

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 73 (1964)
Heft: 51

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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



** Herrn Dr.H.Riesen
c/o Schweizer Hotelier-Vererein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Hirschengraben 9
B R N

Basel, den 17. Dezember 1964

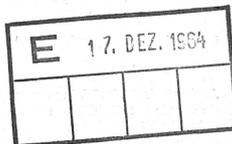
Nr. 51

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-Vererein
73. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel revue



1965 — das Jahr der Alpen

Dr. Werner Kämpfen verkündet auf dem Corvatsch den Beginn des Alpenjahres

Werbung, Verkehrswerbung ganz besonders, bedarf stets neuer Ideen. Gute Werbung darf nicht aufdringlich sein. Je weniger sie Werbecharakter hat, desto besser ihre Wirkung.

An Ideen fehlt es dem Direktor der schweizerischen Verkehrszentrale wahrlich nicht. Aus Anlass des 250. Geburtstages von Jean-Jacques Rousseau erklärte er 1962 zum Rousseau-Jahr mit dem Motto: «Zurück zur Natur, zurück zur Reisekultur.» «Reise durch Europa, raste in der Schweiz», lautete der Werbeslogan des folgenden Jahres; er galt auch für das Expo-Jahr 1964 und wird sich in aller Zukunft bewähren, so im «Jahr der Alpen» 1965, das ja gewissermassen auch ein «Zurück zur Natur» bedeutet, somit ganz auf der Linie des Rousseau-Jahres liegt und eigentlich nur die Fortsetzung der Kampagne für erholsame, entspannende und individuell gestaltete Ferien ist. Wie ein roter Faden durchzieht dieses Leitmotiv unsere Landeswerbung.

Das Jahr der Alpen hätte man in der Schweiz jederzeit verkünden können, denn die Einladung Dr. Kämpfens, wieder einmal aktive Ferien zu machen statt Ferien des totalen Nichtstuns und statt Faulenzertieren es wieder einmal mit einigen Wochen leichter Betätigung zu versuchen und dabei nicht zu vergessen, dass das Klima im ganzen Alpenraum (nicht nur im schweizerischen), wie ärztlich erwiesen ist, wie kaum ein anderes hierzu anregt und bestes Stimulans ist, wäre schon immer triftiges Werbemotiv gewesen. Aber eben, das Naheliegende zu erkennen und auszuwerten ist eine Kunst, auf die sich die SVZ-Direktion besonders versteht.

Gerade der Umstand, dass Dr. Kämpfen den universellen Charakter dieser Einladung betonte, die sich an alle Menschen richtet, Ferien im Alpengebiet zu verbringen, nicht nur in der Schweiz, sondern überall, wo Berge sich erheben, also auch in unseren Nachbarländern Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich, bedeutet, dass es darum geht, jedermann an das menschliche Verlangen nach «anderer Luft», nach einem Klima- und Höhenwechsel, verbunden mit körperlicher Betätigung, zu erinnern, gleichviel wo er dieses Bedürfnis zu befriedigen sucht. Dadurch wird die Werbung in den Dienst einer Idee gestellt, einmal etwas für seine Gesundheit zu tun. Alle Alpenländer können sie zum Ausgangspunkt ihrer Werbung wählen. So hat die schweizerische Alpenwerbung, die ein vielfältiges Aktionsprogramm umfasst, nichts Überhebliches, und nichts Diskriminatorisches. Ihre Argumente kreisen zur Hauptsache um die Vorzüge des Höhenklimas, um facts, die vielfach in Vergessenheit geraten sind. Bei der heutigen Überforderung des Menschen handelt es sich nach Dr. Kämpfen jedoch um eine einseitige Überforderung, nicht um eine physische und körperliche, Körperlich ist der moderne Mensch, dem vom Motor die Bewegung und von der Automation die physische Betätigung abgenommen wird, stark unterfordert. In den Ferien gilt es also, den Ausgleich zu finden, den eingeengtesten Organismus neu einzuspazieren.

Nichts ist dazu besser geeignet als ein Klimawechsel vom Flachland zur Höhe, der einer meridionalen Verschiebung um rund 2000 km, von fast subtropischen in polare Regionen entspricht. Der Klimawechsel wird als physische «Gehobenheit» empfunden und wirkt sich auf die ganze Stimmung und Verfassung des Menschen aus. Dabei spielen der Höhenunterschied, die Abkühlung, die Reinheit der Luft, die geringe Luftfeuchtigkeit und die intensive Sonnenstrahlung mit. Der Körper wird durch die grossen Temperaturschwankungen abgehärtet, Appetit und Wanderlust gefördert, und erst noch macht Bergluft schlank; kurz das Klima wird zum Bioklima, das, wissenschaftlich erhärtet, auch für Regentage gilt. Es mag als ein besonderer Vorzug unseres Landes gelten, dass in der Schweiz alle Klimate Europas vereint sind, so dass es für jeden Gast eine passende Klimastufe, vom Fuss der Alpen im Tessin über das ausgesprochene Reizklima der Höhe bis zum Schmelklima des voralpinen Hügellandes — also Klima nach Mass — gibt.

Der Beginn des «Jahres der Alpen» wurde von der Endstation der Corvatschbahn aus verkündet. Vom soeben eröffneten Restaurant, Rundbau mit riesigen Fensterfronten, bot sich ein Alpenpanorama dar, wie man es sich schöner kaum vorstellen konnte. Kein Wölkchen behinderte die Sicht, Von der nahen Bernina schweifte das Auge zu den Walliser, den Berner Oberländer Gipfeln, den zentralschweizerischen und den Glander Alpen bis tief in den deutschen und

österreichischen Alpenraum hinein. Fürwahr ein herrlicher, verheissungsvoller Auftakt zum Jahr der Alpen!

Den äusseren Anlass für die Eröffnung der Alpenjahrkampagne in St. Moritz bzw. auf dem Corvatsch bildete ein Jubiläum, dem das Oberegadinere Fremdenzentrum seinen Aufstieg verdankt: der Entdeckung der Winterferien durch englische Gäste vor hundert Jahren. Es begann mit einer Wette. Hotelplonier Johannes Badrutt verliess einigen Engländern, die als Sommergäste in St. Moritz weilten, im Winter Sonnenglanz und Wärme. Den ungläubigen Briten gegenüber, die die damals beschwerliche Fahrt von London nach dem Engadin auf sich zu nehmen bereit wären, verpflichtete sich Badrutt, jeden schönen Wintertag den Aufenthalt der Gäste zu bestreiten. Die Herren kamen — und blieben drei Monate! Die Engländer waren mit drei Wochen Gratisferien die Gewinner, und Badrutt — trotz seinem Opfer — nicht Verlierer, denn

La grande année des Alpes

La propagande touristique nationale a inscrit à son programme de l'an prochain un appel de taille, voué à la montagne dans toute sa splendeur. Les amateurs de bonnes balades à pied ont eu leur tour il y a deux ans, dans le style du souvenir de Jean-Jacques Rousseau; puis nous eûmes la célébration d'un centenaire voué à Cook qui nous dépêcha les premiers contingents de Britanniques à la recherche d'horizons nouveaux, assez lointains pour l'époque; et, cette année, l'Exposition nationale s'imposa en tête de tous les programmes.

L'Office national suisse du tourisme s'interdit évidemment d'en rester là, de faire le point, d'ajouter les nuitées et de souhaïter simplement qu'elles se multiplient, que les touristes étrangers viennent rafraîchir des souvenirs, revoir les lieux qui leur furent favorables. D'autres appels les touchent et nous devons entrer en lice.

On trouvera dans ce numéro un bref compte rendu sur le déroulement et l'atmosphère de la conférence de presse — organisée par l'Office national suisse du tourisme et qui a eu lieu la semaine dernière à St-Moritz — dirigée et animée par M. Werner Kämpfen. Qu'on nous permette de mettre en évidence les commentaires que cet orateur de choix a faits au programme d'activité de l'an prochain.

L'année des Alpes intéressera non seulement les fervents de nos montagnes, mais aussi les profanes, ceux que nous appelons les «contemplatifs» qui n'ont guère eu le temps de se faire à la technique de la grimpe et qui utilisent des engins mécaniques pour voir de plus près — sinon de plus haut — ce qui mérite d'être vu et revu. Dans l'esprit de la propagande qui vient de prendre un départ que l'on souhaite irrésistible, la haute montagne offre une fontaine de jeunesse «à tous ceux qui veulent faire l'effort d'y aller boire» des vacances régénératrices. Au cours de ces dernières années, déclara M. Kämpfen, le fanfane sur les plages, les horizons les plus exotiques (d'autant plus attirants qu'ils étaient plus lointains) ont eu la côte. Mais pourquoi ne pas revenir aux recettes simples de nos grands parents, qui avaient appris à apprécier les vertus curatives des hauteurs de chez nous?

Le flair d'un Badrutt

Il y a cent ans que St-Moritz a accueilli les premiers vacanciers de l'hiver. L'histoire est connue et l'on n'y reviendra pas, sinon pour souligner, avec cet hôtelier au flair sympathique, que «le soleil est encore plus glorieux (au sens anglais du terme) et le ciel plus éclatant au cœur de l'hiver».

Le pari était lancé. Ce jeu suppose un perdant, mais il n'y en eut pas: les deux partenaires furent gagnants; les Anglais parce qu'ils avaient séjourné sans frais pendant trois mois et découvrirent que l'hiver sur les hauteurs est tonique et qu'il ignore la goutte et le rhume; et l'hôtelier, parce qu'il avait assuré à sa maison, à la région, au pays une source nouvelle de revenus. On présume que les protégés (on ne dira pas clients) de Johannes Badrutt ont tenu, le soir venu et le froid revenu, à célébrer leur découverte; à défaut de breuvages de style coccolard, le rappel des rites écossais s'est sans doute imposé.

kein Geld war jemals besser angelegt worden, um den Tourismus in St. Moritz, in ganz Graubünden, in der Schweiz, ja im ganzen Alpenraum auch im Winter zu beläben.

Ein anderes Jubiläum reiht sich ebenbürtig an: das der Bezwingung des Matterhorns vor 100 Jahren am 14. Juli 1865 durch den Briten Edward Whymper. Trotz dem Absturz von vier Seilgefährten war der Bergbahn gebrochen, dem Menschen die Furcht vor dem Geheimnisvollen der Bergwelt genommen: Bergsport und Sommerferien im Gebirge waren für die breiten Schichten entdeckt.

Eine Reihe weiterer Jubiläen und Veranstaltungen werden in das Jahr der Alpen fallen und für Alpenferien werben. Es sei hier nicht näher darauf eingetreten. Aber wenn das Leitmotiv u. a. in humorvoller Weise wie folgt in einem kurzen Text abgewandelt wird: «In 60 Millionen Jahren werden die Alpen abgetragen sein — nützen wir die Zeit!» so soll jeder bedenken, dass die Zeit der Lebenden sehr, sehr knapp bemessen ist, weshalb es wirklich keine Zeit zu verlieren gilt für Ferien im Alpenraum Quell der Verjüngung.

Mais les frais engagés en Haute-Engadine ont valu, plus tard, à cette belle contrée et à toutes celles qui ont de parallèles mérites, à portée ou à distance, des investissements précieux.

A toutes les altitudes

La première ascension du Cervin sera célébrée en juillet prochain. Le bougre (nous le disons dans le sens le plus admiratif du terme) s'était bien défendu, dans ce style raide et pointu qui l'a rendu célèbre; il y avait belle lurette que le Mont-Blanc (1788) la jeune femme (1812) et la Bernina (1850) étaient vaincus. Il fallut la tragique ascension du 14 juillet 1865, la volonté de Whymper, le cran des deux Taugwalder, le malheur du guide chamoniard et de trois Britanniques, pour que le Matterhorn fasse parler de lui.

Cette «Internationale» de valeureux pionniers — dans laquelle Jean-Antoine Carrel, de Valtournanche, a sa place pour avoir vaincu le Cervin trois jours plus tard, par le versant italien du Breuil — a quelque chose de symbolique, releva M. Kämpfen. Un même style touristique s'est imposé dans les Alpes de France, d'Italie, d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse. Les gens de toutes classes et de tous tempéraments y trouvent les mêmes joies et la même détente.

Ce style du tourisme alpin a engagé, en 1954, quatre de ces pays à créer une Communauté de travail à laquelle se sont rattachés la Yougoslavie et Monaco, et qui a pour tâche de mettre en valeur, en Amérique, notamment, les riches possibilités que la montagne peut offrir. En janvier, les représentants des organismes touristiques de ces pays se réuniront dans l'Oberland bernois pour établir les moyens de réaliser une initiative pour le développement d'un patrimoine commun. A l'intention, on le présume, non plus seulement des Amériques, mais aussi d'autres continents.

Un riche programme

La liste des manifestations prévues l'année prochaine, dans le cadre helvétique, est aussi longue qu'attrayante. En février, St-Moritz évoquera, en costumes de l'époque, le voyage des hôtes de Johannes Badrutt. Davos célébrera le souvenir de l'arrivée des premiers vacanciers d'hiver, il y a cent ans également.

Des festivités musicales sont prévues et l'on pourra suivre un rallye alpestre qui groupera des jeunes gens provenant de pays dont un ressortissant a vaincu, en première, un sommet des Alpes suisses au cours du siècle dernier; le parcours les conduira d'Andermatt aux Alpes vaudoises, en passant par la Suisse centrale et l'Oberland bernois. La région des Préalpes, le Tessin et le Jura ne sont pas oubliés.

Des expositions seront organisées dans quelques villes. Le centenaire du peintre vaudois Félix Vallotton sera mis également en évidence, de même que Niklaus König, l'un de ces sympathiques petits maîtres bernois qui ne doivent pas être oubliés.

Un congrès de l'alimentation et un symposium médical consacré aux vertus thérapeutiques du climat alpin ajouteront une note scientifique à la belle liste des manifestations de l'an prochain. Deux col-

Eine neue Versicherung — Deckung von Schäden aus Betriebsschliessung wegen Epidemiegefahr

Infektionskrankheiten — Typhus, Paratyphus, Ruhr usw. — sowie Lebensmittelvergiftungen (z. B. durch Salmonellen) haben in den letzten Jahren in der Schweiz wie im Ausland sprunghaft zugenommen.

Die Ursachen liegen in entscheidenden Umweltveränderungen wie Gewässerverschmutzung mit gefährlich hoher Bakteriendurchsetzung, Mangel an Kehrichtvernichtungs- und Kläranlagen, Zusammenballung der Bevölkerung in Industriezentren, Reiseverkehr mit Massenbewegungen sowie erhöhte Reisegeschwindigkeiten im weltweiten Flugverkehr.

Sobald eine Infektionskrankheit ärztlich festgestellt wird oder ein begründeter Verdacht vorliegt, treffen die Gesundheitsbehörden die notwendigen sanitärischen Massnahmen, um eine Verbreitung zu verhindern. Zunächst werden der Bevölkerung generelle hygienische Verhaltensmassregeln auferlegt. Kranke Personen oder solche, die mit Erkrankten in gemeinsamem Haushalt leben, erhalten Tätigkeitsverbot. Wie aus konkreten Beispielen hervorgeht, können die Behörden ausserdem anordnen, dass Betriebe geschlossen und angesteckte Waren und Gegenstände desinfiziert oder sogar vernichtet werden. Die in vielen Fällen harten Massnahmen, welche jedoch im Interesse der Öffentlichkeit getroffen werden müssen, erfordern oft grosse Opfer seitens der Geschäftsleute. Für solche finanzielle Einbussen kann meistens niemand haftbar gemacht werden.

Es ist Aufgabe des Versicherungsgewerbes, für Betriebsgefahren, die einzelne Betriebsinhaber empfindlich treffen können, den entsprechenden Schutz anzubieten. Schäden aus Betriebsunterbrechung infolge Feuer, Blitz, Explosion und Elementarereignissen konnten in der Schweiz schon bis anhin versichert werden; für Schliessungsschäden wegen Epidemiegefahr bestand dagegen nur im Ausland eine Versicherungsmöglichkeit. Seit kurzem können solche Risiken nun auch in unserem Lande versichert werden. Ein schweizerisches Versicherungsunternehmen als erste Gesellschaft für das neue Betriebsrisiko die Versicherung der Betriebsschliessung wegen Epidemiegefahr in der Schweiz eingeführt. Von jetzt an stehen die schweizerischen Unternehmer der Betriebsgefahr — Infektion im Betrieb/Epidemien — somit nicht mehr ohne Versicherungsmöglichkeit gegenüber.

laborateurs de l'ONST, le pilote Geiger et le photographe Giegel, sont à l'œuvre depuis quelque temps. La musique sera dans le ton, avec une «Marche des Alpes», commandée à bonne source harmonique. Une collection de 36 diapositives, commentées par Peter Dürrenmat, facilitera la tâche des conférenciers. Des films seront tournés et l'humoriste anglais George Mikes, auteur de «Switzerland for beginners», qu'il fait si bon lire et relire, confiera à un film les aspects les plus vivants de cette piquante étude.

Et d'autres autours seront mis en valeur, le climat s'inscrit en tête, avec l'appoint de climatologues et de médecins connus, qui préconisent le climat sur mesure.

Le directeur de l'ONST a tenu à préciser que le thème «L'année des Alpes» confirme l'actualité des slogans «Courez l'Europe — Détendez-vous en Suisse» et «Retour à la nature — Retour à l'art du voyage». D'autres slogans sont prévus. Celui-ci, par exemple, qui ne vise pas forcément les journalistes dans l'exercice de leur profession: «Vous qui cherchez la ligne — Vacances en Suisse». P. M.

Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :	Seite/page
C'est plus qu'une erreur, c'est une bêtise	2
Der Fremdenverkehr im September	3
Le coût de la vie en Suisse	4
Weiterhin liberale Reisevisenzuteilung in England	4
Aktuelles aus Holland	5
Weihnacht eine Verpflichtung für die Gastwirte	19
100 Jahre Schweizerhof Basel	20
Georges Desballelets, directeur du Hilton à Istanbul	22

«C'est plus qu'une erreur, c'est une bêtise»

Les technocrates-planificateurs du ministère des finances «bloquent» les prix des restaurants français

Après avoir déclaré à la presse que le gouvernement de Gaulle est décidé, non pas à ralentir une hausse qui malgré toutes les mesures de taxation, se chiffre, depuis septembre 1963 à 1,5 % sur les produits industriels, 2,8 % sur les produits alimentaires et 3,8 % sur les services — mais à aboutir à une «stabilité totale» — le ministre des finances et de l'économie de la cinquième république a informé le public que de nouvelles mesures dirigistes vont enrayer cette nouvelle poussée de hausse.

Malgré l'échec qu'a subi ce dirigisme planiste, pendant plus de 14 mois, le gouvernement français croit donc à la possibilité de pouvoir stabiliser les prix par des décrets de taxation et par un contrôle sévère, exercé par une armée de surveillants de la direction des prix. Nous pourrions en fait nous contenter de cette simple constatation et attendre, si — et dans quelle mesure — les taxations supplémentaires de certaines catégories de viande (bœuf, porc, etc.), la limitation des marges bénéficiaires des poulets (Jugées trop importantes par les experts de la rue de Rivoli), l'augmentation des importations de poissons norvégiens et danois (afin de peser sur les cours des poissons français), ainsi que l'élargissement des offres de beurre (apparement insuffisantes), ceci par la diminution de l'aide à l'exportation du beurre français... seront suivies de résultats substantiels. Mais cet étrange «cocktail» de dirigisme et de libéralisme du marché (car il y a, en dehors de ces mesures, également la dégression de 10 % des droits de douane dans la CEE à partir du 1er janvier prochain) est complété par une mesure purement dirigiste qui frappe, pour la première fois, les restaurants français.

Les experts du ministère des finances et parmi eux le ministre qui, de temps à autre, dîne ou déjeune au restaurant, sont d'avis qu'une hausse des prix de repas que l'INSEE évalue pour les 12 mois écoulés à 9 %, est exagérée. Il prétend que les denrées n'ont haussé que de 2,8 % (voir ci-dessus) et que les restaurants français auraient donc eu la possibilité d'enrayer la hausse de leurs menus fixes ou des plats vendus à la carte...

Ce que le ministre doit savoir, mais ce qu'il n'a pas confirmé dans ses déclarations devant la presse, c'est que les cotisations pour la sécurité sociale, les impôts et taxes communales, le courant électrique, une partie des tarifs postaux et notamment les salaires des employés (où les «services compris») ont augmenté pendant cette «année de stabilisation» de plus de 10 % et que les restaurateurs, tout comme les hôteliers, exercent des métiers qui exigent l'occupation de beaucoup plus de main-d'œuvre que, par exemple, les garagistes ou les négociants d'immeubles assujettis à la même «taxe de prestation» de 8,75 % qui frappe l'hôtellerie.

Aussi semble-t-il incompréhensible, que le gouvernement croie pouvoir enrayer une hausse, qui a été uniquement provoquée par l'augmentation des frais de revient du restaurant, en bloquant leurs prix de menus au niveau de ceux du 1er octobre dernier, et qu'il empêche les restaurateurs français d'adapter leurs prix à des normes qui, en général, ne couvrent même plus les frais. Car il est notoire que la plupart des restaurants n'ont pas haussé leurs prix depuis un an et s'ils l'ont fait, ils ne s'agit nullement d'une hausse de 9 %, nonobstant les sondages de l'INSEE, qui se basent sur des tarifs publiés dans certains prospectus, mais nullement sur des enquêtes individuelles chez les hôteliers ou les restaurateurs professionnels.

Sans vouloir contester le droit d'un gouvernement de «protéger les clients» contre les «coups de barre» de certains restaurateurs français — car il existe en France, comme ailleurs, des établissements qui demandent des prix exagérés, on peut se rallier à l'opinion, exprimée par le «Monde», qui estime que les nouvelles mesures visant à renforcer ce fameux

plan de stabilisation touchent moins aux causes qu'aux effets de la pression inflationniste.

Nous croyons qu'il est utile — et même amusant — de reproduire quelques échos recueillis par notre confrère «l'Aurore» après la publication du décret de blocage des prix de menus, sur la base du 1er octobre. Voici l'opinion de restaurants connus :

Le grand comptoir: Nous sommes résoluement contre.

Le pied de cochon: C'est la fin du restaurant de prestige. Certes, on continuera à manger, mais on mangera mal. Un repas, c'est comme une paire de chaussures; vous en trouvez à 50 francs et à 500 francs, mais ce n'est pas la même chose.

Les crus de Bourgogne: Ce n'est pas les prix de restaurant qu'il faut bloquer mais nos frais et le prix des marchandises. Tout augmente, comment pourrions-nous ne pas augmenter? C'est l'Etat qui est un voleur!

Dagorno: Nous allons subir le snack-bar et le libre-service. Le prestige de la gastronomie française va disparaître et cela me peine énormément. Je suis contre ces mesures à 100 pour 100. Ce sont des choses idiotes. Je suis pour la liberté des prix, pour le système de l'offre et de la demande. Nous allons vers un dirigisme total.

La coupole: C'est une chose stupide. Quand tout augmente, nous sommes bien obligés d'augmenter nous aussi.

Poccardi: Qu'on bloque d'abord le prix des denrées alimentaires avant de bloquer les nôtres.

Le colisée: J'ai justement deux inspecteurs qui sortent de chez moi. Ils venaient vérifier si mes menus n'avaient pas augmenté. Nous, nous ne demandons pas mieux que les prix ne bougent pas. Mais alors il faut tout bloquer. Vous comprenez. Moi je paie 10 ou 15 pour cent d'impôt de plus chaque année. Comment ne pas augmenter mes prix?

Le directeur des établissements «Wimpies» a déclaré au représentant de l'Aurore que «chez lui on peut déjeuner à 2,50 fr» (donc à à-peu-près 2 fr suisses) et qu'il ignore, si ses restaurants entrent dans la catégorie des mesures prises par M. Giscard d'Estaing. Il a peut-être aussi raison que le gérant de «chez Maxims» qui prétend que toutes ces niaiseries ne regardent pas des restaurants de luxe; car ceux-ci augmentent leurs prix lorsqu'il le faut et leurs clients

Une vague de protestation à travers toute la France

Le blocage des prix des menus et à la carte dans tous les restaurants français a donné lieu — et l'on ne s'en étonnera pas — à une vague de protestations dans toute la France et pour toutes les catégories des restaurants, de la gastronomie de luxe jusqu'au petit «bistro du coin».

Voilà l'éditorial que publie notre confrère «l'Industrie hôtelière de France et d'Outre-Mer», organe officiel de la FNII, dans son numéro de décembre, sous la plume de M. Julien François président de l'Union des restaurateurs :

«Nous nous inscrivons en faux et nous protestons contre la hausse de 9 % dont notre profession est créditée en septembre. Nos professionnels, dont les recettes sont alignées sur le pouvoir d'achat de la clientèle, ont trop de bons sens pour se mettre hors de portée de celle-ci.

sont capables et tout à fait enclins de payer ces augmentations.

Mais ce que nous ne comprendrons jamais et qu'aucun hôtelier ni restaurateur suisse ne comprendra, c'est l'insouciance avec laquelle on aborde, au ministère des finances de la Ve République, des problèmes aussi complexes et des calculs d'exploitation aussi nuancés que les prix de revient d'un menu de restaurant. C'est pourquoi nous posons aux auteurs de la fameuse ordonnance du 15 novembre qui bloque les prix des restaurants français au niveau du 1er octobre dernier, les questions suivantes :

1. Comment les contrôleurs de la «brigade des prix» peuvent-ils établir quel était le niveau réel des prix d'un menu ou d'un repas à la carte le 1er octobre, alors que les restaurateurs ne sont pas obligés de conserver leurs cartes de menus au-delà de trois à quatre semaines?

2. Comment veut-on et peut-on comparer deux prix, si la structure des menus — et encore davantage celle d'une «carte copieuse» — change d'une semaine à l'autre et même d'un jour à l'autre, comme c'est très souvent le cas à Paris et en Provence?

3. Supposé que les restaurateurs suivent docilement les consignes de leur nouveau «ministère de tutelle» et stabilisent leur prix exactement sur le niveau d'il y a six semaines, comment veut-on éviter que les quantités de nos repas culinaires ne diminuent où que leur qualité — ces qualités gastronomiques qui font l'honneur et l'orgueil de nos restaurateurs — ne baissent?

Nous doutons fort que les auteurs du «plan de stabilisation» des prix de restaurant ne nous répondent jamais. Mais nous espérons que le jour viendra où les réalités de l'économie nationale, renforcées par une évolution organique du tourisme international, remporteront sur les illusions du planisme qui devient en France une manie et même un mythe... une victoire définitive...

Car c'est un mythe, c'est une illusion — et même une illusion dangereuse et nuisible à tout progrès touristique — que de proclamer que les interventions arbitraires de la technocratie soient plus fortes, plus efficaces que l'esprit individuel de l'entrepreneur et que le «schéma» puisse se substituer à l'art, à la création gastronomique.

C'est une grave erreur de vouloir assujettir une «prestation» aussi complexe qu'un menu de restaurant composé de marchandises, de services (gaz, charbon, électricité) et notamment de travail salarié individuel à une tarification taxée. C'est une classique «contradiction en adjectif...» C'est du «perfectionnisme» et du «proportionnalisme» chiffrés et même indécis. C'est, en un mot, une absurde aberration, un péché envers la «morale du marché» et contre l'inviolabilité de la liberté professionnelle et personnelle de l'hôtelier et du restaurateur. C'est pire qu'une erreur, c'est une bêtise...

Ein Gast meint...

Kritiker in Nöten!

Ursprünglich entsprang die Idee dieser «Ein Gast meint»-Ecke in der Schweizerischen Hotel-Revue dem Gedanken, dem den Hoteliers und Restaurateuren, die Ansicht des Publikums ungeschminkt, ohne Make-Up, bekanntzugeben!

Ich halte mich an den mir selber vorgeschriebenen Kurs: Keine Stellung beziehen! Neutral bleiben! Strikte Trennung: hier Gast, dort Hotelier, resp. Gastwirt! Hier Laie aber Kunde, dort Fachmann (Frau) und zugleich Gastgeber.

Ich hoffe, mit Hilfe dieser Maxims die unbeflügelte Kritik der Gäste zum Nutzen des schweizerischen Gastgewerbes bekannt zu geben. Und dies Woche für Woche.

Ein Stoff wird es mir nicht mangeln. Ich war überzeugt davon und bin immer noch sicher, auch in der nächsten Zeit aus dem Vollen schöpfen zu können. Und doch muss (darf) ich feststellen, dass negative Sujets nachgerade Mangelware werden, Sujets, die mit Recht angeprangert zu werden verdienen. Was noch nicht besagt, dass die Abonnenten, die ja mehrheitlich im Gastgewerbe zu finden sind, Tempo und Taktik ihres Betriebes vollkommen zur Zufriedenheit ihrer Gäste organisieren; aber die positiven Stimmen waren in den letzten Monaten wesentlich häufiger als die negativen.

Diese Tatsache erfüllt mein Herz zu 50 % mit Kummer: Ich hätte gerne meinen Finger auf änderungsnotwendige Dinge gelegt!

Zu den restlichen 50 % aber stelle ich mit Vergnügen fest: gute Nachricht!

Zum Beispiel die Geschichte mit dem Blumenkranzlein: ein Hotelier in einem Badekurort vermerkt genau den Geburtstag seiner Gäste. Am betreffenden Tag wird sein Tisch mit einem Blumenkranzlein geschmückt, und eine kleine Vase aus Keramik wird dem Feiernden mit Blumen und einer Visitenkarte ins Zimmer gestellt!

Übrigens erhalten Gäste, die schon zwanzigmal den Ort aufsuchen, ein vom Kurdirektor signiertes vergnügliches Bäderbüchlein bereichert.

Lauter lobenswerte Gesten, deren Nachahmung herzlich empfohlen werden kann. Zu kritisieren gibt's nichts. Doch, hört, hört, der an die Wand gemalte Teufel kommt tatsächlich, wie im Sprichwort garantiert, soeben erhalte ich, während des Schreibens meiner Kritik-Noten, eine geharnischte telefonische Bescherde mitgeteilt.

Diese Mitteilung soll aber ein anderes Mal behandelt werden. Heute bleiben wir bei den guten Nachrichten!

A. Traveller

tures protégées aux prix pratiqués par les professionnels.

Nous savons que la libre entreprise et le jeu de la concurrence sont considérés comme périmés par les pouvoirs publics.

Nous sommes toutefois obligés de constater que les pays qui sont restés en économie libre donnent un exemple de prospérité et d'élevation de niveau de vie qu'aucune formule dirigiste ne peut concurrencer.

Le gouvernement nous accuse d'avoir augmenté nos prix de 9 % en septembre, lorsque le budget a augmenté de 125 % en 7 ans et nos patentes de 30 % en 1 an.

Le blocage des prix, formule sclérosante, n'empêchera pas les aventures économiques si l'ensemble des fournisseurs entrant dans nos prix de vente continue à augmenter.

Notre profession, comme tous les consommateurs, est pour la stabilité des prix mais contre le blocage qui entraînera la disparition des établissements à caractère social, empêchera les entreprises de prestige de jouer, leur rôle, accentuant ainsi, une récession grandissante.

En effet, si l'on examine de près les chiffres officiels et les faits, la thèse des «9 % en six mois» que soutient le brain trust de la rue de Rivoli ne tient pas debout, ni sur le papier ni en réalité :

L'indice des prix de restaurants tel que le publie tous les mois le bulletin hebdomadaire de l'INSEE, donc d'un institut national qui, jusqu'ici, avait la répu-

Zur Geschichte des Marzipans

von Harry Schraemli

Leugnen Sie nicht! Auch Sie haben schon vor einem Zuckerbäckerladen gestanden, mit den Augen die ausgestellten farbigen Marzipanleckerereien verschlingend. Wie oft mögen wir als Kinder unsere Nasen an den kalten Fensterscheiben platt gedrückt haben! Und wenn dann auf dem Festtagstisch eine Kristallschale mit den zartfarbigen Schleckereien aufgestellt wurde, so konnte man vor Aufregung kaum noch die Suppe herunterbringen. Hielt man endlich das heissbegehrte Stück figürlicher Süßigkeit in den Händen, so knabberte man, im Glücke schmelzend, sorgsam Molekül um Molekül ab. Während sich die Mutter mehr als berechtigten Zweifeln über die Verdaulichkeit des Süsstoffes hingab, gerieten Vater und Onkel in einen gelehrten Streit über die etymologische und kulinarische Entstehung des Marzipans. Der Onkel vertrat die Ansicht, es sei nach seinem Erfinder, einem gewissen Marzo, so benannt worden; der Vater hingegen wusste mit Bestimmtheit, dass man es ursprünglich «Marci Panis» nannte. Die mittelalterlichen Bäckergesellen, die sich auch gerne «Markusbrüder» nannten, hätten es ihrem Schutzpatron, dem heiligen Markus, geweiht. Nun, es schossen sowohl der Onkel als auch der Vater an den Tatsachen vorbei. Wohl hat ein italienischer Zuckerbäcker, namens Frangi, das bekömmliche «Frangipans» erfunden, aber vergeblich hielte man Ausschau nach seinem Landsmann «Marzo». Und auch die Markusbrüder mussten sich nicht erst die Mühe nehmen, eine Erfindung zu machen, um den Schutzpatron der Lagunenstadt Venedig zu ehren. Diese Mühe hatten ihnen längst vorher andere abgenommen. Den Grundstein zu dem überüssigen Mandelteig legten die griechischen Confiseurs, deren Torten schon zur Zeit des Perikles (439-429) als unibertreffbar galten. Ganz besonders wurden die Süßigkeiten der Insel Samos gerühmt.

Archeostratos, der berühmteste vorchristliche «scriba cocorum» und Busenfreund eines der Söhne des Perikles, lobt in seiner «Hedyphatheia» (Gutesserei) die Mandelkuchen Athens, die dank dem darin verwendeten Honig die köstlichste aller Süßigkeiten seien. Kamen ursprünglich solche Leckerbissen nur

auf die Festtafel, so wurden sie während des Zerfalls des Staates zum alltäglichen Genuss. Der gestrenge Platon sah sich sogar veranlasst, gegen die Pâtisseries und Confisures zu wettern. Die Griechen hatten die Backkunst aus dem Orient übernommen und gaben sie an Rom weiter. Aus dem Mandelkuchen wurde später Nougat — immer noch mit Honig zubereitet — und erst mit der Erfindung des Zuckers begann die kulinarische Umwälzung. Da man in Sizilien schon im 12. Jahrhundert Zucker — das indische Salz — fabriziert haben soll, ist es einleuchtend, auch dort die Wiege des echten Marzipans zu suchen. Diese Vermutung liegt uns näher, als die sizilianischen Köche schon Jahrhunderte vor Christi Geburt Weltruf besaßen. So soll nach Athenaios (Deipnosophisten) der Bäcker Mithaikos eine «Anweisung zur Kochkunst nach sizilianischer Art» geschrieben haben. Nun hat man bekanntlich ins christliche Zeitalter nicht nur Rezepte übernommen, sondern auch Sitten und Gebräuche. Die Mandelkuchen, die man ehemals den Göttern opferte, wurden nun auf die Ostertafel gestellt, und da man sie im März buk, nannte man sie fortan «Märzenbrot» oder «panis martius» was auf Italienisch in «Marzapane» übersetzt wurde.

Unter dieser Bezeichnung, und nur unter dieser, kann ich die süsse Mandelkomposition bis tief ins Mittelalter verfolgen. Im Jahre 1404 wurde in Deutschland Marzipan sogar schon fabrikmässig hergestellt. Auf das älteste Rezept stosse ich im berühmten Kochbuch des im Kardinalrang verstorbenen Platina di Cremona, das 1474 herauskam, einen grossen Erfolg hatte und heute zu den grössten Seltenheiten zählt. Er nennt da eine «Torta ex marzapane», der er allerlei, den Männern willkommene Wirkungen andichtet. Darunter war auch, dass es die «Unlauterkeit» zu erwecken vermöge. Solche Randbemerkungen sind allerdings bei Platina nichts Besonderes, nennt sich doch sein in 10 Bücher eingeteiltes Werk in deutscher Übersetzung «Von der ehrlichen, ziemlichen, auch erlaubten Willust des Leibes».

In seinem im Jahre 1552 erschienenen Konfili-

renbuch gibt der berühmte Astrologe und Arzt Michel de Nostredame, den wir besser unter dem Namen «Nostradamus» kennen, ein Exzept, das teilweise heute noch befolgt wird. Er schreibt dazu:

«Diese Torte wird von Hermolad Barbarus 'Marzapane' genannt und dient zur Arznei und ist auch gar lieblich zu essen zu jeder Zeit. (Es heisst dann im Original weiter!) Es kann aber wol sein/das stich meiner spotten werden/das ich so ein geringe sachen beschreib/welche doch jeder Apotheker machen kann./So soll du wissen/das ich dieses gethan habe/vi mehr des gmainen Mans/ und der weispersonen halber/welche geringe neue ding erfaren wollen.»

Wir ersehen daraus, dass es also keine Kunst war, Marzipan herzustellen. Da die Apotheker in Frankreich das Alleinverkaufsrecht für Zucker besaßen, befassten auch sie sich mit der Herstellung des Marzipans. 1570 gibt uns ein päpstlicher Leibkoch an, wie man Marzipan mit allerhand Farben appetitlich gestalten kann. Wie beliebt das schwer verdauliche Zuckerzeug war, geht daraus hervor, dass es im 14. Jahrhundert in Frankreich üblich war, dass der Prozessgewinner dem Richter Geschenke aus Marzipan machte. Dass sich die französische Kochkunst dieses begährten Artikels annahm, liegt auf der Hand. Im ersten modernen französischen Kochbuch, das im Jahre 1651 erschien, finden wir auch schon einige Variationen des Rezeptes. So wurde ein «Massepain royale» wie folgt zubereitet:

Mandeln werden in heisses Wasser getan und in dem Augenblick, in dem dieses kocht, abgenommen und abgezogen. Sie werden alsdann in frisches Wasser geworfen, das man öfters wechselt, um sie weiss zu bekommen. Sie werden abgetrocknet und im Mörser gestossen. Drei Viertelpfund gestossener Zucker werden immer mit einem Pfund Mandeln vermenget und gekocht. Will man den Teig in einer Kasserolle stehen lassen, lässt man ihn nicht trocken werden. Will man ihn gebrauchen, so lässt man ihn bei kleinem Feuer im Ofen trocknen, und damit er nicht anbrennt, muss man ihn beständig rühren. Will man sehen, dass er trocken ist, fasst man darauf, ist er gar, lässt man ihn erkalten, formt ihn, schlägt Eiweiss zu Schnee,

taucht das Marzipan hinein, und wenn man Puderzucker hat, so tut man diesen darauf und trocknet das Marzipan so. Alsdann legt man es auf Papier, macht einen Teig von Eiweiss, Puderzucker und Orangenblütenwasser, das je nach Bedarf zugegeben wird, solange diese Masse zu steif ist. Man legt kleine Stückchen dieser Masse auf das Marzipan. Will man das Marzipan mit einer Masse von Eiweiss, Orangenblütenwasser und Puderzucker gläsernen, lässt man es nicht ganz trocknen, und dies ist das wahre Marzipan.

Ungefähr auf die gleiche Art bereiteten es damals auch die Bündner Zuckerbäcker. Nach einem Rezept aus dieser Epoche setzten sie jedoch merkwürdigerweise der Marzipanmasse jenseits etwas Zimt zu. 1751 gab der Zuckerbäcker des polnischen Königs Stanislaus ein vorbildliches Werk über die süsse Kunst heraus. Hier finden wir bereits sechs verschiedene Rezepte angegeben, darunter auch eines, um Marzipan nach deutscher Art herzustellen. Obschon dieses Buch künstlerisch hervorragende Modelle zeigt, um Früchte aus Teig oder Früchteholz nachzuahmen, kann man nicht auf die Idee, auch die Marzipanleckerereien so zu formen. Meist wurde der Teig ausgerollt, in dünne Streifen geschnitten und so gebackten oder höchstensfalls zu anspruchlosen Ringen geformt. Erst das 19. Jahrhundert brachte hier besonders phantasiebegabte Künstler auf den Plan, und in der Neuzeit stossen wir auf verblüffend gute Imitationen von Früchten, Fleischwaren und niedlichen Tieren.

(Schluss folgt)



tation de faire des enquêtes et des sondages de caractère très sérieux, confirme qu'entre avril et septembre 1964, donc pendant toute la saison d'été écoulée, le indice des prix des restaurants, englobé dans le niveau indice national des 259 articles, n'avait progressé que de 116 à 119,80 donc de 3,2% seulement et non pas de 9%, comme le prétendent les «adrateurs de chiffres» du ministère de l'économie et des finances. En outre votre correspondant a pu faire certaines expériences et pu effectuer certaines comparaisons pendant ses voyages à travers la France en été 1964: c'est ainsi qu'il a déjeuné en mai, en juillet et en novembre dans le même petit restaurant snack-bar sur la route nationale 6, avant Sens, à peine à une heure de Paris au même prix stable de 7 francs français, soit à peu près 6 francs suisses. Chaque fois un service impeccable par le patron et son épouse — l'a fait bénéficier d'un petit hors-d'œuvre (crudité et charcuterie), d'un beefsteak remarquablement tendre avec pommes dorées ou frites, d'un fromage de qualité ou d'un fruit comme dessert. Le vin ouvert en demie carafe a augmenté la note de 1 fr. 20. Un café express et une petite bouteille de Vittel, tous deux moins cher que dans un café ou un restaurant parisien ont complété ce repas. Vous direz que ce sont des exceptions? Non, c'est la règle. Nous pourrions citer cinq à six exemples du même genre en Normandie en Bretagne dans le Jura ou dans le Massif central.

Ce blocage des prix est en conséquence «à sens unique». Il est injuste pour le restaurateur et inutile pour le client. Si l'Union nationale des restaurateurs «à néanmoins demandé à tous ses adhérents de suivre minutieusement les consignes des autorités — si absurdes soient leurs buts — elle n'avait en effet que le choix entre cette alternative; ou bien fermer les établissements ou être en infraction.

On comprend qu'ils ne veulent, ni l'un, ni l'autre, mais il faut attendre comment et quand les contrô-

leurs polyvalents de la direction des prix du ministère responsable vont exercer leur mission de surveillance et de pénalisation. Le 15 novembre dernier, l'UNH avait adressé à ses adhérents une lettre dans laquelle nous trouvons à ce sujet une révélation aussi étonnante qu'insensée: Aux objections du président François relatives aux difficultés de l'application des mesures de blocage décidées, il lui a été répondu: «Que les services de contrôle, bien entraînés par leur action précédente chez les bouchers (2 contrôles par semaine, 100 000 au total) appliqueraient les mêmes méthodes au contrôle de notre profession si nous contrarions l'application de l'arrêté de blocage des prix, auquel s'ajouterait l'intensification des contrôles polyvalents.»

Mais quel était, à vrai dire, le résultat obtenu par ces 100 000 contrôles des bouchers français? A Paris, le bilan n'est pas fameux. Toujours selon les chiffres authentiques de l'INSEE, les prix de la viande, de bœuf, de mouton ou de porc ne se sont nullement «stabilisés», au moins dans l'agglomération parisienne où ces prix (par kg) ont haussé, de mars à septembre 1964 donc pendant la saison touristique d'été, de 3,2% pour le beefsteak, de 4% pour la poitrine de mouton et de 8,6% pour la poitrine de porc (sans parler des poissons dont les prix ont monté de presque 10% en six mois).

Il ne faut donc pas citer la «polyvalence» des inspecteurs des prix en matière bouchère, pour prouver aux hôteliers que l'ukase du blocage des prix des restaurants sera une méthode efficace et conforme au marché...

Non, elle est et elle restera contraire à la logique de l'évolution économique et incompatible avec le bon sens qui veut que l'hôtelier et le restaurateur fixent leurs prix selon les frais de revient et à la mesure des bourses de leurs clients, mais nullement selon les directives et les doctrines des «planificateurs» des «ministères de tutelle»... Walter Bing

Festtagsgratulations-Ablösung — Souscription de nouvelle année (1. Liste)

Der erste Appell der letzten Woche hat ein gutes Echo gefunden und der vertraute grüne Einzahlungschein, der das Zirkularschreiben des Zentralbüro begleitete, wurde gut aufgenommen, gingen doch die Einzahlungen, wie aus der langen Liste der Spender hervorgeht, erfreulich zahlreich ein.

Wir wie in der letzten Nummer ausführten, hatte der Zentralvorstand beschlossen, den Ertrag der traditionellen Festtagsgratulations-Ablösung dieses Jahr der Stiftung Tschumifonds zu überweisen, die bekanntlich die berufliche Ausbildung finanziert. Jedermann weiss auch, dass unser Verein seine Anstrengungen darauf konzentriert, die Rekrutierung und Ausbildung einheimischer Personalsicherzustellen, um dadurch der Schweizer Hotellerie ihren Charakter, ihre Qualität und ihren Ruf zu bewahren.

Es gibt gegenwärtig kein Problem, das dringlicher eine Lösung erheischt, und keine bedrückendere Sorge für die Betriebsleiter und ihre Mitarbeiter als die Sicherstellung eines ausreichenden Personalbestandes zur Gewährleistung der betrieblichen Leistungsfähigkeit.

Unsere Mitglieder und Freunde der Hotellerie sind sich auch bewusst, dass die Aufgabe, Hotelpersonal für morgen heranzubilden, nicht leicht ist und dass sie grosse Mittel erfordert. Alle Hoteliers, Lieferanten und Freunde der Hotellerie, die einen Betrag für den Tschumifonds zeichnen, dürfen überzeugt sein, dass sie damit einem nützlichen Zweck dienen und dass jeder Betrag, ob klein oder gross, eines Tages für jeden Hotelier und jeden Hotelangestellten seine Früchte tragen wird.

Wir danken den ersten Spendern und hoffen, dass ihr Beispiel von vielen andern Mitgliedern, deren Name wir ebenfalls in den nächsten Nummern der Hotel-Revue publizieren werden, befolgt werde.

Möge keiner unsere Festtagsgratulations-Ablösung vergesen! Einzahlungen mit dem Vermerk Festtagsgratulations-Ablösung werden auf Postcheckkonto SHV 40-85 Basel dankbar entgegengenommen.

- Herr Charles Kopp, Haus Scala, St. Moritz.
- Lausanne-Palace S.A., Lausanne.
- Herr Donat D. Ludwig, vom Storch, Zürich.
- Fam. J. Lüthi-Wenker, Hotel Bären, Aesch/BL.
- Herr F. Lutz, vorm. Hotel Krafft am Rhein, Basel.
- Meisser Hotels Davos und Guarda.
- Fam. J. Metzger-Reber, Hotel Bären, Ostermündigen.
- Frl. O. Meyer, Hotel Löwen, Hospental.
- Herr J. Ming, Buffet de la Gare, Vevey.
- Hotel Müller, Pontresina.
- Herr E. Nussbaumer, Sanatorium Bellevue, Kreuzlingen.
- Herr Ulrico v. Orelli, Albergo Motta, Airolo.
- Monsieur A. R. Perren, dir. Centre de l'Hôtellerie Expo, Lausanne.
- Herrn Pfenniger & Co., Bahnhof-Buffet, Luzern.
- Herr M. Portmann, Dir., Hotel Montana, Zürich.
- Hotel Real, Vaduz FL.
- Hotel Righof, Zürich.
- Herr O. Rindlisbacher, «Désirée», Merligen.
- Herr Giorgio Rocco, Hotel Silretta, Klosters.
- Herrren Gebr. Schärz, Strandbad Hotel du Lac, Därligen.
- Fam. P. Schmid-Caspar, Schwägäl, Säntis.
- Fam. J. Schoch-Frei, Hotel Beau-Rivage, Nyon.
- Herr Max Schräml, Albergo «La Torre», Cassarate.
- Herr Carl Seegers, Merligen.
- Sporthotel Sonne, Andermatt.
- Hotel Splügen-Schloss, Herr Christof Suter, Zürich.
- Herr H. Trog, Hotel Schweizerhof, Kandersteg.
- Herr Dieter Tzschentke, Grand Hotel Bellevue, Gstaad.
- Hotel Waldhaus-Dolder, Zürich.
- Fam. Hs. Walther-Rohrer, Hotel Walther Palace, Pontresina.
- Herr H. Weissenberger, Dir., Hotel Glockenhof, Zürich.
- M. S. Weissenberger, Ecole hôtelière SSH, Lausanne.
- Herr J. Wick, Rest. «Lälekönig», Basel.
- Hotels Zermatterhof und Riffelberg, Zermatt.

Fremdenverkehr in der Schweiz im September und im Sommer 1964

Gute Nachsaison. Neuer Septemberhöchststand der Logiernächte. Letztjähriges Septemberergebnis um 7% übertroffen. Günstige Entwicklung der Frequenz aus dem Inland und Zunahme des Reiseverkehrs aus dem Ausland, insbesondere aus Nordamerika und Frankreich, bei anhaltend rückläufiger Tendenz des Tourismus aus Grossbritannien. Sommersaison mit einer Zuwachsrate von rund 4%. Anstieg der Übernachtungen in den ersten neun Monaten gegenüber dem entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres: 1,17 Mio.

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

September

Wie in den Vormonaten zeigte der Fremdenverkehr in den Hotels, Motels, Gasthöfen, Pensionen und Ferienheimen auch im Berichtsmontat steigende Tendenz. Mit 3,2 Mio Übernachtungen wurde das bisherige, vor zwei Jahren erzielte Septembermaximum um 3% und das letztjährige Septemberergebnis um 7% übertroffen. Der Zuwachs von 213 000 Übernachtungen gegenüber dem September 1963 ist zur

waren wie im August die westschweizerischen Landesteile, so die Genferseeregion (Expo) und das Wallis mit Zuwachsraten von 30 und 23%, ferner das westliche Mittelland und die Juragegend mit solchen von 15 und 13%. Ebenfalls gestiegen — um je 7% — ist die Zahl der Übernachtungen in Graubünden und im Berner Oberland. In der Ostschweiz entspricht das diesjährige Septemberergebnis dem letztjährigen, in der Zentralschweiz, im nordöstlichen Mittelland und im Tessin trat eine Abschwächung ein.

Fremdenverkehr im September und vom Januar bis Februar 1963 und 1964

	Hotels, Motels, Pensionen		Hotels, Motels, Pensionen Höhengaststätten, Kurhäuser	
	September 1963	September 1964	Januar-September 1963	Januar-September 1964
Erfasste Betriebe	7 617	7 675	7 575	7 650
Gastbetten vorhandene	225 824	232 744	223 179	230 170
verfügbare	192 551	200 744	179 777	182 372
Ankünfte	320 221	376 583	2 569 871	2 597 364
Schweiz	672 094	708 149	4 792 327	5 123 349
Ausland	992 315	1 084 732	7 162 198	7 720 713
Total	97 106	97 106	97 106	97 106
Indexziffern (Vergleichsper. 1962=100)	97	106	97	106
Logiernächte	1 180 208	1 285 970	9 708 527	10 030 276
davon beruht, Dauergäste	172 418	161 855	1 691 650	1 547 952
Auslandsgäste	1 007 304	1 123 488	5 281 589	5 131 967
Total	2 986 512	3 199 458	24 990 356	26 162 243
Indexziffern (Vergleichsper. 1962=100)	96	103	98	103
Bettenbesetzung in % der vorhandenen Betten	44	46	41	42
verfügbaren Betten	52	55	45	47
Beschäftigte	22 251	23 975	—	—
Männer	32 366	33 109	—	—
Frauen	—	—	23 073	24 733
Total	54 617	57 084	—	—
			57 711	60 170

Hälfte den in- und den ausländischen Gästen zu verdanken: die Beherbergungsziffer der Schweizer erhöhte sich um 106 000 oder 9% auf 1,29 Mio, jene der Ausländer um 107 000 oder 6% auf 1,91 Mio. Die durchschnittliche Bettenbesetzung stieg bei vergrößerter Bettenbesetzung (+4%) von 52 auf 53%.

Zur Belebung des Reiseverkehrs aus dem Ausland trugen vor allem die Besucher aus den USA bei, die um 27% mehr Logiernächte auf sich vereinigen als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Erheblich verstärkt hat sich aber auch die Frequenz aus den übrigen nichteuropäischen Ländern (+12%), aus Frankreich (+15%), den Beneluxstaaten, Spanien-Portugal (+je 11%) und Italien (+10%). Demgegenüber nahm der Tourismus aus Österreich, Skandinavien und Deutschland (+1%) nicht oder nur wenig zu und der Zustrom aus Grossbritannien, der schon im Sommer nachgelassen hatte, ging erneut zurück (-5%).

Unter den fremden Besuchern dominierten wie vor einem Jahr die Deutschen (600 000 Übernachtungen), gefolgt von den Engländern (320 000), den Franzosen (246 000), den Nordamerikanern (180 000), den Holländern (93 000) und den Belgiern (63 000).

Die im Berichtsmontat ermittelten 3,2 Mio Hotelaufenthalte wurden zu rund der Hälfte in den Beherbergungsstätten der mittleren Preisklassen registriert. Etwas über 20% kamen den unteren und 30% den oberen Kategorien zugute. In den unteren Preisklassen entfielen 34%, in den mittleren 61 und in den oberen 76% der Übernachtungen auf Gäste mit Wohnsitz im Ausland. Verglichen mit September 1963 war eine Verschiebung der Gesamtfrequenz zugunsten der höheren Rangstufen festzustellen. Sie hängt im wesentlichen damit zusammen, dass relativ zahlreiche bestehende Betriebe durch Preisanspannungen in diese Kategorien aufgestiegen sind und dass die neu entstandenen Hotels meist den oberen Rängen angehören.

Regional betrachtet, verlief die Entwicklung sehr unterschiedlich. Hauptnutznießer der Expansion

Von den grossen Städten und Ferienzentren meldeten die Expo-Stadt Lausanne (+44%) sowie Montreux (+21%), Gené (+19%) und St. Moritz (+16%), eine das Landesmittel weit übertreffende Zunahme der Logiernächte. Regeren Besuch verzeichneten auch Bern (+8%) und Interlaken (+4%). Unverändert blieb die Frequenz in Zürich und Basel, zurückgegangen ist sie in Luzern (-4%) und Lugano (-5%).

Die Aufenthalte zu Heilzwecken in den Höhengaststätten, Volkshelbädern und Kurhäusern erreichten mit 171 000 nicht ganz das Septemberniveau 1963 (-1%).

Übernachtungen in Hotel- und Kurbetrieben nach Herkunftsländern der Gäste, Januar-Sept. 1962-64*

Herkunftsländer der Gäste	Januar bis September			Zunahme von 1963 auf 1964 absolut	Indexziffern (1962=100) 1963 1964
	1962	1963	1964		
Belgien, Luxemburg	993 158	945 884	1 098 143	152 259	16 95 111
Deutschland	4 653 113	4 401 962	4 464 009	62 047	1 95 96
Frankreich	2 684 014	2 772 581	3 022 669	249 488	9 103 113
Grossbritannien	2 676 239	2 654 433	2 584 684	-69 749	-3 99 97
Italien	967 325	981 542	1 070 772	89 230	9 101 111
Niederlande	861 295	821 239	901 987	80 748	10 95 105
Österreich	285 084	255 280	268 934	13 654	5 90 94
Skandinavien	355 658	340 121	348 487	8 366	2 96 98
Übrige europäische Länder	377 029	372 993	408 659	35 676	10 99 108
Europa total	13 852 915	13 545 935	14 167 654	621 719	5 98 102
USA	1 280 462	1 239 603	1 370 002	130 399	11 97 107
Übriges Amerika	326 478	296 940	345 314	48 374	16 91 106
Amerika total	1 606 940	1 536 543	1 715 316	178 773	12 96 107
Afrika total	165 865	174 637	184 045	9 408	5 105 111
Asien total	346 255	362 664	391 956	29 292	8 105 113
Australien, Ozeanien	44 995	44 288	50 705	6 417	14 98 113
Ausland total	16 016 970	15 654 067	16 509 676	845 609	5 98 103
Schweiz, Liechtenstein	11 019 753	10 871 935	11 194 195	322 260	3 99 102
Gesamttotal	27 036 723	26 536 002	27 703 871	1 167 869	4 98 102

* 1962 und 1963 endgültige, 1964 vorläufige Ergebnisse.

- Alfa-Hotel, Herr Max Stalder, Birsfelden.
- Fam. A. Allemann-Meier, Hotel Spalenbrunnen, Basel.
- Hotel Astoria, Luzern.
- Hotel- & Bäderegesellschaft, Leukerbad.
- Herr Vitus Baumgartner, Rest. «Schützenhaus», Basel.
- Herr Dir. A. Baur, Baderstrasse 72, Zürich 2.
- Hotel-Pension Beatrice, Lugano.
- Hotel Beautelle Felix, Lugano.
- Herr Tony Benz-Wenk, Badhotel Blume, Baden.
- Herr Milo Bigler, Sporthotel, Scuol.
- Herr Karl Bill, Hotels Bernina & Helios, Davos-Platz.
- Herr Albert Blaser, Hotel Rest. Sternen, Zofingen.
- Herr Ed. Bösiger, Hotel Continental-Garni, Bern.
- Hotel Bristol, Zürich.
- Fam. A. Caduff-Birkmaier, Hotel Seehof, Arosa.
- Hotel Decurtain, Herren P. Elwert-Eggen Söhne, Zürich.
- Herr Dr. G. Decurtain, Grand-Hotel Schweizerhof, Lenzerheide.
- Derby-Hotel, Davos-Dorf.
- Hotel Eden au Lac, Zürich.
- Herr Raoul Escher, Buffet SBB, Brig.
- Herr A. Franzoni, Hotel Bevedere, Locarno.
- Herr Hans Gauer-Rechtsteiner, Hotel Rössli, Flawil.
- Herr J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.
- Teppichhaus Geelhaar A.G., Bern.
- Herr F. Greub, Direktor, Grand Hotel Bellevue, Gstaad.
- Fam. Gugolz-Jenni, Hotel Boldt, Castagnola.
- Fam. Otto Hauser, Schweizerhof, Grindelwald.
- Herr Ralf Herbig, Direktor, Eden-Hotel, Interlaken.
- Fam. R. Hess-Berlauer, Hotel Jura, Basel.
- Herr Dr. Charles Höhn, Kongresshaus, Zürich.
- Herr E. Holliger, Hotel Union, Luzern.
- Herr Paul Joss, Hotel Beatus, Merligen.
- Herr Francesco Kappenberger, Adler Hotel, Lugano.
- Herr Alberto Kappenberger, Royal Hotel, Kopenhagen.
- Herr A. Klingguti, Hotel Segnes & Post, Films-Waldhaus.
- Fam. Alb. Kocher, Kocher's Hotel, Washington-Lugano.

Le premier appel que nous avons lancé la semaine dernière a eu un écho favorable et le fameux bulletin vert qui accompagnait la circulaire du Bureau central a été bien accueilli puisque — comme on peut le voir par l'imposante liste de donateurs que nous publions ci-après — les souscriptions sont venues nombreuses.

Nous avons dit dans le dernier numéro que le comité central avait décidé d'affecter le produit de notre traditionnelle souscription de nouvelle année à la Fondation Tschumi qui finance la formation professionnelle. L'on sait aussi que notre Société concentre tous ses efforts pour assurer le recrutement et la formation du personnel indigène, afin de sauvegarder le caractère, la qualité et la réputation de l'hôtellerie suisse.

A l'heure actuelle il n'y a guère de problème plus urgent à résoudre, ni de soucis plus obsédant pour des exploitants et leurs collaborateurs que celui d'avoir un effectif de personnel suffisant pour assurer la bonne marche de l'entreprise.

Mais nos membres et les amis de l'hôtellerie savent aussi que la tâche de former les employés d'hôtel de demain est lourde et qu'elle exige des moyens financiers considérables. En souscrivant un montant destiné au Fonds Tschumi, tous les hôteliers, les fournisseurs et les amis de l'hôtellerie sauront qu'ils font œuvre utile et que tout versement, si petit soit-il, profitera un jour ou l'autre à chaque hôtelier et à chaque employé d'hôtel.

Nous remercions les premiers donateurs et nous espérons que leur exemple sera suivi par de nombreux membres dont nous publierons les noms dans les prochains numéros de l'Hôtel-Revue.

Que chacun pense donc à notre souscription de nouvelle année et verse le montant qu'il fourra au compte de chèque postal de la SSH 40-85 à Bâle avec la mention «Souscription de nouvelle année».

Dewar's

"White Label"

the "friendliest"

Whisky



Dewar's De Luxe Whisky "Ancestor" a rare old Scotch Whisky

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Nach den Erhebungen über den Beschäftigtenstand waren Ende des Berichtsmontats in den Hotel- und Kurbetrieben 24 750 Männer und 35 450 Frauen, insgesamt also 60 200 Personen tätig, das sind 4% mehr als vor Jahresfrist. Dieser Zuwachs entspricht der prozentualen Vergrößerung des Bettenangebots.

Sommer (Juni-September)

Nach einer leichten Regression im Sommer des Vorjahres (-1%) hat sich der Fremdenverkehr im Berichtsommer wieder verstärkt. Verglichen mit der

Periode Juni–September 1963 stieg die Logiernächte-ziffer in den Hotels und hotelähnlichen Betrieben um annähernd 600 000 oder 4% auf einen neuen Saisonhöchststand von 15,97 Mio. Die Frequenz aus dem Inland erhöhte sich trotz des Rückgangs der Aufenthalt-berufstätiger Dauergäste (–8%) und der zahlenmäßig erneut angewachsenen Ferienerreisen von Schweizern ins Ausland um 271 000 oder 5% auf 5,74 Mio, und die Übernachtungen der fremden Besucher nahmen um 327 000 oder 3,5% auf 10,22 Mio zu, obschon der Tourismus aus Deutschland (–2%) und Grossbritannien (–4%) etwas an Bedeutung verlor. Der Anstieg der Ausländerübernachtungen beruht in erster Linie auf einem regen Zuström ausseruropäischer (+157 000 Logiernächte oder 11%), französischer (+99 000 oder 6%), belgisch/luxemburgischer (+80 000 oder 11%), holländischer (+59 000 oder 11%) und italienischer Gäste (+36 000 oder 6%).

An der Spitze der Ausländer standen wie im Sommer 1963 die Deutschen, auf die in der Berichtszeit 2,4 Mio Übernachtungen entfielen. Mit je 1,81 Mio folgten die Franzosen und die Engländer, denen sich die Nordamerikaner (950 000), die Belgier/Luxemburger (785 000), Italiener (660 000) und Holländer (620 000) anschlossen. Gemessen am Gesamttotal der Logiernächte wurde der Sommertourismus zu 64% von ausländischen Besuchern alimentiert. Gegenüber 1963 hat sich der Anteil der nichteuropäischen Gäste von 9 auf 10% erhöht und die Quote der übrigen Ausländer von 55 auf 54% vermindert. Das Bettenangebot nahm ungefähr im gleichen Verhältnis zu wie die Zahl der Übernachtungen. Die

Mehrfrequenz führte deshalb nicht zu einer Verbesse- rung der Bettenbesetzung. Wie im Sommer des Vorjahres waren durchschnittlich 61% der verfügbaren Gästebetten belegt.

Ausgesprochen günstig verlief die diesjährige Sommersaison in den westschweizerischen Regionen, die den Löwenanteil des Logiernächtezuzuwachses beanspruchten. Unter dem frequenzfördernden Einfluss der Landesausstellung in Lausanne und der internationalen Konferenzen in Genf erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen im Genferseebiet um 19%. Im Wallis stieg sie um 18 und im westlichen Mittelland um 9%. Eine Belubung erfuhr der Fremdenverkehr auch in der Jurazone (+5%), in Graubünden und im Berner Oberland (+je 2,5%). Nachgelassen hat er dagegen in der Zentralschweiz (–1%), in der Ostschweiz, im nordöstlichen Mittelland (je 1,5%), und namentlich im Tessin und in den Waadtländer Alpen (–je 4%).

Die Kurbetriebe verzeichneten 733 000 um rund 1% weniger Logiernächte als im Sommer 1963.

Januar–September

Die ersten neun Monate des laufenden Jahres brachten dem Beherbergungsgewerbe im Vergleich zur Periode Januar–September 1963, die gegenüber dem entsprechenden Zeitabschnitt 1962 mit einem Verlust von einer halben Million Übernachtungen abgeschlossen hatte, eine Zunahme von 1,17 Mio oder 4%. Die Frequenz der einheimischen Gäste stieg um 322 000 oder 3% auf 11,2 Mio, jene der Ausländer um 846 000 oder 5% auf 16,5 Mio.

Le coût de la vie en Suisse

La hausse persiste

L'indice suisse des prix à la consommation calculé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, qui reproduit l'évolution des prix des principaux articles de consommation et services entrant dans le budget des familles d'ouvriers et employés, s'inscrivait à 209,3 points à la fin octobre (base 100 en août 1939). Il accuse une progression de 0,3 sur le mois précédent (+0,4% un an auparavant) et de 2,8 sur la période correspondante de 1963 (=203,6).

L'avance mensuelle de l'indice s'explique surtout par le renchérissement de toute une série d'articles d'habillement ainsi que du charbon. Dans le groupe de l'alimentation, la hausse saisonnière sur les œufs a été à peu près contrebalancée par la nouvelle baisse sur le sucre.

L'indice des six groupes de dépenses s'établissait en fin de mois comme il suit: alimentation 221,8, chauffage et éclairage 158,3, habillement 251,9, nettoyage 242,0. Les chiffres ont été repris tels quels pour le loyer (=179,3) et les «divers» (=190,5).

L'indice des prix à la consommation est-il un reflet exact de l'évolution conjoncturelle ?

Le secrétaire général du Département fédéral de l'économie publique communique:

«On a tendance à juger du succès ou de l'échec des mesures prises par la Confédération en vue de lutter contre la surchauffe à la lumière de l'évolution de l'indice des prix à la consommation. Pourtant, cet indice ne saurait être seul déterminant, puisqu'il n'englobe qu'une partie – considérable il est vrai – de l'ensemble des prix et des biens. De surcroît, l'indice des prix à la consommation est influencé par des facteurs qui ne sont pas affectés par les mesures suisses de politique conjoncturelle: si les prix du charbon, par exemple, montent sur les marchés mondiaux ou si ceux du sucre baissent, la cause n'est certainement pas imputable aux dites mesures, mais les effets s'en répercutent néanmoins sur l'indice.

La lutte contre le renchérissement en Suisse a pour premier but de sauvegarder la capacité de concurrence de nos produits. Il importe donc de se fonder sur l'évolution des prix enregistrée dans les principaux pays acheteurs et concurrents du nôtre. Notre capacité de concurrence diminue à mesure que l'augmentation de nos prix s'accroît, la productivité demeurant égale par ailleurs. C'est en particulier pour cette raison que les prix suisses devraient s'accroître un peu plus lentement, si nous voulons être à même d'équiper notre industrie d'exportation en prévision du moment où la discrimination douanière pratiquée par le Marché commun aura déployé tous ses effets. Le relèvement des droits d'importation de

A propos de deux publications

Non, il ne s'agit pas ici de tourisme au sens strict du terme; il ne sera question ni de chemin-de-fer, ni de pic sourcilieux, ni de croisière, ni d'archipel. Nous aimerions vous entretenir de deux plaquettes qui s'appellent très simplement «Genève, spectacles et concerts» et «Musées de Genève», persuadés que nous sommes que pareilles publications servent la cause d'une cité de la plus heureuse façon.

Il va sans dire que le choix de ces deux imprimés n'est pas prétexte à la célébration des seuls mérites de la ville de Calvin; ils ne doivent être que l'illustration d'un état d'esprit qui nous paraît particulièrement heureux. Grâce à eux Genève met en valeur et honore certaines richesses qui lui sont propres et le fait avec un respect du sujet qui contribue grandement à souligner sa qualité.

«Spectacles et concerts» n'est en fait rien d'autre qu'un programme des manifestations de la saison 1964-65. Classées mois par mois, la matière est présentée sous trois rubriques: spectacles, concerts, expositions et cette matière, il faut le dire, est abondante. Sa qualité et sa diversité sont dignes d'un effort de présentation que ne justifierait pas un maigre répertoire. Il n'est donc pas question ici d'un emballage trop beau destiné à donner le change sur la marchandise.

15% décrété par la Grande-Bretagne montre d'ailleurs que l'AELE aussi doit s'attendre à des surprises désagréables.

La stabilité des prix ne saurait constituer un objectif absolu pour une autre raison encore, à savoir qu'elle mettrait en danger notre équilibre économique, puisque le faible niveau des prix suisses amènerait la demande étrangère à dépasser notre capacité de reproduction. D'autre part, ce serait vraiment faire preuve de peu de réalisme que de s'imaginer qu'une économie aussi universelle que la nôtre puisse arriver à stabiliser complètement les prix, alors que les grandes nations industrielles passent actuellement par une phase d'inflation rampante qui atteint 2,5% et plus par année.

De l'évolution suivie en Suisse par les prix durant l'année en cours se dégage jusqu'à la fin d'octobre une hausse de l'indice de 2,1%, contre 3,1% pendant la période correspondante de 1963. Ce taux de renchérissement assure à la Suisse un rang honorable sur le plan international, puisque les Pays-Bas, la Norvège, l'Italie, l'Autriche et la Grande-Bretagne au cours de la première moitié de cette année, la Belgique en juillet et la Suède en août, ont déjà dépassé le taux de 2,1% que nous n'avons atteint qu'en octobre, alors que les Etats-Unis, le Canada, la France et l'Allemagne accusent toujours une hausse de prix inférieure à celle de la Suisse.

Si l'on envisage dans ce vaste contexte les mesures prises contre le renchérissement, il est permis d'affirmer qu'un succès partiel a déjà été enregistré: la Suisse ne compte plus au nombre des pays où la hausse des prix est supérieure à la moyenne. Elle se retrouve au contraire en compagnie des Etats industriels qui connaissent le renchérissement le plus lent. La tendance inflationniste à l'intérieur, qui met en danger la capacité de concurrence de nos produits sur le marché mondial, a pu être sensiblement ralentie.

La hausse plus lente des prix observée depuis le début de l'année a réduit la tension inflationniste dans notre temps. L'évolution que la pénurie de capitaux a déclenchée dans l'entretemps sur le marché immobilier a agi dans le même sens. Là encore, comme sur le marché des actions, les hausses de prix spéculatives ont été éteintes.

Si l'on constate à l'heure actuelle une certaine accalmie dans l'évolution des prix et un moindre taux de renchérissement, on ne saurait pour autant s'estimer entièrement satisfait. Et d'ailleurs même cette stabilité relative n'est nullement assurée, car de multiples facteurs de hausse continuent d'agir en Suisse comme à l'étranger. Il importe en conséquence d'y veiller toute son attention afin d'éviter que le renchérissement ne reprenne son accélération et nous expose à nouveau dans un proche avenir aux dangers inhérents au processus cumulatif de l'inflation.

L'aspect de cette plaquette correspond à son contenu et si rien n'est plus faux que de faire sonner les trompettes pour annoncer une pauvre parade, il est certainement parfaitement juste de donner à l'ambassadeur d'un état respectable et souverain, l'habit qui témoigne en faveur de sa distinction. Illustré de très heureuse façon par Michel Schüpfer, soigneusement et clairement mis en page, ce petit ouvrage a l'allure d'un ouvrage d'art. Truffé de citations d'auteurs il fait bénéficier de sa classe les manifestations qu'il annonce. A le voir on s'imagine qu'un spectacle de deuxième ordre n'oserait pas y figurer. C'est peut-être se faire quelque illusion mais il est de fait que d'une manière générale l'aspect de cette publication convient parfaitement à son contenu et que cet aspect est enchanteur.

«Musées de Genève» paraît presque mensuellement: on y trouve le programme d'activité des musées, bibliothèques et galeries d'art, mais on y trouve surtout des articles richement illustrés commentant les travaux de ces institutions, les rendant vivants et leur élevant cet aspect d'immobilisme dont certain public croit trop souvent qu'ils sont les nobles sanctuaires. Si la publicité qui garnit certaines pages n'a pu être ici aussi totalement incorporée à la mise en pages que dans la plaquette des specta-

cles elle n'en est pas moins agréable à voir grâce à son élégante discrétion. La qualité de l'impression et des clichés, la tenue de la couverture illustrée en pleine page sont ici aussi dignes de la matière présentée. Moins fantaisiste, plus didactique dans sa présentation que sa sœur annuelle, cette revue possède de comme elle, cette qualité d'exécution qui plaide en faveur de ce dont elle parle.

Ces publications sont peut-être luxueuses aux yeux de certains, mais ce luxe se justifie; on est heureux de le voir servir une cause de choix et on admettra volontiers qu'il contribue largement à donner aux institutions genevoises un éclat qui associe prestige et utilité propagande. A les consulter on se rend compte que musées, théâtres, galeries, bibliothèques, salles de concert sont les foyers d'une culture vivante, riche, pleine d'attraits.

Il n'est pas possible à chaque communauté d'éditer de pareils cahiers; il y faut en effet des moyens dont ne dispose pas chacun. Il n'empêche pas qu'il vaudrait la peine, nous semble-t-il de rendre hommage à ceux qui par un effort réel et persévérant aident conservateurs, artistes et savants à détruire certains préjugés qui font souvent de la culture une dame en robe grise au chapeau poussiéreux qu'on respecte par habitude mais à qui l'on va bien rarement rendre visite.

En début d'article, nous laissons entendre que notre propos ne ressortait pas du domaine touristique tel qu'on l'envisage à l'accoutumée; nous croyons toutefois qu'un tourisme bien compris a plus à gagner à la mise en valeur de richesses réelles et profondes qu'à bien d'autres éléments éphémères et parfois faciles que l'on peut trouver à mille endroits divers. B.

Weiterhin liberale Reise-devisenzuteilung in England

Die 15%ige von der Regierung Wilson vorgenommene Zollerhöhung, welche bei den EFTA-Partnern einen Proteststurm ausgelöst hat, liess das und dort die Befürchtung laut werden, Grossbritannien könnte sich, in Verfolgung des protektionistischen Kurses, zur Stützung des Pfundes zu Einschränkungen des Zahlungsverkehrs, insbesondere der Abgabe von Reisevisen, veranlassen sehen. Der Londoner hhy-Korrespondent der NZZ berichtet dem Blatt, dass solche Massnahmen einsteifeln nicht in Erwägung gezogen werden:

«Schatzkanzler Callaghan stellte in einer Antwort auf eine Anfrage eines konservativen Abgeordneten im Unterhaus fest, dass er gegenwärtig nicht beabsichtige, die Ausgaben in Fremdwährung für Ferienreisende im Ausland im Jahre 1965 zu beschränken. In diesem Zusammenhang sei festgehalten, dass das Devisenkontingent für Ferienreisen im Juni 1961 von 100 auf 250 Pfund pro Jahr erhöht wurde. Im August 1962 wurden die Touristenausgaben britischer Deviseninländer im Ausland praktisch freigegeben. Jeder Tourist, der für Ferienzwecke ins Ausland reist, kann seit jenem Monat 250 Pfund für jede Reise ohne die Ausfüllung eines Formulars und ohne Vermerk im Reisepass von jeder Bank erwerben. Benötigt er eine grössere Summe, muss er einen formellen Antrag stellen, der aber von der Bank von England ohne weiteres bewilligt wird.

Es ist ermutigend, von Schatzkanzler zu erfahren, dass er gegenwärtig keine Absicht» hat, von dieser Regelung abzugehen. Die Beibehaltung der liberalen Zuteilung von Reisevisen wird allerdings entscheidend davon abhängen, ob sie keine zu grosse Belastung für die britischen Währungsreserven bedeutet.

Die heutige Verwaltungspraxis ermöglicht es Personen, die illegal ansehnliche Devisensummen für andere Zwecke als legitime Touristenausgaben erwerben wollen, zu einer unbegrenzten Zahl von Banken in England zu gehen und von jeder 250 Pfund in Reisechecks oder ausländischen Banknoten zu erwerben. Es ist kein Geheimnis, dass diese Möglichkeit häufig ausgenutzt wird und einen nicht unbedeutlichen illegalen Kapitalexport zur Folge hat. Die Anzahlungen, wenn nicht sogar der volle Preis für den Erwerb von Villen in Mittelmeerländern durch Engländer werden offenbar nicht selten auf diese Weise finanziert. Die Bank von England braucht zwecks Verhinderung dieses Missbrauchs bloss die Anweisung zu erteilen, dass Reisevisen nur bei derjenigen Bank ohne Formalität erworben werden können, bei der der in Frage stehende Tourist sein Konto besitzt, und dass der Erwerb solcher Devisen bei anderen Banken in den Pass des Käufers eingetragen werden muss, wie es bis zum August 1962 der Fall war. Die britischen Reisepässe enthalten spezielle Seiten für solche Eintragungen.»

Die Lohnsituation im Gastgewerbe

Im Novemberheft der vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement herausgegebenen Zeitschrift «Die Volkswirtschaft» finden sich die Ergebnisse der Lohnerhebung im Gastgewerbe unseres Landes, welche auf den Juli-Zahlen basieren, um damit den Saisonverhältnissen besser Rechnung zu tragen. Erfasst wurden die Lohnangaben von rund 43 000 Angestellten aus nahezu 3400 Betrieben des Gastgewerbes, wobei zwei Drittel auf festbesoldetes und ein Drittel auf Bedienungspersonal entfallen.

Die Entwicklung der durchschnittlichen Monatslöhne zeigt, dass der Lohn der weiblichen Angestellten in der Zeit von 1949 bis 1964 in allen Kategorien wesentlich stärker angestiegen ist als derjenige der Männer. Die Zunahme beträgt für weibliche Arbeitskräfte zwischen 119 und 137%, für Männer zwischen 72 und 113%. An- und ungelernetes Personal verzeichnet die stärkste Einkommenssteigerung mit 113 für Männer und 137% für Frauen, während die Steigerung für gelernte männliche Arbeitskräfte mit 72% und für das weibliche Direktionspersonal mit 119% ausgewiesen wird.

Die Grundlöhne des Bedienungspersonals, die nur in Betrieben mit Trinkgeldordnung erhoben werden, sind von der allgemeinen Lohnentwicklung wenig beeinflusst. Das durchschnittliche Lohnniveau liegt im

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

L'explication...

La fin de l'année est le moment rêvé pour jeter sur le papier des commentaires plus ou moins optimistes, relatifs au bilan de l'exercice qui s'achève... Pour ne pas échapper à la règle, j'avais décidé de fixer mes méditations sur la statistique touristique établie par le Bureau fédéral spécialisé. Statistique d'un mouvement hôtelier fort satisfaisant puisqu'en 1964, dans son ensemble, il est nettement plus favorable que l'année précédente. Plus d'un million de nuitées en chiffres ronds dont une belle proportion apportée par nos hôtes étrangers.

Chaque nation nous a valu un léger supplément; à une exception toutefois: la Grande-Bretagne, avec une perte de 3% environ. Ce n'est peut-être pas très important, mais face à l'unanimité des autres pays, ce recul me paraissait devoir appeler une explication.

Merci, cher confrère...

Or, cette explication, c'est notre éminent confrère britannique lord Arran qui nous la fournit, dans le «papier» plein de gentillesse qu'il nous a consacré dans le journal qu'il dirige: «l'Evening News».

On m'excusera de ne pas répéter ici les épithètes que l'excellent homme attribue à ce peuple des bergers, partie de gens de second plan et de surplus «libertins»... et qui ne se baignent pour ainsi dire jamais!

Dès lors, il ne faut donc pas s'étonner que les touristes anglais s'en aillent vers d'autres cieux, plus bleus, plus chauds, plus propres et plus puritains!

N'oublions pas cependant que l'humour est une qualité anglo-saxonne... et prenons-le comme tel!

Des défenseurs

En y réfléchissant bien – en prenant connaissance des innombrables protestations suscitées par ces douteux compliments, j'en suis venu à me demander s'il ne s'agissait pas d'une loi habituelle trouvée de notre ami Kunz, directeur de l'agence de l'Office national suisse du tourisme à Londres. M. Kunz sait mieux que personne combien la publicité coûte cher dans la presse anglaise... Ses budgets ne lui auraient jamais permis de disposer des espaces réservés aux lignes élogieuses que l'on nous consacre depuis que le lord en question a fait connaître son avis. A tel point que notre modeste naturelle risque fort d'être prise à défaut.

Cette tempête dans un verre d'eau n'assombriera l'amitié traditionnelle qui existe entre les touristes anglais et leurs hôtes helvétiques; ils seront les bienvenus en cette saison d'hiver qui commence.

Déjà les Fêtes!

C'est d'ailleurs bien vrai qu'elle commence, cette saison d'hiver, puisque huit jours seulement nous séparent de Noël! Il y a douze mois, on attendait la neige... et on l'a effectivement attendue jusqu'au printemps. Cette année, elle était au premier rendez-vous et le redoux de ces derniers jours ne fait pas encore craindre sa disparition précoce. 1964–1965 pourrait bien être la saison du juste milieu; en hiver 62/63 il y avait trop de neige; l'an dernier pas assez... la bonne moyenne helvétique nous sera peut-être accordée cette année. Une moyenne pour la neige, mais un maximum pour les hôtes; les prévisions sont d'ailleurs excellentes partout.

Heureusement!

Car on les apprécie, les touristes, dans toutes nos stations; et ce n'est pas chez nous que se passera la charmante histoire que voici et que nous empruntons à l'un de nos confrères: «Dans un petit village envahi par les touristes, deux dames d'un certain âge bavardent devant l'épicerie:

– Dites-moi, c'est bien vrai ce que j'ai entendu dire: quelqu'un serait mort subitement dans la rue, pas loin de chez vous?

– Mais oui, ça s'est passé devant ma porte. On s'est un peu affolé d'abord, mais c'était moins grave qu'on ne pensait: il ne s'agissait que d'un touriste.»

Pour les jeunes mariés

Voilà qui doit faire plaisir à lord Arran: le paradis des jeunes mariés va être créé en Angleterre. C'est ce qu'a décidé le Syndicat d'initiative de Clacton-on-Sea, station balnéaire de l'Essex, au nord de Londres. Dans une circulaire adressée aux deux cents hôtels de la ville, le syndicat recommande:

«Ne laissez pas sous-entendre – malgré les vêtements neufs ou les confetti – à vos clients qu'ils sont jeunes mariés.

«Assurez-vous que le lit soit confortable. Les lits jumeaux sont évidemment exclus.

«Ne dérangez pas les clients trop tôt le matin et laissez-leur la possibilité de rester au lit jusqu'à 3 heures de l'après-midi.

«Et n'oubliez pas que ces clients sont dans un état émotionnel hypersensible.»

FINDUS *empfehlung*

Salatgurken

zart und bereits geschnitten – fertig zur Zubereitung!
Ganz besonders vorteilhaft während der Wintermonate.

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

Fortsetzung Seite 5

Berichtsjahr bei den Männern um 3,3%, bei den Frauen um 8,4% höher als 1963. Die Entwicklung der Lohnsituation läuft sowohl für Hotelbetriebe, wie auch für das Gastgewerbe – Restaurants, Cafés, Wirtshäuser – ungefähr auf gleicher Linie.

Aus den Zahlen des Volkswirtschaftsdepartementes ergibt sich ferner, dass die Durchschnittsverdienste in Jahresbetrieben in der Regel höher sind als in reinen Saisonunternehmen. Eine Ausnahme bilden gelernte männliche Arbeitskräfte in Saisonbetrieben, wobei die verhältnismässig hohen Durchschnittslöhne für Küchenchefs und qualifizierte Hilfskräfte ausschlaggebend sind. Die Lohnverhältnisse sind selbstverständlich auch vom Standort des Unternehmens abhängig. In Stadt- oder stadtnahen Gebieten werden im allgemeinen höhere Lohnsätze eingehalten als in ländlichen oder Berggegenden.

Bei der Beurteilung der Ergebnisse der publizierten Statistik ist schliesslich zu berücksichtigen, dass im Gastgewerbe Kost und Logis zu Lasten des Arbeitgebers fallen. In Verbindung mit der Gehaltserhebung sind deshalb die Verpflegungskosten für Angestellte in Hotel- und Gastgewerbebetrieben ermittelt worden. In den Hotelbetrieben betragen die festgestellten Angestellten-Verpflegungskosten Fr. 4,97 pro Tag und Person, in den Gastwirtschaftsbetrieben Fr. 5,04 und im Total beider Betriebsarten Fr. 4,99. Unterteilt nach Ortsgrössenklassen wurden Verpflegungskosten in der Höhe von Fr. 4,82 in großstädtischen, Fr. 4,95 in städtischen und Fr. 5,11 in den übrigen Ortsverhältnissen errechnet. WS

Im Zeichen des «Jahrs der Alpen»

Über den Sinn, der dem Jahr der Alpen zugrunde liegt, berichteten wir an anderer Stelle dieser Ausgabe. Zu erwähnen wäre noch, dass beim Empfang der Vertreter der nationalen und internationalen Presse auf dem Corvatsch als Gäste einige der berühmten Goldmedaillengewinner an den Olympischen Winterspielen 1928 und 1948 in St. Moritz begrüsst werden konnten. Es waren dies André und Pierre Brunet-Joly (Frankreich, Kunst-Eislauf), Nino Bibbia (Italien, Skeleton), Richard Dick Button (USA, Kunst-Eislauf), Gretchen Fraser (USA, Damenslalom), Sigmond Ruud (Norwegen), in Vertretung seines Bruders Birger Ruud (Springer, Silbermedaille) und Hedi Schlunegger, heute Frau Kaufmann-Schlunegger (Schweiz, Damenabfahrt).

Nach diesem Empfang fand man sich abends in der einzigartigen, gediegenen Atmosphäre des Kulm-Hotel an festlich geschmückten Tafeln zusammen, bei welcher Gelegenheit Regierungspräsident Dr. Huonder die Grüsse des Kleinen Rates von Graubünden überbrachte. Ein gemischter Chor trug stimmungsvolle Lieder vor. Beim Gesang und den Ansprachen kamen alle vier Landessprachen zu Ehren, und in einer kabarettistischen Einlage erwies sich der Neuenburger Verkehrsdirektor Billetter als witziger Causeur und humoristischer Zeichnungskünst-

ler. Nach dem Essen wurden im nahen Kino – der St.-Moritzer Gemeindepräsident hielt vorgängig eine Ansprache – die beiden Filme «Schellenursli» und «Kleine Schweizer Reise in C-Dur» gezeigt. Der Film «Schellenursli» scheint gegenüber seiner Uraufführung in Zürich eine etwas veränderte Fassung erfahren zu haben, die sich sehr zu seinem Vorteil auswirkte. Er fand denn auch verdienten Beifall.

100 Jahre Wintersport in St. Moritz

Anderntags, als die tiefverschneite Landschaft wieder in der berühmten St.-Moritzer Sonne erstrahlte, wurde ein Gedenkstein zur Erinnerung an die Durchführung der Olympischen Winterspiele in den Jahren

Holländisches Allerlei

Gerüchte um die Zwolsman-Betriebe

GCV Den Haag. Wilde Gerüchte in der niederländischen Presse: Reinder Zwolsman hat halb Scheveningen an eine Schweizer Gesellschaft verpachtet, mit der er über seine eigene Firma, die «Exploïtie Maatschappij Scheveningen», finanziell liiert ist. Sein Pressechef Dr. Goudsmit dementiert vergeblich. Den Haags grösste Lokalzeitung bringt den sensationellen Bericht auf der ersten Seite: Kurhaus, Grand Hotel, Strandbetriebe, Scheveninger Pier insgeheim in Schweizer Hände übergegangen. Es können jedoch nur Pachtrechte vergeben sein, weil der Boden, auf denen die alten EMS-Betriebe stehen, der Stadt gehört. Fest steht inzwischen, dass Zwolsman unsere Erwartungen erfüllt: Er stösst seinen gesamten gastgewerblichen Besitz ab. Die Presse nennt ein Dutzend bekannte Betriebe, die auf der Abschlusliste stehen, darunter das «Lido» in Amsterdam und der Amsterdamer Theaterbau Carré. Von seiten des Fachgewerbes kommt kein Kommentar; alles wartet ab. Überraschenderweise schaltet sich keiner der bekannten holländischen Unternehmer ein. Die Zwolsman-Betriebe fallen fast ausnahmslos an Ausenseiter, teilweise an Bauunternehmer, die lediglich an günstigen Grundstücken interessiert sind. Alles distanziert sich von dem vor einem Jahr noch fürstlich bewunderten Mann, den Antipathien eiskalt lassen. Die Aktien seiner Gesellschaft notieren an der Amsterdamer Börse vorläufig noch einen günstigen Kurs. Man spielt in der Presse darauf an, dass Zwolsman durch Ankäufe fürs eigene Portefeuille seine EMS-Aktien insgeheim stützt. Zwolsman saniert seine riesige Firma mit harter Hand. Er braucht für seine umfangreichen Wohnungsbauvorhaben gewaltige Summen und scheint sich ausgerechnet zu haben, dass er sich besser stellt, wenn er sein Eigentum teilweise liquidiert, statt sich Fremdkapital zu hohen Zinsen zu verschaffen. Bargeld ist in den Niederlanden knapp und teuer geworden. Hypotheken kosten schon fast 6%. Das geht bei Bauprojekten stark ins Geld. Wer die augenblickliche Krise des Baugewerbes in den Niederlanden überstehen will, muss finan-

1928 und 1948 eingeweiht. Bei dieser Gelegenheit konnte der Präsident des Schweizerischen Olympischen Comités die bereits erwähnten Goldmedaillengewinner begrüßen. Kurz hernach bewegte sich ein im Bad formierter farbenfroher Umzug, der die Entwicklung des Wintersports von seinen Anfängen bis zur Gegenwart illustrierte, zum Park des Kulm-Hotels. Dort kommentierte Kurdirektor Peter Kasper in aufschlussreicher Weise die verschiedenen Sportarten im Wandel der Technik.

Am gleichen Tage wurde bei der Bergstation Corviglia eine vom Skiclub Alpina gestiftete Gedenktafel zur Erinnerung an die in diesem Frühjahr beim Lawinenunglück im Saluvertal tödlich verunfallten Skisportler Barbi Henneberger und Bud Werner enthüllt.

ziell weitgehend unabhängig sein. Zwolsman hat das eingesehen und versucht nun seine Betriebe so schnell wie möglich abzustossen. Das schadet dem Ruf seines Unternehmens. Fast jeden Tag liest man von neuen Überraschungen im EMS-Konzern.

Das Ausschankgesetz noch nicht unter Dach

Aber es gibt im Augenblick in Holland noch andere wichtige Dinge. Da ist zunächst die verzögerte Verabschiedung des revidierten Ausschankgesetzes. Das Gesetz wurde vom Abgeordnetenhaus bereits angenommen – wir hatten hierüber berichtet – ist jetzt jedoch im Senat steckengeblieben, weil die weisen Männer daran doch noch manches auszusetzen haben. Nach parlamentarischen Regeln kann der Senat eingebrachte Gesetze nicht ändern; er kann sie annehmen oder ablehnen. Es kommt selten vor, dass die Senatoren eine Entscheidung der Abgeordneten der sogenannten Zweiten Kammer (Unterhaus) hinterher torpedieren und sie dadurch zwingen, sich den ganzen Komplex noch ein zweites Mal vorzuknöpfen. Das bedeutet im günstigsten Fall Zeit, manchmal aber auch Substanzverlust. Noch ist nicht sicher, wie der Senat sich aussprechen wird. Im niederländischen Gastgewerbe hat man jedoch einige Bange, weil das neue Gesetz schon viel zu lange auf sich hat warten lassen.

Glücksspiele bleiben verboten

Entschieden ist dagegen zunächst die Frage, ob es in Holland ein technisch leicht modifiziertes Glücksspiel geben wird, das sogenannte «Saturnus». Ein Gericht hat das Spiel nicht als Geschicklichkeitsspiel akzeptieren wollen; der Glücksfaktor sei doch wohl zu gross. Es handelt sich um eine Art Roulette, wenn auch in etwas beschneidener Form. Glücksspiele sind in Holland verboten und bleiben es auch noch auf lange Zeit. Das neue «Lotterigesetz» beseitigt alle optimistischen Zweifel. Für die touristische Konkurrenzstellung der Niederlande ist das ein Nachteil. In den Nachbarländern Belgien und Deutschland sind

Internationale ERFA der Hotexperten

Im Hotel Frankfurter Hof fand zum Zeitpunkt der IKA und der Bundesfachschau DEHOGA eine Zusammenkunft der Internationalen HOTERFA statt.

Es ist eine freie Zusammenkunft von Planungsexperten auf dem Gebiete der technischen und wirtschaftlichen Belange des Hotel- und Gaststättenwesens. Zu diesem Kreis gehören bekannte Fachleute aus verschiedenen europäischen Ländern und den USA. Es wurde ein 6-Punkte-Programm ausgearbeitet, das folgende Zielsetzungen umfasst:

1. Begutachtungen von Neubauplanungen
2. Verbesserungen von bestehenden Altbauwerken
3. Technisch-wirtschaftliche Vorschläge an Hotellerie und Lieferindustrie
4. Funktionsplanungen im Sinne besserer Rationalisierung
5. Normierungserfahrungen und Empfehlungen auf Europabasis
6. Wirtschaftliche Bewertungsprobleme und Erfolgserwartungsrichtlinien gestützt auf Erfahrungen.

Der rege Gedankenaustausch ergab das allseitige Verlangen, in den kommenden Jahren den Kreis zu erweitern und die wichtigen Fragestellungen zu brauchbaren Ergebnissen zu führen. A. T.

die Casinos ausgesprochene Zugpflaster. Von Holland aus werden jeden Tag Casinofahrten in die Nachbarschaft unternommen, nach Gildehaus, nach Neuenahr, nach Spa, Chaudfontain oder Knokke. In den Zeitungen stehen Anzeigen, die zu diesen Besuchen einladen. Die Omnibusfahrt ist frei, der Aufenthalt in den Casinohotels so billig, dass sich mancher verführen lässt. Niemand ist gezwungen, sein Geld an den Spieltischen zu riskieren; die Fahrtveranstalter spekulieren jedoch stillschweigend darauf, dass ihre Gäste der Verführung nicht widerstehen können. Die Niederländische Fremdenverkehrszentrale ANVV hat sich zur Glücksspielfrage geäußert. Sie wäre erfreut, wenn man auch in Holland spielen dürfte, wenn auch im Rahmen der Gesetze, das heisst: unter dem Deckmantel «Geschicklichkeit». Schon seit Jahren basteln pfiffige Köpfe an Spielsystemen, bei denen das Glück mit einem Schuss Handfertigkeit verbunden ist. Aber die Justiz versteht keinen Spass. Auch der letzte Versuch ist schiefgegangen.

Frequenzzunahme im Fremdenverkehr – Warnung von Preisteigerung

Dass der Fremdenverkehr nicht von Casinos abhängt (zumindest nicht quantitativ), zeigen die ersten Saisonziffern von 1964. Die Niederländische Fremdenverkehrszentrale hat, den offiziellen Angaben der amtlichen Statistiker zuvorkommend, eine Schätzung vorgenommen. Danach soll der Hollandbesuch um

*Knorr
dankt
allen Kunden
für die im vergangenen Jahr
bewiesene Treue
und wünscht
alles Gute zum
Jahreswechsel.*



Stalden crème pour le café Stalden dans sa boîte pratique - toujours sous la main se conserve longtemps



- ☞ La crème pour le café Stalden est upérisée®.
- ☞ Voilà le secret de sa fraîche saveur et de sa durée de conservation (6 mois sans ouvrir la boîte).
- ☞ Avec une réserve de crème pour le café Stalden... plus d'imprévis!
- ☞ Quelques gouttes suffisent pour donner au café une belle teinte appétissante; c'est ce qui rend si économique la crème pour le café Stalden. Boîte de 940 g et de 410 g.

Société laitière des Alpes Bernoises Konolfingen Tél. 031 68 43 01

15% gestiegen sein. Die Devisenzunahmen müssten im selben Verhältnis erfolgt sein und somit bei etwa 900 Millionen Gulden liegen, also praktisch bei einer Milliarde Mark, die nichttouristischen Käufe und die Einnahmen der niederländischen Verkehrsunternehmen nicht eingerechnet. Wir selbst haben den Eindruck, dass die jährlichen Rekordangaben zum Teil auch mit der immer intensiveren Erfassung der Besuchs- und Ausgabenzahlen zu erklären sind. Holland verbessert von Jahr zu Jahr seine statistischen Ermittlungsverfahren und kommt dadurch automatisch zu steigenden Umsätzen, die jedoch nicht unbedingt echte Positionsverbesserungen darzustellen brauchen. In früheren Jahren sind den Statistikern mit Sicherheit viele Touristen einfach deshalb entgangen, weil man sie nicht systematisch beobachtet konnte. Von einem Glückstaumel über die vergangene Saison kann man nicht sprechen, weil der Bogen doch wohl etwas überspannt war.

Der Vertreter der Niederländischen Fremdenverkehrszentrale in Köln warnte vor der Gefahr, dass Holland das Schicksal Italiens oder Frankreichs erleiden könne, wenn seine Preise nicht endlich zur Ruhe kämen. Damit ist jedoch im Augenblick noch keineswegs zu rechnen. Gerade in den letzten Wochen sind viele wichtige Nahrungs- und Genussmittel wieder teurer geworden, und die öffentlichen Betriebe, die Post, die Eisenbahnen, halten Tarifverhandlungen in petto. Holland zehrt im Augenblick noch von seinem alten Ruf, ein billiges Land zu sein; wenn es diesen Ruf jedoch verliert, muss es einen Rückschlag geben, weil die Preislage doch ein sehr wichtiger Faktor im internationalen Reiseverkehr ist. Es droht zweierlei Konkurrenz: Länder an der Peripherie der bisherigen touristischen Reichweite und die Rückbesinnung auf das eigene Vaterland. Dazwischen liegt zwar ein Spielraum, nicht aber genügend Platz für eine echte Hausse.

Chronique valaisanne

Un nouveau né: le baby-beef

La pénurie de viande se fait toujours sentir en Suisse et les responsables de l'approvisionnement du marché ont quelques soucis. Ils viennent de présenter leur dernière trouvaille: le baby-beef que l'on connaît déjà à l'étranger, particulièrement en Amérique. Il s'agit d'un bœuf engraisé en un laps de temps plus court que celui consacré normalement à l'engraissement ordinaire, mais qui bénéficie d'une nourriture plus concentrée.

Ces baby-beef pèsent quelque 300 kilos lorsqu'ils arrivent dans les abattoirs après dix à douze mois de croissance. Leur viande est plus tendre que celle d'un bœuf ordinaire ou d'une génisse. Mais elle a moins de saveur et c'est aux cuisiniers qu'il appartient de la mettre en valeur au moyen de sauces plus relevées qui permettront d'apprécier cette viande. Elle est plus facile à cuire et diminue moins à la cuisson.

Actuellement, on en est encore au stade expérimental et on ne sait trop ce que cela va donner. Les producteurs, tout comme les bouchers et les consommateurs, sont intéressés par ces tentatives. Quelques producteurs ont accepté de se prêter à l'expérience et des bouchers ont suivi le mouvement. Il

faudra que les consommateurs tentent au moins une expérience qui les incitera peut-être à persévérer.

Avant la guerre, les paysans pouvaient fournir le 96,5% des 47,8 kg de viande consommés en Suisse par année et par tête de population. Mais cette consommation a passé maintenant à 54 kg/année et les producteurs n'en fournissent plus que le 80%. En 1964, il faudra 315 000 tonnes de viande pour satisfaire la demande. Ces chiffres montrent la nécessité de trouver une solution dans les délais les plus brefs.

Quelques personnalités touristiques à l'honneur

Les récentes élections communales n'ont pas provoqué de raz de marée important dans le canton. Il y eut, certes, une animation toute particulière et plus du 85% du corps électoral s'est déplacé pour renouveler les 168 conseils communaux. Parmi les résultats, nous constatons que quelques personnalités touristiques ont été plébiscitées par leurs concitoyens. A Saas Fee, le président Hubert Bumann, l'âme du développement de la station, a été réélu. A Naters, un des responsables du projet du tunnel routier, sous le Breithorn, M. Paul Biderbost, est élu à la présidence. A Brigue, M. Maurice Kaempfen, le nouveau président du chemin de fer Furka-Oberalp, est réélu président de la ville. A Glis, M. Alfred Escher, président sortant, est également réélu. C'est un des pionniers de l'association pour le Simplon.

Enfin, sans passer en revue toutes les communes, relevons encore avec satisfaction la promotion à la vice-présidence du Grand Martigny de M. Pierre Crettex, hôtelier et personnalité bien connue.

M. Amez-Droz, se retire

M. Willy Amez-Droz, président de l'Union valaisanne du tourisme, vient d'annoncer son intention de ne plus accepter de réélection, lors du renouvellement du comité, l'an prochain.

Les milieux touristiques doivent beaucoup à M. Amez-Droz et lui souhaitent une longue et paisible retraite ainsi qu'une bonne fin de présidence.

Un village qui revient

Vichères, 1450 m, perdu sur la rive gauche de la Dranse, dans le val d'Entremont, revit. Ce hameau vécut des heures pénibles, lorsque les derniers habitants le quittèrent pour se rendre dans la vallée. L'agriculture à elle seule ne parvenait pas à nourrir son monde et il fallait descendre en plaine pour gagner son pain. Comme on ne voulait plus remonter le soir l'on déménagea. En 1950, il n'y avait déjà plus que 13 personnes. Puis, ce fut le silence.

Mais, M. Edmond Joris, d'Orsières, s'intéressa à cette région constatant qu'elle constituerait un bel emplacement pour une station d'été et d'hiver. Il fit tout d'abord construire un restaurant ouvert en juillet dernier. Puis, il étudia les lieux et traça des plans pour les pistes, les remontées mécaniques et les futurs chalets et hôtels. Tout cela vient d'être présenté à la presse et s'il faut encore les peaux de phoques pour se rendre sur les magnifiques champs de ski, la situation évoluera bientôt. Une nouvelle station s'inscrit ainsi au bilan du tourisme valaisan.

Avec les Haut-valaisans

Samedi, à Brigue, on a parlé tourisme mais tourisme haut-valaisan. Il ne diffère en rien du tourisme bas-

valaisan et les problèmes demeurent les mêmes: taux d'occupation, nuitées, équipement des stations, équipement routier, etc. Mais, dans le Haut, les divers milieux touristiques se sont groupés pour unir leurs efforts et c'est ainsi qu'est née l'association des intérêts touristiques du Haut. M. Paul Guntern présidait l'assemblée générale de samedi, en présence de MM. von Rotten, conseiller d'Etat, A. Guntern, conseiller aux Etats, Carron du BLS et de nombreux présidents de communes et députés, sans oublier M. Fritz Erne, directeur de l'Union valaisanne du tourisme.

On a fait le point soulignant surtout ce qui reste encore à accomplir et mettant en garde contre un euphorisme exagéré, face à la haute conjoncture. On a relevé le beau succès du voyage de la fameuse diligence de Brigue à Lausanne et le succès des manifestations à la mémoire d'Alexandre Seiler. M. Zobrist, de Lucerne, a fait un exposé sur les rapports entre employeurs et employés et sur l'organisation du travail.

Le Valais triomphe en Allemagne

Deux soirées valaisannes d'information eurent lieu récemment à Lenggries/Bad Tölz ainsi qu'à Munich. Organisées à la satisfaction générale par «Sport-Scheck» de Munich, la plus importante maison d'articles de sports d'Europe, en collaboration avec M. Wolfgang Gortler, cinéaste à Bad-Tölz, ces manifestations suscitèrent un intérêt extraordinaire et remportèrent un succès pour le moins retentissant. Préalablement, cette importante entreprise avait consacré au Valais pendant 15 jours toutes ses vitrines et devantures. Notre région fut d'abord présentée en la salle de théâtre à

Lenggries

où plus de 500 personnes assistèrent à un concert donné par la Chanson du Rhône sous la haute direction de M. Jean Daetwyler, aux productions de danse et de rythme des «Zachéos», dirigées avec grâce et élégance par Mme Monette Perrier-Daetwyler. Le directeur de l'UVT, Dr Fritz Erne, s'adressa ensuite à toute l'assistance bien sympathique et caractéristique de la Bavière pour lui apporter le salut très cordial du Valais. Cette allocution en termes chaleureux et choisis fut vivement applaudie et suivie de la projection du nouveau film documentaire «Valais, pays des contrastes», dont l'écho fut enthousiasmant. M. Wolfgang Gortler, enfant du pays et cinéaste bien connu, présenta alors son film sur le Valais «Le 6e degré à ski», documentaire qui trouva, à son tour, l'approbation unanime des spécialistes de la haute montagne, alpinistes et skieurs.

A l'issue de la partie officielle, les invités, notamment MM. Vogel, maire de Lenggries, Wiedemann, député de la Province de Tölz, prirent successivement la parole pour remercier d'abord la Chanson du Rhône et la délégation valaisanne, d'avoir rendu visite à leur pays et pour les féliciter de leurs brillantes productions originales. Il appartenait alors à l'UVT de remettre quelques cadeaux-souvenirs à ces personnalités. Le vin, gracieusement offert par la plus importante maison de vins du Valais, donna à chacun l'occasion de trinquer à la santé de ses nouveaux amis, alors que 6 jeunes gens de Lenggries enchantèrent l'assistance par l'interprétation de quelques chansons de leur région. Notons également la présence du colonel Brockwell, représentant de l'état-major du quartier général de l'armée américaine, sis dans la région de Bad-Tölz.

Communication

à nos abonnés et annonceurs

Augmentation des prix des abonnements et des annonces

En raison de la hausse récente des frais d'impression, le comité central de la SSH a décidé d'adapter comme suit, à partir du 1er janvier 1965, nos prix d'abonnements et d'annonces:

Abonnements	Suisse	Etranger
12 mois	fr. 30.—	fr. 38.—
6 mois	fr. 18.75	fr. 22.75
3 mois	fr. 10.—	fr. 12.75
2 mois	fr. 7.—	fr. 9.25
Prix du numéro	fr. —.70	fr. —.80
	plus port	plus port

Annonces

Fr. —.45 le millimètre sur une colonne.

Fr. 1.70 la ligne réclame, largeur 74 millimètres.

Rubrique — petites annonces

du moniteur du personnel: Pour le moment pas de hausse de prix.

Administration de l'Hotel-Revue

Munich

Le lendemain, lors d'une réception et d'un déjeuner offerts au Pavillon des Sports par M. Otto Scheck, et auxquels prirent part le consul général de Suisse à Munich, Dr Jean Widmer, ainsi que les représentants de la presse, radio et télévision, M. Erne présenta et commenta avec compétence les vins valaisans, également offerts par la même maison, en particulier le Fendant et la Dôle. Ce fut également l'occasion pour M. Guy Rey-Bellet, nouveau chef du service de presse de l'UVT, de prendre contact avec ses collègues allemands, alors qu'il venait de terminer son voyage de prospection en Allemagne occidentale.

Le point culminant de ces manifestations valaisannes fut certainement la soirée qui se déroula au Stadttheater de Munich dans une salle archi-comble, en présence de 1200 personnes. L'accueil réservé à la Chanson du Rhône, à son directeur, et aux «Zachéos» restera gravé dans la mémoire de tous les participants. Ce fut un véritable triomphe. Les deux films présentés trouvèrent l'approbation unanime. Le Consul général de Suisse à Munich, entouré de M. Herbert Felber, directeur de l'agence de l'ONST à Francfort, et de son collaborateur direct M. Kaiser, adressa ses compliments à tous ces excellents ambassadeurs du tourisme valaisan et fit remettre des fleurs aux chanteurs du pays du soleil en reconnaissance de leur magnifique prestation. Ainsi l'importante capitale de la Bavière et les grands centres de Lenggries et Bad Tölz ont appris à mieux connaître et à apprécier notre pays aux innombrables possibilités touristiques et folkloriques.



Men of action — satisfaction with

finest Scotch Whisky



Distillerie Willisau AG

Chronique vaudoise

Un beau projet à Montreux

Nous avons plus d'une fois parlé des projets montreuviens tendant à la construction d'un important centre de congrès et de concerts; un pas de plus vient d'être franchi vers la réalisation de ce beau programme. Il y a quelques jours, devant l'assemblée d'automne des membres de l'Office du tourisme de Montreux, l'architecte lausannois Cahen a présenté l'avant-projet de construction du futur Palais des Congrès.

La salle s'intégrerait dans l'ensemble formé par le Palais, le Pavillon des Sports et la piscine du Montreux-Palace. Elle serait située à l'emplacement des tennis de l'hôtel. Il s'agirait d'une vaste salle carrée pouvant contenir 1500 personnes, avec un bâtiment annexe comprenant les vestiaires, un restaurant avec ses cuisines, ainsi que tous les services nécessaires à l'exploitation. Un élément de liaison entre la nouvelle salle et le Pavillon est également prévu. Il serait occupé par des bureaux et des locaux d'exposition.

Les architectes ont essayé également d'assurer la liaison directe entre le Montreux-Palace et ses jardins, par-dessus la route cantonale. Enfin, pour résoudre le problème du «parking», une bande de terrain serait gagnée sur le lac, en un endroit où les fonds permettent la réalisation d'une telle idée.

Cette très belle réalisation permettra d'accueillir des congrès, conférences, spectacles de théâtre, concerts, manifestations, soirées, à l'exclusion des manifestations sportives qui disposent déjà de la grande salle du Pavillon où la musique voisinait jusqu'ici avec le hockey sur roulettes!

Du rêve à la réalité

Ce projet, si séduisant soit-il, est destiné avant tout à provoquer le choc des idées. Avant la réalisation définitive, d'autres études encore seront entreprises. Une importante délégation montreuviennne conduite par M. Jaussi, directeur de l'Office du tourisme se rendra d'ailleurs tout au début de l'année prochaine aux Etats-Unis pour visiter précisément plusieurs centres de congrès.

Mais on espère qu'en 1965 les plans pourront être mis définitivement au point, afin que le projet complet puisse être présenté en 1966 aux autorités. Pour cet équipement touristique essentiel, on espère bien à Montreux bénéficier de l'aide de la Confédération, telle qu'elle est prévue dans la loi fédérale actuellement à l'étude.

Bilan positif

Au cours de la même séance, M. Jaussi a parlé des premiers résultats de la saison 1964; nous avons déjà dit qu'elle fut très favorable pour l'agglomération montreuviennne. L'ouverture du tunnel routier du Grand Saint-Bernard semble avoir eu une influence décisive sur l'heureuse évolution du tourisme montreuvienn. Alors que de janvier à mars les nuitées d'hôtes en provenance d'Italie sont restées à peu près stables par rapport à l'an passé, elles ont doublé dès avril, c'est-à-dire dès l'ouverture du tunnel, à l'exception de la période de haute saison où l'augmentation n'atteint pas une proportion aussi forte.

Les totaux concernant les hôtes de Scandinavie sont aussi révélateurs. L'augmentation, de ce côté, fut de 20% en juillet, 30% en août et 110% en sep-

tembre, alors que les totaux correspondants pour l'ensemble du pays n'ont pas bougé.

M. Jaussi souligna — selon le «Journal de Montreux» — que le problème qui se pose maintenant aux responsables du tourisme montreuvienn concerne les mois d'avril, de mai et d'octobre, c'est-à-dire des périodes de l'année, où seuls les congrès peuvent contribuer à l'accroissement du mouvement touristique dans la station. C'est pourquoi il souhaita que le projet de salle de concerts et de congrès puisse se réaliser sans tarder.

A Lausanne

Au même moment, à Lausanne, on fête les dix ans du Théâtre de Beaulieu, cette magnifique salle de 1900 places qui a fait de la capitale vaudoise un centre incontesté de cette forme nouvelle de tourisme: les congrès. Jd.

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Le doigt piqué ?

Certains conducteurs, pour se soustraire à la prise de sang inopiné l'atteinte à l'intégrité personnelle. Et les médecins peuvent leur donner raison car, en certains cas précis, lorsque le patient par exemple, couve une maladie infectieuse, la prise de sang peut avoir des suites imprévues.

Par contre, si l'on introduit, à titre définitif, la méthode que l'on va expérimenter dans le canton de Neuchâtel, ces risques-là seront éliminés et les gendarmes pourront eux-mêmes procéder aux prélèvements de sang.

Certes, juridiquement, l'atteinte à l'intégrité personnelle existera toujours mais elle ne comportera pratiquement aucun inconvénient.

Il s'agit, en fait, de la méthode catalytique qui permettra de traiter par un oxydant du sang dépoté. Et, pour connaître la teneur du sang en alcool, il suffira ensuite d'une lecture photométrique dans l'ultra-violet.

Détail intéressant: pour procéder à ces analyses, il ne faudra prélever qu'une quantité de sang de 0,5 cm³, que l'on obtiendra à l'aide d'une simple piqûre dans le doigt du patient et l'on pourra même, ensuite, procéder à 4 analyses afin de prendre la moyenne des résultats pour obtenir le résultat le plus exact possible.

Cette nouvelle méthode, ce sont les dirigeants de la police cantonale qui l'ont révélée aux journalistes à l'occasion d'une conférence de presse tenue aux Geneveys-sur-Coffrane.

Et, pour que chacun soit convaincu, c'est à l'issue d'un repas, copieusement arrosé pour d'aucuns, que l'on a procédé aux contrôles.

Pour faire ces contrôles, les deux méthodes traditionnelles ont été utilisées, celles du breathalyzer et celle de la prise de sang. Puis on a également recouru à la nouvelle méthode que M. Roger Vuille, chimiste à La Chaux-de-Fonds, a mise au point.

Les résultats des trois méthodes ont été concordants, donnant tort à ceux qui prétendent que l'on ne peut plus faire un repas, bien arrosé, sans risquer de se faire retirer son permis, ont tort.

Aucun des journalistes présents n'avait, une heure après le repas, une alcoolémie qui dépassait la nor-

me fatidique de 1 pour 1000. Et pourtant, certains d'entre eux n'avaient pas craché dans leurs verres...

Encore une légende qui s'en va et qui prouve que ceux qui se font retirer leur permis ont vraiment pu plus que de raison. Il est vrai que tous les individus n'ont pas les mêmes réactions, qui varient de cas en cas.

Une bonne nouvelle pour Travers

Après bien des pourparlers, l'Etat de Neuchâtel a accepté d'augmenter la ristourne sur la régale de la mine d'asphalte, versée à titre d'impôt communal au village de Travers.

Cette ristourne, qui était de 7000 fr., a été portée à 20 000 fr. avec effet rétroactif au 1er janvier 1964.

Un grand mathématicien au Valanvron

Au printemps prochain, le célèbre professeur Caleb Gattegno, vulgarisateur de la méthode Cuisenaire des nombres en couleurs, va se fixer au Valanvron près de La Chaux-de-Fonds, où il envisage même de créer un séminaire.

C'est par le truchement de son éditeur neuchâtelois que ce mathématicien, de réputation mondiale, a jeté son dévolu sur ce hameau tranquille.

Pour intéresser les jeunes

Vendredi dernier, le Conseil communal de Neuchâtel a repris un essai qu'il avait tenté il y a une vingtaine d'années et qui, à l'époque, s'était avéré infructueux.

Pour intéresser les jeunes gens et jeunes filles à choisir une attitude positive au moment où ils entrent dans la vie civile, furent invités tous ceux qui sont nés en 1944 à une grande soirée pour fêter cet événement.

De la musique, une allocution du président du Conseil communal, une comédie, une collation et la remise d'un souvenir, le tout couronné par un bal avec permission tardive, fut le programme at-trayant, conçu à l'intention des jeunes de Neuchâtel.

Galerie artificielle

Pour autant que, au moment opportun, les crédits demandés soient accordés par le peuple, il semble bien que le Val-de-Travers puisse se réjouir. En effet, le problème du col de la Clusette (chûtes de pierres en été et avalanches en hiver ainsi que route glissante) pourra être résolu.

D'une lettre écrite par le chef du département cantonal des travaux publics, il ressort qu'il n'y a aucune possibilité géologique à construire une galerie artificielle au sommet du col.

Dans les sphères dirigeantes, on a même bon espoir qu'au printemps, toutes les conditions seront remplies pour aller de l'avant.

Réduction d'amende

Durant sa récente session, le Grand Conseil neuchâtelois a réduit le montant de nombreuses amendes infligées par le tribunal du Val-de-Travers à ceux qui fabriquent... de l'absinthe!

Précisons à ce propos que les amendes administratives infligées par la Régie fédérale des alcools, qui atteignaient le montant coquet de 69 750 fr., avaient déjà, elles aussi, été réduites par la Régie. En effet, elles avaient été ramenées à un total de

«Unwürdige»

Sogar stossend — der dem betreffenden Kanton nahestehende Referent des Bundesgerichtes sagte: eines Rechtsstaates unwürdig — war die Verweigerung des Armenrechts durch den Instruktionsrichter II der Bezirke Siders und Sitten, als ein Verunfallter den Verkehrsverein von Montana auf Bezahlung von 167 000 Franken Schadenersatz einlegte. Der Direktor dieses Vereins hatte den Kläger auf den 1. August 1961 zum Abrennen des Feuerwerks angestellt. Als eine sogenannte Bombe in einem Mörser nicht losgehen wollte, machte sich ein anderer Angestellter des Vereins daran zu schaffen mit dem Erfolg, dass die Ladung zwar abbrannte, aber dem (in Deckung liegenden) Kläger den linken Arm wegriess und ihn noch anderweitig vielfach verletzte. Der Instruktionsrichter stützte sich darauf, dass die Klage auf Artikel 339 des Obligationenrechts (OR) über die Schutzpflichten des Dienstherrn abstellte, fand aber, das Unglück sei auf ausserordentliche und unvorhersehbare Umstände zurückzuführen. Hiefür sei der Arbeitgeber nicht verantwortlich, womit die Klage überwiegend aussichtslos werde.

Die staatsrechtliche Kammer des Bundesgerichtes war anderer Meinung. Die Ursachen des Unglücks waren nämlich unbekannt. Nur die vom Kläger begehrte Expertise konnte sie erhellen. Vor dem Einholen einer solchen war von Aussichtslosigkeit nicht zu sprechen, zumal auch rechtlich noch weitere Grundlagen einer allfälligen Verantwortlichkeit des Vereins denkbar waren. Neben dem Artikel 339 OR kann auch Artikel 55 OR die Klage stützen. Danach hatte der Arbeitgeber Kausal (automatisch) für die Handlungen seiner Angestellten, und ausgerechnet ein anderer Angestellter der Gesellschaft hatte ja den Schuss ausgelöst. Die Kausalhaftung auferlegt sogar die Beweislast (als Entlastungsbeweis) dem Arbeitgeber, womit die Prozesslage für den Kläger noch besonders günstig wird. Damit kann sein Anliegen nicht als hoffnungslos gelten.

Dr. R. B.

8230 fr., ce qui représentait une proportion de 88,3%.

Voilà une bonne nouvelle pour les intéressés qui ont apprécié avec plus de détachement le joli lapsus du rapporteur de la commission qui, au Grand Conseil, lorsqu'il dut prononcer le prénom d'une condamnée (Annette) dit suavement... Annisette.

Comme anisette, bien sûr!

Marriage au château

Ce n'est pas à une mise en bouteilles que l'on a procédé au château... de Boudry mais à un mariage.

Un mariage tout un des conjoints, d'ailleurs, était une bouteille!

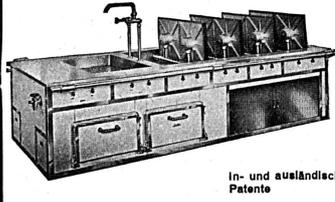
En effet, l'Association nationale des amis du vin, la Compagnie des Vignobles et les vigneron tessonnois ont uni, récemment, les vins tessinois aux fromages neuchâtelois. Or, de l'avis de tous les convives, ce fut un très beau mariage.

400 chevreuils abattus

Lors de la chasse aux chevreuils, qui vient de se terminer dans le canton de Neuchâtel, on a abattu 400

Der neue elektrische
Locher
Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden.



In- und ausländische Patente

Aus vielen, einige besonders interessante Referenzen:
Zürich: Stadtspital Wald
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A.,
Réfectoire
Grandvaux: Nouveau
Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos/Nigeria
(Africa): Hotel «The
Matland»

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 34 54 58
Zürich 8



la Rohschinken und Bindenfleisch

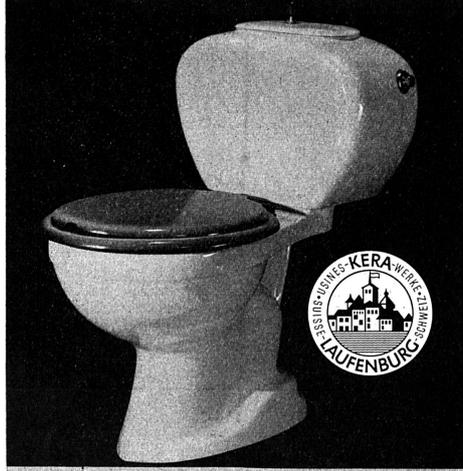
luftgetrocknet, schnittreif und schön gefärbt.
Eine erstklassige Spezialität zu vorteilhaftem Preis.

Rohschinken Fr. 18,90 pro kg
Bindenfleisch Fr. 19,30 pro kg

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

Serviettenständer
für Papierservietten 35/35 cm
Leichtmetall Fr. 12,50
für Papierservietten 45/45 cm
Plexiglas Fr. 19,80
Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



Und das ist die neuzeitliche POLARIS-WC-Anlage

Kera-Werke AG. Laufenburg/AG

Referenzen:
Zürich: Stadtspital Wald
Zürich: Bahnhofbuffet
HB, 2. Kl.
Kloten: Flughafen-Rest.
(2 Herde)
Schaffhausen: Kantons-spital (2 Herde)
Vevey: Nestlé S.A.,
Réfectoire
Grandvaux: Nouveau
Restaurant du Monde
Konolfingen: Hotel und
Buffet Bahnhof
Lagos/Nigeria
(Africa): Hotel «The
Matland»



le grand CHAMPAGNE
le plus vendu dans le MONDE

IMPORTATEUR: ERNÉST FAVRE S.A. - GENEVE

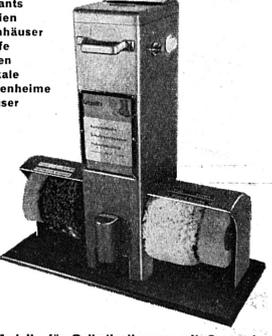
● REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Rationalisieren, Personal sparen, Geld verdienen mit

Schuhputzautomaten

Ideal für

- Restaurants
- Sanatorien
- Krankenhäuser
- Bahnhöfe
- Flughäfen
- Tanzlokale
- Studentenheime
- Rasthäuser
- Hotels
- usw.



3 Modelle für Selbstbedienung mit Cremeabgabe
① Münzautomat ② Handschaltung ③ Kombination

Unverändliche Vorführung

THEO KNEUBÜHLER & CO.
Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe
Hirschmattstr. 50, Luzern.

chevreuils, soit 249 mâles et 150 femelles. Et un faon tiré par erreur !
 Voilà de beaux coups de fusil et de belles recettes pour ceux qui ont vendu les bêtes tirées quand on sait que le kilo de selle de chevreuil, qui a sensiblement augmenté cette année, se vend à peu près 20 francs le kilo dans les boucheries et magasins de comestibles du canton.

Chronique genevoise

La saison 1964 a été excellente

Bien qu'il faille s'attendre à une diminution du taux d'occupation moyen des établissements hôteliers genevois, en raison de la mise sur le marché, de quelque trois mille lits nouveaux, ce qui porte désormais à neuf mille cinq cents lits environ la capacité de l'hôtellerie genevoise, la saison qui s'achève peut être tout de même qualifiée d'excellente. En effet, à fin septembre, on enregistrait, pour les neuf premiers mois de l'année, une augmentation du nombre des nuitées de l'ordre de 10%.

Il convient toutefois de rappeler que, maintenant, et ce n'était certes pas le cas il y a peu de temps encore, Genève dispose en suffisance, même en plein été, de lits de toutes catégories, et à tous les prix, pour les hôtes qui entendent venir séjourner en ses murs.

C'est de France et des Etats-Unis, principalement, que proviennent la plupart des visiteurs faisant étape à Genève. Mais, les Italiens et les Espagnols sont chaque année plus nombreux, tandis que l'effectif des Britanniques reste stationnaire et que celui des Allemands est en progression.

C'est dire que, grâce à l'effort de propagande intensifié accompli à l'étranger par l'Association des Intérêts de Genève, on a tout lieu d'être satisfait du résultat de la saison 1964.

On mange moins cher à Genève qu'en France !

Elle est bien révolue l'époque où, de Genève, on se rendait volontiers dans les régions françaises limitrophes — de la Haute-Savoie et de l'Ain — afin de manger à meilleur compte. Ce qui était vrai hier ne l'est plus aujourd'hui. A tel point que c'est en sens inverse que se produit l'exode des amateurs de «coups de fourchettes».

En effet, à qualité et quantités égales, il est maintenant avéré que l'on déjeûne, ou que l'on dîne, à des conditions plus avantageuses à Genève que dans les départements français voisins. Aussi est-ce les Français qui «descendent» aujourd'hui à Genève pour s'y mettre à table, la généralisation de l'auto facilitant d'ailleurs grandement ces déplacements à travers une frontière qui est celle de l'amitié.

On estime, dans les hôtels et les restaurants genevois, que l'on a servi, cette année, 10 à 15% de repas de plus qu'au cours de l'année précédente. Comme quoi la gastronomie du bout du Léman n'a rien à envier à celle de la Haute-Savoie ou de l'Ain !

«Ceux de Genève» ont fêté l'escalade au buffet de Cornavin

C'est dans la grande salle du Buffet de la gare de Cornavin, dirigé par M. Niederhauser, que le groupement folklorique «Ceux de Genève» vient de se réunir, pour fêter l'anniversaire de l'Escalade, dans une

atmosphère toute empreinte de chaude et vibrante amitié, où le patriotisme avait également sa part. Après le banquet, servi à quelque cent-cinquante convives, il y eut grand bal champêtre

La section genevoise du TCS à l'Hôtel Intercontinental

La section de Genève du Touring-Club de Suisse vient de commémorer l'Escalade en la grande salle de l'Hôtel Intercontinental, où le décor ne le cédait en rien à l'élégance des hôtes, la tenue de soirée étant de rigueur. Après l'apéritif, il y eut un dîner, de grande classe, servi par petites tables, puis le bal qui, joyeusement, et dans une ambiance chaleureuse, fit tourbillonner les couples jusque peu avant l'aube. En bref, cette grande manifestation «écologiste» peut être considérée comme l'un des événements de la saison genevoise.

La brasserie «Landolt» a vaincu la surchauffe

La Brasserie Landolt, installée à cent mètres seulement de l'université, l'un des établissements les plus typiques de Genève où, depuis plusieurs générations, les étudiants en particulier, aiment à se réunir, autour d'un verre de bière ou de quelque autre consommation, devait être vouée à la pioche des démolisseurs, et avec elle l'immeuble qui l'abrite depuis tant d'années. Mais, en raison de la surchauffe, cette brasserie vient d'obtenir un sursis et sa disparition se trouve différée de cinq ans au moins. On ne saurait s'en plaindre.

Une jolie initiative des fonctionnaires internationaux

On sait que l'Association des intérêts de Genève a récemment constitué, en son sein, une commission dite de la Genève internationale. Elle vient de mettre sur pied une exposition, en la salle des Casemates du Musée d'art et d'histoire de la Ville de Genève, d'un certain nombre de dessins exécutés, avec autant de goût que de talent et de gentillesse, par les enfants des fonctionnaires des grands instituts internationaux installés à Genève. Le produit de la vente de ces œuvres juvéniles contribuera à aider au financement d'une garderie d'enfants, qui vient d'ouvrir ses portes, dans le quartier de Plainpalais, à Genève.

La nouvelle aérogare en construction risque de rester en panne

Il y a quelque temps déjà, l'Etat de Genève a mis en chantier une nouvelle aérogare, à Cointrin, les installations actuelles n'étant plus suffisantes pour satisfaire à un trafic qui ne cesse de s'accroître d'année en année. Mais, la construction de ce nouveau bâtiment ne représente que l'un des nombreux projets qui sont en voie de réalisation ou qui devront être prochainement mis en chantier.

Tout cela coûte évidemment fort cher, le contribuable genevois en sait du reste quelque chose. Mais, l'équipement du canton ne saurait être négligé, surtout en un temps de haute conjoncture. Aussi se trouve-t-on maintenant devant un cruel dilemme: nécessité d'augmenter encore le taux des impôts, et cela dans la proportion de 6 à 7%, tout en freinant le rythme d'exécution de ces grands travaux, ou maintenir les impôts à leur taux actuel et mettre en péril l'équipement du canton.

Le Conseil d'Etat, par l'organe de deux de ses membres, vient d'en naître la presse et l'opinion publique. Le gouvernement cantonal est décidé, pour témoigner sa bonne volonté, de suspendre provisoirement, ou en tout cas de freiner considérablement le développement, les travaux en cours sur trois grands chantiers, dont celui de la nouvelle aérogare, d'une capacité de trois millions de voyageurs par an.

Cette année, dans l'aérogare actuelle, on aura vu défiler un nombre de passagers équivalent à près de la moitié de ce chiffre, alors que les installations existantes ne suffisent que pour sept cent mille voyageurs. Mais, suspension ne signifie pas interruption et Cointrin aura tout de même sa nouvelle aérogare. Le retard apporté à cette réalisation est évidemment regrettable, mais que faire lorsque logements, locaux scolaires, etc. font également défaut ?

74,9% d'occupation en septembre dernier

Selon les dernières statistiques de la Chambre de commerce et d'industrie de Genève, le taux d'occupation de l'hôtellerie de la ville de Genève a été de 74,9% durant le mois de septembre, contre 78,2% en août.

A titre de comparaison, en septembre 1963, le taux d'occupation avait été de 78,7%, ce qui représente donc une diminution de 3,8%.

Il convient cependant de rappeler que, dans le même temps, le nombre des lits nouveaux s'est accru de quinze cents au moins.

Tessiner Chronik

Die Assimilation der sesshaften Ausländer

An Vorschlägen für die noch wirksamere Förderung des Fremdenverkehrs fehlt es auch im Kanton Tessin nicht. Im Vordergrund steht dauernd der Ruf nach systematischer Lärmbekämpfung, aber auch nach strengerer Preisüberwachung. Verhältnismässig neu ist die Anregung, mit seit längerer Zeit hier lebenden Ausländern Aussprachen zu führen und ihre Wünsche anzuhören sowie womöglich eine Stätte der Begegnung zum Gedankenaustausch zu schaffen. Das wäre natürlich in erster Linie Sache der zuständigen Gemeindebehörden. Es ist dabei nicht zu verkennen, dass die Kontaktschwierigkeiten zwischen Einheimischen und Dauergästen vielfach auf der unterschiedlichen Sprache beruhen. Das Italienische ist nun einmal die offizielle Landessprache, und die Kantonsbehörden weisen in anderer Sprache abgefasste Eingaben höflich zurück. Hingegen veranstaltet z. B. die Stadt Locarno regelmässige Italienischkurse für Deutschsprachige. Wer sich wirklich assimilieren will, wie es erwünscht ist, wird auch im täglichen Leben mannigfacher freundlicher Hilfe begegnen. Andere Wünsche sind regionaler Art, wie z. B. jene, eine alte Mühle bei Golino wenigstens soweit in Betrieb zu setzen, dass durch Wasserzulauf das Rad in Drehung versetzt wird, oder bessere Parkplatzmöglichkeiten für das Baden in der Melezza zu schaffen.

Clown-Festival in Campione

In der benachbarten italienischen Exklave Campione wurde ein internationaler Clown-Festival angekündigt, unter Beteiligung mehrerer Humoristen und Clowngruppen. Gleichzeitig war die Verleihung des

«Premio Grock 1964» vorgesehen. Der weltberühmte «Grock» (1880–1959) hiess Adrien Wettach, wurde in Reconvilier im Berner Jura geboren und startete mit seinen Künsten als Seiltänzer in Biel, um dann als gefeierter musikalischer Humorist auf den grossen Variétébühnen Europas und Amerikas aufzutreten. In der Jury wirkten sein ehemaliger Partner Max Van Emden und der deutsche Filmkomiker Heinz Rühmann mit.

Umstrittene Seequaigestaltung in Lugano

Besorgte Luganeser haben sich dagegen gewendet, den Seequai zu verbreitern und gleichzeitig das alte Verlangen erneuert, ihn statt dessen zu asphaltieren. Der letztere Wunsch wird vor allem aus Hotelierkreisen unterstützt, weil die jetzige Pflasterung zuviel unerwünschten Lärm verursacht. Zahlreiche Gäste werden dem bestimmt bestimmen.

Von Mailand mit Bus ins Skigebiet Cardada ob Locarno

Von Mailand nach Locarno ist eine neue sonnliche Luftverbindung eröffnet worden, welche vor allem Skifahrern aus der lombardischen Metropole dienen soll, die sich nach dem von einer Luftseilbahn und Skiliften erschlossenen Gelände von Cardada ob Orselina begeben wollen. Erstaunlich ist zunächst die preisgünstige Retourfahrt von ca. 14 Fr., wogegen das Bahnbillett 2. Klasse ca. 20 Fr. kostet. Hingegen geht merkwürdigerweise die direkte Busfahrt kaum schneller als die Bahnverbindung, trotz längerem Grenzzeit und Umsteigezwang bei letzterer. Beide Transportmittel benötigen nämlich für die Strecke einen Zeitaufwand von etwa 2 1/4 Stunden. Die gleiche Erscheinung ist zur Sommerzeit bereits beim Europabus zu beobachten, der für die Strecke Locarno–Lugano und umgekehrt trotz Umsteigen ebenfalls etwa eine Stunde benötigt wie die Bahn, welche in diesem Falle zudem bedeutend billiger ist. Daraus ersieht man jedenfalls, wie bitter nötig der Ausbau der grossen Tessiner Durchgangsstrassen ist.

Neues Skigebiet im Val Porta?

Eine vereinzelt Stimme hat sich für die Schaffung eines weiteren Skigebietes im Locarnese, nämlich im Val Porta oberhalb der Staumauer des neuen Verzasca-Kraftwerkes, vernahmen lassen. Dabei ist allerdings das Argument, wonach das jetzige Skigebiet Cardada nicht genüge, kaum stichhaltig. Das mag zwar für die Spitzenfrequenzen an Wochenendtagen zutreffen, doch genügen die Gesamtfrequenzen schon für diesen Platz nicht, so dass eine Konkurrenz durch einen zweiten Platz mit den bekannten Zersplitterungsfolgen noch kaum erwünscht ist.

Der Skisport dringt ins Biennial vor.

In Campo Blenio ist ein neuer Skilift eröffnet worden. Die Gegend befindet sich zwischen Olivone und dem neuen Stauee Luzzzone und ist dank der Kraftwerkanlagen durch eine moderne, wintersichere Strasse erschlossen worden. Auch dieser Skilift mit seiner Leistung von 600 Personen pro Stunde kann aber vorläufig nur an Wochenendtagen betrieben werden.



Generalaufstellung für die Schweiz, Pierre Fred NAWAZA, Gené

Der am meisten verlangte Cognac

sowohl in der Schweiz wie in allen Ländern

A remettre dans ville du canton de Neuchâtel

hôtel avec café-restaurant

27 chambres (40 lits). A faire bien située et de bon rendement. Possibilité de l'exploiter en hôtel garni avec café. Faire offres sous chiffre P 11873 N à Publicitas, La Chaux-de-Fonds.

Henkel offeriert

Pril Pulver
Das ausgiebige Abwasch- und Reinigungsmittel für Küche und Haushalt. Spült, reinigt und trocknet glanzklar, schon die Hände. Gebinde: 2-kg-Trommel, 10-kg-Sack.

3x Pril

Pril Dosiergerät
Das günstigste Glanz-trocknung für alle Geschirrwaschmaschinen. Einfach, sicher, störungsfrei, weil keine beweglichen Teile. Montage und Service gratis.

für Grossverbraucher

Pril flüssig
Das praktische Abwaschmittel — ideal weil nicht parfümiert. Pril hinterlässt daher keinerlei Fremdgeschmack auf dem Abwaschgut. Gebinde: 10- und 30-kg-Kanister.

Die Direktion des Kreises I der SBB in Lausanne schreibt

die Verpachtung des Bahnhofbuffets Bern

auf den 1. Februar 1966 (oder nach Vereinbarung) aus.

Die Vorschriften über die Verpachtung liegen bei der Betriebsabteilung in Lausanne (Avenue de la gare 41) zur Einsicht auf. Sie können gegen Einsetzung von Fr. 5.– in Briefmarken bezogen werden; dieser Betrag wird nicht zurückerstattet.

Handgeschriebene Offerten, mit Zeugnisabschriften und einer Fotografie sind an die Direktion des Kreises I der SBB in Lausanne zu richten.

Anmeldefrist: 31. Januar 1965.

la marque de Copenhague favorite des amateurs de bonne bière

Importateur: Ausländische Biere AG, Bâle, Tel. 061/342826
 Dépôts dans toutes les grandes localités

HOTEL-
 IMMOBILIEN-ZÜRICH
 AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS
 P. Kistmann
 Seidengasse 20, Telefon (051) 23384
 Ältestes Treuhandureau
 für Kauf, Verkauf, Miete von
 Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
 Pensionen.
 Erstklassige Referenzen

Hotel-Café-Restaurant

15 km von Gené (Kt. Waadt) zu übergeben oder als freie Geschäftsführung: 1. Februar oder spätestens 1. März 1965. Gutes Geschäft von gutem Ruf. Einzigartige Lage am See. Zugang durch die Route Suisse. Grosser Privatparkplatz. Für Ehepaar (Koch) geeignet.

Offerten unter Chiffre T 251146-18 an Publicitas Gené.

Reklame-Verkauf!
1000 Service-Tücher Halblinein
 gebleicht, 45/60 cm, Einwebung: «Service», rot
 Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.95**

Abaggen-Pfister AG Luzern

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

Ronco und die Spazierwege

Der Verkehrsverein «Pro Ronco» hat eine ausserordentliche Versammlung durchgeführt. Dabei wurde der verbesserte Text der Statuten angenommen. Gleichzeitig plant er, einen kleinen Führer für Spaziergänger herauszugeben. Das ist bestimmt sehr verdienstlich und wertvoll. Ebenso wichtig wird es aber sein, sich darin auf wenige und dafür sichere geborgene Wege zu beschränken, die dann auch gehend unterhalten werden müssen. Ferner soll die Schrift auch Angaben über zweckmässiges Schutzwerk enthalten.

Neuer Pächter

Das Hotel-Restaurant «zur Post» in Monti-Locarno ist von Willy und Maria Angst an die Familie H. und E. Campoleoni-Höningmann verpachtet worden. es.

Ostschweizer Aktualitäten

Neue Sportbahnen in der Ostschweiz

Die wichtigsten Ostschweizer Wintersportzentren Amden, Braunwald, Flumserberge, Pizol, Wildhaus, Unterwasser, Alt St. Johann und Appenzel bieten den Skifahrern in diesem Winter zahlreiche Neuerungen. Erstmals werden folgende neue Sportbahnen eingeweiht: Die Luftseilbahnen Brülisau-Höhe Kasten und Jakobbad-Kronberg im Appenzellerland, ein Funischlitten auf den Gumen bei Braunwald, der erste Skiflitt in Heiden und in Degerheim und zahlreiche Übungslifte. Das aufstrebende Ostschweizer Wintersportgebiet verzeichnet nun über 70 Luftseilbahnen, Funis, Ski- und Sessellifte. Aber auch gepflegte Pisten, markierten Abfahrts- und Wanderrouten, von erfahrenen Lehrkräften betreut, sind zu danken. Die Modernisierung der für ihre Gastlichkeit bekannten Hotels schenken die Ostschweizer besondere Beachtung.

Winter-Generalabonnement für das Obertoggenburg

Das Obertoggenburger Kurort-Trio Wildhaus, Unterwasser und Alt St. Johann gibt in dieser Wintersaison erstmals ein Generalabonnement heraus mit Gültigkeit an sechs aufeinanderfolgenden Werktagen für alle Sportbahnen und Skilifte.

Neues Bergrestaurant auf dem Kronberg

Am St.-Niklaus-Tag — gerade noch rechtzeitig vor dieses Jahr sehr frühzeitig einsetzenden Wintersaison — wurde das bereits tüchtig eingeschneite neue Berggasthaus an der Endstation der seit diesem Sommer in Betrieb stehenden Luftseilbahn Jakobbad-Kronberg eröffnet. Der moderne Bau strahlt in seinem Inneren echte Appenzeller Wärme und Gemütlichkeit aus, wirkt durch seine durchgehenden Fensterfronten nach Westen und Süden hell und freundlich und bietet rund 100 Personen Platz. Die Sonnenanbeter wissen die grosse Terrasse mit herrlichem Blick auf den nahen Säntis besonders zu schätzen.

Wintersport ab Weesen

Der durch seine nebellfreie Lage bekannte Kurort am Walensee öffnet seine Pforten erstmals auch den Wintergästen. Wenn in den eigentlichen Skigebieten das letzte Bett besetzt ist, stehen in Weesen immer noch Hotels und Pensionen zu günstigen Preisen zur Verfügung. Tagsüber hat der Wintersportler eine reiche Auswahl zwischen den im Umkreis weniger Kilometer gelegenen Winterkurorten Amden, Braunwald, Filzbach-Obstalben, Flumserberge und dem Pizolgebiet, während er den Abend wiederum in den heimeligen Gaststätten Weesens verbringt.

Neue Ausstellung in der Stiftsbibliothek St. Gallen

Dieser Tage eröffnete Direktor Dr. Johannes Duft die Ausstellung für das Winterhalbjahr der Stiftsbibliothek unter dem Titel «Berühmte St.-Galler Handschriften und ihre Editionen». Die Ausstellung beweist, dass die Stiftsbibliothek nicht nur ein vielbesuchtes Museum, sondern auch eine Forschungsstätte für Mittelalterkunde ist. Das zeigt sich aus zahlreichen älteren, neuen und neuesten Editionen und Publikationen, die von Gelehrten auf Grund der St.-Galler Handschriften herausgegeben werden.

Nachtwächter in St. Gallen

Nach mehr als 150jährigem Unterbruch zirkuliert während der Dezembertage erstmals wieder ein Nachtwächter in mittelalterlichen Gewändern durch die Metzgergasse und Engalgasse inmitten der St.-Galler Altstadt. Von 19 bis 23 Uhr ertönt nun allabendlich der heimelige Nachtwächter-Ruf, der ein

Stücklein Romantik aus der guten alten Zeit hervorzaubert und immer viel Volk in diese Gassen lockt.

Bären im St.-Galler Fürstenland

Vor den Toren der Stadt St. Gallen haben sich dieser Tage zwei zottige Braunbären niedergelassen. Die munteren Gesellen und gleichzeitigen Wappentiere der nahen Stadt und der über das Fürstenland hinabschauenden Appenzeler fanden im bekannten Privatvoo Walter, beim Schloss Oberberg zwischen Gossau und St. Gallen, Unterschlupf. Dort soll jetzt für die beiden prominenten Gäste ein standesgemäßes Gehege erstellt werden, für dessen Finanzierung sich die Fernsehsektion «Antenne» und die Ostschweizerische Radiogesellschaft eingesetzt haben. Den Tierfreunden verraten wir gerne die Postchecknummer 90-10101 des Vereins der Tierfreunde des Walter-Zoos.

Neues Zollamt im schaffhauserischen Bagen

Im nördlichsten Dorf der Schweiz sind grosse Bauarbeiten im Gange, um den Anschluss der Nationalstrasse 4 an das von europäischen Wirtschaftsrat festgelegte Fernverkehrsnetz herzustellen. Die alte Zollstrasse wird stillgelegt, während auf deutscher und schweizerischer Seite, ca. 1 km von der Grenze, neue Zollstationen entstehen. wb.

Bündner Brief

Der Verkehrsverein für Graubünden hat nun seine neuen Büros an der Ottostrasse in Chur beziehen können. Sie befinden sich in ausgezeichnetem Verkehrslage und sind mit einer breiten Schaufensterfront versehen. Bekanntlich ist dieser rührigen Auskunftsstelle auch der Verkehrsverein Chur administrativ angegliedert.

Die Bündner Hoteliers tagten

Die Leitung des Bündner Hoteliervereins befasste sich mit der hängigen Frage der sog. Staatsstaxen in der Anlage weiterer Wanderwege und Sicherung der Skipisten, Schaffung von Sportanlagen usw., jedoch nicht zur Bestreitung ordentlicher Gemeindeaufgaben wie Wasserversorgung, Kehrichtbeseitigung usw. Hinsichtlich der Plafonierung des Fremdpersonals setzt sich der Hotelierverein für die Plafonierung des Gesamtpersonalbestandes je Betrieb ein. Nur dadurch können die Betriebe besser berücksichtigt und der Abwerbung von Arbeitskräften durch besser bezahlende und bessere Verhältnisse bietende Betriebe entgegengewirkt werden.

Howeg-Lagerhaus in Landquart

Die Howeg-Einkaufsgenossenschaft für die schweizerische Gastgewerbe hat in Landquart ein neues Lagerhaus eröffnet. Es befindet sich, wie das Lagerhaus Zug, in Bahnhofnähe. Die Bündner Hoteliers können nun von diesem neuen Stützpunkt aus, der auch das Gastgewerbe des Kantons Glarus, des Toggenburgs, des Walenseegbietes, des St.-Galler Rheintals und des Fürstentums Liechtenstein bedient, mit prompteren Lieferungen rechnen.

Wichtiges Teilstück der N 13 im Betrieb

Zwischen der Churer Rheinebene und dem wichtigen Verkehrsknotenpunkt Reichenau ist ein 8,4 km langes Teilstück der künftigen Nationalstrasse N 13 dem Betrieb übergeben worden. Es enthält Kunstbauten auf einer Länge von 630 m sowie 16 Unterführungen und Durchlässe. Die Fahrbahn ist 7,75 m breit. Die Baukosten beliefen sich auf 21 Mio Fr. Auf den Herbst 1965 ist die Umfahrung von Chur verheissen, so dass man dann von Maienfeld bis Reichenau direkt zirkulieren kann und die Stadt teilweise entlastet wird.

Konjunkturdämpfung behindert Kurortausbau

Die Gemeindebehörden von Arosa beklagen sich über nachteilige Auswirkungen der eigenössischen Massnahmen zur Teuerungsbekämpfung, von denen dieser Kurort wegen grossen Nachholbedarfs besonders hart betroffen wird. Es wird als Ungerechtigkeit empfunden, dass Gemeinden unter 10000 Einwohnern von der AHV keine zinsgünstigen Darlehen erhalten können. Tatsächlich sollte gerade für solche Kurortgemeinden ein wirksamer Ausweg für die Finanzierung ihrer unaufschiebbar dringlichen Aufgaben gefunden werden können.

Neues Hallenschwimmbad in Chur

In Chur ist ein Hallenschwimmbad eröffnet worden. Es enthält ein Schwimmbecken von 25 m Länge und 7 m Breite sowie ein kleineres Übungsbecken. Die Anlage basiert auf privater Initiative und ist die achte dieser Art in der Schweiz. Sie ist grosszügig für eine mögliche Verdoppelung der Bevölkerung geplant worden.

Davos bereitet sich auf das 100-Jahr-Jubiläum vor

Der Vorschlag der Landschaft Davos enthält pro 1965 einen Kredit von 50000 Fr. für die Jubiläumsvorstellungen «100 Jahre Fremdenort Davos». Damit wird u. a. der Gemeindeanteil für die Dekorationen erbracht und eine permanente Aussehenbelebung des Turmes der Platz-Kirche finanziert. Von der nun seit einem Jahr in Betrieb stehenden Schweizerischen Hotel-Fachschule in Davos sind sehr ermutigende Ergebnisse zu verzeichnen.

Kapazität der Chantarellaabahn gesteigert

In St. Moritz ist die stark modernisierte Chantarellaabahn in Betrieb genommen worden. Die neue Tatstation ist nun für ein Fassungsvermögen von etwa 550 Personen eingerichtet. Die Wagen fassen je 100 bis 110 Personen. Die stündliche Leistung der Bahn steigt sich damit auf 1500-1800 Passagiere. Damit dürfte das gelegentliche Schlangenstehen zur Benutzung dieser ältesten St.-Moritzer Drahtseilbahn bis auf weiteres der Vergangenheit angehören.

T

Technischer Dokumentations- und Beratungsdienst S.H.V.
 Hirschengraben 9, Bern, Telefon (031) 22 75 26

Für den Praktiker

Gruppenpsychologie und Konferenztischanordnung

Gruppenpsychologie und Konferenztischanordnung

«Die Anordnung der Tische kann grossen Einfluss auf Erfolg oder Misserfolg einer Sitzung ausüben, was leider oft übersehen wird», erklärte uns kürzlich der international bekannte Unternehmensberater Dr. Robert Schnyder aus Lausanne. Herr Dr. Schnyder pflegt enge Beziehungen zur Hotellerie und ist zahlreichen Mitgliedern des SHV von den geschätzten «Gürten-Kursen» unserer Abteilung für Vorgesetzten-schulung in bester Erinnerung. Er hat auf Grund seiner reichen Konferenzerfahrung Vorschläge ausgearbeitet, die wir nachstehend gerne unsern Lesern unterbreiten und zur Anwendung empfehlen.

Antonio Trippi

Unannehmlichkeiten, welche bei entsprechender Planung vermieden werden könnten.

2. Die Gestaltung der Tische für Konferenzen muss den Anforderungen der Gruppenpsychologie und Konferenztechnik entsprechen.

3. Jeder Betrieb sollte die verschiedenen Möglichkeiten eines jeden Konferenzraumes genau erfassen und bildlich festhalten.

Bei der Bestellung eines Raumes sollen dem Kunden alle Möglichkeiten in bildlich einfacher Form vorgelegt werden, damit er die ihm genehme Lösung auswählen kann.

Werden zusätzlich noch im Detail für jede Lösung klare Instruktionen festgelegt, welche Tische wie zusammengesetzt werden müssen, welche Stühle (u. a. von wo geholt werden), wieviele und welche Tischtücher in Frage kommen, welche Blumen wo hingestellt werden müssen, ob Wandtafeln oder Projektionsleinwand gewünscht wird usw., so kann die Bereitstellung von Konferenzräumen rascher und unter günstigeren Umständen erfolgen.

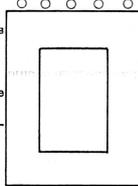
4. Die verschiedenen Möglichkeiten für Konferenzen mit einer Teilnehmerzahl bis zu 40 Personen, in grundsätzlicher schematischer Darstellung:

BLOCKTISCH 5-8 PERSONEN

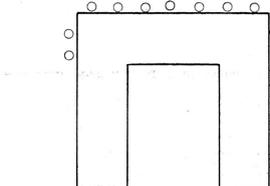


RINGTISCH BIS ZU 20/22 PERSONEN

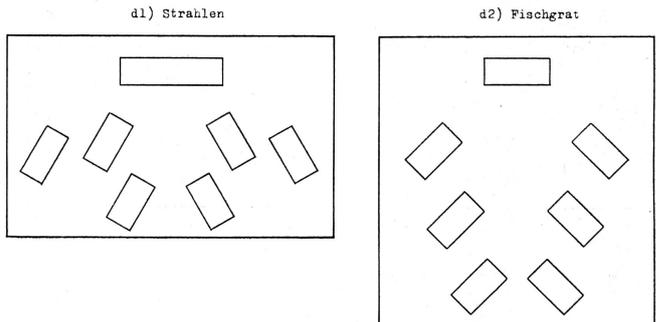
rechteckig, Stirnfront mindestens 4-5 Personen. Es ist nicht nötig, dass der Tisch "voll" ist, eine Lücke in der Mitte darf ohne weiteres vorhanden sein.



HUFEISENTISCH FÜR MEHR ALS 20 PERSONEN



OFFENE TISCHORDNUNG



Ein neues Skigebiet im Appenzellerland erschlossen

Der Kronberg

Das Land Appenzel IR, von bergbäuerlicher Struktur, ohne nennenswerte Industrie, setzt seine Hoffnungen in steigendem Mass auf den Fremdenverkehr als aussichtsreichste Quelle lohnender Beschäftigungs- und Verdienstmöglichkeiten. Darum sind in den letzten Jahren eine Reihe neuer touristischer Beförderungsmittel geschaffen worden. Erst kürzlich ist eine Schwebebahn von Brülisau auf den Höhen Kasten in Betrieb genommen worden, nachdem schon früher eine Schwebebahn von der Endstation der Appenzelbahn — Wasserauen — auf die Ebenalp gebaut worden war. Seit diesem Sommer führt eine weitere Schwebebahn von Jakobbad/Gonten auf den unmittelbar dem Säntis vorgelagerten Kronberg, die zusammen mit dem am 6. Dezember auf diesem schönen Aussichtspunkt eröffneten prächtigen Bergrestaurant offiziell eingeweiht worden ist. Die von der Firma Karl Garaventas Söhne AG, Goldau, erstellte Luftseilbahn hat zwei Kabinen mit einem Fassungsvermögen von je 40 Personen. Sie führt unmittelbar von der Station Jakobbad der Appenzelbahn in einer einzigen Sektion auf den 770 Meter höher liegenden Kronberggipfel. Die Bahn überwindet die Höhendifferenz in 8 Minuten Fahrzeit. Ihre technischen Einrichtungen sind von modernster Art.

Die Bergstation bildet zusammen mit dem neuen Bergrestaurant eine bauliche Einheit. Beide Bauten

— Station und Restaurant — sind in Sichtbeton erstellt, und die Dächer sind Holzkonstruktionen. Die Anordnung des Restaurants ist zweckmässig auf gleicher Ebene wie Ein- und Ausfahrerrons der Seilbahn angelegt. Ein kleiner offener Vorraum, angeschlossen an die Wartehalle der Station, übernimmt die Verteilung der dem Publikum zugänglichen Räume, Restaurant und der Toilettenanlagen im Untergeschoss. Das Restaurant mit seinen 85 Sitzplätzen ist als langes Rechteck disponiert mit durchgehenden Fensterfronten nach Süden und Westen. Zwei Zugänge führen zur vorgelagerten Terrasse mit rund 60 Sitzplätzen. Der schöne, komfortable Restaurant erhält durch eine schräg ansteigende Holzdecke Beleuchtung. Eine grosse Buffetpartie an der Innenwand steht in direkter Verbindung mit einer leistungsfähig ausgestatteten Küche. Auf die Anwendung des Selbstbedienungsprinzips wurde bewusst verzichtet.

Mit dem Bau des Restaurants wurde im April 1964 begonnen, und es konnte nach bewundernswertem Einsatz der beteiligten Unternehmer und deren Mitarbeiter am Kurstag eröffnet werden. Beim Presseempfang durfte Architekt Adorni, Arbon, die Glückwünsche der Bauherrschaft entgegennehmen. Nationalrat Broger hielt eine humorvolle Ansprache, in der er unter anderem erwähnte, dass es die Bestimmung des Kronbergs sei, den Säntis am Abrutschen in den Bodensee zu verhindern. Dieser Berg er-

schliesst im Sommer ein prächtiges Wandergebiet und im Winter ein Skigebiet, das den Einheimischen schon lange bekannt war, aber erst durch die Bahn seine volle Bedeutung erlangen wird. Dem Skifahrer steht u. a. eine nicht allzu schwere Abfahrtsstrecke von 7,5 km Länge zur Verfügung, die nach Gonten oder zur Talstation Jakobsbad führt. Das Jakobsbad selbst hat einen neuen Wirt erhalten, der Gewähr für eine gute Führung bietet. Auch das Bergrestaurant ist in guten Händen; es wird von Herrn F. Mazenauer-Gunkel geführt.

Es besteht kein Zweifel, dass bei der heutigen Entwicklung des Wintersports der Kronberg von zahlreichen Skifahrern aufgesucht werden wird. Die Gasthäuser und Hotels von Gonten und Appenzell dürften von der touristischen Erschliessung des Kronbergs reichlich Nutzen ziehen, und dies ist ihnen vollauf zu gönnen.

Büchertisch

Urbi et orbi – Das Papsttum und seine Geschichte
Herausgegeben von Christopher Hollis, Scherz-Verlag, Bern.

Keine Institution auf der Erde ist an Rang und Eigenart und zugleich an Alter und Kontinuität dem Papsttum vergleichbar. Bald 2000 Jahre ist es alt, sein Beginn reicht in die Tage Kaiser Neros zurück, es hat die Völkerwanderung, das alte deutsche Kaiserreich, die Epoche der europäischen Nationalstaaten und alle folgenden Zeiten erlebt. Ohne Unterbrechung sind sich Inhaber eines Amtes gefolgt, das stets in wechselndem Umfang geistige und weltliche Macht zugleich besass. Unter diesen «Oberhirten der Christenheit» hat es Heilige gegeben und Unwürdige, Persönlichkeiten weltgeschichtlichen Formats und Unbedeutende.

In 28 Kapiteln schildern hier international anerkannte Fachleute in grossen Zügen und zahlreichen Einzelheiten die Geschichte des Papsttums. Ihren allgemeinverständlich geschriebenen Texten fügen Hunderte von Bildern – Abbildungen von Bauten, Skulpturen, Kleinodien, Wiedergaben von Gemälden, Zeichnungen, Drucken, Dokumenten, Fotografien – ein authentisches Anschauungsmaterial in reicher und sorgfältiger Auslese hinzu.

So weit die scharfe Zunge reicht – Die Anthologie des deutschsprachigen Cabarets. Herausgegeben von Klaus Bludzinski mit einem Essay von Werner Fink. Scherz-Verlag, München, Bern, Wien.

In 28 Kapiteln schildern hier international anerkannte Fachleute in grossen Zügen und zahlreichen Einzelheiten die Geschichte des Papsttums. Ihren allgemeinverständlich geschriebenen Texten fügen Hunderte von Bildern – Abbildungen von Bauten, Skulpturen, Kleinodien, Wiedergaben von Gemälden, Zeichnungen, Drucken, Dokumenten, Fotografien – ein authentisches Anschauungsmaterial in reicher und sorgfältiger Auslese hinzu.

Buch ist im tieferen Sinne nichts weniger als ergötzlich. Eine heulende Note durchzieht es von A bis Z. Man möchte gerne über unser Jahrhundert.

Roger Bourgeon:

Ben Hur und sein Sohn
im Phoenix Verlag bei Scherz
Der weltberühmte Roman Ben Hur, der die Geschichte jungen jüdischen Fürstensohns zur Zeit von Christus, wirken in Palästina beschreibt, endet mit der Kreuzigung Jesu. Mit den Ereignissen des darauffolgenden Tages setzt die vorliegende Erzählung ein, die den weiteren Lebensweg des Helden nachzeichnet.

Das Buch schildert die leidenschaftliche Liebe Ben Hurs zu Esther, der Tochter des Simonides, seine Ehe, seinen Entschluss, auf alles persönliche Glück zu verzichten und sein Leben in den Dienst der aufs ärgste bedrängten Christengemeinde Roms zu stellen.

Während Ben Hur als ein am Leiden gereifter Mann erscheint, sucht sein Sohn Philippus, dessen Mut und unbeugsamer Wille ihn vor keinem Wagnis zurückschrecken lassen, in der Liebe zur stolzen Albina Kraft und Erfüllung.

2000 Jahre liegen zwischen uns und der schillernden Welt des römischen Imperiums, und doch gelingt es dem Autor in brillanter Weise, die Grausamkeit der Christenverfolgungen, den Brand Roms, die Zerstörung Jerusalems und den Untergang Pompejis heraufzubeschwören.

J. F. Kövér: Köpfe der Wirtschaft
Kleines bebildertes «Who is who» über führende Persönlichkeiten der Schweizerischen Wirtschaft, Origo Verlag Zürich

Viele Schweizer, gerade in Spitzenpositionen, haben eine seltsame Scheu vor der Öffentlichkeit. Sie wollen nicht auffallen. Sie finden, dass der Name, das allgemeine Ansehen und etwa noch der Geschäftsbericht ihres Unternehmens dem Publikum genügen sollen. Es ist umso bemerkenswerter, dass sich eine erfreulich grosse Anzahl von führenden Persönlichkeiten des Schweizer Wirtschaftslebens hier bereit gefunden hat, Rede und Antwort zu stehen. Diese Sammlung von Portraits gibt einen ersten Einblick in den Werdegang, die Geschäftsprinzipien, die Neigungen, die Familien.

Joseph Wechsberg:

Forelle blau und schwarze Trüffel – Die Wanderungen eines Epikureers. Verlag Rowohlt
Ein ebenso amüsantes wie gescheites Buch über die Kunst raffiniert Schlemmerei, geschrieben von einem Autor, der häufiger Gast der berühmtesten europäischen Restaurants war; eine Autobiographie des Gaumens und der Zunge, lustvoll Erinnerungen nachkostend, die bis in die Tage der alten Donaumonarchie zurückreichen. Im alten Österreich gab es und gibt es noch die haute cuisine, aber die meisten kulinarischen Wunder begaben und begeben sich doch in den Restaurants und Weinkeltern Frankreichs, für die Jünger Epikurs und Lukulls die letzten Paradiese «diessits des Himmels», behagliche Schlemmerhöhlen in einem mechanisierten, hastigen Zeitalter, das aus der Blechbüchse oder der Tiefkühltruhe lebt. Jedes Kapitel des Buches führt in ein neues Paradies, wo man sich an Forellen, Trüffel und erlesenen Weinen göttlich tun und dabei dem weltläufigen Geplauder der letzten grossen Küchenchefs lauschen kann, die noch eine Weile die Tradition der haute cuisine pflegen und die seltene Kunst dankbaren Lebensgenusses.

Welcher Hotelier, der Stolz für die gastronomischen Genüsse seiner Tafel hegt, möchte sich diese Lektüre entgehen lassen?

Paul Zinsli: Vom Werden und Wesen der mehrsprachigen Schweiz. Rückblick und Ausblick (Schrift Nr. 1 des Deutschschweizerischen Sprachvereins im Verlag Feuz, Bern). Brosch. Fr. 2.85.

Seit Jahrzehnten sorgen sich einsichtige Schweizer um die Erhaltung der rätoromanischen Sprache in ihren bündnerischen Stammgebieten und um die Bewahrung der sprachlichen Eigenart des Tessins. Seit dem Zweiten Weltkrieg macht im Berner Jura ein angreiflicher französischer Nationalismus als «Separatismus» viel von sich reden. Von Zeit zu Zeit hört man Klagen der Oberwalliser und Deutschfreiburger über Benachteiligung. Überdies stellen uns mehr als eine Million ausländische Gastarbeiter und ihre Familien vor Fragen, die unser ganzes Dasein als schweizerisches Volkstum berühren. Von diesem Hintergrund ist die soeben erschienene Schrift von Prof. Dr. P. Zinsli als zeitgemässe Bestandaufnahme zu würdigen. Der Verfasser, Inhaber des Lehrstuhls für Sprache, Literatur und Volkskunde der deutschen Schweiz an der Berner Hochschule, erklärt die Entstehung der Sprachgrenzen im Laufe der Geschichte und legt eindringlich dar, dass der Grundsatz der Unverletzlichkeit der Sprachräume, wie sie sich bis zur Gründung unseres modernen Bundesstaates in der Mitte des letzten Jahrhunderts gebildet haben (Territorialitätsprinzip), die zuverlässige Grundlage unseres Sprachfriedens ist. An einer Reihe von Beispielen aus Ost und West zeigt er die Gefährdungen, denen das Ideal der mehrsprachigen Schweiz als eines Staates, in dem Menschen verschiedener Zunge sich vereinen und doch in ihrer Eigenart ungeschmälert zusammenleben können, heute ausgesetzt ist. So wird die Schrift zu einem Aufruf an alle Schweizer sowohl zu Duldsamkeit als auch zu Selbstbehauptung, zu einem Mahnruf, den Sprachfrieden immer wieder zu gewinnen.

Dr. E. Schneider-Leyer: Auf Du und Du mit Deinem Hund
Verlag Hallwag, Bern

Im vorliegenden Buch zeigt Dr. Erich Schneider-Leyer, der international bekannte Hundefachmann und Preisrichter, dem Hundefreunde und Züchter die Sonnen- und Schattenseiten, die ihn vor Enttäuschungen, den Hund aber vor einem unwürdigen Dasein bewahren sollen.

Von den zahlreichen Hundebüchern, die entweder fachlich trocken oder mit flotter Oberflächlichkeit geschrieben sind, unterscheiden sich die Veröffentlichungen von Dr. Schneider-Leyer dadurch, dass sie tiefes Fachwissen, das auf langjähriger Erfahrung

beruht und ständig vertieft wird, humorvoll und leicht verständlich weitergeben. So ist auch Auf Du und Du mit Deinem Hund ein liebenswürdiger, praktisch brauchbarer und deshalb willkommen Ratgeber in Hundennöten, den die köstlichen Karikaturen des weltbekannten Cartoonisten Jürg Spahr (JOSP) wirkungsvoll ergänzen. Es ist diesem Buch eine Sammlung ausgesuchter Sprichwörter und Redensarten vieler Völker, Dichter und Denker über den Hund sowie eine Liste von berühmten Hundennamen beigegeben.

Hans Schwarz: Kleine Pferdegeschichten, 4. Folge

Die Stiftung für das Pferd setzt sich mit ihrem Pferdereferium und ihrer Fohlenstation in den Freibergen seit Jahren erfolgreich dafür ein, dass dem fünftausend Jahre alten, treuen Helfer des Menschen wenigstens ein bescheidener Lebensraum in unserem Zeitalter der Motorisierung erhalten bleibt.

Zur Unterstützung ihrer Arbeit gibt die Stiftung auch dieses Jahr wieder ein Büchlein mit Pferdegeschichten heraus (4. Teil), welches wir dem heisteren Erzähler talent des Pferdefreundes Hans Schwarz verdanken. Die mit sechzehn Photos und Umschlagbild versehenen «Kleinen Pferdegeschichten» nötigen jedem Tierliebhaber ein Schmunzeln ab und enthalten auch einen Ausflug in die grosse Vergangenheit des Pferdes.

Im Buchpreis von 5 Fr. ist ein Beitrag zur Unterstützung der Tätigkeit der Stiftung für das Pferd inbegriffen. Das neue Büchlein, sowie zum Teil noch die bereits erschienenen drei Folgen, können durch den Buchhandel bezogen werden oder direkt von der «Stiftung für das Pferd», 3000 Bern 17.

Neuer Wander- und Tourenführer Pilatusgebiet

Der Pilatus ist ein Wander- und Tourengebiet von grosser Vielseitigkeit. Dutzende von Wanderwegen führen über den weiten Waldgürtel auf die Höhe, wo wieder eine Reihe verschiedener Gipfelrouten nach Pilatus Kulm, zum Pilatussee auf die Oberalp oder auf das reizvolle Mittagglüpf führen. Unter diesen Gipfelwegen sind Neuen-, Heiterannli- und Bandweg wohl die bekanntesten. Doch gibt es noch eine Anzahl weiterer Anstiege. Im Murbacher Verlag Luzern, ist soeben ein Büchlein herausgekommen, in dem neben zahlreichen Anstiegswegen, die Gipfelrouten, die Passübergänge, die Querverbindungen und Rundtouren und auch die dem gebübten Alpinisten reservierten alpinen Routen beschrieben sind. Maler und Grafiker Walter Kält, Luzern, hat das Werk mit neunzehn Zeichnungen illustriert, auf denen die Wege und Routen rot eingedruckt sind. Obwohl der Pilatus von Bahnen erschlossen ist, lassen sich noch hundert Wanderungen abseits der Heerstrassen durchführen. Das neue Wanderbuch weist aber auch auf die Möglichkeiten hin, die die Bahnen dem Wanderer bieten, indem es zahlreiche Routen ab den Ausgangspunkten der Bahnstationen Krienseregg, Fräkmünt und Pilatus Kulm beschreibt. Als Verfasser des neuen Wanderbuches zeichnen Fritz Ineichen und Walter Kält.

Erschienen im Murbacher Verlag Luzern, 100 Seiten Umfang, 19 Bildtafeln (Handzeichnungen) mit rotem Routeneindruck, zweifarbiger Schutzumschlag, Taschenformat. Zu beziehen in den Buchhandlungen. Preis Fr. 5.70.



GAGGIA

Kaffeemaschinen
Zurich ☎ 051 256717

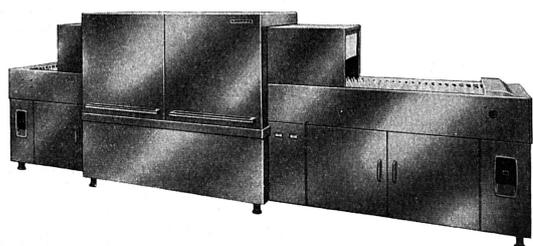


blaser kaffee

Blaser Service heisst: rasche Bedienung – Vakuumverpackt – abgefüllt in Portionen, die zu Ihrer Kaffeemaschine passen.
Päckchen von 80 g bis 1000 g

Walter Blasers Erben, Bern, Effingerstrasse 25
Telefon 031 25 55 55 (2 und 5x5)
Import und Grossrösterei
Spezialhaus für Kaffee, Tee und Cacao ☎

Das ist die KREFFT-Fließbandanlage Mod. TS 4000



KREFFT

KREFFT wäscht und trocknet einwandfrei Porzellan, Kunststoff, Silber, Chromnickelstahl!

KREFFT baute im Bahnhofbuffet SBB Zürich die grösste Fließbandanlage Europas!

Sie wäscht 14400 Teller pro Stunde – und zwar absolut sauber!

Vollautomatische Steuerung mit Vorwählschaltung. 3 verschiedene Geschwindigkeiten, je nach Verschmutzungsgrad des Geschirrs.

Das KREFFT-Programm umfasst Geschirrwaschautomaten diverser Kapazitäten und vollautomatische Fließbandanlagen.

Spezialmaschinen für Heizkern-System Geschirr.

3 Referenzen von vielen: Kursaal, Bern Grandhotel Hof, Bad Ragaz Confiserie Sprüngli, Zürich

Planung, Beratung, Verkauf:

W. Helbling
Florastrasse 30
8008 Zürich
Telefon (051) 478188

Auch wenn Sie gut versichert sind, vernichtet jeder Brandfall unersetzliche Werte. In allen Problemen der Feuerbekämpfung beraten wir Sie gerne und unverbindlich.

koller

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

Schlüsselbirnen

mit sep. Anhängetikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung u. laufend nummeriert. Anfragen u. bestmögliche Offerten verlangen
E. Schwägler, Zürich,
Gummiwaren, Seefeldstr. 4.

Kristall und Glas



wunderbar klar
mit dem enttendenden Reinigungspulver



Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet freudiger und leistet deshalb mehr!

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

Seit 1931 bekannt für besond. promptem und individuellen Kundendienst.

Restaurantstühle

Occ.-neuertig nur kleine Farbfehler, laufend zu verkaufen ab Lager Buchen hell und nussbaumfarbig



nur Fr. 19.50

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

Keusch & Sohn
BOSWIL AG
TEL. (057) 742 84

Verlangen Sie bitte Offerte oder Musterstühle!

Neues Buch — alter Preis!

Pestalozzi-Kalender 1965

488 Seiten (24 Farbseiten), Fr. 4.80. Verlag Pro Juventute, Zürich.

Der 58. Jahrgang des Pestalozzi-Kalenders ist erschienen! Zehntausende von Schülern und Schülerinnen werden sich den Doppelband — Kalender in festem Einband, Schreib- und Textblock kartoniert zu Weihnachten wünschen. Für Eltern, Verwandte und Freunde, welche zu Schenkenden werden wollen, spielt jeweils der Preis eine Rolle. Für sie alle ist es beruhigend zu wissen, dass die bedeutende Summe an Wissenswerten und Unterhaltendem zum gleichen Preis (Fr. 4.80), wie in den letzten Jahren, geboten werden kann. Dies ist in unserer Zeit der ununterbrochenen Preissteigerung beachtenswert. Dabei ist durch Verlag und Redaktion die Beibehaltung des alten Preises nicht etwa durch Vernachlässigung der äusseren Aufmachung oder gar der Qualität des Inhalts angestrebt worden: Wie stets findet der Leser eine Fülle von geistiger Bereicherung — diesmal konzentriert unter dem Thema «Biologie», Wissenschaft von den Lebewesen der Erde. Hinzu kommt die Auswahl an prächtigen ein- und mehrfarbigen Bildern, die vielseitige Anregung für Beobachtung und Spiel; auch fehlen nicht die von der Jugend so geschätzten Tabellen über Geometrie, Verben, geographische sowie physikalische Masse usw. Ein preiswertes Geschenk!

Zeitschriften

Elektrizität und Elektro-Industrie im Schweizer Journal

Ohne Elektrizität wäre unsere heutige Zeit undenkbar. Selbst die moderne Entwicklung der Kernspaltung mündet in diese Energieform aus. Die neueste Nummer des «Schweizer Journal» informiert uns über die Elektrizitätserzeugung durch Wasserkraft (lic. rer. pol. H. Wisler) und die Elektrizitätserzeugung aus Kernenergie in Atomkraftwerken und aus Brennstoff in den klassisch thermischen Kraftwerken (Prof. Dr. B. Bauer). Wir können uns ein Bild über den Stand der Bauarbeiten am ersten schweizerischen Atomkraftwerk in Lucens machen (Dr. A. Meichle). Wir lernen die Tätigkeit des Eidgenössischen Institutes für Reaktorforschung in Würenlingen (H. Künzle) und die Bedeutung und Aufgaben des CERH kennen. Eine grosse und wichtige Rolle spielen in der Elektrotechnik die Werkstoffe (Prof. Dr. D. Brandenberger). Die Verteilung und Übertragung von Elektrizität (Dr. F. Wanner) und die elektrische Beleuchtung (Ing. R. Allemann) sind weitere Problemkreise. Die Entwicklung von Radio, Fernsehwesen, Telegrafie und Telefon ist stürmisch verlaufen (Chr. Kobell). Auch im Eisenbahnenwesen ist die Elektrizität von eminenter Bedeutung und besonders die Elektronik kommt in diesem Bereich ihren Siegeszug vor (Ing. K. von Meyenburg). Ebenso wird die Automation (Dipl.-Ing. E. Ruoss), bedingt durch den Personalmangel, ständig perfektioniert.

Speziell möchten wir noch auf den Beitrag über das im Werden begriffene Planetarium in Winterthur hinweisen; es wird helfen, dem Laien die Welt der Sterne einfach zu erklären und ihm die Wunder unseres Himmels näherzubringen.

Diese Ausgabe wird mit vielen grossformatigen Bildern und Skizzen bereichert. Sie kann dem Fachmann wie auch dem Laien als bleibende Dokumentation von grossem Werte sein. Das Heftli ist an den Kiosken und beim Verlag Dr. Hans Frey, 8712 St. Gallen, erhältlich.

Harper's Bazaar, deutsche Ausgabe, im Dezember

Harper's Bazaar, ein Name, der sich seit beinahe 100 Jahren von den USA und England aus an die modisch interessierten Kreise der ganzen Welt ausbreitet, begeht mit der Dezember-Nummer nun auch in deutscher Sprache ein Jubiläum. Vor einem Jahr hat das deutschsprachige Redaktionsteam das Unternehmen gewagt — heute ist die deutsche Ausgabe von Harper's Bazaar ein Begriff und anerkannte Information über Mode und den dazugehörigen Kulturkreis. Und was nicht vergessen werden darf: Die Festmenüs für

Weihnachten und Neujahr; in Harper's Mövenpick-rezepten finden Sie eine exklusive Zusammenstellung festlicher Gerichte.

Der Nelly Kalender freut sich auf ein neues Kleid

Wie der Nelly Kalender in seiner Dezember-Nummer mittelt, wird diese seit 16 Jahren gut eingeführte «Fachzeitschrift für die aufgeschlossene Frau» ab Neujahr in einem grösseren Format erscheinen.

Seinem Charakter aber will der Nelly Kalender treu bleiben: Er möchte der modernen, aber zugleich kokenden, haushaltenden und trotz der Konjunktur rechnen-müssenden Hausfrau, der erziehenden Mutter Handreichung bieten. Diese letzte Nummer im bisherigen Format ist zugleich ein Jubiläumsblatt. Es trägt die Ziffer 200. — Dass der kulinarische und der ästhetische Teil hauptsächlich auf Weihnachten ausgerichtet sind, versteht sich. Die originellen Vorschläge für Fest-Menüs werden ergänzt durch Anregungen für bewusst fette Tage.

Gratis-Probenummern beim Verlag Emil Hartmann, Postfach, 8700 Küsnacht.

Die Schweiz in Schnee und Lichterglanz

Man vermeint liebliche Adventsmusik zu hören, wenn man die musizierenden Engelskinder sieht, die sich auf der prunkvollen Orgelfassade der Stiftskirche Einsiedeln ihrem Spiel hingeben. Das Dezemberheft der Reisezeitschrift «Schweiz» leitet mit diesem zauberhaften Bild die Visionen des frühen Winters ein, von denen sie dann auf vielen Bildern und in dem mehrsprachigen Text Kunde gibt. Festlicher Glanz geht auch von den farbigen Aufnahmen mittelalterlicher Glasgemälde in Kirchen und Museen aus, deren sakrale Motive den Geist der Weihnachtszeit wecken, auch wenn sie nicht thematisch darauf abgestimmt sind. Michael Stettler, einer der besten Kenner dieser edlen Kunst, weist auf die Schätze kirchlicher Glasmalerei hin, die man oft überraschenderweise hier und dort entdecken kann. Die Verse Albert Ehrismann, denen man in diesen Heften immer wieder mit Freude begegnet, und seine in Prosa unternommene «Dezemberreise» werden auch diejenigen Leser, die noch dem Herbst nachtrauern, mit der neu aufgekommene Herrschaft des Schnees versöhnen. Und die Schweizerische Verkehrszentrale tut ein übriges, um uns durch Bergveduten und Wintersportbilder, wie auch durch viele Ankündigungen kommoder Veranstaltungen, mit Dezemberfreunden vertraut zu machen. E. A. B.

Die Politiker und das Christkind

Mit einem sehr reichhaltigen Heft schliesst die deutschsprachige Fachzeitschrift EPOCA ihren Jahrgang 1964 ab. Jeder kommt auf seine Rechnung: der Staatsbürger beim Beitrag «Die Politiker und das Christkind», der Freund Europas beim grossen Farbbeitrag «Rumänien lächelt wieder», der Literaturfreund mit der Erzählung «Das Haus der Hänglinge» sowie mit den Geschenkvorschlägen der EPOCA für den Buchfreund.

Dazu die in früheren EPOCA-Heften behandelten Themen «Wächst die Frau dem Mann über den Kopf?» und «Das Stumme Gespräch», das sich mit der Frage befasst, was sich Vater und Söhne heute eigentlich gegenseitig noch zu sagen haben. Der Liebhaber der Geschichte verliert sich in die Darstellung von Leben und Werk des Prinzen Eugen und, der Kunstfreund in die neue EPOCA-Kunstdokumentation «Als der Bürger Mäzen wurde».

Divers

La commission genevoise d'arrondissement de la CPS a siégé

La commission d'arrondissement du Canton de Genève a tenu séance le 10 décembre dans l'un des salons du Buffet de la Gare. Étaient présents les délégués des associations patronales et ouvrières du Canton, ainsi que Monsieur R. Frei, du secrétariat permanent de la commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants à Zürich. Monsieur

Ch. Leppin, président de la section de Genève de la SSH était également invité à participer aux travaux.

La commission de Genève après une éclipse de quelque temps avait repris ses travaux sous la présidence de Monsieur E. L. Niederhauser, qui malheureusement a donné sa démission pour des raisons professionnelles. A l'unanimité, les membres de la commission ont nommé à la présidence Monsieur G. de Mercurio, directeur de l'Hôtel de Berne.

Au cours de cette première séance, l'on a procédé à un large tour d'horizon et plusieurs points du programme de travail à venir ont été examinés. Ce programme sera développé et exécuté dans le courant de 1965. D'un commun accord, les membres de la commission ont décidé de s'intéresser de très près à la formation professionnelle et à son développement dans le canton.

Fonds suisse de prévention routière

Présidée par M. C. Häberlin, directeur de l'ACS, la commission administrative du Fonds suisse de prévention routière (sociétés d'assurance de la CDA et associations routières) a tenu sa dernière séance sous la forme actuelle de ce Fonds qui existe depuis 15 ans. Elle a de nouveau inscrit à son budget le subventionnement de campagnes générales d'éducation routière en 1965 dans le cadre de la Conférence suisse de sécurité dans le trafic routier. De plus, elle a accordé diverses subventions en faveur de mesures pour lutter contre les accidents de la route. Des pourparlers sont en cours en vue de poursuivre l'activité de ce Fonds sous une nouvelle forme.

Un impératif: l'aménagement régional

La création d'un office cantonal d'urbanisme est-elle indispensable si l'on veut coordonner l'activité exercée dans ce domaine par les divers services officiels?

Incontestablement, les tâches des services cantonaux et, partant du risque que ceux-ci courent de ne pas coordonner suffisamment leur action, croissent en fonction de la densité et des exigences d'une population toujours plus nombreuse.

Les principaux problèmes d'urbanisme à résoudre sont dus, actuellement, à la soudure des agglomérations. Certes, le cas échéant, le gouvernement peut contraindre les communes récalcitrantes à s'associer en un syndicat d'aménagement régional. Mais voilà une procédure qui ne serait guère populaire... Il faut se louer bien plutôt que certains sous-groupements se voient volontairement constitués (Bienna-Seeland, Berne et environs, vallée de Laufen-Thierstein) et que d'autres soient en voie de constitution.

Parce que l'Etat doit également sauvegarder ses intérêts au sein des groupes régionaux (routes cantonales, épuration des eaux, industries, protection du patrimoine et de la nature, rapports avec d'autres cantons, etc.) les cantons de Soleure, Bâle et Zurich, eux, ont institué des offices cantonaux d'urbanisme.

Le canton de Berne doit-il suivre cet exemple? Dans les sphères gouvernementales, on ne le pense pas... pour le moment du moins.

Actuellement, en effet, le groupe d'aménagement régional de Berne a l'intention d'étendre son action. Il est prêt, moyennant une augmentation provisoire de 60 000 fr. du subside annuel de l'Etat, à assumer les obligations essentielles d'un office cantonal d'urbanisme. Ayant les coudees plus franches que l'Etat, il pourrait, contre paiement des commandes, exécuter des études, qu'il s'agisse d'aménagement régional, voire local.

Durant les prochaines années, ce bureau technique devrait suffire aux besoins du canton, estime-t-on en haut lieu, quitte à rester dans l'expectative car il est possible que l'Etat se voie, un jour, dans l'obligation de reprendre le bureau technique du groupe d'aménagement régional. Telle est la situation qu'il importe de connaître dans le Jura où, comme dans les autres régions du canton, l'augmentation de la population et la surchauffe économique posent de gros problèmes d'urbanisme. DL

Lehrstellen gesucht!

Zahlreiche Anfragen von jungen Nachwuchskräften, die sich für den Koch- und Köchinnenberuf interessieren, sind bei uns eingegangen. Wir suchen für sie gute, behördlich anerkannte Lehrstellen. Mitglieder, welche solche Stellen nächstes Frühjahr in ihren Betrieben offen haben, bitten wir, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Lehrstellenvermittlung Schweizer Hoteller-Vereine, Basel.

Considérations générales sur les procédés modernes de mise en bouteilles des «eaux minérales»

Le hasard a créé dans des cas bien particuliers, une harmonieuse répartition des phénomènes géologiques, tectoniques, minéralogiques, chimiques, thermiques etc., qui ont conféré à certaines eaux souterraines des propriétés thérapeutiques. Elles dominent et restent le seul critère finalement valable pour discerner, parmi la foule des émergences existantes, celles qui donnent naissance aux eaux dites «minérales naturelles», écrit J. Brod.

En conséquence, le caractère dominant présidant au choix des techniques modernes de la mise en bouteilles des eaux minérales réside dans la nécessité de conserver les propriétés originelles du produit distribué au public, tout au long de son périple l'amenant du griffon sur la table du consommateur. Pour n'être pas nouvelle, cette préoccupation n'est pas moins grave.

Toutes les opérations de lavage des flacons vides, de stérilisation, du mirage, du soutirage, de l'étiquetage s'effectuent sur un ensemble appelé «groupe d'emouteillage». Une usine d'emouteillage peut comporter un nombre plus ou moins important de chaînes d'emouteillages spécialisées éventuellement chacune pour un format de bouteilles déterminé. L'auteur décrit le remplissage, le stockage des bouteilles et conclut: «Nous soulignerons l'importance attachée par les embouteilleurs aux problèmes généraux d'hygiène. Ces préoccupations portent non seulement sur tous les appareils et matériaux venant en contact directement avec le produit, mais encore sur l'ensemble des locaux et du personnel gravitant autour de l'emouteillage... car il s'agit d'un produit doué de propriétés thérapeutiques.»

Nouvelles de Swissair

Swissair en octobre 1964

Pendant le mois d'octobre, l'offre globale de Swissair s'est élevée à 46,2 millions de tonnes-kilomètres. Elle a augmenté de 19% par rapport à la période parallèle de l'année passée. La demande s'est accrue plus fortement (+21%) pour atteindre 25,6 millions de tonnes-kilomètres. Le coefficient moyen d'occupation des avions a été de 55,4% (octobre 1963: 54,5%). Le taux d'occupation des sièges (57,8%) a nettement dépassé celui du mois d'octobre 1963 (55,6%). Le trafic des passagers (20,4 millions de tkm) et celui du fret (4,3 millions de tkm) ont augmenté de 21% respectivement. Le trafic de la poste (0,9 million de tkm) s'est accru de 16%.

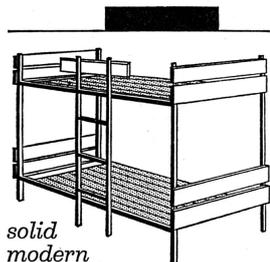
La situation des marchés

En dépit du froid de la semaine dernière, l'offre des légumes verts et des poireaux blanchis reste encore d'une certaine importance.

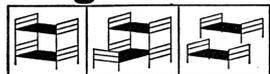
Comme le veut la saison, la vente des légumes de garde bat son plein. Actuellement, les marchés regorgent de choux blancs, de choux frisés, de choux rouges, de carottes; la chicorée pain de sucre, le céleri-pomme, la betterave à salade, le rampon et les oignons se trouvent également en abondance.

Saisoneröffnungen

Lenzerheide: Grand Hotel Schweizerhof, 19. Dez.



solid modern billig **Eurostyl Etagenbetten**



Fr. 282.-, Leiterli Fr. 33.-, Eckkombination Fr. 42.-, Andere Modelle schon ab Fr. 145.-

Matratzenfabrikation Verkaufslager Kempt-Tal Rich. Theiler Zürich Telefon 051/274666 Waffenplatzstr. 47

Wir haben eine grosse Bitte

an die Absender von Offerten. Legen Sie ihren Angaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie vom Inszenten nicht zurückerstattet werden. - Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.

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.

Infolge Hinschied des bisherigen, langjährigen Pächters auf Sommersaison 1965

zu verpachten im Sommerbetrieb

in Le Prese, im italienischen Bündnerland, südlich des Berninapasses, auf 1000 m ü. M., unser sehr gut ausgestattetes

Hotel

mit 60 Betten, in prächtigem Park, mit grosser gedeckter Essterrasse, direkt am Ufer des Puschlavsees, in der Nähe unseres elektrisch geheizten Schwimmbades.

Haus mit Tradition und bester Stammkundschaft.

In Frage kommen nur Interessenten mit guter Hotelerfahrung.

Ausführliche Offerten mit Referenzen sind erbeten an die Direktion der Kraftwerke Brusio AG, 7742 Poschiavo GR.

Hotel-Schwimmbäder



Ein Schwimmbad macht sich für ein Hotel nur dann bezahlt, wenn es ihm neue, interessante Gäste bringt. Dies wird nur dann der Fall sein, wenn es nach den neuesten Erkenntnissen geplant und ausgerüstet wird. Um rentabel zu sein, darf es aber auch nicht viel Arbeit verursachen. Als erfahrene Spezialfirma sind wir in der Lage, Ihnen zu einem solchen Schwimmbad zu verhelfen — vorausgesetzt, dass Sie sich möglichst frühzeitig an uns wenden.



Schwimmbad-Zubehör AG Zollikon-Zürich Goldaldenstrasse 25, Telefon (051) 24 01 80 ausschneiden

Wir planen den Bau eines Schwimmbekens; bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Adresse:

SCOTCH WHISKY
J&B rare



Agence générale:
Schmid & Gasser
Genève

Ab Lager
Buchen, hell
und nussbaumfarbig



Nur Fr. 29.50 Mod. 801

Verlangen Sie unseren
Gratiskatalog ab Fabrik
für Tische und Stühle



Achtung: Günstig für Hotel und Pensionen
Reinwollene Kammgarnvorlagen
verschiedene Dessins, Grösse 65x130 cm
einmaliger Preis Stück Fr. 25.-
anstatt Normalpreis Fr. 46.-
jedoch Mindestabnahme 12 Stück
Bettumrandungen reine Wolle
Fr. 98.-, anstatt Normalpreis Fr. 168.-,
jedoch Mindestabnahme 3 Stück



Teppich-Zentrum
Luzerner Strasse 63, Kriens, Tel. (041) 41 47 22.

Hotel-Restaurant

an der aargauischen Riviera per sofort zu vermieten.
Verschiedene grosse Lokalitäten, einige Fremdenzim-
mer, grosser Parkplatz. Als Pächter kommt nur best-
ausgewiesener Küchenchef in Frage. Offerten unter
Chiffre HR 1919 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junges, strebsames Ehepaar sucht

Hotel od. Restaurant

in Kauf, Pacht oder Direktion zu übernehmen.
Wir führen z.Z. selbständig ein Hotel mit Bar-Dancing
in Sportzentrum. Infolge Verkauf durch den Besitzer
suchen wir neuen Wirkungskreis. Antritt frühestens
1. Mai 1965. Offerten unter Chiffre KP 1909 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

B MIX
ar
KURS

der Internationalen
Barfachschnule
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 Hauptbahn-
hof), Telefon (051 47 47 91).
Älteste Fachschule der
Schweiz.



Hotel-Mobiliar

oder technische Ein-
richtungen zu kaufen
suchen oder zu ver-
kaufen haben, so lassen
Sie eine Annonce in
der Schweizer Hotel-
Revue erscheinen.

Wenn sie

Junge Deutsche, 2 Jahre im Hotelfach tätig, sucht
freundlichen Arbeitsplatz als

Anfangsserviertochter

auf Anfang Februar. Nähe Liechtenstein. Offerten unter
Chiffre AS 1835 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Etagenportier

Deutscher, 24 Jahre alt, bereits in der Schweiz tätig
gewesen, sucht ab 15. Januar 1965 Stelle, evtl. auch
als Portier-Hausbursche. Kost und Wohnung er-
wünscht. Erstklassige Referenzen vorhanden. Angebote
mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre EP 1849 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wer Inserate aufgibt,
denkt an die
Postleitzahl!

Baumwollsäcke

Grösse 50 x 90 cm, einmal gebraucht, aber wie neu,
eignen sich sehr gut für Torchons und Küchenhand-
tücher. 1 Sack = 2 Tücher zu je 50 x 90 cm. Preis pro
Sack: Fr. 1.50. Viele zufriedene Hotelkunden!

E. Bolliger, Postfach 485, 5001 Aarau.
Telefon (064) 22 42 70 oder 22 12 25.

Zu verkaufen

Braisière

neuwertig, rechteckig, schwarz gebrannt. Innenmasse:
900x410x230 mm, Überdeckel 11 cm hoch, zum Preise
von Fr. 430.-.

Anfragen an Ing.-Büro Herm. Meier, Neumarkt 28
8001 Zürich.

Holländer Leuchter

Durchmesser 96 cm, Höhe 110 cm, 900 Fr.
Bärmig, massiv, sehr schönes Exemplar.

Esszimmerleuchter

Durchmesser 85 cm, Höhe 80 cm, 500 Fr.
Bärmig, aus Kupfer, mit Butzenscheibe.

schmiedeeiserner Leuchter

Durchmesser 85 cm, Höhe beliebig, 400 Fr.
Bärmig, Handarbeit.

Wohnzimmertisch

Nussbaum, mit handgemalter Keramikplatte.

Anfragen an Chiffre OFA 561 Sch. Orell Füssli-Annon-
cen AG, 8201 Schaffhausen.

Zu verkaufen

in Gottlieben am Untersee

Gasthof

mit grossem Garten (Seeanstoss). Das Objekt bietet
eine grosse Ausbaumöglichkeit. Grössere Anzahlung
wäre zu leisten. Offerten sind zu richten an Otto Leu,
Hôtel La Bonne Auberge, 2800 Delémont.

Das im bernischen Mittelland
bestbekannte

Restaurant-Bar-Dancing
Falken, Burgdorf

ist auf 1. Juni 1965 oder nach Übereinkunft neu zu
verpachten (evtl. zu verkaufen). Für fachkundiges Ehe-
paar gute Existenz. Neuzeilliche Einrichtungen. Baujahr
1961. Erforderliches Kapital für Inventarübernahme etwa
40000 Fr., bei Kauf der Liegenschaft (inkl. 4 Wohnun-
gen) nach Vereinbarung. (Der derzeitige Pächter ist
gerne für allfällige Auskünfte bereit.)

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei der Ver-
waltung: H. Brönnimann & Co., Treuhand- und Revi-
sionsgesellschaft, Grünaustrasse 21, 3400 Burgdorf.

20jähriges, gutaussehendes deutsches Mädchen mit
englischen Sprachkenntnissen, sucht für die Kom-
mende Wintersaison Anstellung als

Serviererin oder Buffetkraft

Gute Zeugnisse aus Saisonbetrieben können vorgelegt
werden. Interessenten schreiben bitte an A. Mickeli, St.
Lindauerstrasse 34/4, 89 Augsburg (Deutschland).

Barman oder Chef d'étage

Schweizer, vier Sprachen, sucht entsprechenden
Wirkungskreis in gutem Hause, für die Wintersaison.
Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung.
Sandro Quattrini, St. Jakobstrasse 6, Zürich 4.

Zwei junge

KÖCHE

18 Jahre alt, suchen in gutem Hotel oder Restaurant
auf Mitte Januar 1965 Jahres- oder Saisonstellen.
Offerten an Wolfgang Betti, Hotel Neueck, Turtwangen
(Schwarzwald), Telefon (061) 35 55 42.

Hotellerektor/in

in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten bitte unter
Chiffre HS 1881 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kochlehrstelle

auf Frühjahr 1965, in gepflegtem, gutgeführten Hotel-
betrieb. Offerten an A. Winkler, Hotel Wilden Mann,
6210 Sursee LU.

Sekretärin

sucht per sofort oder nach Übereinkunft entspre-
chenden Posten als Aushilfe oder für die Winter-
saison. Zentralschweiz oder Berner Oberland bevor-
zugt. Offerten sind erbeten unter Chiffre SE 1885 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Jeune hôteesse de l'exposition nationale, allemand,
français, anglais, cherche emploi dans**

réception d'hôtel

Jeune allemande cherche une place comme

station d'hiver de préférence. Faire offres sous chiffre
RH 1884 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Demi-Chef

avec un bon salaire. Parlant français, allemand et anglais.
Livre dès le 1er décembre 1964. Offre à E. Benmann,
Postfach 103, 286 Aurich (Deutschland).

Geschäftsführer-Assistent

in Erstklasshotel. Eintritt nach Übereinkunft.
Zuschriften unter Chiffre GA 1865 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Directeur

Grande expérience hôtelière, cinquantaine,
références de directions et directions gé-
nérales de grande hôtele de classe internatio-
nales, pouvant se libérer début 1965, désire
situation dans

Société Hôtelière

Ecrire à Erb, 17, Grand-Pré, à Fribourg, qui
transmettra.

**Brautpaar, 25jährig, fach- und sprachkundig, sucht
Stelle für die Wintersaison. Er als**

Tages-Etagenportier

Service oder Bar

Offerten sind zu richten an Greta Fischer, Malhofstr. 89,
6000 Luzern.

2 junge Töchter

suchen Stellen in Bar oder Restaurant, möglichst
zusammen. Sprachkundig und gewandt im Speise-
service sowie an der Bar. Es kommen nur gute Häuser an
bekannten Winterkurorten in Frage. Offerten oder tel.
Anfragen an Hotel Belvoir, 6072 Sachseln. Telefon
(041) 85 14 17.

**Absolvent der Schweiz. Fachschule für das Gast-
gewerbe, Zürich, sucht Halbtagsstelle in**

Hotel- oder Restaurationsbüro

auf dem Platze Zürich.
Offerten unter Chiffre HR 1882 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Junge

Barmaid

mit einjähriger Barlehre,
Englisch und Italienisch
sprechend, gute Präsenz,
sucht per sofort Stelle.
Offerten unter Chiffre
B 46927-23 an Publicitas,
6002 Luzern.

Sekretärin

sucht Stelle in Hotelbüro
für die Wintersaison, wenn
möglich nur halbtags. Spra-
chen: Französisch und Ita-
lienisch in Wort und
Schrift, gute Englischkennt-
nisse. Anfragen an Tele-
fon (071) 71 15 33.

**Praktikanten-
stelle**

möglichst in Réception, um
die Französischkenntnisse
zu verbessern, sucht 18-
jähriger Österreicher mit
Diplom der Hotellfachschule
Bad Hofgastein (Salzburg).
Sprachen: Deutsch, Eng-
lisch und Italienisch in
Wort und Schrift. Offerten
erbeten an M. J. Gerzabek,
Bichlachweg 30, Kitzbühel
(Tirol, Österreich).

**Deutsche Hotelierstoch-
ter, 21 Jahre, sucht ab Janu-
ar 1965 Stelle als**

II. Sekretärin

oder als

Aide-Gouvernante

wenn möglich in der franzö-
sischen Schweiz. Gute Re-
ferenzen deutsch, u. Schwei-
zer Hotels, Englisch- und
Französischkenntnisse.
Offerte erbeten an Ute Hei-
nen, Elberfelder Strasse 106,
Hotel-Restaurant Heinen,
401 Hilden (Deutschland).

Schweizer

Koch

22 Jahre, sucht Stelle auf
Anfang Januar. St. Gallen
und Rorschach bevorzugt.

Offerten unter Chiffre

**KO 1866 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.**

**Jeune Suisseesse cherche
place, pour début janvier,
comme**

secrétaire

de préférence à Genève.
Certificat de l'Ecole hôte-
lière, parle français, alle-
mand, anglais et italien.

**Offres à Arlette Helfer,
Grand'rue 26, 2114 Fleurier.
Téléphone (038) 9 11 02.**

Caviste

hôtel expérience, Français,
sobre, cherche place. Offre
janvier. Renseignements
téléphone (021) 234852.

Junger

Koch

sucht Stelle für die Wint-
ersaison, Kt. Graubünden
bevorzugt. Offerten sind zu
richten an Hanspeter Stok-
ker, Restaurant Post,
6025 Neudorf,
Telefon (045) 3 16 35

höteler

Junger

Koch

für die Wintersaison. Gross-
betrieb bevorzugt. Offerten
sind zu richten an Ernst
Suter, Hauptstrasse 19,
Höchstel Bl.

**Tüchtiger, zuverlässiger
Mann sucht Engagement**

in rechtschaffenem und
gutorganisiertem Hause als

Koch

**Südtiroler, 25 Jahre alt,
sucht Stelle, Offerten un-
ter Chiffre KO 1851 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.**

**Restaurations-
tochter**

sucht Saisonstelle in Re-
staurant. Gute Referenzen.
Spricht Deutsch, Franzö-
sisch und Englisch. Offe-
ren unter Chiffre RT 1850
an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Junges, tüchtiges Schwei-
zer Ehepaar sucht Stelle
in Saison oder Jahresstelle
als

Kellnerhepaar

gleiches Haus nicht Be-
dingung, aber gleicher Frei-
tag, Eintritt 3./4. Jan. 1965.
Offerten sind erbeten an
Fam. E. Soller, c/o Restau-
rant Bären, 2540 Grethen.

**Bin 18jährig und suche
Stelle als**

Jungkoch

1/2 Jahr Praxis in der
Schweiz. Eintritt sofort.
Offerten erbeten an Hans
Boss, Mauerstrasse 23,
741 Reutlingen (D'land).

**sucht Stelle auf 1. Febr. in
Luzern oder Umgebung.**

Offerten unter Chiffre
KU 1890 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Deutsche

Barmaid

mit absolviertem Kurs,
sucht Stelle für die Wint-
ersaison. Eintrittsdatum
25./26. Dezember 1964. An-
gebote unter Chiffre BA 1882
an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Empfang/Sekretariat

eines Erstklasshotels. Saison-
oder ganzjährige Stelle. Offe-
ren an Dévolter, 9, rue Dussburgh,
Brüssel 2 (Belgien).

**Jüngling sucht Stelle für
die Wintersaison als**

**Portier oder
Chasseur**

Deutsch und Französisch
in Wort und Schrift und
gute Kenntnisse in der ital.
Sprache. Sofortiger Ein-
tritt. Anthonio René Rueda,
Piscine, Sion VS.

Portier d'étage

28 ans, cherche pour tout
de suite place en Suisse
française. Ayant de bons
certificats et de l'expé-
rience. S'adresser si pos-
sible par téléphone à Benito
Lanipaca, Hôtel de l'Aiglon,
1854 Leysin.
Téléphone (025) 6 22 34

Versierter Oberkellner

sucht per sofort Stelle bis ca.
Anfang od. Mitte Januar, evtl.
auch in Wintersaison. Sprachen:
Deutsch, Engl., Franz., Kennnt.
Ital., Griech. Auslandspraxis.
Offerten u. Chiffre OK 1598 an
die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Tüchtiger Koch sucht
Stelle als**

**Saucier oder
Entremetier**

Tüchtiger, zuverlässiger
Mann sucht Engagement
in rechtschaffenem und
gutorganisiertem Hause als

Portier

in Jahres- oder Saison-
stelle. Sehr gute Zeugnisse
zu Diensten. Eintritt nach
Vereinbarung. Zuschriften
bitte unter Chiffre PO 1933
an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

**Offerten von Vermittlungs-
bureaus auf Inserate unter
Chiffre bleiben von der
Weiterbeförderung aus-
geschlossen.**

2 Kollegensöhne mit guten fachlichen Kenntnissen suchen möglichst in Wintersaison Stellen als

Chef de rang

(24jährig, Englisch und Französisch sprechend) und als

Commis Saucier

(20jährig)

Angebote mit Gehaltsangabe bitte an Michael Benz, Hölzgasse 4, 7758 Meersburg (Deutschland).

Maitre d'hôtel / Chef de service

nationalité Suisse, cherche place, Français, allemand et anglais. Trancher et flamber, Libre de suite. Faire offres sous chiffre EB 1911 à Case postale, 2000 Neuchâtel. Téléphone (038) 5 21 61 / 4 14 08.

Junge Tessinerin

Sprachen: Italienisch, Deutsch, Französisch und Englischkenntnisse, sucht Stelle als

Büroangestellte

in einem Geschäft oder Hotel als Sekretärin.

Anfragen unter Chiffre K 24904 an Publicitas, 6501 Bellinzona.

Chefkoch

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

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

Junge Schweizerin sucht Stelle als Empfangssekretärin

in Passantenhotel (Winterthur oder St.Gallen bevorzugt). Verrichtung der Buchhaltung, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten unter Chiffre ES 1932 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Koch

22 Jahre alt, Deutscher, sucht auf Anfang Januar neue Stelle. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre KO 1930 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer, 30jährig, sucht Jahresstelle als

**Anfangsconciierge
Conciierge
oder Nachtconciierge**

Offerten unter Chiffre ZN 2116 an Mosse-Annoncen, 8023 Zürich.

Deutsche mittleren Alters, mit guten Umgangsformen, seit mehreren Jahren in der Schweiz als

Saalrestaurationstochter

tätig, sucht geeigneten Wirkungskreis auf 5. Januar 1965 in neuzeitlichem Hotel-Restaurant-Betrieb. Offerten unter Chiffre SR 1886 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wegen Vertragsauflösung ist 32jähriger

Chef de service, Aide-Patron, Gérant

mit Fähigkeitsausweis A (Stadt Zürich) ab sofort frei.

Anfragen an A. Brunner, Wannenweg 23, 8800 Thalwil. Telefon (051) 92 72 63.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

bellebe man ausschliesslich an die Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten



Hotel Hecht, St. Gallen

sucht per sofort oder für später:

**Etagengouvernante
Lingeriegouvernante
Etagenkellner
Restaurationstochter
Entremetier**

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an G. Marugg, Hotel Hecht, St. Gallen.

Hotel St. Gotthard-Terminus Basel

sucht in Jahresstellen:

Nachtportier
(gewandt, sprachenkundig)
Etagenportier
2 Zimmermädchen
Serviertochter

Bewerbungen an D. Spennato, Hotel St. Gotthard-Terminus, 4000 Basel.

**Brunnen am See
Hotel und Café-Restaurant Schmid**

sucht für die Saison 1965 (Mitte März bis November, Eintritt nach Übereinkunft):

tüchtige, sprachenkundige Person als

**Stütze des Patrons
gewandter Koch
Portier-Hausbursche
Restaurationstochter
Serviertochter für Tea-Room
Buffettöchter**
(evtl. Anfängerin)
Zimmer- und Lingeriehilfe

Schriftliche Offerten mit Foto, Zeugniskopien sowie den üblichen Angaben sind zu richten an C. Hackl-Schmid, 6440 Brunnen am Vierwaldstättersee. Telefon (043) 9 18 82.

Gesucht für sofort:

**Tochter für Zimmer
oder Lingerie
Hausbursche**

Gute Entlohnung. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Saanenmüser.

LUGANO
Gesucht per 1. April 1965 in Zweitklasshotel mit 35 Betten

junger Koch

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit und angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit Foto und Lohnansprüchen erbeten an Postfach 47329, Lugano 3.

Eine international tätige Organisation des Gastgewerbes und der Lebensmittel- und Genussmittelbranche sucht einen

DIREKTOR

(unternehmerische Persönlichkeit)

für die Überwachung und oberste Führung einer Reihe ihr angeschlossenen bestehender und für die Entwicklung, Projektierung und Inangsetzung neuer Betriebe.

Der Bewerber sollte schon einem grösseren Geschäft vorgestanden haben oder als Berater und Überwachender, leitender Mitarbeiter in einer verzweigten Filialorganisation tätig gewesen sein.

Die Aufgaben würden für die ihm unterstellten Betriebe folgendes umschliessen:

- Vollständige wirtschaftliche Verantwortung
- Bildung eines profilierten Firmengesichtes
- Festlegen des Verkaufsprogrammes
- Organisation des Kontroll- und Rechnungswesens und Rechenschaftsablage gegenüber Aktionären
- Projektleitung für neue Betriebe
- Organisation seines eigenen Stabes
- Zusammenarbeit mit der Gesamtunternehmung im Rahmen der gemeinsamen Geschäftspolitik.

Der Sitz der Tätigkeit für den Bewerber wäre in der Schweiz. Es müsste jedoch Bereitschaft bestehen, zu reisen.

Eine gute Honorierung und die Möglichkeit der Beteiligung am Ergebnis ist in Aussicht genommen.

Die Tätigkeit sollte zwischen Frühjahr und Sommer 1965 aufgenommen werden.

Ihre Bewerbung wird mit absoluter Diskretion behandelt. Bitte schicken Sie Ihre Offerte unter Chiffre 45947-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

**Hotel Münchnerhof
Ristorante Pizza, Basel**

suchen in Jahresstellen:

Sekretärin evtl. Praktikantin
Restaurationskellner (sprachenkundig)
Nachtportier (nebst Reinigung)
Buffetochter und -bursche
Hausbursche (Deutsch sprechend)

Offerten sind erbeten an A. Gloggnier, Telefon (061) 32 93 33.

**Nach Biel gesucht in Hotel garni
und Speiserestaurant**

Serviertochter

in Jahresstelle. Deutsche und französische Sprachkenntnisse. Zimmer im Hause. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gute Verdienstmöglichkeit.

Buffetdame

in Dauerstellung (Vertrauensposten)

Offerten erbeten unter Chiffre SB 1913 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen zu baldigem Eintritt sprachenkundige

Restaurationstochter

(Schweizerin)

Versiert im gepflegten à-la-carte-Service. Bewerberin mit guten Umgangsformen bieten sich hohe Verdienstmöglichkeiten. Jahresstelle. Zimmer im Hause.

Restaurant Akin, 6300 Zug.
Telefon (042) 4 18 66.

Gesucht in kleineres Restaurant nette, freundliche

Serviertochter

Mithilfe im Laden erwünscht.

Restaurant Rosina, 7513 Silvaplana. Tel. (082) 6 41 25.

Gesucht freundliche

**Bar-Praktikantin
Bar-Kellner**

(versiert)

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft. Schriftliche Offerten oder telefonische Anfrage an Restaurant-Cabaret Terrasse, Limmatquai 3, 8001 Zürich.

oder Telefon (051) 24 46 74.

Gesucht in Jahresstellen:

tüchtiger

**Saucier
Commis de cuisine**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an

A. Scheck, Restaurant zum Braunen Mutz, 4000 Basel. Telefon (061) 24 33 69.

HOTEL abc GARNI

Bahnhofplatz 7000 CHUR Tel. (081) 2 60 33

Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft nicht zu junge freundliche, sprachenkundige

Sekretärin

für unseren

Gäste-Empfang

Wir legen Wert auf zuvorkommende, gute Umgangsformen, Journal und weitere mit dem Hotelfach zusammenhängende Arbeiten können angelernt werden. Gute Arbeitsbedingungen. Ferner.

Wir bitten um kurze Offerten mit Foto.

Gran Hotel Europe (160 Betten)

in Comarruga (Spanien), 70 km südlich Barcelona, sucht auf Frühling 1965:

**Chef de cuisine
Gouvernante** (evtl. Ehepaar)

Sekretärin

(Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift)

Barman

(sprachenkundig)

Offerten sind zu richten an E. Scriber, Dir., Club Hotel Palace, Biene.

**Hotel Balances u. Bellevue
Luzern**

sucht für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober):

Korrespondentin
(Deutsch, Französisch und Englisch perfekt)
**Maincourantiers-
Réceptionnaires**
(National-Buchungsmaschine)
Restaurantkassier(in)
Bonkontrollleur
Büropraktikant(in)
Telefonistin
Kondukteur
Chasseur-Voiturier
Chasseur-Tournant
Chasseurs
Etagenportiers
Zimmermädchen
II. Oberkellner
Winebutler
Chef d'étages
Chefs de rang / Demi-Chefs
Commis de rang
Buffetchef oder -dame
Chefs de partie
(Saucier, Gardemanger, Entremetier, Rôtisseur, Tournant, Chef de garde)
Commis de cuisine
Commis Patissier
Kaffeeköchin
Warenkontrollleur-Ökonom
**I. und II. Economat-Office-
gouvernanten**
Wäscher(in)

Letztjährige Angestellte, die wieder auf ihre Posten reflektieren, wollen sich bitte umgehend melden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion Hotel Balances, 6001 Luzern.

**«Au Rendez-vous»
Grindelwald**

Restaurant, Tea-Room

sucht

Serviertochter

zu baldigem Eintritt. Offerten an F. Kaufmann, Au Rendez-vous, 3818 Grindelwald.

On cherche pour la saison de mars à fin octobre:

**secrétaire-réceptionniste
sommelier
femme de chambre
portier
garçon
de cuisine**

Faire offres à F. Raimond, Hôtel Débarcadère & Pré Fleuri, Saint-Sulpice près Lausanne.

Davos

Für sofort gesucht junger, selbständiger

**Koch
Mädchen**

für Zimmer und Küche

Hausbursche

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

Gesucht für guteinge-
richtetes alkoholfreies
Restaurant (Gemeinde-
stube), Nähe Zürich,

Leiterin

auf Frühjahr 1965. Gute Anstellungsbedingungen. Off. unter Chiffre LE 1918 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht

Serviertochter

Gasthaus Rössli, 6423 Seewen-Schwyz
Telefon (043) 3 10 77

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Büro-
praktikantin**

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



**Internationale
Bar-Schule**

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

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

Mit nur **5 Rp.**

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossenen, dekret d. interess. illust. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Travallagréable, Conditions intéressantes.

**Brasserie
Bavaria
Lausanne**

cherche pour le 1er février jeune

cuisinier

Offres avec prétentions et certificats.

Adr.

Ort

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel Nr. 51

Offene Stellen Emplois vacants

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

Stellengesuche Demandes de places

Salle und Restaurant

Bar- oder Dancingskellner, junger Italiener, sprachkundig, seit mehreren Saisons in der Schweiz tätig, sucht Jahres- oder Saisonstelle ab sofort. Offerten unter Chiffre 366

Loge, Lift und Omnibus

Schweizer, 44jährig, sprachkundig, sucht Stelle als Nachtportier-Concierge oder Alleinportier in Wintersaison- oder Jahresbetrieb. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre 367

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants Lista dei posti liberi

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

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

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

Jahresstellen

Places à l'année - Posti annuali

- 5550 Restaurantkellner, sof., Restaurant, Basel
- 5551 Officebursche, sof., Erstklasshotel, Basel
- 5552 Kaffeekoch-Buffetbursche, Chasseur-Telefonist, sof., Erstklasshotel, Basel
- 5553 Hausburschen, Nachtportier, Buffetbursche oder -tochter, sof., Passantenhotel, Basel
- 5554 Hotelpraktikantin, sof., Passantenhotel, Basel
- 5555 Küchenbursche, sof. oder n.U., Passantenhotel, Basel
- 5556 Alleinkoch oder Köchin, Serviertochter, sprk., Buffettochter, Lingère, sof., Passantenhotel, Basel
- 5557 Sekretärin, Lingerie mädchen, Hausmädchen, sof., grosses Passantenhotel, Basel
- 5558 Lingeriegouvernante, Buffettochter, evtl. Anfängerin, sof., Passantenhotel, Basel
- 5559 Obersaalttochter oder Chef de rang, sof., Passantenhotel, Basel
- 5560 Serviertochter, sof., Restaurant, Basel
- 5561 Zimmermädchen, sof., Passantenhotel, Basel
- 5562 Hausbursche, Küchenbursche, sof., 30 B., Zentralschweiz
- 5563 Buffetbursche oder -tochter, sof., kleines Hotel, Nähe Basel
- 5564 Saaltlichter, Saalpraktikantin, sof., 100 B., Badeort, Aargau
- 5565 Commis de cuisine, Ende Dez., kleines Hotel, Kt. St. Gallen

- 5566 Office mädchen oder -bursche, sof., 60 B., Graub.
- 5567 Küchenbursche, sof., 20 B., B.O.
- 5568 Küchenmädchen und -bursche, sof. oder n.U., 50 B., Viewr.
- 5569 Serviertochter, Buffetdamen, Chef Saucier, Commis Pâtissier, sof. oder n.U., Grossrestaurant, Bern
- 5570 Barmaid, Etagegouvernante, sof., 120 B., Graub.
- 5571 Küchenmädchen, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 5572 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 50 B., B.O.
- 5573 Buffetdame oder -tochter oder -bursche, sof., 50 B., B.O.
- 5574 Serviertochter, n.U., kleines Hotel, Kt. Solothurn
- 5575 Commis Pâtissier, Buffettochter, sof., mittelgrosses Hotel, Zürichsee
- 5576 Chasseur, Deutsch sprechend, Commis de rang oder Praktikant oder Saalttochter, sof. oder n.U., 80 B., Luzern
- 5577 Hausbursche, Hausmädchen, Buffettochter, sof., 40 B., Aargau
- 5578 Buffetbursche, Küchenbursche, sof., 30 B., B.O.
- 5579 Serviertochter, evtl. Anfängerin, sof., 70 B., Luzern
- 5580 Anfangsssekretär, sof., 70 B., Genèsee
- 5581 Anfangsssaaltlichter, sof., 70 B., Genèsee
- 5582 Sekretärin, Chef de rang, sprk., sof., Erstklasshotel, Kt. Fribourg
- 5583 Buffetdame oder -tochter oder -bursche, sof., 100 B., Kt. Neuenburg
- 5584 Buffettochter, Saalpraktikantin, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
- 5585 Anfangssserviertochter, sof., kleines Hotel, Thunersee
- 5586 Küchenmädchen, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
- 5587 Buffetdame, 1. Januar oder 1. Februar, Serviertochter, 15. Januar oder 1. Februar, Bahnhofbuffet, Zürichsee
- 5588 Lingeriegouvernante, sof., Restaurant, Zentralschweiz
- 5589 Serviertochter, 1. Januar, kleineres Hotel, Nähe Luzern
- 5591 Sekretärin (Schweizerin), sof., 50 B., Engadin
- 5592 Buffettochter, Hilfszimmernädchen, Kellerbursche, Deutsch sprechend, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 5593 Serviertochter, Deutsch sprechend, sof., 40 B., Ostschweiz
- 5594 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 80 B., Kt. Schaffhausen
- 5595 Küchenchef, sof., 100 B., St. Moritz
- 5596 Küchenchef, Etagegouvernante (nur Schweizerpersonal), n.U., 120 B., St. Moritz
- 5597 Pâtissier, Commis de cuisine, Gardemanger, Serviertochter, sof., 80 B., Kt. St. Gallen
- 5598 Barman oder Barmaid, Deutsch sprechend, Serviertochter, Küchenbursche, sof., 70 B., Kt. St. Gallen
- 5599 Tourneurs für Lingère und Etage, Commis de cuisine, Buffetbursche, Saalpraktikantin, n.U., 60 B., Thunersee
- 5600 Bar-tochter-Anfängerin, Küchenmädchen oder -burschen, sof., 100 B., Toggenburg
- 5601 Hausmädchen, Lingerie mädchen, Saalkellner, sof., 60 B., B.O.
- 5602 II. Sekretärin, sof., 50 B., Kt. Zürich
- 5603 Commis Pâtissier, sof., 40 B., B.O.
- 5604 Köchin, evtl. Commis de cuisine, sof., 110 B., Kt. St. Gallen
- 5605 Zimmermädchen, Chasseur-Hallentourant (mit Fahrweise), sof., 80 B., Nähe Zürich
- 5606 Lingerie mädchen (Schweizerin), Januar/Februar, 60 B., Zürich
- 5607 Nachtportier, sof., 110 B., Zürich
- 5608 Hilfs-gouvernante für Office und Economat, Gärtnerin-Binderin, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Zürich
- 5609 Concierge (Schweizer), Commis de rang, Deutsch sprechend, sof., 80 B., Zürich
- 5610 Barmaid, Serviertochter für Tea-Room, Zimmermädchen, sof., 100 B., Zürich

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver - Posti invernali

- 5611 Serviertochter, sprk., Stopferin, Erstklasshotel, Graub. Gouvernante, 50 B., Graub.
- 5612 Serviertochter, Englisch sprechend, Zimmermädchen, 40 B., Zentralschweiz
- 5613 Küchenburschen, 160 B., Graub.
- 5614 I. Lingère, Buffetdame, Buffettochter, Grillkoch, Chef de rang, 160 B., Graub.
- 5615 II. Barmaid, Buffetdamen, Buffettochter, 160 B., Graub.
- 5616 Köchin, Saalttochter, Zimmermädchen (nur Schweizer Personal), kleines Hotel, Graub.
- 5617 II. Barmaid, Buffetdamen, Buffettochter, 40 B., Zentralschweiz
- 5618 Pâtissier, 100 B., Kt. Glarus
- 5619 Lingerie mädchen, Küchenmädchen, 40 B., B.O.
- 5620 Saalttochter, Zimmermädchen, 80 B., Kt. Glarus
- 5621 Telefonist, Etageportier, Küchenchef, 60 B., Eng.
- 5622 Commis de rang, sprk., 130 B., Davos
- 5623 Chef de rang, sprk., Erstklasshotel, Davos
- 5624 Glätterin, 100 B., Davos
- 5625 Saalttochter, evtl. Anfängerin, 50 B., Davos
- 5626 Zimmermädchen, 40 B., Davos
- 5627 Saalttochter, Zimmermädchen, 80 B., Kt. Glarus
- 5628 Hilfsportier, 160 B., Davos
- 5629 Pâtissier, 100 B., Davos
- 5630 Hausbursche-Portier, 50 B., Davos
- 5631 Zimmermädchen, 70 B., B.O.
- 5632 Küchenbursche, Erstklasshotel, B.O.
- 5633 Lingère oder Lingerie mädchen, Nachtportier, Etageportier, 50 B., B.O.

- 5634 Lingerie mädchen-Angestelltenzimmermädchen, 80 B., B.O.
- 5635 Officebursche oder -mädchen (evtl. Ehepaar), kleines Hotel, B.O.
- 5636 Küchenbursche, Anfangssserviertochter, 70 B., Zentralschweiz
- 5637 Serviertochter, Saalpraktikantin, Hausbursche-Portier, 30 B., Graub., H. Waidt
- 5638 Bonkontrollleur, Skiman (Schweizer), I. Glätterin, II. Kaffeeköchin, Erstklasshotel, Graub.
- 5639 Demi-Chef de rang, Deutsch sprechend, Küchenbursche, 140 B., B.O.
- 5640 Chef de service, II. Oberkellner, Chef de rang (mit Kellerlehre), Officeburschen, 60 B., B.O.
- 5641 Personalkoch oder Hilfskoch, Personalköchin, Barmaid, Erstklasshotel, Graub.
- 5642 Küchenbursche, H. Waidt
- 5643 Saalpraktikantin, 20. Januar, 50 B., Wallis
- 5644 Officegouvernante, II. Economatgouvernante, evtl. Anfängerin, sof., Chasseur, sprk., 10. Januar, Erstklasshotel, Graub.
- 5645 Lingerie mädchen, Buffettochter, Küchenbursche, Officebursche, 60 B., B.O.
- 5646 Casserolier, 100 B., Engadin
- 5647 Economatgouvernante, 120 B., Engadin
- 5648 Gardemanger, 120 B., Engadin
- 5649 Hotelpraktikantin, 60 B., Engadin
- 5650 I. Commis de cuisine oder Köchin, 50 B., Wallis
- 5651 Aide-patron, Pâtissier, Saucier, Gouvernante-Aide Directrice, Büropraktikantin, Lingerie mädchen, Wäscherin, 140 B., Zentralschweiz
- 5652 Kaffeeköchin-Hilfs-gouvernante, 100 B., B.O.
- 5653 Lingère oder Lingerie mädchen, 50 B., St. Moritz
- 5654 Etagegouvernante, Erstklasshotel, St. Moritz
- 5655 Chasseur-Konduktor, 80 B., St. Moritz
- 5656 Barmaid, Chef de rang, Casserolier, 70 B., Wallis
- 5657 Saalkellner, 80 B., B.O.
- 5658 Zimmermädchen, 120 B., B.O.
- 5659 Kellner, sprk., flambier- und tranchierkundig, Hotel-Restaurant, Wallis
- 5660 Zimmermädchen, Saalttochter oder -praktikantin, 60 B., Wallis

Lehrstellen

- 5661 Kellerlehrling, Servierlehrtöchter, n.U., 80 B., Luzern
- 5662 Kellerlehrling, Servierlehrtöchter, 22. Januar, 60 B., Thunersee

Aushilfsstellen

Remplacements - Aiuti e supplenze

- 7767 Logenportier, Nachtportier, Praktikant für Reception, sof. bis 10. Januar, 80 B., Wallis

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) 23 72 41.

- 9905 couple pour l'office, petit hôtel de luxe, canton de Fribourg
- 9909 femme de chambre, grand hôtel, Lausanne
- 9911 femme de chambre pour le personnel, nettoyeur de jour, grand hôtel, Lausanne,
- 9916 garçon d'office, petit hôtel, Alpes vaudoises
- 9918 garçon ou fille de cafetier, clinique, Lausanne
- 9919 garçon de maison, aide-lingère, grand hôtel, Jura vaudois (saison d'hiver)
- 9924 apprenti de cuisine, garçon de cuisine, hôtel moyen, Jura neuchâtelois
- 9930 garçon d'office/cuisine, hôtel moyen, saison d'hiver, Vaud
- 9936 garçon de buffet, hôtel moyen, canton de Berne
- 9937 aide-lingère, garçon de cuisine, saison d'hiver, Vaud
- 9947 gouvernante-tournaute, hôtel moyen, Genève
- 9963 aide-femme de chambre, hôtel moyen, saison d'hiver, Valais
- 9971 cuisinier ou cuisinière, garçon ou fille de cuisine, hôtel moyen, Vaud
- 9975 sommelière ou sommelier, serveuse pour le bar express de garçons et filles de buffet, buffet de gare, Suisse romande
- 9979 sommeliers, même débutante, place à l'année, hôtel moyen, Lausanne
- 9985 femme de chambre, fille de salle, hôtel moyen, saison d'hiver, Valais
- 9988 portier d'étage, hôtel moyen, Vaud
- 9991 portier d'étage, fille de salle, aide-gouvernante d'étage, hôtel moyen, Lausanne
- 9994 Chef d'office, hôtel moyen, Lausanne
- 9995 argentier, hôtel moyen, Lausanne
- 9996 commis de rang, clinique, Vaud
- 8003 filles d'office, casseroier, sommelier, ou sommelière, restaurant, Fribourg
- 8004

- 8007 barmaid, év. débutante, hôtel moyen, lac Léman
- 8012 fille de salle, garçon de maison, hôtel moyen, saison d'hiver, Vaud
- 8014 femme de chambre, palace hôtel, saison d'hiver, Oberland bernois
- 8015 aides de buffet, aide-femme de chambre, lingère, femmes de chambre, serveuse, grand hôtel, Lausanne
- 8028 dame ou aide-buffet, hôtel moyen, Neuchâtel.
- 8032 fille de cuisine, hôtel moyen, Lausanne
- 8033 fille de salle, aide femme de chambre, 60 lits, Valais

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten (Keine offenen Stellen)

- 68 Chef de rang / Rest. Kellner, D., F., E., sofort bis Januar.
- 69 Commis de rang, sofort bis Januar.
- 70 Hausbursche, 26.12-10.1.1965.
- 71 Pâtissier, D., F., I., sofort bis 1.3.1965.
- 72 Küchenchef, sofort bis auf weiteres.
- 73 Chef de réception, D., F., E., I., sofort bis April.
- 74 Economat-Gouvernante, ab 5.1.1965 oder nach Vereinbarung.
- 75 Sekretär, sofort bis Januar.

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 Handbuches.

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)
- Vergütungen
- 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 Treuhänderstelle SHV, Bahnhofstrasse 18, Montreux (II b 3575, Vevey).

Hotel Euler, Basel

sucht in Jahresstelle:

Chasseur-Telefonist

(sprachkundig)

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Chef de partie

Sehr guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion. Telefon (071) 41 55 86.

Nach Lugano

gesucht auf Frühjahr 1965 in Hotel (100 Betten):

Kochlehrling

Saalpraktikantin oder -kellner

Eintritt 1. März 1965, evtl. früher.

Offerten mit Bild sind erbeten an F. Bannwarth, Hotel Weisses Kreuz, 6900 Lugano.

Erstklasshotel in Luzern

sucht für lange Sommersaison (April bis Oktober) gewandten, dynamischen und sprachgewandten

Concierge

Offerten erbeten unter Chiffre CO 1903 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Le Montreux-Palace et l'Hôtel du Cygne à Montreux

cherche pour longue saison d'été (avril jusqu'à novembre):

réceptionnaire
réceptionnaire-mécanographe
secrétaire tournant(e)
stagiaire

téléphoniste
chauffeur-conducteur
chasseurs

maître d'hôtel
chefs de rang
wine-butler
chefs d'étage
demi-chefs de rang
commis de rang
apprentis sommelier
stagiaires

Ire gouvernante d'étages
portiers
femmes de chambre
aides-femmes de chambre
garçons de maison

aides-jardiniers
fleuriste (Blumenbinderin)
aide gouvernante générale

Faire offres à la Direction, avec copies de certificats et prétentions de salaire.

Hotel St. Gotthard-Terminus

Basel

(Passantenhotel)

sucht in Jahresstelle:

Empfangssekretärin

mit Sprachkenntnissen, für allgemeine Réceptionsarbeit

Bewerbungen an D. Spennato, Hotel St. Gotthard-Terminus, 4000 Basel.

Walliser Kanne, Zürich

Lintheschergasse 21, Telefon (051) 23 34 95,

sucht

Serviertochter

Prima Verdienst, sehr schöne Dienst- und Freitage-einteilung. Tracht wird kostenlos gestellt. Eintritt Anfang 1965.

Flüela Sporthotel Davos

Gesucht für lange Wintersaison

Buffettochter

für Dancing

Eilofferten an Sporthotel Flüela, 7260 Davos Dorf.

Gesucht in mittelgrosses, erstklassiges Stadthotel:

Bürofräulein oder Praktikantin

Hotelpraktikantin

Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Krone, 5400 Solothurn.

Hotel Weisses Kreuz, 6903 Lugano

sucht auf 1. März 1965, evtl. früher:

Gouvernante- Stütze des Patrons Office-Hausmädchen

Saison bis Ende November.
Kost und Logis im Hause. Geregelt Arbeitszeit.

Offerten an die Direktion, F. Bannwarth.

Wir suchen per 30. Dezember oder Anfang Januar jüngere, sprachkundige

Empfangssekretärin

(Réception, Kasse, Korrespondenz)

Offerten erbeten an Hotel Engel, 4410 Liestal bei Basel. Telefon (061) 84 17 07.



Hotel Baur au Lac Zürich

sucht für seine kaufmännische Abteilung

Hilfsbuchhalterin

mit Hotelerfahrung und etwas Sprachenkenntnissen. Eintritt Ende Januar oder nach Übereinkunft. Dauerstelle mit Fürsorgeinstitution.

Offerten mit Foto, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Schlosshotel Brestenberg

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretär (in)

(evtl. Praktikant in

Interessenten senden ihre Unterlagen mit Bild und Schriftprobe an die Direktion Schlosshotel Brestenberg am Hallwilersee, 5707 Seengen.

Grand Hotel Vereina 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison

Etagenportier

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

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

- Büro:**
- II. Chef de réception/Kassier** (guter Korrespondent, sprachgewandt)
- Kontrollleur-Sekretär**
- Journalführer**
- Loge:**
- Nachtconciere**
- 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**
- Officetournante**
- I. und II. Kaffeeköchin**
- Officeküchenmädchen**
- Officeküchenburschen**

Ehemalige Angestellte wollen sich baldigst wieder melden.

Gesucht nach Übereinkunft:

Servierlehrtöchter Kellnerlehrling

Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten an Hotel Wilden Mann, Luzern



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.

Erstklassbetrieb auf dem Platze Zürich
sucht für Mitte Februar 1965 oder nach Übereinkunft nur bestausgewiesenen

Secrétaire-Chef de réception-Aide-Direction

(nur Schweizer)

Offerten sind zu richten unter Chiffre AD 1921 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Palace Hotel, Wengen

sucht für sofort:

- Commis de cuisine**
- Kaffeekoch (in)**
- Aide Economat/Cave**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion. Tel. (036) 3 46 12.

Wir bieten einem

jugen, 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 Sprachenkenntnisse 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 1895 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau Interlaken

sucht

Sous-Chef de cuisine

(Saisondauer Ende April bis Anfang Oktober)

Erfahrung im Organisieren grosser Brigade, mit nötiger Berufsausbildung in allen Küchenpartien inklusive Patisserie und Grillküche (Qualitätsbegriff). Fähigkeit und Bereitschaftswille zur Zusammenarbeit mit I. Küchenchef. Bei Eignung Nachrückmöglichkeit zum I. Chef im Jahre 1966.

Handgeschriebene Offerte mit üblichen Unterlagen sind zu richten an Dir. U. Ligenstorfer, Grand Hotel Victoria-Jungfrau, 3800 Interlaken, oder Herrn Otto Probst, Küchenchef, 3249 Tschugg.

Grossrestaurant sucht per sofort oder später erfahrene

Gouvernante

die gerne einen selbständigen und interessanten Posten übernimmt (Jahresstelle). Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre GO 1857 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Grand Hotel Kurhaus St. Moritz

Gesucht für die Wintersaison

- I. Kaffeeköchin/Cafetiera**
- Chef de rang**
- Demi-Chef**
- Commis de rang**

Eilofferten sind erbeten an die Direktion.

GESUCHT

für lange

Sommersaison

Anf. April-Mitte November

Grand-Hotel Territet-Montreux

500 Betten, moderne Einrichtung. 1965: 6 Monate voll besetzt

GRATIS:

Gelegenheit zum Besuch von Fachkursen und Sprachkursen

Eintritt vor Ostern, evtl. Pfingsten

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

Oberkellner Chef de réception Chef de cuisine

mit angenehmem Charakter und Organisationstalent, fähig, m. grösserem Mitarbeiterstab zu arbeiten. Interessanter, selbständiger und gutbezahlter Posten. Regelmässige Platzierungsmöglichkeit für Wintersaison bei Eignung vorhanden, evtl. Engagement in Jahresstelle.

II. Direktionssekretärin

(Sprachkundig)

Kontrollleur Französisch sprechend

Telefonistin Englisch sprechend

Maincourante-Caissière

Aide-Maincourante evtl. Anfängerin

Chasseur

Chef de partie-Saucier

Commis de cuisine

Pâtissier (selbstständig)

Commis Pâtissier

Kaffeeköchin

Küchenburschen

Officemädchen

Officegouvernante

möglichst Italienisch sprechend

Buffetochter evtl. Anfängerin

Winebutler

Aide-Barmaid (evtl. Anfängerin)

Commis de rang

Saaltöchter

Stagiaires für Saal u. Etage Anfängerin

Etagentournante

Etagenportiers

Zimmermädchen

Wäscherin evtl. Wäscher

Lingeriegouvernante

Lingeriemädchen

Hausmädchen

Generalgouvernante

Englisch und Italienisch sprechend

Hilfsgouvernante evtl. Anfängerin

Tapezierer (selbständig) **Maler**

Hotel International au Lac, Lugano

(120 Betten)

sucht auf 30. März 1965 für Saison bis Anfang November tüchtigen, sprachenkundigen und erfahrenen

Oberkellner

Offerten von bestausgewiesenen Bewerbern sind erbeten an die Direktion.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb mit internationaler Kundschaft (Zentralschweiz)

Küchenchef

zu kleiner Brigade in Jahresstelle.

Tüchtigem, initiativem Fachmann, der eine soignierte à-la-carte-Küche speditiv zu führen versteht, bietet sich stabile Existenz. Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten mit Bild, Referenzen und Gehaltsansprüchen sind erbeten unter Chiffre KU 1908 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kongresshaus, Zürich

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

Hausbeamtin

Ferner benötigen wir:

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

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

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



**Hotel Astoria
Luzern**

sucht in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetochter
oder Buffet-Tournante**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an die Direktion oder Telefon (041) 2 62 26.

Tessin

Gesucht für lange Sommersaison 1965 (April bis Oktober):

Büro:
II. Sekretärin
(Buchungsmaschine N 42)

Loge:
Nachtportier
Telefonist-Tournant
Chasseur

Etage:
Etagegouvernante
Zimmermädchen
Portiers

Saal:
Demi-Chef
Commis de salle

Küche und Office:
Hilfs-Economatgouvernante
Pâtissier
Koch-Tournant
Officemädchen
Officeburschen

Ausführliche Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
HOTEL BEAU-RIVAGE, 6902 LUGANO

Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstelle

Nachtportier

Der Bewerber sollte tüchtig, sprachkundig und zuverlässig sein. Güter Verdienst, geregelte Freizeit. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion.
Telefon (031) 22 33 67.

Hotel am Zürichsee

sucht per 4. Januar 1965:

Gouvernantestütze des Patrons
3 Restaurationstöchter
(sprachkundig)
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.

**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.

Hotel Mischabel, Saas Fee
sucht per sofort oder nach Übereinkunft
eine sprachkundige

Büro- und Saalpraktikantin

Guter Verdienst. Offerten mit den üblichen Beilagen sind zu richten an die Direktion.

Grande clinique de la Suisse romande cherche

**aide-gouvernante
d'étages**
(débutante)

Offres avec copies de certificats et photographie à la Direction de la Clinique Cécil, 1000 Lausanne.

Lugano

Gesucht für März 1965

**Ehepaar für Direktion
oder Pacht**

eines modernen Hotels in Lugano mit 60 Betten und Restaurant.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind zu richten unter Chiffre DE 1876 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel Zürcherhof mit Walliserkeller
Zürich**

sucht auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft

**Chef de service-Aide
du patron
Restaurationstochter**

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht per 19. Dezember 1964:

tüchtige, branchenkundige, seriöse

**Restaurationstochter
oder -kellner**

für lebhaften, gepflegten Restaurationsbetrieb

Saalpraktikantin

zum Erlernen eines guten Services.

Offerten an Frau H. Martin, Hotel Lattmann, Bad Ragaz, Telefon 9 13 15.

● **Grossrestaurant in Bern** ●
sucht auf 15. Januar 1965

● **I. Buffetdame** ●
Gutbezahlte Vertrauensstelle.

● Schriftliche Offerten sind erbeten unter DU 1877 an die Hotel-Revue, 4002 Basel. ●

Gesucht für 1. Januar 1965

Alleinköchin

(evtl. Alleinkoch)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit sowie interessanter Verdienst werden zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte: Hotel Royal, 2500 Biel, Telefon (032) 3 86 86.

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, Zeugnisabschriften und Referenzen sowie Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre ES 1872 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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.

Gesucht junge, gesunde

Tochter

die gut kochen kann. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause. Hoher Lohn. Eintritt Anfang Januar oder nach Übereinkunft.

Confiserie Tea-Room Schraner, Bahnhofstrasse 42, Biel, Telefon (032) 2 48 51.

Gesucht für Wintersaison

Buffetochter

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

Gesucht nette, im Spieseservice bewanderte

Serviertochter

in schönen, modernen Gasthof. Hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause. Telefon (054) 8 71 37.

Gesucht

**Haus- und
Küchenbursche**

Eintritt auf 15. Dezember 1964. Schöner Lohn, eigenes Zimmer. Offerten an Familie Bettschen, Restaurant Bären, Worb bei Bern. Telefon (031) 67 22 91.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt tüchtige

Serviertochter

eventuell solider

Restaurationskellner

Hoher Verdienst, gute Unterkunft und Verpflegung. Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Kurhaus Rietbad, 9651 Rietbad, Telefon (074) 7 68 91.

Für gut eingeführte Maschine, speziell für Restaurants und Hotels, suchen wir für West- und Ostschweiz sowie Tessin

Gebietsverkäufer

die unser Produkt, evtl. auch als Nebenverdienst, vertreten. An Fachleute vom Gastgewerbe, welche mit ihrem Betrieb nicht vollbeschäftigt sind und gerne mit uns reell zusammenarbeiten, bieten wir gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten unter Chiffre OFA 7784 B an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

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.

Ring-Hotel in Engelberg

sucht per sofort für Wintersaison 1964/65

Küchen-Officemädchen

(Ragazza per cucina ed office)

Küchen- oder Officebursche

Ragazzo per cucina ed office

Bei Zufriedenheit kann Engagement für die Sommersaison 1965 im Ring-Hotel Lago di Lugano gleich anschliessend an die Wintersaison zugesichert werden.

Hotel Müller, Schaffhausen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter

mit Kenntnissen im Flambieren und Tranchieren

Serviertochter

(fachtüchtig)

Offerten erbeten an E. Müller.

Hotel Bernerhof, Wengen
sucht in Wintersaison- oder Jahresstelle

Restaurationstochter

(wenn möglich sprachkundig)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an H. Perler, Bernerhof, Wengen B.O.

Hôtel moyen à Genève
cherche pour le 1er février 1965

**secrétaire-
mainscourantière**

Français, allemand, anglais exigés. Place à l'année.

Offres sous chiffre NM 1901 à l'Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht

Barmaid

in Barbetrieb mit Niveau in der Stadt Zürich. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Antritt nach Vereinbarung. Offerten mit Foto unter Chiffre BA 1912 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Wir suchen einen tüchtigen, zuverlässigen und bestausgewiesenen

KOCH

der befähigt ist, einer kleinen Brigade mit Takt vorzustehen.

Für Bewerber mit Interesse an der veget. Küche bieten wir interessante, weitgehend selbständige Dauerstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Wohnung für verheiratete Bewerber vorhanden.

Offerten mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an

BASEL
Steinenvorstadt 23 Tel (061) 24 55 59

Hotel Engematthof, 8002 Zürich
sucht in Jahresstelle

I. Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

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.

Junger Koch

gesucht in modern eingerichteten Betrieb.

Offerten mit Lebenslauf und Foto an Snack-Bar «La Romana» Champel, 1200 Genève. Tel. (022) 24 49 92.

Grosse Klinik der französischen Schweiz sucht

Etagen-Hilfsgouvernante (Anfängerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion der Klinik Cécil, 1000 Lausanne, erbeten.

Caithness Hotel, Eastbourne

sucht für die kommende Saison (15. April bis Ende Oktober):

2 Saaltöchter

(gesetzten Alters)

2 Zimmermädchen

(gesetzten Alters)

Küchenbursche und Officetochter
evtl. Ehepaar

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten in Deutsch an Mr. and Mrs. J. Boehm, Propr., Caithness Hotel, Eastbourne (England).

Persönliche Vorstellung in der Schweiz Ende Dezember möglich.

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

Empfangssekretär Empfangspraktikant Etagegouvernante

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



CHEF DE CUISINE

de classe internationale, hautement qualifié, extrêmement compétent et expérimenté, est demandé pour l'un des meilleurs et des plus célèbres restaurants de Scandinavie: DRONNINGEN - Norway's Queen of Restaurants - magnifiquement situé dans le Fjord d'Oslo, au centre des activités nautiques et maritimes, fréquenté par une clientèle internationale de connaisseurs.

Nous attendons beaucoup de notre nouveau Chef, dont la tâche sera d'amener notre restaurant au premier rang des bonnes tables d'Europe. Nous cherchons un vrai maître de l'art culinaire. Situation indépendante, intéressante, conditions extrêmement avantageuses. Participation aux bénéfices et longues vacances l'hiver.

S'adresser par écrit à la direction avec certificats et références. Discretion assurée.

DRONNINGEN RESTAURANTER
Huk Aveny 1, Oslo 2 - Norge

Hotel Rigi-Bahn, Rigi-Staffel

sucht für die Wintersaison oder Jahresstelle fleissige, selbständige

Restaurations- tochter

Das Restaurant ist aufs modernste eingerichtet. Zimmer. Offerten an Jos. Rickenbach, Telefon (041) 83 11 57.

Required: January, for small luxury hotel near a city in N. W. England:

Chef

(all round working)

Lady Cook

Head Waiter

(working)

Waitresses

Cocktail Barman

Porter/Waiter

Offers to cipher RE 1843 to the Swiss Hotel-Review, 4002 Basel.



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.

On cherche

caissière-gouvernante

ayant de l'entregent, présentation, aimable, mais ferme. Bilingue. Service du soir. Entrée à convenir, éventuellement chambre à disposition. Offre avec photo qui sera retournée, écrire sous chiffre Z 251127-18 à Publicitas, 1200 Genève.

Clinique Cécil, Lausanne

Nous cherchons pour date à convenir

argentier polisseur

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

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



Per sofort gesucht

Haus- und Küchenangestellte

Gute Entlohnung nach kantonalem Reglement.

Anmeldungen (wenn möglich mit Foto und Zeugnis-kopien) erbeten an
Verwaltung Psychiatrische Klinik Hasenbühl und
Kant. Altersheim, Rheinstrasse 43, 4410 Liestal.
Telefon (061) 84 44 84.

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.

Lenzerheide-Valbella

sucht für die Wintersaison einen ausgewiesenen

Eislauflehrer oder -lehrerin

Eilofferten mit Angaben über bisherige Tätigkeit sowie Referenzen sind zu richten an den Kurverein, 7078 Lenzerheide GR.

Etablissement touristique en Turquie cherche

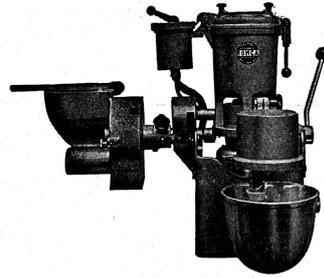
pour toute l'année:

directeur d'hôtel réceptionniste cuisinier-pâtissier

pour la saison d'été:

réceptionniste cuisinier-pâtissier

Faire offres avec photo, prétentions de salaire et références sous chiffre C 251154-18 à Publicitas Genève.



ROMCA-Universal- Küchenmaschinen

Diese Maschine ist derart sinnvoll konstruiert, dass für die mit ihr erzielte enorme Leistung bisher mehrere Maschinen benötigt wurden, was die neue Küchenmaschine ROMCA nun mit wenig Zusatzgeräten auf kleinstem Raum allein schafft.

Modelle in den Grössen von 4, 8, 18, 40 und 60 Liter. Schlüsselinhalt, in modernster Ausführung, mit eingebautem Reduktionsgetriebe.

Einige Beispiele aus dem reichhaltigen Arbeitsprogramm für zirka 50 Personen.

- Pommes-frites und Würfelschnitten zirka 10 bis 15 Minuten.
- Kartoffelpüree (ohne Passieren) zirka fünf Minuten.
- Knollengewächse in Streifen schneiden zirka zehn Minuten.
- Brunoise für Suppengerichte zirka fünf bis acht Minuten sowie Hacken und Pilzen von jeder gewünschten Feinheit.
- Ausserdem stellen Sie Jede Hefe, mühen und geriebenen Teig her.

Solche Leistungen sind noch von keiner Maschine dieser Art erreicht worden. Darum, verlangen Sie heute noch Prospekte, Referenzen und Preisofferten oder telefonieren Sie 041 - 5 48 38 direkt an die Herstellerfirma.

Bächler AG. Maschinenfabrik Rothenburg LU

Serviceleiterin oder Serviceleiter

gesucht für die Leitung des Parterrestaurants. Gutsausgebildeter Serviertochter, Kellner oder im Service ausgebildeter Buffetdame wird interessante Stelle mit Entwicklungsmöglichkeit geboten. Angenehme Arbeitszeit. Eintritt Januar-Februar 1965.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Restaurant Gfeller am Bärenplatz, vorm. Gfeller-Rindlisbacher, Bärenplatz 21, Bern.

Im Bürgerspital Basel

ist die Stelle des

Stellvertreters des Küchenchefs

neu zu besetzen.

Wir suchen für diese verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe eine gut-ausgewiesene Fachkraft, welche über die zur Führung einer Grossküche notwendige Ausbildung verfügt.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und Ferien, gute Entlohnung, Pensionskasse.

Handgeschriebene Bewerbungen mit Foto, Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind zu richten an die Direktion des Bürgerspitals, 4000 Basel.



Durch Todesfall ist die Pacht des seit über 40 Jahren unter gleicher Leitung stehenden Tanz- und Unterhaltungsbetriebes Felsenbar, Chur, frei geworden.

Unser Pächter soll einem anspruchsvollen, meist jüngeren Publikum (vorwiegend aus bürgerlichen Kreisen) bestmögliche Programme bieten. Wir legen Wert auf eine seriöse Persönlichkeit, die unbeeinflusst von Saison- und Konjunkturschwankungen wirkt.

Wir erwarten demgemäss gute Branchenkenntnisse, die möglichst in Jahresbetrieb erworben sein sollten. Frühere Tätigkeit als Vorgesetzter, von Berufsmusikern, Kapellmeister oder Betriebsleiter ist Bedingung. Wir bieten einen vollständig ausgestatteten Betrieb mit hohem Umsatz und guter Rendite. Vertragsbeginn auf Vereinbarung.

Geeignete Bewerber erhalten die erforderlichen Auskünfte bei:

CURIA-TREUHAND AG
Steinbockstrasse 2, Chur

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 511123

Zu verkaufen
evtl. zu vermieten

Hotel-Restaurant

am rechten Brienzseeufer, langjähriger Familienbesitz.
25 Fremdenbetten, Restaurationsgarten am See, öffentlicher Parkplatz beim Hause. Gutausgewiesene Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre HZ 1845 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verpachten oder zu vermieten auf 1. April 1965

neues Café (Tea-Room)

Neueröffnung (mit besonderem Cachet), alkoholfrei - modernst eingerichtet, mit 70-80 Plätzen (unterteilt), an allerbesten zentraler Lage in Neuhausen am Rheinfall (Einkaufszentrum).

Interessenten (evtl. Pächterin oder Gerantin) wenden sich schriftlich oder persönlich an E. Scherrer, Steinbruggässchen 17 (Scherrer-Druck), Schaffhausen. Telefon (053) 5 38 79.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 225302

Seit 1924 bestbekanntes Büro mit erstklassigen Verbindungen i. d. ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

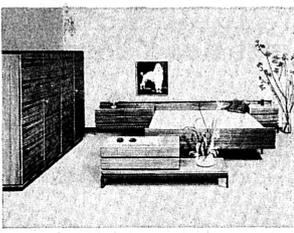
Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Möbelfabrik Gschwend

Das führende Spezialunternehmen für Innenausbauten und Möblierungen erfolgreicher gastgewerblicher Betriebe.

Welt über 200 Referenzen. Auch in Ihrer Nähe befinden sich Hotels, Restaurants usw., die Sie besichtigen können. Verlangen Sie unverbindlich den Katalog.



Réceptions-, Hallen- und Gästezimmermöblierungen ● Bar- und Buffettanlagen ● Einzelstücke, Ergänzungsmobiliar, Bestuhlungen und Tische ● Renovationen und Innenausbauten jeder Art.

Eine Anfrage lohnt sich!

Möbelfabrik Gschwend

Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 63 12

Permanente Ausstellungen

Steffisburg, Fabrik-Grossausstellung.

Zürich, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, Seestr. 301.
Lugano, CETICA, Baumusterzentrale Tessin AG, Via Ronchetto.



WARNUNG

MAX-B. JORDAN, NEUCHÂTEL

zusammen mit der Firma **VEUVE CLICQUOT PONSARDIN** gegründet 1772 in Reims (Frankreich), machen sowohl das verehrte Publikum als auch die Wiederverkäufer darauf aufmerksam, dass genannte Firma das Alleinrecht auf die Benennung **CLICQUOT**, auch im Einzelgebrauch, besitzt. Dieser Markenname hat den Champagner **VEUVE CLICQUOT** in der ganzen Welt berühmt gemacht. Vorschriftsgemäss ist die Firma-bezeichnung sowohl in Frankreich wie auch beim Internationalen Amt in Bern deponiert.

Nachdem Herr **MAX-B. JORDAN**

und die Firma Champagne **VEUVE CLICQUOT PONSARDIN** festgestellt haben, dass beim Verlangen obgenannter Marke manchmal Konkurrenzprodukte serviert werden, warnen sie Geschäftsleute und Privatkäufer vor Offerten, die eine Verwechslung verursachen könnten.

Infolgedessen werden Sie daran erinnert: Es handelt sich beim Bestellen einer Flasche **VEUVE, VEUVE CLICQUOT**, oder **CLICQUOT** nur um Champagner der Firma

Ein Ratschlag:

**KONTROLLIEREN
SIE IMMER
DIE ETIKETTE**



Veuve Clicquot Ponsardin

EIN GROSSER NAME... OHNE VORNAMEN

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 (mit Ausnahme des Steinhägers Hofbauer), - 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 (mit Ausnahme des Steinhägers Hofbauer), 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

Hundert Jahre Hotel Schweizerhof Basel

So lautet der Titel einer kleinen, von Redaktor Gustaf Adolf Wanner verfassten Broschüre, die als Jubiläumsschrift des Hotel Schweizerhof ein Stück Basler Geschichte widerspiegelt. Ohne alle Festlichkeiten — nur einige Journalisten wurden ins Vertrauen gezogen — haben die heutigen Besitzer, P. und J. Goetzinger, die Pressevertreter über dieses Jubiläum orientiert und ihnen die erwähnte Schrift in die Hand gedrückt.

Basel — vor hundert Jahren noch eine Kleinstadt von 40 000 Einwohnern — stand damals im Begriffe, den Grundstein zu grossstädtischer Entwicklung zu legen, indem der grosse Rat der Regierung freie Hand zur Niederlegung des mittelalterlichen Fe-

stungsgürtels, zur Auffüllung der Gräben und zur Anlage neuer Quartiere gab. Den Anlass zu einem so folgenschweren Eingriff in das Stadtbild bot das Aufkommen des Eisenbahnwesens. Schon 1844 dampfte die erste Lokomotive von St. Louis auf dem Schellenmätteli, dem Areal der heutigen Strafanstalt, in die Stadt ein, und ein Jahr später entstand dort der erste Bahnhof St. Johann. Auch auf dem Nordufer des Rheins erreichte der Schienenweg Basel. Dort wo heute das Hauptgebäude der Mustermesse steht, entstand in der Folge der Badische Bahnhof. Von der Schweizer Seite her baute die Centralbahngesellschaft einen ersten provisorischen Bahnhof an der Langengasse. Basel verfügte so über drei Kopfbahnhöfe in verschiedenen Teilen der Stadt, die keine gegenseitige Verbindung besaßen. Ein definitiver Kopfbahnhof sollte neben dem heutigen Stadttheater entstehen. Doch siegte letztlich der Weidloch der Centralbahngesellschaft, so dass, nachdem durch Abtragung des Elisabethenbühlwerkes der Zugang zur Stadt freigelegt worden war, am heutigen Standort 1860 der Centralbahnhof gebaut und die französische Bahn durch die Ringlinie mit der Centralbahnlinie verbunden wurde.

Kurz darauf nahm er für die Sommersaison eine Stelle im Annesley Arms Hotel in New Castle (Irland)



Da sämtliche Gasthöfe und Hotels ziemlich weit vom Centralbahnhof entfernt lagen, war das Bedürfnis nach einem erstklassigen Hotel am Bahnhof unverkennbar. Emanuel Merian-Gerster — Sohn und Enkel von Gastwirten — war es, der sich seit 1860 mit dem Gedanken eines Hotelbaus am Centralbahnplatz trug und im ältesten Sohn des Bürgermeisters Johann Jacob Stehlin-Hagenbach, Johann Jacob Stehlin-Burckhardt, dem bedeutendsten Basler Architekten der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts, dessen Werk in zahlreichen privaten und öffentlichen Bauten das heutige Stadtbild mitprägt, den Architekten für den geplanten Hotelbau fand.

Emanuel Merian-Gerster, Erbauer des Schweizerhof
Am 11. Oktober 1862, so schreibt der Chronist, unterbreitete Stehlin der Baupolizeikommission den Situationsplan für den zu erstellenden «Gasthof nebst Dependenz» mit Garten und Veranda an der Ecke des Centralbahnplatzes und der Heumattstrasse; an der Heumattstrasse waren die Stallung, das Holz- und Waschhaus, davor eine Zisterne mit Abfallgrube vorgesehen. Bereits 1864 war der Bau vollendet, und bald priesen die Reiseführer in hohen Tönen das «elegante Gebäude sowie seine freie Lage und Aussicht auf die «neuen, schönen Anlagen».

Bereits ein Jahr später erwieb sich das Haus als zu klein, so dass sich der Besitzer zu einem Anbau entschloss. Sieben Jahre später wurden auf sämtlichen Stockwerken Verbindungsstufen zwischen Alt- und Neubau geschaffen; die Errichtung der Terrasse war die letzte bauliche Neuerung unter Emanuel Merian. Nach dessen Tod im Jahre 1865 übernahm sein Sohn, Ludwig Emanuel, die Leitung des Hotels. Unter ihm wurde die Terrasse erweitert und eine neue Küchebaute im Hof erstellt. 1896 entschloss sich Merian, das Hotel zu veräußern und Basel zu verlassen, um das Bad Horn am Bodensee zu übernehmen. Der Käufer war der Ahnherr der Hotelier-Dynastie, in deren Händen das Haus als Familienbetrieb bis auf den heutigen Tag geblieben ist: Ernst Jakob Goetzinger-Scherz.

Goetzingers Lehr- und Wanderjahre
Das Lebensbild Ernst Goetzingers, der 1853 in Adelsheim, im damaligen Grossherzogtum Baden, geboren worden war, zeigt, wie aus Auszeichnungen hervorgeht, den Aufstieg eines strebsamen Jungen Mannes im Gastgewerbe der guten alten Zeit. Seine gastgeberliche Laufbahn begann er im Alter von erst 14 Jahren mit einer zweijährigen Kellnerlehre in der Heimat. Nach deren Abschluss arbeitete er als Saalkellner einen Winter lang in der «Krone» Mosbach. Harte Arbeit und geringer Lohn waren zunächst sein Los. Zwecks Erlernung der französischen Sprache

an, wo sich ihm nun besser als vorher Gelegenheit bot, die englische Sprache zu erlernen. Vertiefen konnte er seine Kenntnisse während des nachfolgenden Winters als Restaurationskellner im Alexandra-Hotel in Liverpool.

Im Mai 1874 trat Ernst Goetzinger, 21jährig, die Stelle des ersten Restaurationskellners im damals berühmten Schweizerhof in Neuhausen am Rheinflud (dem späteren Sitz des Instituts Rhenania) an und avancierte nach 6 Wochen zum Obersaalkellner. Vier Sommersaisons verbrachte er in dieser Eigenschaft im selben Haus. Im Winter sehen wir ihn im Hotel de Nice in Nizza als Zimmerkellner und in den folgenden Wintern als Obersaalkellner im Hotel du Pavillon in Cannes.

Das Jahr 1878 brachte Ernst Goetzinger den verdienten beruflichen Aufstieg: in Neuhausen wurde er nun zum Direktor ernannt, und in Cannes rückte er zum Sekretär-Oberkellner vor. Weitere Stationen seiner Laufbahn waren im Sommer 1880 das Hotel Beau-Rivage in Genf, wo er nochmals als Oberkellner wirkte, im Sommer 1881 und 1882 das Grand Hotel Victoria in Interlaken und endlich im Sommer 1883 das Hotel National in Luzern. An den beiden letztgenannten Orten bekleidete er die Stelle eines Direktors. Im Winter aber zog es ihn immer wieder nach dem Süden, in der Saison 1881/82 ins Hotel National und im Jahr darauf ins Hotel d'Orient, beide in Menton; auch hier war er nun in den Rang eines Direktors emporgestiegen.

Aufstieg zum Hotelbesitzer

Die 18 Wanderjahre von Ernst Goetzinger enthüllen das faszinierende Bild eines Menschen, der sich, immer strebend bemüht, umfassende berufliche Kenntnisse und Erfahrungen aneignete und in vorbildlicher Sparsamkeit einen schönen Batzen zurücklegte, der es ihm ermöglichte, sich selbständig zu etablieren. Erreicht wurde ihm der Entschluss dadurch, dass ihm 1883 eine tüchtige Lebens- und Arbeitsgefährtin zur Seite stand, Maria Scherz, die Tochter des Gerichtspräsidenten von Interlaken, der er am 7. November 1883 die Hand zum Eheband gegeben hatte. Die Gelegenheit, in gemeinsamem Streben eine sesshafte Existenz aufzubauen, bot sich ihm im Jahre 1885, als Hotelier Arnold Brüderlin-Bornhäuser von Liestal sich bereit fand, ihm das Hotel de la Poste in Basel zu verkaufen. Elf Jahre lang betrieb das Ehepaar Goetzinger dieses Haus, um dann am 1. Juni 1896 von Louis Emanuel Merian-Klein das Hotel Schweizerhof am Centralbahnplatz zum Preis von 820 000 Franken zu übernehmen. Der Basler Bankier Daniel Ludwig Iselin-La Roche, dessen Vertrauen Goetzinger genoss, ermöglichte ihm die Finanzierung des Kaufs durch die Gewährung eines Hypothekarkredits von 300 000 Franken.

Der Ausbau und die Modernisierung, das Anliegen dreier Generationen

Ernst Goetzinger war ein unternehmungsfreudiger Hotelier. Das Haus mit seinen 63 Gästezimmern, davon eines mit Salon und Badezimmer — das Inventar enthielt u. a. neben kostbarem Geschirr und Küchenutensilien 10 Fässer mit 8764 Liter Wein, die zu 6 Fr. je hl. zu Buch standen — erfuhr nun in den folgenden Jahren eine fortlaufende Modernisierung. Eine Dampfessel-Maschinenanlage wurde aufgestellt und 1897 die elektrische Beleuchtung eingerichtet, wofür ein 14 PS Generator zum Betrieb eines Dynamo erforderlich war. 1906 erhielt die Fassade durch Anbringung zweier Balkons im vierten Geschoss eine weitere Belebung. 1906 liess Goetzinger den an das Hotel National angrenzenden Teil der Liegenschaft abbrechen und neu aufbauen, und sechs Jahre später wurde dieser Teil aufgestockt, so dass sich nun der ganze Bau mit seinen fünf Geschossen und darüber gelagertem Mansardenstock einheitlich präsentierte. Noch vor dem ersten Weltkrieg erhielt das Hotel sein neues Treppenhaus und seine erste Lift-

Während vielen Jahren hatte Grossvater Goetzinger in seinem Sohn, Ernst Walter Goetzinger-Kull, und dessen Gattin eine wertvolle Stütze. Dieser war durch seine sorgfältige Ausbildung und seine praktische Tätigkeit in ersten Häusern des In- und Auslandes, u. a. im Grand Hotel Territet und im Claridge Hotel London, für seine Lebensaufgabe ausgezeichnet vorbereitet, so dass er nach dem Tode seines Vaters im Jahre 1927 die Leitung des Hauses übernahm und den Schweizerhof nach bester Tradition weiterführen konnte. Da sein Wirken vor allem durch die Krisen- und Kriegsjahre des Zweiten Weltkrieges verübertet war, blieb es nach seinem Tode im Jahre 1950 seinen beiden Söhnen Peter — heute Mitglied des Zentralvorstandes SHV — und Jörg vorbehalten, ein umfassendes Umbau- und Renovationsprogramm in Angriff zu nehmen, denn beide Brüder, Absolventen unserer Hotelfachschule, waren fest entschlossen, das Haus auf der Höhe der Zeit zu halten.

Eine erste Etappe brachte 1955 die Umgestaltung von Halle, Terrasse, Restaurant und Bar und damit die Möglichkeit, im Stadtgeschäft Fuss zu fassen. Daran schloss sich eine sukzessive Modernisierung der übrigen Räume an, besonders der Gästezimmer, wie der Einbau von Bädern, zunächst im Ostflügel. Im kommenden Jahr werden diese Arbeiten auch im Westflügel, wo besonders schöne, schalldicht isolierte und airkonditionierte Appartements mit letztem Komfort geschaffen werden sollen, ihren Abschluss finden.

Berühmte Gäste stiegen im Schweizerhof ab

«Durchgeht man das Gästebuch, so rollt der Film einer ganzen Epoche vor dem geistigen Auge ab.

Une journée en Champagne

Voyage éclair: Paris—Epernay et retour dans la journée. Qu'importe. Malgré la rapidité, ce fut très instructif et touristique à la fois. Elle se résume par la visite de la cave de l'une des principales Maisons de négoce champenoises, suivie d'un petit tour au vignoble après les vendanges.

Les lecteurs de ce périodique sont, dans leur immense majorité, familiarisés aux opérations qui président à la genèse proprement dite de ce vin merveilleux. Nous ne nous attarderons donc pas sur ce travail minutieux de manipulation, lequel se déroulera, durant cinq années dans ces caves. Nous nous bornerons seulement à rappeler l'opération de la cuvée.

A elle seule, elle est capitale. S'effectuant chaque hiver, il appartient au chef de cave de choisir les divers vins appropriés issus de différents crus de différentes récoltes de différents raisins blancs ou noirs, tous cousins germains apportant leur propre personnalité. Savant dosage visant à aboutir à un vin harmonieux. Mieux encore: pouvoir prédire ce que ce «type unique» deviendra avec l'âge, qualités qu'il détiendrait certes, mais non encore épanouies: corpulence, parfait équilibre, grain, velouté mesuré, finesse, le tout digne, non seulement à rassembler mais à se confondre avec ceux de la lignée et qui ont fait le succès de cette marque devenue mondiale.

Il va sans dire que chaque année, à pareille époque, le grand état major: directeur, administrateur, chef de cave, oenologue, procèdent à des dégustations approfondies: jugent, comparent, critiquent, modifient, pour aboutir finalement à la perfection.

Et soyons persuadés que plus tard, dans de nombreuses parties du monde, des connaisseurs, non avertis, mettant à profit le sens de la vue, et succes-

Ver allem Persönlichkeiten aus dem Reich der Kunst haben sich in Dankbarkeit für ihre gastliche Aufnahme darin eingetragen: die Dichter Rudolf von Tavel und Ernst Zahn, Ricarda Huch und Henry Bordeaux, die Komponisten Hans Huber, Friedrich Hegner und Volkmart Andreea, Richard Strauss und Felix Weingartner, Camille Saint-Saëns und Hans Pfitzner, die Virtuosen Pablo Casals und Alfred Cortot, Elly Ney und Alexander Brailowsky, Clara Haskil, Jascha Heifetz und Yehudi Menuhin, die Sänger Heinrich Schliussner und Benjamin Gigli, die Dirigenten Arturo Toscanini, Arthur Nikisch, Fritz Busch, Wilhelm Furtwängler und Bruno Walter, die Schauspielerei Henry Porten und Albert Bassermann, Mistinguett und Maurice Chevalier, Grock und Louis Armstrong sind hier verewigt — fürwahr eine Fülle von Sternen am Himmel von Musik, Dichtung und Theater, glanzvolle Namen, mit denen sich ungezählte Erinnerungen an eine heute bereits versunkene Welt verknüpfen!

Traditionsverpflichtet und zukunftsreich in 2. Jahrhundert

Das Hotel Schweizerhof, obwohl seit 1919 eine Aktiengesellschaft, ist bis heute Familienbetrieb geblieben. Unwandelbar steht, wie den früheren Generationen, so auch der heutigen Leitung die Devise des Dienstes am Gast als Richtlinie ihres Willens und Wirkens vor Auge. Der Schweizerhof bleibt der hundertjährigen Tradition verpflichtet, und als Haus allerersten Ranges wird die Familie Goetzinger, aufgeschlossen gegenüber den Fortschritten unserer Zeit, mit gesundem Optimismus den Schweizerhof ins zweite Jahrhundert seiner Geschichte, hineinsteuern.

sivement celui de l'odorat puis celui du goût, s'extasient... la langue claquant au palais et déclarent: «Ca c'est du Mercier». Bravo — envers ces gourmets, capables de discerner ce qui est rare de ce qui est commun.

Pour en revenir à notre promenade souterraine, leçon de choses captivante à l'extrême, avec fréquents arrêts au cours de ces dix-huit kilomètres de caves creusées dans la craie à 20, 30 et 50 mètres de profondeur tout au long de galeries renfermant des millions et des millions de bouteilles, nous eûmes l'occasion de monter et descendre souvent de l'un de ces trains électriques mis à la disposition des visiteurs.

Nous ajouterons encore: le Champagne Mercier est la seconde Maison de Champagne par l'importance de sa production. Elle est propriétaire de 300 arpents de vignoble situés dans les meilleurs crus. Précieuses ressources permettant de compléter les apports en provenance des vignobles. A fin août 1964, la progression du négoce champenois, sur le plan général était de 8,35% comparée à la même période de 1963. Mercier atteignait, à lui seul, 22%. Son exportation a fait un énorme saut en avant.

A l'heure du déjeuner, nous prenions, à la sortie d'Epernay, la route du vin. Au voisinage de Champillon et vers Bellevue, un panorama splendide s'offrit à nous, surplombant les vignes rectilignes au feuilleté multicolore sous la caillote de soleil automnal. D'épaisseurs forêts les couronnaient du même ton. Nous nous trouvions sur un promontoire avancé de la Montagne de Reims. Le «Royal Champagne» représente l'étape idéale pour déjeuner. Le plaisir de cette excellente table s'ajoutait à celui des yeux...
G. Liégeois

Encore une fois Equip'Hôtel 1964

La Chambre de commerce suisse en France nous communique quelques remarques faites à l'occasion du 11e salon technique international de l'équipement hôtelier qui s'est déroulé du 8 au 19 octobre 1964, Porte de Versailles à Paris.

Nous avons déjà rendu compte de cette manifestation, mais nous tenons encore une fois à donner à nos lecteurs les impressions de notre représentation commerciale en France.

Celle-ci relève le développement extraordinairement rapide de cette présentation du matériel hôtelier qui en 1954 ne réunissait qu'141 exposants occupant une surface de 3600 m² et qui n'avait attiré que 25 000 visiteurs.

10 ans plus tard, soit en 1964, le nombre des exposants avait passé à 710, la surface occupée à 20 000 m² et le nombre des visiteurs à 131 000.

La Suisse était représentée spécialement par ses machines à laver Schulthess, les machines à coudre Elna, les toasters Lükön et les friteuses électriques Fri-Fri.

A travers le salon

L'impression que l'on retire en visitant le XIe Salon technique international de l'équipement hôtelier, est que les exposants essayent d'adapter certaines formes et techniques nouvelles aux exigences bien précises de l'hôtellerie. Pas de modernisme agressif, mais aussi de moins en moins d'hôtellerie avec lustres et acajou.

Mélanges synthétiques et classiques

L'une des principales caractéristiques du Salon a été la montée des matières nouvelles (plastiques, synthétiques, acier inoxydable) grâce aux facilités d'entretien qu'elles apportent; toutefois, l'utilisation bien précise qui doit être faite dans l'hôtellerie conduit souvent à les mélanger à des matières classiques.

Le Salon se subdivise en deux grandes parties: l'une consacrée à l'esthétique proprement dite et au confort du client, l'autre à la technique.

Ce qui concerne les équipements réservés à l'entretien, on a remarqué dans les chambres l'introduction de styles qui ont le succès actuellement pour les appartements particuliers, les bois sombres sont à l'honneur, le noyer et le paissandre de Rio remplaçant le teck.

D'autre part, pour supprimer les meubles classiques qui tiennent de la place, de nombreux exposants préconisent la tablette courant le long du mur. Pour le linge, on recherche la suppression du repassage, d'où l'apparition de plus en plus marqué des services de table en matière synthétique et des draps légers tels que le mélange de coton et de tégel.

On note aussi la tendance générale à abandonner non seulement le blanc laboratoire pour les appareils sanitaires mais aussi les couleurs unies, au profit de très jolis dessins pastel en faïence et en céramique aqueux, s'assortit le linge de toilette. Du côté des équipements techniques, les réalisations sont les plus étonnantes. Les deux grandes vedettes du Salon ont été cette année: la caillote d'eau automatique, douche, toilette, lavabo et bidet en plastique moulé, à robinet unique et colonne d'eau centrale, d'autre part, le four permettant de réchauffer les aliments aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Citons encore les toasters à infrarouges à grille tournante (Lükön), le self-service tournant «Carrousel» passant selon le même principe sous des rayons infra-rouges, la cocotte géante «Steam'it» qui peut cuire en cinq minutes 20 kg de légumes (Labesse) ainsi que le réchauffeur de surgelés «Jet steam'it».

En quelque sorte se multiplient ainsi les appareils qui par leur perfection technique, suppléent pour les hôteliers à la difficulté de trouver du personnel.

Equip'Hôtel et la rénovation de l'hôtellerie française

Le Salon technique international de l'équipement hôtelier spécialement étudié par les commissions techniques spécialisées, a, depuis 11 ans, permis la rénovation de plus de 200 000 chambres, sans compter la création de nombreux établissements nouveaux, qui ne sont pas des palaces à grande capacité, mais qui, par leur multiplication, représentent une capacité d'hébergement comparable à celle des palaces étrangers, tout en luttant sur le plan du confort, du modernisme et des prix.

L'hôtellerie française est la plus importante mais aussi la plus ancienne d'Europe. Cela explique certes son retard, mais les hôteliers, aidés par les crédits d'Etat mettent depuis quelques années tout en œuvre pour rattraper leur retard.

A ce sujet, M. Pierre Dumas, secrétaire d'Etat chargé du tourisme a invité une fois de plus les hôteliers à profiter plus largement encore des divers aides que le gouvernement leur apporte pour se moderniser ou construire. Les crédits seront à nouveau en progression en 1965, d'autres mesures nouvelles seront à l'étude.

Il est paradoxal, a indiqué le ministre, que pleuvent les critiques les plus acerbes au moment même où les hôteliers français entreprennent leur effort de rénovation (117 hôtels ont été créés en 1964 comportant 5000 chambres, 5000 autres chambres ont été modernisées). Et il a expliqué les raisons de la régression du nombre des touristes arrivés en France.

«Dans tous les pays à haut niveau de vie (Etats-Unis, Suisse), le tourisme régresse. En Italie même, d'une année sur l'autre 25% d'Italiens de plus ont pris leurs congés en dehors de la péninsule. Paral-

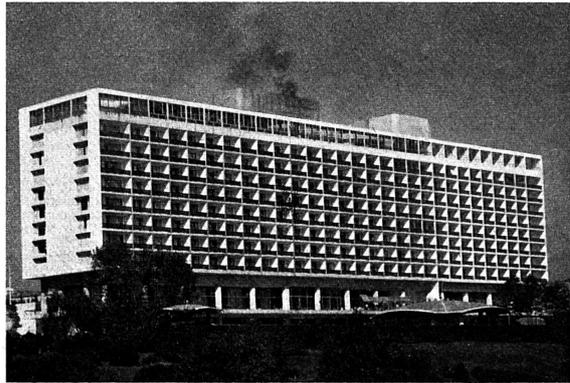
l'élément de nouveaux concurrents apparaissent qui disposent non seulement d'un soleil plus généreux, mais de main-d'œuvre à meilleur marché. La France, dont le niveau de vie de ses habitants a considérablement augmenté depuis 6 ans, n'échappe pas à

Un Genevois, M. Georges Desbaillets, dirige l'Hôtel Hilton à Istanbul

Istanbul, est une ville comptant actuellement près de deux millions d'habitants. Ses sept collines, les rives de la Corne d'Or, celles aussi du Bosphore, ses cinq cents mosquées, constituent un décor d'une saisissante beauté, une féerie des Mille et une nuit.

C'est dire que les touristes sont nombreux à venir à Istanbul, en emportant soit la voie des airs, soit la voie maritime.

Outre un grand nombre de petits hôtels, Istanbul ne possède qu'une trentaine d'établissements dont le niveau correspond aux exigences de la clientèle internationale et touristique. La moitié d'entre eux — les plus modernes et les plus grands aussi — se trouvent dans la partie nouvelle de la ville, tandis que les autres, plus petits certes, mais confortables et propres, ont été construits dans la vieille ville.



Regardant le Bosphore, qu'il domine, l'Hôtel Hilton, à Istanbul, possède maintenant quatre cent-cinquante chambres et neuf cents lits.

Dans l'ensemble, ces hôtels possèdent quelque mille huit cents chambres avec un total de trois mille cinq cents lits environ, soit le tiers seulement des lits d'hôtels de Genève.

Le plus grand et le plus luxueux aussi, des établissements d'Istanbul, c'est l'Hôtel Hilton, magnifiquement situé quelque peu en retrait de la Cumhuriyet Caddesi, l'un des plus beaux boulevards de la ville moderne, dans une oasis de paix et de verdure, dominant le rivage européen du Bosphore, face au détroit et aux quartiers asiatiques de la ville. Inauguré le 9 juin 1955, cet établissement a été le deuxième de la Chaîne présidée par M. Conrad N. Hilton à construire sur le continent européen, le premier ayant été celui de Madrid.

Depuis lors, Hilton a ouvert des hôtels successivement à Berlin, Amsterdam, Londres, Athènes, Rome et Rotterdam, tandis que d'autres établissements sont en construction à Paris et à Orly, à Bruxelles et à Dublin. Hilton construit également à Tel-Aviv, avant de la faire encore dans d'autres parties du monde, où les projets sont déjà fort avancés.



M. Georges Desbaillets, 51 ans, de Genève, directeur général du Hilton Istanbul, à six cent-cinquante employés sous ses ordres.

Haut de huit étages, sur deux rez-de-chaussées, l'Hôtel Hilton d'Istanbul abritait, à son début, trois cents chambres et six cents lits. Un récent agrandissement lui a permis de porter cette capacité à quatre-cent-cinquante chambres et neuf cents lits, comme aussi de prolonger sa terrasse qui, maintenant, mesure cent-trente mètres de long. Doté du confort le plus raffiné, avec air conditionné dans tous les locaux généraux, cet établissement possède au rez-de-chaussée, toute une série de boutiques groupées autour d'un ravissant patio intérieur. Le parc magnifiquement fleuri, est pourvu d'une piscine qui se transforme en patinoire artificielle en hiver. Une roseraie en plein air est très appréciée durant la belle saison, qui est très longue à Istanbul.

Un pavillon extérieur, d'une conception très originale, avec parois invisibles, ou presque, et plafond clouté d'étoiles, où l'on dine le soir aux chandelles et au son d'un orchestre, donne l'impression, vraiment extraordinaire, de se trouver sous le ciel véritable d'Istanbul. Sur le toit plat, on a aménagé un « roof » avec bar, musique et spectacles de qualité. A tous les repas, le service du café turc est assuré par trois ravissantes jeunes femmes portant, avec autant de grâce que de charme, le costume traditionnel de leur pays.

L'Hôtel utilise les services de 650 employés et employées de tous grades et de tous rangs. Parmi ceux-ci, une soixantaine de techniciens s'occupent exclusivement de l'entretien général des installations du bâtiment. Au sein de ce personnel, il y a une

cette évolution générale, mais maintient ses positions. Dans la dure compétition qui s'engage, la France dispose encore d'atouts majeurs, mais il faut que tous les hôteliers répondent à l'appel des pouvoirs publics et de leur organisation professionnelle.

demi-douzaine de Suisses, à commencer par le directeur général, M. Georges Desbaillets, le chef des cuisines, M. René Acklin, un Argovien de vingt-neuf ans, qui se trouve à la tête d'une brigade de soixante-neuf cuisiniers, sauciers, pâtisseries, boulangers, etc., et l'un des maîtres d'hôtel, M. René Acklin était arrivé comme chef-saucier en 1959, après avoir travaillé à l'Hôtel Montana à Lucerne, au Beau-Rivage d'Ouchy-Lausanne et au Grand Hôtel du Bürgenstock. Il nous a déclaré que sa brigade fabrique non seulement tout le pain, la boulangerie et la pâtisserie dont a besoin l'établissement mais aussi les confitures, le jambon, jusqu'à de la viande séchée... des Grisons.

Tous les uniformes du personnel, les tentures, les rideaux, etc., sont fabriqués dans la maison. La buanderie et le service de nettoyage de l'établissement

assurent le blanchissage et l'entretien. Ce service fonctionne même pour des clients de l'extérieur, tant est grande sa réputation.

C'est avec le plus grand plaisir que j'ai eu l'occasion de m'entretenir, longuement, avec M. Georges Desbaillets. Il assure avec beaucoup de compétence, d'autorité naturelle et de tact, la direction générale de cet établissement, qui « marche » à merveille. En effet, le taux moyen d'occupation de l'Hôtel Istanbul est de 95%. Il a été cependant de 90% en août (à cause de la tension suscitée par les événements de Chypre), pour atteindre de nouveau 92% en septembre et 96% en octobre. Qui dit mieux chez nous ?

Agé de cinquante et un ans, marié et père de deux garçons, M. Georges Desbaillets est né dans la commune vigneronne de Dardagny, qui fait partie du Maconnais genevois. Il est le fils de M. Alfred Desbaillets, qui fut conseiller d'Etat de 1927 à 1933, et président de la Chambre genevoise d'agriculture.

Après avoir obtenu sa maturité au Collège de Calvin à Genève, car il se proposait tout d'abord de devenir ingénieur agronome, mais M. Desbaillets changea d'orientation et mit le cap sur l'hôtellerie. Il fit ses débuts au Carlton à Genève en 1934 et suivit les cours de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il s'en fut ensuite à Londres à l'Hôtel Splendid and Green Park, pour y parfaire sa formation culinaire, puis à Berlin où l'on le trouve au comptoir de réception à l'Hôtel Kaiserhof. Peu avant la guerre, il revient en Suisse et devient assistant administratif du Suvretta Haus, à Saint-Moritz, pour ensuite retourner au Carlton de Genève, mais en qualité de sous-directeur cette fois-ci.

Après la guerre, il reprend le chemin du Suvretta Haus, à Saint-Moritz, comme sous-directeur, puis en 1948, assure, comme directeur, la « reconversion » du Grand-Hôtel de Leyzin. Deux ans plus tard, il est nommé directeur hôtelier de l'importante clinique des Rives-de-Frangins, dans la Côte vaudoise. En 1953, c'est le départ pour le continent africain, où il dirigea successivement de grands établissements à Elisabethville (Congo alors belge), puis au Cap, à Durban et à Johannesburg, en Union sud-africaine.

En 1962, M. Georges Desbaillets revient en Europe et entre au service de la Chaîne Hilton, comme attaché de direction, puis directeur de l'Hôtel de 275 chambres que cette compagnie exploite à Amsterdam. Depuis le 1er juillet dernier, il a été transféré à Istanbul, où il a succédé, comme directeur général, à M. Louis Blouet, un Français que la compagnie a muté à la direction de l'établissement qu'elle possède à Londres. Il convient de signaler que l'Hôtel Hilton d'Istanbul, l'un des plus prestigieux de la chaîne qui porte ce nom, a été construit sous la surveillance d'un autre de nos compatriotes, M. Rudi Basler, un Argovien qui en a été le premier directeur et le resta pendant plusieurs années, avant de se voir nommé vice-président de la compagnie Hilton pour l'Europe, avec siège permanent à Rome, fonction qui correspond, en quelque sorte, à celle d'inspecteur général pour le continent.

Nouvelles de France

Les Américains participent à l'industrie alimentaire

Le gouvernement de Gaule a la réputation de ne pas être très « américanophile » et de s'opposer souvent à la participation des capitaux américains dans des entreprises françaises.

Le secteur alimentaire fait cependant exception à cette règle. Car, après la création en plein centre agricole d'une usine de conserves, complètement contrôlée par la Libby's américaine, voilà que la General Mills Inc. de Minneapolis, la plus importante affaire de meunerie aux Etats-Unis, a pris une participation de 20% dans la nouvelle société Heudebert S.A. (biscottes, pains, produits diététiques). Cette dernière (capital : 12 millions de fr.), fondée récemment avec la participation de l'Aliment Essentiel S.A. (groupe SOPAD-Nestlé), est contrôlée par la Biscu-

terie Alsacienne qui est de loin le plus gros producteur de biscuits en France.

La collaboration, négociée depuis plusieurs mois, entre la General Mills et la Biscuiterie Alsacienne, qui prévoit également une assistance technique du groupe américain, ne se limiterait pas à la France. Nous sommes en mesure d'annoncer que les deux groupes ont l'intention de former des filiales communes dans plusieurs pays européens. Ces nouvelles sociétés auront le même objet que Heudebert S.A. Elles seront contrôlées par la General Mills, la Biscuiterie Alsacienne ne détenant qu'une participation minoritaire.

Le nouveau « Palais d'Orsay » va-t-il enfin naître ?

Les autorités touristiques de la Ve République courent actuellement le risque de tomber d'un extrême à l'autre. Après une période de véritable multinationisme hôtelier, encouragé, il est vrai, par certains professionnels parisiens, voici que de l'expansion semble être ouverte.

Le projet de construire un hôtel de « classe mondiale » sur l'emplacement de la gare d'Orsay est de nouveau à l'ordre du jour. Un conseil interministériel avait chargé M. Jean Ravanel, commissaire général au tourisme, de lancer un nouveau concours. Celui-ci fut clos l'année dernière et le seul projet présenté à nouveau, celui de MM. Coulon et Gillet, semble avoir emporté l'adhésion du jury. Il prévoit 800 chambres réparties sur 8 étages, un restaurant, des boutiques, de nombreux salons et une vaste salle de congrès qui pourrait comprendre 3000 places. Plusieurs parkings sont prévus. Ils pourraient être étendus si se réalise un jour le projet de liaison ferroviaire Orsay-Invalides, qui libérerait une partie du sous-sol. Ce sous-sol rappellerait le continuera pour la plus grande part à être utilisé par la SNCF. De nombreux obstacles devront être encore franchis avant la réalisation effective.

Sur le plan financier, plusieurs groupes privés paraissent s'y intéresser mais les négociations avec les différentes parties en cause, notamment la SNCF ne sont pas terminées.

Nous reviendrons au projet Coulon-Gillet, dès qu'une décision définitive aura été prise par le Secrétaire d'Etat au tourisme. Car mieux vaut tard que jamais, même s'il s'agit d'un « Palais » de 800 chambres. W. Bg.

Trafic et transports

Des trains-autos-couchettes Bruxelles-St-Raphaël en hiver...

Les trains-autos-couchettes connaissent partout un grand succès ; ce fut particulièrement le cas, en 1964, de celui de Schaerbeek à Avignon. Cela étant, et pour répondre au désir de nombreux automobilistes, chemins de fer belges et chemins de fer français ont décidé d'améliorer encore cette relation en faisant circuler les trains-autos-couchettes deux mois plus tôt, c'est-à-dire dès la fin janvier 1965, et en reportant leur terminus, du 24 janvier au 23 mai, à St-Raphaël, à deux cents kilomètres au delà d'Avignon, au cœur même de la Côte d'Azur. Ces trains quitteront Bruxelles le dimanche et Saint-Raphaël le lundi tous les quinze jours jusqu'en mars, toutes les semaines en avril et mai.

...et sur la SNCF

Du 1er novembre 1963 au 31 octobre 1964, les trains autos-couchettes de la SNCF ont transporté 65 967 automobiles et 170 508 voyageurs, contre 63 318 et 163 497 l'année précédente. Ce développement du trafic justifie l'augmentation du nombre des relations offertes, qui passera de 19 en 1964 à 24 en 1965. La plupart des trains autos-couchettes ne circuleront qu'à partir du mois d'avril, mais trois d'entre eux débutent dès la saison d'hiver.

Les trains Paris-Avignon et Paris-Saint-Raphaël sont en service dès maintenant ; un train Bruxelles-Metz-Saint-Raphaël s'y ajoutera à partir de la seconde quinzaine de janvier. D'autre part, l'« Alpes-Express », service apparenté aux trains autos-couchettes, relie quotidiennement Paris et Montmélan.

En plus des relations assurées l'hiver, tous les trains autos-couchettes ayant circulé l'été dernier seront mis en service au printemps prochain. Mais quatre nouvelles relations s'y ajouteront :

- Boulogne-Saint-Raphaël, avec desserte d'Amiens
- Dieppe-Biarritz
- Dieppe-Narbonne, avec desserte de Toulouse
- Dieppe-Avignon

Ces trois dernières relations, principalement destinées aux automobilistes britanniques, seront en correspondance avec les services maritimes Dieppe-Newhaven, assurés l'été prochain par trois navires spécialisés dans le transport des automobiles.

D'autre part, le train Boulogne-Milan, mis en service en 1964, desservira Amiens en 1965.

Les tunnels ferroviaires de Norvège

La ligne Oslo-Bergen a, depuis le 1er août 1964, un nouveau tracé dans la région du Mont Ulriken. De ce fait, trois nouveaux tunnels ferroviaires sont venus s'ajouter à ceux déjà nombreux de la Norvège et, notamment, aux 200 que traverse l'importante artère précitée. Le tunnel d'Ulriken, qu'on vient d'ouvrir à la circulation entre Bergen et Arna, est — avec ses 2800 mètres — de plus long de la ligne. Il a détrôné celui de Gravhalsen, qui a 5311 mètres. La nouvelle ligne de Bergen à Tunestveit s'est encore enrichie de deux galeries d'Armanipa, entre Tunestveit et Arna (longueur 2177 m) et de Tunestveit, qui n'a que 40 mètres. La première place parmi les tunnels des Chemins de fer de l'Etat de Norvège est toujours tenue par celui de Kvinesheit, sur la ligne du Sorland ; il mesure 9064 mètres. En deuxième position vient celui de Haagebostad, sur le même parcours (8471 m).

Véhicules rail-route en Allemagne

Le Chemin de fer fédéral allemand essaie actuellement des véhicules qu'il utilise aussi bien sur le rail que sur la route. Il est naturellement nécessaire que l'écartement des roues de la voiture automobile soit le même que celui de la voie. Lorsque le véhicule doit circuler sur celle-ci, on le dote de dispositifs de fixation qui se montent en quelques minutes devant les roues avant et derrière les roues arrière. Jusqu'à maintenant, on est satisfait des essais. Ce procédé

ouvre de nouvelles possibilités aux entreprises privées qui possèdent des voies industrielles.

Service-navette maritime à Douvres

La région Sud des Chemins de fer britanniques prévoit de transporter, cette année, les automobiles par des ferryboats quittant Douvres presque chaque heure de la journée, pour les côtes française et belge.

Grâce au bateau spécial « Normannia », l'ancien vapeur de 2219 tonnes qui vient d'être reconstruit, la flotte combinée des Chemins de fer britanniques et français peut intensifier ses services et effectuer, pendant la haute saison, jusqu'à 23 départs journaliers depuis Douvres vers Boulogne, Calais et Dunkerque.

Les vapeurs de la marine belge, travaillant en collaboration avec les Chemins de fer britanniques, pourront traverser six fois la Manche vers Ostende, avec un chargement de 160 voitures.

Cette flotte combinée sera même de transporter chaque jour, au départ de Douvres, près de 4000 automobiles vers le continent, en plus de celles qui utilisent la nouvelle route créée en juin, par Newhaven et Dieppe.

On fait déjà des plans pour que, l'année prochaine, un nouveau ferry-boat de 3500 tonnes, pouvant recevoir plus de 200 voitures, renforce ces services maritimes.

Nouvelles de la Swissair

Swissair commande un nouveau bref-courrier

Le Conseil d'administration de Swissair a décidé de commander aux usines Fokker un appareil F-27 « Friendship » dont la puissance des moteurs, fortement augmentée, et le rapport des ailes précédent, lui permet de décoller sur de courtes distances. Cet appareil sera mis en service au printemps 1965 sur les petits parcours de Swissair à faible potentiel de trafic. Il assurera notamment les services d'apport avec l'aérodrome bernois de Belp-Moos. L'exploitation de cet avion sera probablement confiée à la société bâloise Balair qui possède déjà les installations pour ce type d'appareil et l'expérience nécessaire. Swissair y collaborera activement, mais il n'en résultera pour elle aucune complication opérationnelle en raison de l'achat de ce nouveau modèle d'avion.

Littérature professionnelle

Tourisme et finances publiques

Sous ce titre, l'Association internationale d'experts scientifiques du tourisme (AIEST) fait paraître, par l'entremise des Editions Gurten (Gurtenverlag), Bern, le no 5 de ses publications, consacré aux rapports qui ont été présentés à l'occasion de son 14^e congrès annuel. Ce document revêt une signification tout particulière. Il souligne les multiples problèmes financiers qui, de par l'intensification rapide du tourisme, sont liés à la participation croissante des Pouvoirs publics. Il comble d'autant mieux une lacune qu'il ne se limite pas seulement aux questions de principe ; il traite en effet également des problèmes pratiques et englobe aussi bien des régions touristiquement avancées que celles qui sont encore en voie de développement.

La première partie, de caractère général, commence par un exposé du regretté Secrétaire général de l'AIEST, le Prof. Dr Kurt Krapf, subitement décédé entretemps. Cet article, qui est parmi les derniers qu'il a faits, trace dans les grandes lignes la problématique du sujet. Dans les recettes et les dépenses de l'Etat, le tourisme a pris une place toujours plus accentuée. Du côté des dépenses, il se manifeste avant tout sous la forme de subventions. Le tourisme est devenu le principe énoncé par la science des finances moderne selon lequel les subventions ne sont autres qu'un détournement du pouvoir d'achat (Schmolders) et doivent dès lors être considérées comme productives. D'ailleurs, elles apparaissent dans le secteur de la demande touristique (propagande) comme aussi dans celui de l'offre (hébergement). Puis, l'aspect pratique est évoqué par Henri Barre (Paris) dans son écrit sur le rôle des Pouvoirs publics dans le financement des investissements touristiques. La participation étatique aux investissements touristiques d'initiative privée y est spécialement soulignée. L'apport peut consister en prestations en nature (biens-fonds), en prêts sans intérêt ou à taux bas (auxquels s'ajoutent des facilités diverses) et, comme au Portugal, en France ou en Italie, en subventions.

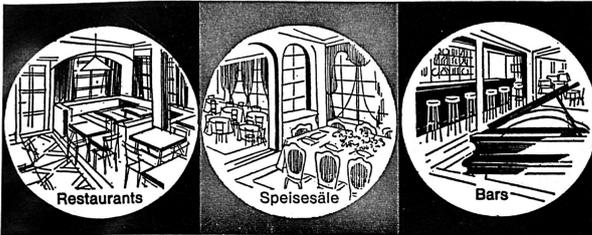
La deuxième partie de la publication est consacrée aux relations entre le tourisme et les finances publiques dans différents pays et, en outre, aux aspects particuliers de ce problème. Partant d'un point de vue national, des comparaisons pleines d'intérêt se dégagent de la mise en parallèle des conditions d'un Etat à économie dirigée comme la Pologne (Prof. Dr Z. Filipowicz, Varsovie), et celles d'Etats à économie plus ou moins libérales, tels la Suisse (Privat-docent Dr C. Kaspar, St-Gall), l'Autriche (Dr H. Langer-Hansel, Vienne) ou les Pays-Bas (J. Ni-kerk, Voorburg, et Dr A. W. H. J. Quaedvlieg, La Haye). Dans ce chapitre notamment, les considérations sur la collaboration entre les Pouvoirs publics et l'économie privée en matière de financement de formes particulières d'hébergement ou de régions touristiques déterminées, sont riches d'enseignements. Elles émanent sans exception de milieux français. Cela n'est pas pour surprendre car la France a tracé avec succès la voie de l'entreprise économique dont ont bénéficié aussi bien les « Villages de Vacances Familiaux », auxiliaires du tourisme social (A. Guignand, Paris), que certaines stations, comme Flaine (R. Ballossier, Paris) ou les centres de sports d'hiver de la Tarantaise (Mme G. Veyrer-Vernier, Grenoble).

Ce document rend ainsi de précieux services à un large cercle d'intéressés directs ou indirects pour l'appréciation du problème aussi actuel qu'important du financement touristique en collaboration avec les Pouvoirs publics.

Annances et abonnements

Le millimètre sur une colonne 40,5 centimes, réclame 1 fr. 50. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 26 fr., six mois 16,25 fr., trois mois 8,75 fr., deux mois 6 fr. Pour l'étranger, abonnement: douze mois 32,50 fr., six mois 19,50 fr., trois mois 11 fr., deux mois 8 fr. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Imprimé par les presses de l'entreprise pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Straiff. — Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 117, Compte de chèques postaux V 85. Téléphone (061) 34 88 90.

Rédaction: A. Pfister
P. Nantmorad
Administration des annonces: Milo M. Mooschil

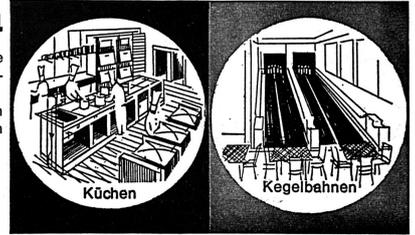


WE RA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.
Über 4000 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

WE RA AG
Klima- und
Lüftungsanlagen
Bern, Gerbergasse 23-33, Tel. (031) 22 77 51-54

WE RA



Sole distributor for Switzerland: Pierre Fred Navazza, Genève



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

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

Wenn der Koch Säcke schleppt...

...gefüllt mit Kartoffeln, dann hat sein Kollege schon angerichtet. SPREDA-Kartoffelstock! - nur mit Wasser zubereitet und in Sekundenschnelle serviert.

Das ist SPREDA-Kartoffelstock: Ein Sofort-Nahrungsmittel, welches alle Nährwerte und das volle Aroma des frischen Kartoffelstocks enthält. Sogar die Milch und die Gewürze sind schon drin. Machen Sie einen Versuch, bestellen Sie



heute noch SPREDA-Kartoffelstock in Dosen zu 1 kg und 3 kg - bei Spreda AG, 3400 Burgdorf.

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

Instant **spreda**
Jederzeit servierbereit!

Infektion im Betrieb Epidemiegefahr

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

Überraschend viele Arbeitnehmer erhielten Tätigkeitsverbote; die Betriebe mussten geschlossen und ihre Waren vernichtet werden. Die Geschäftsluste 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, Ausscheider, 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

ein Belcolor Spannteppich muss es sein!

Warum wohl wird Schuster immer wieder herangezogen, wenn es gilt, in Hotels Teppichprobleme zu lösen und mit der Raumausstattung dem kritischen Masstab Internationaler Wertbegriffe gerecht zu werden?

Ganz einfach, weil Schuster ganz auf Teppichbedarf von Hotels ausgerichtet und spezialisiert ist und auf diesem Gebiet Ausserordentliches zu leisten imstande ist. Lassen Sie sich unsere Hotel-Kollektion zeigen, auch Sie werden sich sagen

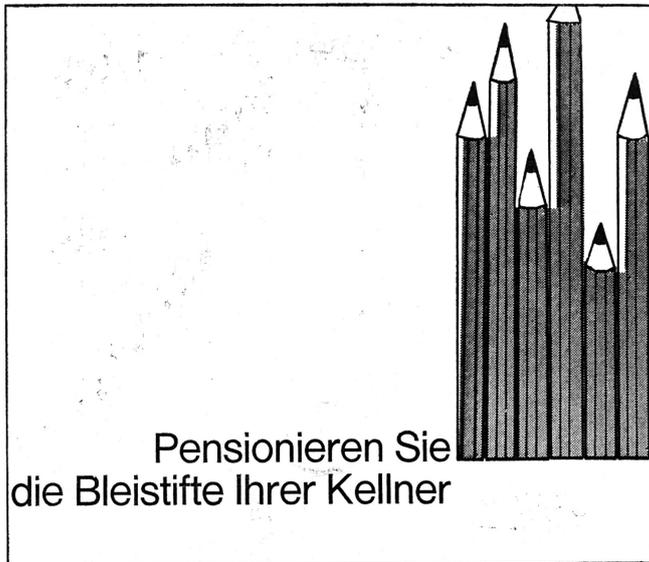
... Belcolor-Spannteppiche müssen es sein.



belcolor von

Schuster

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18

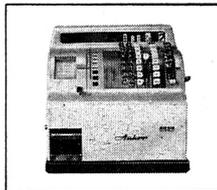


Pensionieren Sie die Bleistifte Ihrer Kellner

und verbannen Sie Ihre Bonbücher. Klopfen Sie bei uns an und fragen: «Was nun?» Unsere Antwort: «Die Anker Restaurant-Kasse.» In ihr stecken vielfältige Möglichkeiten. Sie registriert auf Einfach- oder Doppelbon, teilt Ihren Umsatz nach Sparten auf, besitzt für jede Bedienung ein eigenes Addierwerk, erstellt den Tagesabschluss in wenigen Augenblicken und liefert Ihnen genaues, umfassendes Zahlenmaterial für die Umsatzkontrolle. Kennen Sie die Anker Restaurant-Kasse, so denken Sie nicht mehr an Bleistifte und Bonbücher — weil sie überflüssig geworden sind. Ein Kontakt mit uns wird für Sie aufschlussreich sein. ANKER — ein Name mit Pfiff!

Anker

Büromaschinen AG Militärstrasse 106
8004 Zürich Telefon 051/23 8600



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

A acheter ou à louer hôtel

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

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

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

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.

Champagne TAITTINGER Comtes de Champagne



Agents généraux pour la Suisse

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. Fischer

ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Suisse romande:

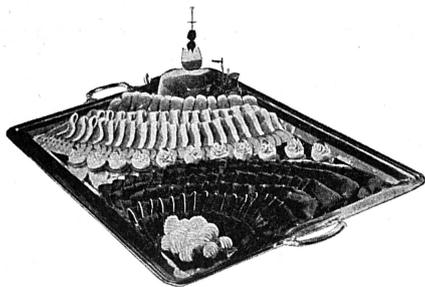
PLANTEURS REUNIS SA., LAUSANNE

Spieß

Albert Spiess + Co Schiers

Grossmetzgerei

und Fleischwarenfabrik



081 5 31 03

Spiess-Produkte kommen aus Graubünden, dem Kanton mit der kristallklaren Luft und der grossen Ultra-Sonnenkraft

festtage

offert Ihnen für die	
Bündnerfleisch	Fr. 20.70
Bündner Rohschinken	19.70
Bündner Rohspeck	11.—
Salami «Spiess»	13.70
Salami «Nostrano»	13.70
Salami «Calanda»	9.70
Modellschinken	11.20
Preßschinken	10.—
Mortadella	6.—
Schinkenmortadella	6.50

Ihre Gäste werden es weiter erzählen

wie gut sie bei Ihnen aufgehoben sind. Dies gilt auch auf dem Sektor kalte Platten, Lunches usw. Diese Platten, die selbst den Gaumen verwöhnter Gourmets schmeicheln, erfreuen — nicht zuletzt dank Ihrer Garnierkunst — auch die Augen erwartungsfroher Gäste.

Verlangen Sie unsere ausführliche Preisliste

Tufflor-Bettüberwürfe und Couchdecken

geschmacklich vollendet, knitterfrei, leicht zu waschen, in mehr als 30 Farben erhältlich. Wir bitten, unverbindlich ein Musterstück mit Farbkarte zu verlangen.



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



von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern