

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 74 (1965)
Heft: 40

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: 17.08.2025

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



** Herrn Dr. H. Riesen
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Betriebsberatung & Vorgesetzten-
schulung
Hirschengraben 9
3011 BERN

Basel, 7. Oktober 1965

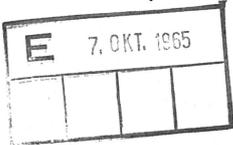
Nr. 40

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
74a année — Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
74. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag
4002 Basel, Gartenstrasse 112, Tel. (061) 34 86 90

Einzelnummer 70 Cts. le numéro

hotel revue



St. Gallen, die schöne Stadt, erwartet den OLMA-Besucher

Hotelier und OLMA

Ebenso erfreulich wie ermutigend ist das Interesse der Schweizer Hotellerie an der OLMA, bietet diese doch den Fachleuten des Hotelgewerbes jedes Jahr neue Einblicke in das vielgestaltige Schaffen unseres Bauernstandes, der uns Milch und Milchprodukte, mannigfache Sorten von Gemüse, Ackerfrüchten und die ganze Herrlichkeit des gesunden Obstes beschafft. Der Bauer ist der Treuhänder Gottes für unsere Ernährung. Ist der Bauer faul oder untüchtig, fällt seine Ernte entsprechend knapp aus und auch seine Produkte lassen zu wünschen übrig. Wehrt er sich nach bestem Können und Gewissen, bemüht er fällt seine Ernte entsprechend knapp aus, und auch ein grosserer Segen auf seinem harten Tagewerk. Heute ist sich unser Bauernstand zum Überwiegenden Teil bewusst, dass nur höchste Anstrengungen das zustande bringen, was an Anforderungen an seine Produkte gestellt werden. Der ständig sich erhöhende Lebensstandard des Schweizlers wie des bei uns als Gast weilenden Ausländers hat zur Folge, dass auch die Lebensmittel, in welcher Form sie auch auf den Tisch gelangen, hohen und höchsten Ansprüchen zu genügen haben. Dies ist jedoch ein Ding der Unmöglichkeit, wenn nicht schon bei der Urproduktion Qualitätsprodukte geschäftlich und der Qualitätsstandard zu heben bestrebt wird. Gewiss kann man manches Ungenügende veredeln, aber nicht in dem Ausmass, dass minderwertige Qualität zur vollwertigen wird.

Der Gast im Hotel ist heikel und rasch zum Reklamieren bereit; denn bei den heutigen Preisen hat er ein Anrecht darauf, dass ihm nur Gutes und Bestes vorgesetzt wird. Der Hotelier ist es nicht minder, denn er weiss um die Sorgfaltspflicht, die er dem Gaste schuldig ist. Beide sind also daran interessiert, dass sie tadellos bedient werden.

Schulung und Qualitätsdenken in der Landwirtschaft

Das grosse Bemühen der land- und milchwirtschaftlichen Organisationen und Fachverbände geht dahin, beim Bauern das Verständnis für das Qualitätsdenken zu wecken und zu fördern. Dass in dieser Hinsicht ganz Erhebliches schon erzielt und verwirklicht worden ist, verdient anerkant zu werden. Die Schulung des Landwirts in Aufklärungskursen, an den landwirtschaftlichen Schulen und in Vorträgen der verschiedensten landwirtschaftlichen Genossenschaften und Bauernvereine darf unbedingt gross geschrieben werden, auch wenn noch lange nicht das Optimum erreicht worden ist. Wie haben beispielsweise nur die Milch und die aus ihr gewonnenen Milchprodukte an Qualität zugenommen! Die laufenden Kontrollen, die Ausmerzaktionen von untauglichem und krankem Vieh, Abzüge für nicht einwandfreie Milch und die Aufklärung der Bauernsame haben dies bewirkt. Ein Gleiches gilt für das Obst wie für das Gemüse. Für das Obst wurden Kalibergrössen bestimmt, besonders vorteilhafte Sorten an Obstbäumen werden neu angepflanzt, alte Bäume umgelegt; ja, ganze Obstgärten wurden namentlich in der Ostschweiz neu gepflanzt und nach neuesten Kenntnissen der Baumwartung betreut. Die Agrarchemie leistet dabei wertvolle Mithilfe und steuert wirksame Mittel hinzu, um gegen die Schädlinge aufzukommen. Ähnlich vorgegangen wird beim Anbau von Gemüse. Kurzum, man entdeckt allenthalben wesentliche Anstrengungen, um die qualitativen Voraussetzungen für einwandfreie Ernten zu schaffen. Auch die Konkurrenz des Auslands, besonders der prächtigen Frucht- und Gemüse-einfuhren in die Schweiz, haben dazu beigetragen, dass sich der Schweizer Bauer, wollte er auf dem

Markt nicht den kürzeren ziehen, vermehrt mit der Frage der Hebung der Produktenqualität befassen muss.

Die OLMA fördert die Qualitätsleistung

Bescheiden sei die Frage gestattet: Wirkt nicht auch die OLMA mit ihren Produktschauen, ihrem Anschauungsmaterial, ihren thematischen Lehrschauen und mit sehr vielem Messegut, das sie zur Schau stellt, in diesem Sinne? Denn die OLMA, die Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft, will ja keineswegs nur Messe sein, also Begegnung zwischen Produzent und Abnehmer, sondern auch auf den Landwirt wie den in der Milchwirtschaft Arbeitenden einwirken und ihn orientieren. Was an der OLMA gezeigt wird, ist keineswegs nur des Kaufes wegen ausgestellt, sondern auch um die Belehrung zu fördern. Die Messe ist eine Bestandaufnahme dessen, was die Landwirtschaft selber leistet, aber auch eine Zusammenfassung all der Hilfsmittel, Geräte, Apparate und Maschinen, die das Gewerbe wie die Industrie dem Landwirt zum rationellen Schaffen zur Verfügung stellen. Diese belehrende Seite der OLMA darf keineswegs unterschätzt werden. Die Messe soll und muss eine breite Orientierung ausstrahlen, und, wenn an der OLMA ganz bestimmte Spezialschauen im Turnus wiederkehren, so ist dahinter die einwirkende und belehrende Absicht der verantwortlichen Kreise unserer Landwirtschaft zu sehen.

Vieh- und Produktschau im Dienst der Qualität

Nehmen wir nur die alljährliche Viehschau. Nach strengster Auslese kommt nur einwandfreies Zuchtvieh zur Auffuhr. Diese Tiere werden nicht zum Verkauf gezeigt und ausgestellt, sondern um die züchterische Leistung zu dokumentieren, aber auch um all die vielen Viehzüchter unter den Bauern zu belehren, welche Zuchtziele anzustreben sind und auf welches Zuchtgut vorab zu achten ist. Am ausgestellten Vieh wird die Norm des Erstrebenswerten gezeigt, und bei den Vorführungen der Tiere wird schonungslos all das aufgedeckt, was beim Züchten falsch oder noch ungenügend ist. Es ist geradezu eine Freude, eine solche Viehvorführung im Ring zu erleben. Man vernimmt die züchterische Kritik, das Lob, man hört Anregungen zur Verbesserung und allgemeine Erläuterungen der Zuchttechnik wie der Zuchtziele, welche letztere bekanntlich die beiden Hauptfaktoren gute Nutzung bzw. Leistung und wohlproportionierte Erscheinungsform umfassen. In dichten Scharen umstehen die Bauern den Ring und «hangen» geradezu am Mund des Sprechenden. Mit letzter Aufmerksamkeit wird zugehört und, seit es die OLMA in St. Gallen gibt, mischt sich jeweils auch viel Stadtvolk unter die Zuschauer und lauscht interessiert den Worten des Sprechers. Nicht bloss der Viehvorführplatz, sondern verschiedene weitere Gelegenheiten sind es, die dazu beitragen, das Verständnis des Städters für die Belange des Bauern zu schaffen. Andererseits erhält auch der in der Stadt sich aufhaltende Bauer Einblick in die Probleme einer Stadt und ihrer Bewohner. Dieser Aspekt der OLMA ist nicht unwesentlich und baut gegenseitig Spannungen ab. Denn Kontaktnahmen waren ja schon eh und je das beste Verständigungsmittel.

Die Produktionsschauen nehmen sich nicht minder als ausgesprochene Lehrschauen aus. Die Messeleitung bemüht sich jedes Jahr, diese in möglichst ansprechende Formen zu kleiden. Wir verhehlen nicht, dass gerade diese Produktschauen mit ihrer prächtigen Auslese von Obst und Gemüse, in der der ganze Segen des Herbstes beredenen Ausdruck findet, einen Anreiz bilden, auch solches Obst und solches Gemüse zu produzieren. Aufklärende Filme, die in dieser Abteilung gezeigt werden, vermitteln jeweils wertvolle Aufklärung und bieten Hinweise, wie Produkte von solcher Güte erzielt werden. Der Landwirt wie der Nichtlandwirt kommen ob dieser Produktschau nicht zum Staunen heraus. Es sind die Fülle, die Vollkommenheit und die Vielfalt der Produkte, die ansprechen. — Dieses Jahr wird die Produktschau neu aufgezogen. Eine rund 15 m lange und über 3 m hohe Holzwand ist aufgerichtet worden. Obst und Gemüse wurden in immenser Kleinarbeit an dieser Wand befestigt und zu Ornamentgruppen zusammengefasst. In die Wand sind Fenster eingelassen, durch welche Mädchen in Tracht verschiedene Sorten Äpfel als Einzelstücke zum Essen anbieten. Richtig «Gentil à croquer»!

Degustations-«Weinreisen» durchs Rebbaugeliet

Der grosse Stand der Ostschweizer Weine bringt als Neuheit jetzt Tag eine andere «Weinreise». Auf einer

Schweizer Hotelführer 1966

Meldefrist für Angaben und Korrekturen

10. Oktober 1965

Wichtig:

Es sind für Zimmer (inkl. Frühstück) und Pension nur die Pauschalpreise anzugeben.

Guide suisse des hôtels 1966

Dernier délai pour l'envoi des indications et des corrections

10 octobre 1965

Important:

Ne plus indiquer désormais que des prix forfaitaires pour les prix de chambre (petit déjeuner compris) et les prix de pension.

grossen Landkarte wird die Reise durch die verschiedenen Rotwein- oder Weissweinanbaugeliete markiert. Gegen bescheidenes Entgelt kostet der Weinkenner fünf exquisite Rot- oder Weissweine. Jeden Tag wechselt die markierte Route und andere Qualitätsweine gelangen zur Degustation. Auch mit den Obst- und Fruchtsäften sollen solch «vergleichende Degustationsspiele» veranstaltet werden.

Fülle an Schweizer Käse wie noch nie

In der Halle Milchwirtschaft, die bekanntlich zusammen mit jener der Agrarwirtschaft die «tragenden Säulen» der Messe bilden, wird an der diesjährigen Messeveranstaltung eine weit über den bisherigen Rahmen hinausgehende Schau des Schweizer Käses veranstaltet. Wie wir von kompetenter Stelle orientiert worden sind, beteiligen sich an dieser Schau 20 Weich- und Halbhartkäsehersteller, die 60 Käsesorten und -marken ausstellen. Dazu kommen noch die ablieferungspflichtigen Käsesorten Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz. Diese Anstrengung vermittelt einen einmaligen Einblick in die reich gegliederte Sortenauswahl, welche unserem Käsestand alle Ehre macht, der mit diesen Sortimenten belegt, dass er in der Lage ist, Käse für jeden Geschmack wie für jeden Gaumen herzustellen. Der Dessertkäse gewinnt ja je länger je mehr Bedeutung; denn dass zu praktisch jedem Essen ein Käseteller serviert werden kann, darüber ist sich jeder Feinschmecker einig. Dass Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz als unsere Hauptkäse in würdiger Stärke mit unter den vielen «kleinen» figurieren, versteht sich. Trachtenmädchen muntern die Messebesucher zum Degustieren auf. Mit einer Umfrage an der Messe soll ermittelt werden, was die Schweizer Hausfrau vom Schweizer Käsesortiment weiss. — Es wäre nicht gerecht, würde in diesem Zusammenhang nicht auch ein Wort über den Appenzeller Käse gesagt, der in den letzten paar Jahren gewaltig an Ansehen und Beliebtheit aufgeholt hat und seiner Würzigkeit wegen immer mehr gefragt ist. Appenzeller Käse wird heute nach rund 20 Ländern exportiert. Eine vor ein paar Jahren vorgenommene Ausrichtung dieser in den Kantonen Appenzel, St. Gallen und Thurgau hergestellten Käsesorte auf eine einheitlichere, sich gleich bleibende Geschmacksrichtung und einer gehörigen Revision der Herstellungsart haben diesem Käse in wenigen Jahren einen ungeahnten Erfolg verschafft. An der Geschäftsstelle für Appenzeller Käse, die einen eigenen Stand unterhält, kann alles Nähere über diesen währschaftlichen «Botschafter» des Appenzellerlandes erfahren werden. Auch degustieren darf man ihn, in

OLMA-Standbesprechungen

Seite 34



St. Gallen - Blick auf die Altstadt und den nördlichen Stadtteil.

den beiden Ausgaben «fett» und «räss». Auf keiner Käseplatte sollte der Appenzeller Käse fehlen!

Der Hotelier wird vielfach angesprochen

Diese verschiedenen erwähnten Schauen sprechen unbeding auch den Mann aus dem Hotelfach an. Darüber hinaus findet er in den Hallen gewerbliche Maschinen, Möbel, Bekleidung und Ausstattungen wie in der stets stattlich ausgewiesenen Abteilung Gas, Wasser, Elektrizität und Feuerung viel Messegut, das in die Hotelbranche einschlägt. Namentlich Fragen und Probleme der Ausstattung werden dabei berührt.

Ein «Souvenir» der Expo

Wir verraten auch kein Geheimnis mehr — denn es dürfte bereits allgemein bekannt sein — dass die OLMA 1965 mit zwei ganz speziellen Hallen grossem Interesse begegnen wird. Einmal der Hallen selber wegen, dann ob der Ausstellungsgegenstände, die man in einer der beiden antrifft. Wer letztes Jahr die Expo besucht hat — welcher Schweizer zählt nicht dazu! — wird an der OLMA 1965 zwei grosse, in Holz erstellte Pavillons erblicken, die ihm irgendwie bekannt erscheinen. Die OLMA hat nämlich das Normmaterial der 6 Hallen «Feld und Wald» der Expo angekauft, um sie in St. Gallen wieder aufzurichten. Immerhin, es sind ihrer Form nach nicht mehr die gleichen; einzig die Bauweise mit den Normteilen ist sich gleich geblieben. Für die OLMA 1965 stehen bereits zwei dieser neuen Hallen, grösser, solider und in der Form noch abgewogener als in Lausanne. Hier wurden sie für eine Lebensdauer von 10–15 Jahren mit einem soliden Fundament, einem Flachdach und Seitenverkleidungen ausgerüstet. Trotzdem entdeckt man daran irgendwie das «souvenir» der «Expo», den Stil; denn der Architekt, der in Lausanne gebaut hatte, war auch in St. Gallen wieder am Werk. Man ist wirklich erstaunt, was mit genormten Holzelementen zustande gebracht werden kann und wie dies alles geschickt ins Messegelände eingefügt ist. Schon diese beiden Hallen sind einen Besuch der OLMA wert!

Ein «Pavillon de la France»

Und erst recht das Messegut, das der grössere der beiden Pavillons beherbergt. Denn erstmals hat die OLMA ein Gastland — es ist Frankreich — eingeladen, um seine Produkte im Bereich der Ernährung und Landwirtschaft zu zeigen. Mit Freude hat Frankreich zugesagt und zeigt nun eine ausserordentliche Schau französischer Spitzenprodukte in Weinen, Dessertkäschen, Comestibles, Kaffee, Pelzwaren, Parfümerie, Couture, Möbel, Innenausstattung, Uhren, Schmuck und Porzellan. Eine grössere Schau französischer Landmaschinen dürfte nicht minder grossem Interesse begegnen. Die französische Fremdenindustrie ist vertreten, desgleichen die SNCF, die Air France und die führenden Autofirmen. Französische Handelskammern, Exportorganisationen und weitere staatliche Wirtschaftsgremien unterhalten Auskunftsstände. Ein französisches Restaurant, das W. Brou von Hotel Bahnhof in Teufen Ar führt, soll die hohe Kunst der französischen Küche vermitteln. — Verschiedene Veranstaltungen ranken um das Gastland Frankreich, so eine «Journée française» am 8. Oktober (2. Messe-tag), ein Vortrag in der Hochschule, das Spiel einer französischen Militärmusik, der Besuch des französischen Botschafters in Bern usw. Selbst drei «Fliscus» Paris werden im St.-Galler OLMA-Verkehr eingesetzt. In Kinos laufen französische Filme. Dazu darf nicht dem Appenzeller Tag und dem prächtigen Trachtenzug der Appenzeller durch die Messestadt wieder die einheimische Kulisse hervorgeholt.

Wir zweifeln nicht daran, dass der «Pavillon de France» eine Attraktion grossen Ausmasses werden wird, sind uns aber auch bewusst, dass ob des Gast-

landes die Note der Schweizer Messe doch zu wahren ist. Es ist u. E. richtig, dass man einmal das Tor aufgemacht hat, auch auf die Gefahr hin, dass Konkurrenzprodukte erscheinen. Wettbewerb hat noch nie geschadet, wenn er im Rahmen des Anständigen bleibt. Unsere Land- und Milchwirtschaft wird von dieser Konkurrenz lernen können und Anregungen erhalten. Hierin liegt das Positive, aber auch in der andern Tatsache, dass in St. Gallen ebenfalls viele Franzosen den hohen Stand unseres Schaffens sehen. Jedenfalls trägt diese Geste der OLMA dazu bei, dass die Wirtschaftsbeziehungen mit unserem französischen Nachbar gegenseitig befruchtet werden und der kulturelle Austausch, namentlich mit der deutschsprachigen Schweiz, etwelcher Förderung teilhaftig wird.

La politique patronale suisse et l'évolution sociale en 1964

Les salaires

Le déséquilibre complet entre offre et demande qui persiste depuis des années sur le marché du travail a provoqué une hausse rapide et malsaine des salaires; celle-ci se traduit par de l'inflation. Chaque travailleur s'efforce d'améliorer sa situation en revendiquant un meilleur salaire, et le phénomène se reproduit dans chaque branche; chacun veut suivre l'exemple de l'autre; en conséquence, les prix sont constamment sollicités à la hausse du fait de l'augmentation des coûts de main-d'œuvre et de la forte demande venant des consommateurs; en définitive, l'avance que les travailleurs croyaient avoir acquise se trouve réduite, dans un très bref laps de temps, de moitié.

De nombreux employeurs cèdent à cette pression en pensant qu'ils pourront ainsi mieux s'attacher leur personnel ou même l'accroître; mais les avantages offerts ne sont nullement justifiés par une amélioration de la productivité, de sorte qu'ils doivent être répercutés sur les prix. Jusqu'ici, ce transfert était presque toujours possible pour les industries vendant leurs produits sur le marché intérieur, et également pour certaines industries tournées vers l'exportation.

En raison de la haute conjoncture et de la pénurie de personnel, non seulement tous les salaires subissent une hausse rapide, mais on assiste également à une modification de leur structure. Ainsi, les traitements des employés subalternes sont nettement dépassés par les salaires des ouvriers très qualifiés et spécialisés; chez les femmes, les traitements des auxiliaires de bureau sont fortement surévalués; la même constatation est en partie valable pour les services de vente et de publicité. Une telle évolution est défavorable au maintien d'une politique saine des salaires. On peut également émettre cette critique au sujet de nombreux traitements, accordés dans des administrations publiques, qui sont certainement excessifs. Les autorités se laissent facilement convaincre par l'argument que les fonctionnaires devraient rattraper un retard; pourtant, il a été prouvé déjà à maintes reprises que dans les administrations publiques, les changements au sein du personnel n'atteignent qu'une faible proportion des mutations qui sont déplorées dans l'économie privée; de plus, le fonctionnaire qui quitte l'administration le fait rarement pour une seule question de salaire.

Les améliorations de traitements accordées au personnel fédéral se répercutent rapidement sur le plan cantonal, puis communal, sur les organisations de transports, etc., de sorte que les employeurs du secteur public s'enlèvent mutuellement leur personnel; le même phénomène se constate dans d'importantes branches de l'économie privée, par exemple dans

Die OLMA bedeutet immer wieder Herbst. In ihm liegt etwas Wehmut. Eine besondere Wehmut beschleicht dieses Jahr den OLMA-Besucher, der weiss, dass heuer die prächtigen Parkanlagen mit ihren herrlichen alten Baumbeständen im Kantonsschulpark der Messe zum letzten Mal zur Verfügung stehen. Die OLMA muss von diesem, im Herbst in allen Farben leuchtenden Anlagen Abschied nehmen, in denen die Messe gewachsen und gross geworden ist. Wegen dieses Abschieds werden auf nächstes Jahr im neuen Areal St. Jakob die weiteren vier Expo-Pavillons errichtet. Auch dort wird aus den vorhandenen Baumbeständen wieder eine Parklandschaft entstehen, die der «grünen Messe» angepasst ist und ihre Bezeichnung ehrt.

Eugen Knecht, St. Gallen

Ein Gast meint ...

Das Kleinkind im Restaurant

Babies sind selten angenehme Restaurantsgäste. Das Risiko, dass sie plötzlich ihr Gebrüll anstimmen, ist zu gross, als dass man jungen Eltern empfehlen möchte: «Nehmt doch Eure Babies ganz einfach mit. Sie schlafen ja ruhig in ihrem Kinderwagen und stören nicht.» — Aber sie könnten stören.

Nun gibt es aber Kinder, Buben und Mädchen über 4–5 Jahre, denen es gar wohl ansteht, öffentlich zu speisen. Sie lernen dabei Manieren, können beobachten, welche Schwierigkeiten der Mann am Nebentisch hat, damit nicht alle Erbschen vom Messer kugeln, und wie unschön es tönt, wenn die Person am andern Nebentisch die heisse Suppe aus dem Löffel sürpfelt, notabene erst noch mit aufgestütztem Ellbogen, mühsam den Kopf geneigt. Also, wird das kluge Kind denken, haben die Eltern mit ihrem ewigen Mahnen «Ellbogen vom Tisch!» doch recht gehabt.

Drum: Nehmt die Kinder mit, wenn ihr auswärts essen geht! Hört auf den Rat eines erfahrenen Familienvaters, der damals, als seine Kinder in jenem Alter waren, eher 3 Tage fleischlos lebte, um dafür ein Restaurant-Essen sich leisten zu können, sich und allen den Seinen.

In einem gewissen Zwischenalter, sagen wir von 1½ bis 3 Jahren, tauchen aber in Gaststätten unerwartete Komplikationen auf, weil diese Kleinkinder, auf den normalen Stühlen sitzend, ihr Kinn etwa in Tischhöhe haben, also vollkommen ungünstig zum Essen. «Holen Sie rasch ein Kissen», heisst es dann, worauf das Kissen kommt, bestenfalls ein- oder gar zweimal zusammengelegt wird, und das Kind etwas höher aber unbequem sitzt.

Auch das geht vorbei. Wie wäre es aber, wenn ein Gastwirt zwei, drei Hochstühlchen anschaffen würde, mit vorgebauter Tischplatte. Kostenpunkt verhältnismässig gering. Die Hochstühlchen mit Rück- und Seitenlehnen könnten lustig buntd, grellob oder rot oder himmelblau bemalt werden, das Kind wird nicht herausfallen, und es macht auch nichts, wenn etwas neben den Löffel oder über die Gabel hinausfällt.

«Das länggt», höre ich jetzt den oder jenen Gastwirt murmeln und befügen: «Es fehlte nur noch, dass man den Grossväterchen für ihr Nickerchen nach Tisch einen Raum mit Liegestühlen, respektive Couches zur Verfügung stellt.»

Warum nicht, möchte ich ihnen antworten. Der Erfolg wäre auf jeden Fall sicher. Vorerst aber wollen wir für die Jugend sorgen, für Ihre Kundschaft von morgen (Reim unbeabsichtigt!), und zwar für die jüngste im Restaurant tragbare Jugend. Einverstanden?

A. Traveller

en points constitue de plus en plus une «échelle mobile».

Les travailleurs qui participent à la statistique sur les modifications des taux de salaires ont obtenu en moyenne, entre le quatrième trimestre 1963 et le quatrième trimestre 1964, une hausse de salaires d'environ 4 2/3 %.

En tenant compte du fait qu'une partie de ces ouvriers a obtenu deux augmentations en une année, le taux moyen de majoration dépasse 5 %.

Les salaires et traitements ont augmenté encore bien plus que les taux de salaires au cours de l'année 1964. Ils se sont accrues en effet de 7,9 % pour les travailleurs, et de 7 % en moyenne pour les employés. Si l'on ajoute à ces augmentations les améliorations des autres prestations accessoires, on peut affirmer que l'accroissement des coûts de main-d'œuvre a atteint, selon les branches, le double ou le triple de l'amélioration de la productivité intervenue durant la même période. L'indice des prix à la consommation étant monté dans une proportion légèrement inférieure à l'année précédente, la hausse des gains réels a malgré tout atteint 5 % pour les travailleurs et 4 % pour les employés.

Le développement des conventions collectives de travail

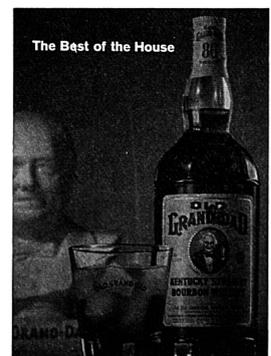
C'est dans les branches où les conditions de travail sont relativement les plus uniformes que l'institution du contrat collectif de travail rend les meilleurs services en tant qu'instrument de réglementation des conditions de travail. Le nombre des travailleurs assujettis, à des contrats collectifs ne s'est guère modifié et atteint à l'heure actuelle environ 1 million de personnes. Le relevé des contrats collectifs indique que quelques-uns ont été abrogés, mais d'autres sont conclus à nouveau et compensent le déchet. Parfois, les contrats de plusieurs entreprises similaires ont été fondus en un seul englobant tout le groupe; parfois, plusieurs contrats régionaux sont transformés en un contrat de portée nationale. Dans ces conditions, le nombre des contrats collectifs diminue dans la statistique, sans que le nombre des bénéficiaires se modifie pour autant. Il est rare qu'un contrat collectif de travail soit purement et simplement abrogé; si

l'industrie du bâtiment, où les hausses de salaires accordées dans la principale branche se répercutent rapidement dans toutes les branches voisines et même dans celles qui n'ont avec elle qu'un lointain rapport.

Un retour à une politique des salaires plus raisonnable se produira seulement lorsque la conjoncture sera quelque peu apaisée; il faudra aussi que les employeurs aussi bien que les travailleurs comprennent à nouveau qu'on ne peut partager plus ce qui a été produit au préalable; il faudra donc que, à nouveau, employeurs et travailleurs ressentent la pression de la concurrence et soient encouragés à porter leur rendement à un plus haut degré.

Dans plusieurs branches, il paraît difficile de bien coordonner d'une part la politique des salaires menée par l'association au moyen des contrats collectifs de travail, et la politique des salaires menée par les entreprises individuelles. Durant toute l'année, les entreprises pratiquent des adaptations de salaires en faveur de requérant isolés ou de groupes d'employés. En raison du renchérissement, il faut compter pratiquement avec au moins une augmentation des allocations de renchérissement, chaque année, dans le cadre d'une révision du contrat collectif; tous les deux à trois ans, l'échelle complète des salaires est modifiée. Si les employeurs n'émettent pas une réserve lorsqu'ils accordent des hausses de salaires à titre individuel, à savoir que celles-ci seront imputées sur les augmentations qui seront accordées par la suite sur le plan collectif, les hausses de l'entreprise et de la profession se cumulent, ce qui accélère à l'excès la montée des salaires. Même si les modifications du contrat collectif ne portent que sur les salaires minima, il est évidemment difficile aux entreprises de majorer les paies des débutants et de la main-d'œuvre la moins qualifiée, sans faire simultanément le même geste en faveur de l'ensemble du personnel. C'est par un contact étroit entre les chefs de personnel des entreprises et les associations patronales qu'on parviendra à éviter de telles fausses manœuvres.

En raison du niveau élevé atteint par l'indice des prix à la consommation, les clauses d'indexation, prévoyant que la compensation du renchérissement doit être discutée dès que la modification de l'indice porte sur au moins 5 points, sont dépassées. A l'heure actuelle, il s'impose d'examiner une compensation du renchérissement seulement lorsqu'une marge fixée en pour-cent (par exemple 3 ou 4 %) est dépassée. Cinq points de l'indice ne représentent en effet plus que 2,4 % et ce taux diminue au fur et à mesure que l'indice monte; par conséquent, un système indexé



cela se produit, la disparition n'est pas due à un manque d'entente entre partenaires sociaux, mais plutôt au fait qu'il n'existe plus de syndicats représentatifs dans la partie.

Le contenu des contrats collectifs n'a pas subi de grands changements au cours de ces dernières années. De plus en plus, ces contrats sont signés pour une période de 2 à 3 ans, ce qui assure une certaine stabilité et évite de reprendre constamment les négociations. Toutefois, quelques syndicats ont tenté ces derniers temps d'inclure dans leurs contrats collectifs une clause prévoyant que même durant la période de validité du contrat, de nouvelles négociations peuvent être entamées pour en modifier le contenu. Mais une telle notion est contraire au sens et au but même du contrat collectif qui vise à créer aussi bien pour les entreprises que pour les travailleurs une base solide afin de leur permettre de prendre leurs dispositions au point de vue économique; la seule exception à ce principe ne peut concerner que la compensation du renchérissement. Il serait donc contraire au bon sens de conclure des contrats à long terme, si l'une des parties n'a, dès l'origine, pas l'intention de les observer jusqu'au terme. Pour le cas de circonstances extraordinaires, qui n'étaient pas prévisibles lors de la conclusion du contrat, on peut admettre la clause spéciale relative à la surveillance d'une crise.

Il est regrettable que certains syndicats vident de leur substance les contrats collectifs en appuyant l'inclusion dans les lois de clauses figurant normalement dans les contrats collectifs. De nombreuses associations et entreprises favorisent malheureusement ce processus: dès qu'une telle loi a été édictée, elles pratiquent la surenchère en améliorant de nouveau au-delà des normes légales les conditions de travail de leur contrat collectif. Heureusement, certaines branches ont tiré leurs conclusions de ce double jeu et de cette surenchère entre loi et contrat collectif: d'emblée, elles annoncent aux syndicats que la clause du contrat collectif qui se trouve débrée par l'entrée en vigueur d'une loi plus favorable est automatiquement abrogée.

L'augmentation du nombre des travailleurs étrangers, ainsi que de celui des femmes dans les entreprises donne des soucis aux syndicats; en effet, aussi bien les étrangers que les femmes n'adhèrent pas volontiers, dans la règle, aux organisations syndicales. C'est pourquoi, dans quelques cas, les syndicats ont proposé d'introduire par contrat collectif des «contributions de solidarité» ou des «contributions aux frais d'exécution de la convention» frappant les travailleurs dissidents; il s'agit d'exercer ainsi une pression sur ces derniers pour qu'ils adhèrent au syndicat.

Dans la règle, ces propositions ont été rejetées catégoriquement par les associations patronales. En effet, on ne peut honnêtement pas demander à une organisation patronale qu'elle se fasse le sergent recruteur du syndicat, lorsque ce dernier ne parvient pas de lui-même à éveiller suffisamment l'intérêt des travailleurs de la branche par son activité. Dans un régime libéral, la liberté de coalition doit être protégée aussi bien chez les travailleurs que chez les employeurs, même si les buts de l'association sont ainsi plus difficiles à réaliser pour l'une comme pour l'autre partie.

Le contenu matériel des contrats collectifs a préoccupé l'Union centrale au cours du dernier exercice. Une partie importante de son activité a été consacrée à une meilleure documentation et information des associations affiliées et des entreprises. Au moyen d'une coordination souple, nous nous efforçons d'éviter des précédents dangereux et de maintenir la politique patronale, en matière de contrats collectifs de travail, sur une voie saine et conforme aux exigences de l'économie et de la société. Le patronat travaille d'ailleurs aussi bien en faveur des travailleurs que de l'ensemble de la nation lorsqu'il se refuse à payer la paix du travail, qui bénéficie d'ailleurs aux deux parties, avec des concessions exagérées et insupportables, qui n'aboutissent finalement qu'à la hausse des prix et à l'inflation.

La formation professionnelle

La révision de la loi fédérale sur la formation professionnelle a pu être menée à chef en 1964; le Parlement l'avait acceptée presque sans opposition, mais un référendum fut lancé contre la nouvelle loi pour une question de titre concernant les ingénieurs-techniciens ETS. Toutefois, lors de la votation populaire du

24 mai 1964, la loi a été adoptée par 374 823 oui contre 171 543 non. Ce résultat était d'autant plus heureux que l'encouragement de la formation professionnelle constitue l'une des tâches les plus importantes de notre pays, à longue échéance. Il conviendra toutefois de veiller à certaines tendances regrettables: les uns voudraient spécialiser à l'excès la formation professionnelle, ce qui risque de faire négliger la formation de base; d'autres milieux voudraient élever de simples fonctions d'ouvriers semi-qualifiés au niveau d'un apprentissage complet, en pensant ainsi améliorer les possibilités de recrutement. Ces deux tendances pourraient mettre en danger le niveau élevé de la formation professionnelle donnée en Suisse ainsi que la réputation et la valeur du véritable apprentissage.

C'est pourquoi l'ordonnance d'exécution a décrit d'une manière précise les critères en fonction desquels un règlement d'apprentissage peut être édicté, et qui définissent par-là même les conditions légales de la reconnaissance d'un métier. L'article 12 de l'ordonnance prévoit donc que l'autorité ne peut édicter des règlements d'apprentissage au sens de l'article 11 de la loi que pour les professions qui présentent une certaine variété quant aux connaissances théoriques et pratiques à acquérir, ne peuvent pas être apprises uniquement de manière empirique, sont de nature à permettre un changement d'entreprise et offrent en général des possibilités d'avancement.

La durée de l'apprentissage est fonction du but de la formation et des exigences de la profession. Le programme d'apprentissage doit définir le but de la formation et établir une répartition judicieuse de la matière à enseigner sur toutes les années d'apprentissage.

L'ordonnance d'exécution précitée a été élaborée immédiatement après l'approbation de la loi; elle fut soumise à une commission d'experts où siègeait également un représentant de l'Union centrale. En raison des multiples problèmes de détail à examiner, les délibérations de la commission et la procédure de consultation ont pris beaucoup de temps; c'est pourquoi la nouvelle loi sur la formation professionnelle n'a pu être mise en vigueur par le Conseil fédéral que le 15 avril 1965.

L'indice des prix à la consommation

La commission fédérale de statistique sociale a admis la nécessité de réviser cet indice, dont les bases se fondent encore en partie sur la structure de la consommation qui existait à la veille de la seconde guerre mondiale. Cette révision exige l'examen approfondi de toute une série de problèmes d'ordre statistique et économique, ainsi qu'une révision de la technique d'enquête; c'est pourquoi une sous-commission a été nommée pour les étudier; elle comprend des statisticiens de la Confédération, des cantons et des villes, ainsi qu'un représentant de l'Union syndicale et de l'Union centrale. Cette sous-commission a tenu de nombreuses séances pour analyser les problèmes particuliers se posant pour chaque groupe de l'indice, ainsi que d'autres questions plus générales: liste des marchandises considérées, quantités consommées, périodicité des enquêtes, etc. Ce travail de révision sera terminé au plus tôt à la fin de l'année 1965.

La révision de l'indice a une signification considérable; celui-ci sert en effet de mesure de l'évolution des prix, et les allocations de renchérissement prévues dans les conventions collectives sont fixées par références à cet indice. Il faut éviter qu'à la longue, un indice faussé et non représentatif serve à justifier des décisions d'une grande portée économique, d'autant plus qu'à moult reprises, on a tiré de l'indice des conclusions tout à fait abusives qui n'avaient rien à voir avec le but pour lequel il a été créé. On sait que l'indice réagit trop vivement aux prix des produits agricoles; ces derniers, à leur tour, après avoir provoqué une augmentation des salaires et des allocations de renchérissement des travailleurs des autres secteurs de l'économie, entraînent à nouveau une hausse du «revenu équitable» garanti à l'agriculture; un véritable cercle vicieux est ainsi amorcé, source d'inflation. Le groupe «alimentation» de l'indice est même tellement surévalué que l'indice des prix à la consommation constitue un facteur d'inflation et un mécanisme d'accélération de la fameuse spirale des prix et salaires.

Les travaux de révision de l'indice des prix de gros se sont également poursuivis. On achève la première phase de révision, qui consiste à adapter le schéma des marchandises et la pondération de l'indice des matières premières et produits semi-fabriqués aux conditions actuelles.

Recettes douanières sur les carburants

Protestation de la Fédération routière

La Fédération routière suisse (FRS) constate dans un communiqué qu'en vertu d'un arrêté du Conseil fédéral non publié, la Confédération grève depuis 1952 le produit des droits sur les carburants — et depuis lors de la surtaxe — de «commissions de perception» de 5%. Les commissions de perception servant normalement à couvrir les frais administratifs découlant de la taxation douanière, il va de soi qu'elles ne doivent pas être plus élevées que les frais administratifs effectifs. Or, les recettes ainsi obtenues des carburants totalisent environ la moitié de celles que procurent l'ensemble des commissions perçues par l'administration des douanes. Au cours des cinq dernières années, cette retenue sur les carburants représente quelque 100 millions de francs (sur un total de commissions de 185 millions) qui sont tombés dans la caisse fédérale au lieu de revenir partiellement au financement des constructions routières. Autrement dit, tout automobiliste paye 1 ct environ par litre de carburant uniquement à titre de commission de perception.

La FRS a dénoncé cette subtilisation dans son dernier rapport de gestion et elle a demandé, au mois d'avril, des explications à la direction générale des douanes. Le retard apporté à répondre, au mois de juillet seulement, à cette question légitime est loin de

combler l'insuffisance de l'argumentation présentée. C'est ainsi que l'on considère, par exemple, que ces commissions de perception sont comparables à l'indemnisation accordée aux cantons pour percevoir la taxe militaire, le Conseil fédéral a «estimé» qu'une commission de 5% serait équitable pour couvrir les dépenses administratives résultant de la taxation douanière des carburants.

Les Chambres fédérales et les contribuables motorisés ont été léurés depuis plus de dix ans. La Constitution et la législation en la matière parlent toujours du «produit net des droits d'entrée sur les carburants», qui doit servir de base à la répartition entre la Confédération 40% et le financement des routes 60%. Avec ces commissions de 5%, la Confédération s'attribue, en réalité, plus du 45% du produit des droits d'entrée sur les carburants au détriment de la part réservée aux routes. Ces commissions de perception sont aussi anticonstitutionnelles que les droits de base déjà élevés qui grèvent les carburants.

La FRS attend avec intérêt la réponse que donnera le Conseil fédéral à une «petite question» à ce sujet que lui a opportunément posée, le 24 juin, M. R. Etter, conseiller national. Elle espère qu'un terme sera mis rétroactivement à cette subtilisation afin de s'en tenir à la Constitution.

denverkehrsorganisationen zugehen. Es ist mir dabei klar, dass nur ein Teil der Nutzniesser erfasst wird. Erst wenn es uns gelungen ist, die Bedeutung des Touristenstromes für diese Nutzniesser zu beziffern, wird mit mehr Verständnis gerechnet werden können. Vielleicht wird dies den betreffenden Kreisen schon bei einem leichten Rückgang des Fremdenverkehrs (was wir nicht hoffen wollen) gegenwärtig. Die Form der Abziehung allgemeiner Steuermittel der Gemeinden an die Verkehrsvereine nach dem Grundsatz, dass schliesslich alle vom Tourismus profitieren, scheint mir wohl die einfachere aber weniger sympathische Art zu sein, Mittel für die Verkehrsvereine zu gewinnen. Das Beispiel besonderer initiativer Verkehrsvereine beweist, dass aufgrund gebotener Leistung eher die Bereitschaft besteht, Beiträge fliessen zu lassen.

Es mag sein, dass verschiedene Transportunternehmen im Vergleich zu den ihnen durch den Fremdenverkehr zukommenden Vorteilen zu geringe Leistungen erbringen. Immerhin beweisen eine ganze Anzahl Beispiele, dass die Verkehrsunternehmungen durch eigene Werbung, durch Wegmarkierungen, Skipisten und Rettungsdienst usw. jährlich nicht unbedeutliche Beträge im Interesse des lokalen und regionalen Fremdenverkehrs aufbringen.

Subventionen

Leistungen öffentlich-rechtlicher Körperschaften wie Gemeinden, Bezirke und Kantone für bestimmte touristische Zwecke in Form von Subventionen zugunsten der Verkehrsvereine sind stark verbreitet. Es handelt sich hier vor allem um Gemeindebeiträge von politischen und Ortsgemeinden, Kantonsbeiträge erhalten nämlich zurzeit nur einige Gemeinden im Kanton Bern (z. B. Thun); Bezirksbeiträge gewisse Gemeinden in der Innerschweiz (z. B. Brunnen). Allerdings ist hier beizufügen, dass die Kantone Beiträge an die Dachorganisationen (Regionalverbände) leisten, jedoch nur in bescheidenem Masse, so dass diese Verbände ebenfalls auf die Verkehrsvereine und die Gemeinden zurückgreifen müssen. Gewisse Verkehrsvereine, hauptsächlich aus der touristisch mittleren und kleineren Kategorie, schlagen auch vor, dass der Gemeindebeitrag an die örtlichen Verkehrsvereine erhöht werden sollte und gleichzeitig der Kanton seine Leistungen an die Dachverbände wesentlich steigern müsste, um u. a. eine intensivere Werbung sicherzustellen. Dabei wird allgemein vorgeschlagen, den Gemeindebeitrag pro Kopf der Bevölkerung festzulegen. Dieser Vorschlag dürfte jedoch an der Tatsache scheitern, dass Gemeinden mit beinahe ausschließlichem Fremdenverkehrscharakter eine sehr kleine ansässige Bevölkerungszahl aufweisen. Es sollte deshalb versucht werden, den Gemeindebeitrag nach Massgabe der vom Tourismus anfallenden Steuererträge zu beziffern. Eine Ausdehnung des Umsatzes dieser Betriebe kommt letzten Endes auch der Gemeinde zugute.

Andere Einnahmen

Verschiedenen Verkehrsvereinen fliessen schliesslich Mittel aus Nebengeschäften (Landkartenverkauf, Verbreitung sonstiger Impimate), aus der Veranstaltung von Gesellschaftsanlässen aller Art und in der Westschweiz z. B. aus der Loterie romande zu.

Bemerkungen zum Aufgabenbereich der Verkehrsvereine

Bevor ich, einem Magier gleich, den Verkehrsvereinen aus der heutigen Lage heraus mögliche Ratschläge zur Überwindung ihrer finanziellen Engpässe erteilen möchte, komme ich auf eine Frage kurz zurück, die mir in diesem Zusammenhang wichtig erscheint. Vielfach haben Verkehrsvereine wahre Pionierdienste geleistet bei Dingen, die bestimmt nicht länger die schon so bescheidenen Budgets der lokalen Fremdenverkehrsorganisationen belasten sollten. Erwähnt wurde bereits das Beispiel der Kerchichtabfuhr. Dieses Exempel könnte ergänzt werden durch dasjenige der Strassenbeleuchtung oder gewisser polizeilicher Funktionen bei Anlässen. Hier muss

Remedur in dem Sinne geschaffen werden, dass wesensfremde Aufgaben an die Gemeinde oder andere Organisationen abgetreten werden sollten.

Andererseits führen viele Verkehrsvereine bedingt durch die vorhandene Interessenslosigkeit der Behörden und der Bevölkerung ein Schattendasein. Auch wenn dies nicht gerade ermutigend klingt, so sollte in diesem Falle vermehrt das Beispiel von Klotten nachgeahmt werden. Der Klötener Verkehrsverein wurde aufgelöst und die entsprechenden Aufgaben, unter Aufsicht einer besondern Kommission, der Ge-

meinde übertragen. Dieser schmerzliche Eingriff ist immer noch dem unbefriedigenden Zustand des Davinvergieters eines handlungsunfähigen Verkehrsvereins vorzuziehen. Die Belange der Verkehrsvereine sind für den allgemeinen Fremdenverkehr zu bedeutsam, als dass man sie wegen fehlendem Interesse oder mangelnden Finanzen ganz verkümmern lassen darf.

Anregungen und Vorschläge zur künftigen Finanzierung der Aufgaben der Verkehrsvereine

Die bereits festgestellte sich verschärfende Konkurrenzsituation auf dem «Fremdenverkehrsmarkt» wird die Aufgabe der Verkehrsvereine in Zukunft kaum erleichtern, im Gegenteil. Hierfür stellt eine gesunde Finanzanlage der Verkehrsvereine eine nicht zu unterschätzende Vorbedingung, will die Schweiz den ihr bisher zukommenden Platz im Fremdenverkehrsgeschehen behaupten. Auch wenn die Krankheit der Subventionitis nicht weiter verbreitet werden sollte, kann die vermehrte Unterstützung der Verkehrsvereine durch die öffentliche Hand aufgrund der Bedeutung des Fremdenverkehrs für unser Land, für unsere Regionen und Gemeinden gerechtfertigt werden. Der öffentlichen Hand erwächst ja durch vermehrte Steuereinnahmen ein Gegenposten. Bereits bestehen kantonale Gesetze oder sie sind in Bearbeitung, um vermehrte Mittel für den Ausbau der künftigen Einrichtungen zu gewinnen. Es ist dabei auch auf das in Ausarbeitung begriffene Bundesgesetz über den Hotel- und Kurortskredit hinzuweisen.

Trotzdem muss es Pflicht jedes einzelnen Verkehrsvereins sein, eine gewisse finanzielle Selbstständigkeit anzustreben. Wir dürfen nicht vergessen, dass jede Aufgabe der finanziellen Selbstständigkeit einer gleichzeitigen Aufgabe der Handlungsfähigkeit des Verkehrsvereins gleichkommt. Zeigen sich die Behörden den Fremdenverkehrsbelangen gegenüber aufgeschlossen, wofür; im anderen Falle droht der Arbeit der Verkehrsvereine ebenfalls grösste Gefahr. Gerade das gewiss mit Nachteilen verbundene Beispiel der Schweiz enthält den unschätzbaren Vorteil, dass sich die Privatinitiative ungehemmt entwickeln lässt. Der beste Ratschlag kann deshalb dahingehend formuliert werden,

dass durch eine initiale und aktive Tätigkeit der einzelnen Verkehrsvereine zweifelloso die Bereitschaft Dritter, höhere oder neue Beiträge zu leisten, gefördert wird.

Diese erhöhten Beiträge werden solange nicht ein treffen, als allgemein das Gefühl der Inaktivität, ja der Entbehrlichkeit des Verkehrsvereins besteht.

(Fortsetzung Seite 4)

Finanzierungsprobleme der Verkehrsvereine

PD Dr. C. Kaspar, St. Gallen (Schluss)

Beiträge Dritter

Soweit die von den Hotels pro Bett oder Übernachtung zu leistenden Taxen — als nicht Kurtaxen im gebräuchlichen Sinn — zu den Beiträgen Dritter gezählt werden, können diese als zweitwichtigste Einnahmequelle der Verkehrsvereine angesehen werden, zumal das Ausmass durchschnittlich 15—25% beträgt.

Die Mehrzahl der Verkehrsvereine ist der Auffassung, dass das engere Fremdenverkehrsgewerbe, aber auch das Gewerbe allgemein, zu wenig an die Aufgaben der Verkehrsvereine finanziell beiträgt,

nachdem schliesslich diesen Wirtschaftszweigen (Hotels, Gastwirtschaftsgewerbe, Fachgeschäfte, Kioske usw.) in reichem Masse die Vorteile eines geförderten Touristenstroms zustehen. Ich kann hier auf die Arbeiten der im Zusammenhang mit dem Bundesbeschluss über die Schweizerischen Verkehrszentrale aus dem Jahre 1955 eingesetzten Expertenkommission hinweisen, die sich u. a. auch mit der bedeutsamen Frage der Erhöhung der Beiträge der Wirtschaft an die SVZ befasst hat. Damals wurde sogar die Heranziehung der Nutzniesser des Fremdenverkehrs durch eine einzuführende eidgenössische Werbeabgabe des Handels, Gewerbes, Verkehrs und eventuell weiterer Wirtschaftszweige erwogen. Auch damals musste die Expertenkommission feststellen, dass für die Aufbringung neuer Mittel ausserordentliche Widerstände zu überwinden seien. «Was den Beitrag des Schweizerischen Hotelier-Vereins anbe-

langt», führte die Botschaft vom 12. Juli 1955 zum vorgezeichneten Bundesbeschluss beispielsweise aus, «mussten wir uns davon überzeugen, dass es für ihn, der etwa ein Drittel seiner Mitgliederbeiträge an die SVZ weiterleitet, heute noch sehr schwierig ist, die Leistungen der organisierten Hoteliers auch nur auf die im Jahre 1939 veranschlagte Summe zu bringen. Hier sei nun erwähnt, dass nach dem Geschäftsbericht der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft für 1954 die überwiegende Mehrzahl der kontrollierten Hotelbilanzen durch eine ausgesprochene Illiquidität gekennzeichnet ist. Solange die organisierte Saisonhotellerie nicht ohne öffentliche Hilfe in der Lage ist, die Mittel für die dringend notwendige Modernisierung aufzubringen, kann ihr nicht ein bedeutend höherer Beitrag an die SVZ zugemutet werden.» Auch wenn sich die Lage inzwischen zweifelloso verbessert hat, schien es mir gegeben, an diese Zusammenhänge zu erinnern.

Wir sind uns indessen einig, dass Dritte ohne weiteres in der Lage wären, vermehrte Mittel den Verkehrsvereinen zur Verfügung zu stellen. Die Bemerkung eines Verkehrsvereinspräsidenten ist mir dabei symptomatisch: «Die Schuld der Interesslosigkeit des Gewerbes am Fremdenverkehr trägt die Hochkonjunktur. Was sollen wir mehr beitragen, wenn wir so genug Arbeit und Verdienst haben!»

Am Zweckmässigsten scheint mir die im Berner Oberland eingeführte Form der sog. VBO-Markten. Auf Lieferantenrechnungen werden von den Hotels und Gasthöfen 1/2 % in Abzug gebracht, die den Frem-

Cognac
COURVOISIER
The Brandy of Napoleon
N
ses qualités:
★ ★ ★
V. S. O. P.
Napoleon
60 ans
Jean Haecy Importation S. A. Bâle 18

Die Revision der Bestimmungen über den Dienstvertrag im Obligationenrecht (Fortsetzung)

III. Wichtige Einzelfragen

4. Kündigungsschutz

Ein unbestrittenes Revisionspostulat im Dienstvertragsrecht des OR stellt die Neuregelung der Kündigungsfristen dar. Während es beim unterjährigen Arbeitsverhältnis für die Angestellten bei der monatlichen Kündigungsfrist bleibt, und für alle übrigen Arbeitnehmer einheitlich die bisher im Fabrikgesetz verankerte Kündigungsfrist von zwei Wochen vorgesehen ist, lässt der Vorentwurf beim überjährigen Arbeitsverhältnis eine Verlängerung in zwei Stufen einleiten. In der ersten Stufe vom zweiten bis einschliesslich dem neunten Dienstjahr gilt bei Angestellten die bisherige Frist von zwei Monaten, bei allen andern Arbeitnehmern eine neue Frist von vier Wochen. In der zweiten Stufe, die vom zehnten Dienstjahr an beginnt, beträgt die Kündigungsfrist bei Angestellten drei Monate, bei den übrigen Arbeitnehmern sechs Monate.

Die Aufnahme der Bestimmung in den Vorentwurf, die missbräuchliche Kündigung sei unzulässig, ist wenig einleuchtend, dies um so mehr, als Art. 2 ZGB klar und unmissverständlich den Rechtsmissbrauch verbietet. Von der Arbeitnehmersseite wird offenbar bezweckt, im Falle einer Kündigung ohne Grund, dass insbesondere die Kündigungserklärung, die Beweislast dem Arbeitgeber aufzubürden. Dies würde in der Praxis zu einer Belastung und Störung der Betriebsatmosphäre führen, da der Arbeitgeber aus ex lege indirekt gezwungen wäre, von seinen Arbeitnehmern «Sündenregister» anzulegen, um gegebenenfalls die Beweise dem Richter unterbreiten zu können.

Aus den oben dargelegten Gründen ist daher die Bestimmung über die missbräuchliche Kündigung fallen zu lassen.

5. Abgangentschädigung

Der Vorentwurf schreibt vor, dass ausscheidenden Arbeitnehmern, welche mindestens das fünfzigste Lebensjahr erreicht und während zwanzig Jahren ununterbrochen im gleichen Betrieb gearbeitet haben, vom Arbeitgeber eine Abgangentschädigung auszusprechen sei. Mangelhaft wäre die quantitative Festsatzung vom Richter nach billigem Ermessen vorgenommen, wobei die Entschädigung aber den Betrag des letzten Jahreslohnes nicht übersteigen dürfte.

Eine solche Entschädigung wäre für manche Arbeitgeber eine drückende Last, vor allem im Gewerbe, Handel, der Landwirtschaft, freien Berufen, aber auch in der Industrie. Besonders unangenehm kann die Belastung werden, wenn in kleineren Verhältnissen der Betriebsinhaber selbst nicht besonders gut gestellt ist und wegen Beschäftigungsrückgangs zu Personalentlassungen gezwungen wird.

Die Erfahrungen mit einem analogen Institut in Frankreich und jüngste Diskussionen in England haben ferner gezeigt, dass derartige Bestimmungen insbesondere bei weniger angespannter Arbeitsmarktsituationen heute dazu führen können, dass ältere Arbeitnehmer entlassen werden, um das Entstehen eines Anspruches auf eine Abgangentschädigung zu verhindern. Die Abgangentschädigung wirkt sich also unter Umständen zum Nachteil der Arbeitnehmer aus, welche damit begünstigt werden sollen.

Wenn diese Nachteile vermieden werden sollen, kann eine Abgangentschädigung keinesfalls im Gesetz, sondern lediglich in den Vereinbarungen der Sozialpartner figurieren, die auf die verschiedenartigen Verhältnisse besser Rücksicht nehmen können als eine allgemein gültige Bestimmung im Obligationenrecht. Dass die Arbeitgeber im Rahmen des Vernünftigen zu solchen Lösungen Hand geboten haben, zeigt mit aller Deutlichkeit die zwischen den Spitzenverbänden der Arbeitgeber einerseits und dem Schweiz. Kaufmännischen Verein und dem Schweiz. Werkmeisterverband anderseits abgeschlossene

sene Vereinbarung über die Arbeitsbedingungen der Angestellten.

6. Konkurrenzverbot

Die Expertenkommission hat geprüft, wie eine von Arbeitgeber- und Arbeitnehmersseite gewünschte Klärung der Rechtslage erreicht werden könne. Sie kam dabei zum Schluss, dass einige Neuerungen wohl erwünscht sind, wesentliche Änderungen sich aber nicht aufdrängen.

In bezug auf die Dauer des Verbotes bringt er die wichtige Neuerung, dass es drei Jahre nicht übersteigen darf, wenn der Arbeitgeber nicht besondere Umstände nachweisen kann. Ein übermässiges Verbot kann dabei vom Richter eingeschränkt werden. Kein Anlass bestand, die Folgen der Übertretung des Konkurrenzverbotes anders als im geltenden Recht zu regeln.

7. Normalarbeitsvertrag

Die im Vorentwurf enthaltenen Bestimmungen über den Normalarbeitsvertrag geben bis auf Details die bestehende Regelung wieder, die sich bewährt hat. Im begleitenden Bericht des Eidg. Justiz- und Polizeidepartements wird jedoch erneut die von der Expertenkommission mit überwiegender Mehrheit verteilte Frage aufgeworfen, ob das Institut des zwingenden Normalarbeitsvertrages zu schaffen sei. Dieses würde darin bestehen, dass in Normalarbeitsverträgen Bestimmungen aufgestellt werden dürften, die von den Parteien nicht gültig wegbedungen werden könnten. Durch die Einführung dieses Instituts würde einmal der Grundsatz der Gewaltentrennung untergraben, da irgendwelche Verwaltungsstellen die Kompetenz hätten, zwingende Rechtsnormen auf dem Gebiete des Arbeitsrechtes aufzustellen. Zudem wären solche Sondergesetze dem Referendumsrecht entzogen. Die Folge der zwingenden Normalarbeitsverträge wäre eine überdurchschnittliche Ausgestal-

tung der Rechtsmaterie, was zu einer eigentlichen Rechtsunsicherheit führen müsste.

8. Gesamtarbeitsvertrag

Der Vorentwurf übernimmt die Regelung des Gesamtarbeitsvertrages zur Hauptsache wörtlich dem geltenden Recht. Neu sind lediglich Regeln zur Sicherung der Freiheit der Berufsausübung. Danach sind Bestimmungen eines Gesamtarbeitsvertrages widerrechtlich, durch welche Arbeitnehmer von einem bestimmten Beruf, einer bestimmten Tätigkeit oder einer hierfür erforderlichen Ausbildung ausgeschlossen oder darin beschränkt werden, sofern die nicht zum Schutze der Sicherheit oder Gesundheit von Personen oder der Qualität der Arbeit gerechtfertigt wird.

IV. Beurteilung

Der vorliegende Entwurf für ein revidiertes Dienstvertragsrecht enthält beachtliche Schutzbestimmungen für den Arbeitnehmer. Die grossen Wandlungen, die seit dem Bestehen der geltenden Regelung, ohne Intervention des Gesetzgebers, aber durch Gespräche zwischen den Sozialpartnern zu Gunsten der Arbeitnehmer zustandekamen, haben den Beweis erbracht, dass der soziale Fortschritt keineswegs der Ankerbildung durch Gesetzesschöpfung bedarf.

Ob die bei einer solchen personenrechtlichen Ausgestaltung des Schuldrechtes notwendige Achtung vor der Persönlichkeit des einzelnen, seiner Freiheit und Selbstverantwortlichkeit tatsächlich der Anstoss zur Revision war, ist umso mehr in Frage gestellt, als durch die Vermehrung der zwingenden — durch Parteibereite also nicht abzuändernden — Bestimmungen ein Misstrauen gegenüber dem Einzelnen und dem richterlichen Ermessen — dem Grundsatz der in unserer zivilen Rechtsprechung, unter Ausschluss überflüssiger Kasuistik, wesentlich zur Wirklichkeitsnähe und somit lebendigen forensischen Praxis beigetragen hat, allzu deutlich zum Ausdruck kommt.

Durch die Regelung auch der kleinsten Details im Gesetz genügt dieses veränderten Situationen bald nicht mehr und wird somit rasch revisionsbedürftig. Eine Korrektur im Sinne der Rückkehr zu bewährten Grundsätzen ist daher dringend.

Herbstzyt – OLMA-Zyt

Jedes Jahr, wenn das Reifen voranschreitet, wenn die Ernten unter Dach gebracht werden und die Nebel wieder herunzuströmen beginnen, wenn der Laubfall langsam einsetzt, so werden wir daran erinnert, dass wir wieder mitten im Herbst stehen. Und immer, wenn der Herbst in die Lande kommt, weiss man, dass in St. Gallen die grosse Schweizer Messe für

stelen und irgendwie eine wehmütige Erinnerung an die Expo auslösen. Aber kaum lange, denn nur zu rasch sind sie vom Geist der OLMA eingewebt in das pulsierende Messegeschäft und verkörpern einen neuen, bleibenden Bestandteil der Messe, die sich mit der Zeit wandelt und neuen Formen wie neuem Messegut Gastrecht gewährt.



Land- und Milchwirtschaft abgehalten wird, die unter dem Namen «OLMA» in allen Kreisen der Bevölkerung eine ganz bestimmte Vorstellung auslöst. Man denkt an die Messehallen, stellt sich das Parkgelände vor, man sieht das Vieh im Vorführhahn, hört den vertrauten Messelall und spürt den Duft von Bratwürsten und heissen Marroni. All das macht die Atmosphäre der Messe aus. Auch viel Volk gehört dazu, in dichten Knäueln einhergehend, sich stossend und drängend, das bald wie eine zähe Masse stillsteht, sich um Stände scharf oder einem Losverkäufer zuhört, der alle Sprüche vom Glück vorwärts und rückwärts auswendig kennt und an den Mann bringt. Prachtliche Blumenrabatten bilden nicht minder einen Bestandteil der OLMA wie das Riesengedränge in der Degustationshalle, die immer noch mehr Menschen fasst, je voller sie schon ist. Das prächtige Obst, die vielen Batterien von Obstsaftflaschen, die einmalige Schau herrlich gereiften Gemüses, der Wein aus dem ganzen weiten Gebiet der Ostschweiz, die Aussteller im Freien, die Vorführung der Landmaschinen, die vielen Herrlichkeiten in der Gewerbehalle, der Fahnschmuck, das Automobil-Postbüro — bildet das alles nicht auch einen nicht mehr wegzudenkenden Teil der OLMA? Selbst das mitunter kalt und regnerisch ausfallende Wetter darf auf dem OLMA-Programm nicht fehlen. Aber auch das einheimische und fremde Trachtenvolk bereichert das Bild jeder OLMA.

All das hat den Begriff der OLMA gerundet und geformt und daraus eine Tradition entstehen lassen, auf die man sich jedes Jahr von neuem freut. Neuerungen werden rasch aufgenommen und gehören bald zum vertrauten OLMA-Bild. So wird es mit den beiden neuen Pavillon-Hallen an der diesjährigen Messe sein, den prächtigen, eigenwillig geformten Holzbauten, die in ihrer Art etwas Einmaliges dar-

Die Wichtigkeit einer Messe ...

liegt in ihrer Aktualität. Sie darf nichts Gestriges anbieten, das schon überholt ist, und nicht Maschinen verkaufen, von denen bereits neue und bessere Modelle auf dem Markt sind. Der OLMA wird nachgerühmt, ihre Aussteller seien sich dieser wichtigen und für eine Fachmesse lebensnotwendigen Haltung bewusst. So darf ohne Überhebung betont werden, dass die OLMA das Neue in all den Sparten, in denen sie als Fachmesse Beachtung findet, zur Schau stellt, allerdings mit der Einschränkung, dass dieses Neue bereits eine gewisse Bewährungszeit hinter sich hat. Denn, nur so gesehen, hat das Neue eine ansprechende Kraft in sich. Der bäuerliche Käufer ist dem Neuesten gegenüber gerne skeptisch; kann ihm aber nachgewiesen werden, dass sich die neue Maschine, das neue Gerät oder dass sich neue Mittel bewährt haben, dann zeigt er sich interessiert und ist auch bereit, davon Gebrauch zu machen.

Der Bauer als Käufer verlangt auch Seriosität vom Aussteller. Er lässt sich nur einmal über das Ohr hauen. Die Seriosität der OLMA begründet sich auf die Tatsache, dass zu über 80% der gleichen Aussteller jedes Jahr in St. Gallen anzutreffen sind. Alte, in der Messe eingessene Firmen präsentieren das Warenangebot. In der Tatsache, dass sie jedes Jahr die Messe wieder besuchen, bieten sie die Garantie der Seriosität. Noch ein Drittes macht die Wichtigkeit einer Messe aus: die Vollständigkeit. Diese ist vorab für eine Fachmesse, wie die OLMA sie für den Sektor Land- und Milchwirtschaft darstellt, von ausserordentlicher Bedeutung. Jeder Besucher weiss, dass er seine ihn interessierende Sparte vertreten findet, selbst wenn von Jahr zu Jahr Variationen auftreten; seine Sparte ist da! Dieses ausschlaggebende Moment

aux quatre jéuds

par Paul-Henri Jaccard

En route pour Hong-kong, le «Coronado» de la Swissair venant de Bangkok survolait Danang, dont le nom revient si souvent dans les communiqués de la guerre du Vietnam... Quelques éclairs zébraient le ciel, manifestation lointaine du Xe typhon qui s'abat-tait en même temps quelque part dans la Mer de Chine. Walter O. Snyder révéla Hans Heibling, d'«Al-lied Travel Service» de New York, son voisin de route, et lui montra le feu du ciel: «Tu vois... On nous tire dessus!»

Cette perspective et les menaces qu'elle contenait acheva de tirer Hans de sa torpeur! A plus de 900 kilomètres à l'heure, l'avion avait rapidement quitté le secteur critique et les éclairs qui continuaient leur ronde prouvaient bien que la DCA vietnamienne n'était jamais entrée en action contre le très pacifique appareil de la Swissair...

Satisfait de la bonne blague qu'il venait de jouer à son compagnon, le directeur du Beau Rivage «attachait sa ceinture et s'abstint de fumer», ainsi que le réclamait l'hôtesse, car on se préparait déjà à atterrir à Hong-kong, siège pour une semaine du 35e Congrès de l'ASTA.

Un succès

Quand les gens du tourisme ont décidé de se réunir quelque part, rien ne les retient... Avec l'escalade du Vietnam, la guerre ouverte entre les Indes et le Pakistan, les ultimatus de la Chine Rouge, les perturbations atmosphériques, on pouvait craindre légitimement que le Congrès mondial du tourisme fixé pour la première fois de son histoire en Extrême-Orient, n'attire qu'un nombre restreint de participants. Au contraire! Tous les records ont été battus cette année: celui du nombre total des congressistes, avec 2112 inscriptions et celui des membres actifs présents: plus de 900. Ce succès prouve d'une part la force d'attraction de Hong-kong et de la zone du Pacifique pour les Américains, d'autre part le besoin des responsables des grands courants touristiques de se retrouver chaque année à l'échelon le plus élevé.

Présence suisse

Dix ans ont passé depuis que cette même ASTA siégeait sur les bords du Léman, dispersant de Genève à Montreux ses quelque 1900 congressistes. Le souvenir de ces journées lémaniques est resté très vivant; la petite délégation helvétique au Congrès de Hong-kong eut plaisir à le constater.

Elle avait établi une tête de pont au premier étage du somptueux hôtel Peninsula, dans cette «Chesa» inaugurée quelques semaines plus tôt et qui semblait avoir été créée spécialement pour l'ASTA...

Lausanne qui, depuis plusieurs années se manifeste à l'ASTA en offrant à la presse, aux officiels du Congrès et aux principaux agents de voyages et grossistes des «raclettes-lunches», n'aurait pu rêver un cadre mieux adapté; ni trouver autant de coopération qu'auprès de l'équipe dirigeante de ce premier Palace de Hong-kong, que Peter Gautschi a su réunir, autour de lui.

Un carré d'as

Quatre amis... quatre Suisses et aussi quatre anciens élèves de notre Ecole Hôtelière tiennent en mains les destinées de cet hôtel magnifique, dont le confort raffiné, la qualité du service et de la cuisine ont fait l'admiration de tous les congressistes. Je leur consacrerai prochainement une chronique spéciale, car leur histoire et la façon dont ils collaborent mérite mieux que les quelques lignes de cet article très général. Tout comme le «Stamm des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de Lausanne» qu'ils ont constitué, avec une dizaine d'autres «Anciens» travaillant soit au «Mandarin», soit au «Hilton», et dont une réunion extraordinaire fut organisée à la «Chesa» à l'occasion de l'ASTA. Merci en attendant à Peter Gautschi, directeur général, à son adjoint direct Felix M. Bieger, executive Assistant Manager, à Jürg E. Tüscher et à Bruno M. Dedual, tous deux Assistant-managers, l'un responsable de la réception et l'autre du «Food and Beverage»... Grâce à eux, le pavillon suisse a flotté très haut durant cette grande semaine de l'ASTA.

Le succès des raclettes

Malgré la concurrence de la cuisine chinoise, la raclette lausannoise fit recette. En trois réceptions, on accueillit près de 200 invités, chiffre record, là encore comparé aux précédents congrès de l'ASTA à New York, La Havane, Cannes ou Las Vegas. C'est que la tradition est solidement établie. Nous l'avons bien vu l'an dernier, en essayant d'esquiver le congrès de Miami... De nombreuses lettres nous reprochèrent cette abstention, réclamant le retour immédiat de la «Swiss chese party».

Ce qui caractérise la manifestation de Hong-kong, ce fut le front commun présenté par la Suisse dans ces réceptions où chacun se trouvait associé: Lausanne, la région du Léman et Zermatt, qui ont créé la tradition, et l'Office national suisse du tourisme, très heureusement représenté par son directeur-adjoint Christian Signorelli et le chef de son siège

jetzt * 65. 00. 16. 94

GEHACKTER SPINAT

schnell und einfach zubereitet

Aus zarten Frühlingsblättern. Besonders günstig in der Grosspackung!

Rasche Zustellung durch das nahe Auslieferungsdépot.

FINDUS Tiefkühlprodukte

FINDUS AG, 8310 Kemptal
Kühlhaus Tel. 051 / 25 67 06

Fortsetzung auf Seite 5

de San Francisco Gody Egli, l'ami de tous les «travel agents» américains.

Et puis des hôteliers qui mettaient la main à la pâte comme Walter O. Schnyder, déjà nommé, et Jacques Papazian, responsable des «Public relations» du Lausanne-Palace, ainsi que la Swissair dont l'aide fut précieuse, tant par la collaboration de M. et Mme Landolt, directeur à Hong-kong que parmi l'appui efficace de M. Kaelin, directeur général de Swissair pour l'Extrême-Orient; jusqu'au Consul général de Suisse, dont le titulaire était malheureusement absent (retenu à Lausanne par la participation de Hong-kong au Comptoir Suisse), qui avait délégué une charmante secrétaire bâloise en costume vaudois pour accueillir et leur distribuer des masses de cadeaux.

S'il est vrai que le chemin de l'affection passe par l'estomac et que les petits cadeaux entretiennent l'amitié, on peut être certain que la Suisse conserve beaucoup d'amis à l'ASTA.

ment fällt vor für die Vergleichsmöglichkeiten der Produkte ins Gewicht. Mit der weiteren Vergrößerung der OLMA wird in dieser Richtung immer mehr getan werden, wobei vorab verschiedene Randgebiete sukzessive oder abwechselungsweise gepflegt werden sollen. Erwähnt sei u. a. das Meliorationswesen und die Güterzusammenlegung. Mit Spezialausstellungen und Sonderschauen wird ergänzend wertvolles Bildungsgut vermittelt. Da jedoch die Messe nicht über unbeschränkten Platz verfügt, können jedes Jahr nur einzelne Fachgebiete dargestellt werden. Mit den landwirtschaftlichen Filmen, auf die noch vermehrt Gewicht gelegt werden wird, sollen Lücken geschlossen oder neuzzeitliche aktuelle Arbeitsweisen, Bodenbearbeitungsmethoden, agrarische Erkenntnisse usw. vermittelt werden, die mit zur Vollständigkeit des Stoffgebietes der Messe zählen. K.

Zum letzten Mal im Kantonschulpark

finden wir an der diesjährigen OLMA die milchwirtschaftliche Schau der Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft. Schon nächstes Jahr wird auch diese Messeabteilung in einem der neuen Pavillons im Areal St. Jakob anzutreffen sein, von denen bereits zwei auf die diesjährige Messe als imposante Holzkonstruktionen erstellt werden. Weitere vier Pavillons werden auf die Messe 1966 hin errichtet. So kann dann alles Messegut, das wir noch dieses Jahr in den herrlichen Parkanlagen mit den alten Baumbeständen vor der Kantonschule antreffen, zusammen am neuen Ort untergebracht werden. Eine gewisse Wehmut beschleicht einen, wenn man bedenkt, dass nun das schöne Nebeneinander von Messehallen und Park mit der wohlthuenden Wirkung der Grünanlagen jäh aufhören soll. Doch gemacht, im Endausbau wird auch das neue Messeareal die Abwechslung zwischen Messe und Park bieten können, umsoher als im Ostteil des Areals die schönen Baumbestände und Gebüschpartien erhalten bleiben, um zwischen den neuen Pa-

villons den Messebesucher zu erfreuen und um ihm jenes Elwas zu vermitteln, von dem «die OLMA im Park» so reichlich gezecht hat.

Mit dieser für die nächste Messeveranstaltung geplanten Verlegung wird das Versprechen, das die neue Messedirektion abgegeben hat, wahr gemacht. Denn schon dieses Jahr kann der Stadtpark dank der beiden neuen Pavillons von jeder Messebeanspruchung freigehalten werden und 1966 wird, wie eben gesagt, auch der Kantonschulpark von der «Hypothek» OLMA entlastet werden.

Schon heute darf verraten werden, dass die neuen Anlagen im östlichen Teil des Areals St. Jakob eine prächtige bauliche Bereicherung der OLMA werden. Die beiden in Holzkonstruktion errichteten Pavillons stehen bald im Rohbau fertig da und präsentieren prächtig. Stehen nächstes Jahr noch die weiteren vier Pavillons, so werden wir es mit einem richtigen «OLMA-Dorf» zu tun haben, das modern anmutet und doch im Holz die natürliche Verbindung zur Messe herstellt. K.

Mit dem «Pavillon de la France»

betrifft die diesjährige OLMA (7.-17. Oktober) Neuland. Es ist das erste Mal, dass die OLMA eine Gastlandausstellung führt, doch handelt es sich dabei um die Verwirklichung eines Postulates, das schon vor Jahren aufgestellt wurde, aber immer wieder wegen Platzmangel hinausgeschoben werden musste. Dank den beiden neuen Pavillons im Ostteil des Areals St. Jakob, die im Parterre in zwei Abteilungen das Kollektiv der schweizerischen Landmaschinen-Gastlandschau beherbergen, konnte ein Platz für diese neue Gastlandschau eingerichtet werden.

Frankreich bietet an dieser Schau einen recht vielfältigen Einblick in sein wirtschaftliches Schaffen, wobei Bedacht auf die französische Produktion im Lebensmittelbereich genommen wurde (Comestibles, Nahrungsmittel, Dessertkäse, Weine und Liköre). Frankreich präsentiert aber auch Mode, zeigt Innenausstattungen, Möbel, Porzellan- und Glaswaren. In einer Schau im Freien werden Landmaschinen französischer Provenienz ausgestellt. Die grossen nationalen Verkehrsunternehmungen, die Staatsbahnen (SNCF) und die Air France wie auch eine Schifffahrtsgesellschaft unterhalten Auskunftsstände und weisen in mannigfacher Art auf die Schönheiten des Reiselandes Frankreich hin. Im grossen Kinoraum des nebenstehenden Pavillons «D» laufen französische Filme, zeigen die Schönheiten Frankreichs, den französischen Alltag in der Industrie wie in der Landwirtschaft. Recht instruktive Filme führen den Messebesucher auch in die französische Kultur ein. Verschiedenste Veranstaltungen sind mit dieser Frankreich-Schau verbunden, erwähnt sei vornehmlich der «Tag Frankreichs», der am 2. Messetag mit echt französischer Aufmachung abgehalten werden soll.

Diese Gastlandschau soll nicht nur ein neues attraktives Moment in die Gemarke der OLMA hineinbringen und Werbewirkung nach aussen ausstrahlen, vielmehr soll dieser «Pavillon de la France» den Messebesuchern Vergleichsmöglichkeiten mit dem Schaffen einer befreundeten Nachbarnation vermit-

teln und dazu beitragen, in uns Verständnis und Sinn für das französische Wesen, die grosse Kultur Frankreichs und sein vielseitiges wirtschaftliches Schaffen wecken. Es ist erfreulich, dass die OLMA diesen Schritt getan hat, um Weite zu finden. Auch mit ihrem Wesen als Schweizer Messe vertritt sich dieser Blick über die Grenzen hinweg, denn eine fremde Schau bringt Anregung, Vergleichsmöglichkeiten und schafft neue Initiativen. K.

Picasso an der OLMA

Die Schweizer Messe für Land- und Milchwirtschaft gewährt dieses Jahr zum erstenmal dem Ausland das Gastrecht, indem sie im «Pavillon de la France» eine Sonderschau französischer Produkte zeigt. Dieser Blick über die Grenze wird dem Besucher die Möglichkeit geben, Vergleiche anzustellen und Anregungen zu empfangen. Damit soll der Horizont erweitert werden, und in diesem Sinne ist auch die Zusammenarbeit zwischen der Olma und dem St. Galler Kunstverein zu verstehen: Die Olma will nicht nur der Land- und Milchwirtschaft dienen, sondern im Rahmen des Möglichen auch helfen, die Kultur des Gastlandes in unserer Gegend bekannt zu machen. Vom 3. Oktober an, also während der Olma-Zeit, bis zum 14. November wird deshalb im Kunstmuseum St. Gallen eine Ausstellung mit Pablo Picasso Graphik aus den Jahren 1904 bis 1965 zu sehen sein.

Es mag vielleicht seltsam erscheinen, dass als repräsentativer Vertreter der französischen Kunst ausgerechnet Pablo Picasso gewählt wurde, der doch 1881 in Malaga geboren, und folglich Spanier ist. Da jedoch Picasso seit seinem 19. Lebensjahr in Frankreich lebt und arbeitet (also 65 Jahre!), gilt er heute als der bedeutendste Vertreter der französischen Malerei. Die Ausstellung gibt einen Überblick über das gesamte graphische Schaffen des Künstlers. Sie wird mehr als zweihundert Radierungen, Lithographien, Linol- und Holzschnitte aus allen seinen Schaffensperioden von den Anfängen bis in die neueste Zeit hinein umfassen.

Den berühmten «Les saltimbanques» (um 1905), die das Leben der Zirkusleute schildern, das Picasso immer wieder anzog und zu bedeutenden Werken beflügelte, folgen die formvollendeten Blätter aus seiner kubistischen Phase. Picasso drang in die Gegenstände ein, und sie gaben ihm ihre Formen, ihre Struktur, ihr Inneres preis. Indem er sie so abbildete, trat der Kubismus zutage. Doch kaum sah er sich bei seinen Bemühungen von anderen gefolgt, als er auch schon einen neuen Weg einschlug. Nach dem Ersten Weltkrieg, nun aus neue dem Gegenstand nahe, entstanden die Illustrationen zu Balzacs «Chef d'œuvre inconnu» und zu den Metamorphosen von Ovid, die in der Ausstellung einen weiteren Höhepunkt bilden werden. Die ideenreichen Blätter der «Suite Vollard» und die herrliche «Minotaurromachie» sind ebenso ausgestellt wie die Lithographien, Farblinolschnitte und Radierungen, die seit dem letzten Weltkrieg in so unbeschreiblicher Fülle entstanden sind, und die von der tiefsten Verzweiflung bis zur höchsten Lust alle Regungen des grossen Meisters erkennen lassen.

Als Veranstalter der Ausstellung zeichnet der Kunstverein. Die Tageskarte der Olma berechtigt je-

Der Zentralvorstand in Luzern

Am 29. und 30. September tagte in Luzern unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler der Zentralvorstand SHV. Über die behandelten Geschäfte werden wir unsere Leser in der nächsten Ausgabe der Hotel-Revue orientieren. Doch sei erwähnt, dass die Verbandsexekutive beschlossen hat, auf den 18. November eine

ausserordentliche Delegiertenversammlung

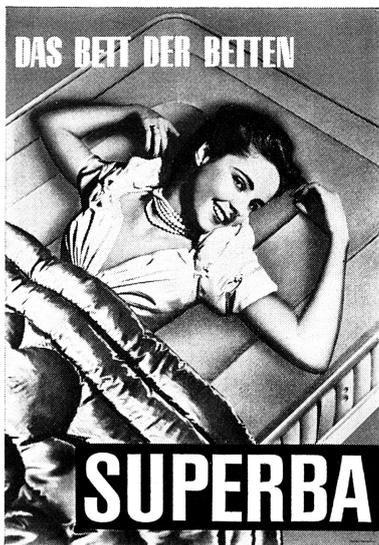
einzuberufen, die u. a. die Wahl eines neuen Zentralpräsidenten mit Amtsantritt auf 1. Juli 1966 vorzunehmen hat.

den Besucher auch zum freien Eintritt in die Ausstellung, die täglich (ausser am Montagvormittag) von 10 bis 12 und von 14 bis 17 Uhr und während der Olma durchgehend von 10 bis 18 Uhr geöffnet sein wird.

Nouvelles économiques

La crise du sucre

Lorsque la récolte betteravière de cette année sera transformée en sucre, les stocks dont disposera la France dépasseront 3 millions de tonnes, la consommation totale ne sera pas supérieure, cependant, à 1,6 million de tonnes. La différence devra être écoulee sur les marchés mondiaux car le «Marché commun du sucre», qu'au printemps le gouvernement avait espéré pour l'automne n'est pas encore prêt. Mais les cours mondiaux sont exceptionnellement bas et n'atteignent que 23 centimes le kilo, alors que les cours français atteignent le quadruple. L'opération risque d'être coûteuse. Mais elle explique que d'ores et déjà l'on achète à 70 centimes (suisses) le même kilo de sucre français que les Français paient 1.20 Fr. Le problème ne revêtirait pas le caractère d'urgence qui lui est propre aujourd'hui s'il n'y avait pas une surabondance catastrophique de sucre dans le monde. Les pays sous-développés en font grand état à l'actuelle session du Conseil de l'UNCTAD (organisme issu de la Conférence du commerce et du développement tenue au printemps 1964 à Genève) et demandent que les pays industrialisés renoncent purement et simplement à produire du sucre. Ainsi, l'offre diminuerait, les cours se rétabliraient en hausse et le marché retrouverait un équilibre relatif. Il y a peu de chances qu'au nom de la répartition internationale des ressources et du travail le monde industrialisé accepte d'aliéner une certaine indépendance d'approvisionnement en sucre. La pénurie de la dernière guerre est encore trop présente dans les esprits. Mais il est inconcevable que les cours d'un aliment de première nécessité puissent, en 1965, tomber au-dessous du niveau qu'ils avaient atteint (en valeurs réelles) lors de la crise des années trente. Une conférence des Nations-Unies sur le sucre aura lieu à Genève à fin septembre. Elle parviendra, peut-être,



Immer mehr Hotels wechseln auf die komfortableren

SUPERBA-MATRATZEN

- SUPERBA-MATRATZEN sind komfortabel und deshalb von den Gästen sehr geschätzt.
- SUPERBA-MATRATZEN sind sehr solid, für jahrzehntelangen Gebrauch geschaffen. Seit über 30 Jahren bewährt. 10 Jahre Vollgarantie «alles inbegriffen».
- SUPERBA-MATRATZEN sind dank ihrer Geschmeidigkeit und ihrem leichten Gewicht leicht zu betten, sie müssen nicht gewendet, geklopft oder gesontet werden.
- SUPERBA-MATRATZEN sind «sanitized» und entlüften sich selbst im Gebrauch, deshalb mit Superba mehr unhygienische Matratzen.

Verkauf durch den Möbel- und Bettwarenhandel, Sattler und Tapezierer; wo nicht, Auskunft und Prospekte durch die Fabrikanten

SUPERBA S.A., 6233 BÜRON LU
Telefon (045) 38333

Allerbeste Hotelreferenzen von ersten Hotels aus dem In- und Ausland.
Besuchen Sie uns an der OLMA St.Gallen, Halle 6, Stand 666

Das ist beim Kauf eines Orientteppichs von grösster Wichtigkeit für Sie:



Ihr Vertrauen in den Namen des Lieferanten, in die Hans Hassler AG, weil sie seit über 65 Jahren ein eigenes Einkaufsbüro in Teheran unterhält. Die beinahe sprichwörtliche Vielfalt und Reichhaltigkeit der Hassler-Teppichlager. Und die wertentsprechenden Teppichpreise! Die jahrzehntelange Hassler-Erfahrung garantiert Ihnen fachmännische Beratung – zu Ihrem grossen Vorteil!

Verlangen Sie den Besuch unseres Hotelfachberaters.



HASSLER

Bossart + Co. AG, Bern 031/223344
Bossart + Co. AG, Biel 032/ 29199
Hans Hassler AG, Luzern 041/ 20544
Hans Hassler AG, St. Gallen 071/244811
Hans Hassler AG, Zug 042/ 48622
Hans Hassler SA, Lausanne 021/264007
J. Wyss SA, Neuenburg 038/ 52121
H. Rüegg-Perry AG, Zürich 051/236777

à la conclusion d'une nouvelle convention internationale sur les contingents d'exportation. Mais le problème est devenu infiniment politique à cause de Cuba. Washington a décidé d'étouffer le régime cas-

triste sous ses surplus de sucre. Alors un peu partout les pays du tiers-monde se sont mis à en produire si bien qu'en 1964 l'offre s'est accrue de 15% en regard d'une demande à peu près inchangée.

Österreich berichtet . . .

Vom Semmering

Von Paul W. Stix, Wien

Man kann das heutige, relativ kleine Österreich ruhig unter die Goliathe der Fremdenindustrie einreihen, ist es doch im Welttourismus in den vorderen Rängen. Seine Erholungs- und Kurzrenten erfreuen sich eines solchen Zuspruchs, dass die heimische Hotellerie bald mehr Personal als nach Gästen Ausschau hält. Es gibt aber, wie überall, auch in diesem «Schlaraffenländchen» Ausnahmen.

So ist z. B. das sozusagen vor den Toren Wiens gelegene, von der Natur mit besonders reichen Gaben bedachte Semmeringgebiet an diesem nun schon Jahre andauernden Konjunkturseggen noch immer nicht seinem Rang entsprechend beteiligt. Im Jahre 1946 — während der Besetzung durch russische Truppen — wurden sage und schreibe 7384 Übernachtungen gezählt, 1965, gleich nach dem Abzug der Besetzungsmacht, immerhin 254 961, die aber 1964 nur auf etwas mehr als 300 000 Übernachtungen anstiegen.

Wie anders war das zur Zeit der österreich-ungarischen Monarchie. Da blühte und gedieh der Semmering, es entstanden die grossen Hotels und die gemütlichen Pensionen, in denen die «guten» Gäste aus dem Osten den «auch nicht schlechten» Wienern die Zimmer streitig machten. Nun, das war einmal. Während des zweiten Weltkrieges war der Semmering fünf bange Wochen lang Kriegsschauplatz. Die folgende, verzweifelt lange andauernde Besetzungszeit hatte sich nicht weniger unheilvoll ausgewirkt. Um nur ein Detail herauszugreifen: an einem einzigen Tage, am 13. Juni 1946, wurden etwa 75 vollbeladene Eisenbahnwagen mit Einrichtungsgegenständen der Fremdenverkehrsbetriebe als «Kriegsbeute» ostwärts geleitet, so dass von mehr als 3000 Gästebetten weniger als 100 verblieben. Zum Glück liessen diese auf «Souvenirs» versessenen Scharen wenigstens die Hotelbauten zurück. Die unvergleichliche Lage und das gute Klima konnten sie allerdings weder zerstören noch davontragen. Die Semmering-hotels haben auch das überdauert und mit frischem Mut von vorne angefangen.

Um zunächst etwas weiter auszuholen: beim Semmering kann man nicht mit «schon die alten Römer . . .» beginnen. Ihre Legionen scheuten anscheinend die 1000 Meter Seehöhe und nahmen lieber einen beträchtlichen Umweg in den Kauf. Mit der Zeit wurde aus dem verschmähten Saumpfad eine Strasse, und schliesslich kamen die Ingenieure, die durch dieses pittoresk zerklüftete Terrain (Franz Grillparzer schrieb noch von «der Wildnis, die Semmering heisst,

und die zu durchreisen sich als schauerliche Marter empfand . . .») eine Gebirgsbahn bauten, deren erster Personenzug bereits 1854 diese «Wildnis» bezwang. Und seither durchziehen sie Legionen «Unbewaffneter», (in der Station Semmering hält jeder D- und Luxuszug der Strecke Wien—Rom und umgekehrt) um in komfortablen Hotels einen besonders schönen, erholsamen Urlaub zu verbringen.

Drei Dinge waren es, die die nächst der Passhöhe gelegene Tausendmeterzone zu dem machten, was als der Semmering Weltruf erlangen sollte: die kühn trassierte Semmeringbahn als eigentliche Erschliesserin dieses Ferienparadieses, die prachttolle Aussicht auf die mächtigen Massive der Rax (2009 m) und des Schneeberges (2075 m) — die «Hausberge» der Wiener — die sich von der natürlichen «Aussichtsterrasse Semmering» am besten geniessen lässt, und schliesslich das unvergleichliche «Reizklima».

Der Kurort Semmering (mit seinen rund 2500 Gästebetten) bildet eine weitausgebreitete Siedlung, verstreut am Berghang gelegen, wo tagsüber die sich erwärmende Luft unmerklich, aber stetig bergwärts entlangzieht, während nach Sonnenuntergang die kühlere Bergluft talwärts gleitet. Es findet also ein ständiger Luftwechsel statt: das berühmte milde «Reizklima» des Semmerings, das gemässigte Winter, kühle Sommer und niederschlagsarme, sonnige Herbsttage auszeichnen.

Wer «Semmering» sagt, muss auch «Panhans» sagen. Das Panhans wurde als Semmering-Hotel, als Alpengrosshotel Österreichs überhaupt, bald zu einem Begriff. In seinen stilvoll eingerichteten Gästezimmern fühlt sich auch der anspruchsvolle Gast «wie zu Hause». Er lernt bald die repräsentativen Gesellschaftsräume — ein grosser Kuppelsaal inbegriffen — die eleganten Salons und Speisesäle dieses Grandhotels schätzen, dem es gelungen ist, eine wirklich behagliche «österreichische» Note zu bewahren. Was aber diesem Haus eine ganz eigene Stellung innerhalb der österreichischen Hotellerie sichert, sind die speziellen Anlagen und Einrichtungen, die den Gästen zur Verfügung stehen. Ein heizbares «Alpenstrandbad», dessen mächtige Glaswände während der schönen Jahreszeit offen stehen, ein «Maurisches Sprudelschwimmbad» mit warmem Wasser, eine Weindiele mit Original Wiener Musik, ein gemütliches Bierstüberli, eine «Backendstation» — eine Diätküche ist auch vorhanden — ferner Tennis-, Golf- und Eislaufplätze, Ski- und Sessel-

lift, eigene Skischule in unmittelbarer Nähe. Eine Reitschule, eine Schiesshalle und ein hoteleigener Verleih für Wintersportgeräte stehen den Gästen ebenfalls zur Verfügung. Ergänzt wird dieses Programm durch allgemein zugängliche Kurkonzerte, Heimatabende und zweimal wöchentlich stattfindende Bälle.

Die Gemeinde Semmering hat, um eine «Verhüttelung» zu verhüten, grosse Grundkäufe getätigt. Auf der «Hochstrasse», die die Hotels miteinander verbindet, besteht Überhol- und Mopedverbot; der Zubringerdienst ist nur zwischen sieben und zehn Uhr vormittags gestattet.

Unter der Devise «Unter Gesunden gesunden» — durch bequeme Trinkkuren im Hotelzimmer — befeilsigen sich neustens die Hotels und Pensionen des Semmerings, ihren Gästen auch im medizinisch erprobten Mineralwässern aufzuwarten, als schätzenswerte Ergänzung der Luft- und Höhenkuren. Als eine Ausweitung der Kurmöglichkeiten kann ein nahe gelegenes Kurhaus betrachtet werden. Die modern-behaglich eingerichteten Zimmer können rund 60 Gäste aufnehmen. Die Kurmittelabteilung ist zur ambulanten Behandlung auch den Bewohnern aller anderen Hotels zugänglich und umfasst unter anderem: Diätverpflegung, Entschlackungskuren, Kneippkuren, Medizinabäder, Hand-, Unterwasser- und Gürtelmassagen, elektrotherapeutische Massnahmen und Inhalationen.

Kommt das Selbstbedienungsrestaurant ?

Die Selbstbedienungsrestaurants sind keine Neuheit. In Amerika, England und Schweden kennt man sie schon seit etlichen Jahrzehnten, und sie sind dort weit verbreitet. Auch bei uns gibt es sie vereinzelt. Doch erleben sie erst jetzt eine neue Blüte, und alles deutet darauf hin, dass wir in Zukunft sehr viele Selbstbedienungsrestaurants bekommen werden. Das Selbstbedienungsrestaurant ist ein Mittelding zwischen einer Imbissstube und einem Restaurant. Steh-Esshallen sind nicht mehr beliebt. Man möchte beim Hühnerchenessen und Würstchenkonsumieren nicht mehr an schmalen Tischen stehen müssen — man möchte bequem dabei sitzen und wie ein zivilisierter Mensch mit Messer und Gabel essen, von Tellern, die nicht zum Wegwerfen, sondern zum Spülen sind. Gegenüber dem Restaurant oder der Speisegaststätte hat das SB-Restaurant den Nachteil, keinen Service zu kennen. Das Speiseangebot ist simpel, meist sind es Grundspeisen, aus denen sich eine Mahlzeit kombinieren lässt. Beispielsweise hat man die Wahl zwischen dreierlei Suppen, zwischen gekochten, gesotenen und gebratenen Kartoffeln, zwischen verschiedenen Gemüsesorten und Fleischbeilagen, zwischen verschiedenen Desserts, und man zahlt bevor man isst. Voraussetzung für ein SB-System im Restaurantbetrieb ist ein durchlaufender Besucherzustrom. Innenstadtlödale, gut besuchte Bahnhofsgaststätten und Flughafenrestaurants, aber auch Kantinen sind hierfür am ehesten geeignet.

Allen Selbstbedienungsrestaurants ist ein langes

Chaque année, en octobre, revient Equip'Hôtel

L'année professionnelle s'achève et une autre commence. Après la «pointe» des vacances d'été, l'hôtelier prend à son tour quelques jours de repos... fait ses comptes et décide des achats à faire, des commandes de matériel, des réapprovisionnements.

C'est le moment de se documenter, de regarder autour de soi car tant de problèmes sollicitent notre hôtelier, qui lui faut surtout dépenser son argent à bon escient. Ces problèmes s'appellent: pénurie de personnel, qualité du service, frais généraux, effort permanent d'adaptation et de modernisation indispensables pour améliorer la rentabilité de l'entreprise.

Ne sont-ce pas là, dira-t-on, les questions qui se posent à tout industriel? Sans doute, et il est vrai que l'hôtelier est un industriel; mais, plus que tout autre, il exerce sur la marche de son affaire une influence personnelle déterminante.

Bien souvent d'ailleurs n'est-il pas seul à décider? Le poids des responsabilités, le choix des décisions ne reposent-ils pas sur ses seules épaules? Et puis de toutes les industries, l'industrie hôtelière est celle qui est la plus diversifiée, celle dans laquelle le contact avec la clientèle est le plus étroit, celle où les préoccupations du responsable embrassent l'éventail le plus vaste de techniques diverses, celle où les moyens évoluent très vite et où la compétition la plus sérieuse exige la gestion la plus avisée.

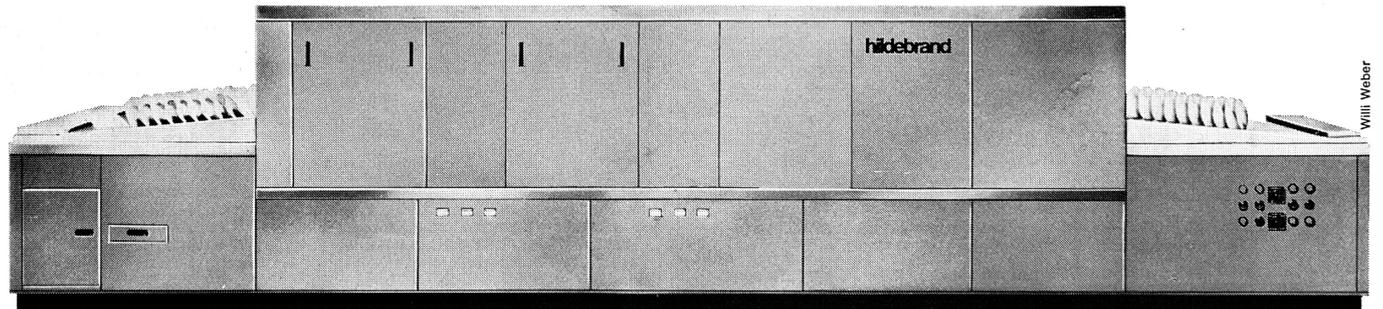
Comme toute industrie, l'hôtellerie a son Salon qui permet d'embrasser tous les aspects de la profession. Aucune manifestation ne peut fournir à l'hôtelier une même somme de renseignements et d'informations, une même documentation sur les réponses à ses besoins, une même source d'appréciations, de réflexions, d'idées nouvelles.

Rassemblement, congrès, lieu de rencontre, exposition, Equip'Hôtel apporte chaque année aux hôteliers, au moment où ils en ont le besoin le plus grand, l'aide la plus précieuse.

Comme un pont jeté entre deux années professionnelles, il tire de celle qui s'achève les enseignements qui permettront de rendre meilleure celle qui commence.

Buffet gemein, wo die einzelnen Bestandteile eines Menüs portionweise angeboten werden. Wer beispielsweise kein Gemüse wünscht, lässt die Schüssel mit Gemüse stehen und zahlt nur die Kartoffeln mit dem Fleisch. Auch beim Frühstück zahlt man Brot, Butter, Marmelade einzeln; wer ein Brot mit dickem Butterbelag vorzieht, nimmt zwei Butterschälchen und zahlt entsprechend. Der Gast hat also eigene Kombinationsmöglichkeiten, was sehr viele Leute reizvoll finden. Zudem sind die Speisen schneller auf dem Tisch als beim herkömmlichen Restaurant. Alles steht abholbereit in Warmhaltefächern oder auf Serviertheken, je nachdem es nötig ist. Man setzt die Speisen, die man gerne haben möchte, wie eine Ware im Supermarkt auf ein Tablett und kommt erst von der Auswahltheke weg, nachdem man an der Kasse bezahlt hat. Danach ist man frei und sucht sich

Der Schweizer Geschirrwaschautomat mit Fliessband



Grösste Schweizer Fabrik für gewerbliche Geschirrwaschautomaten. Wir sind in der Lage, Geschirrwaschautomaten in jeder Grösse und

für jede verlangte Leistung herzustellen. Fordern Sie bitte ausführliches Informationsmaterial über unser umfangreiches Fabri-

kationsprogramm an. Hildebrand, die in der Schweiz meistgekauften Schweizer Geschirrwaschautomaten für das Gewerbe.

hildebrand

Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate
Seefeldstr. 45, 8008 Zürich
Werk Aadorf/TG
Werk Zollikerberg/ZH
Telefon (051) 34 88 66

einen Tisch, isst und verlässt das Lokal. Putzfrauen sorgen dafür, dass das leere Geschirr eingesammelt und die Tische abgewischt werden. Daneben benötigt man nur noch eine Kassierin sowie das Personal in der Küche. Trinkgeld fällt weg, was ebenfalls für viele sparsam denkende Gäste einen besonderen Reiz hat. Psychologisch hat man auch das Vorauszahlen als vorteilhaft festgestellt. Manche Leute gehen mit festen Ausgabevorstellungen in ein Lokal. In einem Bedienungskloak bestellen sie entsprechend vorsichtig, im SB-Restaurant können sie dagegen auf Heller und Pfennig genau kalkulieren, ohne Bedienungsgeld berücksichtigen zu müssen. Da ausserdem alle Speisen vor dem Gast ausgebreitet liegen, hat er auch optisch die Möglichkeit, sich anregen zu lassen. Ausserdem halten es viele Kunden für billiger, wenn sie einige Scheiben Brot für fünfzig Rappen, eine Portion Butter zu sechzig Rappen und etwas Konfitüre zu zwanzig Rappen sowie eine Tasse Kaffee zu fünfzig Rappen auf ihr Tablett legen, als wenn sie ein Frühstück mit Kaffee, Brot, Butter und Konfitüre bestellen, das Fr. 1.80 kostet. Beides ist dasselbe, und doch scheint letzteres teurer. Viele fürchten sich auch, dass ein kurzer Sprung ins Restaurant gleich einen grösseren Geldbetrag koste, während man in einem SB-Restaurant, zumindest theoretisch, für fünfzig Rappen Kaffee trinken kann, ohne einen einzigen Centime mehr ausgeben zu müssen. Selbst wenn man dann doch noch eine Kleinigkeit dazu nimmt, muss man sich nachher nicht den Vorwurf machen, dazu «gedrängt» worden zu sein. Angesichts der Tatsache, dass Bedienungspersonal heute sehr schwer zu finden ist, bildet das SB-Restaurant durchaus eine Antwort auf den heutigen Personalmangel, sofern der Gast die beschränkte Gastlichkeit hinzunehmen bereit ist. Mehr kann und soll es nicht sein als eine beschränkte Gastlichkeit! Dagegen kann das Lokal selbst in seiner Ausstattung sowohl einfach wie eine Imbissstube als auch vornehm wie ein erstklassiges Unterhaltungsrestaurant ausgestattet sein. Das SB-System eignet sich für jede gesellschaftliche Klasse, wie erstklassige SB-Restaurants in Amerika, England und Schweden wohl beweisen. Wichtig ist nur, dass man im Auge behält, dass SB-Restaurants dem Schnellkonsum dienen und nicht dem Speisen als genussreiche Kunst und Unterhaltung. ig.

Automaten helfen Personal sparen

Drei Milliarden Dollar fielen im vergangenen Jahr – natürlich kleingemünzt – allein durch die Schlitzde Verkaufsaufnahmen in den USA. Das sind immerhin 17 Dollar je Kopf der Gesamtbevölkerung. 1969 wird ein Zuwachs des Automatenumsatzes auf sieben Milliarden Dollar erwartet. Den grössten Anteil am Automatenverkauf (71%) – eine Milliarde Dollar – haben noch immer Zigaretten, den zweiten Platz nehmen mit 275 Millionen Dollar Erfrischungsgetränke ein, an dritter Stelle stehen Süsswaren. Kaffeeportionen ver-

kaufen die stummen Kellner für «nur» 250 Millionen Dollar.

Diese Ziffern wurden auf dem im November in Wien abgehaltenen I. Internationalen Kongress der Münzautomatenwirtschaft (INCOMAT) genannt, dem eine ebenfalls international aufgezogene Fachausstellung «Münzautomaten – einst und jetzt» angegliedert war. Der Einsatz von Automaten, so wurde von Vertretern des Verbandes des Österreichischen Automaten-Gewerbes ausgeführt, wird in unserer Zeit durch den empfindlichen Mangel an Arbeitskräften begünstigt, ist aber auf Grund eingehender Studien schon deshalb empfehlenswert, weil er arbeitsphysiologische, soziale und ökonomische Vorteile bietet. Was in der Deutschen Bundesrepublik seit langem Gütigkeit hat, schätzt man doch die Zahl der dort «arbeitenden» Automaten auf über eine Million Geräte. Eine besonders wichtige Rolle spielen die Verpflegungsaufnahmen in den westdeutschen Betrieben und bereits auch in jenen Österreichs, wo sie für die Zwischenverpflegung der Arbeitnehmer herangezogen werden. Vor allem dann, wenn sich die Führung einer eigenen Werkküche nicht lohnen würde. Mit der Aufstellung der Automaten fiel die Zahl der Unfälle am Arbeitsplatz, nahmen Arbeitsfreude und Produktivität zu, auch das Betriebsklima besserte sich spürbar.

Die Erwähnung eines finidigen englischen Hotelbesitzers, der einen Heissgetränkeautomaten in der

Halle seines Hauses aufstellte und auf diese Art pro Woche 400 Becher Kaffee an seine Gäste verkaufen konnte – und das nur nachts, zu personalschlafender Zeit – berechtigt zur Annahme, dass der Einsatz von Automaten auch für Gastronomie und Hotellerie mit beachtlichen Vorteilen verbunden sein dürfte. So die Aufstellung von Zigarettenautomaten in Gaststätten, von solchen, die Heiss- und Erfrischungsgetränke ausschenken an stark frequentierten Ausflugsorten, in Fremdenverkehrszentren neben dem normalen Betrieb, während der Stosszeiten z. B.: von Handtuch-Seife-Verbreichern in den Toiletten; gegebenenfalls werden sich in diesen Regionen auch Rasier- und Schuhputzautomaten gut bezahlt machen.

In Beherbergungsbetrieben können für Spätaufbleiber Kaffee- und Kaltgetränkeautomaten durch einen Süsswarenautomaten ergänzt werden, während ein Zigarettenautomat eigentlich in jeder Hotelhalle «am Platze» wäre. Auch die Aufstellung eines Zeitungs- und Taschenbüchereautomaten wäre zu erwägen. Eine besonders wertvolle und auch personalentlastende Ausgestaltung des Service stellen Wasch- und Reinigungsapparate dar. Letztere, die das chemische Putzen von Mänteln, Anzügen, Kostümen usw. personal-, zeit- und kostensparend besorgen, würden, vom Mittelbetrieb aufwärts, für jedes Hotel eine gute Anlage bedeuten, ihre Anlage sich auf jeden Fall gut amortisieren. Paul W. Stix

Kritik am französischen Thermalismus

Seit Jahren bereitet die Entwicklung des Thermalismus in Frankreich den zuständigen Instanzen des Fremdenverkehrs erhebliche Sorgen, und zwar vor allem deshalb, weil offensichtlich die Position des Landes im internationalen Thermalismus immer mehr an Bedeutung verliert. Die Vorbereitungen des V. Planes bringen es mit sich, dass diese Probleme lebhafter diskutiert werden und eine kräftigere Intervention des Staates zur Förderung und Modernisierung der Thermalbäder des Landes gewünscht wird. So unterstreicht der Präsident des Conseil supérieur du thermalisme, Coste-Floret, vor allem, dass die Anstrengungen der öffentlichen Hand im Vergleich zu denen des Auslandes stark zurückbleiben. Die französischen Thermalquellen würden vom Staate sehr stiefmütterlich behandelt und mit kleinen Brosamen abgespiessen. Innerhalb der EWG verweist man auf das Beispiel der Bundesrepublik, Belgiens und Italiens, doch muss man sich dabei der Relativität der Vergleiche auf internationaler Basis bewusst bleiben.

Das Bild des französischen Thermalismus lässt sich ungefähr folgendermassen skizzieren: das Land verfügt über rund 1200 Thermalquellen, von denen allerdings nur ein kleiner Teil touristisch ausgebaut wird. Die 80 Badeorte weisen ungefähr 150 Anlagen auf, und wenn auch in den letzten Jahren wiederholt Quellen neu in Betrieb genommen wurden, so handelte es sich nur selten um effektive Neugründungen,

sondern um die Renaissance von Quellen, welche in früheren Zeiten bereits eine Blüteperiode erlebt hatten. Die Vermehrung der Zahl der Badegäste, welche auf den ersten Blick recht eindrücklich anmutet, ist ausschliesslich dem Sozialtourismus zuzuschreiben, worüber wir hier vor einiger Zeit bereits berichtet haben. Die Einzelgäste gehen aber nicht nur relativ, sondern auch absolut zurück, und hier müsste eine grosszügige, in die Zukunft planende Bäderpolitik einsetzen, um den Individualtourismus für die Thermen neu zu beleben.

In dieser Beziehung ist der Conseil supérieur du thermalisme zur einhelligen Überzeugung gelangt, dass die weitere Konzentration auf einige wenige Orte unbedingt zu vermeiden ist. Der französische Thermalismus kann seine frühere Rolle nur zurückgewinnen, wenn er eine möglichst weitgehende Aufteilung und Spezialisierung im therapeutischen und touristischen Sinne anstrebt. Gegenwärtig verteilen sich mehr als 60% der Thermalgäste auf die 10 folgenden Quellen: Vichy, Aix-les-Bains, La Bourboule, Châtelguyon, Luchon, Bagnoles-de-l'Orne, Dax, Royat, Le Mont-Dore, Cauteret, deren Besucherzahlen zwischen 11'000 und 45'000 Touristen schwanken. International hält Frankreich heute einen Vergleich mit der Bundesrepublik Deutschland oder mit Italien nicht mehr aus, da diese Länder je mehr als 1 Million Thermalgäste aufweisen. Aber es bleibt selbst hinter Ungarn

Ecole hôtelière Lausanne

Stages pratiques obligatoires

Nous cherchons pour nos élèves du semestre actuel encore quelques places de stages

à la cuisine et au bureau

dans des hôtels de ville (si possible en Suisse romande). Date d'entrée 1er novembre 1965 pour une durée de 5 mois. Nous serions reconnaissants aux hôteliers qui voudront bien engager nos élèves de s'adresser à la direction de l'Ecole, Avenue de Cour 119, 1000 Lausanne 3, téléphone (021) 26 59 23.

und der Tschechoslowakei zurück, obschon in den Ländern des Ostblocks der Individualtourismus praktisch kaum mehr in Erscheinung tritt.

Einer einheitlich konzipierten Thermalpolitik steht in Frankreich die Tatsache der sehr stark differenzierten Eigentumsverhältnisse entgegen. Etwa die Hälfte der Thermen befindet sich in den Händen öffentlicher Körperschaften, unter denen die Departements und Gemeinden stark überwiegen. Vor allem bereitet eine Zusammenarbeit zwischen den privaten Quellenbesitzern und den Behörden Schwierigkeiten, da der Individualismus sich nur schwer von der Notwendigkeit einer einheitlichen Thermalpolitik überzeugen lässt. Fast alle Quellen sind eifersüchtig darauf, ihre Selbständigkeit auch dort aufrechtzuerhalten, wo sie davon kaum irgendwelche praktischen Vorteile haben. Zur Förderung des Individualismus wäre aber die Übereinstimmung in den Grundfragen der Werbung, der Betriebsführung und der Preise unbedingte Voraussetzung. Die Werbekampagnen im Ausland z. B. sind kaum aufeinander abgestimmt, und von einer wirksamen Koordination ist nichts zu sehen.

Die meisten Thermalquellen sind dazu übergegangen, durch eine Reihe von sportlichen und gesellschaftlichen Veranstaltungen das Ansehen des Ortes zu heben. Im allgemeinen macht sich diese Politik fast immer bezahlt, da gerade in einem Badeort die Gäste auf eine Abwechslung der meist starren Kursvorschriften erheblichen Wert legen. Seit Jahrzehnten ging Vichy in dieser Beziehung führend voran, und hier wurde ein auch international angesehenes Kongress- und Vergnügungszentrum geschaffen, welches den Thermalcharakter des Ortes sehr wirkungsvoll vervollständigt. Aus der Gegenwart wird vor allem das Beispiel der noch vor dem Zweiten Weltkrieg wenig bekannten Station von Divonne-les-Bains (Jura) zitiert, das in der Tat den Beweis dafür erbringt, was eine initiative Führung in kürzester Frist zu leisten vermag. Unter der Leitung des Bürgermeisters von Divonne, des Abgeordneten Anthoz, einer der führenden Persönlichkeiten der französischen Fremden-

«Giger Kaffee garantiert gleichbleibende Qualität»



sagt **Herr Ernst Scherz**
vom **Palace-Hotel, Gstaad**

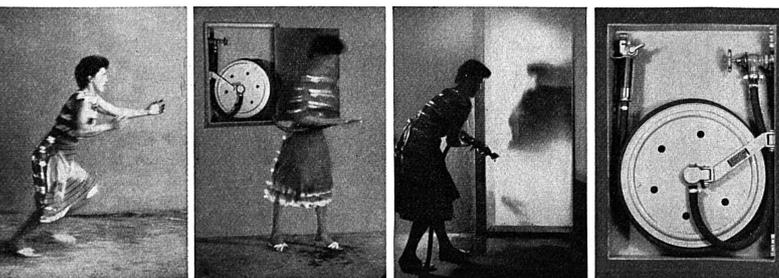
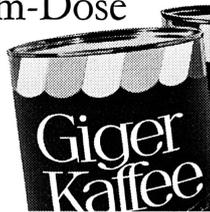
«Jedes Haus wird nach seinem Kaffee eingeschätzt. Mit Giger Kaffee kann da nichts passieren. Trotz Lagerung erleidet er keine Qualitätseinbusse, weil er vakuum-verpackt ist. Das erspart mir umständliche Kontrollen.»

Giger Kaffee – in der praktischen Hoch-Vakuum-Dose

- Bleibt röstfrisch wie am 1. Tag – nach Wochen, Monaten, Jahren
- Kein Lagerisiko, keine Lagerprobleme
- Keine Dispositionsprobleme, unabhängig von saisonalen oder witterungsbedingten Frequenzschwankungen
- Kein Ärger über verzögerte Zustellung – keine Retouren

Giger Kaffee – erhältlich in Bohnen, oder gemahlen für Filter oder Kolben, in verschiedenen Mischungen und Röstgraden

Verlangen Sie Muster und Offerten von Hans Giger & Co., Bern, Tel. 031 252735



VOGT

Gebrüder Vogt
3515 Oberdiessbach BE
Maschinenfabrik
Telephon (031) 68 33 44
Gegründet 1916

Wir fabrizieren:
Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelschneise und kombinierbar mit Luftschäum.
Jede Grösse und Ausführung mit Hanfschläuchen.
VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.
Stationäre Wassernebllösch-Anlagen.

15'500
Gross-Kaffeemaschinen seit 1935

egro

hergestellt von
Egloff+Co. AG, 5443 Niederrohrdorf
Tel. 056/33133

Verkauft durch:

Sanitas AG, 4000 Basel
Kannenfeldstrasse 22 Tel. 061/43 55 50

Christen+Co. AG, 3000 Bern
Marktgasse 28 Tel. 031/22 56 11

Grüter-Suter AG, 6000 Luzern
Hirschmattstrasse 9 Tel. 041/31 11 25

Autometro AG, 8001 Zürich
Rämistrasse 14 Tel. 051/24 47 66

Autometro AG, 1200 Genf
23, rue de Berne Tel. 021/32 85 44

In Saas Fee
zu vermieten

Bar-Restaurant
(etwa 45 Plätze). Guter Platz

Auskunft erteilt Frau Martha Bumann, Restaurant Pic-Pic, 3906 Saas Fee. Telefon (028) 4 83 40.

Lernen Sie Englisch in England

Gute Englischkenntnisse sind in jedem Beruf erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage (Nähe Meer), vorteilhafter Preis. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch: The Principal, Ecole Internationale (gegr. 1900), Herne Bay, Kent (England).

verkehrspolitik, gelang es innert weniger Jahre, das dortige Spielcasino zu dem ersten des Landes zu machen und den gesamten touristischen Apparat zu modernisieren. Divonne-les-Bains schiebt sich unter den französischen Badeorten immer mehr nach vorn und wird vielleicht schon bald zu den zehn ersten Quellen zählen. Andere Anstrengungen betreffen einzelne Stationen in den Pyrenäen, wo allerdings die Verkehrsfrage für den Besuch aus dem inneren Frankreich nicht so günstig liegt.

Ähnlich wie in der Touristik-Hotellerie beklagen sich auch die Bade-Etablissements lebhaft darüber, dass die Kreditpolitik ihnen gegenüber zu engherzige Bestimmungen anwende, während Italien seinen thermostischen Quellen viel grosszügiger entgegenkomme. Der Conseil supérieur du thermalisme bemängelt ferner, dass der Hydrologie in der französischen Medizin eine zu geringe Aufmerksamkeit geschenkt wird, auch dies im Gegensatz zu Italien, das mit dieser Aufgabe ein besonderes Staatsinstitut in Rom betreut hat. Man versteht es in der Tat schwer, dass von seiten des Gesundheitsministeriums nicht grössere Anstrengungen unternommen werden, da nur durch eine zeitgemässe medizinische Betreuung die ausländischen Einzelgäste zu vermehrtem Besuch der französischen Mineralquellen veranlasst werden können. Auch der Übernachtungsapparat entspricht oft nicht den Voraussetzungen, die heute im internationalen Thermalismus gelten, um den Rang eines modernen Kur- und Hotelbetriebes zu erreichen. Dies wirkt sich wiederum recht nachteilig auf die Entwicklung des Kongress-Tourismus aus, der für die Thermalquellen eine wertvolle Ergänzung der therapeutischen Aktivität repräsentiert. Gewiss eignen sich nicht alle Orte für die Durchführung von Kongressen, aber Frankreich würde mit vielen Stationen ideale Voraussetzungen hiezu aufweisen, wenn die Hotellerie und die technischen Einrichtungen (Säle, Übersetzungseinrichtungen) grosszügiger und modern ausgestattet wären.

Verband Schweizer Badekurorte

Am 17. und 18. September tagte der Vorstand des Verbandes Schweizer Badekurorte, unter der Leitung seines Präsidenten alt Nationalrat A. Schirmer, in Acquarossa und in Vals. Die Geschäftssitzung fand im Hotel Terme in Acquarossa statt. Dieses durch seinen roten Fango weitherum bekannte Heilbad wird seit mehr als 20 Jahren von der Familie J. Greter vorbildlich geführt. Es handelt sich um ein Familienunternehmen, welches durch ein beispielhaftes Zusammenarbeiten aller Familienmitglieder in den letzten Jahren von Grund auf renoviert wurde und deshalb ausgezeichnet repräsentiert.

Neben zahlreichen administrativen Geschäften betreibt der Vorstand die Gemeinschaftswerbung 1966, die mit dem Slogan «Nimm Dir Zeit für eine Badekur» gestartet wird. Nach einem mehrjährigen Unterbruch,

der durch die Berufung von Prof. Dr. O. Gübeli an die Technische Hochschule von Quebec (Kanada) entstanden war, konnten die Heilquellenanalysen wieder bei der ETH zentralisiert werden. Die Analysenarbeiten werden nun durch eine spezielle Abteilung von der Eidgenössischen Anstalt für Wasserversorgung und Gewässerschutz (Prof. Dr. O. Jaag) geleitet. Der Verband Schweizer Badekurorte dankt Herrn Prof. Jaag für die Übernahme der Arbeit und dem Eidgenössischen Schulrat für die Bewilligung zur Schaffung dieser neuen Abteilung. Das neutrale Institut steht allen Quellenbesitzern zur Verfügung. Es arbeitet eng mit dem balneologischen Forschungsinstitut der Universitätsrheumaklinik Zürich (Prof. Dr. A. Böni) zusammen.

Die Herbstversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte findet am 25. November in Baden statt. Die Versammlung befasst sich mit dem Problem «Soziale Balneologie und Rheumagesetz». Als Referenten stehen die Herren Prof. Walther (Genf), Prof. Böni (Zürich), B. Handschin, Sektionschef des Eidgenössischen Gesundheitsamtes (Bern) und Präsident A. Schirmer (Baden) zur Verfügung.

Für die Versammlung wird eine Ausstellung der Projekte der geplanten neuen Rheumakliniken und Rheumasanatorien vorbereitet. Daneben hat die Herbstversammlung den Werbeplan für die Gemeinschaftspropaganda 1966 zu genehmigen.

An der Tagung der Fédération internationale du thermalisme et du climatisme, die vom 30. Oktober bis 11. November 1965 in Israel stattfindet, wird die schweizerische Balneologie durch eine sehr repräsentative Delegation, die aus 65 Personen besteht, vertreten sein.

Im weiteren besprach der Vorstand die Bereinigung der Indikationslisten der Badekurorte, die neuen geologischen Untersuchungen der Heilquellen und die Kurortplanung.

Am 18. September besuchte der Vorstand, unter der Leitung von Dr. R. Schwarz und Architekt Berger, die Baustelle der neuen Bad Vals AG. Es entsteht dort ein sehr grosszügig konzipiertes neues Heilbad, welches vor allem auf Kneipp-Kuren spezialisiert ist. Diese Kurmöglichkeiten bestehen in der Schweiz nur in beschränktem Umfang, so dass die Bad Vals AG eine grosse Lücke der schweizerischen Balneologie schliesst. Die Bauten sind soweit fortgeschritten, dass der Kurbetrieb teilweise Ende 1966 aufgenommen werden kann. Der Verband Schweizer Badekurorte wünscht dem Unternehmen viel Erfolg.

Hongkong-O-Rama im Flughafenrestaurant Basel

Vom Bahnhof Basel SBB über Hongkong nach Frankreich

Am letzten Donnerstag fand im Flughafenrestaurant die Eröffnung des zweiten «Hongkong-O-Rama» statt. Unter den offiziellen Gästen bemerkte man unter anderem den Vertreter der Basler Regierung, Regierungs-



Réception suisse au Congrès de l'ASTA à Hong-kong
La traditionnelle raclette de Lausanne, servie à la «Chesa» de l'Hôtel Peninsula à Hong-kong par Mme Paul-Henri Jaccard, sous le regard attentif de MM. Tom Donovan et Milton Marks, tous deux past-presidents de l'ASTA. On reconnaît également de droite à gauche MM. Schnyder (Hôtel Beau Rivage, Lausanne), Christian Signorelli, directeur-adjoint de l'ONST à Zurich, Gody Egli, directeur de l'ONST à San Francisco, P.-H. Jaccard, directeur de l'ADIL, Frank Baggenstoss, chef suisse du Peninsula, Jacques Papazian (Lausanne-Palace) et, à l'arrière-plan, Bruno Dedual, Assistant-manager du Peninsula.

rat Dr. O. Miescher, den Handelsattaché der Britischen Botschaft in Bern, Mr. David Welton, den britischen Konsul in Basel, A. Fluhmann, den Bürgermeister von St. Louis, Herrn G. Gissy, den Kommandanten des Flughafens, M. A. Roques. Dazu erschien eine ansehnliche Delegation von Pressevertretern der Region Basel und des benachbarten Elsass. Dieses zweite Hongkong-O-Rama (das erste fand vor vier Jahren statt) dauert vom 24. September bis zum 24. Oktober.

In den drei Restaurationsbetrieben werden nun während vier Wochen chinesische Gerichte zubereitet und serviert. Dem Vernehmen nach sollen die europäischen Essgeräte im Panzerschrank verschlossen sein, so dass der Gast sich durch charmante «Mädchen» aus der Kronkolonie in die Kunst des Essens à la chinoise einführen lassen darf. Das Festival der Chinesischen Küche wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Peninsula Hotel, Hongkong, das unter der Leitung von Herrn Generaldirektor Peter Gautschi, einem Aargauer, steht, und der Swissair organisiert. An chinesischen Betreuern stehen der Oberkellner des Peninsula, Captain Chang Ching, der Chefkoch Mr. Chau Shu, die beide vor vier Jahren ebenfalls in Basel wesentlichen Anteil am Ge-

lingen des ersten Hongkong-O-Rama hatten, den Gästen mit ihrer Kunst zur Verfügung. Beide Herren sind treue Angestellte des Peninsula, stehen sie doch über 25 Jahre im Dienst des gleichen Unternehmens. Zur Küchenbrigade, die aus den Herren Wong Chark



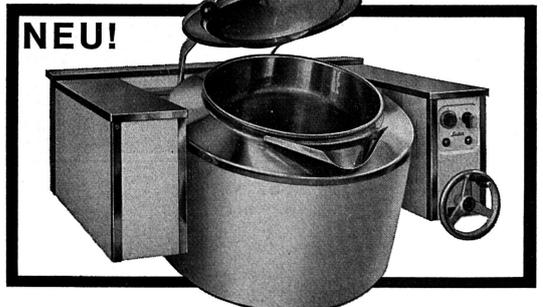
Die junge charmante Chinesin erklärt einem Gast die Handhabung der Ess-Stäbchen. (Photo DN)

Ich trockne meine Wäsche im

AVRO DRY TUMBLER

A. von Rotz, Ing., Maschinenbau, 4000 Basel 12
OLMA St. Gallen - 7.-17. Oktober - Halle 4, Stand 412

Locher VACOMAT
der hochwertige Schnellkessel mit dem neuen Heiz- und Reguliervsystem.



NEU!

6 x Fortschritt

- ★ kürzere Aufheizzeiten
- ★ stufenlose Temperaturregulierung
- ★ genaue Einstellung des Siedepunktes
- ★ keine Überhitzung, kein Anbrennen
- ★ einfachste Bedienung durch Vollautomatik
- ★ senkt Ihre Betriebskosten.

Locher OSKAR LOCHER AG
Baurstrasse 14, 8034 Zürich
Telefon 051/34 54 58

blanc manger dawa

das Feinschmecker-Dessert mit diskretem Mandelaroma
so fein – so leicht – so erfrischend
einfache und rasche Zubereitung ausgiebig (1 Beutel reicht für 10 – 12 Portionen), vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

mit Himbeersauce DAWA
Gebrauchsfertige Himbeersauce zum Chemisieren der Dessertformen für blanc-manger DAWA, sowie zum Aromatisieren weiterer Desserts.

Erhältlich bei Ihrem Grossisten oder Ihrer Einkaufsgesellschaft in Verkaufseinheiten zu 20 Beuteln blanc-manger DAWA Originaldosen zu 2 kg Himbeersauce DAWA. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Gratismuster.

Dessert-Tip DAWA Nr. 1

Den Inhalt eines Beutels blanc-manger DAWA in 1 Liter Milch lösen und unter ständigem Rühren aufkochen. Während 1–2 Minuten in mässigem Kochen halten, dann in kleine, mit Himbeersauce DAWA beschickte Förmchen füllen. Nach vollständigem Erkalten stürzen und nach Belieben die Köpfchen mit Schlagrahm, gehackten Mandeln etc. garnieren. Kalt servieren.

2 neue Produkte der DR. A. WANDER AG BERN

Schulthess Waschautomaten

für jede Betriebsgrösse

Das SCHULTHESS-Fabrikationsprogramm umfasst Wäschereimaschinen für verschiedene Bedürfnisse und Leistungen. Erfahrene Planungsfachleute beraten Sie, zeigen Ihnen die leistungsgerechten Kombinationen, suchen für Sie die rationellste und personalsparende Einrichtung.

Die Lochkartensteuerung der Schulthess - Waschautomaten ermöglicht Ihnen zudem jederzeit die Einschaltung von speziellen Waschprogrammen für besondere Waschanforderungen. Eine neue Lochkarte löst jedes neue Waschproblem – heute oder nach Jahren.

Telephonieren Sie uns oder verlangen Sie Unterlagen mit untenstehendem Bon.

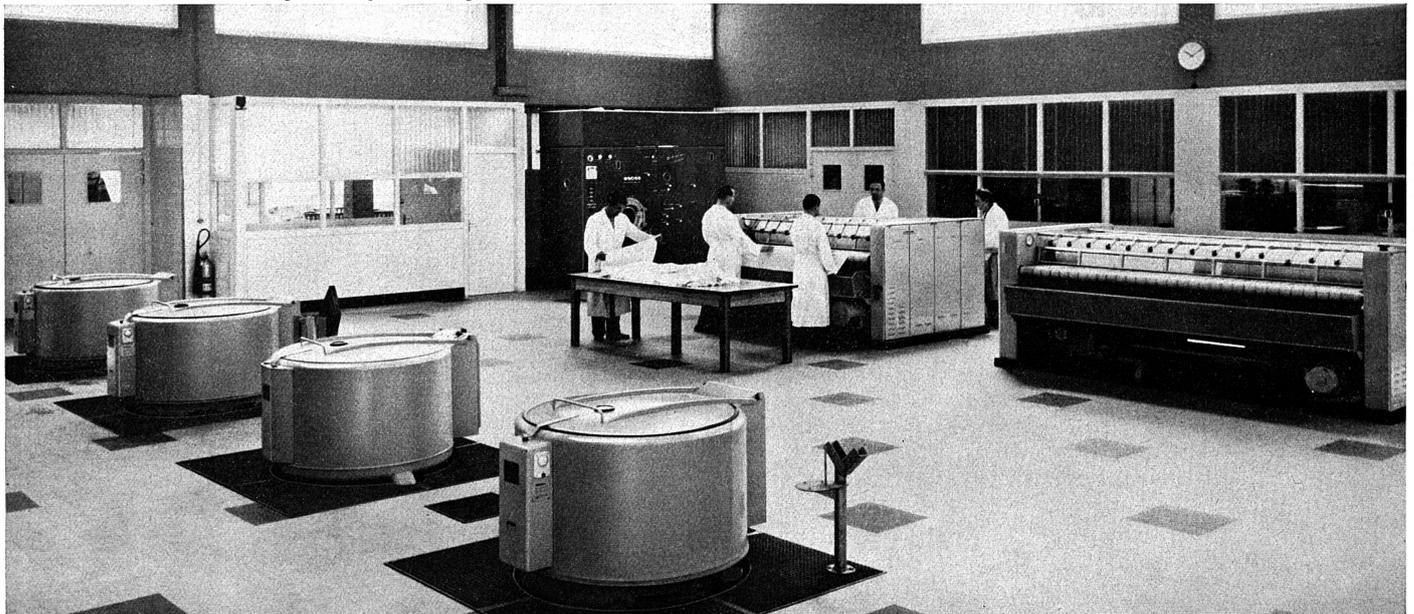
SCHULTHESS-Erfahrung

SCHULTHESS-Qualität

SCHULTHESS-Sicherheit



Grosswäscherei in Frankreich Tagesleistung ca. 3000 kg



SCHULTHESS

Bon

Maschinenfabrik Ad. Schulthess & Co. AG Zürich
 8039 Zürich Stockerstrasse 57 051 / 27 44 50
 3000 Bern Aarberggasse 36 031 / 22 03 21
 7000 Chur Bahnhofstrasse 9 081 / 2 08 22
 9008 St.Gallen Langgasse 54 071 / 24 97 78
 An der OLMA : Halle 4, Stand 465

1200 Genf 6, rue de la Flèche 022 / 35 88 90
 1000 Lausanne 3, place Chauderon 021 / 22 56 41
 2000 Neuenburg 9, rue des Epancheurs 038 / 5 87 66
 6962 Lugano-Viganello Via La Santa 18 091 / 3 39 71

Wir interessieren uns für Wäschereianlage -
 Waschautomat - Trockner - Zentrifuge - Mangle
 Name: _____
 Adresse: _____
 Tel.-Nr.: _____

Chui, Choi Ki Wong und Chan Kwong Kuen besteht, gesellen sich die schon erwähnten Hongkong Girls, Miss Kuk Fun Chim (Julia Chan), Miss Enid Chow Mung Cheung. Aufgabe der Damen ist es, den Gästen auch bei der Auswahl der Gerichte behilflich zu sein.

Nach der Begrüßung durch den Flughafen-Restaurateur, Herrn Rolf R. Bickel, der seiner besonderen Freude darüber Ausdruck verlieh, dass trotz der durch den Kaschmir-Konflikt entstandenen Schwierigkeiten im Flugverkehr mit dem Fernen Osten die Eröffnung des Chinesischen Festivals rechtzeitig stattfinden konnte. Er führte weiter aus, dass die Swissair für den Nachschub an kulinarischen Spezialitäten wie Tien-Tsin-Kohl, Ingwer usw. besorgt sei. Die ganze Dekoration wurde ebenfalls durch die Luft von Hongkong nach Basel geflogen.

Die Lampions z. B. sind Nachahmungen der ehemaligen kaiserlichen Laternen. An den Wänden hängen kunstvolle Gemälde auf Seide, welche jeweils die vier verschiedenen Jahreszeiten darstellen. Auch die dreidimensionalen, farbigen Tableaux werden heute noch in mühsamer Arbeit im Innern des Landes von einheimischen Künstlern hergestellt. Verschiedene Ströhüte, chinesische Violinen mit Schlangenleder und andere Originalitäten vorvollständigen die Dekoration.

In seiner Antwort dankte Regierungsrat Dr. O. Miescher mit trefflichen, feinsinnigen Worten namens aller Geladenen für die erwiesene Gastfreundschaft.

Die Zusammenstellung der Mahlzeiten, das Essen selbst erfordert vom Gast, abgesehen vom Ungewöhnlichen der Handhabung der Stäbchen, Geduld und Liebe, ja sogar einen Schuss Einfühlungsgabe in die märchenhafte Welt des mystischen Orients.

Es würde zu weit führen, wenn wir auch nur einen minimalen Abriss der Hongkonger Tafelsetten aufzeichneten. Immerhin sei soviel vermerkt, dass der Chinese vor oder nach dem Essen gerne einen Bacher Ko-Leung trinkt. Dieses Getränk ist eine Art Reis-Korn-Wein. Oft wird er mit ausgesuchten Rosenblättern parfümiert. In China soll die Sitte herrschen, dass bei der Geburt eines Mädchens eine gewisse Anzahl Krüge voll herrlich duftenden Rosenweins vergraben werden, die erst bei der Hochzeit des Mädchens erbrochen und zu religiösen Handlungen gebraucht werden. Der Duft dieses lange gelagerten Rosenweins soll eine eigenartig berückende Atmosphäre schaffen.

Im Flughafenrestaurant werden dem verwöhnten und anspruchsvollen Gast neben den beiden Standardmenüs mit ihren 7 bzw. 5 Gängen unter anderem angeboten: die berühmten hundertjährigen Eier, Rindfleisch mit grünen Pfefferschoten in Sojasauce, sautierte Hongkong-Scampis in Rosenwein, geschneitztes Huhn mit gebackenen Nudeln und vieles andere mehr.

Les mesures prises pour favoriser le tourisme en France

Notre correspondant parisien a déjà longuement commenté ici-même les mesures prises par le gouvernement français pour promouvoir le tourisme. Nous croyons cependant utile, comme la presse

française vient de le faire de les résumer sous forme de l'énumération suivante :

- 1) Le taux de la T.V.A. de 6% sera appliqué à l'hôtellerie (au lieu de l'ancienne taxe de 8½%) sur les prestations de service.
- 2) Ce même taux plus avantageux pourrait être appliqué aux pensions et demi-pensions.
- 3) Confirmation de la suppression de la taxe sur les locaux loués en garni.
- 4) Une prime spéciale d'équipement pourrait être accordée en province en cas de construction ou de modernisation d'un hôtel.
- 5) Construction rapide soit à la Porte Maillot, soit à la Porte Dauphine, d'un hôtel de 1000 chambres et d'une salle de congrès d'au moins 3000 places.
- 6) A partir du 1er octobre, couverts et taxes devront être compris dans les prix au restaurant.
- 7) Le contrôle économique aura de nouvelles possibilités pour faire respecter cette réglementation.
- 8) Les prêts de 3% qui étaient consentis à l'hôtellerie pour constructions neuves ou modernisation et qui étaient jusqu'à présent de 50% du montant des travaux, seront accordés désormais jusqu'à concurrence de 60%.
- 9) Tous les terrains de camping et de caravaning sont rattachés au tourisme ainsi que les villages de vacances de toute sortes, notamment les villages familiaux.
- 10) Les prêts consentis à l'hôtellerie pourront dans l'avenir être également accordés aux villages de vacances familiaux.
- 11) Le taux de 6% de la TVA s'appliquera aux villages de vacances et aux clubs de tourisme.
- 12) Les municipalités pourront exonérer de la patente les locations en meublé, saisonnières ou non, lorsqu'elles seront pratiquées à la semaine.
- 13) Dans chaque département, un fonctionnaire de la préfecture sera chargé des affaires du tourisme.
- 14) Un crédit de 500 000 francs sera mis à la disposition du Secrétariat d'Etat au Tourisme pour reprendre en 1966 les campagnes d'accueil et d'étalement des vacances.

Le tourisme - une nécessité urgente pour les Etats-Unis

Le journal «La Suisse» a publié récemment les intéressantes déclarations faites par M. Humphrey, vice-président des Etats-Unis et recueillies par notre confrère Claude Richoz :

Dans un entretien qu'il a accordé à des journalistes européens en voyage depuis quinze jours aux Etats-Unis, M. Humphrey, vice-président des E-U, a déclaré que les Etats-Unis venaient de découvrir l'importance du tourisme pour l'économie américaine.

Il a tout d'abord indiqué que souvent, les Européens ont une fausse idée de l'Américain. Cinquante pour cent des Américains n'ont jamais quitté les limites de leur Etat, 80% n'ont jamais pris l'avion. Le gouvernement va donc tenter de donner à l'Américain moyen le goût de la découverte de son propre pays.

Mais il est une nécessité urgente pour l'économie des Etats-Unis: c'est d'y faire venir le touriste de

l'étranger, afin de diminuer le déficit de la balance commerciale. La moitié de ce déficit est représentée d'ailleurs par l'argent exporté à l'étranger par le touriste américain. «Il ne s'agit pas, a insisté M. Humphrey, de limiter le droit de l'Américain d'aller où il veut, mais d'inciter le touriste européen à découvrir l'Amérique». M. Humphrey affirme d'ailleurs que si l'Européen vient davantage aux Etats-Unis, l'Américain aura aussitôt envie de se rendre en Europe, dans une plus forte proportion. «Nous aimons aller en Suisse, a-t-il affirmé, dans vos vallées et vos montagnes, mais nous pensons que les habitants de ces vallées et de ces montagnes découvriront avec intérêt les beautés de la Californie et de l'Arizona».

M. Humphrey a annoncé que le problème du tourisme était évoqué, en ce moment, à tous les échelons gouvernementaux américains.

Un journaliste a demandé si les Etats-Unis pensaient réduire le prix du trajet par avion entre l'Europe et l'Amérique.

M. Humphrey a répondu que les compagnies d'aviation européennes s'opposaient, en ce moment, à de semblables réductions, mais que les Etats-Unis maintenaient cette demande.

A une autre question concernant les prix élevés pratiqués dans les hôtels et restaurants américains, M. Humphrey a recommandé de ne pas considérer les prix de New York comme étant ceux de toute l'Amérique. Il a donné des exemples pris dans certaines villes allemandes où la comparaison des prix peut se soutenir.

Un confrère européen a fait remarquer que le personnel hôtelier en Italie et en Suisse, par exemple, parlait plusieurs langues tandis qu'aux Etats-Unis, ni dans les avions, ni dans les hôtels, ni dans les restaurants, on ne peut se faire comprendre dans une langue étrangère.

M. Humphrey a précisé qu'aux Etats-Unis, toutes les communautés sont largement représentées et qu'il suffisait d'un peu d'organisation, pour que le touriste étranger puisse être parfaitement renseigné.

M. Humphrey a fait encore remarquer que l'an dernier, l'Amérique avait reçu un million de visiteurs, soit une augmentation en un an de 31%, mais la clientèle des hôtels est encore américaine à 90%, d'où une adaptation nécessaire du personnel à de nouvelles conditions.

Facilités douanières en Allemagne

Depuis le 1er juin 1965 la franchise douanière accordée pour souvenirs de voyage aux touristes entrant en Allemagne (R.F.) a été augmentée de 50 DM à 100 DM.

Les importations privées jusqu'au montant de 250 DM ne sont pas soumises à l'obligation de déclaration écrite en douane, mais doivent être dédouanées pour le montant dépassant 100 DM. Toutefois les produits alimentaires comme le café, le thé, les liqueurs et le tabac n'entrent pas dans cette catégorie.

En outre, les touristes peuvent passer sans déclaration 2 litres de vin, 0,75 litre de liqueur, 25 cigarets

Gute Perspektiven für die USA

«Uns geht es von Tag zu Tag besser» — so lautet die zusammengefasste Meinung von Präsident Johnson anlässlich einer kürzlichen Konferenz mit seinen wichtigsten Wirtschaftsberatern. Tatsächlich zeigen die Wirtschaftszahlen eine imponierende Fortschrittsentwicklung, haben sich doch die Exporte seit 1950 um nahezu einen Drittel erweitert. Der Lebensstandard aller Schichten der Bevölkerung steigt von Jahr zu Jahr, um so mehr als die Teuerung in verhältnismässig engen Grenzen gehalten werden konnte. Die Forschungsaufwendungen auch auf industriellem Gebiet wurden wesentlich erhöht, so dass die Wettbewerbsfähigkeit der USA im Verhältnis zur ausländischen Konkurrenz nicht nur gehalten, sondern noch verstärkt werden konnte.

Mit der verbesserten Lebenshaltung der amerikanischen Durchschnittsfamilie verzeichnen auch die Ausgaben für Freizeit und Ferien eine Zunahme. Nach einer eingehenden Untersuchung von Bankenseite werden rund 12% des amerikanischen Volkseinkommens, also ungefähr 50 Mia Dollar, für Freizeit, Ferien, Reisen und Erholung ausgegeben. Ein grosser Teil dieser Summe wurde für Auslandsreisen eingesetzt, die sich im Verlauf von bloss zehn Jahren fast verdreifacht haben. Im Hinblick auf die Sorgen der amerikanischen Regierung um den Ausgleich ihrer Zahlungsbilanz hat allerdings eine intensive Werbung für «Ferien zuhause» eingesetzt, die zweifellos zahlreiche Amerikaner veranlassen wird, ihre Ferienpläne zu revidieren. Auch haben die amerikanischen Reiseagenturen Weisungen über die Eindämmung der Fremdenverkehrswerbung für ausländische Gebiete erhalten. Dessen ungeachtet werden sich viele Amerikaner ihr gutes Recht auf freie Wahl ihres Reisezieles nicht nehmen lassen, und damit wird eine intensive und geschickte Werbung auch für «Ferien in der Schweiz» von hervorragender Bedeutung. Die Chancen dafür liegen für unser Land besonders günstig, weil die Schweiz als traditionelles Ferienland mit vorzüglicher Hotellerie und gut ausgebauten Verkehrsverhältnissen gilt. Auch sind die Amerikaner aller Erwerbsklassen gewohnt, nach kaufmännischer Manier zu rechnen — dabei werden sie ohne Zweifel zur erfreulichen Feststellung durchdringen, dass Ferienarrangements in unserem Lande den Vorteil der Preiswürdigkeit aufweisen. Die Betonung dieser Tatsache gehört mit zur Werbung für Ferien in der Schweiz im weiten Kreis der Gäste und Freunde unseres Landes in allen Gebieten der Vereinigten Staaten.

W. S.

tes ou 10 cigares ou 50 grammes de tabac par personne.

Les touristes allemands revenant d'un pays du Marché commun bénéficient depuis le 1er juin 1965 d'une réduction des tarifs douaniers. Sont ainsi taxés le kilo de café 5 DM (7 DM jusqu'ici), le champagne 1,20 DM (2,50 DM), le litre de vin 0,10 DM (1 DM) et le litre de liqueur 5 DM (10 DM).

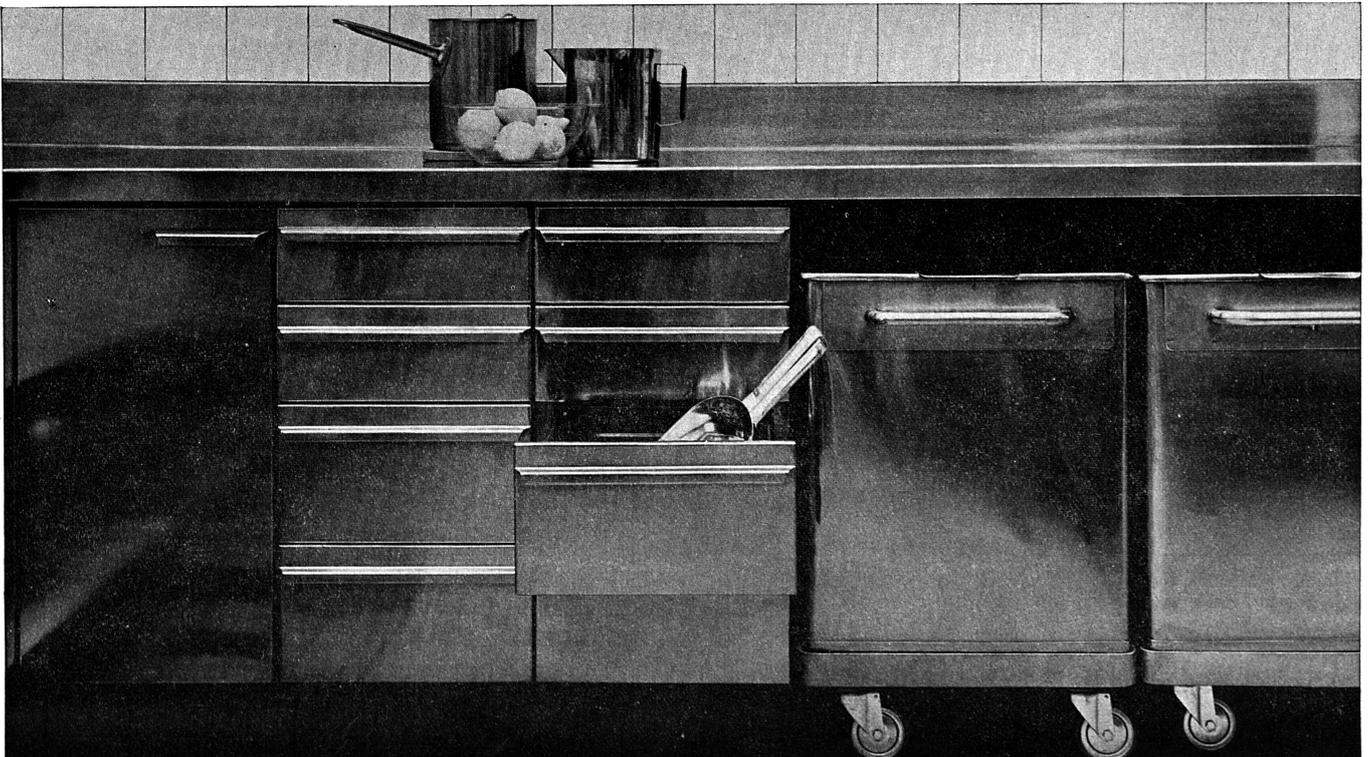
Franke — Chromnickelstahl in der Hotelküche

Franke, der führende schweizerische Verarbeiter von Chromnickelstahl für Spültische, besitzt jahrzehntelange Erfahrung im Grossküchenbau. Der Chromnickelstahl eignet sich für die Grossküche wie kaum ein anderes Material: er ist unverwundlich, hygienisch, lässt sich vielseitig verarbeiten und braucht keine spezielle Pflege.

Diese Eigenschaften führten zu immer neuen Anwendungsgebieten. Zahlreiche Grosskücheneinrichtungen — wie fahrbare Einheiten, Kühl- und Wärmeeinheiten, Wand- und Deckenroste — wurden von Franke genormt. Ein entscheidender Beitrag zur rationalen Planung und zur Senkung der Baukosten. Verlangen Sie bitte Prospekte.

Walter Franke AG
4663 Aarburg
Telefon 062 7 41 41

FRANKE



Internationale Musikfestwochen Luzern 1965

Auch in diesem Sommer verzeichneten die Internationalen Musikfestwochen Luzern, die sich vom 14. August bis 9. September abwickelten, einen grossen Erfolg. Die 26 Veranstaltungen, von denen fast alle Sinfoniekonzerte ausverkauft waren, lockten neben den Besuchern aus der ganzen Schweiz auch wieder viele Ausländer nach der Leuchtstadt. Dank der Mitwirkung hervorragender Künstler aus der ganzen Welt bewegten sich die Darbietungen auf einem sehr hohen Niveau und verzeichneten einige grossartige Höhepunkte.

Die vier ersten Sinfoniekonzerte wurde traditionellerweise vom Schweizerischen Festspielerchester bestimmt, das sich wiederum in ausgezeichneter Form präsentierte. Zuerst stand es unter der Leitung von Joseph Keilberth, der Werke Mozarts Beethovens «Eroica» gegenüberstellte. Als regelmässiger Solist der Luzerner Musikfestwochen trug Wolfgang Schneiderhan das A-dur-Violinkonzert von Mozart vor. Mit besonderer Spannung blickte man dem 2. Sinfoniekonzert entgegen, weil sich in ihm der Preisträger des Concours Clara Haskil, Christoph Eschenbach, verheissungsvoll vorstellte. Mit dem Vortrag von Mozarts Klavierkonzert in A-dur, KV 488, bot der junge deutsche Künstler eine reife Meisterleistung. Die Übergabe des Preises durch Dr. Walter Strebi, den Präsidenten des Organisationskomitees, wurde mit jubelndem Beifall quittiert. Igor Markevitch umrahmte das Klavierkonzert mit Sinfonien von Prokofiev und Berlioz. Mit dem Dirigenten Rafael Frühbeck de Burgos und der Geigerin Nell Gotkowsky präsentierten sich zwei jüngere Künstler erstmals in Luzern und trugen im 3. Sinfoniekonzert Werke von Turina, Alban Berg (Violinkonzert) und Beethoven vor. Zu besonderen Höhepunkten führte im 4. Sinfoniekonzert Ernest Ansermet das Festspielerchester in Werken von Haydn, Frank Martin (die zu Ansermets 80. Geburtstag komponierten Etudes symphoniques «Les Quatre Eléments») und Debussy und zusammen mit Géza Anda in Bartoks 3. Klavierkonzert.

Als zweites Ensemble war das Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks zu Gast. Mit seiner Hilfe stellte Rafael Kubelik im 5. Sinfoniekonzert Bartoks Musik für Saiteninstrumente, Romantische und Celesta Bruckners 4. Sinfonie, die Schlagzische, gegenüber. Ferner brachte er zusammen mit dem Chor des Bayerischen Rundfunks und ausgezeichneten Solisten Leos Janaceks Oper «Aus einem Totenhaus» nach Dostojewski zu konzertanter Aufführung, die sehr eindrücklich wirkte. Der gleiche Chor war unter Leitung von Wolfgang Schubert in der Jesuitenkirche in einem modernen a-cappella-Konzert mit Werken von Willy Burkhard, Heinrich Sutermeister und Paul Hindemith (Messe) zu hören. In zwei Konzerten erlangte Herbert von Karajan mit dem Berliner Philharmonischen Orchester in Werken von Bach, Beethoven (4. Sinfonie), Schumann (4. Sinfonie), Sibelius (5. Sinfonie), Debussy und Ravel («Daphnis et Chloé») die erwarteten Triumphe. Dem Berliner Orchester aber standen die Wiener Philharmoniker in nichts nach. Unter Wolfgang Sawallisch setzten sie sich

zuerst erfreulicherweise mit der Passacaglia, op. 24, von Armin Schibler für das Frühwerk eines Schweizer ein und beschlossen den Abend nach dem blendend virtuosen Vortrag von Mendelssohns Violinkonzert durch Arthur Grumiaux mit der 5. Sinfonie von Tschaiakowsky. Den grossartigen Schlusspunkt hinter die ganzen Musikfestwochen setzte Karl Böhm nach Mozarts «Haffner»-Sinfonie, KV 385, und der von Nikita Magaloff gespielten Burleske für Klavier und Orchester von Richard Strauss mit der 1. Sinfonie von Brahms.

Zwischen die Sinfoniekonzerte war eine ganze Reihe von bedeutungsvollen Kammerkonzerten eingestreut. Mit den Festival Strings Lucerne und Maria Stader (Sopran) und George Malcolm (Cembalo) als Solisten trug Rudolf Baumgartner Werke von Vivaldi, Pachelbel, J. S. Bach, Philipp Em. Bach und Mozart vor. Als vielversprechende junge Künstlerin stellte sich die Cellistin Jacqueline du Pré (am Flügel begleitet von George Malcolm) mit Werken von Beethoven, Bach und Brahms vor. Unter der künstlerischen Leitung von Rudolf Serkin (Klavier) trug ein Ensemble von 35 Solisten des Marlboro Festival (USA) ein sehr gemischtes Programm mit Werken von Vivaldi, Ben Brian Weber, Mendelssohn und Beethoven (Tripletkonzert, op. 58) vor. Wegen des schlechten Wetters musste leider die Mozart-Serenade des Collegium Musicum Zürich unter Leitung von Paul Sacher vom Löwendenkmal in den Kunsthauseaal verlegt werden. Zwei von Edith Mathis anmutig gesungene Konzertarien waren umrahmt von einem Divertimento und der kleinen g-moll-Sinfonie, KV 183. Im Verkehrshaus setzten sich die Festival Strings Lucerne unter Rudolf Baumgartner und mit Heinz Holliger (Oboe) und Aurélie Nicolet (Flöte) als Solisten für zeitgenössische Musik ein. Zur Aufführung gelangten Werke von Heinrich Sutermeister, Krzysztof Penderecki, Klaus Huber (alles Uraufführungen) und Joonas Kokkonen. Eine «alte» Uraufführung bot Kurt Redel mit der Matthäus-Passion von Telemann, die er eingerichtet und herausgegeben hat, gesungen vom Luzerner Festwochenchor, den Solisten Sena Jurinac, Theo Altmeyer, Horst Günter und Franz Crass und begleitet vom Festspielerchester. Erstmals in Luzern zu hören war das Prager Suk-Trio, das Werke von Beethoven, Schumann und Dvořak spielte. Zu Kammermusik-Konzerten vereinigten sich zwei berühmte Künstlerpaare: Irmgard Seefried (Sopran) und Wolfgang Schneiderhan (Violine) links, begleitet von Erik Werba und Walter Klien Werke von Schubert und Brahms vor, während Christa Ludwig (Mezzosopran) und Walter Berry (Bariton) Lieder von Monteverdi (Duette), Schubert, und Hugo Wolf, begleitet von Erik Werba, sangen. Endlich waren in Orgelkonzerten Karl Richter und Eduard Müller, in einem Cello-Abend Enrico Mainardi und in selbstverständlich ausverkauften Klavierabenden Svatoslav Richter und Arthur Rubinstein zu hören. Sechsmal wurde im Stadttheater Lessings «Nathan der Weise» mit Ernst Deutsch in der Titelrolle mit grössten Erfolg gegeben.

A. M.

Chronique vaudoise

Voyage d'étude

Sur l'invitation des OFF une vingtaine d'agents de voyage de la Riviera française ont fait un bref séjour à Lausanne à la fin de la semaine dernière. Ils ont effectué le déplacement par l'autorail qui relie Nice à Digne puis à Grenoble, une voie très touristique.

Au cours de leur séjour à Lausanne, nos hôtes français ont particulièrement apprécié les charmes de l'autre Riviera et les divers attraits de la capitale vaudoise.

Il est certain que ces deux grandes régions touristiques ont tout intérêt à collaborer, tant pour le déplacement des touristes venus de loin que par les échanges de la population locale.

Résultats de saison

Il est encore un peu tôt pour se faire une idée exacte du résultat de la saison d'été en montagne. Pour beaucoup, elle fut à demi ratée, du fait du mauvais temps qui dura trop longtemps et ne permit même pas une prolongation dans la seconde moitié d'août et les premiers jours de septembre.

Si le taux d'occupation des lits d'hôtels et de pensions n'a pas faibli dans une forte proportion au Pays d'Enhaut, on craint que ces vacances pluvieuses ne découragent les touristes à revenir en montagne l'an prochain. On a redoublé d'efforts, tout au long de la saison, pour multiplier les distractions et faire prendre patience à la clientèle.

Les plus touchés ont été les entreprises de transport et notamment celles qui exploitent des téléphériques et des restaurants d'altitude. Dans les stations, en revanche, le chiffre d'affaires des restaurants et des tea-rooms a augmenté dans des proportions sensibles.

Aux Diablerets, le mouvement hôtelier a marqué un léger recul par rapport à la période correspondante de l'an dernier; de janvier à fin août, on a enregistré 20 973 nuitées, contre 21 418 en 1964. En revanche les hômes d'enfants ont été mieux fréquentés: 10 776 nuitées contre 8179 l'an dernier. Ce qui donne un excédent de plus de 2000 nuitées, malgré le temps décevant.

Ajoutons qu'aux Diablerets, comme dans la plupart des stations des Alpes vaudoises, les chalets et appartements ont tous été occupés; à la plupart sont également loués pour la prochaine saison.

A Montreux

Nous avons souvent parlé de la régression des nuitées particulièrement sensible sur les bords du Léman cette année et qui frappait spécialement les deux grandes villes de Genève et Lausanne, Montreux, après un début d'année plus favorable, a été touché à son tour dès le mois de mai. En juin 1965, la diminution fut de l'ordre de 16 pour cent par rapport à juin 1964 dans la région montreuilloise, tandis qu'elle était de 18 pour cent dans l'ensemble de la région lémanique. En juillet, la baisse représentait 13 pour cent contre 15 pour cent dans la région lémanique.

Pour le mois d'août, la diminution du nombre des nuitées à Montreux et Villeneuve représente 11,1 pour cent par rapport à l'année précédente. En effet, on a enregistré au cours de ce mois 148 177 nuitées contre 166 656 en 1964.

En revanche, la diminution du nombre des arrivées est plus importante, puisqu'on en a compté 35 585 en août dernier contre 44 343 en août 1964. La baisse est

Gastgewerbliche Fachschau im Casino-Kursaal, Luzern

13.-15. Oktober 1965

Unter dem Patronat der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe - Kreistelle Zentralschweiz - und unter Mitwirkung der Swissair, der Schweizerischen Speisewagengesellschaft, der Schweizerischen Bäckerfachschule und des städtischen Gärtnermeister- und Floristenvereins findet vom 13. bis 15. Oktober je 9.00 bis 20.00 Uhr in Luzern eine Ausstellung statt, die der Nachwuchswerbung für die gastgewerblichen Berufe dient. Ausserdem sind verschiedene Veranstaltungen vorgesehen, wie: Chefs und begabte Lehrlinge zeigen ihr Können, Kunst des Tafeldeckens, Mixen - Kochen - Transchieren, Berufs- und Lehrungsberatung, Besucherwettbewerb.

Die Luzerner Fachschau, die im Dienste der gastgewerblichen Nachwuchswerbung steht, verdient einen regen Besuch. Es ist zu hoffen, dass gerade aus unseren Kreisen zahlreiche Hoteliers, Hoteliersfrauen und leitende Angestellte in der Zeit vom 13. bis 15. Oktober durch ihr Erscheinen in Luzern ihr Interesse an den Bemühungen zur Gewinnung eines tüchtigen einheimischen Nachwuchses bekunden.

donc de 19,7 pour cent. Elle ne doit pas étonner puisqu'une partie du trafic était indiscutablement apportée l'an dernier par des visiteurs de l'Exposition nationale, dont les séjours étaient très courts. Cette année, la durée moyenne des séjours à Montreux, comme à Lausanne d'ailleurs, sera en augmentation.

A fin août 1965, Montreux et ses environs totalisaient 543 910 nuitées alors qu'en 1964 on en comptait 623 937 et en 1963 574 279. Comme à Lausanne et Genève, les résultats de cette année ne sont donc pas seulement inférieurs à ceux de l'année de l'Expo, mais aussi à ceux de la précédente. On espère cependant à Montreux que le Congrès de l'UIT qui durera deux mois, permettra de combler le retard sur 1963.

Chronique valaisanne

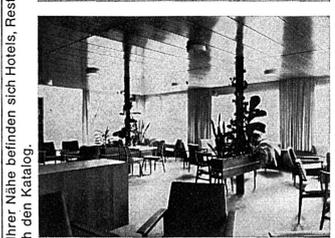
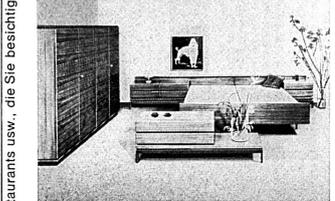
Le Comptoir ist terminé

La Foire-Exposition de Martigny est terminée et c'est avec un large sourire que les organisateurs peuvent faire le bilan de leur manifestation. Sixième du nom, elle a dépassé tous les records de participation et elle a été très intéressante tout au long de la semaine.

Il faut citer en premier lieu le pavillon d'honneur de l'agriculture qui a retenu l'attention des visiteurs. On y dégustait des produits du pays, on faisait connaissance avec du baby-beef et avec un rucher, on apprenait à étudier des problèmes devenus quotidiens pour les agriculteurs. Et puis, il y avait ce fameux Photorama, présenté par la Régie fédérale des alcools, spectacle où aux talents de Roland Müller, cinéaste, Maurice Zermatten, écrivain, et Jean Daelwyler, musicien. Il présente le Valais sous un jour agréable et la promenade dans le verger permet d'écarter les merveilles de la création. On a l'eau à la bouche en voyant ces beaux fruits et ces légumes, on est invité à la promenade en voyant tous ces jolis paysages.

Möbelfabrik Gschwend & Co.

Das führende Spezialunternehmen für Innenausbauten und Möblierungen erfolgreicher gastgewerblicher Betriebe.



Receptions-, Hallen- und Gästezimmermöblierungen • Bar- und Buffetanlagen • Einzelstücke, Ergänzungsmöbel, Bestuhlungen und Tische • Renovierungen und Innenausbauten jeder Art.

Eine Anfrage lohnt sich!
Möbelfabrik Gschwend & Co.
 Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 633 12
 Permanente Ausstellungen:
 Steffisburg, Fabrik-Grossausstellung,
 Zürich, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, Seestr. 301,
 Lugano, CETICA, Baumusterzentrale Tessin AG, Via Ronchetto.

Gastlicher Süden 65

Internationale Fachausstellung für das Hotel- und Gaststättengewerbe Stuttgart Killesberg 22. Oktober bis 1. November 1965

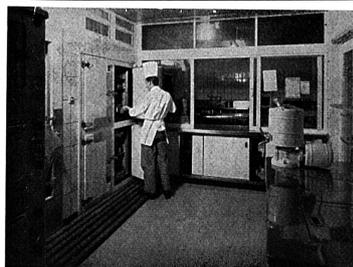


Wir erstellen für den anspruchsvollen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

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

Für Restaurant und Bar: komplette moderne Buffetanlagen, Spüleinrichtungen, Gläserabstände, Kühlvitriolen, Glaceanlagen, Konservatoren usw.

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



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

OLMA: Halle 1, Stand 133.

A. SCHELLENBAUM + CO. AG.
 WINTERTHUR



Le vrai connaisseur... exige!



norm hochschrank
 innen wie aussen ein gepflegtes Möbel. Preis günstiger als ein festeingebaute Wandschrank, ohne feste Montage.

Modern und vielseitig. Einmühtig konstruiert, anpassungsfähig weil in vielen Varianten lieferbar.

Zum Beispiel in furnierten Spanplatten natur mattiert, in Schieferlack.

Eine besonders preisgünstige Variante Schrank 100 cm breit in Spanplatten zum streichen mit Kleiderstange und einem Tablar Fr. 367,-

Verlangen Sie Dokumentation und Preisliste bei Kilian Schönenberger Möbelschreinerei Wül 8500 Tel. 073 62090

Mais le Comptoir de Martigny ce ne fut pas seulement son pavillon d'honneur. Il y avait aussi une grande invitée de marque : la France et son tourisme. Des hôtes ont présenté à tous les visiteurs des prospectus du pays voisin et ont répondu à toutes les questions concernant le tourisme. La France était encore présente avec des maquettes de ses réalisations, dont le Concord, et avec son exposition d'affiches.

Il y eut, durant toute la semaine, une série impressionnante d'assemblées et de manifestations sportives, agricoles ou folkloriques.

C'est un comptoir dont on se souviendra.

Les cours ont débuté

105 élèves, dont 39 venus du Haut-Valais, ont commencé leur cours pour l'obtention du certificat de capacité pour cafetiers-restaurateurs. Ce cours se prolongera par une instruction spéciale pour les candidats hôteliers. Il se déroule à Sierre dans d'excellentes conditions. En effet, M. Kuonen, le directeur, nous a montré avec satisfaction, les aménagements apportés à l'ancien Hôtel Château Bellevue devenu propriété de la commune de Sierre. Cette dernière a fait procéder à la transformation et à la modernisation des cuisines et c'est maintenant un plaisir que d'enseigner dans de telles conditions. D'autre part, des salles ont été aménagées pour les cours théoriques et la direction du cours dispose de plusieurs locaux pour les bureaux, le matériel, etc.

Quant au reste de l'hôtel, il attend que l'on veuille bien statuer sur son sort. Certaines pièces seront transformées en bureaux communaux tandis que l'on va certainement demander à classer le château comme monument historique.

150 ans de Confédération

Il y a 150 ans, les valaisans vivaient des heures importantes de leur existence. Ils devaient engager leur avenir et les avis n'étaient pas tous unanimes pour une appartenance à la Confédération suisse. Par nature très frondeur, le valaisan se méfiait un peu d'unir ses destinées à quelque pays que ce fut. Il aurait bien aimé vivre libre dans ses montagnes. Mais, il devait tout de même se prononcer et comme il avait de fortes attaches avec les cantons confédérés, il demanda son adhésion.

C'était, il y a 150 ans. Nous pensons que, depuis, les adversaires ont eu le temps de songer au bien-fondé d'une telle décision même s'il se trouve à l'heure actuelle encore des personnalités pour prétendre le contraire. On l'a vu lors de la préparation des manifestations anniversaires prévues à Sion et que l'on décommanda en raison de la catastrophe de Mattmark. Les préfets des districts étaient conviés à Sion pour mettre au point la participation de chaque district au cortège commémoratif. Il s'en trouva un pour refuser, prétendant que cette alliance ne nous avait rien apporté de bon et qu'il ne fallait pas la fêter. Pour lui, c'était jour de deuil. Dans le district, un groupement se forma pour représenter tout de même la région aux festivités sénoisines et tout s'est bien déroulé.

Le Valais a certainement beaucoup apporté au pays, mais il doit également reconnaître qu'il a eu de gros avantages d'appartenir à la Suisse.

C'est pourquoi il prévoyait de belles fêtes. Elles n'auront pas lieu cette année, mais lorsque les cloches retentiront dans le pays, le valaisan aura le droit d'être fier de pouvoir se dire suisse.

Chavalon fonctionne

La centrale thermique de Chavalon, près de Vouvy, fonctionne. Elle ne livre pas encore commercialement du courant mais cela ne va pas tarder. En effet, le premier groupe de turbines a subi le baptême du feu et les premiers essais ont été concluants. Lorsque les deux groupes fonctionneront, le second n'est plus que pour le moment qu'en construction, l'usine produira annuellement autant de kilowattheures que la Grande Dixence.

L'usine thermique utilise le pétrole venu des Raffineries du Rhône par un système de pompage.

Les routes alpêtres à l'ordre du jour

On parle beaucoup de tunnels routiers et de routes alpêtres et diverses conférences ont encore eu lieu ces derniers temps. Actuellement, avec le succès du tunnel routier du St-Bernard, le problème n'est plus de savoir si de telles installations sont valables mais de les construire au plus vite.

Pour le Rawyl, par exemple, la Municipalité de Sion vient de charger son président de «continuer avec opiniâtreté, dans le cadre du comité de Pro Rawyl Valais, les démarches en vue du percement du tunnel du Rawyl».

Pour le Rawyl, par exemple, la municipalité de Sion les questions de principe sont maintenant éludées et il est possible de passer à la réalisation. Les chefs de départements intéressés des deux cantons viennent de se rencontrer et ont décidé de commencer les travaux dès 1966. Il faut dire qu'une partie de cette route existe déjà grâce aux constructions hydro-électriques. Toutefois, cette route n'a pas la largeur de l'arrière que l'on construirait vers la frontière et qui est prévue sur 5,20 m. En effet, il reste à construire 600 m sur territoire valaisan et 2 km 400 sur territoire tessinois pour que le passage soit possible. Des pétitions sont actuellement en cours pour que toute la route ait une largeur de 5 m 20. Le Nufenen part d'Ulrichen, dans la vallée de Conches et arrive à Alrolo.

Enfin sur la nationale 9 que l'on connaît mieux sous le nom de route du Simplon, les travaux se poursuivent. Il y a des années qu'ils ont commencé et des millions se sont déjà ajoutés aux millions pour payer toutes les factures. Le résultat acquis est cependant très intéressant et il ne se trouvera certainement personne pour critiquer de tels travaux. Actuellement, il reste encore certains tronçons mais on promet la fin des travaux pour fin 1967. C'est près du col, côté valais, que se porte maintenant l'accent des travaux. On construit des galeries de protection contre les avalanches à Kaltwasser et lorsque ces travaux seront terminés, les avalanches ne pourront plus couper le trafic. A ce même endroit, on a creusé un tunnel routier qui remplacera le petit tunnel actuel, très étroit et que connaissent bien les conducteurs de cars.

Le Valais a déjà fait beaucoup pour les routes mais il prouve bien qu'il n'a pas l'intention de sommeiller avant la réfection complète de son réseau routier.

Chronique genevoise

Une réunion tripartite de l'OIT examine, à Genève, des problèmes hôteliers

Pour la première fois, dans l'histoire de cette profession, une conférence, convoquée par l'Organisation internationale du travail, examine, à Genève, les problèmes sociaux et économiques du personnel des hôtels, restaurants et établissements similaires, dans le cadre du tripartisme, c'est-à-dire avec la participation de représentants des gouvernements, des employeurs et des travailleurs.

Les travaux, qui ont débuté le 4 octobre, se poursuivront jusqu'au 15 octobre. Participent à cette réunion les représentants de vingt pays, soit la République fédérale allemande, la République arabe unie, la Belgique, le Brésil, les Etats-Unis, la France, l'Inde, l'Italie, le Japon, le Kenya, le Liban, le Mexique, le Nigeria, le Royaume-Uni, le Sénégal, la Suisse, la Trinité, l'Union soviétique, le Venezuela et la Yougoslavie.

Les problèmes figurant à l'ordre du jour intéressent quelque sept millions de travailleurs, occupés non seulement dans des hôtels et des restaurants, qui maintiennent encore la primauté du service individuel, mais aussi dans des établissements d'un genre nouveau qui se multiplient à un rythme rapide, tels que les cafeterias, les distributeurs automatiques, les buffets, les snack-bars, qu'il convient d'englober dans la gamme des self-services.

Depuis la fin de la dernière guerre, de nouveaux pays se sont ouverts au grand tourisme, parfois même au tourisme de masse, et quantité de nouveaux hôtels ont été construits, constituant parfois la seule activité économique de certaines régions. De grandes migrations se produisent aussi dans le personnel hôtelier, certains pays, dont le nôtre, qui a très largement recouru à une main-d'œuvre étrangère, n'ayant pas toujours la qualification requise, il est vrai.

L'ordre du jour de cette importante rencontre figurent l'aperçu des problèmes sociaux et économiques du personnel des hôtels, restaurants et établissements similaires; les méthodes de détermination des rémunérations; et les méthodes d'organisation des horaires de travail et des congés payés. Sur chacun de ces points, dont l'importance n'échappe à personne, l'Organisation internationale du travail a préparé un rapport qui sert de base aux délibérations de la réunion tripartite.

La fête nationale de l'Arabie séoudite à l'Hôtel Intercontinental

A l'occasion de la fête nationale de l'Arabie séoudite - ce fut le 23 septembre 1932 que la presque île arabe se rallia autour de S. M. le roi Abdul Aziz, pour constituer un nouveau royaume - l'ambassadeur, représentant permanent de ce pays auprès de l'Office européen des Nations Unies, à Genève, et Mme Charara ont récemment donné, en la grande salle de bal de l'Hôtel Intercontinental, une brillante réception à laquelle se pressaient près de quatre cents notabilités.

La Société des auteurs et compositeurs dramatiques à l'Hôtel Richemond

C'est en les salons de l'Hôtel Richemond, précédée d'un somptueux déjeuner, que s'est récemment tenue l'assemblée générale de la section suisse de la Société des auteurs et compositeurs dramatiques, que préside M. Alfred Gehri. La section suisse compte actuellement deux cent-dix-sept membres.

M. Armand Salacrou, président central de la Société des auteurs et compositeurs dramatiques, a décerné le prix 1965 à M. Jean Villard, infiniment plus connu sous son pseudonyme de Gilles, dont le talent, aux multiples facettes, se trouve ainsi récompensé d'une manière éclatante.

Avec les Iran National Airlines...

En l'honneur des vingt-cinq ans de règne de S. M. Impériale Mohammed Reza Pahlavi, chahinchah d'Iran, la compagnie de navigation aérienne iranienne, qui possède une représentation à Genève, a donné une grande réception, qui s'est déroulée dans les salons de l'Hôtel Président.

La Société helvétique des Sciences naturelles a fêté, à Genève son 150e anniversaire

De grandes manifestations, qui se sont étendues sur trois journées, viennent de marquer, à Genève, en présence, notamment, de M. Hans-Peter Tschudi, président de la Confédération, qui prononça un discours très remarqué, la célébration du cent-cinquantième anniversaire de la création, au Mont-Gosse, au Petit-Salève, de la Société helvétique des Sciences naturelles, dont le rayonnement est considérable. A cette occasion, les autorités genevoises ont donné une brillante réception au foyer du Grand-Théâtre.

Un grand colloque universitaire international s'est tenu à Genève

Pendant une semaine vient de se tenir, à Genève, le deuxième colloque international de l'Association des universités entièrement ou partiellement de langue française, dont le siège se trouve à Montréal, au Canada, et dont le premier colloque eut lieu, il y a deux ans, à Beyrouth, au Liban.

Cent-trente-cinq recteurs, doyens, professeurs et bibliothécaires d'universités ont pris part à ces importants travaux, dont le thème choisi avait été « Les bibliothèques dans l'université, problèmes d'aujourd'hui et de demain ». Une troisième dans les eaux du Petit-Lac, des visites et quelques excursions, ainsi qu'une réception, offerte par les autorités genevoises, dans les salons du Palais Eynard, ont agrémenté ces assises.

La Fédération internationale de ski a séjourné à l'Hôtel Intercontinental

Le comité directeur de la Fédération internationale de ski, présidée par M. Max Hodler, vient de tenir une réunion dans les salons de l'Hôtel Intercontinental. Au cours de celle-ci, les dirigeants ont décidé de maintenir à Portillo, au Chili, les championnats du monde de ski alpin, fixés du 4.-14. 8. 66. C'est à une forte majorité que cette décision a été prise, après que quatre mandataires, venus tout spécialement de leur lointain pays, eurent plaidé, d'une manière convaincante, la cause de Portillo.

Die erstaunliche preiswerte

Precisa 162 bietet einen unvergleichlichen Vorteil: Das automatische Rückhol- und Speicherwerk! Diese Wunder-Precisa addiert, subtrahiert, multipliziert. Sie schreibt und speichert - blitzschnell und präzise!

Fr. 1125.-

Precisa

Ein Schweizer Fabrikat

Unverbindliche Vorführung:

O. HANDSCHIN

BASEL

moderne Büromaschinen

Dufourstrasse 11, Telefon 24 79 44/43

162/2

NEU der neue **MÜNSTER** KK 40 saugt direkt in den Kehricht-Eimer

- 1 der kräftige Sauger (2000 mm WS)
- 2 ein normaler 35 l Kehricht-Eimer
- 3 der standfeste 4-Rad-Roller

KK 40, das ideale Reinigungsgerät für Industrie und Gewerbe. Der Schmutz wird direkt in den Kehricht-Eimer gesaugt; kein Staub-sack, daher die sauberste Art, Schmutz los zu werden (kein Kontakt der Reinigungsperson mit Schmutz). Unbegrenzter Einsatz, da auf jeden 35 l Ochsner-Eimer passend, Anschluss an 220 V-Lichtstrom. Dazu betriebgerechte Saugdüsen und Mundstücke. Beratung und Vorführung kostenlos und unverbindlich.

MÜNSTER führend in Industrie-Entstaubung

MUTTENZ-BASEL

Tel. 061 - 41 72 70

CHAMPAGNE J. BOLLINGER

agents exclusifs pour la Suisse RENAUD SA, BALE 1

Schlüssel-Anhänger

elegant, solid, lachsbrennend, unverwundlich, re-luminös, mit Zimmer- und Hotel-Anschnitt. Preis sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

WERA - 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.

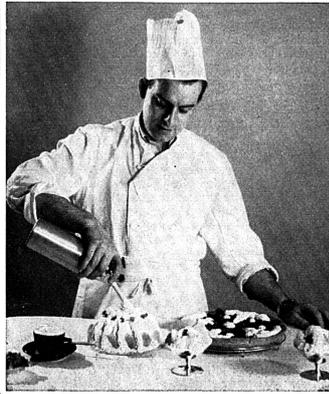
WERA

WERA AG Bern/Zürich

3000 Bern, Gerberngasse 23-33, Telefon (031) 22 77 51-54

8003 Zürich, Zurlindenstrasse 213, Telefon (051) 23 63 76

Restaurants, Spisessäle, Bars, Küchen, Kegelbahnen



Rahmbläser, ein unentbehrlicher Helfer für das Gastgewerbe. Mit verblüffender Leichtigkeit wird in Sekunden ohne jegliche Mühe feinsten Schlagrahm erzeugt.

Tausendfach bewährt!

Kein Verlust am Schwingbesen, Dressiersack und Becken! Der Rahm bleibt tagelang frisch, stets betriebsbereit für das schnelle Servieren von Cafés-Crème, Coupes, Desserts usw. Sehr leichte und praktische Handhabung. Der KISAG-Rahmbläser benötigt wenig Raum im Kühlschrank und die geschlossene Form ist vor allem hygienisch. Der gefällige, einfache Apparat arbeitet für Sie. Füllung 0,5 oder 1 Liter ungeschlagener Rahm, 3- bis 4faches Volumen.

Der KISAG-Rahmbläser ist ein eigentlicher Universalapparat: Im Nu stellen Sie damit Glacen her, Mayonnaise, Schlagrahm, Purée, Saucen, Milchshakes usw. Ein Küchengerät, das die Arbeit erleichtert und Abwechslung in den Alltag bringt.



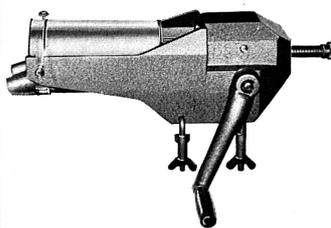
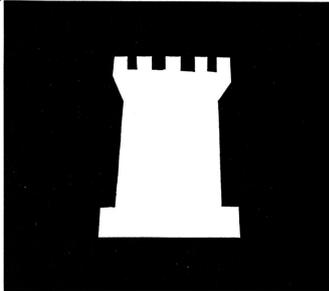
Crème-Dispenser, aus den Forderungen nach Ordnung, Hygiene und schnellem Service entwickelt. 1-Liter-Füllung für Kaffeerahm oder Vollrahm mit Eiskühlung.

Kartoffelschälmaschine, mit der hohen Leistung; schält je Minute ca. 2 1/2 kg Kartoffeln sauber. Geringer Schälabfall. Auch für Rübli, Sellerie usw. geeignet. Die formschöne und handliche Schälmaschine ist aus Leichtmetall, thermolackiert.

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

Friteuse mit automatischer Ölküfung, die die Ausführung aller Backarbeiten mit dem gleichen Öl ermöglicht. Grosse Einsparungen an Zeit, Öl und Fett. Keine Geschmacksübertragung. Temperaturregulierung fixiert bei 220 Grad. Die leistungsfähige Friteuse wird dank der Formgebung als Tischapparat speziell in platzarmen Küchen geschätzt. Inhalt 5 Liter für 220/380 Volt, 3000/3500 Watt (kleines Modell, Inhalt 2,5 Liter für 220/110 Volt 1200 Watt).

KISAG-Multipress, etwas ganz Neues, speziell konstruiert für die anspruchsvolle Küche. Mühe-los stellen Sie Vermicelles, Croquettes usw. her. Unverwüsthliche Konstruktion. Rasch montiert, leichte Bedienung, rasch gereinigt.

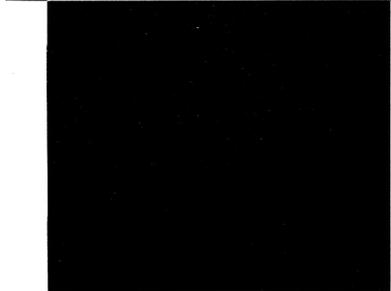
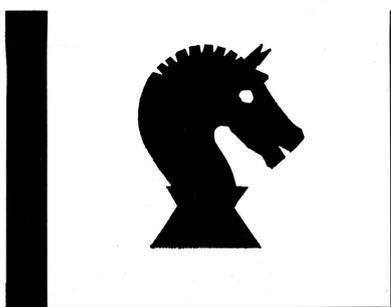
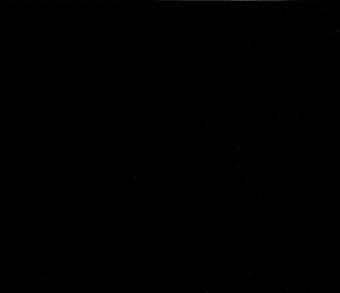
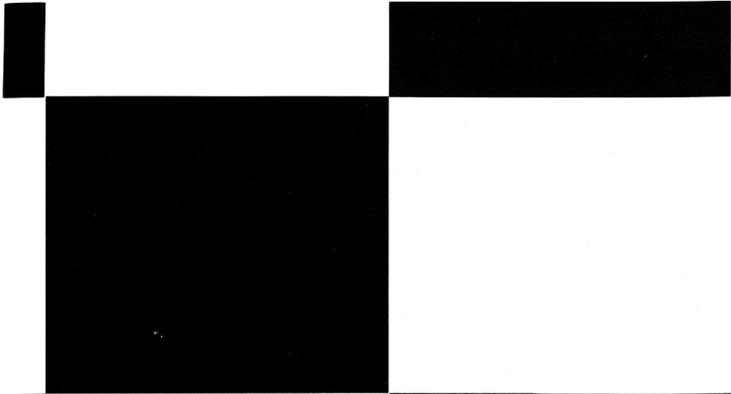


Mit Kisag gut im Spiel

Erhältlich auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftsartikel.

Wir dienen Interessenten gerne mit ausführlichem Prospektmaterial, Preisangaben und kostenloser Beratung

KISAG-Geräte sparen mehr als sie kosten!



Chronique genevoise (suite)**L'activité de l'aéroport de Cointrin continue de s'accroître**

Durant le mois d'août, le trafic commercial de l'aéroport de Genève-Cointrin s'est déroulé de la manière suivante: 9407 avions ont décollé, ou se sont posés (ce qui représente une augmentation de 12,2% par rapport au mois correspondant de l'année précédente), en transportant, à leur bord, 150 984 passagers (soit 10,1% de plus), 1560 tonnes de fret local (soit 8,1% de plus) et 155 tonnes de courrier postal local (soit 10,9% de moins).

Dans la seule journée du 5 août, 418 avions ont décollé ou se sont posés, alors que la moyenne quotidienne est de 303. Le 15 août, 84 appareils à réaction se sont envolés ou ont atterri, alors que, pour l'ensemble du mois, la moyenne journalière est de 73. Enfin, c'est le 1er août, avec 6727 personnes, que l'affluence des voyageurs partant de Cointrin, ou y arrivant, a été la plus grande, la moyenne quotidienne d'août étant de 4978 passagers.

Presque autant de nuitées en juillet dernier qu'en juillet de l'année précédente

Selon les dernières statistiques publiées par l'Office cantonal compétent, il y a eu, pour l'ensemble du canton de Genève, en juillet dernier, 76 874 nuitées, contre 73 014 en juillet 1964. En juin 1965, le total des arrivées avait été de 61 370.

De ces 76 874 arrivées, 68 536 proviennent de l'étranger, contre 51 914 en juin 1965 et 64 884 en juillet 1964.

Ces arrivées se sont traduites par un total de 205 353 nuitées en juillet dernier, dont 168 652 d'étrangers. Le mois précédent, il y avait eu 186 748 nuitées (dont 149 635 d'étrangers) et, en juillet de l'an passé, 206 685 nuitées (dont 168 889 d'étrangers).

Par suite de l'abondance des lits se trouvant actuellement sur le marché de l'hôtellerie genevoise, le taux d'occupation n'a été, en juillet dernier, que de 65,6%, contre 61,6% en juin de cette année-ci et 67,5% en juillet 1964.

Malgré tout, pour le début de l'été, la situation a été relativement favorable.

Les Japan Air Lines ont inauguré leur nouvelle agence

Bien que leurs avions ne fassent pas encore escale en notre pays, les Japan Air Lines possèdent néanmoins une représentation commerciale à Genève. Jusqu'ici, installée dans le quartier de Champel, cette agence a été transférée au 13 de la rue de Berne, en plein centre de la ville, à proximité de la majorité des hôtels et agences de voyages. Son directeur est M. T. Nakamachi, dont l'autorité s'exerce sur l'ensemble de notre pays.

A l'occasion de cette inauguration, les ailes com-

merciales japonaises ont donné une brillante réception, qui s'est déroulée en la salle de bal de l'Hôtel Intercontinental, où se pressaient quelque trois cents invités. Diverses spécialités japonaises agréablement un fort beau buffet classique.

Le «Bierabend» de la Lufthansa

Pour marquer la venue de l'automne, et la proche entrée en vigueur de l'horaire d'hiver de ses services, la compagnie de navigation aérienne allemande Lufthansa, dont les appareils font escale en notre pays, a organisé une grande soirée placée sous le signe de la bière, de la choucroute, des saucisses et de quelques autres spécialités germaniques, qui s'est déroulée en présence d'un grand nombre d'invités, à la Taverne de Rive, où M. Jörg Arni, directeur des ailes commerciales allemandes pour la Suisse romande, se fit un plaisir d'accueillir personnellement ses hôtes.

Le Cercle de la presse et des amitiés étrangères à l'Hôtel Richemond

Le Cercle de la presse et des amitiés étrangères, que préside M. Marcel-A. Naville, vient de tenir, dans les salons de l'Hôtel Richemond, à l'issue d'un excellent dîner, son assemblée générale annuelle. Au nombre des nouvelles personnalités appelées à faire partie du comité figure M. Marcel Nicole, directeur de l'Association des Intérêts de Genève. La partie administrative fut suivie d'une causerie de M. Hugo Thiemann, docteur «honoris causa» de l'université de Genève, directeur général de l'Institut Battelle.

Chronique fribourgeoise**La rentrée**

Ce terme bien parisien, n'en a pas moins un sens bien précis dans les principales localités du canton. La «mauvaise» saison faisant ses premiers pas, place est faite aux loisirs et particulièrement aux spectacles.

Si à Bulle on prépare fiévreusement le prochain programme offert à ses membres par la société Art et Culture, la ville de Fribourg nous annonce une brillante saison théâtrale; elle s'est assurée le concours de grandes troupes professionnelles d'art dramatique. D'autre part, le seul Ciné-Club fribourgeois prépare également un programme d'une quinzaine de films.

Nos sociétés de développement

La Société de développement de Châtel-St-Denis et des Paccots a obtenu la reconnaissance légale du Conseil d'Etat; elle est désormais chargée de percevoir les taxes touristiques.

A Broc, la Société de développement a renouvelé son comité. Présidée par le syndic de la localité, elle

se compose désormais de sept membres représentant les milieux commerciaux, hôteliers et administratifs de la grande bourgade chocolatière. Cette localité, grâce à sa fabrique de chocolats, connaît en effet un important nombre de visiteurs, digne du meilleur tourisme technique.

Visites touristiques

Alors que le prince Sadruddin Khan a visité Gruyères et déjeuné à l'Hostellerie Saint-Georges, les membres de l'Office national suisse du tourisme représenté à l'étranger ont fait un voyage d'étude dans le canton. Après avoir visité la cité lacustre d'Estavayer-le-Lac, et la bourgade de Romont, ils passeront deux jours en Gruyères. Ils furent notamment les hôtes des deux stations grüériennes, Charmey-Les Dents Vertes et Moléson-Village, avant de se rendre à Fribourg. Les délégués de l'Union fribourgeoise du tourisme accompagnaient ces représentants de l'ONST.

Le 3e Comptoir de Fribourg

Du 1er au 10 octobre, se déroule le 3e Comptoir de Fribourg. Cette année, chaque district aura droit à sa journée. Les initiateurs des spectacles présentés par les différentes régions se sont assurés le concours des groupes folkloriques indigènes et étrangers.

Cette intéressante manifestation du commerce, de l'industrie, de l'agriculture et du tourisme fribourgeois obtient un succès réjouissant, prouvant une fois de plus l'activité fructueuse et la vivacité d'un peuple jeune dans un vieux pays.

Ambassadeur en terre lointaine

Il y a quelques semaines, est parti de Fribourg M. Jacques Thévoz, artiste-photographe et cinéaste de talent, qui se rend en expédition aux Indes. Il y réalisera un film de long métrage sur l'histoire des moyens de transport, de leur naissance à nos jours. A notre époque des voyages intercontinentaux, il est heureux de constater que le tourisme expéditionnaire n'est pas mort et qu'il peut encore nous apporter d'intéressantes études sur des sujets qui touchent précisément le monde du tourisme. Alors bon voyage!

José Seydoux

Manifestations**Golf**

Du 30 septembre au 3 octobre 1965 eut lieu à Madrid le 13e Championnat International de Golf annuel ou «Canada Cup». L'Association Internationale de Golf avait invité 2 joueurs de chaque pays participant. Sélectionnés pour la Suisse, MM. Jacky Bonvin, du Golf Club de Crans-sur-Sierre et Ronald Tinguely du Golf Club de Lucerne, se rendirent à Madrid avec American Express, agence officielle en cette occasion.

Le 11e Festival d'opéras italiens

C'est du 7 au 16 octobre prochain qu'aura lieu au Théâtre de Beauville le 11e Festival d'opéras italiens organisé par le département lyrique du Théâtre municipal — dirigé par M. Manuel Roth.

Cette année, peut-être plus que les autres, ce Festival bénéficiera d'une qualité et d'une magnificence exceptionnelles: une œuvre de Rossini, «Le Barbier de Séville» voisiera avec deux opéras du grand Verdi: «Rigoletto» et «Hernani». Ce dernier ouvrage constituera une première pour Lausanne. Une fois de plus, les distributions comprendront des noms figurant parmi les plus illustres des scènes lyriques actuelles.

Ce Festival débutera les 7 et 9 octobre par deux représentations du «Barbier de Séville». On sait que cet opéra requiert des artistes qui le présentent, non seulement des qualités de chanteur, mais également des dons de comédien. La distribution prévue comblera les exigences de chacun.

Les deux représentations de «Rigoletto» ont été fixées au mardi 12 et vendredi 15 octobre. Le rôle écrasant de Rigoletto sera tenu par Piero Cappuccilli, merveilleux baryton que l'on a déjà applaudi à Lausanne.

Quant à «Hernani» dont, rappelons-le, ce sera la première à Lausanne, il est tiré du drame de Victor Hugo. C'est Gastone Limarilli qui en sera le héros.

Les metteurs en scène sont Carlo Maestrini pour «Rigoletto» et «Hernani» et Mario Stefano Maffei pour «Le Barbier de Séville».

Comme ces dernières années, ce sont l'orchestre et les chœurs de l'Opéra de Bologne qui accompagneront les solistes. La direction musicale de ces spectacles a été confiée à Oliviero de Fabritius pour «Rigoletto» et «Hernani» et à Gianfranco Rivoiti pour «Le Barbier de Séville».

Le thème du froid traité à deux reprises à Bâle

Au cours des mois d'octobre et de novembre, deux importants congrès se tiendront à Bâle dans les salles de conférences de la Foire suisse d'échantillons; ils traiteront sous des aspects différents de questions actuelles en rapport avec la technique du froid.

Du 13 au 16 octobre 1965, l'Association allemande et l'Association suisse du froid organiseront en commun les «Journées du froid de 1965» au cours desquelles seront étudiés des problèmes scientifiques et techniques que posent les divers secteurs de la technique fort ramifiée du froid et du conditionnement de l'air.

Un mois plus tard, les 21 et 22 novembre, aura lieu le 2e Congrès suisse de la réfrigération en relation avec le Salon International de la Restauration Collective. Les conférences qui y seront données et les discussions qui y seront poursuivies auront principalement pour thème la réfrigération des denrées alimentaires et son importance pour la restauration collective.



Schwimmbäder

Vorfabrizierte Schwimmbäder
Umwälzfilter
Tausendfach bewährt
Sehr einfache und rasche Montage
Überaus preisgünstig
Fragen Sie unsere Spezialisten

Prelema AG
Abteilung Wasseraufbereitung
Birmensdorf-Zürich Tel. 051/95 4711

Wer Inserate aufgibt, denkt an die

Postleitzahl!

Sie sparen täglich Zeit ...

wenn Sie Ihre rauh gewordenen Badewannen durch Spezialisten der

- Respo-Technik** überholen lassen.
- Respo-Technik** ist ein Unternehmen auf dem Gebiet der Badewannenreparatur und -reinigung
- Respo-Technik** repariert Emailschäden nach dem von der Emailfabrik Estrella in Ettingen entwickelten Einbrennverfahren.
- Respo-Technik** arbeitet auf Grund langjähriger Erfahrung und hat sich tausendfach bewährt.
- Respo-Technik** macht Ihre rauen Badewannen wieder glatt und erneuert auch solche mit sehr stark beschädigtem Email durch Neubeschichtung.
- Respo-Technik** arbeitet an Ort und Stelle - kein Ausbau -, daher kostensparend.
- Respo-Technik** hat Servicestationen in Basel, Zürich, Paris, London usw.

Respo-Technik, 7000 Chur

Lindenquai 10. Telefon (081) 22 63 63

Zuverlässig waschen mit...



...den beiden Spezialprodukten für Waschautomaten.

Zum Vorwaschen: Bio 40, löst durch besondere, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Zum Waschen: Ultra-Bienna, löst den Schmutz und macht die Wäsche strahlend weiss, griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife. Hervorragende Waschkraft: höchste Wäscheschönung, unübertroffene Wirtschaftlichkeit.



Seifenfabrik Schnyder Biel Spezialabteilung für Grosskonsumenten

Generalverkehrsplan für St. Gallen

Im Winter 1963 wurde das Zürcher Planungsbüro Seiler und Barbe damit beauftragt, für St. Gallen einen Generalverkehrsplan auszuarbeiten. Es versteht sich, dass nicht nur der St.-Galler Gemeinderat allmählich das Bedürfnis verspürte, sich über den Stand der Planung zu orientieren und etwas über konkrete Lösungsmöglichkeiten zu vernehmen. Dies um so mehr, als sich der Verkehr in und um die Stadt St. Gallen wie auch in andern Städten zu einem effektiv unbewältigten Problem auswuchs. Die Arbeiten für den St.-Galler Generalverkehrsplan sollen nun unmittelbar vor dem Abschluss stehen, wobei anlässlich einer Orientierung des St.-Galler Gemeindeparlamentes durch die Planbearbeiter gesagt:

Die Verkehrspläne gingen von der nächsten Zukunft St. Gallens aus; im Fernziel wird danach St. Gallen eine Bevölkerung von 136'000 Personen (heute 80'000) und die Region um St. Gallen eine solche von 230'000 Personen haben, wobei die Zahl der Arbeitsplätze in der Stadt St. Gallen 64'000 betragen dürfte, woraus die dominierende Stellung St. Gallens als Arbeitsort mitsamt dem damit zusammenhängenden Pkw-Verkehr klar hervortritt.

Hauptprobleme der planerischen Studien sind, Lösungsmöglichkeiten für die Erschliessung des Stadtzentrums zu finden und die gefährlichen Verkehrsverstopfungen, die gleichsam zu einem Abschneiden des Zentrums führen könnten, zu vermeiden. Sowohl die vorgeschlagenen Sofortmassnahmen als auch die im langfristigen Rahmenprogramm ausgearbeiteten Lösungsvarianten sind keineswegs revolutionär ausgefallen; dies konnte auch nicht erwartet werden. Im Prinzip handelt es sich um Vorschläge, die sowohl in der Öffentlichkeit St. Gallens als auch von interessierten Laien schon längst gemacht und diskutiert wurden. Nur dürften die Lösungsvarianten dank der «Expertenqualitäten», die sie nun erhalten haben, mit mehr Gewicht als bisher vertreten werden.

Als Sofortmassnahmen zur Entlastung und «Entfäherung» des Verkehrs auf dem St.-Galler Stadtgebiet wird die Erstellung einer Südtangente mit einem Durchstich von der Davidstrasse im westlichen Teil des Zentrums zur Moosbruggstrasse im östlichen Teil des Zentrums vorgeschlagen. Teilweise würde es sich um eine vierspurige Stadtkernumfahrung handeln, wobei sich diese im östlichen Teil in zwei Fahrbahnen mit gesonderten «ausgefäheren» Richtungen — die eine durch einen Tunnel bis ausserhalb des Zentrums — auftrifft. Trotz dieser südlichen Entlastungsstrasse ist nach Meinung der Verkehrsplaner die in der Öffentlichkeit nach wie vor umstrittene Exprestrasse trotzdem noch nötig!

Zum Zehnjahresplan der ersten Dringlichkeitsstufe gehören ferner ein erster Ausbau des direkt beim Stadtkern gelegenen Blumenbergplatzes — wo die Durchfahrtsstrasse von Zürich nach Arbon/Thurgau die Stadtstrassen kreuzt — ein Ausbau des Bahnhofplatzes, die Verlegung der Trogener Bahn auf ein eigenes Trasse im Burggraben zur Freigabe zweier Fahrspuren für den privaten Verkehr (die Strassenbahn St. Gallen—Speicher—Trogen ist noch das einzige Schienenverkehrsmittel auf den St.-Galler Strassen), die Einführung des Einbahnverkehrs in der Altstadt, die Sperrung des sogenannten Brühltores für den privaten Verkehr und die Umwandlung der zentralen Geschäftshausstrasse Multergasse in eine Fussgängerstrasse sowie die Erstellung von Parkhäusern am Rande des Zentrums.

Zum Teil sind diese Sofortlösungsmöglichkeiten auch ohne Planungsexperten bereits in den städtischen Ausbauplänen begriffen, zum Teil auch schon verwirklicht oder auf dem Wege zur Verwirklichung. Die Planer haben indessen auch eine Reihe prüfenswerter und zumindest für St. Gallen neuer Vorschläge gemacht, die allerdings in der Öffentlichkeit noch zu Diskussionen führen werden. Als Fernzielösungen wird u. a. die «weitgehende Entflechtung» von pri-

vatem und öffentlichem Verkehr im Stadtzentrum verlangt, wobei für den öffentlichen Bus-Verkehr sogar eigene Trassen vorgesehen sind. Die St.-Gallen durchfahrenden Bahnen sollen, wie bisher schon die Bodensee—Toggenburgbahn (BT), vermehrt Vorortpendelzüge einsetzen. Auch die PTT-Busse, die für St. Gallens Vorterschliessung so charakteristisch sind, sollen einen starren oder zumindest rhythmischen Fahrplan einhalten. Dauerparkierstellen sollen aus dem Zentrum hinausgewiesen und den zu erstellenden Parkhäusern zugewiesen werden. —en.

Ostschweizer Aktualitäten

Aktiver Gewässerschutz im Kanton St. Gallen

Die Bestrebungen zur Sicherung einer guten Wasserversorgung und Schaffung einwandfreier hygienischer Verhältnisse sind im Kanton St. Gallen nicht im Diskussionsstadium stecken geblieben. Nebst bereits bestehenden Anlagen in St. Gallen, Rapperswil, Uznach, Buchs und im Fremdenverkehrszentrum Wildhaus befinden sich zurzeit weitere acht Wasserreinigungsanlagen im Bau. Gemäss Angaben des kantonalen Amtes für Gewässerschutz werden bis 1970 voraussichtlich 66 Abwasserreinigungsanlagen in Betrieb stehen, ferner mindestens sieben regionale Kehrichtbeseitigungen.

OLMA 1965

Unter Leitung des initiativen Messdirektors Dr. Bruno Meyer dauert die diesjährige OLMA vom 7. bis 17. Oktober. Ein Teil der Ausstellung wird in den ersten zwei der insgesamt sechs vom Sektor Feld und Wald der Expo übernommenen Pavillons untergebracht sein. Die OLMA 1965 steht im Zeichen einer vielfältigen Obst- und Produktschau und einer besonders interessanten Ausstellung von Appenzeler Gross- und Kleinvieh und den in der Ostschweiz besonders beliebten Hallingerpferden. Überdies ist an der Schweizer Messe in St. Gallen mit Frankreich erstmals ein Gastland offiziell vertreten.

Zahlen vom St.-Galler Bahnhof

Gesamthaft gesehen, ist der Personenverkehr auf den St.-Galler Bahnhöfen, von denen zwei auch von der Bodensee—Toggenburg-Bahn benützt werden, gegenüber dem Vorjahr im Jahre 1964 angestiegen. Es ist dies aus der Zahl der ausgegebenen Fahrweise ersichtlich. So wurden 1964 rund 20'000 Fahrweise mehr abgegeben, insgesamt über 904'000. Die Bruttoeinnahmen erhöht sich gesamthaft im Personenverkehr um rund 800'000 Franken auf über 9,3 Mio Fr. Auf dem gleichen Bahnhof kamen für die SBB an Gepäck und Expressgut 2646 t zum Versand und 3595 t zum Empfang. Bei den Stückgütern, Wagenladungen und Tieren betrug der Versand 24'341 t und der Empfang 100'340 t. Für die Bodensee—Toggenburg-Bahn ergaben sich bei Gepäck und Expressgut 410 Tonnen im Versand und 287 t im Empfang, bei den Stückgütern, Wagenladungen und Tieren 15'805 t im Versand und 74'761 Tonnen im Empfang.

Die neue St.-Galler Theatersaison

beginnt mit den beiden Premieren «Othello» von Shakespeare und «Les mains sales» von Jean Paul Sartre. Im weiteren stehen auf dem Eröffnungsprogramm die Operetten «Wiener Blut» und «Der Vetter aus Dingsda» sowie Puccinis «La Bohème».

Beliebte Schaffhauser Weine

Unser nördlichster Kanton verfügt zurzeit über die beachtliche Rebfläche von über 372 Hektaren. Die

wichtige Rolle des Weinbaues in der Landwirtschaft des Kantons Schaffhausen dokumentieren die Zahlen der letzten Jahre, brachten doch die Ernten seit 1958 jährlich rund fünf Millionen Franken ein. Im Jahr 1964 wurde mit 5,84 Millionen Franken bei einem Totalertrag von 27'439 Hektoliter Wein das absolute Rekordergebnis erzielt. Der Durchschnittsertrag der letzten 30 Jahre beträgt 16'831 Hektoliter. War Schaffhausen ursprünglich vorwiegend ein Weissweingebiet, so macht heute der Blauburgunder 90% aus.

Elektrifikation der Mittelhurgau-Bahn

Kaum eine Normalspurbahn kann ihre Kunden per Dampfross, in Dieseltriebwagen oder mit elektrischer Kraft befördern. Diese Herrlichkeit dauert allerdings nicht mehr lange und war nur für auserlesene Gäste bestimmt, die an einer erlebnisreichen Pressefahrt per Dampf von Weinfelden nach Wil, mit Dieseltriebwagen wieder nach Weinfelden und von dort in den neuen elektrischen Fahrzeugen nach Konstanz teilnahmen. Durch die Elektrifikation der ganzen Strecke ist nun die Mittelhurgau-Bahn vermehrt in der Lage, direkte Verbindungen ab Konstanz in Richtung Schweiz zu schaffen.

Neue Gartenanlage in Rapperswil

Nach der Schaffung eines prächtigen Rosariums haben sich die initiativen St.-Galler am Zürichsee eine neue Aufgabe gestellt. Zwischen Seedamm und Hafen soll im Frühjahr 1966 eine prächtige Park- und Gartenanlage eröffnet werden. Für die künstlerische Ausschmückung hat der Gemeinderat einen Wettbewerb veranstaltet und verschiedene Bildhauer eingeladen. Ferner wird der Fischerei-Verein zwei grosse Aquarien aufstellen und betreiben.

Längere Aufenthaltsdauer in Liechtenstein

Es gehört zu den wichtigsten Aufgaben der liechtensteinischen Fremdenverkehrsinstanzen, den dominierenden Passantenverkehr vermehrt zum Ferienaufenthalt anzuwerben. Der Juni des vergangenen Regensommers hat in dieser Beziehung die ersten Lichtblicke gezeigt. Trotz eines leichten Rückgangs in der Zahl der Ankünfte von 6287 im Vorjahr auf 6158 zeigte die Logiernächtezahlen von 11'885 auf 13'081.

Alpine Skimeisterschaften in Wangs-Pizol

Immer wieder stellen sich Ostschweizer Wintersportplätze für die Durchführung gesamtschweizerischer Skianlässe zur Verfügung. Einmal mehr finden im kommenden Jahr — vom 25. bis 27. Februar — die Schweizerischen Meisterschaften der alpinen Disziplinen im idealen Skigebiet des Pizols statt.

Ein Sportzentrum in Rorschach?

In Koordination mit einer Arbeit über Regionalplanung im Raum von Rorschach hat ein junger einheimischer Architekt ein Projekt entwickelt für eine grosszügige Sportanlage mit Schwimmbad, Hallenbad, Fussballfeld mit Aschenbahn, Tennisplätze, Kunststeinsbad und Schiffsanlegestelle. Es enthält weiter auch alle notwendigen Garderobe- und Materialräumlichkeiten, ferner ein Restaurant und Parkplätze für 300 Wagen. Behörde und Volk von Rorschach werden sich in nächster Zeit mit diesem attraktiven Vorschlag ernsthaft auseinanderzusetzen haben. Die Realisation dieses Projektes wäre für die St.-Galler Hafenstadt am Bodensee höchst begrüssenswert.

Radwanderungen auf Rädern

Zusätzlich zu den immer beliebter werdenden Fusswanderungen kündigt das Radio neuerdings auch Touren für Velofahrer an. Über 100 Radlerinnen und Radler von 10 bis 67 Jahren beteiligten sich an der

kürzlich durchgeführten Tour auf der rund 27 Kilometer langen Strecke St. Gallen—Wittenbach—Bernhardzell—Waldkirch—Engelburg und zurück nach St. Gallen.

250jähriger Landgasthof in Gossau SG

Der weitherum bekannte Landgasthof «Zur Toggenburg» ist jüngst einer gründlichen Renovation unterzogen worden. Deutlich kommt jetzt auch die Inschrift unter dem Giebel «Erbaut um 1700, renoviert 1922» zur Geltung. —wb

Bündner Brief

Erfolgreiche Bündner Filme

Der abendfüllende Engadiner Film «Terra Ladina» hat seit seiner Uraufführung bereits zahlreiche stark besuchte Reprisen erlebt. Der Film «Schellen-Ursli» des Verkehrsvereins für Graubünden wurde am internationalen Festival von Edinburgh in die Liste der besten Dokumentarfilme der Welt aufgenommen.

Gerichtsurteil über Ferienwohnung

Ein deutscher Gast mietete eine ihm als Neubau offerierte Ferienwohnung. Jedoch bezog er sie nicht, weil die Umgebungsarbeiten noch nicht gebührend vollendet waren. Der Fall kam sowohl vor das Bezirksgerichtspräsidenten als auch vor den Kantonsgerichtsausschuss. In der Motivierung der Entscheide wurde darauf hingewiesen, dass der Mieter zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt war, weil die unvollendeten Planungsarbeiten, die aufgeweckte Zufahrtsstrasse und die das Haus noch umgebenden Erdwälle es nicht gestatteten, die Wohnung ohne Beschmutzung zu erreichen; obschon diese an sich in Ordnung, befand sie sich — im weiteren Sinne — in einem Zustand, der den vertragsgemässen Gebrauch zumindest in erheblicher Weise schmälerte. Die Klage des Vermieters auf Bezahlung des Mietzesses wurde somit von beiden Instanzen abgewiesen.

Streifzug durch Fremdenorte

Trotz des schlechten Juliwetters hatte Arosa recht gute Frequenzen aufzuweisen. — Auf ihrem über 2000 Hektaren umfassenden Alpbessitz plant die Stadt Chur eine dritte Meliorationsstufe; unter anderem wird eine Pipeline die Milch direkt nach der Molkerei Arosa leiten. Die Vorlage sieht Ausgaben in der Höhe von 1,4 Mio Fr. vor.

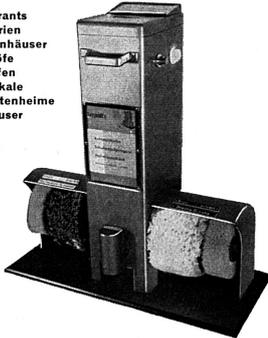
Vier Steinbockpaare aus dem Oberegadiner Albris-Schutzgebiet wurden in der Gegend von Arosa ausgesetzt. — Die «Neue Bündner Zeitung» veröffentlichte einen teilweisen Vorabdruck aus dem Erinnerungsbuch für den Sänger und Dichter Hans Roelli (1889—1962), der die ganzen zwanzig Jahre als Kurdirektor von Arosa wirkte, nachdem er vorher die gleiche Charge in Pontresina bekleidet hatte. Der Verstorbene bleibt auch uns, besonders vom damaligen Schweizerischen Pressetat in Arosa her, in allerbesten Erinnerung. Das von Carl Alfred Stüssi verfasste Buch, erschienen im Orell Füssli-Verlag Zürich, bildet zugleich eine dokumentarische Fundgrube der Entwicklung Arosas vom Kur- zum Sportort. — Im Berichtsmonat wurde auch ein Konzertzyklus veranstaltet.

Bergün hat an seine im Kostenbetrag von 1,5 Mio Franken geplante mechanisch-biologische Abwasserreinigungsanlage einen Bundesbeitrag erhalten. Es wird hervorgehoben, dass es sich um den ersten schweizerischen Fremdenort handelt, der eine solche umfassende Abwasserreinigung durchläuft. Bekanntlich ist Bergün auch die Ehre zuteil geworden, die diesjährige Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins für Graubünden zu beherbergen.

Rationalisieren, Personal sparen, Geld verdienen mit

Schuhputzautomaten

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



4 Modelle, Automaten mit oder ohne Münzeinwurf
4 Modelle Schuhputzmaschinen mit 9 Bürsten

Unverbindliche Vorführung
THEO KNEUBÜHLER & CO.
Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe
Hirschmattstrasse 50, Luzern
OLMA, Halle 1, Stand 110

Seit 1958 bewährt für sämtliche

Bodenpflege

und **Glasreinigungen**

Mit höflicher Empfehlung
Firma Ben. Majoleth, 7000 Chur
Telefon (081) 22 03 52

Zu kaufen gesucht

Feuertonnen

(Occasion)
in einwandfreiem Zustand, mit Standrohrventil, Grösse etwa 180x80 cm, Ablaufventil im Wannenboden.

Offerten erbeten unter Chiffre FW 1133 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Star Golf Kleingolf-Anlagen



Setzen Sie sich jetzt mit uns sofort in Verbindung, wenn Sie im Frühling 1966 den Ertrag Ihres Restaurants, Hotels, Campingplatzes oder die Anziehung Ihres Kurortes entscheidend vergrössern wollen. Wir erstellen auf jeder Wiese, Hang, Acker oder sonstigem Terrain ohne teure und langwierige Planierungs- und Grabarbeiten innert 2-4 Tagen eine hundstündig und seit Jahren bewährte Kleingolfanlage in bester, schönster und interessanter Garantiausführung zu einem Preis der Sie überraschen wird!

Bei rechtzeitiger Disposition liefern wir das Material und erstellen (je nach Wunsch) die spielbare Anlage zu Beginn der neuen Saison pünktlich. Komplette Anlagen schon auf einem Terrain ab 600 m² mit allem denkbaren Zubehör, auf Wunsch Finanzierungshilfe.

Rasche Amortisation und allgemeine Umsatzsteigerung durch unsere interessanten und äusserst preisgünstigen Kleingolfanlagen.

Wir senden Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation mit besten Referenzen und beraten Sie auf Wunsch persönlich ganz unverbindlich.

Star-Golf-Suisse, Herbert Kohn, Kleingolfanlagen
8034 Zürich, Postfach 231, Telefon (051) 24 70 81 und 24 56 29

Herstellung, Bau und Verkauf in der ganzen Schweiz

Carlsberg
Bier aus Kopenhagen für verwöhnte Ansprüche in Flaschen und Dosen
Importeur: Ausländische Biere AG, Basel, Tel. (061) 34 28 26
Depots in allen grösseren Ortschaften

Reklame-Verkauf!
1000 Gläsertücher Halbleinen
6cru, 43/83 cm, gesäumt, 1 Aufhänger ab 36 Stück
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 2.10**
Abegglen-Pfister AG Luzern

PUBLI-ART
PHOTO PUBLICITAIRE
DÉPLIANTS POUR HÔTELS
ET RESTAURANTS
C A T A L O G U E S
J.Y. MARCINIEH
CITE 17, GENEVE
022/24.04.30

Davos hatte ebenfalls, trotz meist ungünstigen Wetters, sehr gute Sommerfrequenzen zu verzeichnen. Es bereitet sich nun u. a. auf die Durchführung der Eiskunlauf-Weltmeisterschaften vom Februar 1966 vor. Die schweizerische Postverwaltung hat ferner zu diesem Anlass bereits eine Sondermarke mit unbeschränkter Gültigkeitsdauer in Umlauf gesetzt.

Films meldet für den Juli, im Vergleich zum Vorjahresmonat, für alle Berghauskategorien durchwegs erhöhte Logiernächtezahlen. Sowohl bezüglich der Gesamtfrequenz als auch der Zunahme der Übernachtungen standen die Schweizer Gäste an der Spitze. Das sprunghafte Wetter wirkte sich zwar etwas rückläufig auf den Ausflugsverkehr der Bergbahnen aus. Trotzdem konnten diese sowohl im Juli als auch im August neue Tagesfrequenz-Rekorde verzeichnen.

Ilanz, die «erste Stadt am Rhein», feierte den 1200. Jahrestag seiner Gründung und erhielt dazu auch vom ehemaligen Oberbürgermeister von Köln und späteren westdeutschen Bundeskanzler Konrad Adenauer eine Glückwunschsbotschaft.

Klosters verzeichnete die Betriebsaufnahme des ersten Teilstücks der umgebauten Luftseilbahn nach dem Götschnagel. Mit dem Umbau der zweiten Sektion ist begonnen worden. Dadurch soll eine Erhöhung der Transportkapazität zum Parsenn-Skigebiet um 50% ermöglicht werden.

In St. Moritz erfuhr die Sommersaison durch zahlreiche Veranstaltungen mehrere Höhepunkte. Im Rahmen der Konzerttours dirigierte u. a. Herbert von Karajan, der ausdrücklich bestimmte, dass ein Teil seiner Gage für einen wohltätigen Zweck verwendet werde. — Kürzlich fand die Tagung der Schweizerischen Bankiervereinigung in der Oberegadiner Fremdenmetropole statt.

Pontresina konnte in seinem diesjährigen Sommerprogramm nicht weniger als vier neue Wanderwege am Piz Lagalb aufführen. Der Kur- und Verkehrsverein richtet seinen Blick u. a. schon auf die Organisation der sieben Bernina-Skikurse des kommenden Winters. Der erste beginnt am 5. Dezember 1965, der letzte am 26. März 1966.

Tschierschen im Schanfiggertal, unweit oberhalb der rätschen Kapitale Chur, führte im Juli und August wiederum Sommerkonzerte durch, auch für diesen Fernedort zur Tradition zu werden versprechen.

Neue Literatur

In der Reihe seiner Schweizer Heimatbücher hat der Verlag Paul Haupt in Bern einen Band über das Ober- und Nidwalden herausgegeben. Der Text stammt von Prof. Walter Frei-Cantieni und enthält mehr als nur Wissenschaftliches über dieses Tal an der uralten Julieroute. Auch der beigegebene Bilderteil ist wie gewohnt

reichhaltig und ausgezeichnet. — Der Verlag Kümmerly & Frey in Bern hat die Wanderkarte Oberengadin-Bernina im Maßstab 1:50 000 neu herausgegeben und darin die Ergänzungen des Wegnetzes aufgenommen. Vom gleichen Verlag stammt die Burgenkarte der Schweiz, welche im Bändchen Abschnitt besonders zahlreiche Einzeichnungen aufweist. Ferner hat sich die in Basel erscheinende, inhaltlich und ausstattungsmässig stets hochstehende Zeitschrift «Terra Grischuna» in einer ihrer letzten Nummern ausführlich dem Ausbau der Lukmanierstrasse gewidmet, deren bündnerisches Teilstück noch diesen Herbst dem Verkehr übergeben werden soll.

25jähriges Amtsjubiläum von Verkehrsdirektor Fritz Dürst, Davos

Wie wir beim Abschluss dieses Berichtes vernehmen, steht Direktor Fritz Dürst vom Verkehrsverein Davos nun seit einem Vierteljahrhundert in dessen Diensten. Er ist dort am 1. Oktober 1940 eingetreten und betreute nach der dreijährigen kaufmännischen Lehrzeit während je zwei Jahren zunächst das Sekretariat und dann die Buchhaltung. Seit 1948 ist ihm die Leitung des Verkehrsvereins anvertraut. In dieser Zeit hat er in aller Welt bekannte Kur- und Sportort einen neuen grossen Aufschwung zu verzeichnen, an dem Direktor Dürst zweifellos hervorragenden Anteil hat. Von ihm stammt auch der ausgezeichnete Text des vorigen Jahres im Verlag der Basilius-Press, Basel/Stuttgart, herausgegebenen, reich illustrierten Buches «Davos und seine Täler». Wir gratulieren Herrn Direktor Dürst zu seinem Jubiläum, das sinnigerverweise mit der Zentenarfeier des Fremdenortes Davos zusammenfällt, und entbieten ihm für seine initiative weitere Tätigkeit alle unsere besten Wünsche. — sa.

Tessiner Chronik

Teilweiser Wirtschaftsrückschlag

es. — Amtlichen Erhebungen zufolge hat sich im ersten Halbjahr 1965, gegenüber der vorjährigen Vergleichsperiode, die Zahl der in den Tessiner Fabriken bezahlten Arbeitsstunden von 21,6 auf 20,2 Mio Fr. vermindert. Für die gleiche Berichtszeit wird eine offenkundige Unterbeschäftigung in einem grossen Teil des Baugewerbes vermerkt. Zwar ist auf Ende-Februar 1965, im Vergleich zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres, noch eine Zunahme der Fremdarbeiter von 40 402 auf 45 205 festzustellen; die letztgenannte Zahl liegt jedoch unter dem Mittel des Vorjahres (48 450) und unter dem Stand von Ende August 1964 (56 500). Beispielsweise sind beim Bau der Tessiner Autobahn,

zwischen Chiasso und Lamone, etwa 85% der Arbeiter Ausländer.

Der mittlere Beschäftigungsgrad wird mit 66%, gegenüber 67% während der vorhergehenden Erhebung, als noch knapp befriedigend bezeichnet. Hingegen sind die Vorhersagen der 654 befragten und zu 7% antwortenden Betriebe für die Wirtschaftsentwicklung im zweiten Halbjahr 1965 pessimistischer geworden: 21% (i. V. 31,5%) meldeten gute, 48,9% (49%) befriedigende, 4,7% (1,3%) schlechte und 25,4% (18,2%) ungewisse Aussichten.

Andereits ist der Tessiner

Fremdenverkehrs-Rekord im Juli

dieses Jahres hervorzuheben. Er hat dem Südkanton 135 006 Ankünfte von Gästen gebracht. Die 530 744 Übernachtungen haben nicht nur das Ergebnis des Vorjahresmonats um 54 000 (+11,1%), sondern auch jenes des bisher die höchste Zahl verzeichnenden Juli 1962 um 18 000 übertraffen. Gleichzeitig hat der diesjährige Juli dem Kanton Tessin die höchste Zahl an Ankünften und Übernachtungen seit dem über 30jährigen Bestehen seiner Fremdenverkehrsstatistik eingetragen. Der Tessin vermochte also seine klimatischen Vorzüge zu nutzen. Obschon die zweiten Julihälfte dieses Jahres auftrifft, das Wetter brachte und die Temperaturen in den grossen Fremdenzentren leicht unter dem langjährigen Durchschnitt blieben, ergaben sich in Locarno und Lugano mittlere Monatstemperaturen von 20 und mehr Grad. Der höchste Wert wurde am 2. Juli mit 30 Grad ermittelt.

Aus Grindelwalds Winterprogramm

Im Kurort Grindelwald sind von den Sportvereinen und dem Kurverein in letzter Zeit emsig Veranstaltungskalender, Terminpläne, Organisationsschema von Veranstaltungen und — last but not least — auch Budgets aufgestellt worden.

Das gastliche Gletscherdorf steht wiederum vor einer reichbefrachteten Wintersaison. Bereits Anfang Dezember werden die 9. Internationale Trainingslager für Skirennfahrer der Alpen Disziplinen und die 5. Grindelwaldner Dezemberskikurswochen den Auftakt zur Wintersaison geben. In der Folge werden auf den Curlingrink bis Anfang März über 30 Curlingturniere abgewickelt. Die Eishockeyspieler werden sich in vielen Meisterschafts- und Freundschaftsspielen messen, als weitere Eisveranstaltungen sind Schulaufen und Eiskarnevals auf dem Programm. Die Curling- und die Kindereislaufschule werden wiederum von bewährten Kräften betreut. Im Sektor Ski werden die 28. Internationalen Damenskirennen des

SDS, der Peggyclub, das Männlichen-Abfahrtsrennen und der 18. First-Riesenslalom stattfindend. Die Skischule wird erneut ihre beliebten Kinderskirennen und den Basil-Mitchell-Cup für Anfänger austragen. Als Grossveranstaltungen finden in Grindelwald vom 26. bis 30. Januar 1966 das Oberländische Verbandskirennen und vom 3. bis 6. Februar 1966 die 25. Jubiläums-Schweizermeisterschaft im militärischen Wintermehrkampf statt.

Von Jahr zu Jahr kann man auf unseren gepflegten und romantisch verschneiten Wegen mehr Wanderer sehen. Gemeinde und Kurverein tun sicher gut, wenn sie auch diesen Gästen bessere und vermehrte Möglichkeiten bieten. Noch wird bis zum offiziellen Saisonauftakt viel Arbeit zu leisten sein. Wintersportinteressierte kenne sich jedoch heute schon definitiv für einen Wintersportaufenthalt in Grindelwald entscheiden. Sie werden bestimmt auf ihre Rechnung kommen. (tw)

Zürcher Fremdenverkehr im August 1965

Der Zürcher Fremdenverkehr hielt sich im August 1965 im Rahmen des vorjährigen Vergleichsmonats. Während die Zahl der Gäste praktisch gleich hoch war wie vor Jahresfrist, ergab sich bei den Logiernächten infolge der Minderfrequenz aus dem Inland eine Abnahme um 1,7%. Von den im August in der Stadt Zürich abgehaltenen Veranstaltungen, die dem Fremdenverkehr zugute kamen, seien genannt die im Rahmen der Schweizerischen Fernseh-, Elektronik-, Radio/Phono-Ausstellung (fera) durchgeführte Elektronik-Tagung mit 550 Teilnehmern sowie der 5. Internationale Kongress für Neuropathologie mit 650 Teilnehmern.

Im Berichtsmonat kamen nach den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 98 442 (98 393) Gäste in Zürich an. Aus dem Inland wurden 11 357 (11 439), aus dem Ausland 87 085 (86 954) Ankünfte gemeldet. Von den insgesamt gebuchten 221 720 (225 669) Logiernächten entfielen 32 672 (36 791) auf Gäste aus dem Inland und 189 048 (188 878) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern standen im Berichtsmonat die USA vor Deutschland an der Spitze. Die an den Logiernächten gemessene Frequenz zeigt gegenüber dem August des Vorjahres aus den USA einen Gewinn um 8%, aus Deutschland dagegen eine Einbusse um 5%.

Frequenz nach wichtigen Herkunftsländern

	Ankünfte	Logiernächte
USA	21 306	46 312
Deutschland	13 109	25 294
Italien	8 653	15 770

MALLORCA

Wer möchte nicht nach diesem kalten, verregneten Sommer einige warme Ferientage im Süden verbringen? Mallorca bietet noch den ganzen Oktober ein hochsommerliches Klima mit Wassertemperaturen von 23° Celsius, traumhaft schönen Badestränden und komfortable Hotels zu vorteilhaften Nachsaisonpreisen.

ab Fr. 285.— für eine Woche und Fr. 360.— für zwei Wochen

Alles inbegriffen, inklusive Flugreise.

Prospekte und Anmeldung

Universal Flugreisen, Basel
Burgunderstrasse 29 - Telefon (061) 22 08 50

Liebhäberobjekt

ideal als Familienbetrieb von Hotelier Ehepaar zu führen, luxuriös, individuell ausgestattete und bestein-geführte

Hotel-Pension

der ersten Kategorie, mit 24 Betten und kompletter eleganter Einrichtung, sämtliche Zimmer mit Balkon oder Terrasse, mit einige Zimmer mit Bädern oder Cabine-Toiletten, schöner grosser Speisesaal und Aufenthaltsraum mit Bar, grosser Garten mit südlicher Vegetation, grosse Dachterrasse mit Dusche, in bester Kurlage an Westufer des Gardasees. Nur aus gesundheitlichen Gründen aus deutscher Besetzung und Leitung gegen bar zu verkaufen.

Nur erststhafte Selbstinteressenten erfahren Näheres durch Dr. Smidger, Via Salvini 10, Milano (Italien).
Telefon 79 26 82

HOTEL-

IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
AGENCE IMMOBILIÈRE D'HÔTELS

P. Hartmann M. Waldmann
Seidengasse 20, Telefon (051) 23 83 84

Ältestes Treuhänderbureau
für Kauf, Verkauf, Miete von
Hotels, Restaurants, Cafés, Kuranstalten,
Pensionen.
Ertklassige Referenzen

Zu verkaufen bekanntes

Landgasthaus

im Kanton Schaffhausen. Grösserer Umschwung. 5 Gastzimmer mit 8 Betten. Gute Verkehrslage. Parkplätze. Der Betrieb ist ausbaufähig.

Verkaufspreis 250 000 Franken, inbegriffen das gesamte Inventar. Anzahlung 50 000 Franken; günstige Bedingungen für die Restzahlung.

Anfragen unter Chiffre LN 1499 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Einmalige Gelegenheit

Infolge Räumung unseres Sommerlagers verkaufen wir eine Anzahl

Liegefauteuils

mit Verlängerung, Plastikbespannung, 7fach verstellbar, wetterfest, flach zusammenklappbar. Preis pro Stück anstatt Fr. 55.— nur Fr. 35.—, Frankofreier.

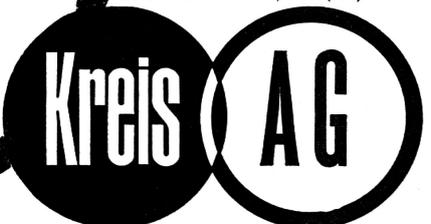
CENTA GmbH, Tellstrasse 4, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 77 08

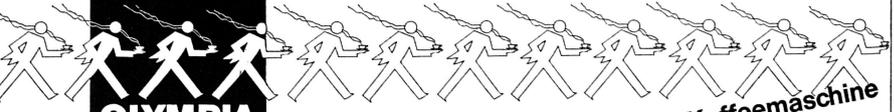


Wir fabrizieren für Sie Bestecke, Tafel- und Küchengeräte

versilbert und rostfrei.
Chromnickelstahl.
Elegante, moderne Formen, höchste technische Vollendung. Erstklassige Qualität mit Garantie.
Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit wir Ihnen Vorschläge und Offerte unterbreiten können.

KREIS AG, 9014 St. Gallen
Zürcherstrasse 204, Tel. (071) 27 28 28





OLIMPIA EXPRESS

Bar

der **Internationalen Barfachschnule KALTENBACH** für Damen und Herren
Kursbeginn 1. Nov. Deutsch, Franz., Ital., Engl.

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

OLMA, ST. GALLEN

Die in der Schweiz — für Schweizer - Ansprüche gebaute Kaffeemaschine

Kaffeemaschinen- und Stahlrohrmöbel-Fabrik L.BRESAOLA, Chiasso
Ausstellung und Servicestellen: 8002 Zürich, Friedensgasse 1
Tel. 051/23 60 22 / 25 82 01 BERN LUZERN ST. GALLEN SION NEUCHÂTEL LAUSANNE GENÈVE

7.-17. OKT., HALLE 4, STAND 4020

Frankreich	8 316	14 617
Grossbritannien, Irland	6 265	13 951
Israel	5 242	16 647
Österreich	2 552	4 995
Niederlande	2 023	4 412
Spanien	1 770	3 624
Kanada	1 686	3 753
Japan	1 543	2 405
Belgien	1 336	2 830

Die mittlere Bettenbesetzung der erfassten 123 (126) Beherbergungsbetriebe mit 7576 (7666) Gästen betrug im Berichtsmonat 94,4% gegen 95,0% im August 1964. Ausgenommen von dieser Abschwächung waren nur die Hotels II. Ranges. Die einzelnen Besetzungsziffern waren: Hotels I. Ranges 97,7% (97,9), Hotels II. Ranges 96,5% (96,2), Gasthöfe 74,0% (80,3) und Pensionen 95,7% (95,9). Von je 100 verfügbaren Gästebetten waren 14 durch Inlandgäste und 80 durch Auslandsgäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Besetzung von gut 94% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel zeigt im August 1965 ungefähr die gleiche Verteilung wie vor einem Jahr. Auf die motorisierten Gäste entfielen 41% (42) der in den Zürcher Beherbergungsbetrieben abgestiegenen Gäste, auf die Bahnbenutzer wie im August des Vorjahres 30% und auf die Flugpassagiere 29% (28).

In den erstrangigen Häusern ergab sich im Berichtsmoat ein deutliches Übergewicht der Fluggäste vor den Bahnpassagieren und den motorisierten Besuchern. In den Hotels II. Ranges stellten die motorisierten Gäste die grösste Gruppe, während in den Gasthöfen und Pensionen die Bahnpassagiere und motorisierten Besucher nahezu gleich stark vertreten waren.

Veranstaltungen

Klettgauer Herbstsonntage verschoben – aber nicht aufgehoben

Zwar ist auch im Klettgau mancher Landmann und Winzer versucht, den Kopf hängen zu lassen: denn auch hier sind die Schäden an den Kulturen – insbesondere an den Kartoffeln – nicht klein, und der Rückstand der Traubenreife bereitet selbst den ältesten Rebleuten etwas Sorge. Doch wollen die Klettgauer nicht jammern. Man ist dankbar für das Gute, das geerntet werden kann und hofft, dass noch recht viel herbstlicher Sonnenschein die Trauben doch noch ausreifen lassen werde.

Wenn auch infolge verspäteter, dringender Erntearbeiten auf den Feldern der bereits geplante Hallauer Herbststumpz dieses Jahr leider nicht durchgeführt werden kann, so will man doch die Besucher des Klettgaus mit andern Vorlesungen erfreuen. Allerdings wurden die Veranstaltungen der Vegetation entsprechend zum Teil etwas hinausgeschoben. In Hallau sind zwar schon ab 3. Oktober Fahrten mit Pferdefuhrwerken in die Rebberge und Kellerreifeinsichtungen vorgesehen. Die eigentlichen «Herbstsonntage» eröffnen jedoch Osteringen am 9./10. Oktober mit seinem traditionellen Trottefest – das am 16./17. Oktober wiederholt wird – und Trasadungen mit Konzerten, Kellerwirtschaft usw. Im stattlichen Bauerdorf Wilchingen bildet der Sauerstontag vom 17. Oktober den Höhepunkt, währenddem im festlich geschmückten Hallau ebenfalls am 17. Oktober frohes herbstliches Chilbieren herrschen wird. Eine Fahrt in den sonnigen Klettgau dürfte sich also auch in diesem Herbst lohnen!

Sonderwettbewerb beim «Gastlichen Süden» in Stuttgart

Die Ausstellungsleitung führt während der Dauer des «Gastlichen Südens» in der Leistungsschau der Köche folgende Sonderwettbewerbe durch:

- Montag, den 25. Oktober: «Restaurationsplatten»
 - Dienstag, den 26. Oktober: am österreichischen Nationaltag: «Österreichische Gerichte und Spezialitäten»
 - Donnerstag, den 28. Oktober: Sonderwettbewerb «Fische und Wild»
 - Samstag, den 30. Oktober: «Alles vom Geflügel»
- Für die Sonderwettbewerbe werden jeweils zwei verschiedene Gerichte verlangt für zwei bis vier Per-

sonen, wobei Wert auf Qualität und Besonderheit gelegt wird.

Für jeden Sonderwettbewerb stehen Materialpreise zur Verfügung. Ausserdem nehmen die Verfertiger an der allgemeinen Prämierung teil.

Die Beurteilung der Sonderwettbewerbe wird von den Preisrichtern der Leistungsschau der Köche durchgeführt.

Anmeldungen bitten wir baldmöglichst mit Angabe der Tage an welchen ausgestellt wird an den Leiter der Leistungsschau der Köche, Herrn Otto Schütz, Küchenmeister, D-7120 Bietigheim (Deutschland), Bahnhofstrasse 71, einzureichen.

Nouvelles de Swissair

Nouveau président du Conseil d'administration de Swissair

Le conseil d'administration de Swissair a élu, dans sa séance ordinaire d'automne du 29 septembre, M. J. F. Gugelmann pour succéder à M. Ernst Schmidheiny, qui renonce à la présidence.

M. Schmidheiny restera membre du conseil d'administration de Swissair, dont il fait partie depuis 1947. Il fut élu au comité du conseil d'administration en 1953 et il se chargea de la présidence en janvier 1958, après le décès inattendu de M. Rudolf Heberlein. Sous sa direction, Swissair a franchi la difficile étape de la reconversion du parc d'avions à pistons aux avions à réaction et consolidé sa position. La compagnie va au-devant d'une nouvelle phase de développement qui, après l'introduction des DC-9 dans le trafic européen, portera principalement sur la flotte des long-courriers. La démission de M. Schmidheiny, à l'heure actuelle, permet à son successeur de se familiariser à temps avec ces nouvelles tâches.

M. Fritz Gugelmann, ingénieur diplômé, est né en 1912. Il est administrateur délégué du conseil d'administration des fabriques de textiles Gugelmann & Cie, S.A., à Langenthal. Il a été élu au conseil d'administration de Swissair en 1958 et depuis 1961, il fait partie du comité. Comme M. Schmidheiny, il possède la licence de pilote privé, il a de nombreuses relations internationales et beaucoup d'expérience dans le domaine de l'aviation.

Bücher und Zeitschriften

Neuerscheinungen im Alfred Scherz-Verlag

Miguel Torga, «Weinlese». Aus dem Portugiesischen übersetzt von Erika Farny, Roman, 328 Seiten, Leinen Fr. 19.80.

Miguel Torga ist wohl der bedeutendste portugiesische Dichter der Gegenwart. Sein Roman «Weinlese» (Vindima) kann als ein Hauptstück seines Schaffens angesehen werden. Die Handlung spielt in der Heimat des Dichters, in der Doiro-Gegend, und umfasst nur die wenigen Tage der Weinlese, die jedes Jahr in dieser Gegend zu einem bacchantischen Fest werden.

Torga schildert neben den Spannungen zwischen dem einfachen Volk, dem neuereichen Bürgertum und der dekadenten Aristokratie auch die Beziehungen des Einzelnen zu seinem Nächsten. Das Ganze gleicht einem grossen musikalischen Oratorium; wir vernehmen zunächst die Einzelstimmen der Landarbeiter auf dem Anmarsch, hören und sehen die Familien der in den Ferien aufs Land reisenden Weingutbesitzer und werden unversehens in die immer breiter und dichter fließende Handlung hineingezogen: die zarte Liebe des Mädchens Gloria zu ihrem Freund Gustav, das tragische, durch gesellschaftliche Skrupel eingeeengte Leben einer Gutsbesitzerstochter, die Nöte einer dem Ruin nahen Aristokratenfamilie.

Allein schon die Sprache und künstlerische Architektur des Werkes bieten einen ungewöhnlichen Genuss. Ausserdem öffnet der Einblick in die Problematik der gegenwärtigen portugiesischen Gesellschaft dem Leser ein unbekanntes Stück dieser Welt.

Shepherd Mead, Der Boss ist eine Frau. Aus dem Amerikanischen übersetzt von Eva Schönfeld, Roman, 168 Seiten, Leinen Fr. 14.80.

Die Soziologie ist nicht nur in Amerika eine Wissenschaft, die von vielen mit dem Verlangen verbunden wird, Macht über die Gesellschaft zu erringen. Shepherd Mead stand in der Packabteilung eines grossen Betriebes, als die Erleuchtung über ihn kam: «Es geht darum, auf möglichst bequeme Art möglichst viel Geld zu verdienen.» Mead avancierte in kürzester Zeit zum Leiter eines Millionenunternehmens, ohne seinen Humor zu verlieren. Beweis: mit sechsunddreissig Jahren war er Chef, meist einundvierzig liess er sich pestifizieren, um als Gentlemen zu leben. Auch als solcher verliess ihn sein gesunder Menschenverstand nicht. Er schrieb Bücher und bot seine Ratschläge der Mitwelt an; die Bücher wurden Weltbestseller. Nummer 1: «Wie man Karriere macht, ohne sich anzustrengen» (erschien im Frühjahr 1964 bei Scherz), Nummer 2: «Der Boss ist eine Frau».

Dass Mann und Frau heute gleichberechtigt seien, ist nicht nur vielen mit dem Verlangen verbunden, sondern auch dem Verfasser. Er sagt, dass der Mann in jedem Fall der Frau überlegen ist. Die Frage ist nur, ob die Frau männlich werden muss, wenn sie die «Boss» wird, und ob der Mann etwas von seiner Männlichkeit einbüsst, wenn er eine Frau zur Vorgesetzten hat? Diese ernsthaften Probleme lassen sich eleganter lösen als man glaubt. Die dazu erforderlichen Methoden waren bereits im Besitz des paradiesischen – aus Amerika – China, Dänemark, Italien, Portugal, Spanien, Ungarn usw., lassen sich aber ohne Schwierigkeiten auch in unseren Breiten realisieren, da die erforderlichen Zutaten allenthalben erhältlich sind.

Aus dem neuen Phoenix-Programm

«Das raffinierte Huhn», zubereitet von Alfred P. Zeller, abkorkerleitet von Roland Dörfler, 96 Seiten, Paperback Fr. 7.80.

Dieses Buch widerspricht dem landläufigen Vorurteil, Hühner seien nur in der Suppe oder am Bratpfanne zu verzehren. Eine Erweiterung der Kenntnis von Geflügelrezepten ist für Hausfrauen schon deswegen ausserordentlich nützlich, weil Geflügel das einzige Fleisch ist, das «dem Zuge der Zeit nicht folgt», also nicht teuer geworden ist. Beim Lesen des Buches staunt man immer wieder über die schier unbegrenzten Zubereitungs-möglichkeiten: kalt oder warm, gekocht, gebraten, gebacken, geschmort, als Suppe, Saucen, Auflauf, Eintopf, Brotaustrich ... Die Rezepte stammen aus aller Welt – aus Amerika, China, Dänemark, Italien, Portugal, Spanien, Ungarn usw., lassen sich aber ohne Schwierigkeiten auch in unseren Breiten realisieren, da die erforderlichen Zutaten allenthalben erhältlich sind.

«Die raffinierte Partyküche», verraten von Roland Göck, Zweifarbige Ausgabe mit Jochen Bartsch, 96 Seiten, Paperback Fr. 7.80.

Party – das ist ein Begriff, der aus Amerika zu uns gekommen ist. Party ist der Begriff für jene Art ungezwungener Geselligkeit, für die es keine Regeln gibt und deren Ablauf sich dem Geschehen, vom Fall zu Fall durch den Gastgeber bestimmt wird.

Hier kommt nun ein Ratgeber wie gerufen, denn eine gelungene Party muss gut vorbereitet sein. Hausherr und Hausfrau finden in diesem Bändchen eine vollständige Übersicht über alle Arten von Partygerichten, wobei das Aussergewöhnliche den Vorrang hat, damit die Leser und Benutzer dieses Buches mit ihrer Kunst bei den Gästen brillieren können. Enthält nicht nur Rezepte mit genauen Angaben über Mengen und Zubereitung, sondern gibt auch Hinweise, zu welcher Gelegenheit was gereicht werden kann und was dazu passt: Anleitungen für Geschirr, Besteck, Gläser und Zubehör sowie – last but not least – einige Party-Tips und Stories, die man charmant nebenher servieren kann.

4 Bände in der Reihe «Die schwarzen Kriminalromane»

Nr. 227: Hilda Lawrence, Mord vierhändig

Täglich schiebt der Mörder ihren Rollstuhl zum Fenster und umgibt sie ebenso liebevoll wie alle anderen, die er nahehet. Sie ist gelähmt und stumm. Seit dem Tode ihres Sohnes lebt sie nur noch dem Gedanken, wie sie seinen Mörder zur Strecke bringen

(051) 54 54 54, Pannenhilfsdienst Zürich

Die Bestrebungen der Clubs, den in Panne geratenen Automobilisten zu helfen, laufen immer mehr dahin, diese Hilfe so rationell und so schnell wie möglich einzusetzen.

Dank einer Vereinbarung zwischen dem TCS und dem ACS konnte am 24. September 1965 in Zürich die TCS-Pannenhilfs-Zentrale eingeweiht werden. Diese Einrichtung, die dritte des TCS in der Schweiz, erlaubt es, den Pannendienst mit den modernsten Mitteln aufzubauen, einzusetzen und zu erweitern. Wie die Zentren von Lausanne und Lugano, die im letzten bzw. diesem Jahr in Betrieb genommen werden konnten, die Anrufe für Pannenhilfe in der welschen Schweiz bzw. im Tessin durch Funk an die Patrouilleure auf der Strasse weitergeben, so werden durch die Zentrale in Zürich die 12 TCS-Patrouilleure der Ost- und Zentralschweiz auf die gleiche Weise erreicht werden können. Ein einfacher Anruf an die Nummer (051) 54 54 54, und der in Panne geratene Automobilist wird in kürzester Zeit von einem TCS-Patrouilleure oder, wenn dieser nicht sofort eingesetzt werden kann, von einem dem TCS-Hilfsdienst angeschlossenen Garagisten Hilfe erhalten.

Erfreulich ist auch, dass durch das Übereinkommen zwischen TCS und ACS die in Panne geratenen Automobilisten, Mitglieder des TCS wie auch des ACS, von diesem heute nicht mehr wegzudenkenden Dienst profitieren können.

kann, aber noch darf sie ihre Hand nicht bewegen – nicht vor den Augen des Mörders, der nur auf diesen Moment wartet.

Nr. 228: Roger Simons, Schweigen ist Silber

Eine Schnur war um den Hals des Mädchens gewickelt. Der Güterwagen hatte die Leiche aus irgend einer Stadt aus dem Norden Englands gebracht. Später findet eine Zigeunerin noch eine Handtasche. Keine Papiere, kein Motiv, nichts. Kurz danach wird ein Mann erschossen, als er vergeblich am Treppfund auf die Tote wartete.

Ein Doppelmord: die blutige Quittung für Silber aus der Werkstatt eines Fälschers.

Nr. 229: Jeffrey Ashford, Zeugen gesucht ...

Mit erbarmungsloser Härte verfolgt Inspektor Kleenan den Fahrer des grünen Jaguars, der nach einem tödlichen Verkehrsunfall Fahrerflucht begangen hat. Auch seine eigene Frau wurde das Opfer eines rück-sichtslosen Fahrers. Deswegen arbeitet er rastlos daran, die Kette der Indizien immer enger um Steven Predeaux zu schliessen. Aber Steven Predeaux gibt seine Schuld nicht zu. Er schwigt – auch noch auf der Anklagebank, obwohl für ihn alles auf dem Spiel steht.

Nr. 230: Christopher Busch, Der Mann der zweimal starb

Es ist ein seltsamer Einfall, 15 Jahre nach Kriegsende einen Lebensretter suchen zu lassen, von dem man nur den Namen kennt. Der Privatdetektiv Ludovic Travers macht sich auftragsgemäss auf die Suche nach dem geheimnisvollen Unbekannten. Seine Nachforschungen stossen zuerst nur auf fröstige Ablehnung, lösen dann aber eine Kette verhängnisvoller Ereignisse aus – und als er sich am Ziel seiner Ermittlungen wähnt, ist ihm ein Mörder zuvorgekommen.

Das Beste aus Reader's Digest

Das Oktoberheft der Schweizer Ausgabe erfreut den Leser durch einen Bericht über die Schweiz aus der Feder eines bekannten amerikanischen Autors. Der Beitrag ist betitelt: «Das Land, wo alles wie ein Uhrwerk funktioniert». Ausserdem: In den Zähnen eines Hais – Wieviel Schlaf braucht der Mensch? – Die technischen Wunderwerke der Spinne – Magie der Berührung – Nachbarn der ganzen Welt – Wenn die Erde zittert – Maria Montessori – Der Engländer und sein Club – Unterschätzt Rotchina die Gefahr der Bombe? – und anderes. Der Buchauszug «Erhaben über Ruhm und Reichtum» enthält eine Erzählung aus dem amerikanischen Bürgerkrieg. – Total 121 Seiten Text. Am Kiosk Fr. 1.60.



Wodka RELSKY

Agence générale:
Schmid & Gassler
Genève

Suche Winterbetrieb zu mieten:

Kleines Hotel, Restaurant oder Tea-Room

Offerten unter Chiffre SA 9422 B an Schmitzer, Annoncen AG «ASSA», 3001 Bern.

Zu verkaufen ein Posten erstklassiger

Wodka

(wegen Aufgabe des Geschäftes)

Anfragen an Palmax AG., Postfach 401, 8022 Zürich.

Gelegenheit!

Zu verkaufen wegen Umstellung des Betriebes zweiteiliger

Aga-Restaurationsherd

mit Rechaud, vollständig auf Öl umgebaut, zwei automatische Ölbrenner.

Das billigste im Verkauf. Bei sofortiger Wegnahme äusserst billig, 100% WIR. Zustand neuwertig. Evtl. auch Gegengeschäft.

Offerten unter Chiffre GE 1618 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Seltene Gelegenheit!

Sofort abzugeben:

Cadillac 75/1963

8-Plätzer-Limousine

Eleganter Wagen, 7-8Plätzer mit elektrischer Separation, alles automatisch, mit Vollklimaanlage

Cadillac 75/1960

8-Plätzer-Limousine

Sehr schöner Chauffeurwagen, 7-8Plätzer, mit elektrischer Separation, alles automatisch, mit Vollklimaanlage.

Beide Wagen sind in sehr schönem, gepflegtem Zustande, und können sofort sehr günstig abgegeben werden.

Auskunft durch Telefon (051) 27 51 30

Junger Chef de rang (Spanier) sucht eine Winter-saisonstelle als

Chef de rang oder II. Maître d'hôtel

Ich spreche 4 Sprachen und bin franchiser- und flambier-kundig. Offerten unter Chiffre CR 1637 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Initiatives, seriöses und sprachkundiges Schweizer Geschäftesepar sucht in Aargau oder Pacht

Hotel, Restaurant oder Tea-Room

Angebote sind zu richten unter Chiffre KP 1575 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen

Tea-Room-Gasthaus

mit vermietbaren Ferienwohnungen, an schöner Lage in einer Ortschaft im Lötschental (Wallis). Gebäude und Inventar neuwertig. Preis 450000 Fr. Entwicklungsfähiges Geschäft. Auf schriftliche Anfragen unter Nr. 2400 erteilt kostenlose Auskunft. G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amtshausgasse 20, 3000 Bern.

Couple suisse ayant déjà exploité un commerce, cherche à reprendre ou acheter

hôtel, restaurant ou tea-room

Bonnes connaissances des langues. Ecrire sous chiffre HR 1576 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Vente aux enchères publiques de

l'Hôtel Beau-Rivage, Genève

le 2 décembre 1965 à 15 h.

en l'étude de Me J. R. Gampert, notaire à Genève.

Pour tous renseignements, s'adresser à Me Jean Bernasconi, notaire, 7, rue Corratier, 1200 Genève. Téléphone 25 22 78.

Revue-Insertate haben Erfolg!

Mit nur **5 Rp.**

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

Dr./Fr.
Adr.
Det.

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l. mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 13.90, saubere Fr. 16.80. H. Lüthi, Fässer, 3534 Signau BE. Telefon (035) 7 13 27

Wir offerieren 1a Occasionen:

Kühlschränke
Kühlanlagen für Räume
Tiefkühlmöbel
Glacemaschinen-Freezer
Kompressoren, Motoren
Generatoren

Alles mit Garantie.
HELLER Kühlanlagen
St. Margrethen SG
Telefon (071) 71 14 44

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amtshausgasse 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 Selbstinteressanten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Junge Schweizerin, Englisch und Französisch sprechend (Aufenthalt in England und der Westschweiz), mit Freude an lebhaftem und vielseitigem Betrieb, sucht **Anfangsstelle** als

Hotel- oder Empfangssekretärin

für Wintersaison 1965/66.

Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 2361 Zz an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Junger Schweizer Hotelerssohn mit Handelsdiplom und abgeschlossener Hotelfachschule (Lausanne), möchte während der kommenden Wintersaison als

Caissier-Maincourantier (NCR)

in einem grösseren Betrieb mitarbeiten. Offerten erbeten unter Chiffre XY 1609 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Koch mit abgeschlossener Lehre, zur Zeit noch bis anfangs November in Saison in Lugano, sucht **Stelle** als

Commis

nur in bestausgewiesenes Hotel bis zu seinem Eintritt in die Rekrutenschule im März 1966. Stadt Luzern bevorzugt. Eintritt Mitte November. - Offerten unter Chiffre OFA 3080 Lz an Orell Füssli-Annoncen AG, 6002 Luzern

Zwei gelernte deutsche

Köche

20jährig, suchen für die Wintersaison 1965/66 neuen und interessanten Wirkungskreis in der Schweiz.

Eventuelle Angebote erbeten unter Chiffre KO 1581 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gut präsentierende, fröhliche

Barmaid

mit besten Referenzen sucht Winterengagement in Dancing oder Hotelbar. Offerten sind zu senden unter Chiffre BA 1690 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer-Manager

28jährig, verheiratet, sucht nach dreijährigem Aufenthalt in England **Stelle** als

Manager

in Restaurant oder Hotel, evtl. ähnliche Anstellung. Vorstellen Ende Oktober / Anfang November möglich. Offerten unter Chiffre SM 1577 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher, 24jährig, spricht Engl., Franz., einjige Saisons in der Schweiz als **Koch** tätig gewesen, z.Z. an Reception in Hotel, sucht für die Wintersaison interessante **Stelle** als

Anfangsbarman (Service)

Zuschriften erwartet gerne Horst Kusnier, 88, rue Darnémont, Paris 18e (France).

Schweizer, 21 Jahre alt, sucht für sich und seine Verlobte **gute Stellen** für kommende Wintersaison. Er als

Chauffeur, Kondukteur oder Chasseur

Führerschein Kat. A vorhanden. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch. Sie als

Zimmermädchen

Beste Referenzen beiderseits vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten unter Chiffre CZ 1568 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, zurzeit in Paris, sucht auf Winter 65/66 **Saisonstelle** als

Gouvernante

Graubünden bevorzugt. Sprachkenntnisse: Italienisch und Französisch. Offerten sind zu richten an Fri. B. Müller, Gouvernante, Hotel George, 31, avenue George-V, Paris. (Evtl. anrufen durch (056) 5 45 06.)

Chef de rang

31 Jahre alt, ledig, 176 gross, tadellose Erscheinung, beste Garderobe, erstkl. Fachmann. Es muss sich wirklich um eine anspruchsvolle Stellung handeln, wo die Fähigkeiten (Sprachkenntnisse, versiert im Kochen am Tisch) erwünscht werden. Unterkunft im Hause erwünscht. Suche **Stelle** ab Anfang November 1965 in Deutschland. Freundsliche Angebote unter Chiffre CR 1553 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Italiener sucht Wintersaisonstelle als

Küchenchef

zu kleiner Brigade. Frei ab 1. Dezember, evtl. früher. Antworten bitte unter Chiffre KU 1462 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erfahrene, sprachkundige **Tochter** sucht **Vertrauensposten** als

Obersaaltochter

in gepflegtem Hause mittlerer Grösse, Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre OS 1430 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Couple cherche place à l'année ou saison d'hiver comme

secrétaire de réception ou bureau

(5 langues) et

aide gouvernante, secrétaire aide du patron

à partir du mois d'octobre, éventuellement novembre prochain.

Faire offres sous chiffre SR 1160 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Österreicherin, 23 Jahre, sucht **Stelle** für die Wintersaison als

Empfangssekretärin

Hotelfachschule, Auslandspraxis; Englisch, Französisch perfekt, gute Italienischkenntnisse. - Angebote erbeten unter Chiffre E 149028-18, Publicitas SA, 1211 Genf 3.

Jeune couple français cherche place pour saison d'hiver. Lui:

chef de partie

Elle: **femme de chambre** Sérieuses références. Ecrire à M. et Mme Jean-Pierre Chailion, s. Allée des gros buissons, Suresnes (Seine, France).

Stelle gesucht als

Buffettochter oder Serviertochter

in Tea-Room am lac Léman, bevorzugt Lausanne. Offerten unter Chiffre BS 1584 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de rang, Italiener, 24jährig, mit guten Zeugnissen, fließend Deutsch, Französisch, Englisch und Ital. sprechend, sucht **Stelle** in gutem Hause als

Chef de rang

evtl.

Chef de service

Brigade bevorzugt. Zurzeit in der Schweiz tätig. Offerten aus dem Ausland werden gerne berücksichtigt. Offerten sind zu richten unter Chiffre CR 1567 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge kaufm. Angestellte, z.Z. in Reiseunternehmung, deutsch sprechend, jedoch keine perfekten Englischkenntnisse, sucht für die Wintersaison **Stelle** in vielseitigem Betrieb als

Büropraktikantin

Eintritt 1. Dezember 1965.

Offerten unter Chiffre BP 1965 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Disquaire ou barmaid débutante

cherche travail pour saison d'hiver. Libre de suite. Ecrire sous chiffre BS 1556 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Österreicherin, 23 Jahre alt, mit Schweizer Hotelfachschule, sucht **Stelle** als

Sekretärin-Journalführerin

Zürich bevorzugt. Offerten erbeten an Daniela Matejka, Hirschweg 124 (Österreich).

21jährige **Schweizerin** mit kaufm. Diplom und 2 Jahren Büropraxis sucht **Saisonstelle** in Hotel als

Büropraktikantin

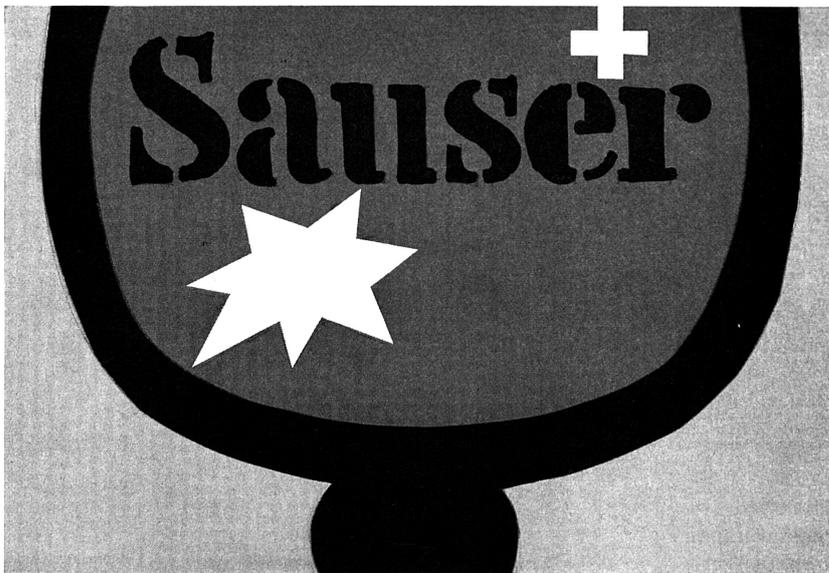
Sprachen: Deutsch, Französisch und etwas Englisch. Kanton Graubünden bevorzugt. Offerten mit Sachangaben sind zu richten unter Chiffre BP 1601 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei **Freundinnen**, Österreicherinnen, suchen gute **Wintersaisonstelle** Schon länger in der Schweiz. Gute Zeugnisse. Zuschriften sind erbeten an Fri. Stefanie Lercher, Hotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau.

Österreicherin, 25 Jahre alt, mit Praxis als

Hotelsekretärin

Englisch und Italienisch, sucht **Stelle** für die Wintersaison. - Ingrid Riesberger, Lindenhofweg 14, Graz, Österreich.



HERBSTZEIT-SAUSERZEIT

Für Ihren Bedarf im Restaurant haben wir neues Material bereit gestellt.

SAUSER-Werbematerial:

Tischsteller gratis (solange Vorrat)
Plakättli gratis (solange Vorrat)
Ranken (1 m, 12 Blätter) Fr. 10.50 pro Dutzend

Dieses Material wird Ihnen Ende September auf den Beginn der Saison des Schweizer Sausers geliefert.

Bestellung bitte richten an:

Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft,

Hohlstrasse 35, Postfach, 8026 Zürich Telefon (051) 25 43 50

Österreicherin, 26jährig, sucht verantwortungsvolle Position als

Empfangssekretärin

Englische und französische Sprachkenntnisse. Sehr gute Referenzen. Firm in Journalführung und sämtlichen Rechnungsarbeiten. Offerten unter Chiffre OE 1597 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Verlobte, Er

Jungkoch

Sie

Saaltochter oder Buffetkraft

suchen auf 15. Dezember **Stellen** in gutem Hause während der Wintersaison. Freundl. Zuschriften erbeten (mit Gehaltsangabe) an Ernst Rüdin, Gasthof Schwänen, 7841 Lipburg Badenweiler (D'tand).

Junge Österreicherin sucht **Saisonstelle**. Kündigung im

Speiseservice

Etwas Englisch und gute Französischkenntnisse. Baldige Zuschriften sind erbeten unter Chiffre SS 1554 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gelernter

Kellner

27 Jahre alt, Deutscher, sucht **Stelle** für die Wintersaison. Bevorzugt Arosa oder Davos. Spricht Engl., Franz. und etwas Ital. Transchier- und flambierkundig. 12jährige Berufserfahrung. Eilofferten bitte an Peter Belle, Kinkelstrasse 30/35, 1 Berlin 20.

Junge Tochter, sehr sprachgewandt, sucht **Stelle** als

Hotelsekretärin

in Winterkurort. Eintritt Ende Dezember 1965 möglich.

Offerten unter Chiffre K 43852-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Gelernter Koch und Kellner sucht für Dezember **Stelle** als

Kontrollleur- oder Journalpraktikant

Absolvent einer bekannten Hotelfachschule. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, genügend Italienisch. Angebote sind zu richten an Hanspeter Boss, Restaurant Stern, 3753 Oey-Diemtigen.

Buffetdame

Deutsche, sucht **Stelle** auf 1. Dezember in Hotel oder Restaurant in St. Moritz oder Umgebung. Sprachen: Deutsch, Englisch. - Verkäuferin, Schweizerin, sucht **Stelle** auf 1. Dezember als

Buffetpraktikantin od. Kioskverkäuferin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Wenn möglich im gleichen Hause. Offerten unter Chiffre BU 1583 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche, 28jährig, aus Fachkreisen, Erfahrung in

Empfang, Buffet, Verkauf oder Speiseservice

Englisch sprechend, Französischkenntnisse, sympathische Umgangsformen, gepflegte Garderobe, sucht **verantwortungsvollen Wirkungskreis** ab etwa 15. November in kleinerem, seriösem Hause. Gefenfergegend bevorzugt, aber nicht Bedingung. Angabe des Verdienstes. - Offerten bitte unter Chiffre BU 1517 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger

Chef de service

Deutscher, seit 4 Jahren in der Schweiz tätig, sucht **Stelle** ab Dezember oder nach Übereinkunft. Sprachkenntnisse: Italienisch, Französisch, Englisch, Platz Bern wird bevorzugt. Auskunft durch Tel. (031) 44 50 35.

25jähriger Schweizer sucht **Saison- oder Jahresstelle** als

Réceptionnssekretär

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und etwas Italienisch. Gute Referenzen. Wintersportort bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre RS 1491 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche, 25 Jahre, statlich gepflegte Hotel- und Gaststättengehilfin, sucht für die Wintersaison **Anfangsstelle** als

Economat-Office-Gouvernante

Angebote unter Chiffre EG 1483 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurations-tochter

Deutsche, 24jährig, selbständiges Arbeiten gewöhnt, guter Speiseservice, zur Zeit in Sommersaison, sucht **Stelle** in Wintersaison. - Schriftliche Offerten mit Gehaltsangaben erbeten an Doris Dieder, Philippsbergstrasse 21, 62 Wiesbaden (Deutschland).

Chef de cuisine

Italien, 48 ans, spécialités françaises, à la carte, etc., connaissances du français et peu d'allemand (ayant travaillé 3 ans à Bâle), cherche place dans un bon hôtel ou restaurant. Envoyer les offres à U. Dallara, Hôtel Pierre-des-Marmettes, 1870 Monthey VS.

Tomorin



gegen Ratten und Mäuse

Erhältlich in Fachgeschäften



Hotelfirstochter, 19 Jahre alt, sucht Stelle als

Saal-Restaurations-tochter

in gepflegtem Hause. Dre Landessprachen. Schriftl. Offerten an Germana Ottlinger, Hotel Giardino, Melide.

Junges, flinkes Schweizer Ehepaar sucht Stelle für die Wintersaison. Sie:

Serviertochter

(drei Jahre Praxis) Er: Chasseur (Ausweis Kat. A) oder als Kellerbursche

Offerten erbeten an H. Perretti-Ulrich, Honegg, 6403 Küssnacht am Rigi.

Serviertochter

Holländerin, 29 Jahre alt, sucht ab Mitte November Stelle als

Serviertochter

in Wintersportort in der franz. Schweiz. Arbeitszeit 8 bis 10 Std. im Tag. Sprachkenntnisse, gute Zeugnisse, Zuschriften an Anne de Korf, Harrasserstr. 71, 821 Friesen (Deutschland).

Portier oder im Empfang

Tüchtiger Hotelportier mit engl. und franz. Sprachkenntnissen, sucht für die Wintersaison 1965/66 oder auch zur Aushilfe Stelle als

Portier oder im Empfang

Offerten unter Chiffre PE 1653 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Deutsche suchen Wintersaisonstellen als

Zimmermädchen

evtl. Buffetfräulein

Offerten werden erbeten an

Hannelore Fries und Waltraut Benz, Hotel Säuren, 3861 Guttannen B.O. Telefon (036) 5 62 61

Hotelpassstättengehilfin

sucht auf 1. Dezember Stelle als

Aide du patron

für Büro, Buffet und Empfang. Nähe Basel bevorzugt. Offerten mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre AP 1655 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erfahrene, tüchtige

Chefköchin

mit langjähriger Praxis in der Schweiz sucht ab 15. Oktober passende Stelle. - Offerte erbeten unter 37429 an Annoncen-Hammerer, Judengasse, Salzburg (Österreich).

Junge Österreicherin sucht Stelle in Schweizer Wintersportort als

Gouvernante oder Kaffeeköchin

Anna Oltz, Heidenfeldstrasse 11, Villach (Österreich).

23jährige Deutsche, mit allen praktischen Arbeiten im Hotel vertraut, sucht in gutem Hotel in der franz. Schweiz eine Stelle als

Aide-Directrice

Einjähriger Aufenthalt in England, der deutschen Schweiz und gute Grundkenntnisse in Französisch. Offerte erbeten an A. Rothberg, Ecole hôtelière de langues Richmond, 1854 Leysin.

Viersprachige

Hotelsekretärin

langjährige Erfahrung, sucht passende Stelle für die Wintersaison. Zuschriften an Mirna Medri, Castiglione di Cervia (Ravenna, Italien).

Barmaid

sucht auf 15. Oktober oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis.

Gutgehende Jahrestelle in Zürich, Basel oder in der Zentralschweiz wird bevorzugt. - Offerten sind erbeten unter Chiffre BA 1499 an die Hotel-Revue, 4002 Basel

Suche auf etwa 1. Dezember 1965 Saisonstelle (Graubünden bevorzugt) als

Koch

Bin Deutscher, 1963 die Lehre beendet, seit November 1964 in der französischen Schweiz in ungekündigter Stelle. Bevorzuge mittlere, gutgeführten Hotelbetriebe. - Offerten mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre OFA 462 Sch. Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

Gesucht auf Frühjahr 1966

Kochlehrstelle

evtl. in Saisonbetrieb. Ich spreche Deutsch und Französisch. - Offerten unter Chiffre KL 1518 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Conciierge, Conducteur od. Alleinportier

sucht Stelle in mittlerem Betrieb. Sprachkundig, mit guten Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Evtl. auch für Wintersaison. Offerten an J. Schwery, 3963 Mörel VS.

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, gute Italienischkenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre HS 1652 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin

Deutsch, Französisch und Italienisch in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre HS 1650 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurations-tochter

28jährig, sucht Stelle für kommende Wintersaison oder Jahresstelle. Sprachkundig, Auslandsaufenthalte, perfekt in Flamblen und Tranchieren. In Frage kommt nur gepflegter Erholungsbetrieb. Offerten unter Chiffre RT 1638 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurantkellner

verheiratet, 23 1/2 Jahre, zur Zeit in Deutschland, bereits 3 Jahre in der Schweiz tätig gewesen, sucht auf 15. oder Ende Oktober neuen Wirkungskreis in Jahresstelle. Wenn möglich Zweizimmerwohnung. - Eilofferten erbeten unter Chiffre RE 1598 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Zimmermädchen, 24 und 26 Jahre alt, selbständig, suchen Stelle als

Zimmermädchen oder Buffetfräulein

für November oder Dezember. - Angebote mit Angaben über Lohn und Freizeit bitte unter Chiffre ZM1595 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Bürger sucht Stelle als

Koch

in erstklassiges Hotel (Wintersaison). Offerten sind zu richten unter Chiffre KO 1329 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suche für meine Tochter (22. Baslerin) - momentan in den USA - für den bevorstehenden Winter Saisonstelle in Wintersportplatz,

Hotelbüro, Réception

oder dergl., deutsch/französisch/englisch/spanisch und holländisch perfekt in Wort und Schrift, deutsche Steno und Maschine (Sprachen im Lande selbst erlernt). Freundl. Zuschriften Alfred L. Tauber, schweiz. Generalkonsul, Zeekant 53, Scheveningen (Niederlande).

Schweizer (29 Jahre alt) sucht Wintersaisonstelle, Engadin bevorzugt, evtl. Jahresstelle Stadt Zürich oder Genf als

Nachtconcierge

(evtl. Portier, Etagenportier, Alleinportier) Frei ab 1. November. Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch in Wort und Schrift. Gute Referenzen vorhanden. Kost und Logis im Haus erwünscht. - Off. erb. mit Gehaltsangaben (nebst freier Station) unter Chiffre NZ 1520 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Aide du patron

Offerten an Franz Schnyder, Obergrundstrasse 17, 6000 Luzern. Telefon (041) 2 28 06.

Jeune Suisse allemand cherche place en Suisse romande comme

II. Barman ou Stagiaire de bar

ou stagiaire de bar. Connaissances de français, anglais, italien. Faire offres sous chiffre BA 1611 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

26jähriger Österreicher, Absolvent der Salzburger Hotelfachschule, 2 Jahre Fremdenverkehrsakademie, mit sehr guten Sprachkenntnissen, Auslandspraxis in Hotel und Reisebüro, sucht geeignete Stelle als

Geschäftsführer oder Direktionsassistent

Unter 3991/XX an Annoncen-Hammerer, Judengasse, Salzburg (Österreich).

Junge Schweizerin, Deutsch, Englisch und Französisch sprechend, mit Freude an lebhaftem Betrieb, sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Hotelsekretärin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsangaben an M. Hofer, Limmattalstr. 172, 8049 Zürich.

Junger Koch

mit Zürcher Fähigkeitsausweis A, sucht passenden Wirkungskreis in mittlerem Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Xaver von Rickenbach, Löwen, 8944 Sihlbrugg. Telefon (051) 82 91 09.

Hotelfachmann

(Direktor) 32jährig, internationale Erfahrung, 6 Sprachen in Wort und Schrift, Ecole Hôtelière Lausanne, sucht neuen Wirkungskreis. Angebote erbeten unter Chiffre HF 1578 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Deutsche, seit zwei Jahren in der Schweiz als

Hotelsekretärin

tätig, sucht Stelle für die Wintersaison oder auch in Zürich. Sprachen: Englisch, Französisch, Deutsch. Offerten erbeten unter Chiffre HS 1647 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Barman-Kellner

Schweizer, sprachkundig, sucht Jahres- oder auch Wintersaisonstelle für 1965/66. Offerten unter Chiffre BA 1662 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 3 Fremdsprachen, zuletzt als II. Economat-gouvernante tätig, fachkundig, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als

Economatgouvernante oder Buffetdame

Österreicher, seit 4 Jahren in der Schweiz, zuletzt als I. Chef de rang tätig, 4 Sprachen fließend, tranchier- und flambierkundig, sucht Stelle als

Chef de rang oder II./III. Oberkellner

Raum Davos bevorzugt. Offerten erbeten an FrL Hanna Clavadetscher, Kirchweg 14, Worb BE.

Deutscher, 19jährig, abgeschlossene Kellnerlehre, ein Jahr Hotelfachschule, danach als Commis de rang neun Monate in Zürich und sechs Monate in Angoulême (Frankreich), sucht Stelle als

Kochlehrling

in der Französisch sprechenden Schweiz. Frei ab 1. November 1965. Raum Genf bevorzugt. Offerten an Thomas Moser, Hôtel de France, Angoulême (Frankreich).

Schweizerin, 20jährig, sucht Stelle als

Anfangssekretärin

in Hotel, bevorzugt Kt. Graubünden, für kommende Wintersaison. Muttersprache Deutsch; Französisch, Englisch, Italienisch in den Sprachgebieten erlernt. Sekretärinnendiplom. Offerten sind zu richten unter Chiffre AF 1635 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme cherche place en Suisse romande comme

apprenti cuisinier

Agé de 20 ans, formation Ecole cantonale de commerce de St-Gall. Actuellement à l'école de recrute. Faire offre à E. Sutter-Fisch, restaurateur, buffet de la gare, 9100 Herisau.

Hotel Engel, Engelberg

Gesucht für die Wintersaison 1965/66:

Chef de rang Hotelsekretärin Zimmermädchen

Restaurationstochter Lingeriemädchen Buffettochter

Offerten an N. Cattani-Stoher, Hotel Engel, Engelberg.

Hotel Carmenna, 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Chef de service Restaurationskellner

Economat- und Office-gouvernante Barmaid

für die Tagesbar Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sowie Angabe der Lohnansprüche an M. Wetter, Hotel La Perla, 6982 Agno.

Gesucht in Jahresstelle in Hotel- und Passantenbar mit Pianist, Eintritt 15. Oktober 1965

Barmaid

(evtl. auch Anfängerin) Telefonische oder schriftliche Offerten an Hotel Du Lac, M. Brüllhard, Rapperswil.

Nach Engelberg gesucht

Serviertochter

Eindr. freundlichen, aufgeschlossenen und sprachkundigen (Englisch und Französisch) Mitarbeiterin bieten wir guten Verdienst, freie Station im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit in lebhaftem, gepflegtem Betrieb. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt Anfang Dezember 1965.

Offerten erbeten an Hans Matter, Tea-Room Dancing, 6390 Engelberg. Telefon (041) 74 15 55.

Gesucht nach Biel

Vertrauensperson im Alter von 30-40 Jahren als

Gerantin

in gutgehendes Tea-Room (50 Plätze), alkoholfrei. Gutbezahlte Jahresstelle, schöne Wohnung und gute Verpflegung. Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre Offerte mit Zeugniskopien über Ihre bisherige Tätigkeit, unter Chiffre O 40650 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, 2501 Biel, würde uns freuen.

Qualifizierter Fachmann mit praktischer Erfahrung in allen Sparten, sprachengewandt, gute Allgemeinbildung, Fähigkeitsausweis, ist ab 1. November frei für neue

Betriebsübernahme

In Frage kommt mittleres Hotel, Restaurant-Tea-Room in Saisonort oder Stadtgebiet. Ihre Zuschrift wird sofort beantwortet.

Offerten unter Chiffre EB 1595 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachmann, gelernter Koch, mit gründlicher Ausbildung in allen Sparten, Handels- und Hotelfachschulbildung, Fähigkeitsausweis, Sprachen- und Buchhaltungskennntnisse, Organisationsstalent und an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht entsprechende

Position

Allemand, 24 ans, 3 ans apprent. cuisinier, dipl. Ecole hôtelière Heidelberg, 2 ans assist. manager, depuis 1964 réception hôtel ire classe à Paris, angl. franc., allem., cherche place

réception

en Suisse romande pour saison d'hiver. Faire offres sous chiffre RE 1639 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Italienisches Ehepaar aus guter Hotellersfamilie sucht Stelle im gleichen Betrieb,

Hotel oder Restaurant

Er: 24jährig, etwas Deutsch sprechend, Kenntnisse in Buchhaltung, Maschinenschriften. Sie: 22jährig, mit Büropraxis, evtl. zu Kindern. Beide ehrlich, seriös. Auf gute Behandlung wird Wert gelegt.

Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre US1916G an Publicitas, 9001 St. Gallen.

Hotel Nevada und Alte Taverne

3715 Adelboden suchen für kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Saucier Entremetier Commis de cuisine I. Economatgouvernante Buffetourante I. Buffetdame Demi-Chefs Commis de rang

Commis de bar Nachtportier Chasseur Zimmermädchen Angestelltenzimmermädchen Glätterin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbittet J. E. Oestreich, Casa Romana, 6981 Astano.

Gesucht in gutbürgerliches Restaurant:

einfache, nette Serviertochter junger Kellner Buffettochter oder Anfängerin Buffetbursche

Offerten an A. Lehmann, Restaurant Chässtube, 8400 Winterthur. Telefon (052) 2 62 17.

Hotel Concordia, 7524 Zuoz

(Oberengadina) sucht für die Wintersaison:

I. Kellner-Chef de service Restaurationstochter (selbständig)

3 Saaltöchter oder -kellner Zimmermädchen 2 Lingeriemädchen

Offerten erbeten an die Direktion.

Hôtel de l'Ancre, 1201 Genève

34, rue de Lausanne cherche pour entrée de suite ou date à convenir:

portier d'étage (év. débutant) comme remplaçant et tournant

tournante femme de chambre-buffet-lingerie

lingère (sachant raccommode)

Faire offre à la Direction avec copie de certificats.

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstelle:

II. Sekretärin

für Kasse und Journal Eintritt Mitte Dezember oder nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion des Hotel Engematthof, Engimattstrasse 14, 8002 Zürich.

Gesucht für die Wintersaison:

Alleinkoch Kellner Zimmermädchen

Offerten erbeten an Chesà sur l'En, 7500 St. Moritz.

Wir suchen für unser Restaurant und Dancing

tüchtigen, flinken

Kellner

der bereits in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat. Geringe Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst und freie Kost. Sprachkenntnisse erwünscht.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Bild und Unterlagen an M. R. Meier, Restaurant «abc» Scotch Club, Rüden-gasse 1, 4000 Basel.

Gesucht in Jahresstellen oder als Aushilfen:

jüngerer Koch

(evtl. Commis) mit Diätkenntnissen

Eintritt baldmöglichst. Offerten an Kurhaus Senrüti, 9113 Degersheim SG. Telefon (071) 54 11 44.

Stellen-Anzeiger Nr. 40

Moniteur du personnel

Offene Stellen Emplois vacants

Gesucht für Wintersaison, Eintritt etwa 10. Dezember: Saal-töchter. Offerten erbeten an Hotel Streiff, 7050 Arosa. (737)

Gesucht in Jahresstellen: Partiekoch, Commis de cuisine. Eintritt sofort. Zimmer auswärts. Offerten an Hotel-Restaurant St. Peter, Zürich. (738)

Gesucht für Wintersaison: Alleinkoch oder Köchin, Saal-töchter, Buffettochter, Zimmermädchen, Anfangs-portier, Küchenburschen, Serviceanfänger. Offerten an Hotel Berghaus, 6411 Rigi Staffel. Telefon (041) 83 12 05 (739)

Gesucht für lange Wintersaison: tüchtige Hotelsekretärin, Pâtissier, Köche, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Offerten an Frau Bieri, Hotel Bristol, Davos. (741)

Gesucht in Jahresstellen: nette, seriöse Serviertöchter. Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer mit f. Wasser im Hause. Intelligente Tochter wird auch angeleitet. Offerten an Hotel-Kurhaus Vögelinsgasse, 9042 Speicher. Telefon (071) 94 12 02. (742)

Gesucht per sofort oder nach Überkinnung: Serviertöchter, Buffettochter, Hausbursche, Mann für Kegelhöhlenreinigung abends (nicht angelernt). Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause. Familie A., Pulzli-Heiglin, Hotel Stadion, 5430 Wettingen. Tel. (056) 6 72 62. [206]

Stellengesuche Demandes de places

Büro und Réception

Wirtschtochter, jung, sprachenkundig, möchte in mittlerem Betrieb mitarbeiten als Praktikantin für Büro und Stütze des Patrons, ab Mitte Oktober bis 1. Februar. Helen Rüttimann, Gasthof Löwen, 5543 Sins A.G. Tel. (042) 5 41 32. [205]

Salle und Restaurant

Barmad, belastungsbewusste Schweizerin, dreisprachig, sucht Wintersaisonstelle. Nur Erstklasshaus. Offerten unter Chiffre 437

Cuisine und Office

Älterer Mann, alleinstandend, sucht sofort leichteren Posten in Office. Offerten unter Chiffre 438

Etage und Lingerie

Lingerie sucht Jahresstelle. Frei ab 1. November. Offerten unter Chiffre 439

- 4595 Küchenchef, Buffetdame, Buffettochter, Bar-Serviertöchter, Zimmermädchen, Tournante für Lingerie und Etage, 70 B., B.O.
- 4596 Saalpraktikantin, Büropraktikantin, 40 B., Wallis
- 4597 Zimmermädchen, Saucier, 100 B., Wallis
- 4598 Commis de rang, Nachportier, Zimmermädchen, Glättern, 190 B., Engadin
- 4599 Köchin, Hilfszimmermädchen, Saalpraktikantin, 70 B., Davos
- 4600 Commis Pâtissier, Chasseur, sprk., Wäscherin, Lingeriemädchen, 130 B., Davos
- 4601 Saalpraktikantin oder Saaltochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Küchenbursche, Hausbursche, kleines Hotel, Davos
- 4602 Bar-tochter oder -praktikantin, 140 B., Davos
- 4603 Commis de cuisine, Bar-tochter, Barmad, kleines Hotel, Obwalden
- 4604 Buffetdame oder -tochter oder -bursche, Deutsch grossend, Commis de cuisine, Nachportier, 120 B., Graub.
- 4605 Commis de cuisine, Saalpraktikantin, Portier, Küchenbursche, 60 B., Graub.
- 4606 Commis de cuisine, Nachportier, Office-mädchen, Zimmermädchen, Hausbursche, 70 B., B.O.
- 4607 Sekretärin, sprk., 90 B., Wallis
- 4608 Saucier, Telefonist, Anfangszimmermädchen, Personalzimmermädchen, 100 B., B.O.
- 4609 Küchenbursche, Saalpraktikantin (Schweizerin), Etagenportier, Küchenchef, Zimmermädchen, 60 B., B.O.
- 4610 Warenkontrollleur, Büropraktikant, Chasseur, Nach-portier, Chef Saucier, Chef Pâtissier, Chef Rôtis-ser, H. Commis Gardemanger, Kaffeekoch oder -köchin, Küchenburschen und -mädchen, Keller-bursche, H. Barman, Commis de bar, Chef de rang, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Commis de cuisine, Maître d'hôtel, H. Maître d'hôtel, Zimmer-mädchen, Personalzimmermädchen, Allein-koch oder -köchin, Serviertöchter, Erstklasshotel, Graub.
- 4611 Chef de service, Restaurationskellner, Buffetdame, Zimmermädchen, 50 B., Graub.
- 4612 Chef Entremets, Commis de cuisine, Commis Pâtissier, Etagegouvernante, Tournante, Buffet-tochter, Logentournant, Chasseur, Commis de rang, Erstklasshotel, Obwalden
- 4613 Journalführer-Sekretär, Gardemanger, Pâtissier, Commis Saucier, Economat-Officegouvernante, Bar-Hallentöchter, Restaurationskellner, Bar-Ver-kennntissen, Saaltochter, Telefonist, Chasseur, Hilfszimmermädchen, Argentinier, Camionneur, Glät-tern, 100 B., Graub.
- 4614 Zimmermädchen, Köchin, 50 B., Graub.
- 4615 Chef de rang, sprk. mit Barkenntnissen, Commis de rang, Küchenbursche, Hausbursche, 40 B., Graub.
- 4616 Pâtissier, Commis de rang, Kellermeister, Zimmer-mädchen, 120 B., Engadin
- 4617 Saalpraktikantin, Saaltochter, Tournante für Zimmer und Office, Kaffeeköchin, Hilfszimmer-mädchen, 60 B., Engadin
- 4618 Köchin oder Commis de cuisine, Restaurations-töchter, Zimmermädchen, 60 B., Graub.
- 4619 Alleinkoch, Barpraktikant, Kochpraktikant, Keller-praktikant, Küchenbursche, Barmad, 40 B., Graub.
- 4620 Commis de cuisine, Barman (Schweizer), Servier-tochter, Bar-tochter, Entremetier, Erstklasshotel, Eng. Sekr., sprk., Buchhalter, Küchenchef (Schweizer), Garde de cuisine, Demi-Chef de rang, Kaffee-köchin, Stoptierin (Schweizerin), Personalhausgouvernante, Hauswandwerker, Wäscher, 120 B., St. Moritz
- 4622 Chasseur-Conducteur (Schweizer), Etagenportier, Köchin, 100 B., Graub.
- 4623 Commis de cuisine, grosses Hotel, St. Moritz
- 4624 Küchenchef, Etagen- und Economatgouvernante, Bar-Hallentöchter, Restaurationskellner, 40 B., Graub.
- 4625 Saaltochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Office-mädchen, 60 B., St. Moritz
- 4626 Saaltochter, 100 B., St. Moritz
- 4627 Chef de partie, Sekretärin (Schweizerin), sprk., Saal-töchter, Nachportier-Garderober, sprk., 50 B., St. Moritz
- 4628 Commis de cuisine, Bar-tochter, Saalkellner und -tochter, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, alles Schweizer, 100 B., Graub.
- 4629 Sekretärin (Schweizerin), 70 B., Graub.
- 4630 Zimmermädchen, Casseroller, Küchenbursche, Of-fen, Hotels, Badoort, Wallis de cuisine, 40 B., Wallis
- 4631 Commis de cuisine, Chef de service oder Oberkell-ner, Zimmermädchen, 85 B., B.O.
- 4632 Barmad, Restaurationskellner, 50 B., Toggenburg
- 4633 Küchenchef, Commis de cuisine, Etagenportier, Buffetbursche oder -mädchen, Sekretärin, Zimmer-tochter, Lingerie, 60 B., Wallis
- 4634 Hotelpraktikant(in), -Erstklasshotel, Wallis

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, Grand Pont, Lausanne, Tél. (021) 23 72 61

- 9161 Portier d'étage, de suite, Hôtel moyen, lac Léman
- 9162 commis de cuisine, de suite, restaurant, Vaud
- 9163 femme de chambre, de suite, grand hôtel, Genève
- 9164 garçon de salle, de suite, hôtel moyen, Genève
- 9165 entremetier ou gardemanger (Suisse), aide-femme de chambre, de suite, hôtel moyen, région Montreux
- 9166 sommelières ou sommeliers, de suite, restaurant, canton de Fribourg
- 9167 sommelière, portier de nuit, parlant français, hôtel moyen, lac Léman
- 9168 commis de rang, dame de buffet, restaurant, lac Léman
- 9169 saucier-gardemanger, commis de cuisine, dame ou fille de buffet, commis de rang, hôtel de luxe, canton de Fribourg
- 9170 commis de cuisine, demi-chef de rang, grand hôtel, Genève
- 9171 chasseur, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9172 file de bar, stagiaire de cuisine, fille de maison cuisinier seul, hôtel moyen, Valais
- 9173 apprenti de commerce à convenir, hôtel moyen, lac Léman
- 9174 portier tournant, grand hôtel, lac Léman
- 9175 sommelier ou sommelière, garçon ou fille de buffet, garçon d'office/cuisinier, Buffet de gare, Vaud
- 9176 cuisinière, petit hôtel, Alpes valaisannes
- 9177 I. cuisinier, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9178 commis de cuisine, hôtel moyen, lac Léman
- 9179 garçon ou fille de salle, cuisinier seul, hôtel moyen, Vaud
- 9180 un secrétaire de réception (Suisse), femme de cham-bre, grand hôtel, lac Léman
- 9181 sous-chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, grand hôtel, lac Léman
- 9182 garçon d'office/gouvernante étage, buffet, hôtel moyen, lac Léman
- 9183 fille de salle débutante, chasseur-remplaçant le concierge), aide-économat, hôtel moyen, lac Léman
- 9184 tournante, de suite, hôtel moyen, lac Léman

Saison d'hiver

- 9185 stagiaire de réception, stagiaire de contrôle, commis de cuisine, commis de cuisine, commis de bar, filles de cafetierie, aide-gouvernante économat, femme de chambre personnel, garçon de cuisine/office, grand hôtel, Vaud
- 9186 surveillant-réception, français, anglais, portier d'é-tage, femmes de chambre, garçon de maison, té-phoniste, gouvernante, commis de cuisine, chef de rang, demi-chef de rang, commis de rang, lingère, garçons de cuisine, garçons d'office, grand hôtel, Vaud
- 9187 fille de cafetierie, garçon d'office, hôtel, Alpes valaisannes
- 9188 femme de chambre, fille de salle, garçon de maison, petit hôtel, Alpes valaisannes
- 9189 fille ou garçon de salle, portier, femme de chambre, hôtel moyen, Oberland bernois
- 9190 secrétaire, langue maternelle allemande, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 9191 chef de service, 1er novembre, hôtel de luxe, canton de Fribourg
- 9192 commis de cuisine ou fille, stagiaire de salle, garçon de maison, hôtel moyen, Vaud
- 9193 chef de cuisine, fille et garçon d'office, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 9194 chef de rang, pour novembre, hôtel moyen, Vaud
- 9195 chef de cuisine, garçon de salle, hôtel moyen, Ober-land bernois

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über folgende

Aushilfs-Offerten (Keine offenen Stellen)

- 1 Küchenchef, sof. bis Wintersaison
- 2 Pâtissier, sof. bis November/Dezember
- 3 Köchin, Buffettochter, sof. bis Dezember
- 4 Concierge, sof. bis auf weiteres, D., F., E., I.
- 5 Sekretärin, D., F., E., I., sof. bis auf weiteres
- 6 Portier, sof. bis Wintersaison
- 7 Lingerie-gouvernante, sof. bis Ende Oktober
- 8 Küchenbursche, sof. bis auf weiteres
- 9 Oberkellner, D., F., E., I., sof. bis Ende Oktober
- 10 Sekretärin, D., F., E., I., sof. bis Wintersaison
- 11 Restaurationskellner, D., F., I., sof. bis 10. Dezember

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

Adressänderungen von Abonnenten werden mit 50 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt werden.

Hotelangestellte!

Melden Sie uns bitte sofort, wenn Sie ein Engagement abgeschlossen haben. Ihr Ostermaterial kann Ihnen dann unverzüglich zurückgesandt werden. Sie helfen damit dem Arbeitgeber, Ihnen selbst und auch uns, unnötige Portoauslagen zu vermeiden.

Hôtel Victoria Villars-sur-Ollon

cherche pour la saison d'hiver 1965/66:

- pâtissier
- commis de salle
- femmes de chambre
- lingère-stoppeuse
- filles de lingerie
- laveuse
- garçon d'office
- garçon de maison-chauffeur pour chauffage central

Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la direction.

Wir suchen für die kommende Wintersa-ison:

- tüchtigen
- Alleinkoch**
- Mädchen** für Mithilfe am Herd neben Koch
- Buffettochter**
- 4 Serviertöchter** für Restauration
- Hausmädchen**
- Officemädchen**
- Küchenbursche**

Wir offerieren hohen Verdienst und geregelte Freizeit. Eintritt etwa Mitte Dezember. Offerten mit Zeugniskopien an Fritz Huttmacher, Berghotel Männlichen, 3823 Wengen.

Nach Zürich

In Jahresstellen gesucht:

- Aide-Gouvernante**
- Nachportier**
- Saaltochter oder -kellner**
- Restaurationskellner**
- oder -kellner**
- Buffetdame oder -tochter**
- Buffetbursche**

Detaillierte Offerten an Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich. Telefon (051) 23 97 90

Kurhaus Sonn-Matt Luzern

sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

- Economatgouvernante**
- Aide de cuisine**
- Commis de cuisine**
- Diätköchin**
- Köchin**
- Anfangssekretärin**

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Foto und Saltranzsprüchen an die Direktion.

Gesucht nach St. Moritz

Oberkellner

(sprachenkundig, mit guten Fachkenntnissen, für die Dauer vom 1. Dezember 1965 bis 20. April 1966)

Barmad

für die Hotelbar (sprachenkundig (vom 1. Dezember 1965 bis 20. April 1966)

Offerten unter Chiffre OB 1530 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurant Walliserkanne, Grächen VS

Wir suchen für die kommende Wintersaison für unser neues Restaurant Walliserkanne

Küchenchef

(guter Chef de partie)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Familie Walter Peter, Pension Michabel, 3925 Grächen.

Restaurant populaire à Vevey demande pour tout de suite ou à convenir

cuisinier

pouvant travailler seul, Place intéressante à l'année, offres en indiquant l'adresse sous chiffre P 10-14 V à Publicitas, 1800 Vevey.

Hotel Hecht am Rhein, Basel

Wir suchen in Jahresstelle in unser Konzert-lokal jüngere, tüchtige

Barmad

Wir bieten angenehmes Betriebsklima sowie sehr guten Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an P. Schaffner, Hotel Hecht, 4000 Basel.

Gesucht auf den 1. November: junger, tüchtiger

Alleinkoch

Offerten erbeten an Hotel Glockenhof, 4600 Olten. Telefon (062) 5 21 86.

sommelier qualifié

Faire offres sous chiffre SO 1523 à l'Hotel-Revue, 4000 Bâle.

**Die Scheidegg-Hotels
Kleine Scheidegg B.O.**

suchen in Jahresstelle:

**Chef de réception/
Sous-Direktor** (Schweizer)

Wir erwarten:

Selbständigkeit, Organisationstalent, einwandfreie Beherrschung der folgenden Sprachen in Wort und Schrift: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch-kennnisse erwünscht. Befähigung, den persönlichen Kontakt mit den Gästen zu pflegen und einem grossen Personalstab mit Autorität vorzustehen.

Wir bieten:

Jahresstelle, Lohn nach Übereinkunft, geregelte Arbeits- und Freizeit, Ferien, Alterskasse SHV. Eintritt spätestens 1. November 1965.

Handgeschriebene Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Fritz von Almen, 3801 Kleine Scheidegg.



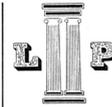
**Hôtel - Restaurant - Bar
Le Vieux Manoir
Meyriez-Morat**

Nous cherchons avec entrée à convenir:

- chef de cuisine**
- gardemanger-remplaçant saucier**
- commis de cuisine**
- lingère ou fille de lingerie**
- commis de rang**
- apprenti sommelier** (Kellnerlehrling)
- file d'office et de maison**

Bonnes places à l'année.

Offres par écrit avec photo und copies de certificats à M. H. Buol, propr., Le Vieux Manoir, 3280 Morat.



**Hôtel Lausanne Palace
Lausanne**

cherche pour le 1er décembre ou date à convenir:

réceptionnaire

(Suisse, pour seconder le chef de réception)

une secrétaire-dactylographe

une téléphoniste
(Suisse, parlant plusieurs langues)

deux demi-chefs de rang

(pour service à la carte au grill, parlant plusieurs langues)

Adresser offres complètes à R. W. Schelbert, Directeur, Lausanne Palace, 1001 Lausanne.



Hôtel du Rhône, Genève

cherche

chef pâtissier

(très qualifié)

Place à l'année. Entrée en service immédiate ou à convenir.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la Direction.

Hotel Schweizerhof, Zürich
sucht

Economatgouvernante

Offerten an die Direktion.



Gesucht für 1966 ab März/ April

Köchin

mit Abschlussprüfung, zur Weiterbildung in feiner französischer Küche.

Hotel Eden-Elisabeth, Gunten am Thunersee

Erstklasshotel in Zürich
sucht:

tüchtigen

**Etagenportier
Zimmermädchen**

Jahresstellen mit gutem Einkommen.

Bewerbungen erbeten an City Hotel, Löwenstrasse 34, 8001 Zürich. Telefon (051) 27 20 59.

Hotel Bristol, Saas Fee

sucht für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember bis etwa Ende April) eine tüchtige und sprachkundige

Restaurationstochter

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an Hotel Bristol, 3906 Saas Fee. Telefon (028) 4 84 34.

Hotel Beau-Site, Zermatt
sucht für kommende Wintersaison:

**Gouvernante
Bar-Hallen-Tochter
Saaltöchter**

Offerten an die Direktion.

**Hotel-Pension
Chalet Linard, Klosters**

sucht für Wintersaison:

- Alleinkoch oder Köchin**
- Alleinportier**
- Zimmermädchen**
- Saaltöchter**
- Lingeriemädchen**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**

Offerten mit Unterlagen erbeten an Fräulein Pia Schenk.



**Restaurant
«Schützenhaus», Basel**

sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle bestqualifizierten

Chef Gardemanger

(guter Dekorateur, bankettgewandt)

Schriftliche Offerten mit Unterlagen an Restaurant Schützenhaus, 4000 Basel.

Le restaurant «LE GAMBRINUS» à Fribourg

cherche pour son dancing-club Fouji Yama

barmaid

Faire offres avec copies de certificats à: Robert Baumann, restaurant Le Gambrinus, 1700 Fribourg.

In unser neu renoviertes Hotel-Restaurant in grösserer Stadt des Kantons Zürich suchen wir tüchtigen, versierten

Chef de service

(nur Schweizer)

in Jahresstelle, welcher fähig ist, eine mittlere Brigade mit Takt und Autorität zu führen. Er muss ein guter Organisator sowie Verkäufer sein. Alter zwischen 30 und 40 Jahren. Wir bezahlen einen festen Lohn. Es kommen nur gut ausgewiesene Kräfte mit vernünftigen Lohnansprüchen in Frage.

Haben Sie Interesse, in einem bekannten Hotel-Restaurant zu arbeiten, so erwarten wir gerne Ihre Offerte unter Chiffre CS 1246 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Die
Zimmermann Hotels**

Schweizerhof und National-Bellevue in 3920 Zermatt suchen für die kommende Wintersaison:

- Buffetdame**
- Restaurationstochter** (Dancing National)
- Economat-Officegouvernante**
- Gouvernante-Tournante**
- Commis Patissier**
- Weissnäherin**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

Strandhotel Belvédère, Spiez

sucht in Jahresstelle

gute Buffettochter oder -dame

Eintritt nach Übereinkunft. Interessenten senden ihre Unterlagen an die Direktion, 3700 Spiez.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

jüngere, tüchtige

Restaurationstochter

in erstklassiges Restaurant. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Restaurant Locanda-Singerhaus, 4000 Basel.



sucht auf 1. März 1966 oder nach Übereinkunft

Leiter oder Leiterin

evtl. Ehepaar, für unser Kurhotel Habsburg.

Lange Sommersaison, evtl. Jahresstelle. Fähigkeitsausweis nicht notwendig.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion der Bad Schinznach AG, 5116 Schinznach Bad.

Hôtel Grand-Pré, Genève

(même Direction que l'Hôtel Richemond)

cherche:

**portier d'étage
chasseur**

Faire offres de service complète à la Direction de l'Hôtel. P. Gentinetta, Dir.

Hotel Reber au Lac, Locarno

sucht für die Saison 1966, Eintrittsmöglichkeit schon im November 1965:

Sekretär

für allgemeine Arbeiten, Kasse, Gästebuchhaltung, Réception

Büropraktikant Stagiaire

Nur Bewerber mit Hotelfachkenntnissen möchten sich offerieren an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Commis de cuisine
Buffettochter**

in Jahresstellen nach Zürich. Geregelte Arbeitszeit und sehr gute Entlohnung zugesichert. Offerten erbeten an die Direktion, Hotel Righof, 8006 Zürich.

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

- Chefs de partie**
- Commis Patissier**

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

Wir suchen für neuere Hotel in Basel, mit Eintritt nach Übereinkunft (Dezember / Januar)

Gouvernante

Wir stellen uns eine sympathische Persönlichkeit vor zwischen 25 und 30 Jahren, zuverlässige Stütze der Hausfrau. Ihr Arbeitsgebiet umfasst tatkräftige Mithilfe in der Überwachung der Etagen, Lingerie-Wäscherei, des Buffets, sowie tägliche kurze Vertretung in der Réception.

Bewerberinnen mit Freude, Interesse und der gewünschten Voraussetzung in Erfahrung und Ausbildung, bitten wir höflich, die Offerte mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen zu richten unter Chiffre GO 1421 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Seiler Hotels Zermatt

suchen für die Wintersaison 1965/66:

**Kontrolleur
Hilfsbuchhalterin/Sekretärin
Kindergärtnerin** (diplomiert)

Hotel Mont Cervin

**Hausmädchen
Commis Pâtissier
Aide-Cuisinier
Casserolier
Argentier**

Seilerhaus

**Buffetdame
Serviertöchter**

Hotel Victoria

**Chasseur
Pâtissier
Entremetier
Commis de rang
Economat-Küchen-Gouvernante
Aide-Office-Gouvernante
Kaffeeköchin
Etangengouvernante**

Hotel Monte Rosa

Saaltochter evtl. Stagiaire
II. Officegouvernante evtl. Stagiaire
I. Etangengouvernante
Barmaid

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

Gesucht für lange Wintersaison 1965/66, evtl. auch Sommer 1966:

**Buffetdamen
Kassiererinnen**
für Selbstbedienung, blindtippen NCR
Buffethilfen (Mädchen)
für Selbstbedienung
**Commis de cuisine
Kaffeeköchin
Office- und Küchenpersonal
Sekretärin
Büropraktikantin**

Hotel Hirschen, 9658 Wildhaus

(Toggenburg)

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstellen:

**Chef de partie
Commis de cuisine oder Köchin
Alleinpatissier
Anfangssaaltochter**
(evtl. Lehtochter)
**Restaurations-tochter
Zimmermädchen**

Um Offerten bitten höflich: Gebr. A. und R. Walt. Tel. (074) 74291

Hotel Aarauerhof, Aarau

sucht in gut eingerichteten Betrieb
erfahrene, fachtuchtige

Lingeriegouvernante

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Lingerie im 4. Stock.

Offerten erbeten an Dir. A. Schmidt, Hotel Aarauerhof Aarau. Telefon (064) 22 39 71.

Für Winter- und Sommersaison nach Davos gesucht:

**tüchtiges, freundliches
Zimmermädchen**
(Mithilfe im Saalservice)

Küchenbursche u. Officemädchen
(Ehepaar)

Barmaid
(auch Anfängerin) in kleinere Hotelbar

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, 7270 Davos Platz.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Hallentournant (Etagé) Kellner

Offerten an Hotel Waldorf, Weinbergstrasse 45,
8005 Zürich.

Park-Hotel, 7504 Pontresina
sucht für lange Wintersaison:

Zimmermädchen Kontrolleur Chasseur

Offerten an E. Hofer, Dir., erbeten.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere,
freundliche

Serviertochter

in grosses Speiserestaurant. Guter Verdienst.

Offerten erbeten an Familie O. Rogger, Restaurant
Kunsthaus, Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

Gesucht nach Lugano
(Jahresstelle)

Alleinkoch oder Chef de cuisine

für kleine Brigade. Gewünscht wird tüchtiger, berufsfähiger Mitarbeiter mit Interesse für Jahresstelle.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Fotografie und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre AC 1154 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft junger

Koch (neben Patron)

in Jahresstelle. Geboten wird guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Hotel Ochaen, Villmengen AG, G. Hoffmann-Huber.
Telefon (057) 6 17 38

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler Hotels oder an die Direktion der betreffenden Hotels.

Grossrestaurationsbetrieb in Zürich

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef Pâtissier

Bewerbungen unter Beilage der Ausweise über bisherige Tätigkeit wie Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Verpflegung sind erbeten unter Chiffre CP 2299 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

die attraktion am bodensee



Wir suchen für unsere Organisation der Zweigbetriebe und Neueröffnungen:

Geranten-Ehepaar Gerant Sekretär für Zentralbüro Chef de service

Verlangt werden: Gute Fachkenntnisse in allen Sparten, ausgeglichener Charakter, Anpassungsfähigkeit in dem zu schaffenden Organisationssystem, angenehme Umgangsformen.

Geboten werden: Dauerstelle mit gutem Salär und geregelter Arbeits- und Freizeit, Versicherungen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Handschriftenprobe sind erbeten an Dir. A. Kaiser, Seerestaurant, 9400 Rorschach.



MERKUR

sucht für seinen neuen Tea-Room Schanzenpost in Bern auf 1. November, evtl. auf 15. Oktober 1965:

Gerantin

Ferner:

**2 Buffetdamen
2 Buffet- und Officeburschen
4 Serviertöchter**

Guter Verdienst; geregelte Freizeit.

Offerten bitte an

MERKUR AG

Fellerstrasse 15, 3027 Bern, zuhaden von Herrn Schneider, Büro 611.
Telefonische Auskunft (031) 55 11 55, intern 422

Zermatt HOTEL ALEX, RESTAURANT

sucht für lange Wintersaison:

**tüchtige Köchin
Commis de cuisine
Tournante**
(Buffet- und Zimmeraushilfe)
Kellner oder Serviertochter
(sprachen-, flambierkundig)

Guter Verdienst ist zugesichert.

Hôtel Suisse et Majestic Montreux

cherche pour la fin de la saison:

**commis de cuisine
commis de salle**

à l'année:

**saucier
commis de cuisine
portier de nuit
chasseur**

Prière d'adresser offres détaillées (copies de certificats, photo, références) à la Direction.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

**tüchtigen Commis de cuisine
Buffetochter**
(evt. Anfängerin)
**Küchenbursche
Officemädchen oder -bursche
Etagenportier
Saaltochter, evtl. Anfängerin**
Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

Hotel Margna, Sils Baselgia
(Engadin)

sucht für lange Wintersaison:

Barman (sprachenkundig) Commis de cuisine (für Garde) Zimmermädchen

Offerten an F. Müssgens, Hotel Margna, 7515 Sils Baselgia.

Neues Strandhotel Seeblick
3705 Faulensee

sucht per 1. Januar 1966:

Buffetochter (Anfängerin) Küchenmädchen Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an O. Habegger-Jack, Strandhotel Seeblick, 3705 Faulensee.
Telefon (033) 7 63 21

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Jungköchin Commis de cuisine

Hotel Bernerhof, 6000 Luzern.

Gesucht tüchtiger, selbständiger

Koch

Angenehme Arbeitszeit, guter Lohn. Schriftliche Offerten bitte an A. Roth, Hotel Sternen, 5737 Menziken.
Telefon (064) 71 46 71.

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

junge, freundliche
Tochter für Réception und Buffet
(Aide-Patron)

aufmerksame
Serviertochter

Guter Verdienst. Angenehmes Arbeitsverhältnis. Komfortables Zimmer im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind erbeten an Hotel Haller, Lenzburg.

Gesucht

Serviertochter

(auch Anfängerin)

für sofort in gutgehenden Betrieb. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an Familie Willy Bettessen Restaurant Bären, 3076 Worb. Telefon (031) 672291.

Park-Hotel Waldhaus, Flims
sucht:

**II. Chef de réception
Personalchef-
Hauptkassier**

Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstellen.

Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen erforderlich.

Hotel Ascot, Zürich

Gesucht wird

3. Hotelsekretärin

mit einiger Praxis, für Kontrolle, administrative Korrespondenz und Réception, dreisprachig. Eintritt nach Übereinkunft.

Geboten wird interessante Stelle in lebhaftem Betrieb in Zürich in einem erstklassigen Haus.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Lohnansprüchen sind erbeten an H. Nussbaum, Dir., Hotel Ascot, Zürich.

**Restaurant de la Berneuse
Leysin**

cherche pour le 15 décembre 1965:

**sommeliers
filles de buffet
garçons d'office**

Faire offre à la Direction, p.a. La Pyrole, 1854 Leysin.

Derby-Hotel, Davos

sucht für lange Wintersaison (Dezember bis April):

Chef de réception-Kassier

(absolute Vertrauensstelle)

Es wollen sich nur Interessenten melden, die bereits ähnliche Stellen innehatten. Kenntnis der NCR-Buchungsmaschine unerlässlich.

Offerten mit Zeugnisschriften, Bild und Referenzen an E. Walsoe. Telefon (083) 3 67 67.

Für lange Winter- und Sommersaison nach Davos gesucht: tüchtiger, jüngerer

Alleinkoch

Guteingerichtete, helle elektrische Küche.

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an K. Bill, Hotels Bernina und Helios, 7270 Davos Platz. Telefon (083) 35091.



sucht nach Übereinkunft:

**Restaurationskellner und -tochter
Buffetdame oder -tochter**

Einsatzfreudigen Fachkräften bieten wir geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst sowie Jahresstelle.

Offerten erbeten an Postfach 19, 7001 Chur. Telefon (081) 22 88 33.

Auf Mitte Oktober gesucht in Bar-Restaurant: freundliche, gut präsentierende

**Restaurationsstochter
oder Bartochter**

(Kenntnisse im Speiseservice)

Sehr guter Verdienst, geregelte Freizeit, Jahresstelle. Gute Unterkunft und Verpflegung.

Offerten an Hotel Speer, 8640 Rapperswil. Telefon (055) 2 17 20.

Hôtel Alpina, Verbier

cherche pour la saison d'hiver:

**2 sommelières
de restaurant
fille de salle
femme de chambre**



**Kulm Hotel
St. Moritz**

sucht noch für Winter-
saison
(1. Dezember 1965
bis Ende März 1966):

Chef de partie-Restaurateur

(Schweizer)

Chef de garde (Schweizer)

I. Maincourantier (NCR)

Officegouvernante

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an die Direktion, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison:

Economatgouvernante

Buffetdame für Dancing

Buffettöchter für Selbstbedienungsrestaurant

Hotelpraktikantin

Ausführliche Offerten mit Foto, Referenzen, Lohnansprüchen und Zeugniskopien sind zu richten an Dir. J. Stöpfer.



Hôtel de l'Etrier, Crans-sur-Sierre

cherche pour tout de suite à l'année:

surveillante de piscine

et pour le 1er décembre 1965 à l'année:

saucier qualifié-remplaçant chef

Bons salaires, excellent logement.

Faire offre avec copies de certificats et photo à la Direction.

Hôtel de tout 1^{er} rang en Suisse romande

cherche pour date à convenir

chef de cuisine

(de bonne renommée, capable de diriger une grande brigade)

Situation stable et intéressante.

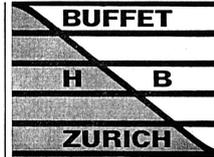
Offres détaillées, sous chiffre TR 1533 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

**Hotel Angleterre und
Restaurant Hallenbad Davos**

Gesucht für lange Wintersaison, Eintritt 1.-10. Dezember

- Kellner**
- Saalkellner**
- Restaurationsstochter**
- Barmaid für Snack-Bar**
- Koch**
- Kochlehrling** (Jahresstelle)
- Koch-Pâtissier oder**
- Patissier-Konditor**

Offerten sind erbeten an die Direktion G. Kaeslin.



Wir suchen per 1. November oder nach Übereinkunft

**Betriebskontrollleur-
Assistent**

Einem energischen, jungen Mann mit abgeschlossener Berufslehre als Koch oder Kellner und einigen Jahren Praxis im Hotel- und Gastwirtschafsgewerbe ist Gelegenheit geboten, seine Kenntnisse in bezug auf Betriebsführung zu erweitern.

Interessenten senden ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen und Angabe von Referenzen an Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet, 8000 Zürich HB.



**Villars-Palace
1884 Villars-sur-Ollon VD**

cherche pour la saison d'hiver 1965/66

lingère

pour notre hôtel Col de Bretaye, 1884 Bretaye:

commis de cuisine

serveuse parlant parfaitement le français

kiosque/skiman s'occupant également des automates

Bons salaires, excellent logement, cours de langue gratuit, **caisse de prévoyance**, aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Faire offre avec copies de certificat et photo à la Direction.

Gesucht in Jahresstelle bestausgewiesener

Küchenchef

Offerten sind erbeten an Postfach 14676, 7500 St. Moritz.

Hotel Montana garni, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Hotelpraktikantin

(zur Mithilfe im ganzen Betrieb, mit Réceptionskenntnissen)

Zimmermädchen

Anfangszimmermädchen

(Tochter aus Haushaltstelle angenehm)

Kost und Logis im Hause. Jahresstellen.

Offerten erbeten an M. Portmann, Dir. Telefon (051) 42 69 00.

Auf 1. Februar 1966 sucht das

Parkhotel Post, 3803 Beatenberg

in Saison- oder Jahresstellen bei guten Bedingungen:

Alleinkoch-Küchenchef (entremetskundig, in Dauerstelle)

Commis de cuisine (keine à la carte, kein Spätdienst)

Saaltöchter } (auch Anfänger(innen))
Saalkellner }

Buffetdame mit Erfahrung

Buffettöchter (evtl. Praktikantin oder Anfängerin)

Küchenburschen, -mädchen

Casserolier

Hausburschen-Portier

Gärtner für grossen Hotelpark (selbständig, Jahresstelle)

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, beste Verpflegung. Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen sind erbeten an Dir. M. E. Schneider.

Hotel Silvretta, Klosters

Wir suchen:

Kontrollleur

Aufgabenbereich: Kontrolle der Eingänge und des Verbrauches, Führung der Lagerbuchhaltung, Beaufsichtigung der technischen Installationen, Eintritt per sofort, Jahresstelle. Es handelt sich um einen interessanten und abwechslungsreichen Posten.

Chef Saucier
(erstklassige Kraft)

II. Barman

Commis de bar
(sprachenkundig)

Leiterin des Eisbahnrestaurants
Chef de rang

Commis de rang

Zimmermädchen

Personalzimmermädchen

Offerten sind zu richten an G. Rocco, Hotel Silvretta, 7250 Klosters. Telefon (083) 4 13 53.

Hotel Hess, Engelberg

sucht für die Wintersaison, evtl. anschliessend Frühling- und Sommersaison bis 30. September 1966:

II. Sekretärin

(Schweizerin; Jahresstelle)

Kaffee Köchin

(wenn möglich Deutschkenntnisse)

Etagenportier

(sprachenkundig)

Patissier

Saalkellner

(sprachenkundig)

Lingeriemädchen

Küchen- und Officemädchen

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

Hotel-Restaurant Steffani

St. Moritz

sucht in Jahresstellen:

Economatgouvernante

(Eintritt sobald wie möglich)

Buffetköchler

(Eintritt 1. oder 15. Dezember)

Commis de cuisine

(Schweizer, Eintritt 1. oder 15. Dezember)

Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten an Moritz Märki, Hotel Steffani, 7500 St. Moritz. Telefon (082) 3 38 41.

St. Moritz

Kleines Haus mit 25 Betten sucht für die Wintersaison eine tüchtige

Köchin

Offerten erbeten unter Chiffre KN 1495 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Schiller

LUZERN TEL. 041-2 48 21

sucht in Jahresstellen:

Commis de cuisine

neben Chef (Eintritt 15. Oktober)

Büropraktikantin

(sprachenkundig; Eintritt 1. November)

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, Luzern.

Geranten-Ehepaar

(bevorzugt Mann Alleinkoch, Frau Sekretärin)

für neuzeitlich eingerichtete, mittleres Hotel-Café-Restaurant. Gutqualifizierte Fachleute mit Fähigkeitsausweis ist eine gutbezahlte, selbständige Dauerstelle plus Gewinnbeteiligung geboten.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf, Lohnansprüchen und Foto sind zu richten unter Chiffre E 24682 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, 2501 Biel.

Bar-Dancing «L'Escale»

à Neuchâtel

cherche

Barmaid

connaissant les langues.

Faire offres avec photographie.

Wallis

Gesucht nach Übereinkunft

Serviertochter

für Café-Restaurant

Hausbursche

Officemädchen

oder -bursche

Offerten an Hotel Terminus, 1937 Orsières. Telefon (028) 4 11 04

St. Moritz

Für Neueröffnung an bester Lage suchen wir für Wintersaison 1965/66, evtl. in Jahresstellen:

Chef de service

Buffetdame

Serviertochter

(in Tea-Room, sprachenk.)

Chasseur

Chef de cuisine

Chef de partie

Commis de cuisine

Zimmer-Lingerie-Mädchen

(sprachenkundig)

Lingeriemädchen

Hausbursche-Portier

Buffetköchler (-bursche)

Küchenbursche

Officemädchen

Tournante

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Foto sind zu richten an E. Nützel, Gerliswilstrasse 56, 6020 Emmenbrücke.

Nous cherchons

secrétaire

de réception

(téléphoniste)

Capable de travailler seule.

Entrée 1er novembre ou date à convenir. Hôtel Montana, 1200 Genève.

Téléphone (022) 32 08 40

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen (Bar-Dancing) sprachenkundige

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

Barmaid

Serviertochter

Offerten an Motel Mezzovico bei Lugano. Telefon (091) 9 83 84 in 6849 Mezzovico TI.

Gesucht für die Wintersaison:

Saaltochter

Saalpraktikantin

Küchenbursche

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

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Hausbeamtin

Bewerberinnen, die sich für neuzeitliche Ernährung interessieren und Freude haben an einem regen Betrieb, wollen sich melden. Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion der Privatklinik Bircher-Benner, Kellenstrasse 48, 8044 Zürich. (Evtl. telefonische Anmeldung zwecks Vereinbarung von Tag und Zeit für eine persönliche Besprechung werktags, ausser Samstagvormittag, zwischen 08.30-12.00 Uhr oder zwischen 17.00-18.30 Uhr; (051) 32 68 90.

Gesucht per 1. Dezember 1965

Alleinkoch

Mittleres Hotel in der Westschweiz. Mit Kohlenherd. Lehrling vorhanden. Wir bieten guten Lohn, geregelte Arbeitszeit und Ferien.

Offerten unter Chiffre AL 1631 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Nach Engelberg gesucht

Buffetochter

Wir bieten gutes Gehalt, freie Station im Hause, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima in gepflegtem, lebhaftem Betrieb. Wir wünschen flinke, freundliche und kameradschaftliche Mitarbeiterin. Jahresstelle. Offerten erbeten an Firma Hans Matter, Tea-Room Matter, 6390 Engelberg. Telefon (041) 74 15 55.

Hôtel ter ordre au Tessin cherche pour de suite ou à convenir

chef de réception

de première force

Offres avec copies de certificat, photo et prétentions de salaire sous chiffre CR 1657 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.



Flughafen-Restaurant

8058 Zürich-Kloten

sucht

Betriebsleiter-Ehepaar

(Schweizer)

für das neue Selbstbedienungsrestaurant mit 120 Sitzplätzen (Eröffnung etwa Mai 1966).

Dieses Restaurant steht unserem eigenen Personal sowie dem Flughafenpersonal offen. Wir wünschen uns ein selbständiges Ehepaar, das gewohnt ist, einem solchen Betrieb vorzustehen und gerne Verantwortung übernimmt. Erwünscht ist eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie einige Jahre Praxis in Küche und Service. Mindestalter 25 Jahre. Sprachen: Deutsch und wenn möglich Italienisch oder Spanisch.

Wir bieten eine ausbaufähige Lebensstelle mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, Pensionskasse und eine den hohen Anforderungen entsprechende Salarierung. Betriebseigene Wohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte.

Personalchef, Flughafen-Restaurant, 8058 Zürich, Postfach.

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Commis de rang

I. Buffetdame

Buffetköchler (auch Anfängerinnen)

Office-Küchen-Gouvernante

Bürotochter

für Bonkontrolle, allgemeine Büroarbeiten und Statistik

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angaben der Gehaltsansprüche sind erbeten an das Personalbüro.

Hotel Central, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison

Restaurations-tochter

(Schweizerin)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Herrn A. Alpanalp, Hotel Central, 7050 Arosa.

Hôtel California, Genève

cherche

sommelier-commis de bar

Connaissances d'anglais indispensables. Faire offre avec curriculum vitae et photo à la Direction.

Hotel-Restaurant Volkshaus, Biel

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

oder Praktikant

Jahresstelle in sozial fortschrittlichem Betrieb. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an die Direktion.

Gesucht

Küchenchef/Alleinkoch

Lehrling vorhanden. Hotel mit 60 Betten und guter internationaler Kundschaft. Jahresstelle. Eintritt Mitte Dezember. Offerten sind zu richten an H. Moeckli-Rageth, Hotel Maria, Sils-Maria (Engadina).

Gesucht auf 15. Dezember in Saisonstelle

Chefkoch oder Köchin

Guter Verdienst, familiäre Behandlung. Offerten mit Lohnangaben erbeten an Familie Sepp Immoos, Hotel Alpstaubi, 6433 Stoos SZ.

Gesucht auf Anfang Dezember 1965

Küchenchef

Für tüchtigen Berufsmann in jeder Beziehung interessante Jahresstelle. Hotel Bodan, Romanshorn.

L'Hôtel la Palma au Lac Locarno

cherche de suite ou pour date à convenir (places à l'année):

caviste

ouvrier

(travaux de peinture et de menuiserie, etc.)

2 commis de rang

Faire offre à l'Hôtel La Palma au Lac, 6600 Locarno.

Hotel Silberhorn

3818 Grindelwald

sucht für die Wintersaison 1965/66:

Zimmermädchen

Saaltochter oder Kellner

Küchenmädchen oder -burschen

Lingère

Sekretärin

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto baldigst erbeten.

Hotel Dischma, Davos Dorf

sucht für die Wintersaison:

Barmaid

(Schweizerin, selbständig und sprachenkundig)

Serviertochter

(Schweizerin, sprachenkundig)

Buffetdame oder -tochter

Buffetburschen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion erbeten.



BUFFET HERISAU

Gesucht werden:

tüchtiger

Küchenchef

oder Partiekoch

junger

Commis de cuisine

oder Patissier

Kochlehrling

(sofortiger Lehrbeginn)

sowie für Erstkassibuffet zwei tüchtige

Serviertochter

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert. Anfragen sind erbeten an E. Sutter-Fisch, Buffet BT, 9100 Herisau. Telefon (071) 51 17 43.

LUGANO

Erstklasshotel sucht in Jahresstellen:

Büro:

Chef de réception-Kassier

(sprach- und korrespondenzkundig)

Journalführer(in)

Buchhalter(in)

Kontrollleur für Büro und inneren Betrieb

II. Sekretär(in)

Halle:

Bahnportier-Conducteur

(sprachenkundig)

Nachtportier

(sprachenkundig)

2 Chasseure

Restaurant:

Chef de rang

Demi-Chef

2 Commis de rang

Küche:

Officegouvernante-

Küchenbeschliesserin

Kochlehrling

Küchenmädchen und

Küchenburschen

Etage:

Etagegouvernante

2 Zimmermädchen

Lingerie:

Lingeriemädchen/Aiute

lingeria

Diverses:

Personalzimmermädchen

I. Gärtner

Mechaniker-Heizer

Hofschreiner, Hotelmaler

Eintritte nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto, Angabe des Lohnanspruches pro Monat bei Kost und Logis im Hause frei, sind erbeten an Casella Postale 6906, 6901 Lugano.



cherche pour date à convenir un

secrétaire-réceptionniste

Place à l'année.

Faire offre avec prétentions de salaire à la Direction.

Hotel u. Restaurant Müller 8200 Schaffhausen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Aide de cuisine evtl.
Commis de cuisine od. Köchin
Anfangszimmermädchen
Kochlehrling**

Offerten sind erbeten an E. Müller, 8200 Schaffhausen.
Telefon (053) 5 27 37.

Hotel Ekkehard, St. Gallen

Wir suchen auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft:

Serviertochter Zimmermädchen

Angenehmes Arbeitsklima. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten an H. Finster, Dir. Telefon (071) 224714.

Hotel Aarauerhof, Aarau sucht erfahrenes, sprachkundiges Zimmermädchen

zur selbständigen Betreuung einer Etage.

Offerten an A. Schmidt, Hotel Aarauerhof, Aarau.
Telefon (064) 22 39 71

In gute Jahresstellen gesucht:

I. Lingère

die in der Lage sein soll, ihre Untergebenen zu leiten

Wäscherin

an Vollautomaten

Zeitgemässe Betriebseinrichtungen. Gute Entlohnung.
Eintritt erste Hälfte Oktober oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Unterlagen an Bad-Hotel Bären, 5400 Baden



Wir suchen in Jahresstellen:

Restaurationskellner oder Serviertochter

(sprachkundig, Garantieverdienst)

Buffettochter oder -dame

(vorzüglicher Lohn)

Offerten an Telefon (071) 41 42 43.

Hotel Concordia, 7524 Zuoz (Oberengadin) sucht für die Wintersaison:

Küchenchef (jüngerer)

zu kleiner Brigade.

Offerten mit Foto an die Direktion.

Hotel Maria, Sils Maria (Engadin) sucht:

Alleinsekretärin

(Jahresstelle, Eintritt Ende November)

Serviertochter

(für Bündner Stube, Jahresstelle)

Saaltochter

(Jahresstelle, evtl. lange Saisonstelle)

Gesucht

Commis de cuisine

in Jahresstelle.

Hans Hunziker, Hotel Olten-Hammer, Olten.
Telefon (062) 5 35 13.

Gesucht in neue, gediegene Apero-Bar tüchtige, gewissenhafte

Barmaid

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre BA 1605 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Hôtel Lausanne-Palace Lausanne

cherche pour tout de suite:

des chefs de partie des commis cuisiniers

Très bonnes conditions.

Offres, avec photo et copies de certificats à R. W. Schelbert, Directeur,
Lausanne Palace, 1001 Lausanne.

Hôtel Lorius, Montreux

cherche avec entrée à convenir:

2 apprenties fille de salle

file de salle

chasseur remplaçant le concierge

Offres à la direction.

Hotel Seehof, 7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

Etage: Hilfsportier (Schweizer bevorzugt)

Küche: Entremetier (Schweizer bevorzugt, Küchenchef,
Fritz Huber, Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz)

**Saal: Saaltöchter
Saalpraktikantin**

Lingerie: Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an A. Caduff-Birkmaier.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutgeführtes Hotel-Restaurant:

Hausbursche-Portier Commis de cuisine Zimmermädchen Buffettochter

Gute Löhne und geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an Hotel Münzhof, 9400 Rorschach. Telefon (071) 41 36 36.

Gesucht in modernsten Betrieb, Umgebung Zürich, sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de cuisine

(gewandt; der einer kleinen Brigade vorstehen kann)

Aide du patron

Offerten mit ausführlichen Unterlagen an Club 21, Badenerstrasse 21,
8953 Dietikon-Zürich. Telefon (051) 88 17 18.

Wir sind jung, dynamisch,
fachkundig
(und eigentlich noch recht präsentabel)

Wir suchen ebensolche

Hostess

für den Gästempfang und Aufgaben im Zusammenhang mit der Serviceadministration und Serviceüberwachung sowie je eine erst recht ebensolche

Sekretärin

für unser Einkaufs- und Reservationsbüro, wie auch für unser Verkaufsleiter- und Drucksachensekretariat.

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung und sind sicher, dass es Ihnen bei uns gefallen wird!

E. Wartmann, Bahnhofbuffet Basel SBB.
Telefon (061) 34 96 60.

Bahnhofbuffet Basel SBB



Villars Palace 1884 Villars-sur-Ollon VD

cherche pour la saison d'hiver 1965/66:

chef rôtisseur chef de froid boucher commis pâtissier

Bons salaires, excellent logement, cours de langue gratuit, caisse de prévoyance aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Faire offre avec copies de certificat et photo à M. H. Dessibourg, chef de cuisine
1934 Le Châble VS.

Hôtel Cornavin, Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

file de salle jeune chasseur

Connaissances des langues exigées pour ces deux postes.

artisan d'hôtel

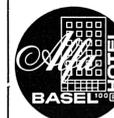
Place à l'année, conditions de travail agréables, bon salaire à personne capable.
Faire offres avec curriculum vitae.

Bedeutender Hotelbetrieb in Zermatt sucht

Buchhalter oder Buchhalterin- Personalchef

Eintritt Ende November.

Bewerber wollen Offerte mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Foto richten unter Chiffre PP 1572 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

I. Lingère- Lingeriegouvernante

in Jahresstelle, mit oder ohne Unterkunft.

Offerten erbeten an M. Stalder, 4127 Birsfelden.



Derby Hotel, Wil
sucht

Barmaid
für Carrousel Bar-Dancing (evtl. zum Anlernen)
Commis de cuisine
(Tournant)
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle.
Guter Lohn, eigene Pensionskasse. Offerten an
Derby Hotel Wil, 9500 Wil SG

Grossrestaurant in Zürich
sucht in Jahresstellen:

Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Zimmer vorhanden. Offerten erbeten an K. Steffen, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz 2, 8023 Zürich. Telefon (051) 23 37 40.

Gesucht in schönes Passantenrestaurant

Küchenchef-Alleinkoch

Neuzzeitliche Einrichtung. Jahresstelle, Eintritt per 15. November oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Angabe des Lohnanspruchs an die Direktion
Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Post-Hotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison

Patissier

Offerten an Hermann J. Hobi, Post Hotel, 7050 Arosa.

Restaurant zur Waid, Zürich
Per 1. oder 15. November gesucht

Buffetdame
oder tüchtige
Buffettochter

Gute Entlohnung. Zimmer im Hause.
Offerten bitte an K. Grau, Restaurant zur Waid, Obere Waidstrasse 145, 8037 Zürich.

Gesucht tüchtiger

Koch

in neues Garni-Hotel. Passanten-Restaurant. Spezialitäten-Küche. Für Wintersaison oder Jahresstelle Zeitgemässe Entlohnung. Eintritt ca. 15. Dezember.

Offerten an Hotel-Garni Filmserhof, 7018 Films/Waldhaus, Telefon (081) 39 12 07.

Wir suchen auf 1. Januar 1966 einen gutausgewiesenen

Chef de partie /
Sous-Chef

zur Vertretung und Entlastung unseres langjährigen Küchenchefs. Bewerber im Alter von etwa 35 Jahren, wenn möglich Schweizerbürger (auch mit Familie), können bei uns einen bleibenden, guten Posten erreichen. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Buffet SBB 8400 Winterthur.



sucht per 15. Oktober oder nach Übereinkunft:

Buffettochter
oder -bursche

ü: unser Restaurant im 1. Stock (selbständiger Posten)

Offerten sind erbeten an Sporting Restaurants, Biel-Bienne, Telefon (032) 3 92 44.

Grand Hôtel, Les Rasses

Jura vaudois, (100 Betten)
engagiert zu vorteilhaften Bedingungen noch folgende Mitarbeiter:

Journalführerin-Sekretärin
(gute Praxis, sprachenkundig)
Demi-Chef de rang
(Schweizer, sprachenkundig, als Stellvertreter des Oberkellners)
Commis de rang
Servicepraktikant(in)
Office-Küchen-Burschen,
-Mädchen
Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen

Offerten mit Unterlagen an Dir. Paul H. Gantenbein. Telefon (024) 6 24 97.

Hotel Bären, Adelboden
Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertöchter

(wenn möglich sprachengewandt)

Lingère-Zimmermädchen

Hoher Verdienst bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel, Telefon (033) 95151.

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachenkundig.

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

VERBIER VS
Petit hôtel cherche
cuisinière ou cuisinier

pour la saison d'hiver. Bons gages.
Faire offre avec références sous chiffres CC 1498 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht in Jahresstellen in vielseitigen Restaurationsbetrieben:
tüchtiger

Entremetier

tüchtige

Buffetdame oder -tochter

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an Th. Gerber, Restaurant Grosser Kornhauskeller, 3000 Bern 7. Telefon (031) 22 11 33.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft, spätestens für 1. November 1965:

Commis de cuisine
Küchenmädchen

Offerten erbeten an Hotel Seeland, Biel. Telefon (032) 2 27 11

On cherche jeune fille comme

femme de chambre

Gain intéressant, possibilité d'apprendre le français. Hôtel du Lion d'or, Le Sentier VD.

Wir suchen eine gutausgebildete

Buffetdame /
Gouvernante

Alter nicht unter 30 Jahren, Schweizerbürgerin. Vertrauensstelle zur Entlastung der Geschäftsfrau. Möglichkeit zum Eintritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8400 Winterthur.

Restaurant moderne de la région de Neuchâtel, connu par sa cuisine, cherche pour tout de suite ou à convenir un

cuisinier

pouvant fonctionner comme chef et assumer des responsabilités. Place à l'année. On procurerait éventuellement un appartement.

Faire offres avec photo, copies de certificats et prétentions à la Case postale 646, Neuchâtel 1.

Gesucht

Köchin

in Restaurationsbetrieb für sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten mit Lohnangaben an Willy Bettstein, Restaurant Bären, 3076 Worb. Tel. (031) 672291.

Hotel Braunwald-BelleVue
8784 Braunwald GL

sucht für kommende Wintersaison, mit Eintritt Anfang und Mitte Dezember:

Küchenchef
Patissier
Entremetier, evtl. Commis
de cuisine
Küchen- und Officeburschen

Oberkellner
Saalkellner
Bar- und Restaurationskellner
Restaurationskellner
Buffettochter
Economat- und
Officegouvernante

Bahn- und Hallenportier
Hausburschen
Zimmermädchen
Lingeriemädchen

Hotelsekretärin

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

Gesucht für lange Wintersaison (1. Dezember 1965 bis nach Ostern 1966), evtl. Jahresstellen:

Alleinkoch (neben Commis)

Commis de cuisine

Küchenburschen

Barmaid

Anfangsbarkellner

oder Commis

Zimmermädchen

Portier-Hausbursche

Officemädchen

Mädchen für Lingerie

und Waschküche

Offerten mit Lohnanspruch, Zeugnisabschriften und Foto an Ch. Knell, Posthotel Riv'alta, 7513 Silvaplana.

Hôtel Excelsior, 1211 Genève

cherche pour entrée immédiate

portier d'étage

expérimenté, de bonne présentation, connaissance des langues et possible, place à l'année, salaire selon aptitudes. Comptes et horaires réguliers.

Faire offre avec copies de certificats et photographie à la direction, 34, rue Rousseau, 1211 Genève.

Maincourantier

(caisse et réception)

Jeune homme sachant français, allemand et anglais, est demandé pour entrée début novembre. Place à l'année. Ecrire à la direction Hôtel de la Paix, 1000 Lausanne.

Wir suchen für die kommende Wintersaison (15. Dezember 1965 bis Ende April 1966) noch folgendes Personal:

Kaffeeköchin

2 Officemädchen

Hilfszimmermädchen

Hilfslingere

Küchenbursche

Hausbursche

und für unser Restaurant-Bar-Dancing «Sans Souci» eine tüchtige

Serviertochter

Offerten sind zu richten an Grand Hotel, O. Walter, Dir., Saas Fee. Telefon (028) 4 81 07 oder (028) 4 81 08

Junge, seriöse und arbeitsame Tochter gesucht in erstklassiges Restaurant als

Serviceanfängerin

(Saalpraktikantin)

Gelegenheit, den gepflegten Bankett- und Restaurationservice zu erlernen. Alter nicht unter 20 Jahren, guter Lohn. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Restaurant Zunthaus zur Zimmerleuten, Limmatquai 40, 8001 Zürich.



Seerestaurant Rorschach SG

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Buffetdame
Buffettochter
Commis de cuisine
Officemädchen

Geboten wird guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an die Direktion Seerestaurant, 9400 Rorschach. Telefon (071) 41 55 66.

Hôtel Terminus
et Buffet de la Gare
1820 Montreux

cherche les employés suivants:

commis de cuisine
file de buffet
portier, garçon de maison
femme de chambre
file de maison
file de salle débutante

Places à l'année. Faire offres à la Direction.

Gesucht für lange Wintersaison ab 15. Dezember 1965:

junge Köchin
oder junger Koch
Saalpraktikantin
Saaltöchter
Anfangszimmermädchen

Geregelte Freizeit und guter Lohn wird zugesichert.

Sich wenden an Hotel Schweizerheim, Wengen.

Gesucht in Jahresstelle:

Chef de partie

Eintritt 15. Oktober 1965.

Offerten an Hotel Bahnhof-Terminus, 4310 Rheinfelden. Telefon (061) 87 51 11

Gesucht per 15. Oktober oder nach Übereinkunft:

tüchtiger und sauberer

Koch Tournant
Koch Gardemanger

Angenehmes Arbeitsklima und sehr guter Lohn. Offerten an P. Wüger, Hotel Krone-Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich. Telefon (051) 26 16 88.

Modernes Grossrestaurant
sucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Büropraktikantin

für Bonkontrolle, Korrespondenz, Kassawesen und allgemeine Büroarbeiten.

Geboten wird guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie angenehmes Arbeitsklima.

Offerten sind erbeten unter Chiffre BP 1592 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Stellenausschreibung

In der kantonalen Strafanstalt Lenzburg ist die Stelle einer

Köchin oder eines Kochs

neu zu besetzen. Selbständige Bewerberinnen oder Bewerber werden bevorzugt. Wohnung steht zur Verfügung.

Über das Dienstverhältnis und die Höhe der Besoldung gibt die Anstaltsleitung schriftlich Auskunft.

Anmeldefrist bis 18. Oktober 1965.

Direktion der Kantonalen Strafanstalt Lenzburg

Hotel Aarauerhof, Aarau
sucht sprachenkundigen, tüchtigen

Chef de service

Unser neuer Mitarbeiter soll sich durch Einfühlungsvermögen und Organisationstalent auszeichnen.

Offerten erbeten an Dir. A. Schmidt, Hotel Aarauerhof, Aarau. Telefon (084) 22 39 71.



STERNEN, KRIEGSTETTEN

bei Solothurn (Spezialitätenrestaurant)

sucht mit Eintritt 15. Oktober 1965: gutausgewiesenen, selbständigen

Koch Hausmädchen Serviertochter

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien bitte an H. Bohren.

Hotel 3 Könige, Chur
sucht nach Übereinkunft

Küchenchef

zu Lehrlingen.

Offerten, Zeugniskopien und Foto erbeten an Hotel 3 Könige, 7000 Chur. Telefon (081) 22 17 25.

In mein sehr gut gehendes Hotel-Restaurant suche ich eine erfahrene

Serviertochter

Sie sollte an gepflegtem Speisesevice Freude haben und, weil wir auch ausländische Gäste haben, wenn möglich Sprachkenntnisse mitbringen. Sie hat bei mir sehr gute Verdienstmöglichkeiten, ein hübsches Zimmer und geregelte Freizeit. Rufen Sie doch bitte an durch Telefon (051) 83 62 12 und verlangen Sie Frau Meier.

Gesucht auf den 15. Oktober oder 1. November 1965 freundliche

Serviertochter

auch Anfängerin. Hoher Verdienst.

Offerten erbeten an Hotel Glockenhof, 4600 Olten. Telefon (062) 5 21 86.

Gesucht nach Übereinkunft:

junge, tüchtige Köchin (Schweizerin) Buffetanfängerin

in lebhaften Restaurationsbetrieb. Kost und Logis im Hause.

Offerten an J. Brüttsch, Bierhalle Kropf, in Gassen 16, 8001 Zürich. Telefon (051) 25 18 05.

Kurhaus Grimmelalp (Berner Oberland) Rekonvaleszentenheim

sucht auf Frühjahr 1966 tüchtigen

Verwalter-Ehepaar

Offerten sind zu richten an Verwaltung Kurhaus Grimmelalp, Kellergässlein 2, 4001 Basel.

Gesucht für Bergrestaurant in Graubünden, Eintritt 1. Dezember 1965, folgendes Personal:

- Buffetdame**
- 2 Küchenmädchen**
- 2 Küchenburschen**
- Officemädchen**
- Buffetmädchen**
- oder -bursche**
- 2 Alleinköche**
- oder -köchinnen**

Moderne Bedingungen.

Offerten unter Chiffre BK 1487 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht nach Davos

- Serviertochter**
- Saalkellner**
- Saaltochter**
- Hausbursche-Portier**
- Zimmermädchen**
- Küchenbursche**

Lange Wintersaison vom 1. Dezember 1965 bis 1. Mai 1966; eventuell auch Jahresstellen.

Offerten mit Zeugniskopien sowie Lichtbild erbeten an Hotel Rinaldi, Davos Platz.

Restaurant Eisbahn, Davos

sucht für Wintersaison 1965/66 (Weltmeisterschaft im Eiskunstlaufen vom 22. bis 27. Februar 1966):

Restaurationstochter

Buffettöchter

Köchin oder Mädchen für kalte Küche

Wir bieten: Geregelte Arbeitszeit, hohen Verdienst. Kost und Logis im Hause. Eintritt ab 15. November 1965.

Offerten von fachtüchtigen Personen erbeten an Familie Grossenbacher, Restaurant Eisbahn, 7270 Davos Platz. Telefon (083) 3 57 41

Gesucht

Büropraktikantin

in kleineres Garni-Hotel. Wintersaison oder Jahresstelle. Französisch- und Englisch-Kenntnisse erforderlich. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an Hotel-Garni Flimsershof, 7018 Flims/Waldhaus. Telefon (081) 39 12 07.

Ich suche in mein gediegenes Hotel-Restaurant eine nette

Buffettöchter

Sie hat einen guten Lohn, geregelte Freizeit und ein schönes Zimmer. Ich lege Wert auf eine aufrichtige, willige Tochter, mit der ich angenehm zusammenarbeiten kann. Rufen Sie mir doch bitte an: Frau Meier, Telefon (051) 83 62 12.

Gesucht in gut eingerichtetes alkoholfreies Restaurant in Baden: tüchtiges

Leiter-Ehepaar

Wenn möglich Mann Küchenchef. Schöne Wohnung steht zur Verfügung. Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Saläransprüche unter Chiffre LE 1465 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht:

Buffettöchter od. -bursche Buffetdame

Jahresstelle, sehr angenehme Arbeitszeit, guter Lohn Zimmer im Hause.

Hans Hunziker, Hotel Olten-Hammer, Olten. Telefon (062) 5 35 13

Hotel Stop, 6390 Engelberg
sucht für die Wintersaison 1965/66:

Koch Commis de cuisine Buffetöchter

(Anfängerin) in gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen.

Offerten an die Direktion erbeten. Telefon (041) 74 16 74.

Bezirksspital Niedersimmental in Erlenbach
(80 Betten)

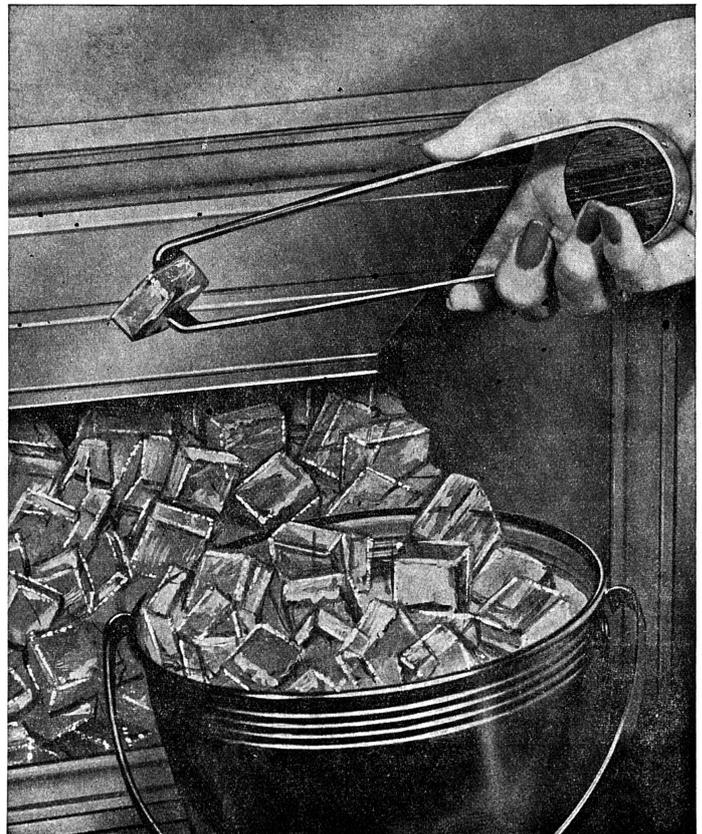
Wir suchen für sofort oder auch nur aushilfsweise

Gouvernante

für die Leitung und Mithilfe im Etagedienst, Office und in der Lingerie. Eine gereifte Persönlichkeit mit guter hauswirtschaftlicher Ausbildung und Geschick im Umgang mit dem Personal findet bei uns einen dankbaren, selbständigen und entwicklungsfähigen Arbeitsplatz.

Wir bieten die üblichen Lohn- und Anstellungsbedingungen. Ein Zimmer steht im Spital oder im Dorfe zur Verfügung. Es bestehen gute Zugverbindungen nach Spiez (10 km) und in der Freizeit viele Möglichkeiten für Skisport und Wanderungen.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissabschriften und Lohnansprüchen sind an den Verwalter des Bezirksspitals, 3762 Erlenbach i. S., zu richten. Telefon (033) 8 14 12, Privat 8 17 77.



Des cubes de
GLACE
à volonté – où vous voulez
quand vous voulez

Le ravitaillement permanent en glace fraîche peut poser bien des problèmes aux responsables de magasins, de restaurants, bars, hôtels et hôpitaux.

La machine à glace automatique WHIRLPOOL Icemagic* résout ces problèmes de la façon la plus rapide et la plus simple: il suffit d'ouvrir une porte et vous trouverez en permanence une réserve de glace transparente comme du cristal. La réserve s'épuise-t-elle? — automatiquement la machine se met en marche pour en produire à nouveau.

Vous faut-il 20 ou 204 kg de glace par jour? 1330 cubes normaux ou 49 860 petits cubes? — Vous trouverez dans la gamme de machines à glace automatiques WHIRLPOOL Icemagic* celle qui a été étudiée en fonction de vos besoins. Quelle que soit l'épaisseur des cubes qu'il vous faut, la même machine les produira, cristallins et plus purs encore que l'eau dont ils sont faits.



Les 60 ans d'expérience de WHIRLPOOL, sa parfaite connaissance des problèmes et de leurs solutions en ont fait une des plus importantes fabriques du monde pour l'équipement ménager.

Pour tout renseignement complémentaire envoyez aujourd'hui ce talon au distributeur pour la Suisse romande, **Aplim S.A.** rue Caroline 11 bis, Lausanne

Nom _____

Adresse _____

Whirlpool International Corporation. Direction générale pour l'Europe 9, rue St-Martin, Lausanne.

* WHIRLPOOL and ICEMAGIC are registered trademarks of Whirlpool Corporation, Benton Harbor, Michigan, U.S.A.

Hôtel tout premier rang, Genève
cherche

commis de bar

expérimenté, de nationalité suisse, parlant les trois langues. Place à l'année.

Faire offres avec photo et références sous chiffre CB1492 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hôtel - Restaurant - Bar
cherche:

file de maison (place à l'année)

sommelière

(pour service du café, place à l'année)

commis de cuisine

(place à l'année)
Entrée de suite ou à convenir.

Faire offres avec photo et copies de certificats à Hôtel du Moléson, 1700 Fribourg, Les Daillettes.

**Spital Neumünster
Zollikerberg bei Zürich**

In unserer Spitalküche ist eine

Lehrstelle für Köchin-Lehrtochter

frei. Wir würden diese Stelle gerne bald besetzen und erwarten Anmeldungen mit genauen Personalien, Schulzeugnissen usw. an unsere Verwaltung, Spital Neumünster, 8125 Zollikerberg bei Zürich.

Lugano

Gesucht in Jahresstellen:

Restaurationskellner

(sprachkundig, im lebhaften Speisesevice gut versiert)

Buffetdame evtl. -tochter

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten an Huguenin au Lac, Lugano.

Hotel Excelsior, Lugano

sucht in Jahresstelle tüchtige, sprachkundigen

Nachtconciere

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind an die Direktion erbeten.

Wir suchen für unseren Betrieb (Hotel, Casino, Bahnhofbuffet):

Hotelsekretärin

Grillkellner

Anfangs-Chef de service

Buffetochter

Offerten an Hotel Bahnhof, 8500 Frauenfeld.

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

für gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug.

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst, Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, 6300 Zug. Telefon (042) 42930.

Schweden

Wir suchen in Jahresstelle jetzt oder später für unser neu erstelltes, modernes Grill-Restaurant

Commis de cuisine

mit abgeschlossener Lehrzeit und guter Praxis. Hin- und Rückreise nach einem Jahre voll vergütet. Gute Entwicklungsmöglichkeiten. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Gehaltsangabe an Direktion Uppsala Stads-hotel AB, Uppsala (Schweden).

Offerten von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht nach Den Haag, Holland

Serviertochter oder Kellner

für à-la-carte-Service. Englische und holländische Sprachkenntnisse erwünscht. Nähere Auskunft erteilt: R. Steiger, Trompstraat 83, Den Haag.

Gesucht für Hotel mit 150 Fremdenbetten und Restauration in Kurort am Vierwaldstättersee

Direktor oder Direktions-Ehepaar

Initiative, in der Hotelführung erfahrene Bewerber erhalten den Vorzug. Antritt per 1. November 1965 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisausschnitten sind zu richten unter Chiffre DD 1333 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen für unser alkoholfreies Hotel-Restaurant Oberberg in Neuhausen am Rheinfall treue, selbständige

Gerantin (evtl. Ehepaar)

Gute Anstellungsbedingungen.

Offerten sind zu richten an die Verwaltung der Gesellschaft der Schaffhauser Kaffeehallen, Bahnhofstrasse 60, 8200 Schaffhausen.

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in der Stadt Bern mit à-la-carte-Service sucht (in Jahresstelle) versierten, nur gut ausgewiesenen

jüngeren

Koch

(Chefstellvertreter)

Gute Entlohnung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an Postfach 1623, 3002 Bern Schanzenpost.

Gesucht

I. Mitarbeiterin

für Réception, Büro und allgemeinen Betrieb

welcher eventuell die Alleinleitung eines modernen Appartementhauses (60 Betten) in Arosa GR anvertraut werden kann. Gewünscht wird Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, allgemeine Korrespondenz. Eintritt nach Übereinkunft. Gute Verdienstmöglichkeit.

Freundliche, seriöse Dame schweizerischer Nationalität, die sich für eine Jahresstelle in Arosa interessiert, ist gebeten, ihre Bewerbung mit Bild zu senden unter Chiffre MN 1405 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Direktor

Restaurant des Schweizer Pavillons der Weltausstellung 1967 Montreal

Wir suchen für die Führung obigen Restaurants (etwa 220 Sitzplätze) eine qualifizierte, repräsentative Persönlichkeit schweizerischer Nationalität, mit In- und Ausland-, insbesondere mit Kanada- oder USA-Erfahrungen. Beherrschung der englischen und der französischen Sprache Voraussetzung.

Vollamtlicher Einsatz ab Herbst 1966, wobei für die Mitwirkung an den Vorbereitungsarbeiten ab Frühjahr 1966 mit einem intensiveren Part-Time-Einsatz zu rechnen wäre.

Ausführliche Dienstofferten sind bis spätestens 23. Oktober 1965 zu richten an den Personalchef der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung, Postfach, 8022 Zürich. (Vorstellung nur auf Aufforderung.)

Hôtel Amigo, Bruxelles

engage

réceptionnaire

qualifié et dynamique, adjoint au chef de réception. Connaissances parfaites du français, de l'anglais et de l'allemand.

Addresser offre détaillée et prétentions (en français) à l'Hôtel Amigo, 1-3, rue de l'Amigo, Bruxelles (Belgique).

Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa

sucht für Wintersaison:

Aide-Gouvernante
(Etage, Economat)
Chef Saucier
Chef de grill
(für Stüva-Grillroom)
Chasseur
Kassiererin für die Eisbahn
Cucitrice
Caffetiere(a)

Offerten erbeten an die Direktion, Kulm Hotel, 7050 Arosa.

Wir suchen für unsere Fachschule (70 Personen) eine zuverlässige

Köchin

eventuell Tochter mit guten Kochkenntnissen, in modern eingerichtete Küche. Hilfspersonal vorhanden.

Angenehme Arbeitsverhältnisse, gutbezahlte Dauerstelle, Pensionskasse, geregelte Arbeitszeit und Ferien. Die Fachschule, in ruhiger Lage, ist von Bern aus leicht erreichbar. Eintritt nach Übereinkunft.

Bernische Molkereischule Rütli, 3052 Zollikofen BE.



einen mindestens 25jährigen Schweizer Fachmann mit Serviceleiterpraxis, guten Sprachkenntnissen und überdurchschnittlichen Führungseigenschaften als

Chef de restaurant

(Geschäftsführerassistent)

Als Hauptaufgaben stellen sich Ihnen:

- Führung der Servicemitarbeiter (25)
- Personalorganisation
- Schulung und Instruktion
- Leitung des gesamten Verkaufs
- Assistenz und Vertretung des Geschäftsführers

In diese verantwortungsvolle Aufgabe, die Sie am 15. November oder auf Vereinbarung antreten könnten, führen wir Sie sorgfältig ein. Die Stelle ist gut dotiert.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an A. Kluvers, Mövenpick Luzern, Grendelstrasse 19, 6000 Luzern. Telefon (041) 2 66 22.



Gesucht auf 1. Dezember 1965 in Jahresstelle junger

Rôtisseur

(evtl. Commis)

Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen an W. Moser, Hotel Freihof, 8640 Rapperswil am Zürichsee.

Wir suchen für unser Restaurant und Dancing tüchtigen, flinken

Kellner

der bereits in ähnlichen Betrieben gearbeitet hat. Geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Verdienst und freie Kost. Sprachkenntnisse erwünscht.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Bild und Unterlagen an M. R. Meier, Restaurant «abc» Scotch Club, Rüdengasse 1, 4000 Basel.

Hotel Obersee, Arosa

sucht für Wintersaison 1965/66:

Restaurationstochter

(im Speiseservice bewandert)

Tournante

Commis-Kellner

(für Nachtbetrieb)

Büropraktikantin

(Eintritt etwa Mitte November)

Saaltochter

Commis de cuisine

Buffetbursche

Küchenbursche

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an Familie Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa

Der Kurverein Vitznau

sucht einen

Leiter

für sein Verkehrsbüro

Es handelt sich um eine gut besoldete Ganzjahresstelle. Bevorzugt werden Bewerber mit Erfahrung im Sektor Reisebüro und Tourismus, mit guten Fremdsprachen-Kenntnissen in Wort und Schrift. Eintritt nach Übereinkunft (spätestens auf Frühjahr 1966).

Offerten sind zu richten an: Kurverein Vitznau (R.E.V. E.K.O.) Postfach Nr. 23 in Vitznau (LU).

Etablissement sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Buchhalterin

zur Führung unserer Hauptbuchhaltung inkl. Erstellung der Probestbilanzen. Bewerberinnen, die über einige Jahre Praxis verfügen, an exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, finden bei uns eine interessante Tätigkeit mit guten Bedingungen. Externe Stelle.

Handschriftliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Angabe des frühesten Eintrittstermins sind zu richten an Chiffre 48173-42, Publicitas, 8021 Zürich.

Hotel Engel, Vaduz FL

sucht in Jahresstelle

Chef de partie Chef Stellvertreter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Foto an Familie Marchner-Schlegel, Hotel Engel, Vaduz. Telefon (075) 2 10 57.

Bangkok (Thailand)

Hôtel de luxe, 350 lits, ouverture début décembre 1965, direction suisse, cherche

Chef de cuisine

d'environ 35-45 ans, si possible avec connaissances de l'anglais. Entrée début novembre.

Offres à M. V. Fuchs, c/o Hôtel Beau-Rivage, Lausanne-Ouchy.

Federn sind wichtig

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



sie betten uns richtig

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

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken



Verlangen Sie den illustrierten Bettfedern-Prospekt: Postfach, 8045 Zürich, Tel. 051/33 31 55

mit den neuen Kugel-Silberpoliermaschinen (Schweizer Fabrikat) polieren mittels Stahlkugeln, die das Silber härten und seine Dauerhaftigkeit um das Mehrfache erhöhen. Ihr Silbergeschirr glänzt stets wie neu ohne Abnutzung.

Norm-Konstruktion heisst: Qualität, Betriebssicherheit, grosse Leistung, kleine Abmessungen
Findet Platz in jeder Küche, keine Installation nötig, fahrbar, findet leicht Platz unter einer Tischplatte (Maschinenhöhe 85 cm)
1 Jahr Garantie

Typ Goliath Fr. 3500.-, betriebsbereit
Maschinengehäuse aus unverwüstem Kunststoff
Abmessungen: 82,5 x 57 cm
Totale Höhe 85 cm
POLIERTROMMEL 21 x 31 x 43 cm
für Platten bis 42 cm

Typ Mammuth Fr. 7500, betriebsbereit
WANNE aus Chromnickelstahl
Abmessungen: 70 x 100 cm
Totale Höhe 85 cm
POLIERTROMMEL 28 x 40 x 60 cm
für Platten bis 60 cm

Sternegg AG, Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen, Telefon (053) 512 91

Laden Zürich: Seestrasse 301
In Bern: Kramgasse 46, R. Bregani

OLMA St.Gallen, Halle 4, Stand 4028

Für die Behaglichkeit

Ihres
Hotels

wählen Sie



Für Ihr Hotel ist die Wahl der Matratze wichtig: Wählen Sie deshalb Dunlopillo - Ihre Gäste werden frisch und ausgeruht erwachen und Ihr Hotel den Freunden weiterempfehlen.

- ✿ Dunlopillo - Latexschaum - ist weich, angenehm bequem, verliert nie seine Form.
- ✿ Dunlopillo ist von Natur aus aseptisch, weder Staub noch Motten können eindringen.
- ✿ Dunlopillo ist bemerkenswert leicht und widerstandsfähig.
- ✿ Dunlopillo: angenehm warm im Winter und kühl im Sommer.



Dunlopillo

D 6/65

Zürich ein Dunlop-Produkt Genf

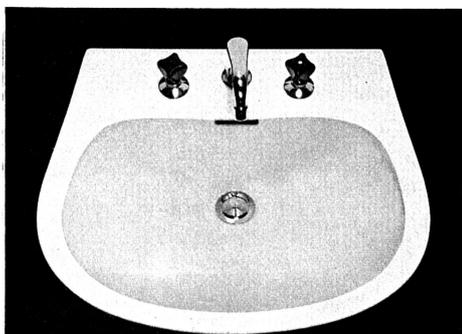
Zu verpachten mittleres, neuzeitlich eingerichtetes

Hotel-Café-Restaurant

in bester zentraler Lage (Jahresbetrieb).

Nötiges Kapital 70000 bis 100000 Franken.

Offerten mit Referenzen sind zu richten unter Chiffre A 24711 U an Publicitas S.A., Dufourstrasse 17, 2501 Biel.



CARINA
der moderne Waschtisch
mit der guten Form

Kera-Werke AG / 4335 Laufenburg AG



Die Ansprüche der Gäste an die Kunst des Küchenchefs lassen sich mit den modernen und leistungsfähigen **SURSEE** Kochapparaten leicht erfüllen * Fragen Sie deshalb die **SURSEE** -Werke, wenn es um die Einrichtung der Küche geht

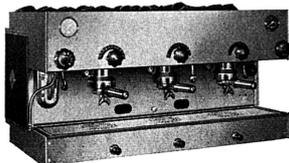
Sursee-Werke AG Sursee Lu Telefon 045 41 444



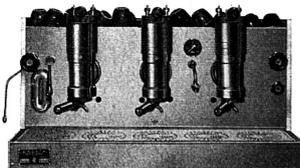
Die Erste
und immer führend
auf der ganzen Welt



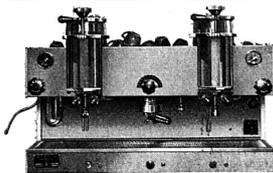
vollautomatische Gruppen «Electra» Publikumsseite



vollautomatische Gruppen «Electra» Bedienungsseite



halbautomatische Gruppen



vollautomatische Gruppen mit Behälter



Dieser Hebel bestimmt automatisch die richtige Dosierung

Die neue Kaffeemaschine GAGGIA-ELECTRA mit elektronischer Steuerung bereitet augenblicklich die von Ihnen gewünschte Kaffeemenge zu, bestimmt selbst die Wassermenge, die der Größe der Tasse entspricht. Ihre Bedienung ist denkbar einfach; jeder Ihrer Angestellten kann damit beauftragt werden. Es genügt, den Regulierungszeiger einzustellen und auf den Knopf zu drücken. **Alles weitere besorgt die Maschine**

Modelle mit 1 bis 6 Gruppen lieferbar

- für jeden Bedarf
- für jeden Betrieb
- für die größten Ansprüche

Durchschnittliches Leistungsvermögen jeder Gruppe: ungefähr 120 Tassen in der Stunde

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

GAGGIA

ein bekannter Name, ein zuverlässiger Name, die Marke Ihrer Wahl

Ausstellung und Vorführungsorte:

Réalco S.A., GAGGIA-Kaffeemaschinen
1000 Lausanne: 6, avenue du Mont-Blanc
Telephon: (021) 24 49 91

3000 Bern: Kesslergasse 31
Telephon (031) 22 16 18

8000 Zürich: Brauerstrasse 102
Telephon (051) 25 67 17

Service-Stellen in:

Lausanne - Bern - Zürich - Genf - Villeneuve - Riddes (Wallis) - Neuenburg - Basel - Bonaduz

Siehe im Telefonbuch unter «Kaffeemaschinen»



OLMA St.Gallen - Halle 7, Stand 748

Neugestaltung des Hotels Monopol Metropol, Luzern

Gegenüber der Westausganges des Luzerner Bahnhofes, an der Ecke Pilatusstrasse/Zentralstrasse, steht das Hotel Monopol-Metropol — ein repräsentatives Bauwerk der Jahrhundertwende, das weitgehend mit den Formen des Barock und Rokoko gestaltet wurde. Seine günstige Verkehrslage prädestinierte es zum Passantenhotel. Doch jedermann, der im Monopol abstieg, schätzte die ruhige Atmosphäre des Hauses, den gepflegten Service und die gute Küche. So erfreute sich das Haus stets einer interessanten

heranzutreten. Der mit dem Studium dieser Frage beauftragte Architekt, F. Zwicky, arbeitete eine Reihe von Varianten aus, die auch die Frage

Umbau oder völliger Neubau

mit eingeschlossen. In der heutigen Zeit ist man nur allzu sehr bereit, den modernistischen Einflüssen in der Architektur zu erliegen und Allhergebrachtes rücksichtslos und pietätlos auszumerzen. Dieser Gefahr ist



Kundschaft. Neben Geschäftsleuten gaben sich dort auch Kreise der Kunst und Wissenschafts Rendez-vous.

Bauliche Neugestaltung drängt sich auf

Wie allem Irdischen seine Zeit bemessen ist, so hatte die Entwicklung auf dem Gebiete des Hotelwesens neuen Bedürfnissen gerufen, so dass die Eigentümerin, die Hotel Monopol und Metropol AG eine Erneuerung und Modernisierung ins Auge fasste, um die Konkurrenzfähigkeit des Hauses auf längere Sicht zu gewährleisten. Zwar wurden schon im Jahre 1943, als Otto Linsi das Haus übernommen hatte, gewisse bauliche Veränderungen vorgenommen. Damals wurden das Restaurant an der Frankenstrasse in den Hof, der Speisesaal und die Küche in das Entresol verlegt. In den frei gewordenen Räumlichkeiten nistete sich das Teppichhaus Linsi & Co. ein. Inzwischen hatte der Zahn der Zeit weiter am Bau genagt. Das Dach war defekt und leck geworden und die Zierkuppel — ein Requisite aus der Jugendstilzeit — ächzte bei jedem Sturmwehter in ihrem Gebälk in besorgniserregender Weise, so dass befürchtet werden musste, sie werde eines Tages einstürzen und dabei unvorhersehbaren Schaden anrichten. Da auch die Fassade durch Witterungseinflüsse stark mitgenommen war, drängte sich eine bauliche Neugestaltung gebieterisch auf. Eine blosse Reparatur der schadhaften Teile hätte sich ohne eigentlichen Nutzeffekt als zu kostspielig erwiesen. Vor allem entsprechen auch die Gästezimmer im 4. Stock und die Angestellten im 5. Stock nicht mehr den heutigen Anforderungen. Die Zimmer sind abgeschragt, nicht heizbar und verfügen über völlig ungenügende sanitäre Installationen.

Diese Sachlage bildete den äusseren Anstoss, um ernsthaft an die Frage einer baulichen Neugestaltung

die Eigentümerin nicht erliegen, obschon anstelle des gegenüberliegenden den ehemaligen Hotel Gotthard ein hochmodernes Bankgebäude entstehen soll. Kostenmässige und ästhetische Überlegungen bewogen die Bauherrschaft, den bisherigen architektonischen Charakter des Hauses zu erhalten und sich auf einen Umbau zu beschränken. Mitentscheidend war auch, dass der kantonale Denkmalpfleger, Dr. Reinle, die bestehende Jugendstilfassade als durchaus erhaltungswürdig bezeichnete. Dafür sprach weiter der Umstand, dass das gesamte Savonnière-Steinwerk der Fassade und die eisernen Balkone tadellos erhalten sind und nur gereinigt werden müssen. Zudem war es klar, dass sich die Fassaden — von einigen kosmetischen Retouchen abgesehen — nicht modernisieren lassen, ohne dass das Haus dadurch seinen eigenständigen Charakter verliere und doch kein modernes Gebäude entstünde; lediglich ein künstlerisch unerfreuliches Zwischending käme dabei heraus.

Palazzo mit neuer Grandezza

So einigten sich denn Bauherrschaft und Architekt auf eine Lösung, die auch vom Standpunkt des Denkmalpflegers als die beste bezeichnet wurde. Sie stützte sich auch auf die Tatsache, dass die steinerne Attika des Mittelrisalits sowie die Fensteröffnungen in den beidseitig anschliessenden steilen Flächen des Mansardendaches gut erhalten sind, so dass daraus ein vollständiges Attika-Geschoss, in der Formensprache des Bauwerkes ergänzt, gemacht werden kann, wodurch die Fassade ihren notwendigen richtigen Abschluss bekommt. Das darauf zusätzlich noch zu stellende ganz einfache zweite Attika-Geschoss tritt diskret zurück. Die Entfernungen des oberen steinernen Balkons, der die Säulenbasen unschön verdeckt und der heute durch den untern Balkon

konkurrenziert wird, stellt zudem einen wesentlichen Gewinn für die Fassadenwirkung dar. Die Verwirklichung dieser Ideen wird dem Haus eine neue Grandezza verleihen.

Einleuchtendes Bauprogramm

Nach den dargelegten Grundprinzipien sieht das Bauprogramm im Detail wie folgt aus: Das Dach und das 4. und 5. Stockwerk oberhalb des Dachgesimses samt der einsturzfähigen Zierkuppel wird abgebrochen, das Dachgesims erneuert, das 4. Stockwerk als Vollgeschoss ausgebaut und darüber ein 5. Stockwerk als Attikageschoss errichtet, das, weil zurückgesetzt, trotz moderner Leichtkonstruktion und mit durchgehenden mit Kupferblech verkleideten Fenstern dank seiner kleinmaßstäblichen Fassade nicht störend wirkt. Weiter umfasst das Bauprogramm eine Renovation der Gästezimmer im 3. Stock, Seite Frankenstrasse, mit Einbau von Bädern und WC und einer kleinen Hotelbar, die Aufstockung des Restaurantanbaues im Hof für den Einbau eines Gästebereichs, ein Entresol. An technischen Neuanlagen sind zu nennen eine neue Heizanlage mit Warmwasseraufbereitung, eine neue Klimaanlage für Restaurant, Gästebereichsräume, Personalaufenthaltsraum und Wäscherei. Sodann werden die Gästelifts

modernisiert und ein neuer Personal- und Service-lift eingebaut. Es darf erwähnt werden, dass Herr Krieger-Linsi die Umbaupläne durch unseren technischen Beratungsdienst in Bern begutachten liess, der sie durchaus positiv beurteilte.

Nach erfolgtem Umbau wird das Hotel Monopol-Metropol über 170 Betten gegenüber bisher 130 verfügen, nämlich 33 Einzelzimmer mit Bad und 17 ohne Bad sowie 57 Doppelzimmer mit Bad und 3 ohne Bad. Wie bis anhin wird das Haus nach dem Garnprinzip geführt werden. Während des Umbaus bleiben das Restaurant und die Ladenlokale uneingeschränkt in Betrieb. Das Hotel dagegen bleibt über den Winter 1965/66 geschlossen, um im Frühjahr mit Ausnahme des 4. und 5. Stockes welche beiden Stockwerke erst für die Saison 1967 zur Verfügung der Gäste stehen werden, wieder geöffnet zu werden.

An einem Empfang der Luzerner Presse und der Fachpresse durch die Bauherrschaft orientierten Bauunternehmer Krieger-Linsi, dessen Gattin neben der Hotelleitung noch das Teppichhaus Linsi führt, sowie der Architekt Fritz Zwicky über den geplanten Umbau, nach dessen Vollendung das Metropol-Monopol im Innern und nach aussen wieder eine Zierde des Luzerner Fremdenzentrums bilden wird. Einmal mehr zeigt sich, dass der private Unternehmergeist in der Schweizer Hotellerie nicht erloschen ist. LP.

Buch und Espresso-Libresso

Eine interessante Neueröffnung in Biel

In Biel fand vor einiger Zeit bei Gelegenheit einer Pressekonferenz die Eröffnung des ersten «Libresso» in der Schweiz statt. Wie schon aus der Bezeichnung zu ersehen ist, handelt es sich bei diesem neuartigen Etablissement um eine Kombination von Bücherstube und Espresso-Snack-Restaurant.

Die Ziele, die sich die Initianten, Rudolf Streit und E. A. Scherz, gesteckt hatten, waren ungefähr folgende:

- aussergewöhnliche Atmosphäre
- grosse Betriebsintensität
- Preiswürdigkeit und ein zur Gesamtdiee passendes Angebot an Speisen
- einfacher, rascher Service.

Nicht zuletzt aus diesen Feststellungen heraus wird im «Libresso» ein originelles Speiseangebot bereithalten. Man hatte nie die Absicht, aus dem Lokal ein berühmtes Speiserestaurant zu machen; dies würde seinem Zweck widersprechen. In einem Stadtzentrum gibt es jedoch mehr und mehr Leute, die zu irgendeiner Zeit eine preisgünstige Kleinigkeit zu sich nehmen möchten und viele, die in der Mittagspause nicht nach Hause gehen können und in der Nähe des Arbeitsplatzes leichte Verpflegung suchen. Für solche Leute ist das Angebot des «Libresso» gedacht. In diesem Angebot figurieren keine Spaghetti, keine Schmitzel und keine Pommes frites. Bewusst wurde schon zur Zeit der Planung auf diese Artikel verzichtet. Sie passen nicht zum «Libresso». Auf der Karte stehen jedoch genug andere Gerichte, die den Hunger zu stillen vermögen: warme, knusprige Toasts, saftige Hamburger in vielen Variationen, «wärschafte» kalte Teiler, die Spezialität der Gulaschtopf; viele Süssigkeiten und anderes mehr. Sie entsprechen der heutigen Geschmacksrichtung: nicht fettig — aber gesund; nicht zuviel — aber schmackhaft. Es ist bestimmt ein Wagnis, jene Gerichte nicht zu führen, die der Schweizer zu essen gewohnt ist. Die Unternehmer sind jedoch fest davon überzeugt, dass schon in kurzer Zeit viele Bieler das Angebot des «Libresso» zu schätzen wissen.

Für einen raschen Service sind von der Produktionsseite her die notwendigen Vorrichtungen geschaffen worden, stehen doch relativ viele und zweckmässige Maschinen zur Verfügung. Sämtliche angebotenen warmen Speisen können vor den Hauptessenszeiten fertig zubereitet — oder als Halbfertigprodukte in den Kühlschränken bereitgelegt werden. Kommt der grosse Andrang — hauptsächlich zur Mittagszeit — sind nur noch wenige Handgriffe nötig, um die Gerichte dem Gast vorsetzen zu können. Diese Herstellung in zwei Stufen, den Halbfertigprodukten und den Endprodukten, ermöglicht es bei minimalem Personalaufwand das ganze Programm zu bewältigen.

Nur andeutungsweise vom Café getrennt liegt die Bücherstube der Büchergilde Gutenberg, der ältesten Buchgemeinschaft in der Schweiz. Sie wurde 1933, hervorgegangen aus Initiativen des Bildungsverbandes Deutscher Buchdrucker, in der Schweiz als eigenes Unternehmen weitergeführt. Der Krieg und die soziale und soziologische Umstrukturierung unserer Bevölkerung in den Nachkriegsjahren machten eine durchgreifende Neuorientierung im Sinne eines erweiterten, auf die breitere Käuferschicht abgestimmten Angebotes nötig, ohne dass aber der bibliophile Charakter der Institution verleugnet wurde. Das heutige Angebot an Schallplatten und Büchern ist thematisch wohlwiegend und bietet den Aspekt der Fülle und des weiten Horizonts. In der Belletristik wird der klassischen sowie der anspruchsvollen Literatur der Gegenwart besondere Sorgfalt gewidmet. Auf dem Gebiet des Unterhaltungsromans werden ebenfalls die neuen Strömungen beachtet, ohne dass dabei das Streben nach Niveau unberücksichtigt bliebe. In besonderer Weise werden die «Dokumente der Zeit», d. h. jene aktuellen Sachbücher gepflegt, die es dem Leser ermöglichen, sich über die heutige Welt zu orientieren, das Zeitgeschehen tiefer zu erfassen und die Probleme der Zukunft zu erkennen.

Eine ganz neuartige und beachtliche Leistung stellt der Aufbau der «Erzählerbibliothek der Büchergilde» dar, die die schönsten Erzählungen der Weltliteratur, nach bestimmten Themen geordnet, zusammengestellt und einen eindrucksvollen Querschnitt durch drei Jahrhunderte Literaturgeschichte gibt. Biographien, Musik- und Theaterbücher, kulturgeschichtliche Bildbände, Sachbücher aus verschiedenen Lebensgebieten, Reisebeschreibungen, Bücher zur Lebensgestaltung und Kinder- und Jugendbücher runden das reichhaltige Programm ab. Darüber hinaus vermittelt die Büchergilde Gutenberg auch französi-

sche Bücher aus dem Angebot der befreundeten Guilde du Livre in Lausanne.

Bei dem vor Jahresfrist neu ins Programm aufgenommenen Schallplattenangebot bilden klassische



Musik, Opern, Operetten und Jazz (in klassischen Aufnahmen aus der Frühzeit oder in neuen Formationen und Stilen) den Kern der Auswahl.

Wenden wir uns noch einigen interessanten Details in der Bücherstube und im Snack-Espresso zu.

In der Bücherstube fällt zuerst die freundliche Präsentation der Bücher auf. Raffiniert ist die Anordnung der Reservebücher, die unmittelbar hinter den ausgestellten Büchern, in mit Kippdeckeln verschlossenen Kästchen aufbewahrt werden. Damit wird der Leser etwas eng bemessene Verkaufsraum nicht durch zusätzliche Büchergestelle beeinträchtigt.

Die Gaststätte besticht durch ihre sauber konzipierte Anordnung, die kurzen Servicewege und die

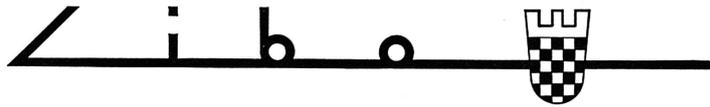


Tatsache, dass eigentlich auch in Stosszeiten mit einem Alleinkoch und einer Buffetdame, eventuell unter Zuhilfenahme eines zweiten Office Mädchens, ausreichend Personal zur raschen Essenausgabe zur Verfügung steht. Wir wünschen diesem neuartigen Unternehmen, das in sinnvoller Weise Bildung und Verpflegung im selben Raum vereint, für die Zukunft alles Gute.

zur Bereicherung der Speisekarte

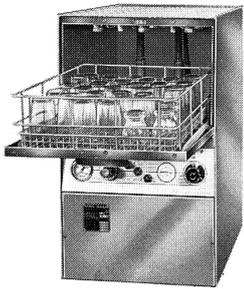
neu:
MAGGI
Rapid Mais

- in der preiswerten 5-kg-Packung à 120 Portionen
- in 7 Minuten fixfertig
- ideal für die ständige mise en place



Libo bietet immer mehr!

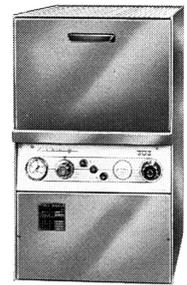
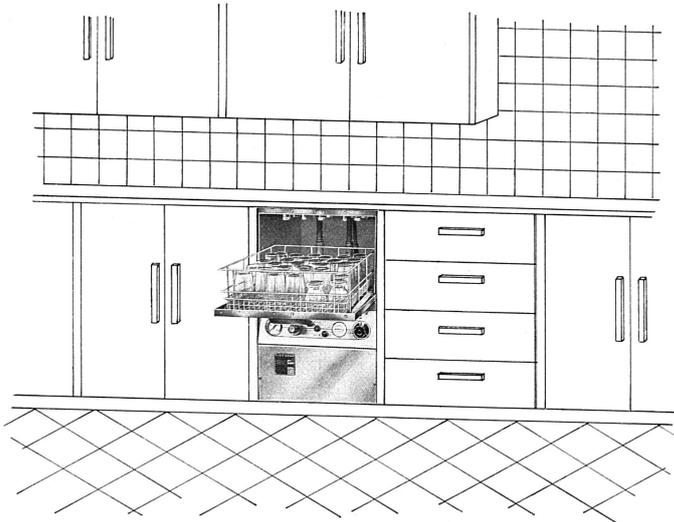
Die kleinste Maschine im Ausmass – die grösste in der Leistung!



von Hand abgewaschen



mit LIBO 303 gewaschen



Abmessungen 75 x 45 x 45 cm
Korbgrösse 40 x 40 cm

Inhalt:

40–60 Gläser pro Charge
24 Tassen pro Charge
20 Dessertteller pro Charge

Ein LIBO-Gläserwaschautomat Typ 303 beseitigt Ihnen das unangenehme Abwaschen am Buffet.

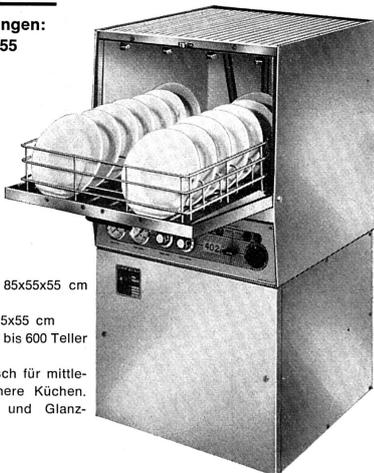
Leistung: 1500–2000 Gläser pro Stunde gewaschen – gespült (Biergläser zusätzlich kaltgespült)

Verlangen Sie Unterlagen und Prospekte bei LIBO – BERN, Geschirrwashautomaten für das Gastgewerbe, Gewerbestr. 10, 3000 Bern, Telefon (031) 23 83 56 – 23 64 21

Die Ideallösung für mittlere und grosse Küchen

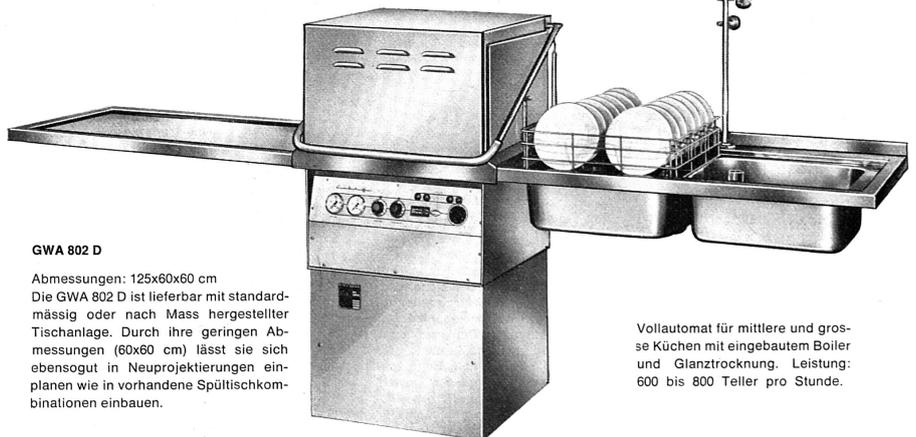
GWA 402

Abmessungen:
85 x 55 x 55



Typ 402

Masse:
Standmodell 85x55x55 cm
Einbaumodell 105x55x55 cm
Leistung: 500 bis 600 Teller pro Stunde.
Vollautomatisch für mittlere und kleinere Küchen. Einbauboiler und Glanz-trocknung.



GWA 802 D

Abmessungen: 125x60x60 cm
Die GWA 802 D ist lieferbar mit standardmässig oder nach Mass hergestellter Tischanlage. Durch ihre geringen Abmessungen (60x60 cm) lässt sie sich ebensogut in Neuprojektierungen einplanen wie in vorhandene Spültischkombinationen einbauen.

Vollautomat für mittlere und grosse Küchen mit eingebautem Boiler und Glanz-trocknung. Leistung: 600 bis 800 Teller pro Stunde.

Vertretungen:

A. Maichle, St. Gallen
Zürcherstrasse 104a
Telefon (071) 27 15 72

F. Bernet, Zürich
Stüssihofstatt 14
Telefon (051) 34 31 50

Service- und Verkaufsstellen:

H. Meier, Carouge-Genève
rue Jacques-Dalphin 7
Telefon 42 09 28

U. Bieri, Goldau/SZ,
Chalet Sonnenhügel, Sonnegg
Telefon (041) 81 64 92

Besuchen Sie uns an der

OLMA, St. Gallen

Halle 4 – Stand 441

LIBO, BERN

Gewerbestrasse 10

Tel. (031) 238356



Hôtel Fort Royal Guadeloupe - façade aux vents d'Est

Pour la première fois, «l'Equerre d'argent» 1965 va à deux architectes d'hôtel

En 1960, notre confrère P. M. Durant Souffland, directeur-fondateur de «l'Architecture française», mensuel internationalement réputé, a fondé un Prix appelé «l'Equerre d'argent», qui constitue une sorte de prix national d'architecture.

Cette année, ce prix a été attribué à MM. Raymond Creveaux et Jacques Tessier, architectes pour «l'Hôtel Fort-Royal à Deshaies (Guadeloupe) dont ils sont les auteurs.

L'excellente qualité de l'architecture de cet hôtel au confort raffiné, et qui offre aux touristes tout ce qu'ils peuvent désirer, lui a valu la majorité des suffrages d'un jury composé de quarante parmi les plus éminents architectes de France, tous membres du Comité de rédaction de l'architecture française.

Pourquoi les suffrages du jury se sont-ils portés sur cet hôtel exotique et lointain ? Le rédacteur en chef de «l'Architecture française», notre confrère Charles Rambert, l'a expliqué de la façon suivante :

«Le jury ne se laissa pas prendre par les images flatteuses, les très belles photographies publiées. En effet, malgré le site enchanteur il ne manqua pas de distinguer les importantes difficultés à résoudre dont nos deux architectes surent triompher : le climat tropical avec ses sujétions d'orientation, d'isolation et

L'implantation de l'hôtel, sur une pointe rocheuse entre 2 plages de sable rose, est particulièrement attrayante.

Le caractère du site a orienté les architectes de la façon suivante :

Les services généraux (réception, salons de lecture et de correspondance, salle à manger, salons particuliers, cuisines et dépendances) ont été prévus pour le service de 200 chambres et installés à l'extrémité de la pointe. La mer s'étend ainsi au pied des volumes bâtis.

La partie «sommil» d'une capacité de 75 chambres s'étend à partir des services communs jusqu'au raccord de la pointe avec les 2 plages qui l'encadrent. Il existe 2 types de chambres qui bénéficient chacune d'une vue totalement différente. On a obtenu ainsi le confort des occupants, la zone nuit étant totalement à l'écart de la zone repos.

A l'écart de cette installation principale, il a été réalisé des annexes qui comprennent : un restaurant-bar de plein air complété par une piscine et une piste de danse ainsi que 22 bungalows, ce qui porte la capacité de l'hôtel en première tranche à 97 chambres.

l'extrême douceur du climat tropical et les avantages de la mer. Inutile de souligner — car comment pourrait-il en être autrement dans un établissement français organisé par des hôteliers de vieille souche ? — que l'on gardera au nouvel hôtel la meilleure tradition culinaire nationale et régionale : les prospectus nous vantent en effet «ses viandes savoureuses associées aux herbes des Caraïbes...»

Qui sont les architectes ?

A une époque ou on a souvent reproché à la France d'être ingrate envers son vrai génie et que le Corbusier n'a été réellement apprécié qu'après sa mort prématurée, il est peut-être utile de rappeler que les jeunes architectes aux conceptions ultra-modernes véritables épigones de leurs grands maîtres, ne manquent pas entre le Jura et l'Atlantique : Raymond Creveaux et Jacques Tessier, les deux lauréats, sont les architectes aux Antilles de nombreuses administrations (Air France, PTT, CCCE, finances, agricul-

ture), et de quelques communes comme urbanistes, étude du plan directeur de Pointe à Pitre approuvé en 1964 ; du plan de masse du quartier de l'assainissement à Pointe à Pitre (5000 logements) avec accord du conseil supérieur d'architecture, etc. C'est d'ailleurs M. Pierre Dumais, secrétaire d'état chargé du tourisme qui en personne, a remis aux deux architectes cette haute distinction assortie d'un magnifique gemmail, le Grand Duc du peintre Roland, lors d'une brillante réception dans les salons de l'Aéro Club de France.

Dans son allocution, M. Durand Souffland n'a pas manqué de souligner l'appui précieux que M. Marcel Bourseaud président en fonction de la FNHI, a bien voulu prêter aux auteurs de l'œuvre, ainsi qu'aux maisons participant à l'installation de l'Hôtel Fort Royal... Nous avons eu l'honneur d'assister à cette réunion et nous sommes heureux d'avoir ainsi pu porter à la connaissance de nos lecteurs cette nouvelle performance hôtelière due à l'esprit créateur des deux architectes et à l'initiative hôtelière de la France... Walter Bing

La «Côte des Nacres» en Corse

Région-pilote en matière d'équipement touristique

Les promoteurs des principales réalisations touristiques de la région de Porto-Vecchio, au Sud-Est de la Corse, ont récemment décidé d'associer leurs efforts pour faire connaître ces installations qui font de la Côte des Nacres une région-pilote en matière d'équipement touristique. Ainsi est née l'idée d'une «Maison de Porto-Vecchio et de la Côte des Nacres» qui aura pour mission une meilleure information du public continental de France et de l'étranger sur les possibilités touristiques de la région.

Un complexe de réalisations originales et complémentaires

Situé le long de ce véritable fjord qu'est le Golfe de Porto-Vecchio, un des sites les plus prestigieux de toute la Corse, la Côte des Nacres égrène un chapelet de critiques pittoresques et de baies de sable fin qui se succèdent, sous l'ombrage des pins, avec une infinie variété de formes et de couleurs. A l'Ouest, dominant le fjord, se profilent les sommets boisés du massif de l'Ospédale, tandis que s'étend à l'Est, par delà la passe du Golfe, le bleu infini de la Mer Tyrrhénienne. Un compromis entre la grandiose des paysages de Norvège et l'univers paradisiaque des atolls de Polynésie... On comprend que cette région privilégiée ait été, depuis longtemps, la terre d'élection des grands de ce monde — banquiers, industriels, artistes et vedettes — dont les riches propriétés restent discrètement nichées dans la verdure du rivage.

Séduits par tant de beauté réunie en un même décor et conscients du capital que celui-ci représente pour l'avenir de la région, un petit groupe d'hommes dynamiques a entrepris de mettre en valeur cette Côte des Nacres en la dotant de l'infrastructure nécessaire à son développement. Déserte il y a seulement quelques années, la Côte des Nacres s'est ouverte aujourd'hui au tourisme.

Toutefois, à l'inverse de ce qu'on a pu voir souvent dans d'autres régions où des sites admirables ont été sacrifiés par une implantation disparate et désordonnée, tout a été conçu ici selon un programme d'ensemble préservant le cadre naturel. Un autre mérite des promoteurs est d'avoir su composer une gamme de réalisations modernes, originales et complémentaires, capable de satisfaire les exigences de chaque catégorie de vacanciers.

A l'hôtel ou sous la tente : tout le confort en pleine nature

Les plus nombreux parmi ces derniers sont évidemment les campeurs et les caravaniers à l'intention desquels a été aménagé au Golfo di Sogno un camp de classe «tourisme» — la plus haute catégorie dans la hiérarchie des terrains de camping.

Situé en bordure de mer et compris dans le delta de l'Osso, le terrain de camping du Golfo di Sogno totalise une trentaine d'hectares et ses installations permettent d'accueillir simultanément quelque quinze-cents campeurs, ce qui représente une superficie d'environ deux cents mètres carrés par campeur. La qualité de l'équipement sanitaire et des services communs offre au touriste tout le confort qu'il pourrait trouver à l'hôtel, tout en lui permettant de vivre en pleine communion avec la nature. L'approvisionnement régulier du centre commercial assure, en outre, au campeur une totale autonomie et lui laisse le maximum de temps à consacrer aux loisirs. A tous ces avantages s'ajoute encore celui de vacances peu coûteuses : on a compté en effet que, pour un ménage avec deux enfants, le budget quotidien pour l'hébergement et la nourriture n'était seulement que de quarante francs.

Au Ranch'Ho Club de Porto-Vecchio, la formule pavillonnaire, en chambres ou en bungalows, offre une solution intermédiaire entre le camping et le séjour en hôtel. Celle-ci convient particulièrement aux familles désireuses de loger sous un toit en «dur» sans être astreintes à respecter des horaires fixes, comme dans un hôtel. Chaque bungalow est notamment équipé d'une cuisine qui permet au locataire de préparer lui-même ses repas, s'il ne désire pas les prendre au «snack» ou au «barbecue» du Club.

Avec le Grand Hôtel de Gala-Rossa, la Côte des Nacres dispose enfin d'un établissement de très grand standing, de classe «trois étoiles A». Conçu comme un palace saharien et doté des derniers perfectionnements de la technique hôtelière (ventilation,

sonorisation, équipement mobilier, etc...). Le Grand Hôtel de Porto-Vecchio fait partie des dernières réalisations de la SETCO, Société d'Economie mixte pour l'Equipement touristique de la Corse. Sa situation sous les pins, face à la mer, en bordure d'une plage privée, en fait un havre de paix fréquenté principalement par des hommes d'affaires, des diplomates ou des industriels qui recherchent, dans un cadre agréable, le calme et le repos.

La gamme complète des sports de plein air

Un des attraits les plus appréciés du touriste en villégiature sur la Côte des Nacres est que pratiquement tout se trouve sur place. Qu'il s'agisse des achats nécessaires à sa subsistance ou bien de l'occupation de ses loisirs — danse, tennis ou bowling — il n'aura pas à quitter son cadre de nature pour se rendre à la localité voisine. Par ailleurs, la Côte des Nacres offre la possibilité de pratiquer la gamme complète des sports de plein air : les Aiguilles de Bavella sont le paradis des grimpeurs, les cavaliers ont à leur disposition les chevaux du Ranch'Ho Club, les pêcheurs et les chasseurs sont à pied d'œuvre pour battre leurs propres records.

Mais ce sont surtout les amateurs de sports nautiques qui sont les plus favorisés, avec le vaste plan d'eau du Golf, long de neuf kilomètres sur trois kilomètres de large. A Golfo di Sogno, le Touring-Club de France a installé une Ecole de voile et, pour les moins de douze ans, une Ecole de mousses qui permet à chacun de s'initier au yachting léger.

Un véritable port est également en cours d'aménagement à Porto-Vecchio même où les yachts pourront bientôt faire escale et se ravitailler. A la voirie s'ajoutent encore le canoë, le ski nautique et la plongée sous-marine : le fond de l'océan recèle encore de nombreux trésors, ainsi que de nombreuses coquillages que l'on appelle «nacres» et qui ont donné leur nom à cette côte.

Signalons encore qu'un aéro-club vient de se créer sous l'égide du Rotary-Club de Porto-Vecchio et de son Président, M. Claude Eymard. Le terrain sera aménagé à proximité du Golfo di Sogno et les touristes découvriront ainsi, à bord des appareils du club, la région sous un visage nouveau : la Côte des Nacres vue du ciel.

Le printemps en Corse

Si complète qu'elle soit, la Côte des Nacres n'est cependant pas toute la Corse et il serait dommage de ne pas profiter de son séjour à Porto-Vecchio pour visiter d'autres régions pittoresques de l'île de Beauté. A ce titre, la Côte des Nacres constitue un excellent point de départ pour des excursions en car ou en voiture : en une journée, on découvrira des lieux, des curiosités ou des paysages aussi divers que Zonza et le Col de Bavella, les forêts de chênes-lièges de Porto-Vecchio, le massif sauvage de l'Ospédale, les mégalithes de Torrè, la ville perchée et les grottes de Bonifacio... On en profitera pour s'arrêter dans de petits villages afin de déguster les spécialités gastronomiques de l'île, et notamment le pâté de merle, la charcuterie et les fromages à rebrebis, le tout arrosé d'un petit vin du pays bien frais.

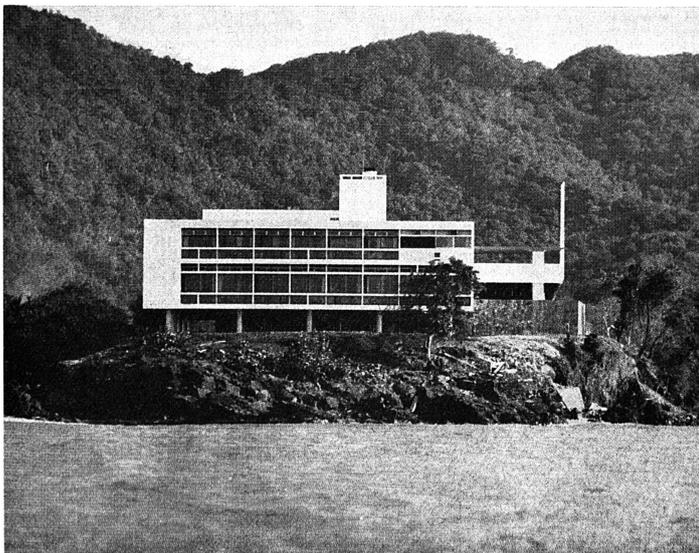
Enfin, on pourra se promener pendant des heures à travers le maquis : chaque promenade est un nouveau sujet d'émerveillement. Au printemps notamment, toute la végétation est en fleurs et l'atmosphère est toute embaumée de cette senteur dont Napoléon disait qu'il reconnaissait l'île de Beauté grâce à elle seule.

La saison printanière est, du reste, le moment idéal pour un séjour en Corse : le climat y est le plus agréable et les hôtels, comme les moyens de transport, ne sont pas encore surchargés. A partir de Pâques, on peut se baigner sur les plages tandis que les skieurs dévalent encore les pistes, à quelques heures de voiture de là. A cette époque, on lie également les fameuses processions de pénitents dont le pittoresque ne le cède en rien à celui des cérémonies de la Semaine Sainte à Séville.

De façon à faire connaître ce visage printanier de leur île, les promoteurs touristiques de la Corse ont lancé une vaste campagne en faveur de l'étalement des vacances, campagne à laquelle la Côte des Nacres est heureuse de s'associer en faisant bénéficier les touristes, en avant-saison, d'importantes réductions sur leurs prix d'été.

On s'attend à une récolte record de citrons, d'oranges, de mandarines et de grapefruits

Les estimations de la FAO relatives à la récolte 1964/65 de citrons, d'oranges, de mandarines et de grapefruits, prévoient une production record qui conduira à un nouvel effondrement des prix. Selon les indications données par un représentant de la FAO à Rome, il faut compter uniquement pour les oranges et les mandarines, avec une production de 18,7 millions de tonnes, dont 13,7 millions de tonnes représentent la récolte d'hiver. Cela correspond à une augmentation de 13% comparé à l'année dernière. Alors que l'offre des grapefruits dépassera 2 millions de tonnes, la production de citrons restera inférieure de 5% environ à celle de 1963/64. La raison principale en est la mauvaise récolte en Tunisie. Les Etats-Unis ont toutefois la production qui a atteint 500 000 tonnes n'est pas tombée aussi bas qu'on ne le craignait de prime abord. En revanche, les récoltes des pays méditerranéens ont atteint un niveau record grâce principalement à la production record de l'Espagne (960 000 tonnes).



Façade nord du bloc restaurants-salons, vue de la mer

de ventilation, les cyclones fréquents avec des vents atteignant 200 Km/h, les séismes possibles. L'hôtel devait être en outre de classe internationale et conçu de telle façon que son extension soit possible.

Le parti des architectes est très clair : deux volumes simples construits sur deux plans différents correspondant aux deux éléments du programme : d'une part les services généraux (restaurants, salons, cuisine, buanderie, chaufferie, etc.), d'autre part les chambres avec leurs sanitaires. Cette disposition illustre en outre le souci qu'ont eu les architectes de séparer les accès du service et de la clientèle.

Au caractère fonctionnel devaient s'ajouter les qualités esthétiques d'un ensemble qui, n'étant pas tributaire de la technique, offre une franchise d'expression traduisant parfaitement la destination de chacun des deux bâtiments : aile largement ouverte pour les restaurants et salons, aile plus fermée pour les chambres.

L'hôtel le plus moderne des Antilles françaises

L'hôtel «Fort Royal» est un hôtel de très grand luxe situé en Guadeloupe dans les Antilles françaises. Il a été réalisé pour l'usage d'une clientèle internationale en provenance, généralement, du continent américain.

On peut offrir à la clientèle un choix de solutions extrêmement variées au cours de son séjour.

La totalité des chambres est climatisée, ainsi qu'un bar et quelques salons.

Le bâtiment a été conçu pour résister aux cyclones et aux tremblements de terre. Les façades traduisent les protections obligatoires sous climat tropical : contre le vent, la pluie et le soleil à l'est ; contre le soleil couchant à l'ouest. L'équipement intérieur comprend tous les perfectionnements normaux dans un hôtel de cette classe : ascenseurs, téléphone, blanchisserie ; d'importantes réserves frigorifiques ont été réalisées. Compte tenu du caractère sauvage des lieux, il a été nécessaire de créer l'adduction d'eau, l'équipement d'épuration nécessaire, ainsi une centrale électrique de secours.

De vastes jardins ont été plantés à base d'essences locales : cocotiers, palmiers, flamboyants, fleurs tropicales etc... La plage permet tous les sports nautiques ; dans le futur un golf viendra la compléter...

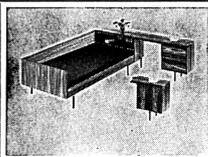
La salle de réunions conditionnée est aménagée pour recevoir 200 personnes ; il faut souhaiter que beaucoup de sociétés ou de congrès tiennent dorénavant leurs réunions annuelles ou occasionnelles à Fort Royal. Ses jeux, ses piscines, ses bateaux et ses autres sports forment d'ailleurs un cadre mondain qui s'ajoute à l'ambiance naturelle de la Guadeloupe :

Reussbühl-Luzern

SALVIS

SALVIS Flex-Seal Speed Cooker

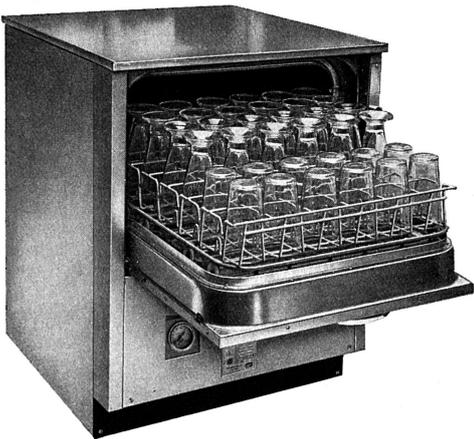
Kocht mit Trockendampf (überhitzter Dampf ohne Wasser). Gemüse, Fisch, Geflügel, frisch oder tiefgekühlt, in Minuten servicebereit. Der gesamte Kochprozess ist automatisch. Je nach Modell 250-1000 Portionen pro Stunde. Vitamine, Mineralien, Farbe und Aroma bleiben erhalten.



Komplette, hochwertige Fremdenzimmer in: Sap. - Mahagoni - Eiche - Esche, Nussbaum und Teak liefert
HEINRICH HARTNAGEL
 Stahlrohrmöbel, Matratzen- und Möbelfabrik
 725 Leonberg-Ellingen
 Maybachstrasse 7, Postfach 33
 Telefon (07 152) 7258/59, Telex 0722 491

Bitte Katalog HK-8/65 anfordern

Hobart Gläserpülautomat



Abmessungen:

Einbaumodell: Höhe: 762 mm Breite: 610 mm Tiefe: 580 mm
 Freistehendes Modell: Höhe: 800 mm Breite: 610 mm Tiefe: 620 mm

Anschluss an kaltes oder warmes Wasser.

Verkauf und Service:

HOBART-MASCHINEN, J. Bornstein AG.

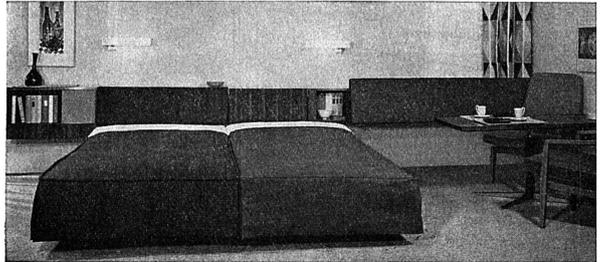
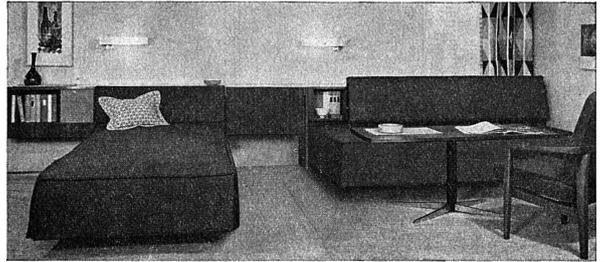
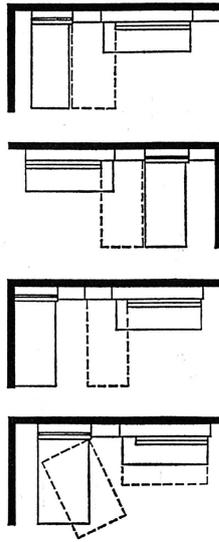
Zeughausstrasse 3 8021 Zürich 2 Tel. (051) 23 37 16

Filialen und Servicestellen in

Basel - Bern - Lausanne - Lugano - St. Gallen

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1543, Halle C, an der OLMA St. Gallen

Einer- werden Doppelzimmer, Doppel- werden Einerzimmer



Und zwar sekundenschnell mit CAMBIA, der völlig neuartigen Rollbettkonstruktion von Simmen. Im Einerzimmer ist dieses Rollbett ein elegantes, modernes Sofa... mit zwei Fingern schieben Sie es in den Raum, betten es, und niemand würde glauben, dass es nicht schon immer ein Bett war. Ebenso spielend wird das Doppelzimmer wieder zum Einerzimmer: aus dem Bett wird ein Sofa, hinter dem niemand mehr das komfortable Bett eines Doppelzimmers suchen würde. Mit CAMBIA lässt sich jedes Zimmer den Wünschen Ihrer Gäste anpassen! Am Morgen verwandelt sich das Schlafzimmer in einen

privaten Wohn- oder Besprechungsraum, in dem Besucher empfangen werden, und abends wird es wieder zum bequemen Schlafzimmer. Die Rollen gleiten spielend über jeden Bodenbelag, den hochflorigsten Teppich inbegriffen. Sie sind so breit und grossflächig, dass sie weder Spuren noch Beschädigungen hinterlassen. So hat Simmen zwei alte Hotellerieprobleme auf hervorragende Weise gelöst: Sie haben stets die richtigen Zimmer zur Hand und bieten Ihren Gästen nicht nur einen komfortablen Schlaf-, sondern auch einen wohnlichen Tagesraum! Denn

CAMBIA macht aus einem Zimmer zwei! Patent angemeldet

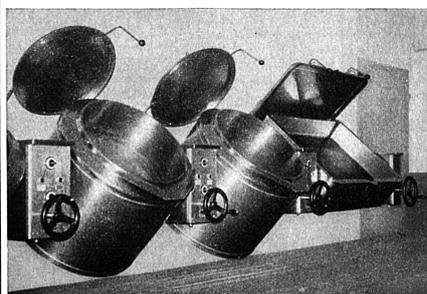
Entwurf und Alleinverkauf durch Simmen+Cie

Simmen

Zürich: Uraniastrasse 40 Tel. 051/25 69 90
 Brugg: Hauptstrasse 8 Tel. 056/4 17 11
 Lausanne: 47, rue de Bourg Tel. 021/22 29 92

Schweppes Soda Water

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



Ed. Hintermann & Co

EHO-Apparatebau

3072 Ostermundigen BE

Bernstrasse 41 Telephone (031) 51 13 80

Kücheneinrichtungen

Elektro-Kippkessel
 Elektro-Bratpfannen

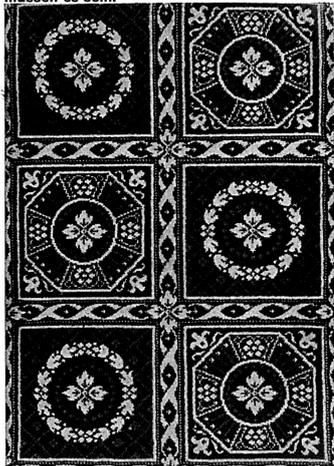
Revisionen. Verlangen Sie unverbindlichen Besuch.

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
Basel, Aeschenvorstadt 57

Wie gefällt es Ihnen bei uns?

- Sehr gut, letztes Jahr hatten Sie noch die fülligen Ballondecken und dies Jahr sehen die Betten mit den farbigen Flachdecken und den hygienischen Schutzanzügen so hübsch aus.
- Wir konnten sie alle umarbeiten lassen und das Waschen der Anzüge bei jedem Depart geht fast mühelos. Das günstige Angebot bekommen wir auf Anfrage von



+ CIE
PEEFFER
8753 MOLLIS
Wäschefabrik
Telefon (058) 441 64 od.
in Zürich: (051) 250093

Lavabo und Schüttstein



blank und rein
mit dem entfettenden
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt
W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11
Unsere Erfahrungen -
Ihr Nutzen!
Praktische Weissblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Spezialangebot

Fabrikneue Stühle mit 2 Jahren Vollgarantie z. B.:



Mod. 800

Solange
Vorrat

Nur Fr. 21.80

Weitere Stuhl- und Tischmodelle in grosser Auswahl.

Tisch- und Stuhlfabrik



Verlangen Sie sofort
Musterstuhl.
Vertreterbesuch oder
Gratis-katalog!

+ Sohn AG
Telefon (057) 7 42 84
5623 Boswil AG

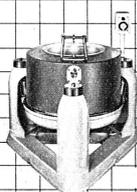
Anker 777 stellt ein neues Programm vor

Erweiterte Leistungen in einem neuen Rahmen: Die ANKER 7 Restaurant-Kasse als Organisationsmittel «par excellence» für jeden fortschrittlichen Betrieb im Gastgewerbe. Technische Einrichtungen und Funktionen sind bewusst für die Bedürfnisse von morgen geschaffen. Form und Farbe verleihen der ANKER 7 ein elegantes Aussehen. Leistung und Linie gehen Hand in Hand. ANKER 7 - ein dynamisches Programm für dynamische Betriebe.

Anker Büromaschinen AG Militärstrasse 106 8021 Zürich Telefon 051 2386 00



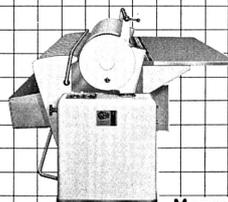
Vollautomatische
Waschmaschinen



Waschezentrifugen



Trocknungsmaschinen



Mangen

A. CLEIS AG. SISSACH
Wäschereimaschinen - Fabrik
Gegründet 1872 Tel. 061-85 13 33
Verkaufsbüros in: Basel, Bern,
Lausanne, Lugano und Zürich

OLMA St. Gallen, Halle 6, Stand 625



Geelhaar für alle Hotel-Teppiche

Seit über 50 Jahren das Spezialhaus für das Gastgewerbe.

Das alles finden Sie bei Geelhaar:

Spannteppiche,
Tapirama,
Orientteppiche,
Mehalla-Handweb,
Maschinenteppiche,
Heuga-Filzfliesen,
Syntolan-Teppichboden,
Sisal und Cocos,
schwed. Lamellenmatten
für Entrées.

Was dürfen wir Ihnen offerieren? Auf Wunsch wird Sie einer unserer Mitarbeiter von der Hotelabteilung, ganz unverbindlich für Sie, besuchen. An Ort und Stelle lässt sich die richtige Lösung für Ihr Problem am besten finden.



Teppichhaus W. Geelhaar AG, 3000 Bern 6
Thunstrasse 7, Telefon (031) 43 11 44

A vendre hôtel-restaurant

(10 chambres)

très bien situé sur route internationale, Jura vaudois, important passage. Entièrement rénové, magnifique terrasse (100 places) avec vue unique sur le lac et les Alpes. Grand restaurant moderne, tout le matériel d'exploitation neuf. Station d'essence. Pour traiter, Fr. 150000.

Ecrire sous chiffre PP 41956 à Publicitas, 1000 Lausanne.

LE CHAMPAGNE DE L'ÉLITE



TAITTINGER REIMS

BLANC DE BLANCS
COMTES DE CHAMPAGNE

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A., LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL