

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 1

Basel, den 10. Dezember 1964

Nr. 50

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
73e année — Paraît 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

hotel revue



Michel Comte
Adrien Holy

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 Kunstschaffen der Gegenwart.

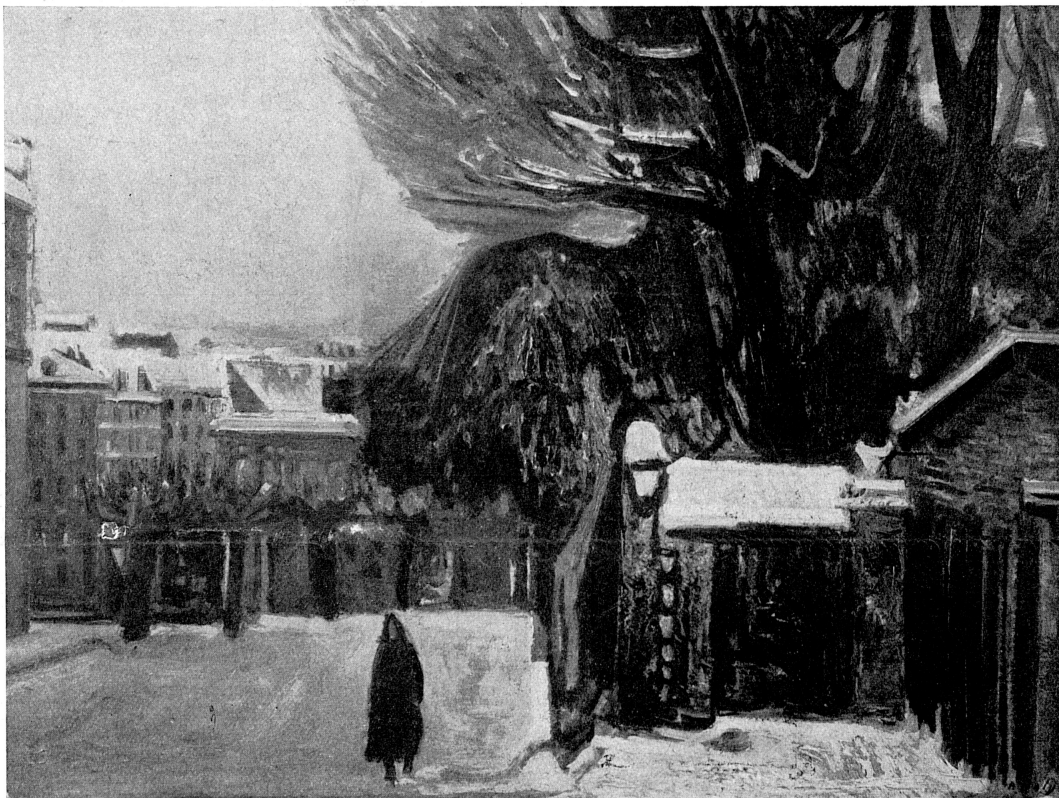
In der Hotellerie spielt das Kunstverständnis bei der Gestaltung der Innenräume eine nicht zu unterschätzende Rolle. Es zu fördern durch die Reproduktion guter Bilder von bedeutenden Künstlern der lebenden Generationen ist daher eine dankbare Aufgabe, der wir uns weiterhin widmen möchten.

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 Holy's und seinem Werk bekannt.

Die Weihnachtsartikel stammen aus bekannten Federn. 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 betonte festliche Note aufweist, den Beifall unserer Leser finden wird.



Das Geheimnis der Weihnacht

Georg Summermatter

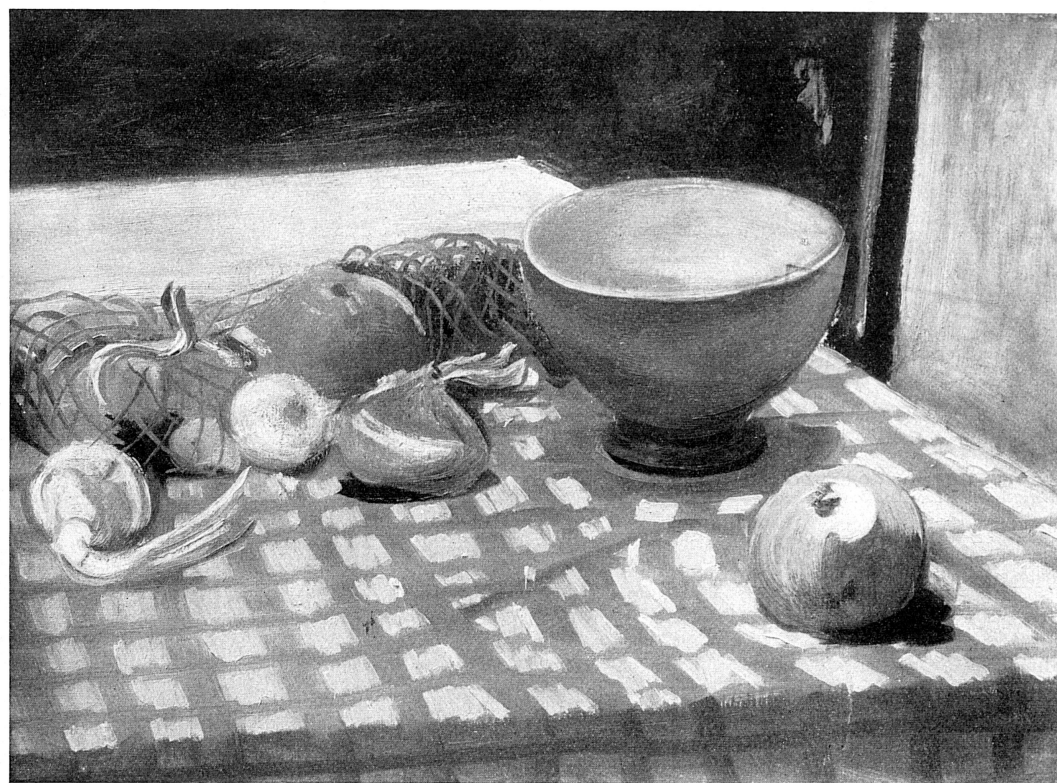
Das Geheimnis der Weihnacht ist überall da, wo die Menschen sich erinnern und das wundersame Wagnis der Liebe eingehen. Dass dies auch in heutiger Zeit geschieht, an mancherlei Orten und auf den verschiedensten Ebenen, beweist nicht zuletzt ein Hörerwettbewerb, den der schweizerische Landessender vor 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 Fremdarbeitern 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 jeher wünschte und anstrebte, 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 heraufholt, sondern an das Tiefere im menschlichen Herzen rührt: 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 rühren hier schon an eine der geheimnisvollen Wurzeln dieses mystischen Festes, das tief in unser Bewusstsein hinabreicht, das unsere Eltern, unsere Vordenen und Alt-Vordenen feierten und das schliesslich in das Wissen von der Unverlorenheit des Menschen ausmündet. Dieser Abglanz des Unverlorenseins 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 Präludium 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 übergeschäftigten 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 ändern 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 Massegeist 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 überrannte, 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, empfangen 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 ein Geschenk in jeder Hand legitimiert, sondern einzig und allein der, der den ändern 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 ändern anzuhören, anzusehen, er wird unbewusst zum «Arzt», wenn auch nur in einem bescheidenen Sinne. Denn was suchen die vielen Umhergetriebenen 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 Gebenkönnen hat mit dem Herzen und dem Verstehen für den ändern 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.

Mögen wir der echten Weihnacht nahekomen, mögen wir weihnachtliche Menschen, das heisst Froh-Menschen werden — nicht nur für die Dauer einiger Dezembertage.

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 apparaît 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 voudrais 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 reconnais, 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 Dessoulavy ou d'un Herbert Thuerliat.

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-

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'emprise du Jura en demeurant Jurassien. Le Corbusier aussi. Werner Renter, qui a souffert à St-Imier, 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 Schwerblütigkeit an die Höhen des Jura gemahnt. Vor den Wagenfenstern wiegen sich gespenstische Nebelschwaden, im Wageninnern aber rief der Wanderschmuck 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 Lebensbejahung inne.

Der Künstler wurde am 30. Januar 1898 zu St-Imier im Berner Jura, einer Familie von Graveuren und Medailleuren 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 Kriegausbruchs kehrte er in die Schweiz zurück, um sich dann dauernd in Genf niederzulassen. Dauert? In Frankreich, Italien, Spanien findet Holy immer wieder Stationen des Schaffens, und Norwegen wurde ihm durch die Verheiratung mit seiner Schülerin, der Malerin Ellisif Bjørset, 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



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

Sa vive sensualité, sa composition hardie et mesurée à la fois, la force qui imprègne 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 Peillex 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 courent dans l'œuvre d'Holy : des scènes intimes, des bateaux, des façades de maison. Ces thèmes, pendant une époque, peuvent

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 maniérisme. 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 écouté sans mot dire ; il a mis sur le chevalet sa dernière toile, et j'ai été saisi. Ce que je devinais, 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.

Ou 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 douce-amère l'exige, elle qui donne et qui reprend, 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 spiritualiste 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 judéenne, 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'on 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 — culte que 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 que 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'oserait 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 conviendrait 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'arbrisseaux 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 girvire 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 Matthieu et vingt chez saint Luc.

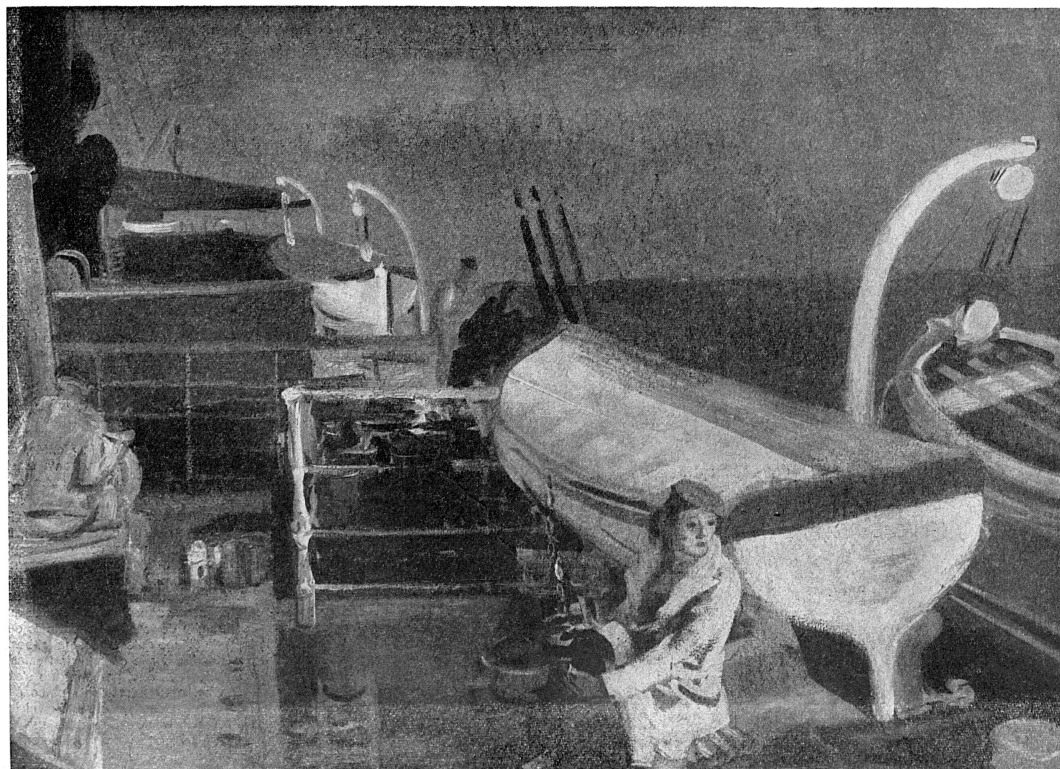
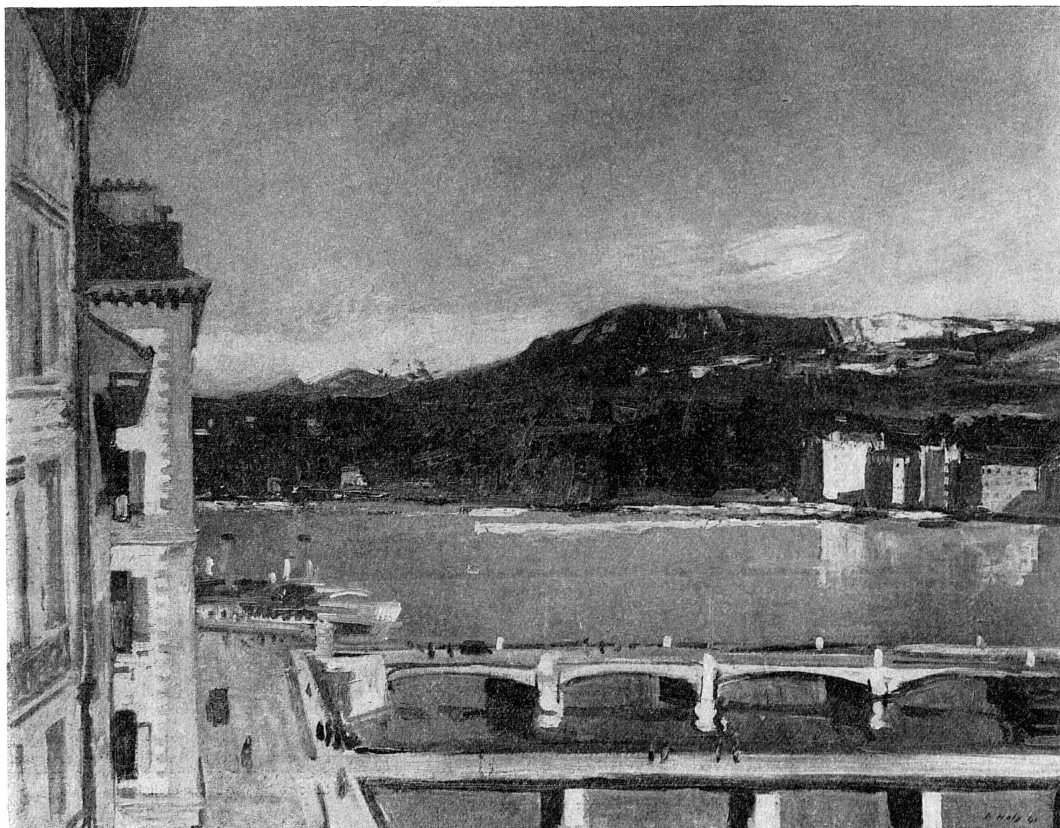
2) Le très savant abbé Jean Steinmann, mort récemment lors d'un tragique pèlerinage en Terre Sainte, a pourtant publié une « Vie de Jésus » qui commence exactement où l'évangéliste Marc la fait commencer : c'est à-dire par le baptême dans le Jourdain, suivi des paroles que Jean-Baptiste prononça devant celui qu'il considéra aussitôt comme son maître. Les autorités ecclésiastiques de Paris approuvèrent l'ouvrage, mais le Saint-Office le mit ensuite à l'index. Bien des pré-lats, comme en témoigne le Concile, s'élevèrent maintenant contre l'intransigeance de cette censure.

Breve biographie du peintre Holy

Fils et petit-fils de médailleurs, Adrien Holy est né le 30 janvier 1898 à St-Imier. Après avoir suivi des cours à l'Ecole 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 demeurera 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 peinture française) : Leg-vault 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 accomplira son service actif jusqu'en 1945. En 1940, expose à Genève et Winterthur. Commande de la Confédération. 1941 : 1er prix de peinture de l'armée. Expose à Bâle et à Berne. Nombreux décors à Genève de 1943 à 1945, notamment pour Faust, Jedermann, Le Malade imaginaire, etc. Illustre en 1945 : Spleen de Baudelaire. 1946 : retourne à Paris. Exposition à St-Gall avec Dessoulavy 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 Giono.

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



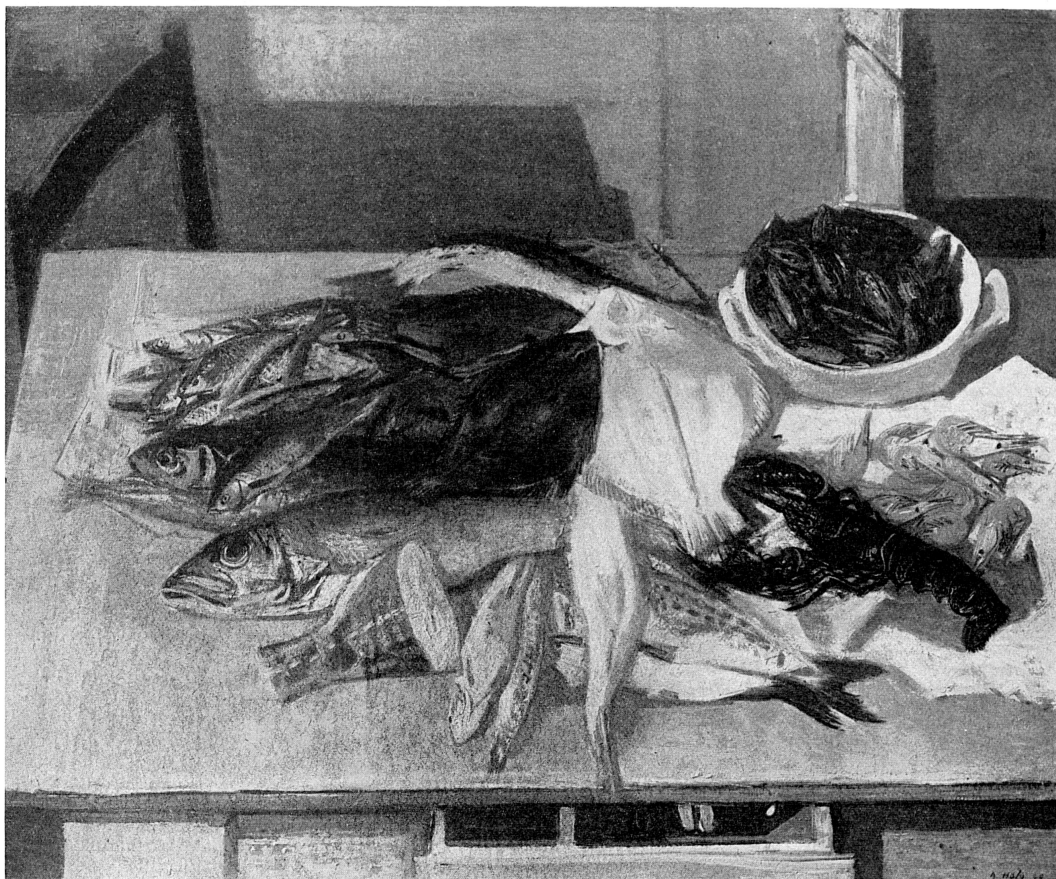
sauf du cœur, sans compter les indigestes galimâfrées de volatiles farcis et de lourdes pâtisseries — tout cela, il faut bien le reconnaître, constitue exactement un succédané d'offre, en réponse à un succédané de ce que devrait être la demande. Image commerciale que je suis navré d'utiliser : elle est 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.³⁾

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 argentée 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 malentendu dont le niveau baisse toujours davantage, et qu'il devient urgent de signaler, avant que l'erreur ne règne en despotisme souverain.

Inutile de se demander si le faux 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 épaissit 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 impiétés 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 consommer les poncifs tout prêts et tout cuits ! Tellement plus confortable de tirer aux cérémonies un lointain mais déferent coup de champagne, 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...

Esquissée à la distance convenable, le geste de politesse envers les articles de foi n'engage guère la personne. Osons l'affirmer : neuf sur dix, il ne saurait y avoir trahison, puisque la croyance accordée est trop superficielle pour entrer en ligne de compte. Vrai ? Pas vrai ? Nul ne sait au juste : nul ne tient à savoir. Il est décent, estime-t-on, de saluer comme si c'était vrai. Mais la manière dont on s'y prend démontre les ravages accomplis par le spectacisme refoulé et inconscient, qui ne se préoccupe pas de percevoir, sous ce qu'il traite pratiquement comme des fables, les radiations d'une métaphysique plus réelle que n'importe quel corps. Maintes notions supérieures gisent alors sous les décombres du credo déclaré intangible du bout des lèvres, quoique lais-

³⁾ C'est un des faits que rapportent, à peu près dans les mêmes termes, les quatre Évangiles : preuve du souvenir qu'il a laissé et de son importance historique : Matthieu, 21, 12-13 ; Marc, 11, 11-19 ; Luc, 19, 45-46 ; Jean, 2, 14-15. Ce dernier est le seul à parler du fouet, mais 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 perte de Jésus. Il s'était attaqué aux revenus : chose impardonnable.



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

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 Flourny, après un semestre de théologie à Genève, atterré par les conclusions ou l'accablant la critique des textes et l'histoire des dogmes, abandonnait 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 régénérations. C'est qu'on ne discerne pas aussitôt les vérités absolues qui croîtront à la place des relatives, quand la droiture du cœur attire au sein des ténèbres la lumière⁴⁾. On ne les discerne pas, pour la simple raison que, souvent,

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 enracinement.

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 prête 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, conduit vers une voie pleine d'enseignements ; elle surpasse de cent coudées les appuis disparus.

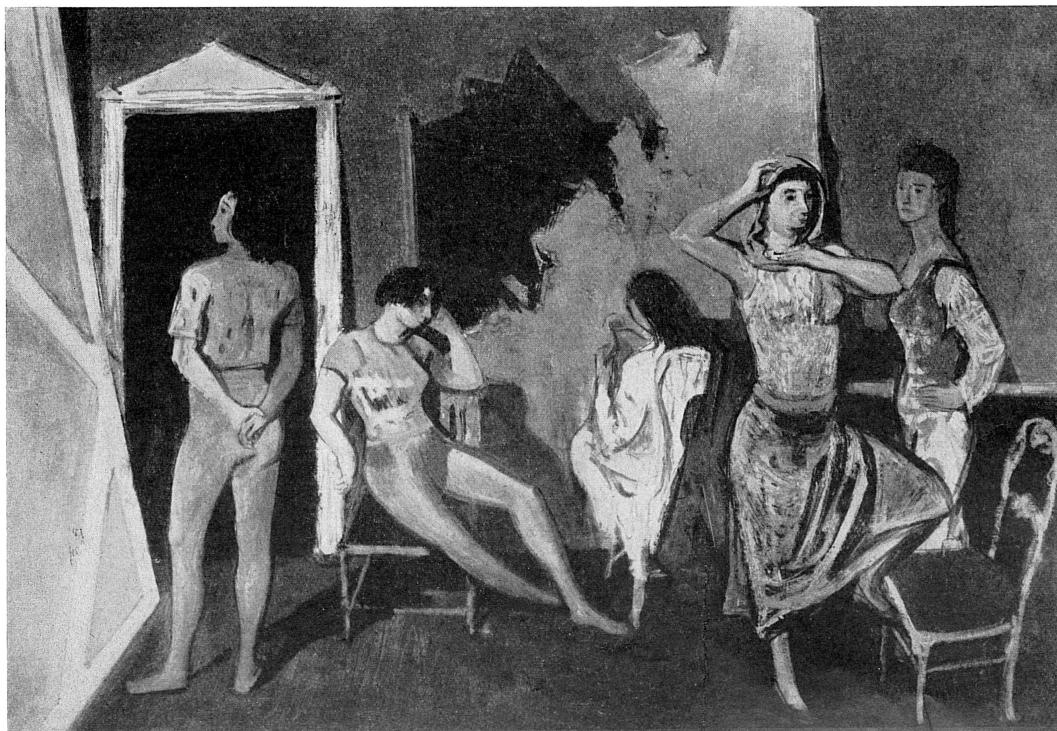
Ainsi parvenue à l'âge adulte, l'âme saura que les images puériles peuvent recouvrir de suprêmes vé-

rités. J'ai cité Théodore Flourny. 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 transparait 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. Relevons 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 défie 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 en a 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 toge professorale ou en habit ecclésiastique, en équipement de littérature ou en slip de presse. Tous s'évertuent à trouver l'adaptation la plus efficiente aux dernières conceptions et aux dernières méthodes. Autrement dit, ils marchent, comme des cobayes drogués, derrière les impulsions de l'heure — tandis qu'une titanessque mégalomanie élabore 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 appartient 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 rejaillir tout le long du sillage qu'elle laissera ici-bas. Lorsque saint Paul tomba, sur le chemin de Damas, foudroyé 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 communicatives renaissances n'est pas tarie — encore que le présent, se resserrant toujours davantage sur les hommes, les rend de moins en moins aptes à une semblable prise de surconscience. Car c'est bien cela: l'inverse exactement de ce qu'une locution rassessée, 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 ingénieusement 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 délétères. Les produits euphorisants n'y manquent pas; ils vous grisent d'une illusoire indépendance, mais pour asphyxier les cellules dont procède un épanouissement véritable.

Ce ne sont pas ses revendications temporelles que commence par énoncer 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 rare 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 cousu dans la doublure 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 intérêt, 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 non 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, acquiesce 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 aventurent 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

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

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

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 dominantes les esprits grâce aux traditions où elles ont pris corps. C'est peut-être éluder le problème fondamental: c'est peut-être le 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 incisis 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 ultrasensibles les ont détectés: voilà pourquoi ils sont connus, ou tout au moins identifiés. Est-ce à dire que d'autres, indécélables techniquement mais encore plus viraux, ne remuent de fond en comble la raison d'être des corps: leur poussée vers la spiritualisation? Ainsi s'expliqueraient les troublantes extases auxquelles nous avons fait allusion. Ainsi s'expliqueraient en outre le besoin que traduisent les méditations des grands guides — patriarches, psalmistes, 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'institute 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 « eudokia » (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 vers, adopté par la Bible de Jérusalem, et 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 sourd n'entend pas; l'aveugle ne voit pas: comment le non-réceptif aurait-il la possibilité de recevoir?

Paul André

*) Traduction de la Bible de Jérusalem.

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.

Mayr in kritischer Weise hauptsächlich mit dem Rückstand im schweizerischen Hotelneubau auseinandergesetzt. Nachdem die erwähnten Betrachtungen den Weg durch die Presse in die breitere Öffentlichkeit gefunden haben, scheint es mir nicht fehl am Platz zu sein, wenn aus dem Lager der schweizerischen Hotellerie hierzu Stellung bezogen wird.

Meines Erachtens werden unserem Berufsstand, ja unseren Behörden zum Teil ungerechtfertigte Vorwürfe gemacht. So wird unter anderem erwähnt, unser Land sei am Ende des Zweiten Weltkrieges als kriegsverschontes Land in der beneideten Lage gewesen, ihre Funktion als «Gastgeber der Welt» wieder aufzunehmen, habe diese Möglichkeit aber schlecht genutzt. Der Bau von neuen Hotels und die allgemeine Modernisierung in der Fremdenindustrie gingen nur im Schneckentempo voran. Heute sei die Schweiz bereits von vielen andern Ländern überflügelt.

Man muss, wie dies bei den meisten Hoteliers der älteren und der gegenwärtigen Generation der Fall ist, die Krisen und Kriegsjahre miterlebt haben, um ein Inventar, einen Rückblick machen zu können. Dabei ist auch ein klarer Trennungsstrich zwischen Stadt- und Saisonhotellerie zu ziehen. Genf und Lausanne waren während des Krieges, wenn man das so ausdrücken darf, einigermaßen begünstigt durch Frequenzen von Ausländern, die an den Gestaden des Léman Zuflucht gesucht hatten. Bern als Bundeshauptstadt erlebte einen Aufschwung durch vermehrten Diplomatenverkehr und eine allgemeine Aktivität um die dort stationierten Armee- und Industrie und Banken wurde ebenfalls weniger tangiert von den Auswirkungen des Krieges. Basel an der nördlichen Peripherie des Landes war dagegen unter den grösseren Schweizer Städten weniger begünstigt.

Erinnern wir uns kurz der damaligen Situation in unserer Saisonhotellerie. Vollkommen abgeschnitten vom ausländischen Gästestrom, mussten die vielen isolierten Berg-, See- und Bade-Kurorte einen neuen inländischen Tourismus ins Leben rufen. Un-

Festtagsgratulations-Ablösung 1964/65

Für die berufliche Ausbildung

Wo man herumhört — überall bildet der Personal-mangel 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 fachtütiges Personal immer schwerer aufzutreiben ist. Seit der im Zeichen der Konjunkturdämpfung von den Behörden verfügt und kürzlich noch verschärften Plafonierung 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 Besseren ab. Im Gegenteil ist mit einer weiteren Anspannung auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt zu rechnen.

Unsere Berufsorganisation ist angesichts dieser seit Jahren sich zuspitzenden Entwicklung nicht untätig geblieben. Durch die Angliederung der Geschäftsstelle für Vorgesetztschulung und Betriebsberatung hilft sie unsern Mitgliedern, den Betrieb rational 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 Zieles trat der SHV entschlossen an die Rekrutierung und Ausbildung einheimischen Personals heran, nachdem schon auf Grund seiner Initiative mit

den Saisonlehren ein verheissungsvoller Anfang gemacht worden war. Mit Einführung neuer Ausbildungs-methoden, wie sie im Schulhotel Davos ihre Verkörperung gefunden haben, beschränkt 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 Anmeldungen Genüge 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 Hotelierferanten 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 ténancier 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'embellir 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 croissant d'inscriptions qui nous sont parvenues de la part de jeunes gens et de jeunes filles de notre pays.

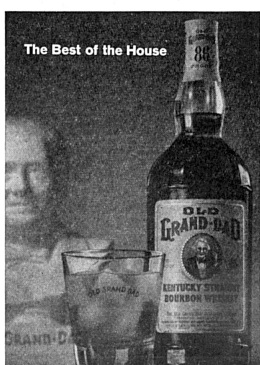
La formation en internat du personnel coûte cher, très cher. Mais c'est le seul moyen d'attirer à l'hôtellerie des jeunes indigènes. C'est pourquoi le comité central a décidé d'attribuer le produit de notre traditionnelle souscription de fêtes de fin d'année à la formation professionnelle. Notre campagne 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 lueg d'Heimat a» entwickelte sich nach und nach ein erfreulicher Binnentourismus. Da und dort brachten militärische Einquartierungen willkommene Belegung in unsere verlassenen Kurorte. Wenn wir uns jedoch einschneidende, 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 ein Vegetieren erlaubten. Wieviele Betriebe waren an dem genannten bescheidenen Verkehr überhaupt nicht beteiligt und mussten ihre Hotels und Kurortsinstallationen brachliegen lassen! Man wird entgegennehmen, dass in den umliegenden Nachbarstaaten 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 Kriegerendes herbeiziehen. Seien wir dankbar dafür, dass während des ganzen Krieges eine gültige Hand unser kleines Land vor der Verwüstung und deren schweren Folgen beschützt 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 segensreichen 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. Bürgerschaftsgenossenschaft 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 ausführt, 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 Bettenangebotes. In der «La Suisse» vom 26. November wird die Öffentlichkeit von Genf auf den alarmierenden Rückgang in der prozentualen Bettenbesetzung aufmerksam gemacht. Durch den Neubau von mehreren Grosshotels habe sich die Bettenkapazität um ca. 3000 Einheiten vermehrt, was den Rückgang der sonst guten Besetzung auf nahezu 60% mit sich gebracht habe. Kann man



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

Nochmals sei erwähnt, wie falsch es wäre, Mahnrufe, 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.

Vielleicht 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 Sinekure 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

vieler 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 aufliegen, weil er vergessen hat, uns die Auswahlendung neuer Platten aus USA mitzubringen!

In Saisonsgebieten 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 hochhalten 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 Hotelierkongress 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 Fiskal-lasten formuliert wurden. Aus den programmatischen Erklärungen des Touristikministers Dumas und seines Vorgängers Ravel, derzeitiger Generalkommissar für Fremdenverkehr, seien folgende markante Sätze – zum Teil in deutscher Übersetzung – zitiert:

Schwierige Ziffernvergleiche

Ravel 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. Andererseits sei die Zahl der Camping- und Caravaning-Touristen in ständigem Steigen begriffen: die Zahl dieser Freiluft-Touristen habe sich innert weniger Jahre um rund 70 % vermehrt. Ravel 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 Change-Bilanz gibt also lediglich Grössenordnungen, jedoch niemals absolute Ziffern wieder.

Ravel kam dann auf die dem Hotelgewerbe in den letzten Jahren gewährten Fiskal- und Kredit-erleichterungen zu sprechen. Im laufenden Jahr seien allein 190 Mio fFr. (also etwa 170 Mio sFr.) an billigen und zum Teil bis zu 20 Jahren laufenden Aus-rüstungs- und Modernisierungskrediten an die Hotel-wirtschaft verteilt und daraus, unter anderem, 3000 neue und Zehntausende modernisierter Zimmer erstellt worden. Für diese Modernisierungsvorhaben – die bekanntlich zu 50 % eigenfinanziert werden müssen – wurden den Hoteliers im ganzen 10 Mio fFr. an Fiskal-lasten zurückvergütet (Aus-rüstungs-beihilfen in Form von Steuerrabatten!). Im übrigen bestätigte Ravel, 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 Mittelstands-branchen unter den der französischen Wirtschaft von oben auferlegten quantitativen Kreditbeschränkungen zu leiden hatte.

Hotel-Neubaunormen und Rentabilität

Man will, ebenfalls von oben, nunmehr einen besonders rationalen 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 Schallschließung und ein Maximum an guter Beleuchtung. Dass es daran in vielen, besonders zur 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 Fremden-verkehrskommissars wird das dornige Problem des Neubaus von Mittelkasshotels 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 Zweiteinsturkategorie von etwa 20 Provinzstädten. Was die Planer aber verschweigen, ist die unbestreitbare Tatsache, dass der Mangel an derartigen Mittelkasshotels 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 Konditionen niemals rentabel arbeiten können. 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 «verdienen» können, darum bekümmern sich die «Planwirtschaftler», denen die Begriffsbestimmung des «ehrlichen Verdienstes» natürlich unbekannt ist, nicht im geringsten. Auch hier wird mit Index-ziffern jongliert und manipuliert, die ernsthafte Ver-gleiche niemals gestatten.

Vage Fiskalversprechen

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

Dagegen ging Ravel im Fiskalsektor erstaunlicher-weise so weit, dass er den Hoteliers und Resta-urateuren 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 Donners-tag, den 10. Dezember 1964, um 16.05 Uhr im Mittel-wellenprogramm eine Reportage über das Schul-hotel SHV in Davos aus.

Prüfungen im Schulhotel

Nachdem die Schüler des Schulhotels SHV du Midi in Davos während der letzten 9 Wochen einen weite-ren Teil ihrer Ausbildung erhielten, finden in der Zeit vom 7. bis 9. Dezember 1964 die ersten Abschluss-prüfungen für Praktikantinnen und Praktikanten so-wie die Prüfungen in den allgemeinbildenden Fächern für Köchinnen- und Servicelehrfächer 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 Aus-zeichnung 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 Nettoum-fang der rein lokal erhobenen Zusatztaxen, reduziert werden. Dass eine solche Reduzierung ein «Steuer-privileg» für die Hotellerie einführen und also nicht nur im Parlament, sondern auch in den andern Be-rufsverbänden eine Welle von Protesten auslösen würde, ist vorauszusehen. Die Regierung hat zwar bisher die allgemeine Umsatzsteuer, die in Frank-reich 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

—

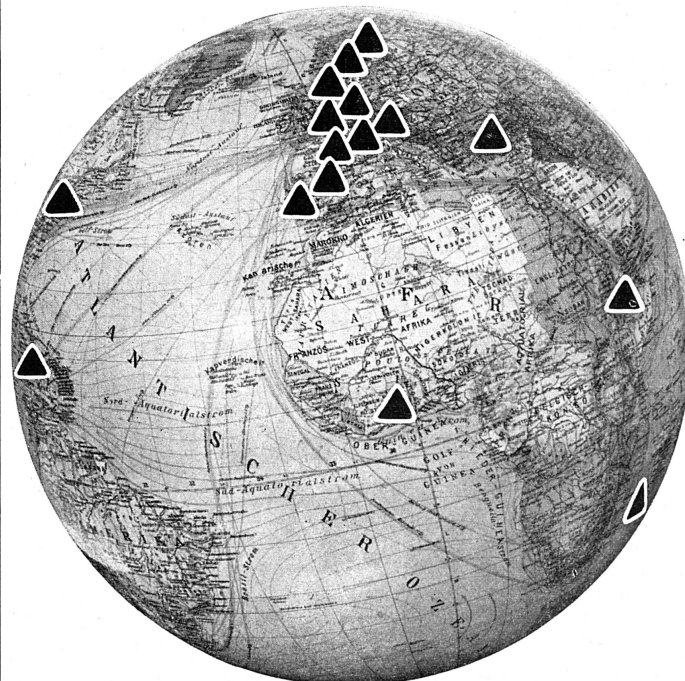
**Es gibt keine
KÜCHE
die durch die
HOWEG
nicht interessante
Vorteile gewänne**



**Gleiches 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 «Leistungstaxe» 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», Ausnahmeregelungen, und in Nizza wurden verschiedene Diskussionen über eine Herabsetzung der Benzinsteuer und damit einer Verbilligung des exorbitant hohen, den gesamten Fremdenverkehr lähmenden Benzinpreises – 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 reconnais que les charges fiscales grevant 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 chemin 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 foi.

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

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 Restaurateure 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 Abkneipen jeder Notwendigkeit eines angemessenen Betriebsgewinns nicht nur anti-ökonomisch, sondern auch sozial orientierten Planwirtschaft eingespannt bleibt, solange kann dem Mittelstand, aus dem sich die Mehrzahl der französischen Hoteliers und Restaurateure 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 grands 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.

Au moment 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%. A 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 supputations. 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 élaborant 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.

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-Insertionen des Stellen-Anzeigers:
Vorläufig keine Preiserhöhung.

Administration
Schweizer Hotel-Revue

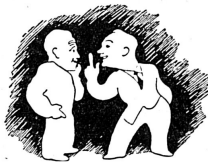
rant un projet de compromis très équilibré. Mais la tâche à accomplir n'en reste pas moins importante, puisque l'on prévoit pour les dix ans à venir que le montant des capitaux à investir dans l'hôtellerie saisonnière sera de l'ordre de 400 millions de francs. En dépit de l'importance de ce chiffre, 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.



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, annehm 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-Bitter

der rote Schweizer Aperitif, beliebt, mit Siphon und einem Zitronenschlitz serviert.

Omnibus Liqueur fine

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

Columbus-Cocktail

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

Himbeergeist

aus besten Waldhimbeeren mit dem zarten Himbeergeschmack.

«Kirosso» Kirsch Rouge

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

FOX-LIQUEURE

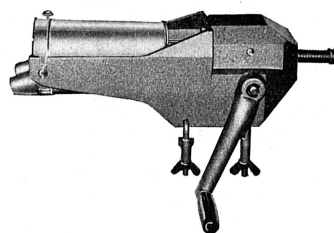
Cherry-Brandy, Crème de Bananes, Crème de Kirsch usw., die extrafeinen Schweizer Tafel-Liqueure auf der Basis von Fruchtaromen. Interessenten erhalten kostenlos Muster

G. Weisflog & Co.

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

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 unverwundlich. Sie arbeitet für Sie — fast von selbst.



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-Friteusen, 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) 2 45 44

Siegreiche Schweizer Koch- und Kellnerlehrlinge in Wien

Wie in der vorletzten Nummer bekanntgegeben, reiste auf Einladung der Veranstaltungsleitung eine Mannschaft von je 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 bestritten 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 anreicht, 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 Rügsegger, 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 unbescheiden 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 Menü für je 16 Personen zu kochen. Unsere Mannschaft präsentierte als Spezialität: Côte de porc fribourgeoise, Epinards en branches sautés, Pommes au beurre. Das zugeleitete Menü lautete: Minestrone, Confritelle de bœuf braisée, Pommes Berny, Choux de Bruxelles au beurre, Salade chicorée, Soufflé Rothschild.

An den Kellnerlehrlingen war es, die Tische herzurichten, die Menüs zu servieren und über die Bestellungen 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 bestplatzierten Equipen des letzten Jahres anzutreten, die sich natürlich ihrerseits alle Mühe gaben, ihren Erfolg zu wiederholen. Die tadellose Arbeit unserer Mannschaften, die ruhig und mit grossem Eifer an ihre Aufgaben herangingen,

finden 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.

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

Torriani Gian-Carlo, Hotel Salastralis, 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-Dreikönigshaus, Zürich.

Stäger Gottlieb, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Vollenweider Alfred, Flughafen-Restaurant, Kloten/ZH.
Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Zürich

Holländisches Allerlei

Von unserem Korrespondenten in den Niederlanden

Den Haag. Unter dem Kennwort «Operation Chirurg» räumen die Niederlande die veraltete Staffage ihrer Landesverteidigung ab, darunter historische Festungswerke 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 unternehmen hohe Haager Regierungsvertreter mit Hubschraubern Inspektionsflüge zu den Bollwerken von Westervoort bei Arnheim, Pannerden bei Nimwegen, Rijnauwen und Vechten bei Utrecht und St. Andries in der Provinz Nordbrabant. Dabei prüfen sie die Verwirklichungschancen eines originellen Plans, wonach die verlassenen Kasematten in Motels und Urlaubsgroten umgewandelt werden sollen.

Glanzvolle Soirée 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 der «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 Privatsitz war, als sein persönliches Renommierstück.

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 Platztterasse und einen eleganten Nachtclub bauen. Vor einigen Jahren hatte der Hilton-Konzern auf dieses mitten im Grachtenring liegende Grundstück reflektiert. Damals wurde eine Verlegung der Anstalt abgelehnt. Hotelier Bouwes will seinen zukünftigen Neubau zusammen mit dem am gegenüberliegenden Grachtenufer 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 herausgebröckelte 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

retten. Die Studenten haben sich das wertvolle Gebäude durch Komplextausch gesichert. Ihr heutiges Zentrum an der Amsterdamer Sarphatistraat hat grossen Wert erlangt, weil die «Niederlande 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 Direktion der Eisenbahnen, seine Beschwerde an die «Wagons-Lits»-Gesellschaft weiterzuleiten. — Ebenfalls in Utrecht musste sich der Polizeirichter mit den haarsträubenden Verhältnissen in einem illegalen Schlächtereibetrieb befassen, der grosse Mengen Kadaverfleisch u. a. an Gaststätten geliefert hatte.

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 Arnheim nach Apeldoorn ihr früheres Waldhotel «De Wippselberg» 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 «Kurhotel» 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 Zandvoort «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.

Saisoneroöffnungen

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



FRITOUT

Allen Fritout-Besitzern

und jenen, die es werden wollen, wünschen wir

Freue Weihnachten
und ein
glückliches, erfolgreiches 1965

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

TELEPHON (071) 632 26 16

H. OBERLAENDER'S ERBEN — APPARATEBAU — ROMANSHORN

Die grossen Qualitätsmarken des Wallis



legen Ehre für Ihren Keller ein:

FENDANT «SOLEIL DU VALAIS»

JOHANNISBERG «GOUTTE D'OR»

DOLE «VALERIA» (Pinot noir)

Mousseux «VAL STAR»
(Méthode champenoise)

«MARC DU VIEUX CLOCHER»

**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: Schnellläuferzentrifugen, Trockner, Muldenmangen, 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. 051/2744 50 Bern Aarberggasse 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 39 71 Basel/Baselland Sanitär-Kuhn Missionsstrasse 37 Tel. 061/43 66 70

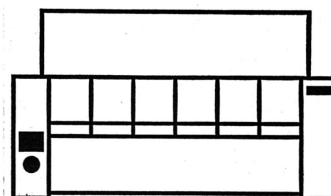
Senden Sie mir absolut unverbindlich Unterlagen über Schulthess-Grossanlagen.

Weitere Automaten:

Schulthess-Super 4+6 mit Lochkartensteuerung, Schulthess-Super 4E ohne Bodenbefestigung, Schulthess-Perfect 4+6 mit Einknopfschalter, Schulthess Tumbler 6 — vollautomatischer Wäschetrockner, Schulthess-S/G-4 — Geschirrwashautomat 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.

Du seul 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 ne 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 déroulait à l'Hôtel Royal à Lausanne où les membres présents étaient les hôtes de M. et Mme Bürkli-Haeblerli. Cette époque de l'année paraît peu propice à de telles réunions, car de nombreux membres avaient malheureusement dû s'excuser et M. Anthoz, 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 devaient être payées automatiquement dans les deux ans sous peine de radiation.

Les 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'AIH 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.

On sait 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. Debétaz, conseiller d'Etat, on apprit par le président de la commission des finances, M. Roger Giveli, 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 expositions de l'Expo 64 vient en effet de rentrer d'un voyage éclair au Canada où il a notamment discuté les conditions de revente 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 revente 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 décide à tomber, tout au début de décembre, on manifestait quelque inquiétude dans maintes stations. Laysin n'a pas connu ces moments difficiles... Il y avait de la neige à la Bernese. 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... Laysin 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 Hinschied 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 fürs 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 erwies er ihr früher als Inhaberin einer Pension gesammelten Erfahrungen und Kenntnisse grosse Dienste, und trotz dem harten Schicksalsschlag, der sie durch das Ableben ihres Gatten im Jahre 1934 traf, erlitt die mustergültige Führung des Betriebes keinen Abbruch. Frau Steinegger trat, dem 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 «Stöckli» zurückziehen, war schlecht beraten. Ihrem Beruf treu bleibend, liess sie die heimelige Pension Villa Maria erstellen, die ihrer Gepflegtheit und familiären Stimmung wegen auf eine treue Kundschaft zählen durfte.

2. Si le total des nuitées de septembre 64 égalait celui des nuitées de juillet 63, en octobre 64 le tourisme montreuais 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 Montreusiens 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-hebdomadaires des champions suisses de hockey.

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Versterbenmitglied

Frau Maria Steinegger-Wetter

Hotel Villa Maria garni, Luzern

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

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

Namens des Zentralvorstandes
des Zentralpräsidenten
Dr. Franz Seiler

Nun hat der Tod ihrer unermüdeten Tätigkeit ein Ende gesetzt. Mit Frau Steinegger sinkt ein gutes Stück Schweizer Hoteltradition ins Grab. Die Luzerner Hotellerie verneigt sich in Ehrfurcht und Hochachtung vor dieser edlen Frau und Hotelière 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 Jura, M. Moine paraissait prédestiné à cette tâche. Sa brillante élection le confirme puisqu'il a été préféré à de nombreux candidats.

Comment conçoit-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

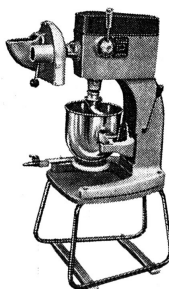
«Strub» Mathiss & Co., Basel 13

Inserieren bringt Gewinn!

SAMA

Küchen-Universal-Maschine

robust und preisgünstig



Unverbindliche Vorführung:

Theo Kneubühler & Co.
Hirschmattstr. 50, Luzern
Telefon (041) 2 00 84

Ab Lager

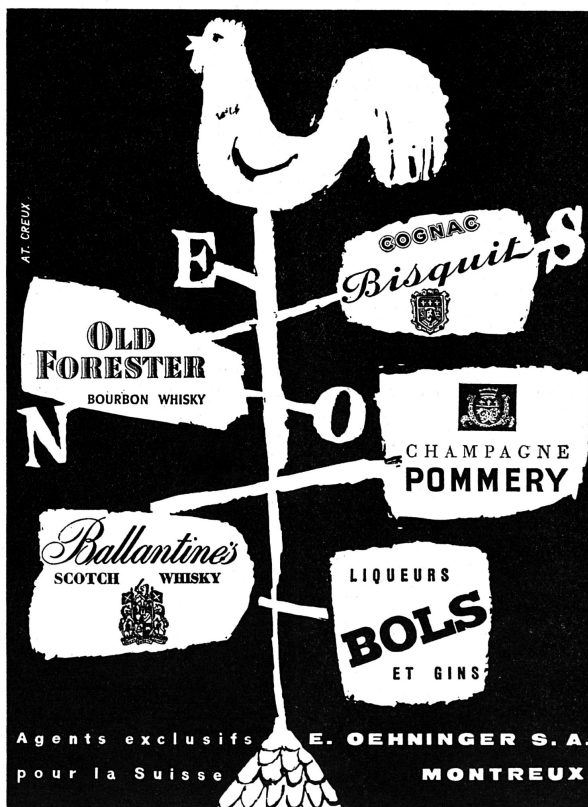
Buchen, hell und nussbaumfarbig



Nur Fr. 29.50 Mod. 801

Verlangen Sie unseren
Gratiskatalog ab Fabrik
für Tische und Stühle

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL (057) 7 42 64



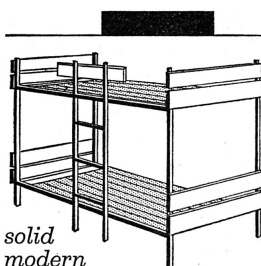
Agents exclusifs E. OEHNINGER S.A.
pour la Suisse MONTREUX

hammer
Portier-Gilets

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

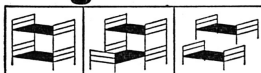
André L. Hammer, Bern

Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7
Telefon (031) 23 78 18



solid
modern
billig

Eurostyl
Etagenbetten



Fr. 232.-, Leiterli Fr. 33.-, Eckkombination
Fr. 42.-, Andere Modelle schon ab Fr. 145.-

Matratzenfabrikation
Kempt-Tal
Rich. Theiler
Telefon 051/274666

Verkaufslager
Zürich
Waffenplatzstr. 47

**Schlüssel-
Anhänger**

reguliert, solid, leichtsch-
wend, unverwundlich, ro-
bust, mit Zimmer-Nr.
und Hotel-Anschrift. Preis
sehr günstig!

Verlangen Sie Muster, Telefon (041) 2 38 81

Abegglen-Phister 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 gâté le tourisme biennois

D'aucuns, à Bienne, avant l'Exposition nationale, avaient émis certaines craintes: l'attrait de Lausanne n'aurait-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 Bienne 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 Suisses 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	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	Été	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 pavoiser sans arrière pensée, car il faut également tenir compte d'autres facteurs qui ne manquent pas d'être inqui-

éter les constructeurs du nouveau pont de Corin. Long de 57 m, il supprime plusieurs courbes d'une route très étroite et surtout très sinueuse. 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 fédérale 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.

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

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 de 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.

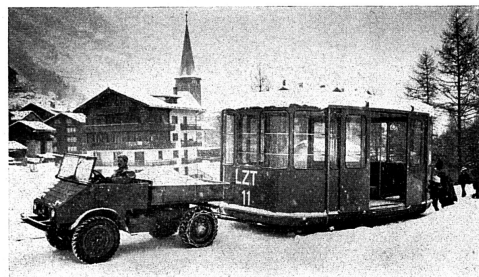
fut fêté comme il convenait. Un magnifique plat en argent, dédié, et une bouteille de porto, au millésime de 1920, année de l'entrée en service de M. William Humair, lui furent offerts en témoignage de gratitude pour sa longue activité et sa fidélité exemplaire.

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 Vernets, 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, à quelque deux cent-cinquante convives, en les salons de l'Hôtel du Rhône. Au cours de cette soirée, très réussie, un vin d'honneur fut offert par la Ville de



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 100 places qui seront les plus grosses du monde. Pour amener ces cabines à Zermatt il a fallu construire un wagon spécial. Puis arrivées là-haut, il fallut les acheminer jusqu'au lieu d'utilisation et, au prix de mille difficultés, traverser la station en mettant les masodontes sur des luges 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 Théodulpas, 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

tants. 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.

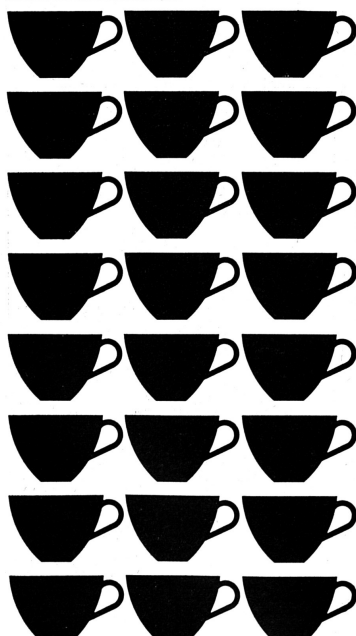
Pour étayer notre affirmation, nous allons présenter un nouveau tableau comparatif: celui des divers taux d'occupation:

Mois	1962	1963	1964
Mai	15%	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

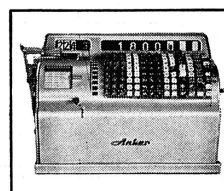
Encore un nouveau pont

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



und dem ewigen Ärger mit der Suche nach Kassenmankos. Weg mit der Ungewissheit und der Enttäuschung am Jahresende, weil der erhoffte Gewinn trotz Umsatzsteigerung nicht eintraf... Die Anker Hotel-Buchungsmaschine räumt gründlich damit auf. Was sie Ihnen bieten kann? Nun, dank dem Anker-System sind die Hotelrechnungen für den Gast stets abschlussfertig zur Begleichung bereit. Weiter: Rabatte, stornieren, Umbuchungen, Tagesabschluss in wenigen Augenblicken, Statistik und — das Wesentlichste — eine genaue Umsatzkontrolle. Ein Buchungsmaschine, der Sie immer genau über den Betriebsablauf orientiert. Tag für Tag — Buchung um Buchung.

Anker
Büromaschinen AG Militärstrasse 106
8004 Zürich Telefon 051/238600



Was ein guter Kaffee ausmachen kann — das wissen Sie! Das wissen wir! Ihre Gaststätte wird zum beliebten Treffpunkt. Man empfiehlt Sie weiter. Sie haben Erfolg — und sind davon überzeugt, mit unserem Kaffee richtig gewählt zu haben!



Kaiser AG 4002 Basel



Defekte Badewannen mit Emailsäden, was nun?

Lassen Sie sich vom Spezialgeschäft unverbindlich beraten. Wir reparieren rasch, zuverlässig und preislich sehr günstig. Raue Badewannen werden ausgeschliffen. Langjährige Erfahrungen und Referenzen.

Arth. Lütolf, vorm. Eberle & Lütolf, Zürich 11/46-
Reparaturservice, Riedenhaldenstrasse 100.
Telefon (051) 57 21 35. Bitte aufbewahren!



Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/236022

Reklame-Verkauf!
500 Passiertücher
Reinleinen, 4cru, 80/80 cm, gestämt
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 4.95**

Abegglen-Pfister AG Luzern

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 en 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, évoquant 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 Océanographique des Eglises fêté à l'Hôtel Richemond

Genève est le siège du Conseil océanographique des Eglises, qui groupe en son sein les Eglises issues de la Réforme, l'Eglise anglicane et les Eglises orthodoxes, communautaires 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 Cercle de la presse et des amitiés étrangères, que 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-Patry, 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 aule de six cents places et une cafétéria 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 Treina, 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 Chönz und Alois Carigiet. Dieses Bilderbuch gab auch den Titel für einen Film, den der Verkehrsverein für Graubünden in Auftrag gab und der von Dr. Heinrich Fueter 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 gemacht 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 angekommen, 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 Unterengadin 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, Rätchen und Peitschen lärmend und singend im Dorf den Winter austreiben. Die Geschichte Ursli, tief betäubt, dass für ihn nur ein kleines Glücklein 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 hinanstürzt. 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 Buben. Bald sind es Eichhörnchen, Marmeladentiere, Rehe, bald Gamsen, Hirse- 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 schläft an sie gelehnt ermüdet von seinem Aufstieg und auf der Pritsche ein.

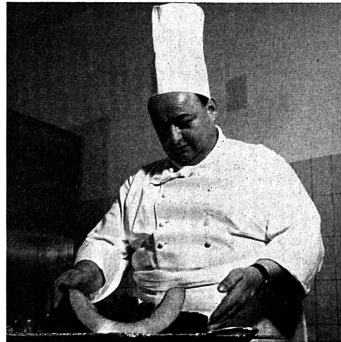
Im Dorf herrscht grosse Sorge um den verschwundenen Bub. Vergeblich wird er gesucht, aber am Morgen erwacht Ursli mit der aufgehenden Sonne und eilt mit der Schelle so gut es geht ins Tal hinunter. Schon von weitem hört man die grosse Schelle und alle freuen sich über die Rückkehr des mutigen Knaben, 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 Landschafts- 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, verwoben ist. Man hat den Eindruck, dass es sich lediglich um die Angelegenheit einiger Buben handelt. Durch eine bessere Einbettung der Handlung in diesen Volksbrauch hätten sich wirkungsvolle Effekte erzielen lassen. Offenbar waren aber den Organen des Verkehrsvereins für Graubünden die Hände allzusehr gebunden, um eine bessere künstlerische Durchgestaltung des

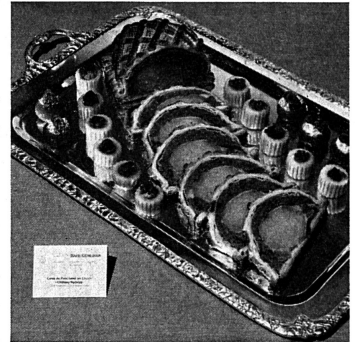
Das gastronomische Ereignis des Jahres . . .

...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 Alleingang mit 16 Platten an diesem schweren Wettbewerb. Jede der 16 Platten von Hans Tschumper wurde von der gestrengen 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 Mithilfe, 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 Werbewirkung für die Region Graubünden nichts eingebüsst, 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 Eugénie», der gebrochene Treueschwur, erste Folge. Dieser enthielt eine authentische Bild vom bewegten Leben Napoleons des Dritten. Er zeigt, einzig 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 Vorjahres, zum Ausdruck. Die Übernachtungen beliefen sich auf 456 684, gegenüber 473 970 im Vorjahresmonat, bzw. 491 975 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,

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 (172 719) von Schweizern. Unter den Ausländern gingen hauptsächlich die Deutschen, Engländer und Dänen zurück. Mit Ausnahme der Bezirke Locarno, Vallemaggia und Blenio verzeichnen alle rückläufige Zahlen. Die deutlichen 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 neun Monaten des Jahres verminderten sich (im Vergleich zum gleichen Zeitraum des Vorjahres) 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-Zugspaars Zürich–Milano bis nach Basel ist mit Befriedigung aufgenommen worden. So ist es dann möglich, in Basel um 7.32 Uhr abzufahren und Mailand um 12.47 Uhr zu erreichen. Ausserdem kann am gleichen Tag in Mailand um 17.10 abgefahren werden, mit Ankunft in Basel um 22.25 Uhr. Die umgekehrte Variante figuriert leider noch nicht, denn bei der jetzigen Fahrplangestaltung wäre hiezu die Einlage einer weiteren Zugkomposition nötig. Die Verstärkung der TEE-Züge auf der Gotthardlinie wird zunächst durch Verlängerung der bestehenden Kompositionen durch einen sechsten Wagen erfolgen.



MANDARIN
de
CUSENIER

S. A. - E. Cusenier fils aîné, Bâle 13
Téléphone (061) 43 04 09

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

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 25 27 35

CUTTY SARK SCOTS WHISKY



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

From Scotland's Best
Distilleries.

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

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

OLYMPIA EXPRESS Kaffeemaschinen
In der Schweiz... für Schweizer Verhältnisse hergestellt
Verkaufsbüro Zürich: Friedensgasse 1, Tel. 051/236022

Argentul

Ihr Silber erhält ohne Reiben
wieder seinen reinen, hellen
Glanz im ARGENTUL-Bad



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

ARGENTUL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
berät Sie gut

A vendre

dans localité touristique du
Jura Neuchâtelois

hôtel-restaurant

magnifiquement situé et
agencé. Convientrait plus
particulièrement à chef de
cuisine. Nécessaire pour
traiter: Fr. 380000, location
pas exclue.

S'adresser à Fiduciaire
Leuba & Schwarz, Faubourg
de l'Hôpital 13, Neuchâtel.
Téléphone (038) 5 76 71.

Der Schweizerische Weinhändler-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 23 881 q, wogegen die Nostranoproduktion auf 7027 q und jene der weissen Trauben auf 579 q zurückgingen. Qualitativ wurde eine gute Zuckerung von im Durchschnitt 89,61 Grad Oechsle erreicht, die seit der Einführung der Weinlesekontrolle (1944) lediglich vom Jahrgang 1947 übertroffen wurde. Die festgelegten Grundpreise schwankten 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 benutzt 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 Invaltal und damit zum Westufer des Comersees angestrebt. Hiefür wäre zunächst die Erstellung eines 2 km langen Strassenstückes im Grenzgebiet nötig. Ausserdem müssten die Zufahrtsstrassen im Muggiotal selbst verbessert werden. Zu diesem Zwecke wurde der neue Verkehrsverein «Pro Valle» in Muggio gegründet, dessen Ziel es ist, in vier Kommissionen abzuwickeln 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 Muggiotal engagiert haben. Die touristische Erschliessung dieser reizvollen Wandergegend in einem von äusseren Einflüssen noch wenig berührten Tal erscheint tatsächlich erstrebenswert.

Soll die Industrialisierung vorangetrieben werden?

Von einem Regierungsvorgang war die halböffentliche Bekundung zu vernehmen, dass die Kantonsbehörden entschlossen sind, die Industrialisierung voranzutreiben, auch wenn damit gewisse Inkonzidenzen 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 Sozialprodukt pro 1963 von 1200 Mio Fr. auf ein Viertel berechnet worden. Trotzdem fehlt es nicht an Bestrebungen, auch den Tourismus wirksamer 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 überzuckende 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 Langenseerfer 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 tessenischerseits zum drastischen Bekämpfungsmittel durch Gegenfeuer gegriffen.

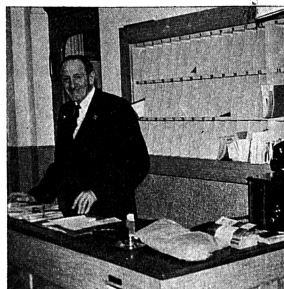
Interessante Ergebnisse liegen von den Verkehrszählungen pro Oktober am Melide-Damm vor. Wenn man die Zählungseinheit von je 2 Achsen, wie sie an automatischen Zählstationen zur Anwendung gelangt, grob gerechnet auf je ein Motorfahrzeug überträgt, ergab sich an dieser Stelle ein mittlerer Tagesverkehr von 11 730 Fahrzeugen, womit sie im 8. Rang der 49 schweizerischen Zählstationen steht. Der maximale Tagesverkehr wurde am ersten Oktobersamstag mit 14 636 Fahrzeugen und am zweiten Oktobersonntag mit 17 089 Fahrzeugen registriert. Am letztgenannten 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 Kanalarbeiten zur Weiterführung von Cremona bis nach Mailand hinauf im Gange, wobei sich die grosse Frage stellt, ob und gegebenenfalls wann die Vervollständigung dieser Schiffahrt von Mailand bis ans untere Ende des Langensees in Angriff genommen werden kann. Die italienischen Behörden haben bereits für das jetzt im Bau befindliche Teilstück um ein schweizerisches Darlehen nachgesucht, doch scheinen die eidgenössischen Behörden diese Frage ziemlich hinhaltend zu behandeln. Eine private Güterschiffahrt auf dem ganzen Langensee besteht bereits seit einigen Jahren, nämlich von der Monteforno-Stahlwerken in Bodio, welche Rohstoffe vom italienischen Sesto Calende nach Tenero bei Locarno mit eigenen Mitteln herbeiführen. Andererseits ist nicht zu verkennen, dass die hinter der Basler Rheinschiffahrt stehenden Kreise die Öffnung der tessenischen Wasserverbindung nach den Südmeeeren 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 unermüdete Schaffenskraft als Bahnportier 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.



Josef 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 heraufgearbeitet 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 Jlanz. Im Jahre 1914 kam der Jubilar erstmals ins Engadin, wo er mehrere Sommer lang als Hüterbub tätig war. Damals wohl erwachte in ihm die Liebe zur Terra Ladina, die ihm zur 2. Heimat werden sollte. Die Hotel-Karriere begann Huber allerdings in Arosa, wo er während 8

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 hüberwechselte. 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 Gelfreier.

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-Staff des Cresta Kulm angehörte, und seinen beiden Kindern geflochten, denen das nicht leichte Los zufiel, auf den Gatten und Vater während dessen monatelanger Abwesenheit in der Saison-Stelle verzichteten und seine Arbeitskraft im häuslichen Betrieb ersetzen zu müssen.

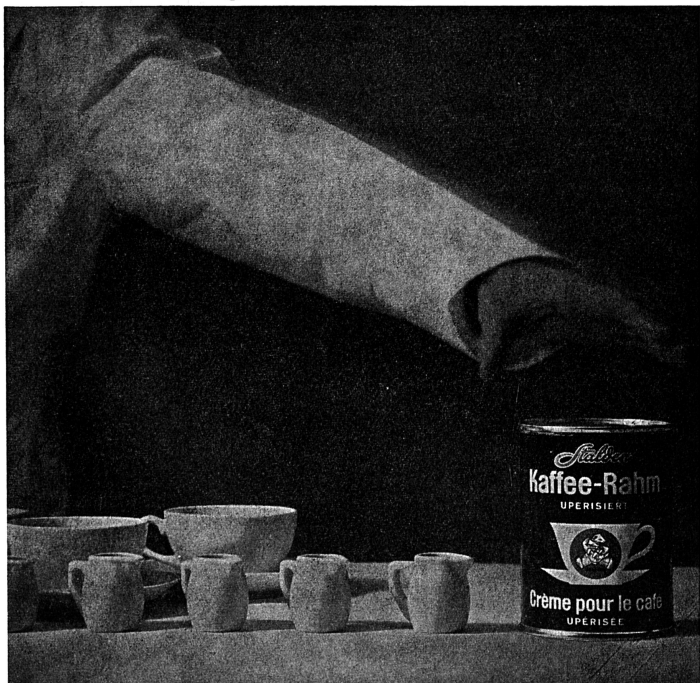
Josef Huber wird am 12. Dezember kaum einen Ruhetag einschalten. Für ihn ist auch der Begriff «Ferien» ein Fremdwort und die Arbeit nicht nur eine Selbstverständlichkeit, sondern geradezu ein Bedürfnis, kurz: Huber ist einer der leider immer seltener werdenden Hotelangestellten der alten Schule. In den 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 kennenlernen oder als Mitarbeiter neben ihm arbeiten durften, von ganzem Herzen zu seinem Jubiläum und hoffen, ihn noch recht viele Jahre in ungebrochener Rüstigkeit auf seinem Posten wirken 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.

Die bekannten Finanzierungsschwierigkeiten führen vielleicht von selbst zu einem solchen Provisorium. Ausserdem plant die Stadtbehörde eine Art Expressstrasse ungefähr dem Bahntrasse entlang sowie einen Tunnel im Norden, um aus der Ebene der Industrieanlagen direkt nach dem künftigen neuen Güterbahnhof im Veduggiotal zu gelangen, ohne den Bahnhofhügel überqueren zu müssen und dadurch mitzuhelfen, den dortigen neuralgischen Kreuzungspunkt 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 unangebrochenen Dose 6 Monate haltbar.
- Ein Vorrat an Stalden Kaffeerahm hilft Ihnen den unerwarteten Gäste-Ansturm überwinden.
- Dank seiner grossen Weisskraft ist Stalden Kaffeerahm sehr ergiebig und damit preiswert.
- Dosen zu 940 g und zu 410 g.

Berner Alpen Milchgesellschaft Konolfingen Telefon 031 684301

Wir erfüllen die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unserer liebsten Mutter und Arbeitgeberin

Frau

Sophie Bühlmann-Fenner

in Kenntnis zu setzen. Sie starb heute Abend, nach längerer Krankheit, in ihrem 82. Lebensjahr.

Mama Bühlmann war Geschäftsfrau aus innerer Berufung und legte in 30jähriger, unermüdlicher Reisetätigkeit den Grundstein zur herzlichen und freundschaftlichen Beziehung, die uns heute mit unsern Kunden verbindet.

So fand heute, nach Gottes Wille, ein reich erfülltes Leben seinen Abschluss.

Wir bitten Sie, der lieben Verstorbenen ein treues Andenken zu bewahren.

6002 Luzern, den 2. Dezember 1964.

Walter Bühlmann
Albert Bühlmann und Familie
Bühlmann-Fenner AG, Littau-Luzern
und Personal

Abdankung hat stattgefunden am Samstag, 5. Dezember, 11.00 Uhr.

Automatik + Elektronik auch zum Geschirrwaschen in der «denkenden»

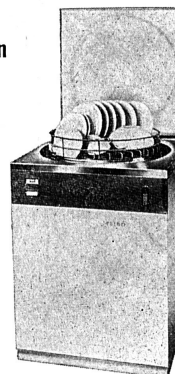
MEIKO

NEU

Automatische Geschirrkorb-, Hebe- und Senkvorrichtung
Kein Umhängen der Geschirrkörbe mehr

NEU

Füllstandsautomatik
Vollversicherung für Motor, Heizung und Steuerung
Kinderleichte Bedienung



NEU

Ohne Oberaufbau – Tischfreiheit
Komplett verschalt
Glatte, saubere Flächen

NEU

Eck- und Einbaumodell oder freistehend
Dreiseitig über Gleitfische beschickbar

35 Jahre Erfahrung garantieren
Sicherheit und Zuverlässigkeit!

Über 40 Modelle, für den Tee-Room bis zur grössten Industriekantine

KOBELT

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

Wir wünschen allen Lesern frohe Festtage und ein erfolgreiches 1965

AUFKLÄRUNG 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 Zugewogene, welche mit ungenügenden Berufskennntnissen Garnibetriebe übernehmen und dann bei der Kundschaft nicht zu befriedigen vermögen. Es wird angeregt, von solchen Leuten zunächst eine mehrjährige Hotelpraxis zu verlangen, bevor man sie zu einem Wirtkurs zulässt. Dadurch erhofft man sich, dass auch wieder mehr Einheimische die Personallot in der Hotellerie vermindern helfen könnten.

In Lugano wurde der V. Nationale Wettbewerb im Cocktaillmix 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. «Herrschaft» 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 Waffenplatzweiterung 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 auf Corviglia wurde der Höhepunkt dieser Veranstaltungen programmiert. Sie wurden unter das Motto gestellt: «Wer das Alte verneint, gibt auch das Neue dem sicheren Untergang preis», dem als positive Antithese das Bekenntnis gegenübergestellt wurde: «Überlegen sein, über den einzelnen Interessen stehen, das Ganze als Ganzes sehen, frei sein von Kleinlichkeit und Parteilichkeit.»

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

Das City Hotel in Chur, unter der Direktion von Emil Pfister, Maître Rôtisseur de la Confédération de la Chaîne des Rôtisseurs, veranstaltete im November eine Woche mit Bündner Spezialitäten. Wie die schmackhafte 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. sa.

Neues aus der Klosterseer Hotellerie

Die Besitzung Hotel Silretta, das repräsentative Erstklasshaus im aufstrebenden Sommer- und Wintertourort Klosters, 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 Silretta 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 gediegenes Restaurant. Besondere Beachtung wurde der Rationalisierung hinter den Kulissen geschenkt. Durch Anschaffung zweckmässiger Maschinen und Umdisposition verschiedener Wirtschaftsräume konnte eine wesentliche Personaleinsparung erzielt werden.

Am 1. Oktober übernahm Herr Rocco ferner das altbekannte, noch typisch Altklosterseer Atmosphäre ausstrahlende Gasthaus Sonne. Sein gemütliches «Beizli» 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 Silretta von jeher hoch im Kurs. Es kam deshalb nicht überraschend, dass der langjährige Küchenchef, R. Evéquoz, in die schweizerische Nationalmannschaft berufen wurde, welche unser Land an der diesjährigen Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt vertrat. Im Schlussklassement dieser grössten, von 15 Nationen bestrittenen 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 Oberlandes ein gutes Frequenzergebnis melden. In den oberländischen Gaststätten sind 2345 900 Logiernächte registriert worden, oder 50 870 = 2,2 % mehr als im Sommer 1963. Damit wurde ein neuer Höchststand erreicht,

der denjenigen des Sommers 1962 um 38 878 Übernachtungen übertrifft. Das ausnehmend schöne Wetter hat die Frequenzen sowohl in den See- wie Bergkurorten günstig beeinflusst. Am Logiernächte total sind die Ausländer mit 1636 184 (70 %) und die Schweizer mit 709 716 (30 %) beteiligt. Die gegenüber dem Vorjahr eingetretene Mehrfrequenz resultiert mit 50 293 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 17 596 = 3,7 % auf 493 370. Die Saisonmonate verzeichnen, mit Ausnahme des April und Juni, einen wesentlichen Frequenzzuwachs. Der Rückgang in den beiden erwähnten Monaten rührt davon, weil Ostern dieses Jahr in den Monat März und Pfingsten in den Mai fiel. Der Mai zeichnet sich denn auch durch den stärksten Frequenzzuwachs 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 Schneeflechte. Die Bergbahnen LRD (Luftseilbahn Reusch-Diablerets); Wasserrat-Sesselbahn und Eggli-Gondelbahn haben ihren Betrieb aufgenommen. Die neue Wispile-Gondelbahn fährt ab 12. Dezember 1964. Die Saison-Hotels eröffnen nach Mitte Dezember; sechs Hotels sind offen, d. h. sie führen Jahresbetrieb. Bereits auch werden die günstigen Abonnemente der Vereinigten Funi von Gstaad und Umgebung abgegeben, die auf sämtlichen 29 Bergbahnen und Skiliften zwischen Zwissimmen (Saanenmöser, Schönried, Saanen, Gstaad, Rougemont) und Château d'Oex gültig sind. An der Naturskibusbahn 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 einhellig beschlossen, die Kurtaxen in Hotels, Chalets, Instituten und Kinderheimen ab 1965 das ganze Jahr hindurch zu erheben. Dadurch fliesen 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. Valentin. Gegenüber 6 Neueintritten 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 cet 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 veut 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 démobilisé? Berne s'en moque! Les entreprises du génie civil et les transporteurs, qui s'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. G.P.V.

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 Privathäusern



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?) Vorabklärungen an Ort und Stelle bereits getroffen.

Eilofferten von kapitalkräftigem Koch oder sonstigem Teilhaber erbeten unter Chiffre EG 1713 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Bar-Restaurant

à louer

entre Lausanne et Genève sur le lac, Route nationale n° 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 «Renovin» wieder wie NEU. Sie ersparen Neuananschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253.

Sofort äusserst preisgünstig zu verkaufen modernster

Skillift

neu, elektrisch, demontabel, bis ca. 350 m Länge. SKIMA, Iigenstrasse 7, 8032 Zürich. Telefon (051) 32 79 77.



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 heimeligen Wirtschaftslokalitäten in verkehrsreicher Ortschaft des Berner Oberlandes. Das Geschäft wird nur infolge vorgerücktem 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 solventen Fachleuten mit besten Referenzen.

Offerten unter Chiffre ZP 1817 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Abenden-Adresse verschönten, diskret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialitäten, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.

Adr.

Ort

Auch wenn Sie gut versichert sind, vernichtet jeder Brandfall

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

koller

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

B MIX ar KURS r

der Internationalen

Barfachscheule

KALTENBACH

für Damen und Herren

Kursbeginn 4. Jan.

Deutsch, Franz., Ital., Engl.

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

Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leon-

hardstrasse 5, Zürich (3

Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 474791.

Altste Facheschule 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 1er ordre. Prix de vente y compris matériel et agencement Fr. 220000.

Région Gros de Vaud:

à 20 km de Lausanne, sur artère principale,

auberge de campagne

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

Excellents chiffres d'affaires prouvés.

Pour tous renseignements s'adresser à

l'Agence Michel Clement, Bulle

Immeuble St. Denis 14 — Téléphone (029) 27580

sern, 2500 in Hotels und Pensionen und 1100 in Massenzugern zur Verfügung stehen.

Neun Skilifte und fünf Luftseilbahnen ergänzen die zwei Drahtseilbahnen und bald wird die neue Luftseilbahn Trübssee-Stand-Tillis ihre erste Sektion in Betrieb nehmen (Trübssee-Stand). Nach Weiterführung auf den Klein-Tillis (3040 m) werden die Skiläufer und Sommertouristen die herrliche Aussicht dieses einzigartig gelegenen Berges, über die gesamten Schweizer Gipfel bis in die Nachbarländer Deutschland, Frankreich, Österreich und Italien geniessen können. Die Erschliessung des Ski- und Wandergeländes entspricht einem dringenden Bedürfnis der immer wachsenden Zahl der Wanderer und Skiläufer.

Am Südhang gelegene, bieten das Restaurant Ristis und die Brunnhöle mit ihren sonnigen Hängen und Kletterwegen vom einfachsten bis zum schwierigsten Grad ideale Möglichkeiten zu sportlicher Betätigung und genussreichem Müsiggang in der Sonne.

Die grossartige Flora des in Engelberg vorherrschenden Kalksteins entzückt im Frühling und Sommer das Auge des Beschauers, und die wohl behütete Fauna erfreut den Tierliebhaber.

Bücher und Zeitschriften

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1965. 46. Jahrgang. Mit 5 Farbtafeln und vielen Abbildungen. 191 Seiten. Verlag Friedrich Reinhardt AG, Basel. Leinwand Fr. 9.60.

Wie gewohnt bietet auch der neuerschienene Band des Jahrbuchs «Die Ernte», das die Jahreszahl 1965 trägt, eine Fülle des Interessanten aus den verschiedensten Wissensgebieten. Schon beim ersten Durchblättern wird der Blick durch die mehrfarbigen Kunstbeilagen gefesselt, deren zwei den Namen Paul Klee tragen und einem Artikel zugehörig sind, darin uns Reinhold Hohl, der sich tief und liebevoll in des Künstlers Schaffen eingelebt hat, einen Blick in dessen weniger bekannte graphische Oeuvre vermittelt. Auch Erika Biller bereichert unser Wissen durch ihre reizvoll erläuterten Schilderungen von Entstehung und Wandlung des Wandteppichs. Auf die rein geistige Ebene des Denkens und Erforschens führt Adolf Portmann mit seinem bedeutsamen Essay «Das Menschenbild in der Lebensführung», und ein Gleiches tut Adolf Köberle mit seiner Arbeit über Teilhard de Chardin, dessen übertragender Geist den Naturforscher und tiefergläubigen Christen in sich vereinte. Auch Eduard Stäubles Beitrag ist biographischer Art: er geht den Grundzügen in den Werken Max Frischs nach, wie auch Mary Laver-Sloman ein

Einzelanschick gestaltet in ihrer auf Familienurkunden beruhenden reizvollen Erzählung «Julie, genannt Meyer». Originell und lebendig berichtet ist die aus Ernst und Scherz gemischte «Schelmengeschichte» von Adolf Fux, und welche Verzauberung strahlt doch «Die rosenrote Stadt der Wüsten» aus, die Jakob Job in Wort und Bild vor uns aufbaut. Dass vom beglückenden Spiel der Farben auch der Blinde nicht ausgeschlossen ist, erfahren wir durch den Artikel Ursula Burkhardts «Von der Farbvorstellung des blindgeborenen Menschen». An lyrischen Gaben finden sich leichtbeschwingte Verszeilen moderner Art von Hans Werthmüller und schwerwiegendere, der älteren Generation zugehörige von Marie Bretscher. Im letzten Beitrag entwirft Hans Ehinger ein Bild vom Leben und Schaffen Paul Hindemiths, das nicht nur die tiefe Verbundenheit des Verfassers mit dem Künstler und Menschen aufzeigt, sondern auch den Leser, sei er nun Musikverständiger oder Laie, in seinen Bann zieht.

Hohgant, Krone des Emmentals

Zwischen Emmental und Oberland liegt eine wenig bekannte, urwüchsige Voralpenlandschaft von einzigartiger Schönheit: Das Hohgantgebiet, das nun zur «Landschaft von nationaler Bedeutung» erklärt und unter Schutz gestellt wurde. Weite Alpgelbte – Geburtsstätte der legendenunwobenen Emmentaler Küher – Talschaften mit einem urtümlichen Menschenschlag, Schluchten, Bergwälder mit urwaldartigem Charakter und Berg- und Felsregionen mit grosser pflanzlicher und geologischer Vielfalt sind hier, im Quellgebiet der Emme, zu finden.

Diese Hohgantlandschaft mit dem obersten Emmental um Schangnau und Bumbach wird uns nun in einem recht stattlichen Berner Heimatbuch des Verlages Paul Haupt in Bern vorgestellt, das 76 Seiten zählt und nebst einem vielfältigen schwarz-weißen Bilderteil noch 3 Farbtafeln aufweist. Zu dem hübschen Werklein, das aus Anlass des 75-Jahrjubiläums der Emmentaler Sektion des SAC herausgegeben wurde, haben namhafte Fachkenner beigeleitet: Die Botaniker Prof. Dr. W. Rytz und Dr. O. Hegger, der Geologe Dr. M. Reist, der Lokalhistoriker R. Zbinden, der Volkskundler F. J. Begert und der Naturschutz-Sekretär E. Hänni. Redaktor Max Pfister hat Text- und Bilderteil zu einem Ganzen ausgearbeitet. Wir lernen die erstaunliche Pflanzen- und Tierwelt, das Werden und die geologische Struktur der Landschaft kennen, werden mit Geschichte, Volksleben und Sagenwelt vertraut gemacht und erfahren Interessantes über den Küherstand und das Werden des Naturschutzgebietes. So ist ein Heimatbuch entstanden, das alle Heimat-, Geschichts- und Naturfreunde und nicht zuletzt auch die Alpinisten entzücken wird.

AEEH – Stamm Basel

Weihnachtsfeier im City-Hotel

Wo immer an einem Platz eine grössere Zahl ehemaliger Hotelfachschüler in leitenden Stellungen wirken, pflegen sie sich zusammenzuschliessen, um dadurch ihre Verbundenheit mit der Schule und mit dem Berufsstand zu dokumentieren. So kam es vor Jahren schon in Basel zur Bildung eines Stammes der Anciens. Der Hauptzweck besteht in der Pflege der Kollegialität, was durch periodische Zusammenkünfte geschieht. Im Stamm Basel ist die Kollegialität besonders stark ausgeprägt, das zeigte sich am 2. Dezember, als sich im City-Hotel bei Kollege Gürke 32 Anciens und Gäste zum traditionellen Weihnachtsessen einfanden. Die meisten kamen mit ihren Damen, was der Veranstaltung einen besonderen Glanz verlieh. Unter den Gästen befand sich auch ein «ancien» aus der Nordostecke des Landes, Herr Nüesch, Besitzer des Hotel Bad Balgach, das er aber selbst betreibt, sondern einem Pächter übergeben hat, um das bekannte Weinhandelsgeschäft seines verstorbenen Vaters zu betreiben. Mit seiner Anwesenheit, in Begleitung seiner charmanter Gattin, hatte es eine besondere Bewandnis. Nach dem Apéritif wurde nämlich ein Film von einer Fahrt ins Blaue gezeigt, deren Ziel Balgach war, wo sich auch gleichzeitig der Zürcher Stamm einfand. Die Filmszenen riefen den Mitgliedern des Stammes Basel die schönen Stunden in Erinnerung, die sie als Gäste der Familie Nüesch verbringen durften – die Erinnerung auch an eine splendide Gastfreundschaft.

Das Beste aus Reader's Digest

Die Weihnachtsnummer trägt auf dem Umschlag ein flämisches Gemälde «Christi Geburt» aus dem 16. Jahrhundert. Aus dem Inhalt: Pearl S. Buck: Neunzehner Stürmpe am Kamin. – «Und die Lämmluft ist im Steigen» – Rebellen Jugend, ein Weltproblem – Warum erötet man? – Die Mondreise des Ranger VII – Pelé, Heros der Fussballwelt – Flugreisen werden erschwinglicher – Preispruch für das Cholesterin? – Zerstört die Stadtplanung die Städte? – Total 208 Seiten. Am Kiosk Fr. 1.50.

«die Frau» im Dezember

Nur noch wenige Wochen bis Weihnachten – wir werden uns darüber plötzlich, halb mit Schrecken, halb mit Entzücken, klar und stürzen uns unverzüglich

Das Weihnachtsmahl, zu dem man sich anschliesend an die Filmvorführung begab, war eine grossartige Leistung: nicht überladen, auch nicht gekünstelt, aber von A bis Z von delikater Qualität. Der Männerchor «Basler Dybl» überraschte mit einigen schönen Liedervorträgen, worauf dann Stammvater Stalder die Gäste und Ehrengäste offiziell begrüsste. Zunächst galt sein Willkommen Herrn und Frau Nüesch aus Balgach. Ihnen und allen übrigen brandete kräftiger Applaus entgegen, so auch den folgenden: Herr und Frau Laager, Delegierte des Stammes Zürich, Herr und Frau Gagneux, Breitenberg, Direktor Amberg vom Bellevue Palace in Bern, Fräulein B. Amberg, Paul Grimm, Delegierter des Stammes Lausanne, Herr und Frau Pfylfer, St. Louis, Emil Wartmann und Frau, neue Pächter des Bahnhofhotels Basel. Auch zwei «Junge Anciens» vom Hotel Euler, die Herren Berger und Stocker, hatten sich erstmals zum Stamm Basel gefunden. Frau Schütz, ehemals Hotel Royal, die in Kürze das Hotel Krone in Solothurn übernimmt, sandte eine Grussbotschaft. Eine Reihe anderer Geladener und Mitglieder hatten sich entschuldigen lassen; einige davon bezugeten ihre Verbundenheit durch eine namhafte Spende.

Im weiteren Verlaufe des Abends übernahm Kollege Trottmann das Szepter und arrangierte amüsante Gesellschaftsspiele. Mit einer fast nierenlosen Tombola fand der Abend seinen Abschluss. Er wird allen in bester Erinnerung bleiben, denn man war nicht zum Fächelspielen zusammengekommen, sondern um gemeinsam frohe Stunden in zwangloser Geselligkeit zu verbringen, sich gegenseitig besser kennenzulernen und um einmal selbst Gast zu sein.

lich in fiebrhafte Vorbereitungen. In diesem Moment wird uns die Weihnachtsnummer der «Frau» unermesslich wertvolle Dienste leisten, denn sie bringt uns Anregungen und Ideen in hülle und Fülle und erspart uns «das grosse Kopfschmerzen» à propos Geschenke. Wir finden «Weihnachtsarbeiten in letzter Minute», die rasch und einfach herzustellen sind. «Wir schmücken den Weihnachtsstern», heisst ein anderer Beitrag. Aber von der Tischdekoration allein hat man noch nicht gelebt, und wir möchten es doch nicht unterlassen, die beiden überaus raffinierten Weihnachtsmenüs zu erwähnen, die jedem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Drei ausgezeichnete Weihnachts Erzählungen, weihnachtlich angehauchte Monatsrubiken und viele weitere Beiträge vervollständigen diese Nummer, die allein schon durch ihr schönes Titelbild unser Herz gewonnen hat.

Schweizer, 27 Jahre alt, Hotelfachschule, 4 Sprachen, Erfahrung als

Maitre d'hôtel, Aide-Directeur

sucht auf Wintersonn, evtl. umgehend entsprechende Stelle. Offerten unter Chiffre MD 1728 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de service-Oberkellner

Mitte 40, Schweizer, sucht Saison-, evtl. Jahresstelle. Eintritt sofort, Anfragen über Telefon (061) 32 27 58.

Concierge

40 ans, Italien, bonnes références, parlant français, allemand, anglais, italien, espagnol cherche place comme

concierge (jour ou nuit)

Libre tout de suite. Offres à Piccoli, Hôtel San Francisco, Viale Lombardia 55, Milano. Téléphone 2361 009.

2 Commis de cuisine

3. und 2. Gehilfenfirma und eine

Saaltöchter

mit Französischenkenntnissen suchen Stelle in mittlerem Hotel oder Spezialitätenrestaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Zuschriften mit Gehaltsangeboten unter Chiffre CS 1757 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Oberkellner / Chef de service

Schweizer mit besten Referenzen, flämischer und tranchierkundig, fünf Sprachen, sucht Jahresstelle, evtl. Aushilfsstelle in Zürich oder Umgebung.

Offerten an Robert Diem, Knüßlistr. 8, 8004 Zürich.

Junger Deutscher, 22jährig, mit französischen, englischen und italienischen Sprachkenntnissen,

sucht Stelle

In gutem Hause. Zeugnisse aus erstkl. Häusern vorhanden. Angebote sind zu richten an Hans Fontana, The Kursaal Company, Dragonara Palace, St. Julians (Malta).

Commis Gardemanger

Holländer, 23 Jahre alt, aus gutem Hause, 3 Jahre bei KLM als Gardemanger, gute Zeugnisse, auch Patissier, sucht für sofort Stelle in gutem Hotel-Restaurant, in Arosa oder Nähe. Für Wintersonn.

Angebote an Gerard Uridil, Volkerakstraat 4, Amsterdam (Holland). Telefon (020) 71 42 74.

Junger, initiativer Hotelfachmann sucht interessante und selbständige Stelle als

Direktor

In Erstklasshotel.

- Matura Typ B
- Diplom Hotelfachschule Lausanne
- Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift
- Ausländererfahrung (Europa, USA)
- In allen Sparten des Berufes bewandert
- Eintritt Frühling 1965 oder nach Übereinkunft

Offerten bitte unter Chiffre HD 1815 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin (32) sucht Stelle als

Hotelpraktikantin

auf 1. Januar 1965 für ein Halbjahr, evtl. Wintersaison Franz. Schweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre HP 2727 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurationskellner

oder

Chef de service

Stadtgebiet bevorzugt.

Offerten an Jos. Christen, Dorfstrasse, Buochs NW.

Serviertochter

(Deutsch, Franz. u. Englisch sprechend) und

Barman od. Kellner

(Englisch sprechend)

suchen gemeinsam Stellen. Offerten an Margrit Kellenberger, 9437 Marbach SG.

hôtesses d'accueil

ou

dame de réception

dans hôtellerie ou analogue (grand hôtel, préférence saison hiver montagne). Mile Chantal Rietze, 2, rue Daniel Blumenthal, à Colmar (Ht-Rhin).

Küchenchef

(Restaurateur), Schweizer, Französische Küche, sucht

Aushilfsstelle

da bis Ende März frei. Eventuell kurze Wintersaison. Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten sind zu richten unter Chiffre KU 1828 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef Saucier oder Commis Gardemanger

26 Jahre (für Familie Wohnungsmöglichkeit erwünscht)

Commis Saucier od. Commis Gardemanger 19 Jahre

Chef de boucherie 21 Jahre

suchen ab sofort Stellung in gutem Hause.

Angebote, bitte mit Gehaltsangabe an Gerhard Gartner, 8 München 25, Lechner Strasse 1/0, bei Smekar (Deutschland).

In grösserer Ortschaft der Ostschweiz ist infolge besonderer Umstände gutgehendes

Hotel-Restaurant

zu verkaufen oder zu verpachten

Das Objekt steht an guter Lage (Bahnhofnähe), besitzt einen grossen Parkplatz, ist sehr gut eingerichtet und vollständig renoviert. Für ausgewiesene Fachleute (Küchenchef) prima Existenz. Es wollen sich bitte nur ernsthaft Interessenten melden. Sie erhalten nähere Auskunft unter Chiffre O 79469 G an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Quartett

ab April 1965 noch frei. Sehr vielseitig und Viersprachengesang.

Offerten unter Chiffre OFA 4007 Zk Orell Füssli-Annancen AG, 8022 Zürich

Suche Stelle als

Aushilfsskellner od. Commis de bar

von 8.00 bis 19.00 Uhr, oder nach Vereinbarung. Nur Stadt Zürich. Offerten unter Chiffre AK 1759 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher Kellner sucht Stelle für die Wintersaison, möglichst als

Junger Mann sucht Stelle als

Chef de rang

Referenzen aus internationalen Häusern. Ellangebot unter G. Schulze, 194, rue de Rivoli, Paris 17 (France).

Etagenportier

Offerten unter Chiffre Z 26305 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

Quartett

(Jazz und moderne Unterhaltungsmusik), für Silvester/Neujahr. Offerten u. Chiffre QU 1792 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge, sympathische

Barmaid

mit abgeschlossener Lehre in erstklassigem, seriösen Nachtlokal, sucht überburtige Stelle per 1. 1. 65.

Offerten unter Chiffre A 74346 an Publicitas, Bern

Franchise, 25 ans, parlant espagnol, anglais,

cherche emploi

Préférence hôtel ou commerce. Tél. (061) 46 78 05.

Schweizer, 22 Jahre alt, mit Bardiplom und guten Fremdsprachenkenntnissen, sucht Beschäftigung als

Barman

für die Wintersaison. Stellenantritt sofort möglich. Offerten u. Chiffre BA 1815 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme, diplômé

Ecole hôtelière, 4 ans expérience,

secrétaire d'hôtel

cherche place en Suisse romande. Ecrire sous chiffr. B158245-16, Publicitas Genève.

25jähriger Italiener mit 11-jähriger Erfahrung sucht Stelle als

Concierge

(Tag oder Nacht) oder

Sekretär

Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch in Wort und Schrift. Offerten mit Lohnangaben an Stefano Quaratesi, 38 Beaford Grove, Merion Park, London S.W. 20 (England)

Sekretärin

Deutsch, Englisch und Französisch sprechend, sucht per 1. Jan. 1965 bis Ende April 1965 Tätigkeit im Hotelfach (Réception), in Winterkurort. Französisch bevorzugt.

Offerten unter Chiffre M 56504 Q an Publicitas AG, Basel.

Per Zufall noch frei

Quartett

Angebote erben an Jürgen Pfeuffer, Hotel Schloss Tremsbüttel, 2071 Tremsbüttel (Deutschland).

Private

Krankenschwester

2. Z. in Hotel tätig, Engl., Franz., Ital., Ungar., Deutsch sucht Posten für Wintersaison in Hotelbetrieb. Erstklassige Referenzen. Fr. von Urmánczy, Bartensteingasse 13, Wien I.

Junger, sprachenkundiger Italiener, mit besten Referenzen, sucht für sofort Wintersaisonstelle als

Barman-Barkellner

Offerten sind zu richten an Vittorio Romano, 29, ch. des Corbillettes, 1216 Cointrin, Genève.

Bar

Evtl. St. Moritz oder Ponregina. Fähigkeitssausweis «A», Sprachkenntnisse.

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de partie

Suisse, 26 ans, cherche place pour saison ou à l'année. Offres sous chiffre CP 1730 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Demi-Chef

in nur gutem Hause. Eintritt zirka 15. Januar 1965. Bernd Spurk, Gärtnerlei, 6639 Dieffen (Saar) (Deutschland)

Serviertochter

Zuschriften mit Angabe der Arbeitszeit, Verdienstmöglichkeiten usw. an Barbara Klopfer, Burggasse 17, Graz (Österreich).

Jungekoch

20 Jahre, höhere Schulbildung, gute Fachkenntnisse, sucht auf 15. April 1965 Veränderung in die franz. Schweiz.

Angebote erben an Jürgen Pfeuffer, Hotel Schloss Tremsbüttel, 2071 Tremsbüttel (Deutschland).

Hilfskoch und II. Portier

suchen eine Stellung für die Wintersaison. Zuschriften erben an Egon Hartmann, Klausen (Südtirol, Italien).

Réceptionssekretärin

24 Jahre alt, sucht Stelle.

Offerten unter Chiffre RE 1804 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, oder Telefon (073) 4 58 30.

Konditor/Koch

sucht für sofort Wintersaisonstelle oder Jahresstelle in gutem Haus. Angebote mit Salärangaben an Herrn Ernst Roos, Neuheim 4, 8750 Riedern GL.

Private

Krankenschwester

2. Z. in Hotel tätig, Engl., Franz., Ital., Ungar., Deutsch sucht Posten für Wintersaison in Hotelbetrieb. Erstklassige Referenzen. Fr. von Urmánczy, Bartensteingasse 13, Wien I.

Junger, sprachenkundiger Italiener, mit besten Referenzen, sucht für sofort Wintersaisonstelle als

Barman-Barkellner

Offerten sind zu richten an Vittorio Romano, 29, ch. des Corbillettes, 1216 Cointrin, Genève.

Bar

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelaufmann, 21jährig, sucht zur Wintersaison Stelle als

Empfangspraktikant

Eintritt sofort möglich. Zuschriften erben an Karsten-Jens Schulze, Autobahnstrasse, 752 Bruchsal (Deutschland).

Demi-Chef und Commis de cuisine

Demi-Chef und Commis de cuisine

suchen Stellen in einem Wintersportort in der Schweiz. Hansjörg Mayr, Alpengasthof Speckbacher, Gnadewald, Post Solbad Hall (Tirol).

Hilfskoch und II. Portier

suchen eine Stellung für die Wintersaison. Zuschriften erben an Egon Hartmann, Klausen (Südtirol, Italien).

Réceptionssekretärin

24 Jahre alt, sucht Stelle.

Offerten unter Chiffre RE 1804 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, oder Telefon (073) 4 58 30.

Konditor/Koch

sucht für sofort Wintersaisonstelle oder Jahresstelle in gutem Haus. Angebote mit Salärangaben an Herrn Ernst Roos, Neuheim 4, 8750 Riedern GL.

Private

Krankenschwester

2. Z. in Hotel tätig, Engl., Franz., Ital., Ungar., Deutsch sucht Posten für Wintersaison in Hotelbetrieb. Erstklassige Referenzen. Fr. von Urmánczy, Bartensteingasse 13, Wien I.

Junger, sprachenkundiger Italiener, mit besten Referenzen, sucht für sofort Wintersaisonstelle als

Barman-Barkellner

Offerten sind zu richten an Vittorio Romano, 29, ch. des Corbillettes, 1216 Cointrin, Genève.

Bar

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar

Offerten unter Chiffre BA 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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

Wintersaisonstelle

Offerten 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 Steinboos, 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 1985.

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'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

KOCH

Deutscher, 20jährig,

erfahren in der feinen und gutbürgerlichen 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.

Offerten unter Chiffre KO 1616 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, erbeten.

Spanien, England bevorzugt, nicht Bedingung 24j. strebsamer, lediger Hotelkaufmann, Deutscher, abgeschlossene Lehre, Diplom Ecole hôtelière Lausanne, 7j. Hotelpraxis in allen Abteilungen, Auslandserfahrung in Erstklasshäusern, Englisch, Französisch, Italienisch, Deutsch in Wort und Schrift, Spanisch gute Grundkenntnisse, **sucht gutbezahlte Vertrauensposition ab 1./10. April 1985 als**

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

oder ähnliches in Luxus-Erstklasshaus ab 70 Betten. Jahresvertrag erwartet. Persönliche Vorstellung jederzeit möglich. Ausführliche Bewerbungsunterlagen liegen vor. Angebote erbittet Kurt M. Wahl, Hauptstrasse 20, D 8883 Gundelfingen (Deutschland).

Junges, tüchtiges **Hotelier-Ehepaar** (Schweizer) **sucht**

Direktionsstelle

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

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

Kollegensohn (Deutscher) **sucht**

Koch-Commissstelle

in gutem Hause, möglichst französische Schweiz.

Bernd Michels, Hotel Sonne, 8972 Sonthofen (Allgäu, Deutschland).

Deutscher, 23jährig, **sucht Stelle** in

Réception

Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre N 46806-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

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

Kochlehrstelle

Anfragen bitte an Thalmann, «Hirschen», 9562 Märwil. Telefon (072) 5 51 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 Völkner, 8162 Bad Wiessee (Tegernsee)

Schweizer, 38jährig, verheiratet, **sucht Stelle** in Jahresbetrieb

Réception / Aide du patron

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

Offerten 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 Maiorca (Iles Balears).

Elève de l'École Hôtelière Heideberg

cherche un engagement en Suisse romande pour perfectionner ses connaissances de la langue française (pour le 1er avril 1985). Offres à Horst Jötten, Bergstrasse 27, 6908 Wiesloch (Allemagne).

I. Buffetdame

sucht Aushilfsstelle vom 28. Dezember bis 14. März. Telefon (093) 7 39 14. T1

Diskjokey

frei ab sofort

Möglichst Zürich (Saisonstelle).

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. Offerten 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 1985. Offerten unter Chiffre K 3202 an Publicitas Glarus.

Sekretärin

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

Hotelfachmann

mit langjähriger Erfahrung als Leiter grösserer Fachbetriebe **wünscht entwicklungsfähige, vielseitige Position als**

Direktor oder Mitarbeiter

per sofort oder nach Übereinkunft. in grösseren Jahres-, Zweisaison- oder evtl. auch Sommersaisonbetrieb. Langfristige Verpflichtung möglich. Offerten erbeten 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.

Offerten erbeten 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 Hofa mit gutem Abschluss. Off. 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

Offerten an Postfach 22, Ascona TI.

Zwei junge, flinke, sprachenkundige

Serviertöchter

suchen auf Anfang Januar Stellen in Winterkurort. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten 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. Offerten 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 Buffetochter oder -dame

Geregelte 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

Offerten erbeten an die Direktion.

Gesucht für Wintersaison

II. Barmaid

Offerten erbeten an Hotel Löwen, 6490 Andermatt. Telefon (044) 6 72 23.

Gesucht für Erstklasshotel auf Anfang Januar

Logen-Tournant

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Foto an Savoy-Hotel, Neugasse 26, Bern.

Gesucht

Economat-gouvernante Buffettöchter

(evtl. Anfängerinnen)

Offerten erbeten 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, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Aufnahme in eigene Pensionskasse.

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

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Büro-praktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Restaurant Drachen, 4000 Basel.

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

Hotel Anker Lausanne-Ouchy sucht per sofort jungen

Anfangssekretär

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an E. Düringer.

Davos

Für sofort gesucht junger, selbständiger

Koch Mädchen Hausbursche

für Zimmer und Küche
Familie Eggmann, Hotel Spinabad, 7275 Davos-Glaris. Tel. (083) 4 91 71.

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

Er: Hotelkaufmann (23) mit Auslandspraxis als

Empfangsher oder Kassierer

Sie: Hotelgehilfin (20) als

Serviererin

Gleiches Haus nicht Bedingung. Für Serviererin Café auch angenehm.

Eitzuschriften mit Gehaltsangabe unter D 4841 an D. Franz-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

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen an Dir. C.-J.F. Steiner, Kursaal, Arosa.

Hôtel Excelsior, 1211 Genève

cherche de suite:

portier d'étage

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

file de cafétéria

(Horaire bien réglé.)

lingère-repasseuse

(expérimentée et organisatrice)

aide lingère

(tournante) pour office et cafétéria et remplacements

Bonnes 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 Saaltöchter-Anfängerin (mit Jahresvertrag)

Offerten an die Direktion.

Hotel Seehof, Arosa

sucht per sofort

Lingerie- Etagegouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften 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. Geregelte Arbeitszeit, Schichtenbetrieb, guter Lohn. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht nach Locarno

Koch oder Köchin

in bestbekanntes Kleinhotel, ohne Restaurant, auf zirka 1. Februar 1985 oder nach Vereinbarung. Gutbezahlte Jahresstelle, in modern eingerichteten Betrieb.

Offerten 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.

Offerten erbeten 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 lavages 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.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Nr. 50

Offene Stellen

Emplois vacants

Aifa-Hotel, Basel-Birsfelden, sucht per sofort sprachenkundigen **Etagenportier** (Nachtportier-Stellvertreter). Offerten an M. Stalder. (566)

Gesucht: **Buffetbursche** oder -tochter. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Posthotel Rossi, 3780 Gstaad. (569)

Cherché par le Grand Hôtel Observatoire, **St-Cergue VD**: garçons maison et office. Entrée en service d'ici au 15 décembre. Ecrire ou téléphoner au (022) 60 12 02. (567)

Le Grand Hôtel Observatoire, **St-Cergue VD**, demande: **aide-lingère**. Entrée en service d'ici au 15 décembre. Ecrire ou téléphoner au (022) 60 12 02. (568)

Stellengesuche

Demandes de places

Büro und Réception

Warenempfangschef/Kontrollleur/Aide Patron, sprachenkundig, sucht Stelle ab 15. Dezember 1964. Offerten unter Chiffre (565)

Vakanzenliste

der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants

Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken lose beigelegt (Ausland: ein Internationaler Postamtcoupon) an **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel**. (061) 34 86 97

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres post non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle**. (061) 34 86 97

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non-incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea**. (061) 34 86 97

Jahresstellen

Places à l'année — Posti annuali

5428 **Officebursche**, sof., Passantenhotel, Basel
5429 **Buffetbursche**, sof., Restaurant, Basel
5430 **Commis de rang**, sof., Passantenhotel, Basel
5431 **Commis de cuisine**, sof., Restaurant, Basel
5432 **Sekretär**, 28. Dezember, grosses Passantenhotel, Basel
5433 **Buffetdame**, sof., Restaurant, Basel
5434 **Buffettochter**, sof., Passantenhotel, Basel
5435 **Chef de partie**, Kellner, sof., Restaurant, Basel
5436 **Buffetbursche** oder -tochter, Chef de partie oder **Commis de cuisine**, Serviertochter, sof., Restaurant, Basel
5437 **Zimmermädchen**, sof., Passantenhotel, Basel
5438 **Saaltöchter**, sof., Passantenhotel, Basel
5439 **Hausbursche-Portier**, sof., Passantenhotel, Basel
5440 **Chef Saucier**, sof., Grossrestaurant, Basel
5441 **Chef de partie**, **Buffetdame** oder -tochter oder -bursche, sof., 60 B., Aargau
5442 **Gouvernante**, **Saaltöchter**, **Saalkontrollant**, **Commis de cuisine**, sof., 100 B., Badoert, Aargau
5443 **Anfangssekretär(in)**, sof., 110 B., Bodensee
5444 **Anfangszimmermädchen**, sof., 1. **Commis de cuisine**, Jan., 60 B., Badoert, Aargau
5445 **Commis de cuisine**, 29. Dezember, kleines Hotel, Kt. St. Gallen
5446 **Küchenbursche**, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn
5447 **Alleinkoch** oder **Commis de cuisine**, sof., 60 B., Aargau
5448 **Buffetdame**, **Serviertöchter**, **Commis Patissier**, sof., Grossrestaurant, Bern
5449 **Hilfsgouvernante** für **Buffet**, **Kaffeeküche** und **Economat**, sof. oder n.U., 90 B., Kt. Bern
5450 **Commis de rang**, sof., 100 B., Bern
5451 **Zimmermädchen**, sof., mittelgrosses Hotel, B.O.
5452 **Argentier**, **Casserolier**, sof., Erstklasshotel, Badoert, Aargau

Hotel Euler, Basel

sucht in Jahresstellen:

Commis de cuisine
Commis de rang
Chef de rang
Chasseur-Telephonist
(sprachenkundig)
Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

Hotel am Zürichsee

sucht per 4. Januar 1965:

Gouvernantestütze des Patrons
3 Restaurationstöchter
(sprachenkundig)
2 Buffetöchter
(auch Anfängerinnen)
Lingère
(vollautomatische Wäscherei)
2 Küchen-Hausmädchen
(Burschen)

Offerten mit Bild und Unterlagen erbeten unter Chiffre HZ 1723 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per 15. Dezember 1964

tüchtige, freundliche

Serviertochter

In gutgehendes Restaurant. Schichtenbetrieb. Geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, 8401 Winterthur.

Salle und Restaurant

Aide de buffet, jeune, sachant le français, ayant déjà travaillé à la cuisine, cherche place. Entrée à convenir. Logée. Ecrire sous chiffr. 2 25127-18 Publicitas Genève. (191)

Serviertochter (Österreicherin), sucht Stelle in schönem, gutgehendem Restaurant (Schichtservice), in Winter-sportort. Seit mehreren Jahren in der Schweiz tätig. Zuschriften direkt an Hildegard Blahowitz, Markt 2, Kremsmünster (Österreich). (190)

Cuisine und Office

Koch neben Chef oder **Alleinkoch** sucht Stelle, wenn möglich im Kanton Bern. Anfragen unter Chiffre (558)

Etag und Lingerie

Zimmermädchen, flink, sauber, dreisprachig, in grösseren Häusern tätig gewesen, umständehalber frei, sucht Saison-stelle, evtl. Aushilfe. Eintritt sofort. Expressofferten unter Chiffre (564)

Loge, Lift und Omnibus

Nachtportier, jung, seit längerer Zeit in der Schweiz, sprachenkundig, sucht **Wintersaison**-, anschliessend **Sommersaisonstelle**. Offerten unter Chiffre (558)

Schweizer, 44jährig, sprachenkundig, sucht eine Stelle als **Nachtportier-Concierge** in **Wintersaison**- oder **Jahresbetrieb**. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre (563)

5453 **Küchenbursche-Casserolier**, sof., 30 B., Badoert, Aargau
5454 **Buffetdame**, **Buffettochter**, sof., 30 B., Badoert, Aargau
5455 **Hausbursche-Casserolier**, sof., **Allgemeingouvernante**, n.U., 60 B., Grub, Aargau
5456 **Etagen-Lingeriegouvernante**, **Zimmermädchen**, **Lingerie-mädchen**, **Barmaid**, **Officemädchen**, sof., 120 B., Grub, Aargau
5457 **Serviertochter**, **Küchenbursche**, sof., 30 B., Zentral-schweiz
5458 **Serviertochter**, evtl. **Anfängerin**, sof., 50 B., Zentral-schweiz
5459 **Gouvernante-Tourante**, sof., 110 B., Genfersee
5460 **Koch-Portier**, **Commis Saucier**, **Chef de partie**, **Serviertochter**, evtl. **Anfängerin**, **Zimmermädchen**, **Deutsch** sprechend, sof., mittelgrosses Hotel, Zürichsee
5461 **Bankkontrollleur**, **Büropraktikantin**, n.U., **Commis Patissier**, **Commis de rang**, **Buffettochter**, sof., Gross-restaurant, Nähe Zürich
5462 **Portier**, **Zimmermädchen**, 15. Januar, 50 B., Wallis
5463 **Küchenbursche**, sof., kleines Hotel, Baseland
5464 **Commis de rang**, **Hilfsportier**, **Hausbursche**, **Tapetzier-Maler**, sof., Erstklasshotel, Genfersee
5465 **Koch** oder **Köchin**, **Portier-Hausbursche**, **Zimmer-mädchen**, n.U., kleines Hotel, Lago Maggiore
5466 **Casseuse**, **Zimmermädchen**, sof., 100 B., Kt. Neuen-burg
5467 **Serviertochter**, **Buffettochter-Lingerie-mädchen**, sof., 40 B., Kt. Solothurn
5468 **Buffettochter**, 8. Januar, 30 B., Badoert, Aargau
5469 **Zimmermädchen**, **Lingerie-mädchen**, **Küchenbursche**, sof., 50 B., Engadin
5470 **Serviertochter** oder **Kellner**, **Deutsch** sprechend, sof., 50 B., Grub, Aargau
5471 **Serviertochter** oder **Kellner**, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn
5472 **Saaltöchter** oder **Commis de rang**, **Küchenmädchen**, sof., 40 B., Kt. Schaffhausen
5473 **Saucier**, **Lingère**, **Officebursche**, sof., 80 B., Kt. St. Gallen
5474 **Economatgouvernante**, evtl. **Anfängerin**, sof., 30 B., Waadt
5475 **Barman** oder **Barmaid**, **Kontrollleur**, **Zimmermädchen**, sof., 80 B., Thunersee
5476 **I. Buffetdame**, sof. oder n.U., **Portier**, sof., Erstklass-hotel, Kt. Zürich
5477 **Buffet-Kellerbursche**, sof., 110 B., Kt. St. Gallen
5478 **Serviertochter**, sof., Restaurant, Zentralschweiz
5479 **Chef de partie**, sof., 80 B., Zürich
5481 **Nachtportier**, sprk., **Zimmermädchen**, sof., 80 B., Kt. Zürich
5482 **Serviertöchter**, **Buffetdame**, sof., mittelgrosses Hotel, Badoert, Aargau
5483 **Chasseur-Telefonist** (Schweizer), **Buffetburschen-Serviertochter**, sprk., **Buffetdame**, **Buffettochter**, sof., 120 B., Zürich
5484 **Buchhalter**, **Saaltöchter**, sof., 60 B., Zürich
5485 **Buffetdame**, sof., grosses Passantenhotel, Zürich
5486 **Lingère**, sof., 80 B., Zürich
5487 **Hilfzimmermädchen**, **Hausmädchen**, **Officemä-dchen**, **Hausbursche**, sof., Erstklasshotel, Zürich
5488 **I. Glätterin**, sof., 100 B., Zürich

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver — Posti invernali

5489 **Zimmermädchen**, **Chasseur**, 120 B., Grub, Aargau
5490 **Commis Patissier**, 70 B., B.O.
5491 **Demi-Chef** de rang, 160 B., Grub, Aargau
5492 **Zimmermädchen**, 40 B., Grub, Aargau
5493 **Saaltöchter**, 90 B., Grub, Aargau

5494 **Buffettochter**, 70 B., B.O.
5495 **Wäscherin**, 90 B., Grub, Aargau
5496 **Kaffeeköchin** oder **Kaffeekoch**, **Chef Patissier**, **Com-mis Gardemanger**, 100 B., Grub, Aargau
5497 **Chasseur**, 50 B., Grub, Aargau
5498 **Hausbursche-Portier**, **Buffettochter**, 40 B., Zentral-schweiz
5499 **Zimmermädchen**, 130 B., B.O.
5500 **Zimmermädchen**, **Serviertochter**, 40 B., Zentral-schweiz
5501 **Etagen-Lingeriegouvernante**, 110 B., Grub, Aargau
5502 **Barmaid**, 140 B., Grub, Aargau
5503 **Tourante** für **Etag** und **Saal**, 70 B., Grub, Aargau
5504 **Kellner**, **Commis de rang**, 100 B., Kt. Glarus
5505 **Küchenbursche** und -mädchen, mittelgrosses Hotel, Wallis
5506 **Lingerie-mädchen**, 70 B., Engadin
5507 **Zimmermädchen**, 50 B., Engadin
5508 **Omms de bar**, **Buffettochter**, **Lingerie-mädchen**, **Hilfsgouvernante**, 160 B., Davos
5509 **Glätterin**, 100 B., Davos
5510 **Küchenbursche**, **Portier-Skiman**, 140 B., Davos
5511 **Küchenbursche**, 100 B., Davos
5512 **Hausbursche**, **Zimmermädchen**, **Küchenmädchen**, 70 B., B.O.
5513 **Küchenbursche**, 80 B., B.O.
5514 **Hausmädchen**, **Personalzimmermädchen**, 100 B., B.O.
5515 **Saalkellner**, **Saaltöchter**, 70 B., B.O.
5516 **Chef de partie/de garde**, **Erstklasshotel**, B.O.
5517 **Köchin**, 30 B., B.O.
5518 **Saalkellner**, 40 B., B.O.
5519 **Saaltöchter**, 50 B., B.O.
5520 **Anfangs-Serviertochter**, **Küchenbursche**, 70 B., Zentralschweiz
5521 **Personal-koch** oder **Hilfskoch**, **Barmaid**, **Personal-köchin**, **Erstklasshotel**, Grub, Aargau
5522 **Etagenportier**, **Schreiner**, 150 B., B.O.
5523 **I. Glätterin**, **Wäscher(in)**, **Kaffeeköchin**, **Erstklass-hotel**, Grub, Aargau
5524 **Economatgouvernante** oder **Allgemeingouvernante**, **Hilfsgouvernante**, 80 B., Grub, Aargau
5525 **Buffetdame** oder -tochter, 50 B., Grub, Aargau
5526 **Alleinkoch**, 40 B., Grub, Aargau
5527 **Office-Buffettochter**, kleines Hotel, Grub, Aargau
5528 **Lingère**, 40 B., Grub, Aargau
5529 **I. Barmaid-Buffettochter**, 40 B., Zentralschweiz
5530 **Chasseur**, **Commis de rang**, sprk., **Erstklasshotel**, B.O.
5531 **Küchenchef**, **Chefs de partie**, **Patissier**, **Küchen-hilfskoch**, **Kellner**, **Etagenportier**, **Buffettochter**, **Zimmermädchen**, **Hilfzimmermädchen**, **Lingerie-mädchen**, **Gouvernante**, 140 B., Zentralschweiz
5532 **Küchenbursche**, **Kellner**, **Etagenportier**, **Buffettochter**, **Zimmermädchen**, **Hilfsgouvernante**, **Lingerie-mädchen**, **Officebursche**, **Bursche** für **Heizung** und **Eisbahn**, 100 B., B.O.
5533 **Zimmermädchen**, 130 B., Grub, Aargau
5534 **Kaffeeköchin**, **Erstklasshotel**, St. Moritz
5535 **Küchenchef**, 40 B., Grub, Aargau
5536 **Lingerie-mädchen**, **Buffettochter** oder -bursche, 80 B., St. Moritz
5537 **Anfangs-Serviertochter**, 40 B., St. Moritz
5538 **Chasseur**, **Erstklasshotel**, Waadt
5539 **Barmaid**, 50 B., Toggensee
5540 **Etagenportier**, 80 B., B.O.
5541 **Küchenbursche**, **Lingerie-mädchen**, 90 B., B.O.
5542 **Barmaid**, **Saaltöchter**, **Zimmermädchen**, **Entremetier**, **Commis de cuisine**, 120 B., B.O.
5543 **Küchenbursche**, **Zimmermädchen**, **Saaltöchter**, **Barmaid**, 60 B., B.O.
5544 **Commis de rang**, 50 B., B.O.
5545 **Lingère**, 60 B., Wallis
5546 **Chef de rang** oder **Restaurantkellner**, **tranchier-** und **flemberkündig** sowie sprk., kleines Hotel, Wallis

Lehrstellen

5549 **Servierlehrtöchter**, n.U., 40 B., Kt. Solothurn

Aushilfsstellen

Remplacements — Aiuti e supplenze

7758 **Patissier**, **Commis de cuisine**, 22. Dezember bis 3. Januar, 100 B., Waadt
7759 **Hilfskoch**, für **Weihnachten** und **Neujahr**, 60 B., Grub, Aargau
7760 **Kellner**, 25. Dezember bis 5. Januar, 30 B., Zentralschweiz
7761 **Zimmermädchen**, **Weihnachten** bis **Neujahr**, 60 B., Engadin
7762 **Restaurantkellner** oder -tochter, sof. bis Mitte Januar, kleines Hotel, Bielsee
7763 **Sekretär(in)**, **Anfangssekretär(in)**, **Chefs de rang**, **Demi-Chefs**, **Commis de rang**, **Commis de cuisine**, **Commis Patissier** oder **Konditor**, ab **Weihnachten** für 2-4 Wochen, **Erstklasshotel**, Engadin
7764 **Zimmermädchen**, **Saaltöchter**, **Kellner**, **Etagen-portier**, **Weihnachten** bis **Neujahr**, 130 B., B.O.
7765 **Kellner** oder **Serviertochter**, 23. Dezember bis 10. Januar, Restaurant, Wallis

Wir bitten

unsere Mitglieder, welche für möglichst rasche Rücksendung des **Offertenmaterials** besorgt sein zu wollen.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 25 72 41**.

9813 «ice man», hôtel moyen, Alpes valaisannes (saison d'hiver).
9814 fille de maison-femme de chambre, petit hôtel, Alpes valaisannes
9829 femmes de chambre, chasseur, hôtel moyen, Neuchâtel.
9842 tournantes, hôtel moyen, Alpes valaisannes
9844 aides-femmes de chambre, grand hôtel, Alpes valaisannes (saison d'hiver)
9848 sommelières, hôtel-restaurant, région lac Léman
9849 jeune fille pour la cafétéria, grand hôtel, Genève.
9855 sommeliers, garçon de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
9860 garçon et fille de cuisine, hôtel moyen, canton de Neuchâtel
9861 jeune fille pour la cafétéria, clinique, Lausanne
9868 fille d'office, restaurant Fribourg
9890 stoppeuse (remplacement), hôtel moyen, région lac Léman
9897 femme de chambre, hôtel moyen, Vaud
9901 fille de cuisine, hôtel moyen, Lausanne

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten

(Keine offenen Stellen)

63 **Chef de Rang / Rest. Kellner**, D., F., E., sofort bis Januar.
64 **Zimmermädchen**, D., F., E., Dezember bis Januar.
65 **II. Sekretär**, sofort bis Januar.
66 **Hausbursche**, 26. Dezember bis 10. Januar.
67 **Commis de Rang**, sofort bis Januar.
68 **Patissier**, D., F., E., sofort bis 1.3.1965.

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

UNI-CODE

Das unentbehrliche Hilfsmittel für die sprachliche Verständigung mit Italienern und Spaniern

Tausende von Ausdrücken und Redewendungen, übersichtlich geordnet in Taschenformat.

Italienisch — Deutsch — Spanisch

Neue, bedeutend erweiterte Auflage des bereits bekannten Handbuchs.

Aus dem Inhalt:

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

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

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

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

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



Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine

Sehr guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion. Telefon (071) 41 55 66.

On cherche pour restaurant au centre de la ville, une

sommelière

connaissant bien la restauration. Bon gain.

Restaurant du Jura, Neuchâtel. Téléphone (038) 51410.

Gesucht in neuerevierten Landgasthof

Koch evtl. Jungkoch

sowie tüchtige

Serviertochter

Sehr guter Verdienst.

Offerten an Fam. Zürcher, Hotel-Gasthof Bären, Orpund bei Biel. Telefon (032) 7 51 02.

Chef de cuisine

dynamique et cherché pour restaurant-snack. Entrée: 1er janvier ou à convenir.

Faire offres à Restaurant Centre-Rhône, 2, rue Grenus, Genève.

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

sucht

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, sprachengewandt)
Kontrollleur-Sekretär
Journalführer
- Loge:**
Nachtconcierge
Conducteur mit Fahrbewilligung
Chasseurs (Englisch sprechend)
- Saal und Restaurant:**
Restaurant-Oberkellner
Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de rang
- Cuisine:**
Gardemanger
Entremetier
Commis de cuisine
- Etage:**
Portiers
Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
- Lingerie:**
Lingeriegouvernante
Stopferin/Lingère (Eintritt anfangs Januar)
Büglerin, Wäscher(in)
Lingeriemädchen
- Office:**
Officegouvernante
Officetourante
I. und II. Kaffeeköchin
Officeküchenmädchen
Officeküchenburschen

Ehemalige Angestellte wollen sich baldigst wieder melden.

Braustube Hürliemann, Zürich
sucht in Jahresstellen:

Chef Tournant Chef de garde 4 Commis de cuisine

Sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind erbeten an F. Hänle, Braustube Hürliemann, 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. Geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im neuen Personalhaus. Pensionskasse.

Offerten 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)

Offerten 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

Offerten 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.

Offerten 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

Eilofferten 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.

Offerten mit üblichen Unterlagen und Foto an Hotel Bielerhof, 2500 Biel-Bienne. Telefon (032) 2 72 31.



Hotel Sternen, Unterwasser

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

Buffettochter Zimmermädchen

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

Offerten 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:

Buffetdame
Buffettöchter
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 Zweisaisonbetrieb 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 ausgeprägter Einsatzwille sowie Freude an kaufmännischem Denken vorhanden sein.

Die Salarierung entspricht dem Einsatz.

Überdurchschnittliche Leistungen werden überdurchschnittlich honoriert.

Offerten 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 Zeugnisunterlagen, Bild und Gehaltsansprüchen einreichen unter Chiffre DK 1620 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht

per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Restaurations-Barkellner

in erstklassige Dancing-Bar und Grillroom.

Gelegenheit, den Oberkellner an dessen Freitagen selbständig abzulösen.

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



City Hotel
7002 Chur

modernstes Haus am Martinsplatz, 120 Betten, Bar, Restaurant, Rôtisserie, sucht in Jahresstellen qualifizierte

Etagen-Lingerie-gouvernante

Selbständiger Vertrauensposten.

Barmaid

Schriftliche Offerten erbeten 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
Patissieraushilfe
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. Handelsschulbildung vorhanden. Es kommt nur gut geführte Hotchküche in Frage. Angebote bitte an G. Aeschlimann, 8581 Sitterdorf TG. Telefon (071) 81 26 24.

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 erbeten 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 erbeten an die Direktion.

hotel restaurant



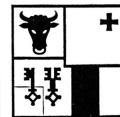
cherche

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
Empfangssekretärinnen

Loge:

Nachtportier
Chasseur

Etage:

Portier
Zimmermädchen

Lingerie:

Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen
Wäscher

Restauration:

Oberkellner
Chef de rang
Kellner
Serviertochter

Küche:

Chefs de partie
Commis de cuisine
Patissier
Commis Patissier

Gärtnerei:

Gärtner

Economat:

Gouvernante

Lagerhaltung:

Kontrollleur

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, erbeten.

Hotel Bellavista, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Kaffeeköchin
Hilfs-Zimmermädchen
Hilfsportier
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-Patissier
Kellerburschen

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

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

LE PLAZA

Restaurant - Snack - Grill - Rôtisserie

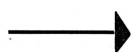
★ ASSURE
★ EXCELLENTE
★ SITUATION

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

Wir suchen nach Übereinkunft
(zirka Februar 1965):

Empfangssekretärin

Wir erwarten einsatzfreudige, selbständige Mitarbeiterin mit gut fundierten Kenntnissen, einschliesslich der Fremdsprachen. «NCR»-Buchungsmaschine vorhanden. Interessante Dauerstellung mit vorzüglicher Unterkunft.

Handschriftliche Bewerbungen an Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich.

Hôtel Lorus, 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, Eilofferten 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 Dauerstelle 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

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 Menziken AG. Tel. (054) 71 46 71.

Offerten von Vermittlungsbüros auf Inserate 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.

Gesucht für Wintersportplatz

Hausbeamtin

(Französisch sprechend)

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

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. Muller, 45, rue de Zurich ou téléphone (022) 31 66 29.

HIRSCHENBETRIEBE SNACK GRILL LUZERN CACAO ST. PAULI

Für unsere Apérobar suchen wir per sofort tüchtige, gutpräsentierende

Barmaid

Evtl. Anfängerin mit absolviertem Kurs oder praktischer Lehre.

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

sucht auf anfangs Februar 1965
sprachkundige

Restaurationskellner oder -töchter

Wir suchen per 15. Dezember oder Januar 1965

Restaurationstochter

(Schweizerin bevorzugt)

für Speiseservice. Sehr hoher Verdienst.

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

Vertrauensperson

(junger 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.

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

Wir suchen

General- gouvernante Casserolier 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.

Offerten 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

Buffettöchter

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.



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 Zeugnisausschnitten oder rufen Sie an: W. Studer, Direktor, Carlton Elite Hotel, Zürich. Telefon (051) 23 66 36.

Turm Hotel-Restaurant 8437 Zurzach

(November 1964 neu eröffnet)

sucht:

Chef de service
Restaurationstöchter
Saalpraktikantin
Buffettöchter

Offerten erbeten an die Direktion M. Jordan-Kunz.
Telefon (056) 5 49 61.

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft
jüngere, sprachkundige

Empfangssekretärin

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

Offerten 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.

Offerten sind erbeten 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-Alleinkoch

Zimmermädchen

Küchenmädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft, in Hotel-Restaurant in St. Gallen. Offerten 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) erbeten an
Verwaltung Psychiatrische Klinik Hasenbühl und Kant. Altersheim, Rheinstrasse 43, 4410 Liestal.
Telefon (061) 84 44 84.

Sie werden
• zu finden
sein mit sich selbst
und Ihrer neuen
Beschäftigung,
• zu finden
mit Ihrem neuen
Arbeitsplatz am See
(direkt neben dem
Strandbad),
• zu finden
mit der zeitgemässen
Entlohnung - das gute
Essen wird nicht
nur unseren Gästen
sondern auch Ihnen
schmecken,
• zu finden
werden sicher auch
wir mit Ihrer
Leistung sein,
und freuen uns
daher, Ihre neue
Stellung mit Ihnen
zu besprechen und
Sie in Ihre Arbeit
einzuführen.

Wir suchen Chefs de partie:

Saucier-Souschef
Gardemanger
Entremetier
Tournant
Chef de garde
Commis de cuisine
Kalt-Mamsell

Buffetdamen
Buffettöchter
Serviertöchter
Kellner
Chasseur



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 sprachkundige

Allein-Saaltochter

Gute Verdienstmöglichkeiten.

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

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

Empfangssekretär Empfangspraktikant Etagengouvernante

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% Restauranttronic.

2-3 Kellner

Etwas englische Sprachkenntnisse erforderlich.

Jüngerer Chef de cuisine

Pâtisserieskenntnisse 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 Zeugnisschriften 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 Jahresstellung:

**Réceptionssekretär(in)
Journalführer(in)
Lingeriegouvernante
Lingère
Buffettochter
Zimmermädchen
Etagenportier**

Unterkunft und volle Verpflegung garantiert.

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

Hotel Engemathhof, 8002 Zürich
sucht in Jahresstelle

I. Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die
Direktion.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachkundig.

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

Gesucht in Jahresstelle

Serviertochter

Offerten an Restaurant Aarhof, 4600 Olten.

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

Serviertochter

(tranchier- und flambierkundig)

Buffettochter

(evtl. Anfängerin)

Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Zimmer im Hause.

Offerten an W. Schmid-Köhler, Hotel Freiamterhof,
5610 Wohlen A.G. Telefon (057) 6 36 73.

Erfahrene, selbständige

I. Sekretärin

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

Offerten mit Foto, Zeugnisschriften 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 versierten

KOCH

Wir bieten: Geregelte 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 gewöhnte

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, Pâtisseries are required for Scotland's largest Catering Organisa-
tion 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.



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste
Bar-Schule in der Schweiz!
Deutsch, Französisch,
Italienisch, Tages- und
Abendkurse. Auch ohne
Einschränkung der Berufs-
tätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telephon (051) 28 87 68.

Restaurantstühle

Occ.-neuwertig
nur kleine Farbfehler, laufend zu
verkaufen ab Lager
Buchen hell und nussbaum-
farbig



nur **Fr. 19.50**

erstklassige Ausführung - Holl.
Weitere 5 Occ.-Modelle ab Lager

Keusch & Sohn
BOSWILAG
TEL. (057) 742 84

Verlangen Sie bitte Offerte oder
Musterstühle!

Teller!

Dunkel-wolkige Teller wer-
den mit «Renovin» wieder
wie NEU. Sie ersparen Neu-
anschaffungen. Verlangen
Sie bitte Muster und Offerte.
Fa. J. Ulrich, chem. Spezial-
itäten, Stationsstrasse 51,
Zürich 23. Fach 3253

Inserenten!

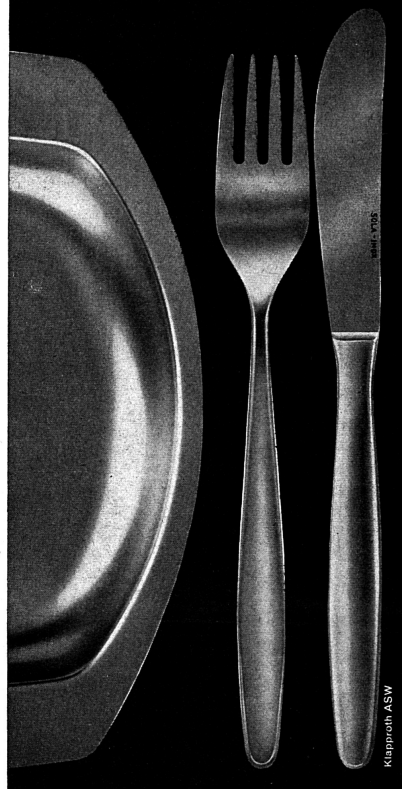
Vergesst die

**Postleit-
zahlen**

nicht!

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 - 517 96

SOLA



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

Wir suchen für die Verwaltung unseres erstklassigen Restaurants im Zen-
trum 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) 27 20 59.

Bankinstitut sucht für sofort jüngere, tüchtige

Hotelsekretärin

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

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



GEHRIG

F. Gehrig & Cie SA Ballwil-Luzern Tel. 041 891403

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 ont été 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 :

	3e trim. 1964 (en 1000)	3e trim. 1963 (en 1000)	Accroissement
Tkm. passagers	68 022	55 171	+23%
à bagages	10 944	9 955	+10%
Tkm. fret	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'AELE, nouveau directeur général en remplacement de Sir William P. Hildred. M. Hammarskjöld, de nationalité suédoise, travaille depuis 1960 à Genève, siège de l'AELE. Il est le neveu de M. Dag Hammarskjöld, ancien secrétaire général des Nations Unies. Né en 1922, et après des études à l'Université de Stockholm, il commença 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, n'était jusqu'ici desservie que 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 indéniablement. Ils pourront l'un et l'autre transporter 140 automobiles et 1200 passagers, automobilistes ou non. Leur vitesse sera de 21 nœuds. Equipés 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 entreront en service dans le courant de l'année 1965. S'ajoutant au « Falaise », ils permettront une desserte très étoffée de la ligne Dieppe-Newhaven par « car-ferries » ; ils intéresseront nombre 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-ferries » 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-berc 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.

A 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'automatisation 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'application 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 côtoient 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 effectifs 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 codification 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 matériels 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, d'actualisation du matériel à voyageurs, sont les supports logistiques de l'introduction de la cybernétique dans l'exploitation ferroviaire. Le numéro matricule personnalisé le wagon sera, demain, noté dans la 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 fallait, pour que puisse être réalisée à l'avenir cette automatisation du rail par la cybernétique, 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'apposition 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 supprime 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 1955 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 lentement 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 goûter 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 doublé ; il a même quintuplé en Autriche, en Italie et en Allemagne occidentale. L'ensemble du parc de voitures privées de 12 pays industrialisés 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!

Zürich: Vassalli & Moresi, Berninastrasse 117, Telefon (051) 48 64 65

Bern: von May & Cie., Metzgergasse 47, Telefon (031) 22 65 45

Gent: ARDA G. Strahm, Chevillarde 21, Telefon (022) 36 17 20

Wallis: A. Vuignier, Sion, route de Crans, Telefon (027) 225 36

Tessin, Basel und Graubünden: Servicestellen

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 en rien nu au ravilement 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 Boskoop sont en tête avec 620 000 arbres bien que leur nombre ait diminué d'un quart depuis 1951. Vient 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 décuplé en 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 Boskoop, Reine de 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 Bohnappel 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 46%; 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).

Caspar Heidemanns, le marchand de vin coupable, utilisant des bouchons et étiquettes trompeurs 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 frelaté.

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 ménagère 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 laïeries 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, dirigés sur Winterthur 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 bettes rouges avec le dernier rampon, et se rabattre 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 légumes de Bruxelles, de choux blancs, de choux rouges avec châtaignes, de raves 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'on les consomme 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 râpé 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'échalotte, quiche, pizza: dans ce domaine, l'imagination ne fera pas de mal et permettra des découvertes surprenantes.

CHIA

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'enflamment 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!

CIPI

Vins et spiritueux

Suisse orientale

Sa 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 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 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.



Médaille VSOP

Der am meisten verlangte Cognac

sowohl in der Schweiz wie in allen Ländern

Generalvertretung für die Schweiz: Pierre Fred NAVAZZA Gunt

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. Weichlin

Basel 11

Tel. (061) 23 29 55




Bodenpflege im Gala-Anzug?

Ja-mit **Silektra**

Die moderne Mehrzweck-Maschine mit vollständiger Staubabsaugung.

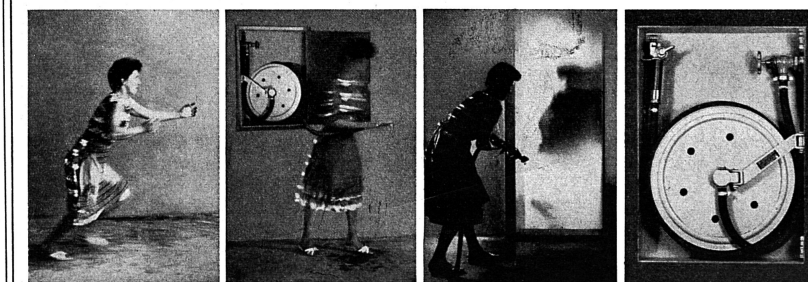
keine Staubentwicklung = 50% Arbeitseinsparung

Ideal für Kegelbahnen, Vereinslokale, Tanzflächen, Festsäle, Sporthallen usw.

blocht, fegt, spähnt und schleift

Verlangen Sie schriftliche Offerte oder unverbindliche Vorführung.

SIHEKTRO G.M.B.H.
Sennenbühl/Unterengstringen (Zürich)
Telefon 051/98 30 88



Wir fabrizieren:

Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschlauch.

Jede Grösse und Ausführung mit Hantschläuchen.

VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

Stationäre Wassernebelösch-Anlagen.

VOGT

Gebrüder Vogt Oberdiessbach BE

Maschinenfabrik

Telephon (031) 68 33 44

Gegründet 1916

Revue - Inserate haben Erfolg!

la Rohschinken und Bindenfleisch

luftgetrocknet, schnittreif und schön geformt. Eine erstklassige Spezialität zu vorteilhaftem Preis.

Rohschinken Fr. 18.90 pro kg
Bindenfleisch Fr. 19.30 pro kg

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

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 lang-jährige 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.



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



Grössen für 6, 10, 20 und 30 kg
Trommelinhalt. Elektrisch-, gas- oder
dampfbeheizt.

Vollautomatische

LEIS Waschmaschinen
und **LEIS** -

**Absaugmangen, speziell für
das Hotel- und Gastgewerbe**



Modelle mit 100, 140, 165, 180 oder
200 cm Arbeitsbreite. Heizung elek-
trisch oder Gas. Automatische Tem-
peraturregulierung.

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

Bureaux in Basel Bern Lausanne Lugano Zürich

Federn sind wichtig

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



sie betten uns richtig

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

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken

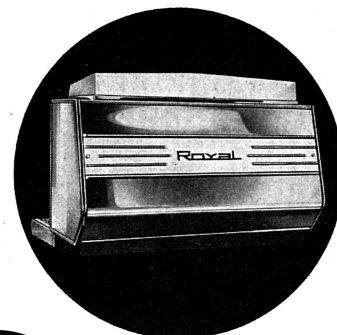


Die zuverlässige Schweizer Kaffeemaschine

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.



BRAVILOR

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

HGZ-Aktiengesellschaft, 8046 Zürich 11

Zehntenhausstrasse 15-21
Telefon (051) 57 14 40

Solventes, tüchtiges **Hotelehepaar** (Er Küchenchef und Konditor, Sie Service und Réception), beide sprachengewandt, sucht auf 1. Mai 1965 zu pachten

Kleinhotel

mit oder ohne Restaurant, oder

Spezialitätenrestaurant

evtl. Tea-Room (Snackroom)

Angenehm Kantone Graubünden oder Bern, evtl. Zürich.

Offerten erbeten unter Chiffre L 15933 Ch an Publicitas, 7002 Chur.

Infolge Vergrößerung des Betriebes können wir noch grössere Serien

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 erlitten 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 Betriebschliessung durch Lohnaufwendungen für erkrankte oder ansteckungsverdächtige Mitarbeiter, Ausscheiden, einschliesslich

Betriebsinhaber und Familienangehörige

Waren und Gegenständen, die 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 Skischul-leiterkurs in Montana-Crans und dem zur Tradition gewordenen Wedelkurs in Zermatt die Auffrischkurse, 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. Internationalen Alpinen Skitage in Adelboden (3.–4. Jan.); die Internationalen Damen-Skirennen in Grindelwald (5.–8. Jan.); das Internationale Laubhorn-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-Skimeisterschaften 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 Verkehrszentrale 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 Verkehrszentrale neue Räumlichkeiten bezogen. Angesichts des in starker Zunahme begriffenen Reiseverkehrs zwischen Israel und der Schweiz drängte sich eine Erweiterung und Verlegung der bisherigen Büros auf. Der Eröffnung wohnten schweizerischerseits u. a. der Direktionspräsident der Swissair, Dr. Walter Berchtold und der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, bei. Der neuen gemeinsamen Vertretung, die gleichzeitig die 18. Auslandsagentur der Schweizerischen Verkehrszentrale 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 Verkehrszentrale 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 als 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 100jährige 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 begehen gedenkt. Einem Fackelzug der Davoser Schulljugend am Abend des 6. Februar folgt am Sonntagmittag, 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 — schneesischer von November bis Ende Mai

Andermatt: — Als «schneesischer Wintersportplatz der Schweiz» bezeichnet sich Andermatt, die historische Verkehrsdrehscheibe am St. Gotthard, in einer Verlaubarung des örtlichen Verkehrsbüros. Die neue Luftseilbahn Andermatt-Gürschsen-Gemstock erschliesst Skigebiete zwischen 2000 und 3000 m ü. M., die bereits im November eingeschneit sind und bis Ende Mai ausgezeichnete Schneeverhältnisse bieten. Von Göschenen an der Gotthard-Route her kann Andermatt auch während des schneereichsten Winters unbehindert — 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 Sesselbahnverbindungen 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 Mimosa 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 Muralto au Lac, ein Haus der «europäischen Sonderklasse». Mit seinen 144 Betten, seinen verschiedenen Gaststätten und seinem eigenen zweistöckigen Einkaufszentrum stellt das Hotel Muralto au Lac eine Meisterleistung des Tessiner Architekten Paolo Mariotta dar. Die Hallen und Gästezimmer, die alle Privatbad besitzen, sind mit Tessiner Bauernmöbeln aus Kastanienholz auf geschmackvollste 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 Genferseesgebietes 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 Kunstseil-Curlingbahnen für die Vorboten der Wintergäste geöffnet worden; sie bleiben, unabhängig von den Wetterläufen, bis Ende April in Betrieb. Ab Dezember steht den «Curlern», die in Villars ein neues Zentrum für ihren Sport geschaffen haben, ferner die Natur-eisbahn 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 ein 20 km langes 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 Herbstwanderungen in bergigem Gelände sind Gold wert. Wer diese Ratschläge befolgt, ist aufs beste trainiert — für den vorwärtlichen Trockenskikurs!

Schwimmende Ausstellungen

Zürich: Die einst «Salondampfer» genannten Vergnügungsschiffe des Zürichsees sollen während des Winters nicht unbenutzt im Hafen liegen. Die geräumigeren unter ihnen vereinigen sich am Landungssteg in Zürich jeweils vom Spätherbst an zu kleinen schwimmenden Ausstellungstätten, die direkt von der Bahnhofstrasse her, der berühmtesten Geschäftstrasse der Stadt, zugänglich sind. Auf nicht weniger als sechs Schiffen machte 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 Ferienort ebenso Rücksicht wie auf den einfachen «Rucksack-Touristen». Ein Anbau wird 60 ultramoderne Ferienwohnungen enthalten, die gekauft und zeitweise untermietet 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 Nachtes 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 – 17.30 Uhr sowie an Sonntagen von 10 – 18 Uhr geöffnet sein. Das Restaurant wird während diesen Öffnungszeiten ebenfalls in Betrieb stehen, wozu der im Verkehrshaus abgestellte Speisewagen eingesetzt wird.

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

Mehr als 15000 Passagiere, fast 60 % von ihnen Ausländer, haben sich von Mitte Juni bis Mitte Oktober an Bord des Mesokaphs, des ersten Touristen-unterseeboots der Welt, in 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 Welt-ausstellung 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 französisches Ursprungs), hat die Ehre, Schauplatz dieses Ereignisses zu sein. Schon laufen die Bauarbeiten auf Hochtouren, 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 Geländen 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 vorgrösstert); 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.

Tic

FINDUS

empfehlen

Rosenkohl

zart, mild und ohne Abfall –
sorgfältig sortiert in drei Grössen.

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere
Auslieferung-Depots.

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

Franke — Rostfreier Stahl in der Hotelküche

Franke, das führende Unternehmen auf dem Gebiet der Spültischherstellung und der Verarbeitung von rostfreiem Stahl, besitzt auch jahrzehntelange Erfahrungen im Bau von Grossküchenanlagen. Der rostfreie Stahl eignet sich für den Grossküchenbau wie kaum ein anderes Material. Er ist unverwundlich, hygienisch, er bedarf keiner speziellen Pflege und lässt sich vielseitig verarbeiten. Diese Eigenschaften des rostfreien Stahls führten auch im Grossküchensektor zu immer

neuen Anwendungsgebieten. Zahlreiche Einrichtungen, wie fahrbare Einheiten, Kühl- und Wärmeeinheiten, Wand- und Deckenroste usw. wurden von Franke genormt. Ein entscheidender Beitrag, nicht nur zur rationalen Planung und zum praktischen Gebrauchswert, sondern ebenso zur Senkung der Baukosten. Das praktische Beispiel: Ausschnitt aus einer Grossküche in Olten. Gesamte Anlage aus rostfreiem Stahl unter Verwendung genormter Einheiten.

Metallwarenfabrik Walter Franke
Aarburg AG
Telefon 062 741 41

FRANKE



Verwöhnen

Sie Ihre

Gäste mit

Ihr Festtags-Menu:

Schinken im Brotteig mit

Hero Bauernschinken

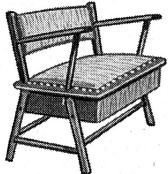
roh, geräuchert, mild gesalzen, saftig
Stückgewicht 3 bis 4 kg. Fr. 11.40 per kg

Hero

von
Hero
Fleischwaren
Lenzburg
☎ 064 5111 23

Ein Fauteuil als bequemes Bett

Patented



DUKAS, der bequeme Stuhl, kann mit einem Griff in ein bequemes Bett verwandelt werden. - Ideal für Gäste, Zuhause, im Hotel, im Ferienhaus, im Studio, im Kinderzimmer, in der Klubbütte, im Sanitätszimmer, überall, wo Raumangel herrscht, ist DUKAS ideal.

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

DUKAS, als Bett 190/72 cm mit Bandfedern und Wattwollmatratze.



Verlangen Sie ausführlichen Prospekt



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



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. Ebenso gut verwendbar als Tortenfüllung, als Garnitur und als Grundlage für feine Coupes und Birchermüesli. Machen Sie einen Versuch, bestellen Sie heute noch



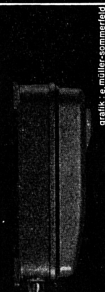
SPREDA-Zitronen-Dessert in Dosen zu 1 kg - bei Spreda AG, 3400 Burgdorf.

Versuchen Sie auch die vorzüglichen SPREDA-Produkte: Apfelcrème-Dessert, Erdbeer-Dessert, Tomatenpulver, Kartoffelstock!

Instant
spreda
Jederzeit servierbereit!



Dämmerungsschalter 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.

Wie wird er montiert? - Die Montage ist äusserst einfach. Ohne grossen Aufwand lässt sich der Dämmerungsschalter zu jeder beliebigen Beleuchtung kombinieren. Elesta-Dämmerungsschalter sind günstig im Preis, anspruchlos in der Wartung, zuverlässig und betriebssicher. Lassen Sie sich von Ihrem Installateur beraten oder verlangen Sie heute noch von uns Unterlagen.



ELESTA

Elesta AG Elektronik
Bad Ragaz / Schweiz
Telefon 085-92555 Telex 53298

Elesta GmbH Elektronik, Konstanz
Dammgasse 5
Telefon 2650 Telex 733 303

In der Bundesrepublik:

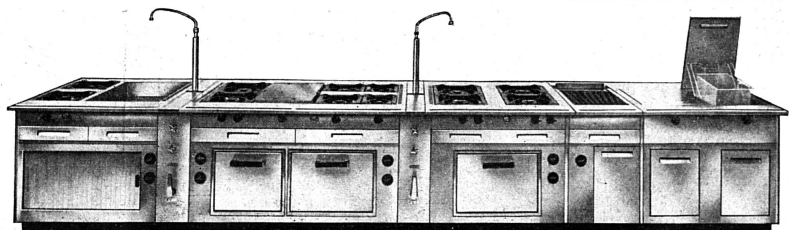
Wenn der Koch wünschen darf ...

dann einen modernen leistungsfähigen GAS-

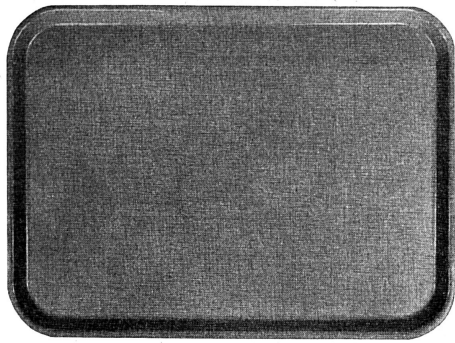
Restaurationsherd der Sursee-Werke

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) 4 14 44



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) 218 55

hans fäh glashalle rapperswil
gegr. 1875

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

Zu vermieten

In Stadtgemeinde im aargauischen Limmattal

Tea-Room, Hotel garni

21 Zimmer, Restaurant, Küche und Fünzimmerwohnung, ganz modernes Haus. Notwendiges Inventarübernahme-kapital Fr. 30000.

Offerten 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

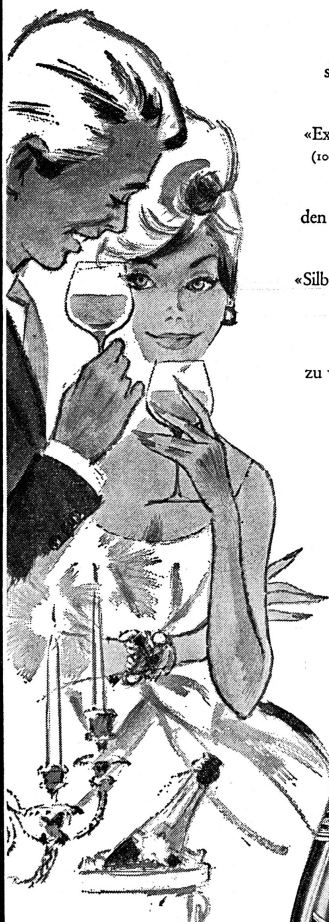
même ancien ou à rénover de 100 lits au minimum dans station touristique de Suisse.

Faire offres détaillées avec descriptif, photos, prospectus et prix de vente à IMMEUROP, 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.

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

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.



Silberwarenfabrik
Chromnickelstahlwaren
Porzellan — Glas — Küchenbatterien

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 beiziehen, 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 Interrest, der international anerkannten Qualitätsgarantie für Teppiche, ausgezeichnet. Belcolor mit Interrest-Garantie bedeutet deshalb das Beste, was Sie an Spannteppichen finden können.

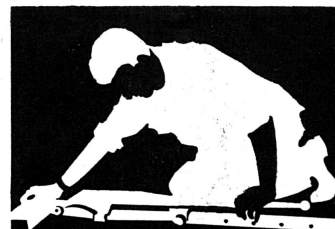


ein Belcolor Spannteppich muss es sein!
belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18

Parkhotel Arosa



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 gutgeschulten Equipen 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.

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

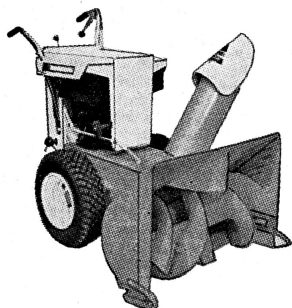
Hotel garni I. Klasse

In bestbesuchtem Ferienort der Balearen (Spanien) 1962 erbaut, modern, selten schöne Anlage, 2000 m² Umschlag, beste Hotel- und Villenlage, 300 m vom Meer, sofort, bzw. vor Saison 1965 wegen Auswanderung preisbegünstigt privat zu verkaufen.

25-30 Betten, Salon, Frühstückraum, alle Zimmer mit Bad, WC, Terrasse, kompl. Wäsche und Inventar, grosser Süsswasser-Swimmingpool, Bar, 70 Plätze, Grill im Freien, Tanzterrasse, Sonnendächer 500 m², prächtiger Garten mit automatischer Bewässerung, Garage, Wäscherei, Werkstatt, separates Privathaus, 1964 erbaut, 3 Schlafzimmer, 2 Bäder, Küche, Wohnraum 40 m² evtl. seetüchtiges 4-t-Kajütenboot (Diesel, Segel) und Beiboot; PKW 30000 km.

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

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



Neu aus den USA :

INTRAVEND-Kleinschneesleuder

zu interessanten Einführungspreisen schon 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 «Elro Infrarot»

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

2 Salatwaschmaschinen

(Herbort 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.



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 Fachzeitsung 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, 120x160 cm, Fr. 59.-. Dazu passende Teryleneanzüge, knitterfrei, nichtbügeln, Fr. 25.-.



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

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