs (Englisch sprechend)

Saal und Restaurant:
Restaurant-Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

cuisine:
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine

Etagen:
Portiers
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen

Lingerie:
Lingeriegouvernante
Stopferin/Lingère (Eintritt anfangs Januar)
Büglerin, Wäscherei
Lingeriemädchen

Office:
Officegouvernante
Officetourante
I. und II. Kaffeeköchin
Officeküchenmädchen
Officeküchenburschen

Ehemalige Angestellte wollen sich baldigst wieder melden.

Braustube Hürlimann, Zürich
sucht in Jahresstellen:

Chef Tournant
Chef de garde
4 Commis de cuisine

Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit angenehmes Arbeitsklima.

Offerren mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an F. Häne, Braustube Hürlimann, Zürich 1.

Restaurant de la Suisse romande, au centre de la ville, demande un

cuisinier

sachant travailler seul, Offres avec prétentions sous chiffre P 6059 N à Publicitas, Neuchâtel.

Wir suchen

Magaziner
(Deutsch sprechend, für Warenausgabe)

Buffetdame
Zimmermädchen

Barman
(Chef de rang, für Snackbar; Jahresvertrag)

Gutbezahlte Jahresstellen in modernem Erstklasshotel. Geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im neuen Personalhaus. Pensionsskasse.

Offerren mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel International Basel.

Hotel International

Stadt-Casino, Basel

sucht nach Übereinkunft in Jahresstellen:

erfahrene

Gouvernante

für Economat und evtl. Ablösung der Gouvernanten und am Buffet

Kellermeister

(30-45jährig; interessanter Vertrauensposten)

Offerren sind zu richten an W. Obrist-Schneller, Stadt-Casino, Basel. Telefon (061) 24 38 45.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Wintersaison zu sofortigem Eintritt

Kontrolleur

Offerren mit den üblichen Unterlagen erbeten an L. Gredig.

Küchenchef

gesucht für Erstklasshotel,
am See gelegen, mit 250 Betten.

Tüchtige zuverlässige Kraft für eine Brigade von 12 Köchen.

Saisondauer Mitte April bis Mitte Oktober.

Offerren erbeten mit Angabe der Gehaltsansprüche an A. Kienberger, Hotel Drei Könige am Rhein, 4000 Basel.

Gesucht in erstklassigen Restaurations-
und Dancingbetrieb

jüngere, tüchtige

Gouvernante (Aide du patron)

(auch Anfängerin)

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Hause. Geregelte Freizeit.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre GO 1644 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Grand Hotel Kurhaus St. Moritz

Gesucht für die Wintersaison

I. Kaffeeköchin/ Cafetiera

Eilloffen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstellen:

Koch (Chef de partie, Saucier oder Gardemanger)

Alleinbuffetdame

Buffettochter

Casserolier

Eintritt 15. Dezember 1964 oder nach Übereinkunft. Zeitgemäße Arbeits- und Lohnbedingungen. Freie Kost und Logis im Hause.

Offerren mit üblichen Unterlagen und Foto an Hotel Bielerhof, 2500 Biel-Bienne. Telefon (052) 2 72 31.



Hotel Sternen, Unterwasser

Wir suchen in Saison- oder Jahresstellen, Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft;

Buffettochter Zimmer- mädchen

Wir bieten sehr hohen Lohn, angenehme Arbeitsbedingungen, gute freie Station.

Offerren erbeten an M. Looser, Besitzer. Telefon (074) 7 41 01.

CONTINENTAL HOTEL LAUSANNE



sucht

Für den neuesten Betrieb der Schweiz mit 4 Restaurants, 2 Bars, 1 Boutique u. 2 Freizeitanlagen in Ganzjahresstellen

Restauration :

Chef de rang
Commis de rang
Barmaid/Barman
Serviertöchter

Boutique :

Verkäuferinnen

Wäscherei :

Näherinnen
Büglerinnen
Lingeriemädchen

Buffet :

Buffett dame
Buffettochter
Buffetburschen

Küche

Chef Patissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis Patissier

Economat

Lagerassistent(in)

Continental Hotel, Lausanne

das Hotel des aufgeschlossenen Geschäftsmannes

Ausführliche Offerten sind an den Personalchef zu richten

Wir bieten einem

jungen, initiativen

Hotelfachmann

Gelegenheit, sich in einem grossen, vielseitigen Zwei-saisonbetrieb im Ganzjahresengagement in kurzer Zeit eine leitende Position als 1. Mitarbeiter der Direktion zu schaffen.

Der Bewerber sollte bereits eine gute berufliche Ausbildung (Küche, Service, Réception, Kontrolle) hinter sich haben und über ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Wort und Schrift verfügen. Mangel an langjähriger Berufserfahrung ist kein Hindernis, doch sollten dafür ein ausgesprägter Einsatzwillen sowie Freude am kaufmännischen Denken vorhanden sein.

Die Salarierung entspricht dem Einsatz.

Überdurchschnittliche Leistungen werden überdurchschnittlich honoriert.

Offerren mit vollständigen Unterlagen erbeten unter Chiffre JH 1749 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Bad-Hotel der deutschen Schweiz

Direktionssekretärin

Eintritt: Anfangs Januar 1965 in Jahresstelle

Gutausgewiesene Bewerberinnen mit Sprachkenntnissen wollen bitte Offerte mit Zeugniserunterlagen, Bild und Gehaltsansprüchen einreichen unter Chiffre DK 1620 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht
per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Restaurations-Barkelliner

in erstklassige Dancing-Bar und Grillroom.

Gelegenheit, den Oberkellner an dessen Freitagen selbständig abzulösen.

Offerren mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten unter Chiffre BK 1506 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



City Hotel 7002 Chur

modernes Haus am Martinsplatz, 120 Betten, Bar, Restaurant, Rötißerie, sucht in Jahresstellen qualifizierte

Etagen-Lingerie-gouvernante

Selbständiger Vertrauensposten.

Barmaid

Schriftliche Offerten erbieten an die Direktion.

Hotel Conti, Zürich

sucht in Jahresstelle

Hotelsekretärin

Eintritt Mitte Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an Frau L. Donati, Hotel Conti, 8008 Zürich.



St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Gardemanger
- Patisserie-aushilfe
- Commis de cuisine
- Demi-Chef
- Hotelpraktikant
- Buffetochter
- Serviertochter
- Lingeriemädchen

Offerten sind zu richten an E. u. B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9000 St. Gallen. Telefon (071) 22 29 22.

On cherche

sommelière

connaissant les 2 services.

S'adresser au Restaurant du Théâtre, Neuchâtel.

Wir suchen für unsern Sohn auf Ostern 1965 eine Stelle als

Anlernkoch

zwecks Ausbildung als Koch. Handelschulbildung vorhanden. Es kommt nur gut geführte Hotelküche in Frage. Angebote bitte an G. Aeschlimann, 8581 Sitterdorf TG. Telefon (071) 81 26 24.

LE PLAZA

Restaurant - Snack - Grill - Rötißerie

- * ASSURE
- * EXCELLENTE
- * SITUATION

à

- chef-saucier
- chef-
- gardemanger
- chef-entremetier

Conditions et ambiance de travail modernes tous les avantages

Prendre rendez-vous par tél. (037) 27722 ou envoi du coupon ci-dessous à

LE PLAZA
Case postale 176
1701 Fribourg

Je suis intéressé aux meilleures conditions pour la place de

Chef: _____

Nom: _____

Prénom: _____ Tél.: _____

Adresse: _____

Lieu: _____

LE PLAZA

Grand Hotel au Lac, Brunnen

sucht für Eintritt Anfang Mai 1965

Küchenchef

Bestausgewiesene Bewerber belieben Offerte einzureichen an A. Wyssmann, Dir., Kulm-Hotel, 7050 Arosa.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Sekretärin

in erstklassigen Restaurationsbetrieb. Jahresstelle. Hohes Salär. Geregelter Arbeitszeit.

Handgeschriebene Offerten mit Foto erbieten unter Chiffre SN 1643 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Grand Hotel Eden au Lac Lugano

sucht ab 8. April 1965, für Saison bis Oktober:

Saucier-Sous Chef

Entremetier

Tournant

(Chef de partie)

Commis de cuisine

Apprentis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion.

Palace Hotel, Wengen

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie-Tournant Femme de chambre/ Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf sind erbieten an die Direktion.

hotel restaurant



cherche

2500 biel-bienne

portier de nuit-nettoyeur

Nachtportier-Hausbursche

femme de chambre

Zimmermädchen

garçon de buffet-chasseur

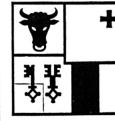
sommelier, sommelière

Kellner, Serviertochter

casserolier

Entrée de suite ou à convenir. Téléphone (032) 3 77 61.

Waldstätterhof am See Brunnen



sucht

Für die Sommersaison 1965 in seinen herrlich gelegenen internationalen Betrieb:

Réception:
Chef de réception
Empfangssekretrinnen

Loge:
Nachtportier
Chasseur

Etage:
Portier
Zimmermädchen

Lingerie:
Glättelin
Näherin
Lingeriemädchen
Wäscher

Restauration:
Oberkellner
Chef de rang
Kellner
Serviettöchter

Küche:
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Commis Pâtissier

Gärtnerei:
Gärtner

Economat:
Gouvernante

Lagerhaltung:
Kontrolleur

Office:
Gouvernante

Saison vom 15. April bis 15. Oktober.

Ausführliche Offerten sind an den Personalchef zu richten.

Chantarella Hotel, St. Moritz

sucht mit baldmöglichstem Eintritt für die Wintersaison 1964/65

tüchtige und selbständige

Lingeriegouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion M. Maurer 7500 St. Moritz, erbieten.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Kaffeeköchin
Hilfs-Zimmermädchen
Hilfspostier
Officemädchen, -bursche

Offerten an Hotel Bellavista, 7050 Arosa. Telefon (081) 32421.

Kongresshaus, Zürich

sucht zur Führung seines Office- und Küchenhilfspersonals eine tüchtige, zuverlässige

Hausbeamtin

Ferner benötigen wir:

Economat-Hilfsgouvernante
Etagen-Hilfsgouvernante
I. Buffetdame
Buffettöchter (auch Anfängerinnen)
Commis-Pâtissier
Kellerburschen

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Rentenversicherung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis sind erbieten an das Personalbüro.

Wir suchen nach Übereinkunft
(zirka Februar 1965):

Empfangs- sekretärin

Wir erwarten einsetzfreudige, selbständige Mitarbeiter mit gutfundierten Kenntnissen einschließlich der Hauptsprachen, «NCR», Buchungsmaschine vorhanden, interessante Dauerstellung mit vorzüglicher Unterkunft.

Handschriftliche Bewerbungen an Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich.

Hôtel Lorian, Montreux
cherche pour le 15 décembre 1964:
portier d'étage femme de chambre

éventuellement un couple
Offres à la Direction.

Flüela Sporthotel Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Commis de rang

mit Erfahrung, Ellofieren erbeten an die Direktion, Sporthotel Flüela, 7260 Davos Dorf.

Hôtel Suisse et Majestic Montreux

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

gouvernante de lingerie dame de buffet garçon de buffet

Places à l'année. Prière faire offres détaillées avec prétentions de salaire à la Direction.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft tüchtiges

Hausmeisterpaar

(evtl. Spanier oder Italiener)

zur Beaufsichtigung des Hauspersonals und Mithilfe überall. Italienische oder spanische Sprachkenntnisse unerlässlich.

Bewerber, die einen ähnlichen Posten schon versehen haben, senden ihre Zeugniskopien und Foto unter Chiffre WE 1769 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen

für sofortigen Eintritt

Gouvernante

für Economat, Buffet, Office

Interessante, gutbezahlte Jahresstelle bei geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch schönes Zimmer im Hotel. Pensions- und Fürsorgekasse.

Bewerberinnen, welche auf eine Dauerstellte reflektieren, sind gebeten, ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Hotel International, Basel zu senden, oder sich telefonisch für eine erste Besprechung anzumelden.

Hotel International

Sie werden
 ● zu frieden sein mit sich selbst und Ihrer neuen Beschäftigung,
 ● zu frieden mit Ihrem neuen Arbeitsplatz am See (direkt neben dem Strandbad),
 ● zu frieden mit der zeitgemässen Entlohnung - das gute Essen wird nicht nur unseren Gästen sondern auch Ihnen schmecken,

Gesucht wird per sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertochter

sowie
Lingerie-mädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst.

Sich wenden an André Roth, Hotel Sternen, 5737 Menzingen AG. Tel. (064) 71 4671.

Offerten von Vermittlungs-bureaux auf Insertare unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Hotel Tamina, Bad Ragaz

(110 Betten)

sucht für die Saison 1965 (26. April bis Ende Oktober) berufstüchtigen

Oberkellner

mit oder ohne Brigade.

Es wollen sich nur gutausgewiesene Bewerber melden. J. C. Laporte, Propr., zur Zeit Villa alta, 6986 Novaggio TI.



Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum baldigen Eintritt für gute Jahresstellen:

Buffetdame

Restaurationstochter (für Café-Brasserie)

Restaurationskellner (für Spezialitätenrestaurant)

Restaurationstochter (Englisch sprechend, für Spezialitätenrestaurant)

Buffettier-Trancheur (für Spezialitätenrestaurant)

Senden Sie bitte Offerte mit Foto und Zeugnisschriften oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Zürich. Telefon (051) 23 66 36.

Gesucht für Wintersportplatz

Hausbeamtin

(Französisch sprechend)

Telefon (036) 3 43 71 oder (033) 2 81 96.

Wir suchen

General-gouvernante

Casseroller

Hausbursche

Bahnhofbuffet BLS, Frutigen

Wir suchen

2 Buffettöchter

für sofort oder 15. Dezember 1964.

Offerten an Walter Zimmermann, Bahnhofbuffet BLS, 3714 Frutigen

Le Trident, Genève

Tea-Room - Glacier

cherche pour son ouverture début janvier

barmaid-aide du patron

pour le service du soir, fixe et participation. Ecrire à T. Müller, 45, rue de Zurich ou téléphone (022) 31 66 29.

HIRSCHENBETRIEBE SNACK GRILL LUZERN CACAOOU ST. PAULI

Für unsere Apérobar suchen wir per sofort tüchtige, gutpräzisierende

Barmaid

Evtl. Anfängerin mit absolvierten Kurs oder praktischer Lehre.

Hotel-Restaurant Fontana, Twann am Bielersee, Telefon: (032) 85 11 84

sucht auf anfangs Februar 1965 sprachenkundige

Restaurationskellner oder -töchter

Wir suchen per 15. Dezember oder Januar 1965

Restaurationstochter

(Schweizerin bevorzugt)

für Speiseservice. Sehr hoher Verdienst.

Offerren, wenn möglich mit Zeugniskopien an Hotel Engel, Liestal bei Basel.

Vertrauensperson

(junge Mann zwischen 25 und 40 Jahren)

für die Betreuung des Warenlagers sowie des Weinkellers in gutgehendes Speiserestaurant gesucht.

Eintritt und Lohn nach Übereinkunft. Kost und Logis im Hause.

Offerren erbeten unter Chiffre VP 1603 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen

General-gouvernante

Casseroller

Hausbursche

Hotel - Restaurant - Hallenschwimmbad

Duc de Rohan

Masanserstrasse 44, 7000 Chur. Telefon (081) 2 10 22.

Erstklassiges, grösseres Hotel am Vierwaldstättersee

sucht für die kommende Sommersaison 1965 tüchtigen, erfahrenen

I. Oberkellner Concierge

Vollständige Offerten erbeten unter Chiffre OC 1718 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Koch

gesucht in modern eingerichteten Betrieb.

Offerren mit Lebenslauf und Foto an Snack-Bar «La Romana» Champel, 1200 Genève. Tel. (022) 24 49 52.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: 2 tüchtige

Küchenmädchen

sowie flinke

Buffettochter

Hotel Touring-Bernerhof, Burgdorf.

Telefon (034) 2 16 52.

Grand Café Glacier demande

employée de bureau secrétaire

capable de travailler seule, ayant si possible formation commerciale et notions de comptabilité. Bon caractère et décisive. Si possible parlant italien et espagnol. Mise au courant. Bons gages.

Adresser offres écrites avec photo et copies de certificat à M. Rob. H. Magnenat, Terreaux 2, Lausanne.

Turm Hotel-Restaurant 8437 Zurzach

(November 1964 neu eröffnet)

sucht:

Chef de service
Restaurationstöchter
Saalpraktikantin
Buffettochter

Offerren erbieten an die Direktion M. Jordan-Kunz. Telefon (056) 5 49 81.

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft jüngere, sprachenkundige

Empfangssekretärin

Es handelt sich um einen neuzeitlichen Betrieb mit angenehmem Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst.

Offerren sind zu richten an die Direktion, H. Finster, Hotel Ekkehard, 9000 St. Gallen.

Hotel Bahnhof, Heerbrugg

sucht auf den 15. Dezember 1964 in Jahresstellen:

2 Serviertöchter

(Speiserestaurant)

Zimmermädchen

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerren sind erbieten an R. Kuster, Hotel Bahnhof, 9435 Heerbrugg. Telefon (071) 72 10 22.

On cherche

sommelier ou sommelière

Restaurant La Prairie, Neuchâtel. Tél. (038) 5 57 57.

Gesucht:

tüchtiger, qualifizierter

Chef-Alleinköch

Zimmermädchen

Küchenmädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, in Hotel-Restaurant in St. Gallen. Offerren unter Chiffre CZ 1802 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Per sofort gesucht

Haus- und Küchenangestellte

Gute Entlohnung nach kantonalem Reglement.

Anmeldungen (wenn möglich mit Foto und Zeugniskopien) erbieten an Verwaltung Psychiatrische Klinik Hasenbühl und Knt. Altersheim, Rheinstrasse 43, 4410 Liestal. Telefon (061) 84 44 84.

● Wir suchen Chefs de partie:

Saucier-Souschef	Buffetdamen
Gardemanger	Buffettöchter
Entremetier	Serviertochter
Tournant	Kellner
Chef de garde	Chasseur
Commis de cuisine	
Kalt-Mamsell	

Bellerivestr. 170
Tel. 051/47 67 57

Hotel Rigi Kulm, 6411 Rigi Kulm
sucht auf 15. Dezember:

Büropraktikantin Buffettochter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.



Wir suchen auf den 1. Januar oder nach Übereinkunft

Barmaid

Sehr guter Verdienst.

Hotel Im Portner, 9000 St. Gallen
Bankgasse 12, Telefon (071) 22 97 44.

Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1964/65 selbständige und sprachenkundige

Allein-Saaltochter

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften sind erbeten an Hotel Bündnerhof und Rössli, 7050 Arosa.

Münchner Hotel (150 Betten) sucht in Jahresschichten, Eintritt 15. Dezember oder nach Übereinkunft:

Empfangssekretär Empfangspraktikant Etagegouvernante

Offerten mit Gehaltsansprüchen an A. Rogger, Hote Esplanade, Bayerstrasse 27, 8000 München 15.

Gesucht für 1965 nach England (1. März bis 15. November)

Oberkellner
Gepflegte Erscheinung, englische Sprache erforderlich, flambierkundig, freie Kost und Logis, gutes Gehalt und 10% Restaurantfron.

2-3 Kellner
Etwas englische Sprachenkenntnisse erforderlich.
Jüngerer Chef de cuisine
Patisseriekenntnisse erwünscht. Mindestanfangsgehalt £ 16,- pro Woche.

Barman oder Barmaid für Cocktailbar

Offerten mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugniskopien erbeten an Swan Hotel, Grasmere (Westmorland, England). Persönliche Vorstellung anfang Januar in Zürich möglich.

Victoria Hotel, Amsterdam

sucht vom 20. März bis zum 15. Oktober 1965:

Chefs de partie
Aides de fourneau
Commis de cuisine

Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

Bewerbungen mit Hinzufügung von Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion zu richten.

PALACE COTE D'AZUR

cherche
gouvernantes-chef-caissier
à partir avril 1965. Ecrire sous chiffre GC 1732 à l'Hôtel-
Revue, 4002 Bâle.

Hôtel Nobel, Oslo
cherche pour entrée 1er Janvier 1965:

cuisinier et chef de rang

(Places à l'année)

Faire offres à la direction avec photo et copies de certificats.

Luz-Hotel-Waldlust Freudenstadt (Schwarzwald)

sucht zum Eintritt per 15. Dezember oder nach Übereinkunft, in Saison- und Jahresschicht:

Réceptionssekretär(in)

Journalführer(in)

Lingeriegouvernante

Lingère

Buffettochter

Zimmermädchen

Etagenportier

Unterkunft und volle Verpflegung garantiert.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lichtbild u. Gehaltsansprüchen an Fam. Luz, Luz-Hotel-Waldlust, Postfach 140, Freudenstadt.

Hotel Engemattihof, 8002 Zürich

sucht in Jahresschicht

I. Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Gesucht in Jahresschicht nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachenkundig.

Offerten sind erbeten an Werner Steiger, Hotel Neptun, 8008 Zürich.

Gesucht in Jahresschicht

Serviertochter

Offerten an Restaurant Aarhof, 4600 Olten.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:
tüchtige, im Speiseservice gewandte

Serviertochter

(tranchier- und flambeuskundig)

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten an W. Schmid-Kohler, Hotel Freiamterhof, 5610 Wohlen AG. Telefon (057) 6 36 73.

Erfahrene, selbständige

I. Sekretärin

Gesucht in Passantenhotel in Bern für Réception, Korrespondenz, Journal und Kasse, sprachenkundig und zuverlässig, als Mitarbeiterin der Direktion. Eintritt Anfang Januar.

Offerten mit Foto, Zeugnisabschriften und Referenzen sowie Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre ES 1661 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurant Clara

sucht per sofort oder nach Übereinkunft versierte

KOCH

Wir bieten: Geregelter Arbeitszeit (kein Spätdienst), der Zeit angepasster Lohn, Einkaufsvorteile.

Interessenten wollen sich bitte melden bei Restaurant Clara, Hammerstrasse 68, Basel. Telefon (061) 323333.

Restaurant du Pont, Zürich

sucht tüchtige, zuverlässige, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Hausbeamtin/Gouvernante

(als Stütze des Patrons)
sowie jüngeren, seriösen

Betriebs-Assistenten

mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Eintritt 1. Januar 1965 oder nach Übereinkunft.

Offerten an A. Stöcklin, Restaurant Du Pont, Postfach, 8023 Zürich.

Maître Chef des cuisines

Owing to a huge expansion programme.

A Maître Chef des cuisines, also absolutely first class Chef Sauciers, Rôtisseurs, Pâtissiers are required for Scotland's largest Catering Organisation operating first class Hotels, Restaurants etc.

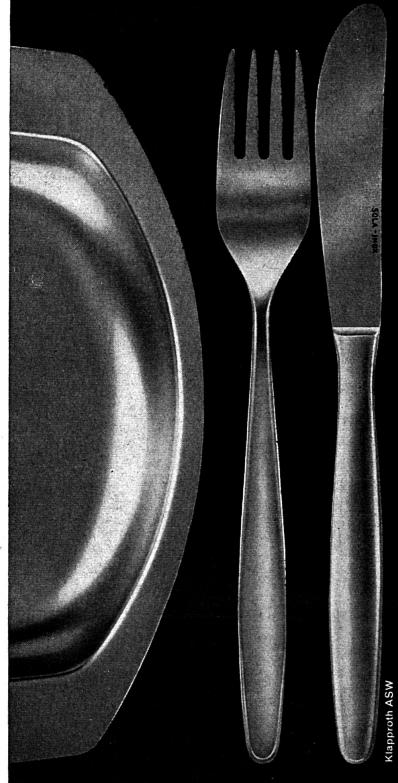
Highest remuneration and Bonuses offered to first class men. Interviews by arrangement. Apply giving full details of past experience to –

Box Number 5664
Rex Publicity Limited,
10 Clairmont Gardens,
GLASGOW C. 3.



Wir beraten Sie unverbindlich bei der Anschaffung von Tafelbestecken und Tafelgeräten, verlangen Sie unseren neusten, 60-seitigen Hotel-Katalog. SOLA Besteckfabrik AG Emmen/LU Tel. 041 - 5 17 96

SOLA



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

Wir suchen für die Verwaltung unseres erstklassigen Restaurants im Zentrum der Stadt Zürich eine selbständige, verantwortungsbewusste

Mitarbeiterin

die den Aufgabenkreis einer Gerantin übernehmen kann.

Bewerbungsunterlagen sind erbeten an die Direktion, Hotel City, 8001 Zürich, Löwenstrasse 34. Telefon (051) 272059.

Bankinstitut sucht für sofort jüngere, tüchtige

Hotelsekretärin

für ihr angeschlossenes, gutfrequentiertes Zweitklasshotel in Bern. Interessanter und vielfältiger Arbeitsbereich. Bei Eignung Dauerstelle mit Pensionsberechtigung. Gute Sozialleistungen.

Sprachgewandte Bewerberinnen belieben Ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen zu richten unter Chiffre HS 1717 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Nouvelles de la Swissair

Swissair : trafic en septembre et pendant le troisième trimestre 1964

Après les résultats réjouissants des mois de juillet et d'août, le troisième trimestre, celui de la haute saison, s'est terminé avec les excellents résultats du trafic de septembre. Le coefficient moyen d'occupation des avions (sans les vols spéciaux et affrétés) a atteint 59,6% en septembre, chiffre que Swissair n'avait plus enregistré depuis plus de trois ans. Le taux d'occupation des places s'est élevé à 65,9%. Un tel succès de vente a été dépassé une seule fois en juillet 1960. Par rapport aux résultats du mois de septembre 1963, le trafic des passagers a augmenté de 26%, celui du fret de 3% et celui de la poste de 16%. L'accroissement de la demande (+22%) a été supérieur à celui de l'offre (+17%). Les meilleurs coefficients d'occupation des places sont ainsi enregistrés sur les vols à destination et en provenance de l'Afrique (69,7%) et sur ceux desservant le réseau européen (68,7%). Sur l'Atlantique nord, Swissair a transporté 54% de plus de passagers qu'en septembre 1963. C'est le taux d'accroissement le plus haut qui ait été atteint depuis l'entrée en vigueur des tarifs réduits en avril 1964.

Les statistiques de trafic pour le troisième trimestre sont donc réjouissantes :

	3 ^e trim. 1964 (en 1000)	3 ^e trim. 1963 (en 1000)	Accroissement
Tkm. passagers & bagages	68 022	55 171	+23%
Tkm. fret	10 944	9 955	+10%
Tkm. poste	2 566	2 309	+11%
Tkm. utilisées	81 532	67 435	+21%
Tkm. offertes	141 071	120 621	+17%
Coefficient moyen d'occupation	58,0%	55,9%	-
Taux d'occupation des places	64,3%	59,8%	-

Conférences IATA

Fin de la conférence des tarifs IATA

Aucun changement notable n'a été décidé lors de la conférence des tarifs des compagnies membres de l'IATA qui s'est tenue en novembre à Athènes. La plupart des points discutés ont obtenu l'unanimité requise. Seuls quelques problèmes secondaires restent en suspens, tels que les tarifs pour le trafic en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique, par exemple, qui n'ont pas encore été définitivement fixés. Les compagnies directement intéressées à ces zones de trafic continuent les négociations à Athènes.

Malheureusement, il n'a pas été possible de régler la question de l'admission des programmes de cinéma ou de télévision à bord des avions, bien qu'une forte majorité se soit prononcée contre ce projet pour des raisons financières. L'unanimité n'a pas pu être atteinte jusqu'à ce jour, du fait de l'opposition d'une compagnie membre qui offre déjà de tels programmes à l'heure actuelle.

Nouveau directeur général de l'IATA

L'assemblée générale de l'Association internationale du transport aérien (IATA), qui siège actuellement à

Bogotá (Colombie), a élu M. Knud Hammarskjöld, secrétaire général de l'AEL, nouveau directeur général en remplacement de Sir William P. Hildred.

M. Hammarskjöld, de nationalité suédoise, travaille depuis 1960 à Genève, siège de l'AEL. Né en 1922, et après des études à l'Université de Stockholm, il commence sa carrière dans les services diplomatiques de son pays. Dès le mois de juillet 1965, il fonctionnera tout d'abord comme directeur général adjoint jusqu'au mois d'avril 1966, date à laquelle il prendra la place de Sir William P. Hildred, qui assure la fonction de directeur général depuis 1946.

Trafic et transports

Nouveaux navires pour le transport des automobiles sur la ligne Dieppe-Newhaven

La ligne Dieppe-Newhaven, exploitée conjointement par les Chemins de fer français et britanniques, est jusqu'ici desservie par des paquebots et des cargos.

Le nombre toujours plus élevé de voyageurs qui traversent la Manche accompagnés de leur automobile a conduit les Chemins de fer français et britanniques à équiper la ligne Dieppe-Newhaven de navires spécialisés dans le transport des automobiles accompagnées de leurs passagers.

Le premier d'entre eux, le « Falaise », appartenant aux Chemins de fer britanniques, a été mis en service le 1er juin.

La SNCF, de son côté, a passé commande de deux navires destinés à assurer sur la même relation le transport des automobiles accompagnées : le « Vilandry » et le « Valençay ». Ces deux navires seront identiques. Ils pourront l'un et l'autre transporter 140 automobiles et 1200 passagers, automobilistes ou non. Leur vitesse sera de 21 noeuds. Équipés de stabilisateurs, ils offriront un confort très supérieur à celui des paquebots actuels de la même ligne : salle à manger comportant un restaurant classique et une cafétéria ; vaste bar permettant le service des consommations ; salon panoramique avec bar ; salle de repos, etc.

Ces deux navires entrent en service dans le courant de l'année 1965. S'ajoutant au « Falaise », ils permettront une desserte très étendue de la ligne Dieppe-Newhaven par « car-ferry » ; les intéressants nombreux d'automobilistes venant du nord ou de l'ouest de Grande-Bretagne et soucieux d'éviter Londres, ou encore ceux qui se rendent dans l'ouest ou le sud de la France.

Pour permettre l'accostage des « car-ferry » dans le port de Dieppe, une passerelle a été construite à la gare de Dieppe-maritime. Une extrémité de cette passerelle est articulée sur un point d'appui à terre, l'autre, manœuvrée électriquement, suit les variations de la marée et est raccordée au navire lors de l'accostage par un avant-béquage articulé. A cause de la grande amplitude des marées à Dieppe (près de 10 mètres), il a fallu donner à cette passerelle une longueur de 60 mètres.

À terre, un parc à voitures de 130 places a été aménagé ainsi qu'un bâtiment abritant les services ferroviaires, la police et la douane, un bar et les bureaux de clubs d'automobilistes français et britanniques.

Vers l'automation du chemin de fer

Les clients du chemin de fer pourront voir, à partir du 1er octobre prochain, de nouvelles inscriptions apparaître sur les parois des wagons. Ils n'y porteront sans doute qu'un intérêt faible et, pourtant, ces inscriptions, qui se présenteront sous forme d'un tableau de douze chiffres, constitueront le numéro matricule européen du wagon. Elles diront, sous forme de numéros de codes, quelles est sa nationalité, selon quelles modalités il est échangeable en trafic international, quelle est sa nature — par exemple couvert, plat, wagon à essieux, à bogies — ses caractéristiques d'utilisation — par exemple capacité, possibilité de déchargement automatique, aptitude à un régime de vitesse élevée — et elles donneront enfin un numéro d'ordre dans la série de construction.

L'apposition de ces chiffres sur les wagons marque la conclusion des études menées par l'Union internationale des chemins de fer pour aboutir à l'élaboration d'une codification uniforme du matériel à marchandises, y compris des wagons de particuliers, existant sur l'ensemble des administrations ferroviaires ayant un trafic commun. La codification s'applique donc non seulement à l'Europe continentale, y compris le Portugal et la Finlande, mais aussi à la Grande-Bretagne, à la Turquie, à l'URSS et même à la Mongolie... L'entreprise était ardue, en raison de l'hétérogénéité des parcs, où se cotoient des wagons de types anciens, construits à une époque où chaque bureau d'étude national tenait à marquer de son empreinte « son matériel », et des wagons modernes spécialisés à l'exécution d'un transport de nature bien déterminée. Les effets de chaque type de matériel varient, en outre, considérablement d'un réseau ferroviaire à un autre en fonction des nécessités commerciales et il va de soi que la texture du parc de l'URSS a peu de points communs avec celle du parc de la Grande-Bretagne, par exemple. Les experts européens ont pu maîtriser un inventaire extrêmement difficile et mettre sur pied une codification chiffrée répondant à tous les besoins actuels et présentant encore une latitude suffisante pour permettre l'introduction des types nouveaux de matériaux qui ne manqueront pas de faire leur apparition au cours des prochaines années.

La codification uniforme du matériel à marchandises qui vient d'être adoptée et celle, encore à l'étude actuellement, du matériel à voyageurs, sont les supports logistiques de l'introduction de la cybersécurité dans l'exploitation ferroviaire. Le numéro matricule personnalisant le wagon sera, demain, noté dans le mémoire d'une machine électronique qui, ayant enregistré toutes les informations nécessaires qui lui auront été communiquées par ailleurs, saura donner les ordres de répartition du matériel permettant de répondre aux demandes de la clientèle, déterminer les acheminements rationnels des transports, établir des plans de triage automatisé, suivre la « vie » du wagon, préparer les plannings d'entretien, faire les opérations comptables ou statistiques et contribuer aux études économiques de l'utilisation optimale du matériel.

Il failait, pour que puisse être réalisée à l'avenir cette automation du rail par la cybersécurité, qui constituera selon M. Louis Armand, secrétaire général de l'UIC, une véritable mutation du chemin de fer, que soit franchi le pas, d'apparence modeste, mais en fait fondamental, de l'opposition sur les wagons d'un marquage codé uniforme, valable de Lisbonne à Vladivostok, d'Helsinki à Istanbul.

Pour se déplacer, l'Européen utilise le train et l'automobile de préférence à l'avion

Il ressort d'une étude publiée par le Secrétariat de la Commission économique pour l'Europe (CEE) et consacrée à la situation des transports sur notre continent que, si l'Européen voyage plus qu'avant dans les airs, il reste cependant fidèle à la route et au chemin de fer.

Depuis dix ans l'augmentation moyenne annuelle des déplacements par avion en Europe, mesurés en voyageurs-kilomètres, est de 13%. Cependant en 1961 le trafic aérien de voyageurs reste 40 fois moins élevé que le ferroviaire, si l'on ne tient pas compte de l'URSS où l'énormité des distances fait que, de même qu'aux Etats-Unis, l'avion supplanté les chemins de fer. Puisque l'on mentionne les Etats-Unis, il faut ajouter que la situation catastrophique des compagnies ferroviaires de ce pays comparée à la bonne organisation générale des entreprises européennes est également un fait dont on doit tenir compte.

Les Suisses aiment le chemin de fer

Les auteurs de l'étude de la CEE constatent que les transports par voie ferrée continuent à augmenter parallèlement à l'accroissement du revenu national dans les pays comptant peu de voitures particulières. En revanche, dans les pays fortement motorisés, le trafic par chemin de fer tend soit à décroître comme en Suède (15% de 1956 à 1958), soit à se stabiliser comme en France, où les transports ferroviaires ont diminué de 2,5% après l'année 1957, puis ont repris une marche lente mais ascendante pour dépasser en 1961 de 3% le niveau atteint quatre ans auparavant. En ce qui concerne notre pays, le taux global d'augmentation des voyageurs-kilomètres a été de 3,2% de 1957 à 1961. Le Suisse semble gorger les voyages par chemin de fer puisqu'il prend le train en moyenne 56 fois par année et parcourt 1500 km contre 500 km en 12 voyages pour le Français et 800 km en 9 trajets pour le Soviétique moyen.

Les transports routiers en commun suivent une évolution analogue à celles du chemin de fer : en augmentation dans les pays peu motorisés, en décroissance dans les autres. C'est ainsi qu'en Tchécoslovaquie, le nombre de voyageurs-kilomètres transportés par autocars ou par autobus a été multiplié par 2,77 en 11 ans. En Europe occidentale, par contre, la route reste principalement réservée aux voitures particulières. En 11 ans, le parc automobile a partout double ; il a même quintuplé en Autriche, en Italie et en Allemagne occidentale. L'ensemble du parc de voitures privées de 12 millions d'industries d'Europe de l'Ouest compte 23 millions de véhicules, ce qui pose de très graves problèmes aux responsables de la circulation dans les grandes agglomérations urbaines.

Marchés agricoles . . .

Le ravitaillement du pays en fruits à cidre

Depuis quelques années, différents milieux suisses de l'industrie du cidre prétendent que l'assainissement des vergers suisses porterait un coup sérieux au ravitaillement du pays en fruits à cidre. Ces appréhensions sont-elles fondées ou non?

Il est généralement admis que le ravitaillement normal des cidreries suisses exige en moyenne 10 000 wagons de fruits à cidre par année.

Sensationeller Fortschritt in der Express-Kolben-Automatik

Den La-Cimbali-Konstrukteuren ist es gelungen, einen wirklich vollautomatischen Express-Kolben zu entwickeln!

LA CIMBALI «Self Express»

vollautomatisch
in jeder Beziehung



LA CIMBALI

über 50 Jahre Tradition,
Erfolg und Fortschritt!

Verlangen Sie einen unverbindlichen Besuch oder unsere Dokumentation über diesen interessanten Automaten!
Gleichzeitig wünschen wir unseren Kunden und Geschäftsfreunden ein gutes und erfolgreiches neues Jahr!

Or, en 1962, année fruitière qui a été qualifiée pour l'ensemble de la Suisse de moyenne à bonne moyenne, il a été livré aux cidreries plus de 17 000 wagons. Ainsi donc la preuve est faite que, même en année de récolte moyenne, le tonnage des fruits à cidre produit dans le pays est excédentaire. L'assainissement des vergers n'a rien nui au ravitaillement des cidreries et on peut même affirmer qu'en accélérant cet assainissement pour atteindre 50% de l'effectif total actuel des arbres à pépins, on ne risque pas de compromettre les besoins normaux de nos cidreries.

Résultats du recensement fédéral des arbres fruitiers 1961

Les résultats concernant les variétés présentent un intérêt particulier. Avant de citer quelques chiffres, il faut relever qu'en principe les arbres fruitiers des vergers non agricoles ne sont pas compris dans le dénombrement des variétés. Parmi les variétés de pommes recensées dans tous les cantons, les pommes Boskop sont en tête avec 620 000 arbres bien que leur nombre ait diminué d'un quart depuis 1951. Viennent ensuite la Golden Delicious comptant à elle seule 390 000 arbres dans les cultures intensives; toutefois, les basses tiges représentent le 97% des arbres. Il est intéressant de constater qu'en 1951, les recenseurs n'avaient dénombré que 40 000 arbres de cette espèce; leur nombre a donc presque déculpé dans l'espace de 10 ans. La Pomme Cloche, avec un total de 350 000 arbres, accuse une augmentation de 88 000 arbres, soit environ un tiers par rapport à 1951 (part des basses tiges 8%). La variété Jonathan, dont 240 000 arbres ont été recensés en 1961, s'est accrue de 143 000 arbres, augmentation qui équivaut à une fois et demie le nombre obtenu en 1951 (part des basses tiges 38%). La variété Gravenstein est à peu près au même rang que la Jonathan, son effectif de 260 000 arbres n'ayant pas subi de grands changements. Par contre, les variétés Boskop, Reinette du Canada et Rose de Berne sont en régression. Au cours de la dernière décennie, les Reinettes du Canada ont diminué, en Valais, d'un tiers environ; on compte actuellement 250 000 arbres. D'autre part, la Rose de Berne, recensée dans toute la Suisse (Valais excepté), accuse avec 190 000 arbres une diminution de 26%. Les Bohnhafel et les pommes raisin comptées séparément dans les régions de la Suisse alémanique ont subi la même évolution, c'est-à-dire des régressions de 29% et de 12%, leur effectif en 1961 étant de 210 000 et 200 000 arbres.

Vu les assortiments différents et particuliers à chaque canton, on a renoncé à dénombrer les variétés de poires de table et de ménage par régions ou pour tout le pays. Les résultats les plus importants au point de vue économique sont les chiffres du canton du Valais. Les deux variétés principales présentent une très nette augmentation. En 1961, la poire Bon Chrétien Williams comptait 560 000 arbres; l'accroissement par rapport à 1951 est de 48%; la Louise Bonne comptait 585 000 arbres en 1961 et son augmentation par rapport à 1951 est de 21%.

La majeure partie des poiriers à cidre se trouvent en Suisse alémanique, on a recensé séparément les variétés Gelbmöster, Wasserbirne et Theilersbirne. La variété Gelbmöster est en tête avec 275 000 arbres, suivie de la Wasserbirne avec 110 000 et la

Theilersbirne avec 100 000 arbres. Le total des arbres de ces trois variétés a diminué de 35% entre 1951 et 1961. La régression s'élève à 23% pour les Gelbmöster et à 46% pour les Theilersbirne.

Du «vin» sans raisin en Allemagne fédérale

Un scandale du vin avait éclaté à Düsseldorf: un marchand de vin et quatre de ses employés ont été accusés d'avoir «fabriqué» du vin avec de l'eau, de la glycérine, du vinaigre et des raisins de Corinthe et d'avoir vendu le breuvage ainsi confectionné à de nombreux clients (parmi lesquels le gouvernement du Land de Rhénanie-Westphalie).

Casper Heidemanns, le marchand de vin coupable, utilisant des bouchons et étiquettes trompeuses et vendait son vin sous le nom de marques célèbres. Il a affirmé qu'il avait acheté suffisamment de glycérine pour fabriquer plusieurs millions de litres de vin fétélaté.

La commercialisation des fruits et légumes aux USA

Nous sommes dans ce pays, dans une économie d'abondance ce qui amène une forte modification de la demande. La ménagerie américaine, pressée, achète de plus en plus des produits pré-lavés ou pré-cuits et elle veut les trouver sous le même toit; les supermarchés assurent maintenant 70% de la vente au détail de l'alimentation. Devant cette offensive, les petits commerçants se sont eux-mêmes organisés en chaînes coopératives mettant en commun leurs services d'achat, d'entreposage et de promotion. Les marchés terminaux des grandes villes perdent toujours plus de leur importance. L'intense circulation routière a amené les producteurs à organiser des stands de vente au bord des autoroutes.

Ce qui caractérise les grands domaines maraîchers de la Californie et du New Jersey surtout, c'est la grande concentration des unités de production, une tendance très nette à la spécialisation, et un haut degré d'intégration verticale; certaines associations de producteurs possèdent leur propre usine de congélation ou prennent eux-mêmes en charge les fonctions d'expéditeurs.

Par la multiplication des groupements de toutes sortes, on est parvenu à constituer des unités de production valables et capables de résister à la pression sur les prix exercée par les acheteurs des chaînes de super-marchés. Grâce à la puissance ainsi acquise par les producteurs, il existe une prise de conscience d'une véritable communauté d'intérêts entre les différents échelons du circuit de distribution.

Les problèmes de la distribution du lait

L'Union centrale des producteurs suisses de lait est légalement obligée d'assurer l'approvisionnement en lait de toute la Suisse.

Dans les années météorologiques normales déjà, l'arrière-pays des grandes villes ne suffit plus à couvrir leur consommation de lait. De nombreuses laiteries urbaines doivent recourir en automne et en hiver à des livraisons extraordinaires.

Lorsque la sécheresse se prolonge, la situation

empire sérieusement. La situation la plus grave est celle de Genève, dont l'approvisionnement en lait a baissé de 16% et à qui il manque chaque jour 50 000 litres de lait.

Dans le sens de la loi sur l'agriculture, l'UCPSL, en sa qualité d'office de coordination, a dû dresser un vaste plan de fourniture de lait à distance.

L'Union thurgovienne des producteurs de lait livre chaque jour en vertu de ce plan 43 000 litres de lait, dirigé sur Winterthour et sur Genève par le rail ou la route. L'Union saint-galloise des producteurs de lait expédie aussi chaque jour 15 000 litres de lait à Genève. Bâle reçoit 15 000 litres de lait par jour de la Suisse centrale. Le Tessin reçoit chaque jour lui aussi du lait de la Suisse centrale, soit quelque 10 000 litres par la voie ferrée. L'Union bernoise des producteurs de lait livre pour sa part 15 000 litres par jour dans la Vallée du Rhône. De plus faibles quantités sont livrées par diverses régions laitières à d'autres villes. Au total, plus de 150 000 litres de lait sont ainsi transportés par jour dans les régions qui en manquent.

Légumes d'hiver, légumes de fer

Avec la neige, les derniers légumes verts vont disparaître des étalages; c'est le temps des légumes de garde. Et pour celui qui apprécie la bonne cuisine, ce temps-là n'est pas le moindre.

Bien sûr, il n'y aura plus de tendre salade, de radis, de laitue, d'haricots, de petits pois, etc. Par contre, c'est le moment de mijoter les soupes, les gratins, les garnitures de viandes cuites et en sauces. C'est aussi le moment de râper pour la salade les choux, les céleris, les carottes, sans oublier les betteraves rouges avec le dernier rampon, et se rabatter au dessert sur les pommes et les poires qui, espèce après espèce, arrivent à maturité.

Rappelons d'abord l'importance d'une alimentation d'hiver riche en légumes, car rien ne remplace les vitamines et les minéraux que les légumes apportent à l'organisme.

C'est pourquoi on ne devrait pas être privé un seul jour de l'hiver d'un plat de légumes au moins, qu'il s'agisse de poireaux, de choux de Bruxelles, de choux blancs, de choux rouges avec châtaignes, de rave ou de carottes. Ces légumes sont le complément nécessaire des aliments lourds et riches en protéines que l'on consomme en général à cette saison. Même la choucroute constitue un précieux apport de vitamines C dans un repas des jours froids.

Les légumes d'hiver sont toutefois les plus précieux lorsqu'en les consommant crus, c'est-à-dire en général sous forme de salades; les possibilités qu'ils offrent dans ce domaine sont inépuisables. Citons simplement le céleri rapé qui peut être assaisonné de quelques gouttes de citron seulement, d'une remoulade ou d'une mayonnaise; la carotte râpée, le chou blanc, le chou rouge, la scarole, qui se prêtent aussi à diverses préparations; quant à la betterave rouge cuite entière, elle reste un aliment riche, notamment en sucres naturels.

Mais, pour les adultes aussi bien que pour les enfants, c'est maintenant le temps merveilleux du gâteau comme plat de résistance. Gâteau au fromage, à l'oignon, à l'échalote, quiche, pizza: dans ce domaine, l'imagination ne fera pas de mal et permettra des découvertes surprises.

Mise en garde!

Le voici de nouveau dressé dans la chambre, le merveilleux sapin de Noël! Le miracle des bougies et des boules de toutes couleurs se renouvelle sans cesse, comme celui, si charmant, de l'étonnement éternel des petits enfants...

Noël! Fête de la joie! Mais il faut pourtant, cette année aussi, lancer une sérieuse mise en garde: Danger d'incendies!

N'oublions pas, d'abord, que le sapin n'a plus de sève et que par conséquent, il sèche rapidement dans la chambre chaude. On sait que les aiguilles s'enflamme avec un petit bruit d'explosion sympathique, mais il n'est pas recommandable de se livrer à cette expérience; le sapin toujours plus sec est dangereux, déjà à la veille de Noël; il l'est encore bien davantage à Sylvestre, puis le jour des Rois!

En décorant le sapin, prenons garde à ne pas placer une bougie sous une branche épaisse, car sa flamme peut sécher les aiguilles et les enflammer. Et que le sapin soit bien fixé, stable, assez loin des rideaux et des meubles. Un accident est si vite arrivé!

Il faut essayer de prévenir le pire, en plaçant un seau d'eau près du sapin, avec une brosse pour asperger un éventuel début d'incendie. C'est là en effet un moyen d'extinction efficace, et qui n'inonde pas toute la salle. Agir prudemment avec le feu ne ternit en rien l'atmosphère si particulière de Noël; cela permet en outre aux sapeurs-pompiers de ne pas interrompre leur propre fête de Noël pour aller secourir les voisins imprudents!

Vins et spiritueux

Suisse orientale

La situation semble vouloir s'améliorer. Le déficit des récoltes antérieures avait provoqué — au vif regret des amateurs de vin — un manque de l'offre. La récolte 1964 fait apparaître une nette amélioration au point de vue quantité et qualité. Le Klettgau signale le 80 à 86 degrés Oechsle et les Grisons 90 à 95 degrés.

Les marchés étrangers

Les nouvelles sont bonnes en ce qui concerne les régions viticoles étrangères. La vendange est considérée comme moyenne jusqu'à bonne au point de vue quantité et la qualité s'annonce partout excellente. Dans son ensemble le millésime 1964 est classé dans les bonnes années.

Les spiritueux importés seront plus chers

Nos lecteurs sont au courant de la hausse des taxes à l'importation décidée par les autorités fédérales. Cette hausse concerne la plupart des spiritueux: whisky, gin, rhum, eau-de-vie de blé, eau-de-vie de pommes de terre, cognac et armagnac. Le supplément, pour les spiritueux titrant de 20 à 75% vol., est de 3,75 fr. par sg brut. Le commerce d'importation de spiritueux vient donc d'augmenter ses prix de gros de fr. 3.— à 3,10 fr. par litre. Il en résulte pour les achats des cafetiers, restaurateurs, etc. une hausse moyenne de 3,50 fr. par litre.

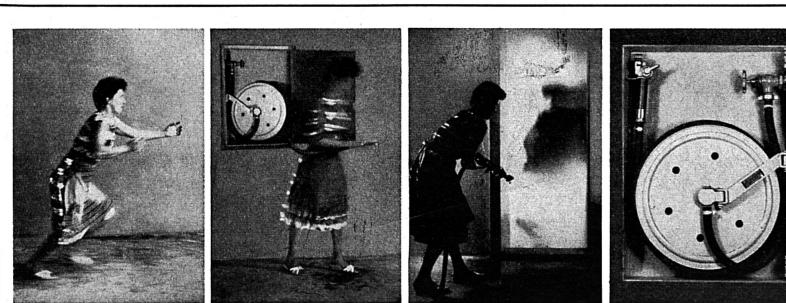
BECK's BIER international

Internationales Publikum und Beck's Bier gehören zusammen.
In mehr als 140 Ländern. Im Hilton Kairo wie im Waldorf-Astoria New York. In Singapur wie auf Teneriffa. Denn Beck's Bier ist eine Spezialität. International.

Alleinimport:
R. Welthlin
Basel 11
Tel. (061) 23 29 55



Bodenpflege im Gala-Anzug?
Ja-mit Silektro
Die moderne Mehrzweck-Maschine mit vollständiger Staubabsaugung.
keine Staubentwicklung = 50% Arbeitseinsparung
Ideal für Kegelbahnen, Vereinslokale, Tanzflächen, Feställe, Sporthallen usw.
bloch, fegt, spült, schläft
Verlangen Sie schriftliche Offerte oder unverbindliche Vorführung.
SILEKTRON G.M.B.H.
Sennenhübel/Unterengstringen (Zürich)
Telefon 051/98 30 88



VOGT

la Rohschinken und Bindenfleisch

luftgetrocknet, schmittreif und schön geformt.
Eine erstklassige Spezialität zu vor teilhaftem Preis.
Rohschinken Fr. 18.00 pro kg
Bindenfleisch Fr. 19.30 pro kg

Salumificio Fiori, 6600 Locarno
Telefon (093) 7 15 72.

Wir fabrizieren:

Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserleitung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschaum.

Jede Größe und Ausführung mit Hanfschläuchen.

VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

Stationäre Wassernebellösch-Anlagen.

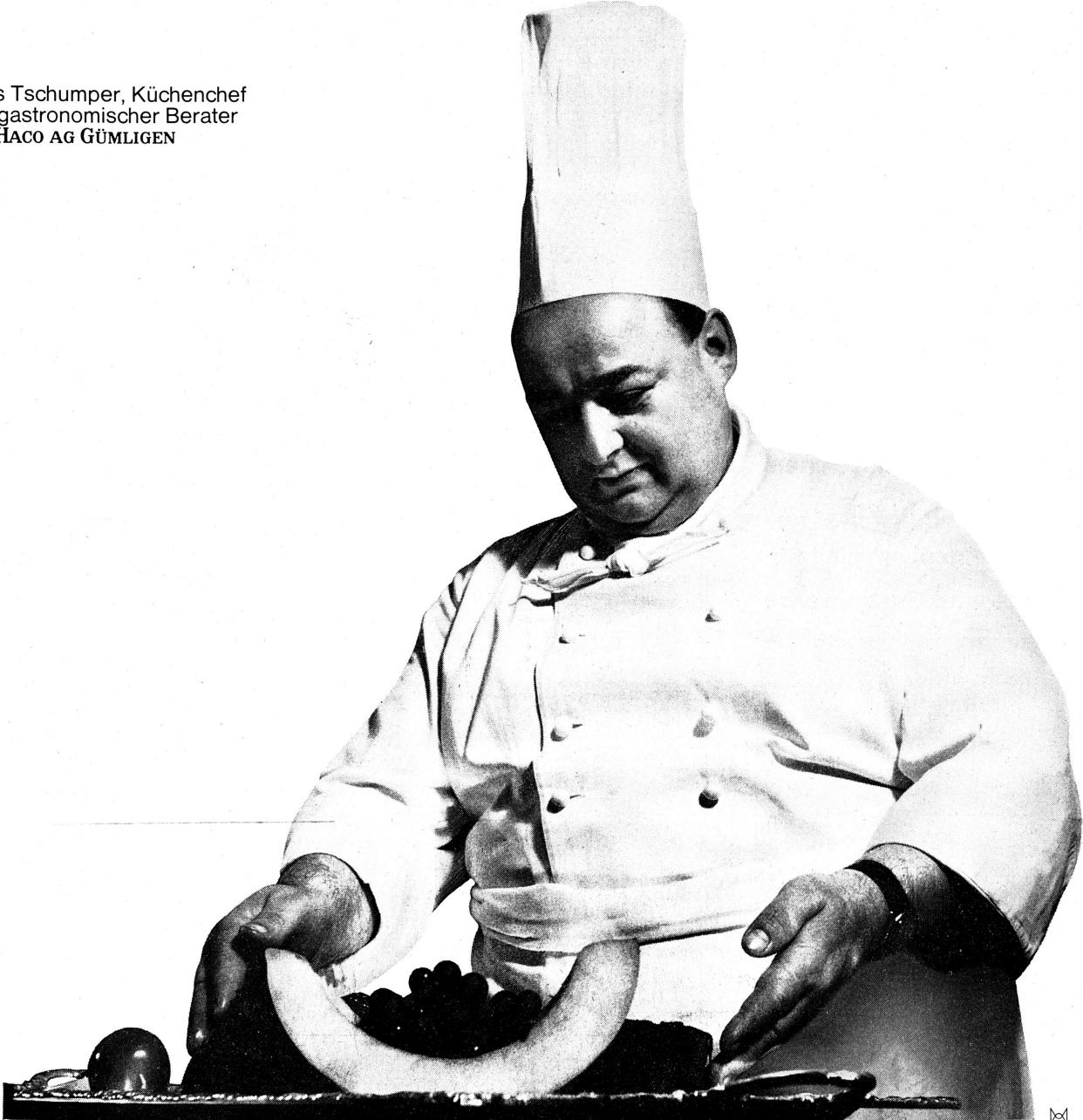
Gebrüder Vogt Oberdiessbach BE

Maschinenfabrik

Telephon (031) 68 33 44

Gegründet 1916

Hans Tschumper, Küchenchef
und gastronomischer Berater
der HACO AG GÜMLIGEN



«GOLD» AM CONCOURS CULINAIRE EXPO 64



Ganz allein, im Vertrauen auf sein reiches Fachwissen und seine langjährige Erfahrung, beteiligte sich unser Mitarbeiter mit 16 Platten an diesem strengen Wettbewerb.

Jede der 16 Platten hat die Jury im 1. Rang klassiert, mit der Goldmedaille ausgezeichnet und zudem wurde Herr Tschumper mit einem Ehrenpreis belohnt. Wir sind stolz auf die grosse Leistung unseres Küchenchefs und freuen uns mit ihm an dem errungenen Erfolg.

Alle Haco Produkte werden durch Herrn Tschumper geprüft. Sein Urteil ist für Sie die beste Garantie, dass unsere Qualitätsprodukte den höchsten Ansprüchen gerecht werden.



Bouillon und Suppen



Nährmittel



Löslicher Kaffee 100% rein

HACO AG GÜMLIGEN Fabrik für Nahrungsmittelspezialitäten 3073 Gümligen 031 / 520061

An HACO AG Abt. Kundendienst, 3073 Gümligen

Senden Sie mir unentgeltlich die Rezepte Ihrer prämierten Platten vom «Concours culinaire» mit detaillierter Berechnung.

Name: _____
Beruf: _____
Adresse: _____
Ort: _____ (Postleitzahl) _____

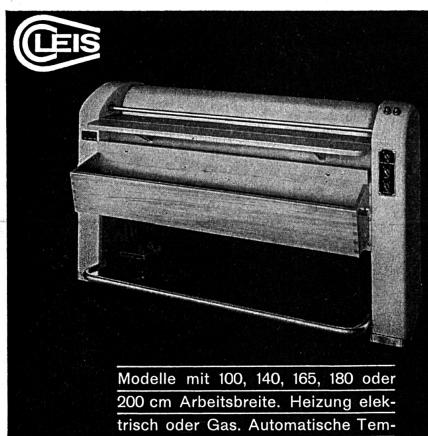
HR



Vollautomatische

CLEIS Waschmaschinen
und **CLEIS** -

Absaugmängen, speziell für
das Hotel- und Gastgewerbe



A. CLEIS AG. SISSACH
Wäschereimaschinen-Fabrik
Telefon 061-851333

Bureaux in Basel Bern Lausanne Lugano Zürich

Federn sind wichtig

Wie hat Ihr Guest geschlafen? Gute Betten mit leichten und doch warmen Flauschdecken 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 Flausch für die Decken — eine Investition von langer Lebensdauer. Verkauf durch den Fachhandel. Achten Sie auf die blaue Federetikette.

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken

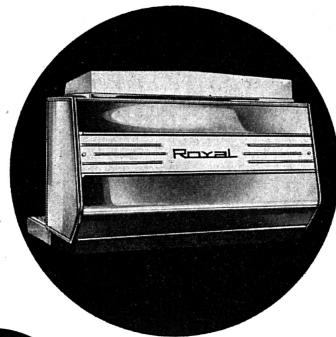


Die zuverlässige Schweizer Kaffeemaschine

ROYAL

bietet mehr

Kombinierbar mit Expresskolben und Behältern von 2-3-5 Liter Inhalt. Auf Wunsch mit elektronischer Steuerung. Für jeden Bedarf ein geeignetes Modell. Verlangen Sie unsere Dokumentation über Grosskaffeemaschinen für Grosskantinen.



Schweizer
Fabrikat
zuverlässig und
leistungsfähig



Besserer Schutz
gegen Verkalkung
durch exklusiven
Doppelboiler

BRAVILOR

Filterkaffeemaschinen
automatisch, rasch
und einfach.
Die ideale Maschine
für die Kaffeepause.

Zehnthalstrasse 15-21
Telefon (051) 57 14 40

HGZ-Aktiengesellschaft, 8046 Zürich 11

Infolge Vergrösserung des Betriebes können wir noch grössere Serien

Kleinhotel
mit oder ohne Restaurant, oder
Spezialitätenrestaurant

evtl. Tea-Room (Snackroom)
Angenehm Kantone Graubünden oder Bern, evtl.
Zürich.
Offeraten erbeten unter Chiffre L 15933 Ch an Publicitas,
7002 Chur.

VESTONS

in Kammgarn und Sport übernehmen. Mit oder ohne Zuschnitt.

Anfragen unter Chiffre AS 86 LU, Schweizer Annoncen AG., «Assa»
6901 Lugano.

Infektion im Betrieb Epidemiegefahr

Die Infektionskrankheiten, wie Typhus, Paratyphus, Ruhr, Lebensmittelvergiftungen usw. haben in den letzten Jahren auch in der Schweiz sprunghaft zugenommen.

Überraschend viele Arbeitnehmer erhielten Tätigkeitsverbote; die Betriebe mussten geschlossen und ihre Waren vernichtet werden. Die Geschäftsleute erlitten beachtliche Verluste. Gegen diese neue Betriebsgefahr kann bei der **Helvetia-Unfall — als einzige Gesellschaft — eine moderne Versicherung abgeschlossen werden.**

Versicherungsschutz? Ja: die neue Betriebsschliessungs- Versicherung

der **Helvetia-Unfall** deckt Schäden, die entstehen bei **Betriebsschliessung** durch entgangenen Gewinn, Löhne, weiterlaufende Unkosten und Verlust von Kunden

Tätigkeitsverbot ohne Betriebs-

schliessung durch Lohnaufwendungen für erkrankte oder ansteckungsverdächtige Mitarbeiter, Aussiedler, einschliesslich

Betriebsinhaber und Familienangehörige

Waren und Gegenständen, für vernichtet oder desinfiziert werden müssen.

Hauptsitz
8000 Zürich

Bleicherweg 19
Telefon (051) 23 56 32

modern wirtschaften

modern versichern

Helvetia Unfall

Zürich

Höhepunkte des Schweizer Wintersportprogramms

Davos: — Ausgiebige Schneefälle, die bereits im Oktober einsetzen, verheißen einen guten Sportwinter, und es scheint, dass vor allem die noch vor Beginn der eigentlichen Saison angesetzten Skitrainingskurse für Nichtrennfahrer, also für Gäste, mit günstigen Schneeverhältnissen rechnen können. Zu erwähnen sind da neben dem Schweizerischen Skischuleiterkurs in Montana-Crass und dem zur Tradition gewordenen Wedelkurs in Zermatt die Auftrischtungskurse, welche vor oder um Mitte Dezember in Pontresina, St. Moritz, Davos, Klosters, Grindelwald-First und an anderen Orten durchgeführt werden. Interessenten wenden sich am besten an die örtlichen Verkehrsvereine oder Skischulen. Wichtige Veranstaltungen auf dem Gebiete des Schausports sind: Das internationale Eishockey-Turnier um den Spengler-Cup in Davos (26.-30. Dez.); die 9. Internationale Alpinen Skitäge in Adelboden (3.-4. Jan.); die Internationale Damen-Skirennen in Grindelwald (5.-8. Jan.); das Internationale Lauberhorn-Skirennen in Wengen (9.-10. Jan.); die Internationalen nordischen Skirennen in Le Brassus (16.-17. Jan.); die Internationale Skispringerwoche, die am 24. Jan. in Unterwasser eröffnet und am 25./26. Jan. in St. Moritz, am 28. Jan. in Arosa und am 31. Jan. in Le Locle fortgesetzt wird; die Viererbob-Weltmeisterschaft in St. Moritz (30.-31. Jan.); die 2. Schlittel-Weltmeisterschaft in Davos (6.-7. Feb.); die 1. Alpinen Skimeisterschaften der Alpenländer in Davos (11.-14. Feb.); die Internationalen Militär-Skiweltmeisterschaften mit einer Beteiligung von zehn bis zwölf Nationen in Andermatt (28. Feb.-8. März); die alpinen Skimeisterschaften um die «Coppa Grischia» in Lenzerheide und St. Moritz (7.-14. März). Rund tausend weitere Anlässe sportlicher, gesellschaftlicher und kultureller Art werden im soeben erschienenen Büchlein der Schweizerischen Verkehrszeitung in Zürich «Veranstaltungen in der Schweiz und Vorschau auf den Sommer 1965» erwähnt.

Swissair und Schweizerische Verkehrszentrale

Zürich: — Im Stadtzentrum von Tel Aviv, der grössten Stadt Israels, hat kürzlich die Vertretung der Swissair gemeinsam mit der Schweizerischen Verkehrszeitung neue Räumlichkeiten bezogen. Angeknüpft an den starker Zunahme der Reiseverkehr zwischen Israel und der Schweiz drängte sich eine Erweiterung und Verlegung der bisherigen Büros auf. Der Eröffnung wohnten schweizerische u. a. der Direktionspräsident der Swissair, Dr. Walter Berchtold und der Direktor der Schweizerischen Verkehrszeitung, Dr. Werner Kämpfen, bei. Der neuen gemeinsamen Vertretung, die gleichzeitig die 18. Auslandsagentur der Schweizerischen Verkehrszeitung ist, steht der bisherige Vertreter der Swissair in Tel Aviv, Dr. B. Weinert, vor. Diese Art der Zusammenarbeit der schweizerischen Luftverkehrsgesellschaft und der nationalen touristischen Werbeorganisation besteht bereits in Ländern, wo die Verkehrszeitung keine selbständige Vertretung unterhält, wie etwa in Sydney (Australien) sowie in Buenos Aires und Lissabon. In Israel ist nun eine noch engere Parallelschaltung der weltweiten Interessen der beiden Organisationen entstanden.

Davos einst und jetzt

Davos: — Wenige Wochen nachdem in St. Moritz die ersten Wintergäste eingetroffen waren, nämlich am

8. Februar 1865, hielten der Arzt Dr. med. Friedrich Unger und der Buchhändler Hugo Richter in einem Pferdeschlitten ab Vorboten kommender Generationen von Wintersportbegeisterten im tiefverschneiten Bergdorf Davos Einzug. Sommergäste hatten sich bereits in früheren Jahren eingefunden, nun aber begann der Aufstieg von Davos zum späteren grössten Wintersportplatz der Alpen. Das 100-jährige Jubiläum des historischen Ereignisses soll entsprechend gefeiert werden und wird einen der Marksteine des «Jahres der Alpen» bilden, welchen die Schweiz 1965 aus Anlass dieser und anderer Gedenkfeiern festlich zu begießen gedenkt. Einem Fackeltag der Davoser Schuljugend am Abend des 6. Februar folgt am Sonntagnachmittag, 7. Februar, der grosse historische Festzug unter dem Motto «Davos einst und jetzt». Ein Festbankett, ein buntes Feuerwerk, originelle Schneebauten und Sonderausstellungen in den Schaufenstern der Ladengeschäfte dieser sportfreudigen Stadt über den Wolken» sind einige weitere Punkte des Festprogramms.

Andermatt — schneesicher von November bis Ende Mai

Andermatt: — Als «schneesicherster Wintersportplatz der Schweiz» bezeichnet sich Andermatt, die historische Verkehrsdruckstrecke am St. Gotthard, in einer Verlaubung des örtlichen Verkehrsbüros. Die neue Luftseilbahn Andermatt-Gurschen-Gemsstock erschliesst Skigebiete zwischen 2000 und 3000 m ü. M., die bereits im November eingeschneit sind und bis Ende Mai ausgezeichnete Schneeverhältnisse bieten. Von Göscheneralp an der Gotthard-Route her kann Andermatt auch während des schneereichen Winters unbhindert — sowohl mit dem Auto wie mit der Bahn — erreicht werden.

Von der Skipiste zum Golfplatz

Locarno: — Nur ein Katzensprung ist's vom Skigebiet Cardada-Cimetta (1400—1700 m. ü. M.) oberhalb Locarno mit seinen guten Luftseilbahn- und Sesselbahnbunden hinunter zum Golfplatz von Ascona, der dank seiner günstigen Lage im Maggia-Delta, an den südländischen Gestaden des Langensees (Lago Maggiore), auch im tiefsten Winter benutzbar ist. Als Stadt der Palmen und Mimosen zu Füssen leicht erreichbarer Skiberge gewinnt Locarno im Winter immer mehr Liebhaber. Mehrere neue Hotels sind hier und im benachbarten Ascona in den letzten Monaten eröffnet worden, darunter das Muraltal au Lac, ein Haus der «europäischen Sonderklasse.» Mit seinen 144 Betten, seinen verschiedenen Gaststätten und seinem eigenen zweistöckigen Einkaufszentrum stellt das Hotel Muraltal au Lac eine Meisterleistung des Tessiner Architekten Paolo Mariotti dar. Die Hallen und Gästezimmer, die alle Privatbad besitzen, sind mit Tessiner Bauernmöbeln aus Kastanienholz aufgeschmackvoll eingerichtet. Antike Bilder, Möbelstücke und kunstgewerbliche Gegenstände vereinigen sich in den Korridoren und Treppenhäusern zu einer zwanglos zur Schau gestellten Kunstsammlung von beachtlichem Wert.

Curling-Zentrum Villars

Villars-Chesières: Einer der sonnenreichsten und elegantesten Bergkurorte des Genferseegebietes ist

die Aussichtsterrasse von Villars-Chesières, hinter der sich über Bretaye (1850 m) hinauf ideale Skihänge bis zu Punkten 2200 m ü. M. bergwärts ziehen. Bereits im Oktober sind die gedeckten Kunsteis-Curlingbahnen für die Vorhuten der Wintergäste geöffnet worden; sie bleiben, unabhängig von den Wetterlagen, bis Ende April in Betrieb. Ab Dezember steht den «Curletern» die in Villars ein neues Zentrum für ihren Sport geschaffen haben, ferner die Naturseebahn des Hotel Villars-Palace zur Verfügung. Für den Skisportler ist Villars nicht weniger interessant, verfügt es doch über herrliche Abfahrtspisten in einer Gesamtlänge von 40 km, die miteinander durch einen 20 km langen Netz von insgesamt 18 Sport- und Gondelbahnen, Sessel- und Skiliften verbunden sind.

Kleiner Skikurs für den Hausgebrauch

Zürich: Erfahrene Wintersportler raten zu folgendem herbstlichen Trainingsrezept für erfolgreichen Skilauf im Schweizer Bergwinter: 1. Beginne mit zehn täglichen tiefen Kniebeugen und steigere sie allmählich auf 100.— 2. Ersteige zweimal wöchentlich eine 300 m hohe Anhöhe, zuerst in 40, später in 30 Minuten. 3. Mache den Abstieg zuerst in 25, später in 15 Minuten. 4. Geh viel zu Fuß, vor allem treppauf oder zum und vom Büro. Mehrstündige Herbstwanderrungen in bergigem Gelände sind Gold wert. Wer diese Ratschläge befolgt, ist aufs beste trainiert — für den vorwinterlichen Trockenskikurs!

Schwimmende Ausstellungen

Zürich: Die einst «Salondampfer» genannten Vergnügungsschiffe des Zürichsees sollen während des Winters nicht unbenutzt im Hafen liegen. Die geräumigeren unter ihnen vereinen sich am Landungssteg in Zürich jeweils vom Spätherbst an zu kleinen schwimmenden Ausstellungshallen, die direkt von der Bahnhofstrasse her, der berühmtesten Geschäftsstrasse der Stadt, zugänglich sind. Auf nicht weniger als sechs Schiffen macht sich die bis 10. November dauernde Internationale Weinausstellung breit, die sich diesmal, in Anlehnung an die vergangene Schweizerische Landesausstellung «Expovina» nannte. Sie wurde vom 20. bis 26. November durch die Gastgewerbe-Ausstellung «GABE» abgelöst, die sich mit vier Schiffen begnügte. Als Vorbote der Geschenkzeit folgte Ende November die traditionelle Zürcher Buchausstellung, die ihre Schätze auf einem einzigen Schiff, nämlich der «Linth», dem grössten der «Süsswasserkreuzer», ausbreitete.

In wenigen Zeilen

Rigi-Kaltbad (1433 m) am klassischen Ausflugs- und Aussichtsberg der Zentralschweiz, Rigi, erhält ein neues Hotelzentrum, das in seiner Art bahnbrechend zu werden verspricht. Das Hotel und die angeschlossenen Gaststätten nehmen auf den anspruchsvollen Feriengast ebenso Rücksicht wie auf den einfachen «Rucksack-Touristen». Ein Anbau wird 60 ultramoderne Ferienwohnungen enthalten, die gekauft und zeitweise unter vermietet oder gemietet werden können. Das Projekt stammt von Dr. J. Dahinden, dem erfolgreichen Zürcher Architekten.

«Weekend in Basel» heisst das Sonderangebot von vier modern eingerichteten Basler Hotels während der Monate Oktober bis März. Der Pauschalpreis gilt für Nachmittagstee oder Aperitif am Samstag, Mittag oder Nachtessen am Samstag oder Sonntag, Zimmer

Das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern während des Winters

Vom 16. November 1964 bis Mitte März 1965 wird das Verkehrshaus nur noch an Dienstagen, Donnerstagen und Samstagen von 13.30 bis 17.30 Uhr sowie an Sonntagen von 10.—18 Uhr geöffnet sein. Das Restaurant wird während dieser Öffnungszeiten ebenfalls in Betrieb stehen, wozu der im Verkehrshaus abgestellte Speisewagen eingesetzt wird.

mit Bad oder Dusche, Frühstück am Sonntag, Kunstmuseum- und Zoo-Besuch, ausserdem auf Wunsch Babysitter, Besorgung von Karten in allen Theatern der Stadt für Wochenendvorstellungen.

Mehr als 15'000 Passagiere, fast 60 % von ihnen Ausländer, haben sich von Mitte Juni bis Mitte Oktober an Bord des Mesokaps, des ersten Touristenunterseeboots der Welt, die Tiefen des Genfersees tragen lassen. Im Tagesmittel wurden acht Fahrten mit zusammen 225 Fahrgästen durchgeführt. Der Anklang, der diese Attraktion der Schweizerischen Landesausstellung (Expo 64) in Lausanne fand, wird als «sehr zufriedenstellend» bezeichnet.

Welt-Expo 1967 im Werden

Während unsere Landes-Expo in Lausanne längst geschlossen, in New York eine inoffizielle Weltausstellung während der Jahre 1964/65 zu sehen ist, rüstet sich Kanada zur «richtigen» Weltausstellung 1967. Montreal, eine Großstadt mit 2 Millionen Einwohnern (zum grössten Teil französischen Ursprungs), hat die Ehre, Schauplatz dieses Ereignisses zu sein. Schon laufen die Bauarbeiten auf Hochtour, denn man möchte auch hier wieder etwas Einmaliges zeigen und rechtzeitig die Tore dem Besucherstrom aus aller Welt öffnen.

Die Weltausstellung von 1967 wird sich auf drei Geländern abspielen: auf der Mackay Mole, einer schmalen Landzunge, die sich parallel zu den Hafenanlagen hinzieht; auf der Sankt-Helena-Insel, die als Stadtpark dient (die Insel wurde an beiden Enden vergrössert); schliesslich auf der zum Zwecke der Welt-Expo 67 künstlich geschaffenen Notre-Dame-Insel, die an die Sankt-Lorenz-Wasserstrasse angrenzt, rund 150 m von der Sankt-Helena-Insel entfernt. Das Gesamtareal der kommenden Weltausstellung beträgt 373 Hektar, hiervon wurden rund 200 Hektar künstlich im Bett des Sankt-Lorenz-Stroms aufgefüllt.

FINDUS *auspfehl*

Rosenkohl

zart, mild und ohne Abfall —

sorgfältig sortiert in drei Größen.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

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

Metallwarenfabrik Walter Franke

Aarburg AG

Telefon 062 741 41

FRANKE



Verwöhnen
Sie Ihre
Gäste mit

Ihr Festtags-Menu:
Schinken im Brotteig mit
Hero Bauernschinken

roh, geräuchert, mild gesalzen, saftig
Stückgewicht 3 bis 4 kg. Fr. 11.40 per kg

von
Hero
Fleischwaren
Lenzburg
0 064 511123

Ein Fauteuil als bequemes Bett

Patented

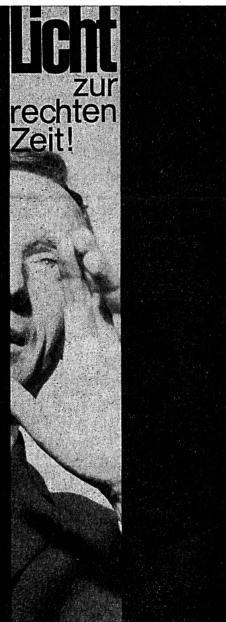


DUKAS, als Stuhl 50/72 cm
Teak- oder nussgebeiztem
Buchenholz.

DUKAS, als Bett 190/72 cm
mit Bandfedern und Watt-
wollmatratze.

Verlangen Sie ausführlichen Prospekt

Kössli 8050 ZÜRICH Telefon 051/46 87 33
Schulstrasse 47 (direkt beim Bahnhof Oerlikon)



Dämmerungs-
schalter DS 20

Der Dämmerungsschalter wacht – er lässt bei Einbruch der Dämmerung jede gewünschte Lichtquelle aufleuchten: Auf Plätzen, in Strassen, Schaufenstern, Treppenhäusern, Fabrik- und Büroräumen und bei Leuchtreklamen. Auch am Morgen wird die Beleuchtung rechtzeitig automatisch abgeschaltet. Elesta-Dämmerungsschalter helfen sparen und denken für Sie.

ELESTA

Elesta AG Elektronik
Bad Ragaz / Schweiz
Telefon 065-92555 Telex 53298
Elesta GmbH Elektronik, Konstanz
Dammgasse 5 Telefon 26 50 Telex 733 303

In der Bundesrepublik:



Wenn der Koch Zitronen presst...

... dann will er seinen Gästen ein besonders feines Dessert servieren. Viel einfacher geht es mit SPREDA-Zitronen-Dessert - in Sekundenschnelle zubereitet und von exquisitem Aroma. SPREDA-Zitronen-Dessert ist ein reines Naturprodukt auf Grundlage von Zitronen und Quark, unter Beibehaltung aller Nähr- und Aromawerte hergestellt. Ebensogut verwendbar als Tortenfüllung, als Garnitur und als Grundlage für feine Coupes und Birchermüesli. Machen Sie einen Versuch, bestellen Sie heute noch



SPREDA-Zitronen-Dessert in Dosen zu 1 kg - bei Spreda AG, 3400 Burgdorf.
Versuchen Sie auch die vorzüglichen SPREDA-Produkte: Apfelcreme-Dessert, Erdbeer-Dessert, Tomatenpulver, Kartoffelstock!

Instant
spreda
Jederzeit servierbereit!

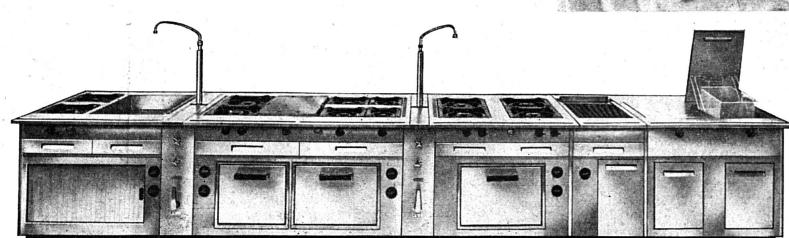
Wenn der Koch wünschen darf ...

dann einen modernen leistungsfähigen GAS-

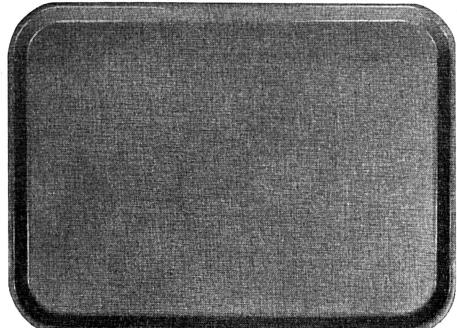
Restaurationsherd der Sursee-Werke

Die bewährten Baukasten-Einheiten lassen den Koch nie im Stich.

Sie sparen Platz – und gewinnen Zeit, zudem ist der Gasherd immer betriebsbereit, übersichtlich und robust.



SURSEE-WERKE AG, SURSEE LU, TELEFON (045) 41444

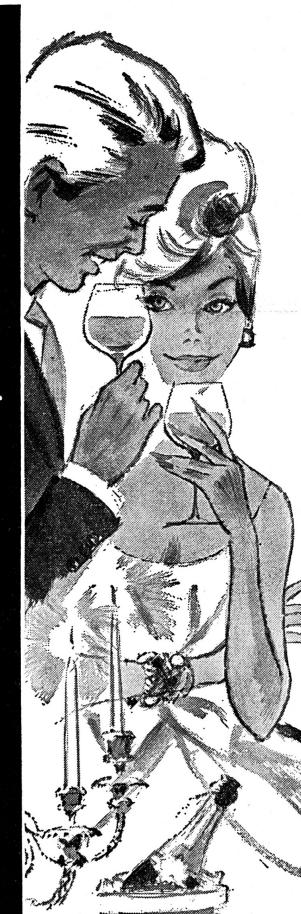


Schön, handlich und unerhört widerstandsfähig sind meine Serviertablets Boltabest (Hartplastik, in mehreren ansprechenden Farben und verschiedenen Größen)

Sie müssen sie sehen, handhaben und prüfen!
Verlangen Sie Muster und Angebot!
Telefon (055) 2 1855

hans fäh glashalle rapperswil
gegr. 1875

Porzellan, Glas, Kristall, Bestecke, Hohlsilber, Rostfrei, Kochgeschirr. Fachgeschäft für das Gastgewerbe.



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

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

DETTLING «Gran spumante»

SILBER	- demi sec
GOLD	- traubensüß

Dettling
reine Flaschengärung
Fermentation naturelle en bouteilles

Qualitäts-Garantie

ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Zu vermieten
in Stadtgemeinde im aargauischen Limmatthal

Tea-Room, Hotel garni

21 Zimmer, Restaurant, Küche und Fünfzimmerwohnung,
ganz modernes Haus. Notwendiges Inventarübernahme-
kapital Fr. 30'000.

Offeraten sind erbeten unter Chiffre OFA 10803 Rb an
Orell Füssli-Annoncen AG, Baden.

Wer Inserate aufgibt,
denkt an die
Postleitzahl!

A acheter ou à louer hôtel

même ancien ou à rénover de 100 lits au minimum dans
station touristique de Suisse.

Faire offres détaillées avec descriptif, photos, prospectus et prix de vente à IMMEUROPE, Organisation Immobilière Internationale.

Secrétariat romand G. Duboux, 19a, Croix-d'Or, Genève
Téléphone (022) 25 33 13.



Sole distributor for Switzerland: Pierre Fred Navazza, Genève

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.

**Prüfen Sie
die neue
Béard-Linie!**

Béard-Silberwaren sind überall
bekannt durch ihre Überlegenheit
in Stil und Fabrikation.

- Die Marke Béard garantiert Ihnen:
- ausserordentliche Dauerhaftigkeit
- Linien, die dem modernsten Geschmacksempfinden entsprechen und Ihre Gäste entzücken
- vereinfachte Formen, die den Service erleichtern und die Reinigung auf ein Minimum reduzieren.



BÉARD

H. BÉARD S.A. MONTREUX

(021) 62 38 62

Ausstellräume: Zürich, Talacker 41, Tel. (051) 25 11 40

Luzern, Hochbühlstr. 18, Tel. (041) 2 90 76

Genf, Rue de Vermont 32, Tel. (022) 34 42 45

Die Welt trifft sich auf Schuster-Teppichen

... denn immer zahlreicher sind die Hotels, welche Schuster beziehen, wenn es gilt, in Halle und Bar, Speisesaal und Zimmern durch neue Teppiche eine den Gästen angenehme Wohnatmosphäre zu schaffen. Die gleichen Probleme — vielleicht etwas individueller gelagert — stellen sich bei der Inneneinrichtung privater Wohnräume. Auch auf diesem Sektor ist Schuster mit seiner Belcolor-Kollektion führend.

In Anerkennung ihrer hervorragenden Eigenschaften wurden Belcolor-Spannteppiche mit Intertest, der international anerkannten Qualitätsgarantie für Teppiche, ausgezeichnet. Belcolor mit Intertest-Garantie bedeutet deshalb das Beste, was Sie an Spannteppichen finden können.



ein Belcolor Spannteppich muss es sein!
belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18



Spannteppiche
eine Spezialität von
Geelhaar

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

Unsere gut geschulten Equipoisen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

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



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern
Thunstrasse 7, Telefon (031) 43 11 44

Junges, versiertes Schweizer Hoteller-Ehepaar sucht

Pacht eines Restaurants oder Hotels

Stadt- oder Saisonbetrieb.

Offerren unter Chiffre PA 1676 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Hotel garni I. Klasse

in bestbesuchtem Ferienort der Balearen (Spanien), 1095 m über dem Meer, sehr schönes Ambiente, 200 m Umschwung, beste Hotel- und Villenlage, 300 m vom Meer, sofort, bzw. vor Saison 1965 wegen Auswanderung preisbegünstigt privat zu verkaufen.

25-30 Betten, Salon, Frühstücksräum, alle Zimmer mit Bad, WC, Terrasse, kompl. Wasche und Inventar, grosser Saal für Empfänger-Sternball, Pool, Bar, 70 Plätze, Grill im Freien, Terrasse, Sonnenliegen, 500 m prächtiger Garten mit automatischer Bewässerung, Garage, Wäscherei, Werkstatt; separates Privathaus, 1964 erbaut, 3 Schlafzimmer, 2 Bäder, Küche, Wohnraum 40 m², ein separater 4-tlg. Kajütenschiff (Diesel, Segel) und Boot; PKW 30000 km.

Agenturverträge (90% Belegung) können übernommen werden, Preis Fr. 375000.

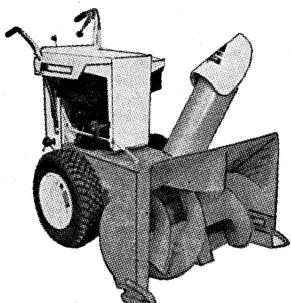
Nähren Angaben nur an Direktkäufer unter Chiffre HG 1731 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Neu aus den USA: INTRAVEND- Kleinschneeschleuder

zu interessanten Einführungspreisen
schnell ab Fr. 1090.—

Modelle verschiedener Motorstärke bis 1,4 Tonnen Schubkapazität pro Minute. Verlangen Sie Prospekte und Auskunft durch die Regionalvertretung: Intravend-Service und -Verkauf,

C. Waser, 7260 Davos Dorf
Telefon (083) 3 67 87



Zu verkaufen

an der Schweizerischen Landesausstellung in Lausanne günstige Occasionen:

Universal-Elektro-Druckkochapparat «Eiro Infrarot»

Super H 10, Inhalt 200 l, Leistung 15 kW, mit Garantie, Zubehör: Teigwaren- und Dampfeinsatzkörbe.

2 Salatwaschmaschinen

(Herbert 50a), sehr leistungsfähig, auch geeignet zum Waschen von Spinat und anderen Gemüsen sowie einige Bassins und Behälter.

Sich adressieren an

Aufbereitungsstelle für Gemüse, Kartoffeln und Obst an der EXPO 64, Postfach 5, EXPO-Lausanne, oder Telefon (051) 34 70 22.

LE CHAMPAGNE DE L'ÉLITE



TAITTINGER REIMS

BLANC DE BLANCS COMTES DE CHAMPAGNE

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS SA.,
LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER

ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

OSRAM-LINESTRA®
das Licht, das allen Frauen schmeichelt



OSRAM-LINESTRA-Röhren spenden angenehmes, warmgetöntes Licht, das nicht blendet. Sie sind dank der preiswerten Montageleisten schnell und leicht anzubringen und eignen sich besonders für Toiletten- und Garderobenbeleuchtung und für dekorative Zwecke. Fragen Sie Ihren Elektrofachmann.

OSRAM

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

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauensfirmen des Schweizer Hoteller-Vereins!

Dralon-Steppdecken

sehr leicht und doch warm, ganz waschbar, in hübschen Unifarben oder prachtvollen Druckdessins, auch mit Volant, als Bettüberwurf dienend, 120×160 cm, Fr. 59.— Dazu passende Teryleneanzüge, knitterfrei, nichtbügeln, Fr. 25.—

+ CIE
PFEIFFER
MOLLIS

Wäschefabrik
Telefon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93