

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 74 (1965)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

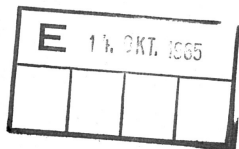
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 16.08.2025

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

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

A. Z. 4002 Basel



Basel, 14. Oktober 1965

Nr. 41

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

Einzelnnummer 70 Cts. le numéro

hotel revue

Die ungenutzte Arbeitskraftreserve

Das Problem des offiziellen Pensionsalters

von Nationalrat Dr. P. Eisenring, Erlenbach ZH

Unbestritten liegt die grösste Arbeitskraftreserve, die heute in unserem Land noch zur Verfügung steht, in jener Generation von Menschen, die das offizielle Pensionsalter erreicht oder bereits überschritten haben und die aus dem Arbeitsprozess unter der üblichen Verdankung der geleisteten Dienste ausgeschieden sind. In sehr vielen Fällen werden mit diesem Akt die Freude an der Arbeit und der Wille zum produktiven Einsatz glücklicherweise allerdings nicht aus der Welt geschafft. Im Laufe der Jahre mag zwar die Spannkraft nachgelassen haben. Auch ist die Anpassungsfähigkeit nicht mehr dieselbe wie früher. Deswegen allein sind die älteren Semester aber noch keineswegs zu einem «sozialen Problem» geworden, dem der Pensionsrat leider allzu oft gleichgestellt wird. Immer dringender stellt sich dagegen heute die Frage, ob und auf welche Weise gerade auch ältere Menschen in den Dienst unserer Volkswirtschaft gestellt und gewissermassen wieder eingegliedert werden können.

Für die bisher allgemein übliche Pensionsaltersgrenze von 65 Jahren sind insbesondere traditionelle Feststellungen massgeblich. Einmal will man mit dieser Altersgrenze dem Grundsatz erreichter Leistungsgrenze Nachachtung verschaffen. Sodann soll das Ausscheiden der 65jährigen den nachdrängenden jüngeren Leuten den Platz freigeben. Beide Gesichtspunkte erscheinen heute revisionsbedürftig. Die moderne Lebensweise, verbunden mit den Forschungsergebnissen von Medizin, Chemie und Physik, haben die altersmässige Leistungsgrenze in sehr vielen Fällen auf über 65 Jahre hinaufgehoben und die durchschnittliche Lebenserwartung und Leistungsfähigkeit der Menschen wesentlich verbessert. Das Platzräumen für die junge Generation mag früher aus sozialen und beschäftigungspolitischen Gründen als vertretbares Argument gegolten haben, dürfte heute mindestens in seiner generellen Form aber überholt sein. Im Zeichen des völlig ausgetrockneten Arbeitsmarktes kann kaum eine tüchtige junge Kraft geltend machen, die ältere Generation würde sie am Fortkommen und Aufstieg hindern. Heute stellt man dagegen weit eher fest, dass gerade wegen des Mangels an Kader Leute in die Beförderung gelangen, die weder in fachlicher noch in charakterlicher Hinsicht den an sich notwendigen Voraussetzungen entsprechen. Die heutige Altersgrenze muss daher als problematisch bezeichnet werden.

Es fällt nun allerdings auf, dass beispielsweise in den USA in zahlreichen Unternehmen die Pensionsgrenze nicht herauf-, sondern sogar herabgesetzt wird, für Führungskräfte zum Teil bereits auf 55 Jahre. In den USA besteht die Auffassung, dass gerade qualifizierte Leute nach Erreichen des offiziellen «Pensionsalters» noch die Möglichkeit und die Gelegenheit haben müssen, um sich einer neuen Aufgabe zuzuwenden, ihre Erfahrungen an andere Unternehmen — oft kleineren und mittleren — zur Verfügung zu stellen oder sich in der Unternehmung der jungen Generation zu betätigen. In Europa dagegen besteht eher die Tendenz, die offizielle Altersgrenze heraufzusetzen. Schweden hat beispielsweise die Grenze für Beamte auf 67 Jahre neu angesetzt. Das «Pensionsalter» erfährt eben in Übersee eine andere Wertung und ist nicht Ausdruck des Leistungsniedergangs, sondern der Änderung und Neumotivierung der Kader-Aufgabe. Der soziale Beigeschmack — bei uns eher die Dominante — besteht hier nicht.

In einer modernen Wirtschaft sollten je länger je weniger die jahrmässigen Formalien entscheiden, sondern die Leistungskraft und Erfahrung der einzelnen Menschen. Damit dürfte sich allerdings das Erfordernis verbinden, dass die Einstellung der Gesellschaft zu den «älteren Semestern» wandelt. Hier stellt sich ein echtes Problem der Gesellschaftspolitik unserer Zeit, dem bisher nicht oder noch nicht die nötige und die sich auch gesamtwirtschaftlich aufdrängende Bedeutung beigegeben wird.

Auf jeden Fall liegt bei den «älteren Semestern» eine Arbeitskraftreserve, die besser genutzt werden sollte und die vor allem auch in bezug auf Erfahrung, Zuverlässigkeit, Betriebsstreue und Einstellung zu Unternehmertum und Wettbewerb über eine Konzeption verfügt, die der jüngeren, nur in der Hochkonjunktur herangewachsenen Generation sehr oft abgeht. Selbstredend könnte es sich nicht um einen Zwang handeln, dass über die Pensionsstufe hinaus gearbeitet werden müsste. Immerhin sollte auch die Frage der Fixierung des Pensionsalters einmal generell und umfassend überprüft werden. Ein Zustand, in wel-

chem eine immer grössere Zahl von Pensionierten durch Sonderabsprachen ohnehin über den Stichtag hinaus im Arbeitsprozess verbleiben, dürfte langfristig ohnehin nicht befriedigen. Andererseits wäre es denkbar, dass der Staat den Einsatz über die formale Altersgrenze hinaus noch durch steuerliche Vergünstigungen fördert, um auch von dieser Seite her die Tendenz einer besseren Nutzung der vorhandenen Arbeitskräfte zu unterstützen.

Wenn wir unseren schweizerischen Wohlstand im Kampf gegen die sog. Überfremdung schon verstärkt durch unsere nationale Kraft untermauern sollen, so wäre nicht zu ergründen, warum nicht auch die hier aufgeworfenen Probleme einmal zu erörtern wären. Es sind in den letzten Jahren zwar bereits eine Reihe verdienstvoller Ansätze festzustellen, die eine Aufwertung der älteren Arbeitnehmer zum Ziele haben. Der Eindruck ist aber allzu verhaftet, dass man diese «Aufwertung» als eine Art soziales Postulat betrachtet. Diese Betrachtungsweise erscheint indessen überholt, sie entstand aus der Sicht der alten Zeit und ihrer andern Voraussetzungen. Zwar kann das

psychologische Bild nicht von einem Tag auf den andern geändert werden. Die heute in der Vollkraft der Jahre stehende Generation sollte aber so weitsichtig und auch so unvoreingenommen an die Lösung des Problems herantreten, dass spätestens bei ihrem Eintritt ins Pensionsalter an die Stelle der bisher vorwiegend sozialen Betrachtungsweise die gesellschaftspolitisch unerlässliche Wertung der älteren Generation getreten sein wird. Demnach würde das sog. Pensionsalter nur mehr ein Jahresattest bedeuten und auf den Weg zu einer — allenfalls differenzierten — Fortsetzung der bisherigen Tätigkeit oder der Aufnahme einer neuen Tätigkeit hinweisen. Wir klammern bei diesen Überlegungen die Fälle bewusst aus, da bei Eintritt ins Pensionsalter die Menschen wirklich verbraucht und nicht mehr einer wirkungsvollen Arbeitsleistung fähig sind. Diese Beschränkung erfolgt in der Erkenntnis, dass diese Fälle in Zukunft wohl eher geringer als zahlreicher sein werden. Der Prozess der Erhöhung der Lebenserwartung ist noch keineswegs abgeschlossen, und die moderne Ernährungs- und Lebensweise, verbunden mit einer sinnvollen Freizeitgestaltung, gewähren den älteren Menschen in Zukunft wohl noch mehr als bisher die Chance einer recht jugendlichen Erscheinung und länger dauernden Spannkraft. Der gesellschaftspolitischen Aufgabe, die in diesen Fragen liegt, kann sich unsere Generation nicht verschliessen. Sie steht selbst schon in absehbarer Zeit vor der Tatsache, dass sie nach dem alten Jargon eigentlich «zum alten Eisen» gezählt werden müsste.

Der Zentralvorstand tagte in Luzern

Am 29./30. September trat der Zentralvorstand unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Dr. Franz Seiler zu einer auf die beiden Tage verteilten Sitzung zusammen. Eine reichbefruchtete Traktandenliste harpte der Erledigung. Zwei Zentralvorstandsmitglieder, M. Burri und E. Vock, hatten sich entschuldigt. Als Gäste waren anwesend die Ehrenmitglieder H. Schellenberg und F. Tissot sowie der neugewählte Direktor SHV, Dr. Bircher, und F. Dietrich. Entschuldigt hatte sich Ehrenmitglied G. Guhl.

Zu Beginn der Sitzung im klassisch schönen Grand Hotel National, das einstmals von César Ritz geführt wurde, begrüsst Zentralpräsident Dr. Franz Seiler speziell den neuen Direktor des SHV, Dr. E. Bircher, der sein Amt am 1. Februar 1966 antreten wird, und gab der Überzeugung Ausdruck, dass er sich im Schosse der Verbandsexekutive wohlfühlen werde.

Wahl des Zentralpräsidenten

Zur Begründung des vom Zentralvorstand einstimmig gefassten Beschlusses, der ausserordentlichen Delegiertenversammlung vom 19. November a. c. die Wahl von Herrn Ernst Scherz, Gstaad, zum neuen Zentralpräsidenten zu beantragen, mit Amtsantritt per 1. Juli 1966, wurden in einer eingehenden Aussprache, an der sich alle anwesenden Zentralvorstandsmitglieder beteiligten, zur Hauptsache folgende Argumente geltend gemacht:

1. Gründliche Kenntnis des Hotellerieberufes und erfolgreiche Laufbahn als einer der führenden Hoteliers der Schweiz.
2. Mitglied des Zentralvorstandes in den Jahren 1945 bis 1951, also in einer Periode, wo die Grundlagen zum Neu-Aufbau des SHV geschaffen wurden, und aktive Mitwirkung bei jenen Beratungen.
3. Langjähriger Präsident des Hotelier-Verein Gstaad und vor allem der Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes, aus einer Region, in welcher die mittlere und kleinere Hotellerie besonders stark überwiegt. In seiner Tätigkeit als Präsident dieser Organisationen hat sich Herr Scherz das Vertrauen dieser kleinen und mittleren Hotellerie erworben und bewahrt. Er war nie einseitiger Vertreter der sog. Grandhotellerie.
4. Seit Jahren Mitglied des Grossen Rates des Kantons Bern, den er während seiner Amtsperiode nach allgemeinem Urteil vorzüglich präsidierte; kennt also die volkswirtschaftlichen und sozialen Probleme und Zusammenhänge, die für die Hotellerie von Bedeutung sind.
5. Geschickter und speditiver Verhandlungsleiter, der es versteht, Gegensätze auszugleichen.
6. Geniesst Ansehen bei den massgebenden Bundesbehörden und verfügt über weltweite Beziehungen zu Wirtschafts- und Finanzkreisen; Mitglied des Verwaltungsrates der AIH.

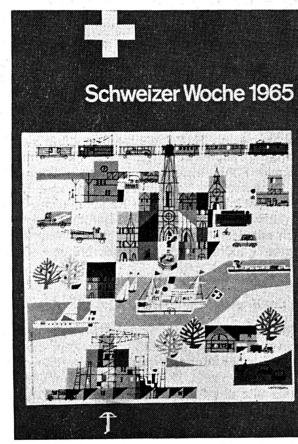
Umfrage über den Saisonverlauf

Wie üblich versucht der Zentralvorstand in seiner Herbstsitzung, sich ein approximatives Bild vom Verlauf der Sommersaison zu machen. Die Umfrage ergab, dass die Frequenzen in den einzelnen Regionen sehr unterschiedlich waren. Während der Tessin nach dem letztjährigen bedeutenden Rückschlag eine starke Verbesserung registrieren konnte, so hat vor allem die Genferseeregion und insbesondere die Stadt Lausanne einen merklichen Rückschlag zu verzeichnen, was natürlich auf die Expo zurückzuführen ist, die im Vorjahr diesen Gebieten einen zusätzlichen Frequenzgewinn brachte. Die Alpen- und Voralpengebiete haben unter den Witterungsverhältnissen zum Teil empfindliche Frequenzeinbussen erlitten, so namentlich das Berner Oberland, bis zu einem gewissen Grade auch das Wallis, während in Graubünden, abgesehen von einzelnen Orten, kaum mit einem stärkeren Frequenzzurückschlag zu rechnen sein dürfte. Die grossen Fremdenverkehrszentren waren im allgemeinen im ganzen Lande gut besetzt, und auch die grossen Städte, mit Ausnahme von Lausanne, erfreuten sich eines starken Besuchs. Ebenso haben sich die Frequenzen in der Badhotellerie gut gehalten. Einen eindeutigen Rückschlag mussten die Schifffahrtsgesellschaften und einige Bergbahnen in Kauf nehmen. Unter den letzteren befindet sich aber als weisse Rabe die Pilatusbahn. Im ganzen genommen, glaubt man annehmen zu dürfen, dass die Hotelfrequenzen nicht wesentlich hinter denen des letztjährigen Sommers zurückbleiben werden.

Im Anschluss an die Umfrage über den Saisonverlauf erörterte der Zentralvorstand auch die Frage der künftigen.

Preispolitik.

Einmütig lehnte der Zentralvorstand eine Empfehlung an die Mitglieder, die Preise generell zu erhöhen, entschieden ab, dies nicht zuletzt in Rücksicht auf die behördlichen Empfehlungen zur Preisstabilisierung. Zwar werden wie bisher, wo sich infolge baulicher Investitionen oder beträchtlicher Komfortverbesserungen eine Neukategorisierung von Betrieben als notwendig erweist, diese Betriebe in eine höhere Preisklasse aufrücken. Es soll aber grundsätzlich den Sektoren anheimgestellt bleiben, die Preise ihrer Mitglieðerhäuser so zu gestalten, wie sie es für richtig und vernünftig halten. Aus dem Kreise der Zentralvorstandsmitglieder wurde namentlich auf die Notwendigkeit hingewiesen, die Preise der Mittelklasshotellerie nicht zu erhöhen. Auch wurden vereinzelt Preisexzesse in den eigenen Reihen, vor allem aber bei Outsiderbetrieben wie auch bei Ferien- und Eigentumswohnungen — es wurde ein Fall namhaft gemacht, da für eine Vierzimmerwohnung in einem Kurort der Preis innert Jahresfrist von 500 auf 1800 Franken erhöht wurde — als den guten Ruf unseres Ferienlandes gefährdend, angeprangert.



Andererseits gab sich der Zentralvorstand Rechenschaft darüber, dass eine Politik stabiler Preise in der Hotellerie sich nur aufrecht erhalten lässt, sofern auch die Gesteungskosten nicht andauernd in die Höhe getrieben werden. In diesem Zusammenhang wurde von verschiedener Seite auf die neuen Preisforderungen der Landwirtschaft hingewiesen. Eine Erhöhung des Milchpreises um 3 Rappen würde den Kilopreis für Käse um 36 Rappen, für Butter um 72 Rappen erhöhen. Beim Rindfleisch wäre eine Verteuerung von 50 Rappen pro kg zu erwarten. Eine solch wesentliche Verteuerung der Lebenskosten müsste sich für die Hotellerie, die ihre Preise für das kommende Jahr bereits festgelegt hat und überdies in ihrer Preisgestaltung auf die Erhaltung der internationalen Konkurrenzfähigkeit Rücksicht nehmen muss, sehr nachteilig auswirken. Dazu kommt, dass auch die Lohnkosten noch immer im Steigen begriffen sind und die Sozialleistungen immer höhere Aufwendungen erfordern. Unter diesen Umständen würde es schwer halten, eine Preisanpassung hinauszuschieben, wenn die Behörden den Preisforderungen der Landwirtschaft nachgeben würden.

Im Verlauf der Diskussion wurde auch das Postulat einer Zimmerkategorisierung und des obligatorischen Preisanschlages aufgeworfen. Der Zentralvorstand beauftragte die Preisnormierungskommission, alle die komplexen, mit der Preisgestaltung zusammenhängenden Fragen sorgfältig zu prüfen.

Berichterstattung der Kommission für Berufsbildung und Genehmigung der Ausbildungsreglemente

Der Präsident der Kommission für Berufsbildung, H. Schellenberg, Winterthur, referierte über die Arbeiten der Kommission auf der Basis der von ihm in der Sitzung des Zentralvorstandes vom 24./25. März in Zug entwickelten und von diesem genehmigten Gesamtkonzeption, die eine Koordinierung der verschiedenen Ausbildungsstufen (Grundschulung, Kaderausbildung und Vorgesetztschulung) anstrebt. Er konnte mitteilen, dass in Interlaken das Hotel Europe als neues Schulhotel gewonnen werden konnte. Aus der Westschweiz liegen verschiedene Offerten vor, 3 Objekte stehen in engerer Wahl. Für nächstes Frühjahr sind Kurse für Angestellte im Hallen- und hauswirtschaftlichen Dienst vorgesehen. Die entsprechenden Reglemente liegen vor.

Die Lehmeisterkurse können zurzeit noch nicht organisiert werden, weil andere dringende Aufgaben sämtliche Mitarbeiter voll beanspruchen. Die Ausbildung in den Schulhotels bewährt sich. Was die Werbung anbetrifft, ist Anfang Oktober eine Orientierung der Berner Presse in Lenk i. S. vorgesehen, und zur gleichen Zeit sollen auch die Vertrauensleute des SHV erneut zur Aussprache und persönlichen Kontaktnahme eingeladen werden. Für die zwei Kurse Vorgesetztschulung unter der Leitung von Dr. R.

Oima: Ansprache von Bundesrat Chaudet

Rundgang

Speziell für Sie geschrieben von Harry Schraemli

Seite 3

Seite 6

Seite 25

Schnyder liegen zahlreiche Anmeldungen vor. Zu der in Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern organisierten Arbeitstagung haben sich über 100 Teilnehmer angemeldet. Die Unternehmensschulung wird dieses Jahr einzig auf der Stufe der Arbeitstagung und der Kurse für Vorgesetztenschulung durchgeführt. Zum erstenmal wird die Arbeitstagung international aufgezogen, dies in der Erkenntnis, dass die Unternehmensschulung grundsätzlich an keine Landesgrenzen gebunden sein darf. Ihr Ziel ist nicht zuletzt, das Ansehen der Schweiz als Fremdenverkehrsland zu heben und zu mehren. — Die ganze Ausbildungslage ist auf lange Sicht ausgerichtet und erstreckt sich über 20–30 Jahre, denn wir dürfen uns keine Fehlinvestitionen leisten.

Nach einer kurzen Orientierung durch F. Dietrich genehmigte der Zentralvorstand zwei Ausbildungselemente, nämlich das Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Berufe der Hotelfachangestellten hauswirtschaftlicher Richtung, sowie das Reglement über die Ausbildung und Lehrabschlussprüfung im Berufe des Hotelfachangestellten Richtung Hallendienst. Sodann wurde auch die Frage der Stellung der Schulhöfen im Rahmen der gesamten Ausbildungskonzeption mit dem BIGA besprochen, damit diese Ausbildungsform, die den Bedürfnissen der Hotellerie entspricht und sich bestens bewährt hat, auch in rechtlicher Beziehung einwandfrei fundiert ist.

Berichterstattung der Fachschulkommission

Anstelle des verhinderten Präsidenten der neuen Fachschulkommission orientierte P. Goetzinger den Zentralvorstand über die Beratungen der ersten Sitzung dieser Kommission. Es wird Sache der übergeordneten Berufsbildungskommission SHV sein, dem Zentralvorstand zu gegebener Zeit allfällige Anträge zu formulieren. Der Präsident der Berufsbildungskommission, H. Schellenberg, erklärte sich bereit, an der nächsten Sitzung der Fachschulkommission im Rahmen der vom Zentralvorstand gebilligten Gesamtkonzeption die zu befolgenden Richtlinien hinsichtlich der mittleren Kaderschulung aufzuzeigen. Im weiteren wird sich die Berufsbildungskommission mit der Frage der vom Kanton Waadt beabsichtigten Einführung einer Sonderprüfung für Hotelfach befassen.

Frage des Erwerbs eines Grundstückes in Bern

Der Zentralvorstand hatte seinerzeit durch die Delegiertenversammlung den Auftrag erhalten, die Möglichkeiten einer Verlegung des Zentralbüros von Basel nach Bern zu prüfen, in der Meinung, dass sich Bern als Sitz des SHV aus verschiedenen Gründen, vor allem der zentralen Lage wegen, besser eigne.

Bis jetzt erwies es sich als unmöglich, eine passende Liegenschaft in Bern zu finden. Nun böte sich aber sehr wahrscheinlich die Gelegenheit zum Erwerb eines Grundstückes in guter Lage und zu annehmbaren Bedingungen. Auf diesem Grundstück liesse sich im gegebenen Zeitpunkt ein geräumiges Verbandshaus bauen, worin die verschiedenen jetzt in Basel und Bern befindlichen Büros bzw. Abteilungen der Organisation des SHV konzentriert werden könnten.

Über diese Frage soll eine Orientierung erfolgen und möglicherweise eine Ermächtigung an den Zentralvorstand, das in Betracht fallende Grundstück gegebenenfalls zu erwerben, als Sicherung für die zukünftige Entwicklung.

Stand der Vorlage Hotel- und Kurortkredit

Der Vorsitzende orientierte über diese Angelegenheit. Über den beim Bundesrat liegenden Entwurf hat Herr M. Häni, Generaldirektor der Kantonalbank von Bern, anlässlich der Sektionspräsidentenkonferenz vom 29. Januar 1965 in Bern eingehend referiert. Die Präsidentenkonferenz gab einhellig ihre Zustimmung zum Entwurf, und das Referat von Herrn Generaldirektor Häni wurde im Wortlaut in der Hotel-Revue publiziert. Der Zentralvorstand beschloss, an der kommenden ausserordentlichen Delegiertenversammlung nochmals über die Tragweite der Vorlage eine Orientierung zu geben und gegebenenfalls eine Aussprache walten zu lassen.

Voraussichtlich wird Herr alt Nationalrat Hans Albrecht, Verwaltungsratsmitglied der SHTG und Vorstandsmitglied der HBG, über die Bedeutung der Vorlage orientieren.

Mit der einstimmigen Expertenkommission ist auch der Zentralvorstand neuerdings einhellig der Auffassung, dass die Vorlage den heutigen Bedürfnissen gerecht wird und gegenüber der bisherigen Regelung einen grossen Fortschritt bedeutet. — Hierauf beschloss der Zentralvorstand, auf den 18. November eine

ausserordentliche Delegiertenversammlung

nach Bern einzuberufen mit folgender Traktandenliste:

- Wahl des neuen Präsidenten SHV
- Orientierung über die Neuorganisation der Vereinsleitung
- Revision der Bedienungsgeldordnung
- Neuordnung des Hotel- und Kurortkredit
- Frage des Erwerbs eines Grundstückes in Bern

Revision der Bedienungsgeldordnung

Der Vorsteher des Zentralbüros, Dr. R. C. Streiff, orientiert über die Verhandlungen mit der Union Helvetica. Eine Einigung über eine Neuordnung konnte noch nicht gefunden werden, weshalb dem Bundesrat Antrag gestellt wurde, die Allgemeinverbindlicherklärung der bestehenden BO um ein Jahr zu verlängern. H. F. Müller und F. v. Almen referierten über die verschiedenen Probleme, die im Zusammenhang mit der BO stehen, und gaben einlässlichen Ausblick über die Beratungen im Schosse der Kommission für Arbeitsrecht.

Daran anschliessend fand ein eingehender Gedanken-austausch über die Frage der Entlohnung des Bedienungsgeld-Personals statt. Es fehlte nicht an Stimmen, die der Meinung sind, der Zeitpunkt sei gekommen, die Frage der Abschaffung des Bedie-

nungsgeldes ernsthaft zu prüfen. Der Zentralvorstand war der Auffassung, dass hier Probleme von grösster Tragweite vorliegen und dass eine Revision der Bedienungsgeldordnung einer allseitigen und sorgfältigen Abklärung bedürfe. Er beschloss deshalb, eine erste Abklärung über die grundsätzlichen Aspekte der verschiedenen Probleme an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Aussicht zu nehmen.

Probleme des Arbeitsmarktes

Sekretär M. Budliger orientierte über die Auswirkungen der behördlichen Massnahmen zur Konjunkturdämpfung und zur Bekämpfung der Überfremdung auf dem Gebiete des Arbeitsmarktes. Die im Zusammenhang stehenden Fragen sind von der Vereinsleitung sorgfältig zu prüfen, denn für die neuen, kurz bevorstehenden Verhandlungen mit den zuständigen Behörden müssen klare Richtlinien festgelegt werden. Anregungen der Sektionen werden vom Zentralvorstand gerne zur Prüfung entgegengenommen.

Weite Kreise unserer Bevölkerung anerkannten, dass aus politischen Gründen Massnahmen zur Herabsetzung des Ausländerbestandes unerlässlich waren, und von behördlicher Seite wurde erklärt, dass dieses Ziel nicht erreicht werden könnte, wenn gerade Wirtschaftszweige, die in besonders hohem Masse ausländische Arbeitskräfte beschäftigen, allgemein ausgenommen würden. Die Behörden sind sich aber der schwierigen Lage des Gastgewerbes, vor allem der Saisonhotellerie, bewusst, weshalb für diese verhältnismässig mehr Ausnahmebewilligungen erteilt wurden als in andern Wirtschaftszweigen. Den übrigen nicht sehr zahlreichen Gesuchen aus dem Gastgewerbe konnte weitgehend entsprochen werden.

Das Angebot auf dem Arbeitsmarkt war dieses Jahr tatsächlich so gering, dass nicht alle Betriebe das von den Behörden bewilligte Personal finden konnten. Die bescheidene Zahl von Ausnahmegesuchen darf daher nicht zur falschen Schlussfolgerung führen, die Plafonierung der Arbeitskräfte hätte der Hotellerie keine Schwierigkeiten bereitet.

Die prekäre Lage auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt während der letzten Monate ist zum Teil auf die indirekte Wirkung behördlicher Massnahmen zurückzuführen. Viele Arbeitskräfte des Auslandes befürchten, die Bewilligung zur Arbeitsannahme in der Schweiz nicht mehr zu erhalten, und verzichten zum voraus auf eine Stellenbewerbung in unserem Land. Dazu kommt, dass staatlich gelenkte Arbeitsvermittlungen die Ausreise nach der Schweiz zu erschweren oder gar zu verhindern trachten. Ferner hat die Verfügung des Bundesrates, wonach sich ausländische Arbeitskräfte vor der Einreise in die Schweiz eine Zusage der Aufenthaltsbewilligung zum Antritt einer Stelle beschaffen müssen, sich ausserordentlich negativ ausgewirkt, da die Hotellerie bisher einen grossen Teil des Personals direkt vom Ausland verpflichtet, oder auf Grund der persönlichen Vorsprache angestellt hat. Die Arbeitsbewilligungen wurden dann in der Regel erst nachträglich eingeholt. Die Behörden machten gegen die unkontrollierte Einreise solcher Ausländer eine Reihe von Einwänden. Trotzdem werden wir uns weiterhin um eine Abschwächung der strengen Vorschriften bemühen.

Die Vereinsleitung ist der Auffassung, dass die nur saisonweise beschäftigten ausländischen Angestellten keine Gefahr für die Überfremdung bedeuten und dass sie, weil fast ausschliesslich in Hausgemeinschaft lebend, auch die Infrastruktur nicht belasten. Deshalb ist eine Sonderregelung durchaus am Platze. Diese Auffassung scheint offenbar auch von den Behörden geteilt zu werden. So hat Bundesrat Schaffner, laut einer Pressemeldung, folgende Ausführungen gemacht: «Weder die Grenzgänger noch die in isolierten Barackenlagern beisammenlebenden Saisonarbeiter für den Kraftwerkbau, noch die Saisonangestellten in der Hotellerie stellen echte Elemente der Überfremdung dar. Diese Gruppen müssen in einer Weise normiert werden, dass die Produktion und das Wirtschaftswachstum nicht beeinträchtigt werden.» Es besteht daher begründete Hoffnung, dass die Hotellerie im Hinblick auf ihre Bedeutung für die Ertragsbilanz Schweiz mit einer Lockerung der bisherigen Vorschriften rechnen darf. Diese Lockerung sollte sich aber nicht nur auf die Angestellten der Saisonhotellerie beschränken, sondern generell auf die Saisonangestellten der Hotellerie, also auch in den Städten, zur Anwendung gelangen. Eine weitere Reduktion des Personalbestandes von bisher 95 auf 90% erscheint jedoch für Dienstleistungsbetriebe praktisch nicht als durchführbar.

Der Zentralvorstand erteilte für die weiteren Beratungen mit den Behörden in dieser für die Hotellerie lebenswichtigen Angelegenheit die nötigen Instruktionen.

Personalrekrutierung 1966

Der Zentralvorstand nahm Kenntnis von den wachsenden Schwierigkeiten, denen die Rekrutierung ausländischen Personals begegnet, und erklärte sich mit den getroffenen Vorbereitungen für Personalrekrutierung im In- und Ausland einverstanden.

Eidg. Arbeitsgesetz

Die Kommission für Arbeitsrecht hat die Vollziehungsverordnung zum Eidg. Arbeitsgesetz geprüft und ist zum Ergebnis gekommen, dass diese sich mit den gemeinsamen Vorschlägen des SHV und der Union Helvetica deckt. Der Zentralvorstand nahm hiervon mit Genugtuung Kenntnis.

Krankenkasse SHV

Der Zentralvorstand genehmigte die neuen Statuten der Stiftung Krankenkasse SHV, die den Bestimmungen des revidierten Bundesgesetzes angepasst werden mussten. Er liess sich auch über die Entwicklung dieser bedeutungsvollen sozialen Institution orientieren.

Bewertung der Bedienungsgelder und Naturalien im Hotelgewerbe für Steuern, AHV und GAV

Der Zentralvorstand nahm Kenntnis von den Beratungen mit den zuständigen Behörden über die Bewertung der Bedienungsgelder und Naturalien im Hotelgewerbe für Steuern, AHV und GAV und erteilte für die Weiterbehandlung der Frage die entsprechenden Weisungen.

Beitrag an die PAHO

Der Zentralvorstand beschloss nach eingehender Aussprache, die bestehenden Abmachungen zwischen SHV und PAHO auf Ende 1966 zu kündigen, in der Meinung, dass in der Zwischenzeit Verhandlungen über ein neues Abkommen stattfinden.

Allfälliger Erwerb einer Liegenschaft in Bern

Die Frage der Zentralisierung der Verbandsinstitutionen steht seit längerer Zeit zur Diskussion. Der Zentralvorstand hat sich erneut mit dieser Frage befasst und beschlossen, der ausserordentlichen Delegiertenversammlung zu beantragen, ihm die für den allfälligen Erwerb einer Liegenschaft in Bern als Massnahme auf lange Sicht erforderliche Kompetenz zu erteilen.

Eurocard

Die Eurocard — europäische Kreditkarte — hinter der eine mächtige Bankengruppe steht, ist bereits in England, Schweden und Dänemark eingeführt. Diese Kreditkarte ist im «direct billing» kommissionsfrei. Der Zentralvorstand hält nach wie vor an der bisherigen Stellungnahme in bezug auf die Kreditkarten mit Kommission fest, stellt es jedoch den Mitgliedern frei, die Eurocard anzuerkennen, sofern sie das Inkasso der kreditierten Beträge auf eigenes Risiko zu übernehmen gewillt sind.

Fühlungnahme mit der Sektion Luzern

Es ist ein guter Brauch, dass bei Zentralvorstandssitzungen jeweilen mit der betreffenden Ortssektion Fühlung genommen wird. Die Sektionen wissen diese Kontakt mit der Verbandsexekutive zu schätzen. So war es denn auch nach den langen Verhandlungen des Zentralvorstandes im Grand Hotel National die Sektion Luzern, die am Abend den Aperitif offerierte. Die Sektion hatte ihren Präsidenten Arno Krebs sowie die Kollegen W. Bühlmann, F. Zehnder, den initiativen Präsidenten der Kreisstelle Zentralschweiz der SFG, sowie Sekretär W. Merki abgeordnet. Iherselbst waren diese Herren Gast des Zentralvorstandes beim nachfolgenden sehr sorgnierten Dinner, bei welchem unser Zentralpräsident die Luzerner Kollegen herzlich begrüsst, dieweil Ehrenmitglied Arno Krebs den Willkommensgruss der Luzerner Sektion formulierte und dabei daran erinnerte, dass die Sektion Luzern dem SHV vier Zentralpräsidenten gestellt hat, nämlich A. Hauser, Jos. Döpfner, Oskar Hauser und H. Haefeli. Zur Gegenwart übergehend, zollte er besondere Anerkennung dem Präsidenten der Kreisstelle Zentralschweiz der SFG., der als Initiator und Organisator der Fachschau «Willst du die Welt sehen — geh ins Gastgewerbe» sich um die gastgewerbliche Nachwuchswerbung höchst verdient gemacht hat. Sodann gedachte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler all jener Männer, die zum Ansehen der Luzerner Hotellerie Wesentliches beigetragen haben. Er nannte vor allem Oscar Hauser, Oberst H. Plyffer von Altishofen, Jean Haecy, der vor einigen Jahrzehnten Mitglied des Zentralvorstandes war, sowie die früheren Zentralvorstandsmitglieder V. Wiedemann, A. Krebs, W. Pfenniger und Charles Fricker. In bester Erinnerung ist der unter der Ägide Krebs meisterhaft organisierte AIH-Kongress 1952 geblieben. Luzern, so fuhr er fort, war stets ein Beispiel vorbildlicher Hotellerie. — In jüngerer Zeit hat die Luzerner Sektion in der Person von Niklaus Weibel dem Zentralvorstand wieder ein aufgewecktes und sich für die Belange der Hotellerie kräftig einsetzendes Mitglied gestellt. Ein Luzerner Hotelier, W. Bühlmann, war es auch, der während vielen Jahren das verantwortungsvolle Amt des Verwaltungsratspräsidenten der HOWEG bekleidete. Dr. Seiler vergass auch nicht, dem stets dienstbereiten und gewissenhaften Sekretär des Luzerner Hotelierevereins, W. Merki, ein Kränzchen für seine außerordentliche Tätigkeit zu widmen. Es bleibe auch nicht unerwähnt, dass Zentralpräsident Dr. Seiler, dessen Gattin eine Luzernerin war, während drei Jahren Verwaltungsratspräsident des Hotel National war, das César Ritz zu Wulfruf gebracht hat.

Nach den Tischreden sass man noch lange in Gruppen beisammen und tauschte Gedanken über Probleme der Hotellerie und des Fremdenverkehrs aus.

Andertags fand die Zentralvorstandssitzung bei Kollege Weibel in der gastlichen Atmosphäre des Hotels Continental ihre Fortsetzung und ihren Abschluss.

ACS und TCS zur Tarifrevision der UDK

Mit dem Beschluss, den Personenwagenhaltern durch einen Rabatt im nächsten Jahr 5–10% der 1964 bezahlten Prämien zurückzuerstatten, haben die Versicherungsgesellschaften ein vor Jahresfrist gestelltes Begehren der Automobilverbände teilweise angenommen. Es hat sich bestätigt, dass die Tarife für Personenwagen im Sommer 1963 zu stark erhöht wurden, weshalb die Klubs diesem auch nicht zugestimmt haben. Die Gesellschaften und mit ihnen auch das Eidgenössische Versicherungsamt haben besonders die Zahl der zukünftigen Schadenmeldungen viel zu hoch eingeschätzt.

Die tatsächliche Entwicklung bekräftigte die wiederholt schriftlich vorgebrachte Auffassung der Verbände, dass durch die Verbesserung des Strassenetzes und die Einführung des Bonus-Malus-Systems

Ein Gast meint . . .

Der Löwenkopf

Dies ist eine der lebenswürdigsten Sachen, die mir in den letzten Jahren vor Augen gekommen sind.

Das Bahnhofbuffet Basel, unter neuer Leitung, hat eine Kinderkarte herausgegeben. Da ist verlockend, in grosser Schrift, alles was Kinderherz auf gastronomischem Gebiet begehrt, zusammengestellt und mit viel Liebe und guter Kenntnis der Begriffe «Kind- und «kindlich» dargeboten.

Neben den bekömmlichen Getränken Milch, Ovo, Jus, Most werden vier fertige Menus offeriert, die alle ihre besondern Namen tragen: Das Menu «Globi» besteht aus Suppe, Hacksteak und Cassata, beim Menu «Baster Bebbi» wird Mixed Grill Spiesschen und Crème Caramel serviert, natürlich auch mit Suppe, während beim Menu «Pinocchio» Orangensaft den Anfang macht, gefolgt von Spaghetti, abgeschossen wird dieses Menu von einer Riesenschneckenplatte. Besonders lecker tönt das Menu «Zolli» (liebevolle Abkürzung für Zoologischer Garten), das mit Flädli-Suppe eingeleitet wird, worauf Schinkenomelette und feine Erbsi aufgetischt werden und als Dessert eine Nuss-Eisorte lacht.

Es gibt natürlich auch Tellergerichte wie den Toast «Winnetou» mit geschnitztem Schweinefleisch, der rasant stolz ist, in einem so eleganten, glatten Restaurant mit Pappi und Mami essen zu dürfen, als «Mitesser» noch genug bekommt, kann man einfach ein zusätzliches Gedeck zum Gedeck der Eltern bestellen, was zwar 50 Rappen kostet. Aber ich bin überzeugt, dass die Kellner eine Bemerkung auf die Bestellung machen und der Koch in der Küche einen grossen Löffel Pommes frites oder Bohnen oder was es nun eben ist mehr als sonst herausgibt.

Ich habe auch schon von andern Kinder-Menüs Karten gehört, aber noch keine gesehen. Dementsprechend würde ich mich freuen, solche als Muster zugestellt zu erhalten. Adresse: A. Traveller, Schweizer Hotel-Revue, Gartenstrasse 112, 4002 Basel.

Dann könnte ich auch gleich herausfinden, ob es in unserem Lande auch Kinderkarten gibt, die so lustig ausgemacht sind wie die im Buffet SBB Basel. Da ist nämlich das Kindermenu als Löwenkopf getarnt, ein verschnitztes lächelnder, freundlicher Löwe mit klugen Augen (Löchlein), einem etwas hervorsteckenden Näschen und zwei umklappbaren Ohren mit Öffnungen, in denen Kinderhörchen Platz haben, womit auch die Befestigung der ganzen Larve gelöst wird.

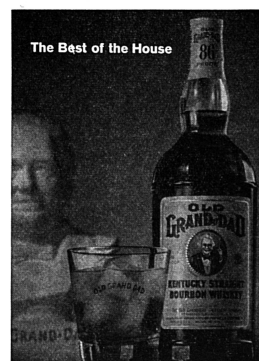
Keinen Augenblick bezweifle ich, dass in der Stadt der baseltesten Fasnacht das Land der Löwenkopf im Bahnhofbuffet Erfolg haben wird. A. Traveller

weniger Unfälle entstehen und die Kosten der Bagatelanfälle durch die Versicherten weitgehend selbst bezahlt werden.

Das bekanntgegebene Zahlenmaterial gestattet es nicht, abschliessend zu beurteilen, ob die Konzeption der Gesellschaften genügen. Der neue Tarif war auf die Ergebnisse des Haftpflichtgeschäftes des Jahres 1962 aufgebaut, und nur der Vergleich zwischen den Zahlen dieses Stichtages und der Prämienzahlungen sowie der Schadenbelastung des Jahres 1964 ermöglicht eine klare Übersicht. Die Verbände müssen darauf bestehen, darüber erschlöpfend und vor allem rechtzeitig Auskunft zu erhalten.

Das System, vorerst eine übersetzte Prämie zu verlangen und nachträglich die deshalb erzielten technischen Übergewinne zurückzuerstatten, darf keine dauerhafte Entlastung werden. Diese Methode bringt den Gesellschaften für eine obligatorische Versicherung bedeutend höhere Gewinne als bei andern Versicherungsweisen. Sie sichert ihnen einen risikolosen Gewinn von über 3% der Prämieinnahmen. Ausserdem behalten sie als zusätzlichen Gewinn den Ertrag der bedeutenden Kapitalanlagen, die aus den Rückstellungen für erst in Zukunft zu zahlende Schäden stammen und bei der Berechnung der Rentabilität der Haftpflichtversicherung nicht als Einnahmen mitgezählt werden. Bei den übrigen Schadens- und Unfallversicherungen decken die Prämieinnahmen in der Regel die ausbezahlten Schäden und die Verwaltungskosten nicht ganz, so dass die Kapitalerträge zur Deckung dieser technischen Verluste beansprucht werden müssen. Die Verbände müssen deshalb eine neue Überprüfung des Tarifs verlangen.

Die grossen Irrtümer der Gesellschaften und des Eidgenössischen Versicherungsamtes bei der Einschätzung der Grundlagen eines neuen Tarifs reiferfertigen den Anspruch der Verbände auf ein Mitspracherecht. Ausserdem ruft die besorgniserregende Entwicklung der Schadenkosten nach einer schärferen Überwachung der Reparaturpreise, die wie die Massnahmen zur Unfallverhütung eine ständige Mitwirkung der Verbände erheischen.



Le financement de l'hôtellerie en Europe occidentale

par le Dr P. Risch, directeur de l'Institut de recherches touristiques à l'Université de Berne

Le financement futur de l'hôtellerie suisse est d'une brûlante actualité et préoccupera toujours plus l'opinion publique au cours des prochains mois. Il n'est donc peut-être pas inutile de jeter un regard au-delà de nos propres frontières et de se rendre compte comment, ailleurs, le problème du financement des constructions d'hôtels est résolu. Il convient tout d'abord de souligner qu'il n'est pas possible, au cours d'un exposé limité, de donner une vue générale d'un thème aussi vaste que celui-ci. D'autre part, les sources dont nous disposons ne sont certainement pas tout à fait complètes. Les réponses assez tardives et parfois fragmentaires que nous avons reçues aux questions que nous avions posées à l'étranger, ne permettent pas, aujourd'hui, de fournir une vue d'ensemble vraiment intégrale du financement de l'hôtellerie dans les divers pays de l'Europe occidentale. Néanmoins, le matériel dont nous disposons est suffisant pour que nous puissions en tirer les indications nécessaires pour démontrer, avant tout, que les systèmes de financement dans les divers pays sont souvent analogues.

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, la majorité des pays européens se penchent sur les questions du financement de l'hôtellerie. Dans les régions où l'hôtellerie a subi d'énormes dommages du fait de la guerre, il a été nécessaire de tout reconstruire à neuf. Les pays qui, avant la deuxième guerre mondiale, ne disposaient que d'un embryon d'hôtellerie, et qui n'ont été emportés par le flux rapide du circuit touristique qu'au cours des années 50, se sont vu subitement placés devant le problème du financement des installations touristiques de logement et ont tenté — chacun à sa manière — de trouver une solution. La pénurie chronique en devises de beaucoup de pays européens et la constatation toujours plus évidente que le moyen le plus rapide et le plus efficace de compenser le manque de devises engendré par le commerce extérieur résidait, en tout ou en partie, dans le tourisme, ont eu pour conséquence de faire de ce simple problème de logement un véritable problème de politique économique de première urgence. La reconstruction accélérée de l'Europe occidentale et l'élévation réjouissante du bien-être général, le passage progressif à une société libre, à la «Leisure-Society», ont, de leur côté, provoqué une augmentation des exigences en matière de prestations touristiques, d'où fatalement est issue, à un degré toujours plus aigu, la nécessité de construire de nouveaux hôtels. La situation du marché des capitaux, sensiblement différente d'un pays à un autre, n'a toutefois pas fait apparaître partout le problème du financement de l'hôtellerie avec la même intensité. Là où la situation du marché des capitaux pouvait être considérée comme normale, les efforts de soutien des gouvernements s'imposaient moins que dans la majorité des pays où, en raison des événements politiques, de la guerre et de l'énorme tension due à la reconstruction, le marché des capitaux était, de son côté, soumis à de lourdes charges. Et, conformément aux lois du marché, les répercussions se manifestaient dans des taux d'intérêts excessivement élevés, en comparaison de nos normes d'ailleurs, taux qui, bien sûr, n'exerçaient pas une influence précisément stimulante sur les constructions hôtelières.

Endettement différencié des exploitations anciennes

Les comparaisons des exploitations hôtelières par pays qui sont effectuées régulièrement depuis environ 12 ans par les Instituts de recherches touristiques des Universités de Vienne, Munich et Berne, en étroite collaboration avec la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, ont démontré, avant tout en ce qui concerne les premières années, c'est-à-dire les années proches de 1950, que les exploitations étrangères anciennes, malgré les énormes travaux de reconstruction et de rénovation qui ont dû être réalisés avec des capitaux étrangers, accusaient un endettement bien moindre que les exploitations suisses analogues. Les dévaluations et les diverses manipulations monétaires qui sont intervenues dans les pays victimes de la guerre ont placé les hôtelleries étrangères dans l'heureuse situation de pouvoir réduire leurs dettes. Pour les exploitations anciennes qui, lors de ces années-là, avaient un besoin considérable de capitaux, cela représentait sans aucun doute un énorme avantage, en ce sens que contracter un emprunt, dans la limite considérée en Suisse comme valeur de rapport, était une opération très facilement réalisable. Du point de vue des frais, le degré limité d'endettement, la proportion relativement faible de capital étranger, a été largement compensé par les taux d'intérêt plus de deux fois plus élevés qui dominaient les marchés étrangers au cours de ces années. Nos recherches comparatives d'ailleurs dénotaient constamment un degré d'endettement relativement élevé des exploitations suisses qui bénéficiaient pourtant de taux modérés, et un degré d'endettement très restreint dans les pays voisins qui accusaient des taux d'intérêt ou des dépenses extraordinaires très hauts, par exemple en Allemagne de l'Ouest sous l'empire de la loi de compensation des charges. Il convient en outre de ne pas oublier, à ce propos, les différences très marquées qui régnaient dans les pays européens au sujet des charges fiscales de l'hôtellerie. Les hôtelleries étrangères considéraient alors avec étonnement et un brin d'envie le régime fiscal très favorable auquel étaient soumises les exploitations suisses et le comparaient aux charges fiscales parfois écrasantes en vigueur dans leurs pays.

L'aide du plan Marshall

D'un autre côté, en Suisse, on regardait avec une certaine envie aussi les fonds du plan Marshall qui affluaient dans les pays européens et concouraient à la reconstruction et à d'édification de nouveaux hôtels. Mais pourtant très fréquemment on émettait à ce sujet un jugement erroné. Les fonds du plan Marshall avaient, au premier chef, leur signification dans la fonction qu'on leur attribuait, à savoir de combler la brèche à un moment où l'économie européenne accusait la pénurie de capitaux la plus sensible. Ces fonds n'étaient pas remis gratuitement ou sans inté-

rêt. Ils devaient être remboursés dans un laps de temps relativement court afin de pouvoir être placés à nouveau dans d'autres entreprises.

Grâce aux fonds du plan Marshall, l'économie européenne, avide de capitaux et très handicapée par les dommages de guerre — et dans cette économie figurait également l'hôtellerie — a pu à nouveau être remise en mouvement. Partant d'une fausse conception, les milieux suisses de l'hôtellerie ont souvent été portés à croire qu'il s'agissait en quelque sorte d'un capital remis gratuitement à diverses entités.

Situation actuelle

Depuis lors, les conditions en Europe occidentale se sont modifiées d'une manière fondamentale et, constatation heureuse, se sont consolidées presque partout. L'hôtellerie européenne occidentale a enregistré un développement réellement imprévisible qui, dans les pays du sud, a atteint des proportions spectaculaires. Les régions qui, déjà avant la deuxième guerre mondiale, jouaient un rôle prépondérant dans le concert des pays touristiques, ont connu un développement plus lent comparativement à l'extension de l'offre de lits touristiques qui s'est manifestée, telle une explosion, en Espagne, en Italie, en Grèce et en Yougoslavie. Alors que dans les pays traditionnels de l'hôtellerie comme l'Allemagne, la France et la Suisse, la construction de nouveaux hôtels pesait moins dans la balance que la rénovation urgente et indispensable des exploitations anciennes, les Etats jeunes, touristiquement parlant, se devaient d'édifier autant de nouveaux hôtels que possible. Les frais de construction sensiblement moindres de ces pays favorisés par le climat ont naturellement contribué à accélérer cette tendance.

Ce bref préambule était nécessaire avant d'entreprendre l'essai de commenter les règles actuellement en vigueur dans les différents pays.

Un coup d'œil sur le tableau incomplet publié ci-après — mais qui englobe pourtant les principaux pays touristiques de l'Europe occidentale — nous permet de faire les constatations suivantes :

1. Dans tous les pays cités, l'appui des pouvoirs publics à l'hôtellerie est concrétisé principalement par l'octroi de crédits directs. Mais l'Etat n'est pas nécessairement le bailleur de fonds. Dans beaucoup de cas, il charge les instituts bancaires d'accorder

Aperçu sur le financement de l'hôtellerie dans quelques Etats de l'Europe occidentale

Pays	Crédits directs (prêts)	Aide en mat. de taux d'intérêt	Cautions (garanties)
République fédérale d'Allemagne	1) crédits ERP (moyens limités seulement; 1963: 1,5 mio DM) Z=5%; L=jusqu'à 20 ans; T jusqu'à 4 ans 2) octroi de crédits aux conditions habituelles par les banques (1963: Z moyen=6,5%)	en partie réduction de taux, dans quelques pays jusqu'à 2 %.	5 organismes de garantie de crédits sur base privée, pour l'hôtellerie et la restauration. Objet: modernisation, consolidation, nouvelles constructions. 1964: L moyenne: 10 ans. Somme des moyens de garantie: env. 1 mio DM, multiplicateur fixe la somme des moyens de garantie. Emolument de traitement de la requête 0,5 %.
Autriche	1) crédits ERP. KG=S à r.l. Fiduciaire autrichienne pour l'hôtellerie et le tourisme. Z=5%; L=5-20 ans. 2) crédits à la petite industrie par le Fonds de cautionnement S. à r.l. KG=banques. Z=4%/6%, L=jusqu'à 5 ans; B=jusqu'à 100 000 S. 3) action de réduction de taux pour le tourisme. Objet: a. d. raccordements et extension de la capacité de restauration. KG=banques. Z=3½-5%; L=jusqu'à 5 ans. B=100 000-500 000 (avec des exceptions vers le haut). 4) actions de crédits des Länder KG=banques. Z=3½-5%; B=20 000-500 000 S (moyens limités seulement). Exception: Vienne: KG=Caisse centrale d'épargne Vienne. Z=3%; L=jusqu'à 10 ans, B=100 000-3 mio S.	ad 2): 3% par les fonds publics. ad 3): 2%-4% par le Ministère du commerce. ad 4): différentes grandeurs par les Länder.	ad 2) Sécurité complémentaire par des fonds de cautionnement.
France	KG=Caisse centrale de crédit hôtelier, commercial et industriel. Pour les crédits supérieurs à 1,5 mio NF, d'entente avec le Crédit National. Z=taux de base 5%; réduit à 3% pour les hôtels de tourisme international. L=jusqu'à 20 ans. B=jusqu'à 50% pour les nouvelles constructions; jusqu'à 65% pour l'agrandissement/modernisation.	Réd. de 2%. Divers départements paient, sous certaines conditions, d'autres suppléments de taux jusqu'à 2%.	
Italie	KG=44 instituts bancaires autorisés. Conditions fixées par les pouvoirs publics. L=10-25 ans, B=25-50%.	Réduction de taux de 3%.	
Espagne	KG=Credito hotelero. Z=5,8%; L=8-15 ans. T=jusqu'à 2 ans. B=doublée limitation: max. 40% de la valeur immobilière; max. 75 000 Ptas par chambre dans les nouveaux hôtels.		
Portugal	KG=Fonds du Tourisme. Z=3½%; L=20 ans, B=50%.		
Hollande	KG=Banque de reconstruction. Objet: exploitations d'hôtels et bungalows. Z=6½%; L=15-25 ans, T=5ans.		Garantie de l'Etat pour l'amortissement et les intérêts jusqu'à 75%.
Grèce	KG=Organisation pour le financement du développement économique (OXOA) Z=4-5%. L=15-20 ans.		

Légende: KG=Institution d'octroi de crédit
Z = taux de l'intérêt
L = durée
B = montant par rapport à l'investissement global
T = libérite d'amortissement

ces crédits; ainsi l'aide véritable à l'hôtellerie se traduit par une réduction du taux de l'intérêt qui est prise en charge par l'Etat.

2. Lorsque règnent à l'étranger des taux d'intérêt relativement élevés, la réduction du taux joue un rôle prépondérant.
3. On ne connaît des organisations spéciales de cautionnement qu'en République fédérale d'Allemagne et en Autriche; dans ces deux cas, ce processus a été appliqué jusqu'ici avant tout pour de petits crédits à la branche de la restauration; dans l'ensemble, il ne pèse pas beaucoup dans la balance.
4. Les Pays-Bas offrent une situation particulière; l'Etat prend en charge une garantie pour l'amortissement et les intérêts, mais non pas pour le capital lui-même.
5. Le système du cautionnement semble jusqu'ici n'avoir été que peu utilisé, étant donné qu'en plus d'un endroit une pénurie de capitaux se fait énormément sentir. Aussi longtemps que l'obtention de crédits est difficile, une action de cautionnement est superflue. Dans ces cas, une réduction du taux d'intérêt s'impose pour contrebalancer les taux élevés provoqués par la pénurie de capitaux.
6. Il apparaît que, dans tous les pays, les nouveaux hôtels ne sont pas exclus du crédit; au contraire, ils

Landwirtschaft im Industriestaat — militärische Landesverteidigung

Die Eröffnungsfeier

im Kino Scala war wie üblich musikalisch umrahmt. Ein Ensemble aus 9 Bläsern spielte zwei Sätze aus der Petite Symphonie von Ch. Gounod unter der Leitung von Prof. Max Heitz. Der Messedirektor Dr. Bruno Meyer begrüßte die zahlreichen Gäste, allen voran Bundesrat Paul Chaudet, dem die Anwesenden eine warme Ovation darbrachten, sowie alt Bundesrat Karl Kobelt. Mit besonderer Freude registrierte er auch die Anwesenheit von Ständeratspräsident Dr. Jakob Müller und Ständeratsvizepräsident Dr. Dominik Auf der Maur, sowie vom Büro des Nationalrates die Nationalräte F. Germanier und Fritz Waldner. Sein Willkommen galt auch Bundesrichter Harald Huber und den Spitzen unserer Armee (3 Oberstkorpskommandanten und zwei Oberstdivisionäre), den Vertretern der 7 Olma-Kantone und des Fürstentums Lichtenstein. Ein besonderer Gruss galt dem französischen Generalkonsul Jean de Montoussé sowie ihrer Excellenz Frau Bodil Begtrup, der königlichen Botschafterin Dänemarks. Nach der Begrüßungsansprache richtete Regierungsrat Hans Koller, Teufen, namens des Verwaltungsrates der Olma einige besinnliche Worte an die Festgemeinde, wobei er unterstrich, dass der Bauer von heute nicht mehr der einseitige Produzent ist, sondern in starkem Masse auch Verbraucher von Konsumgütern aller Art, übersteigt doch der Anteil der zugekauften Nahrungsmittel jenen, der aus der Selbstversorgung stammt. Er schloss seine Ansprache mit dem Wunsch «dass jeder Besucher der Olma einen Korb voll neuer Ideen, Anregungen, Erkenntnisse, ideellen und materiellen Gewinn mit nach Hause trage». Dann betrat Bundesrat Chaudet das Rednerpodium. Wir entnehmen seinen Ausführungen u. a.:

Aus der Ansprache von Bundesrat Chaudet

Der bundesrätliche Sprecher kam im Verlaufe seiner Ansprache zunächst auf die besonderen Schwierigkeiten zu sprechen, mit denen sich die Landwirtschaft im modernen Industriestaat auseinanderzusetzen hat, und erinnerte an die vielfältigen Massnahmen, die zu ihrem Schutze getroffen worden sind. Die Bauernsane, so führte er aus, darf versichert sein, dass der Bundesrat ihre Sorgen kennt und sich der Unmöglichkeit bewusst ist, die Landwirtschaft einfach dem freien Spiel der Kräfte des Marktes zu überlassen.

Neben dem Vollzug des Landwirtschaftsgesetzes hat er auf der Aussenfront eine bemerkenswerte Schutzmauer zu Gunsten dieser Produktionsgruppe errichtet. In der Erkenntnis, dass die Mittel des Landwirtschaftsgesetzes ein angemessenes Einkommen nicht mehr zu sichern vermögen, hat der Bundesrat nicht gezögert, neue gesetzliche Wege zu erschliessen, um zusätzliche Mittel bereitzustellen.

Ich erinnere an den Milchwirtschaftsbeschluss, aber auch an den Erlass über die Rindviehhaltung und die Produktionskosten der Bergbauern. Besonders bedeutsame Massnahmen galten der Erhöhung der Konkurrenzfähigkeit unserer Landwirtschaft (Verbesserung der Investitionskredite, Förderung der Bodenverbesserungen). In ihrer Gesamtheit zeigen diese Anstrengungen des Bundes, dass die zuständigen Behörden fest entschlossen sind, die Landwirtschaft nicht ihrem Schicksal zu überlassen.

Und tatsächlich hat sich das landwirtschaftliche Einkommen in der zweiten Hälfte der fünfziger Jahre im gleichen Ausmass wie das der Industrie- arbeitserschaft gehoben.

Der Bundesrat ist sich ganz besonders der demographischen und staatspolitischen Bedeutung der Bauernsane bewusst und wird ihr in seiner Landwirtschaftspolitik namentlich in bezug auf die Einkommensverbesserung weitgehend Rechnung tragen.

Unabhängig vom Ort dieser Veranstaltung bringen es die Umstände mit sich, dass sich um das Problem unseres demographischen Gleichgewichts, unserer Sicherung in Kriegzeiten sowie des Einflusses, den die natürlichen Lebensgesetze inmitten einer nie zuvor gesehenen industriellen und sozialen Entwicklung auszuüben haben, stellt.

Das Schicksal der Schweiz beruht auf ihren Überlieferungen, auf der Zähigkeit ihrer Anstrengungen, auf dem Willen zum Fortschritt und dem Glauben an die Zukunft. Ihre Wirtschaftslage ist blühend, aber sie birgt gewisse Gefahren in sich, angefangen beim allzu leichten Gelderwerb. Aber sie gibt uns auch die für die Vorbereitung neuer Etappen, in denen sich die geistigen und wissenschaftlichen Kräfte und die Qualitätsarbeit noch wirksamer zugunsten des allgemeinen Wohls entfalten sollen, unentbehrlichen Mittel in die Hand. Es geht darum, die wirtschaftliche Entwicklung zu beherrschen und zum Wohle des ganzen Volkes zu lenken, dem es aufgetragen ist, für seine Leistungsfähigkeit und Produktivität den bestmöglichen Nutzen daraus zu ziehen.

Unabhängig von allen massgeblichen Fragen, welche die Zielsetzung der Wirtschaftspolitik, der Gewinn der Märkte, der Aufrechterhaltung der Konkurrenzfähigkeit aufwerfen, steht unser Land vor Aufgaben, welche sich von den Wohnbaubedürfnissen zu Ausbildungs- und Erziehungsfragen, zur Kaderschulung, zum Strassenbau, zu Massnahmen der Volksgesundheit oder der Landesvorsorgung, zum Zivilschutz, zur totalen Landesverteidigung, zur Ausnützung der Energiequellen erstrecken. Diese Zielsetzung erscheint einem Aktionsplan, der die Dringlichkeitsordnung, ihre Koordination, die Zuteilung der finanziellen und technischen Mittel der öffentlichen Hand festzulegen hat. Ordnung im Schweizerhaus ist die erste Bedingung, wenn unser Volk sich frei erhalten und seiner Sendung, die menschlichen Freiheiten zu bewahren, treu bleiben soll.

Unsere Aufgabe so aufgefasst, schliesst einen tiefen Respekt vor den Grundsätzen und Konstanten unserer Geschichte ein. Die menschlichen Freiheiten verteidigen heisst, im Lande selber und mit seinem Verhalten anderen Nationen gegenüber das gute Beispiel geben. Nur wer selber unabhängig ist, achtet die Freiheit der anderen und ist davor bewahrt, sie fahrlässig zu gefährden.

Zum Problem der militärischen Landesverteidigung übergehend, führte Bundesrat Chaudet aus: «Es ist gerade die Aufgabe der Armee, diese Unabhängigkeit zu sichern und der Neutralität der Schweiz ihren wahren Sinn zu verleihen. Wer ständig den Aufbau des Heeres und die sich aus ihrer Zweckbestimmung



Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

ergebenden finanziellen Konsequenzen anzweifelt, muss sich schliesslich die Frage vorlegen, ob der Wunsch, die Vorteile des wirtschaftlichen Wohlstandes voll zu geniessen, unseren Mindestanforderungen für die Sicherheit des Landes wirklich entgegen soll.

Dass sich manche Mitbürger hier vom Gefühl bestimmen lassen, das sie alles überholt, ist verständlich. Diese sagen sich, wir hätten wohl kaum die Möglichkeit, mit der technischen Entwicklung Schritt zu halten. Die kostspieligsten Kampfmittel seien rasch veraltet. Diesen Leuten scheint ein kleines Land nicht mehr imstande zu sein, das gesetzte Ziel, dessen Relativität in steigendem Masse zunimmt, zu erreichen.

Der grundlegende Irrtum dieser Überlegung ist weniger technischer als politischer Natur. Bevor wir den Krieg an sich ins Auge fassen, dürfen wir die massgebliche Rolle, die unsere Armee im Neutralitätsdienst zu spielen berufen ist, nicht vergessen. Trotz des Missverhältnisses, das zwischen unseren Kampfmitteln und denen eines möglichen Gegners bestehen kann, hat diese Vorbeugungskraft zweimal in jüngerer Vergangenheit ihre Bewährungsprobe bestanden. Sie würde erneut ihre Wirkung nicht verfehlen, wenn unsere Truppen ihren Willen und ihre Möglichkeit, mit schlagkräftigen Waffen den Kampf zu führen, bekundeten. Es ist auch falsch, zu behaupten, unsere Massnahmen seien eine Nachahmung der Grossmächte. Die Landesverteidigung muss ganz einfach ermöglichen, uns zu bewähren, indem wir beweisen, dass die Neutralität für uns nicht ein Statut des Egoismus, sondern eine Kraftanstrengung des ganzen Volkes für seine Freiheiten ist.

Der Aufbau der Armee ist entsprechend den Ansprüchen unseres Landes den zeitgemässen Anforderungen angepasst worden. Es geschah dies im Willen, den nach menschlichem Ermessen voraussehbaren Möglichkeiten des konventionellen und des Atomkrieges die Stirne zu bieten. Die Armee verfügt über Abwehrmittel, die auf ihrer Beweglichkeit und Feuerkraft beruhen, sowie über zahlenmässig ausreichende Truppen und Heereseinheiten für den Einsatz in einer Kampfphase, in der sie die Besetzungsmacht unternimmt zu bedrängen und zu desorganisieren hätte.

Unsere militärische Leistung hat sich auf die unbedingt nötigen Mittel zu beschränken, die der Landes-

verteidigung erlauben, ihre Ziele zu erreichen. Ihre stufenweise Weiterentwicklung wird stets der allgemeinen Lage Rechnung tragen. Diese weist aus Furcht vor einem weltweiten und atomaren Zusammenstoss zur Zeit auf die Ausbreitung lokalisierter Konflikte hin. Wie wird sich die Lage morgen gestalten? Das kann niemand voraussagen. Aber eines steht fest: Die für das Land verantwortlichen Männer müssen ihm die einzige Möglichkeit, einen Krieg zu vermeiden, sichern und, wenn dieser Krieg dem Lande aufgezungen werden sollte, seine nationale Ehre und damit sein Recht auf Überleben verteidigen. Und dieser Verpflichtung werden wir nicht ausweichen, mag sie auch manchmal schwer zu erfüllen sein.

Hierauf kam Bundesrat Chaudet auf die geistige Landesverteidigung zu sprechen, um darzulegen, dass die militärischen Lösungen, die in den Ohren der öffentlichen Meinung am angenehmsten tönen, oft einen Mangel an Wirklichkeitssinn oder Zuversicht bekunden. Wir haben nicht das Recht, gegenüber unserem Volke und unserer Armee mit einem Widerstandswillen zu spielen, hinter dem nicht auch die genügenden Kampfmittel stehen. Der Preis unserer Landesverteidigung bemisst sich aber nicht allein nach der militärischen Sicherheit des Landes, sondern auch nach der staatsbürgerlichen Pflicht, die sie unserer Jugend nahebringt.

Die geistige Landesverteidigung der Schweiz strebt die Entfaltung ihrer höchsten Werte an. Sie besteht im Kampfe gegen zersetzende Strömungen und Zweifel sowie in allen Vorhaben, wo wir die Möglichkeit haben, unsere Kräfte der Überlieferung, der Kultur und der Erfahrungen im Dienste eines Ideals in die lebendige Wirklichkeit umzusetzen.

Lasst uns mit der Überzeugung in die Zukunft schauen, dass das, was von uns für den Weiterbestand des Landes verlangt wird, unsere Kräfte so wenig überfordert als die in vergangenen Zeiten der Geschichte zu erfüllenden Pflichten. Was man gerne das Wunder und den Erfolg der Schweiz zu nennen pflegt, hätte seinen Sinn verloren, wenn wir nicht in uns selber, Arbeitgeber und Arbeiter, Geistes- und Handarbeiter, Stadt- und Landleute, die Kräfte und den Zusammenhalt finden würden, um in allen Lagen den Kampf im Namen der Freiheit und der Menschenwürde zu führen.

Ailleurs que chez nous

Ces pays que nous avons parcourus cet été et où nous avons séjourné, nous n'allons pas les «découvrir» ici, au sens où l'entendent les reporters, jeunes ou moins jeunes, qui les traversent pour la première fois.

Au hasard des itinéraires et des amitiés, les uns dictant les autres, nous avons à nouveau suivi les tracés rectilignes des autoroutes d'Outre-Rhin. La mode est aux courants opposés à la droite extrême en notre vieille Europe et elle est largement suivie par les motorisés de toutes cylindrées et nationalités. Non point par tradition ou par goût, mais parce que sur les réseaux les plus fréquentés, comme celui qui relie Karlsruhe à Darmstadt, par exemple, l'artère de droite est pour ainsi dire propriété exclusive des poids lourds qui disposent, ça et là, d'un ruban spécial: ce qui ne les empêche pas, lorsqu'ils sont pressés de dépasser des convois plus massifs, d'obliquer brusquement à gauche, sans toujours user du signal lumineux: vous emboulez le pas aux engins de votre espèce pour tenter de vous rabattre sur la droite lors des voitures plus véloces que la vôtre donnent éperdument du phare; c'est alors la prison, entre deux camions qui font de leur mieux pour suivre le train. En fin de semaine et au sommet de la saison, l'encombrement est total, les nerfs se tendent et les sentiments se sonorisent.

Cela est courant, non seulement sur les «Bundesfernstrassen», mais ailleurs, à l'est, au sud et ... sur place, dans cette chère Helvétie qu'une tradition, vacillante, voue à la placidité, à la réserve, à la neutralisation des moyens d'expression.

Il y a à peine un mois, pour rouler de Vintimille à Cannes, un vendredi en fin d'après-midi, plus de deux cents minutes furent nécessaires, sans autres heurts que le spectacle de conducteurs pressés de violer les règles essentielles de la circulation. Les priorités, c'est pour les croulants et le stop est vieux jeu. Il faut s'y faire, appeler de tous ses vœux l'étalement, au profit d'autres vacances, pour qui la recherche de détente et de repos ne s'inscrit pas forcément en période de pointe.

Des millions à la pelle

Pressé de gagner la Hollande, nous avons dû renoncer à chercher un logement à mi-chemin, dans des hôtels citadins, à Coblenz ou Cologne. Les attributions des auberges et motels appelés «Raststätte» sont connues. Leur exploitation est assurée par un organisme de caractère officiel installé à Bonn, auquel nous eussions volontiers tenté d'arracher quelques précisions sur un principe d'affaires qui doit être colossal sur le domaine principal tendu du Rasthaus de Lübeck à celui de Mahlberg, proche de Fribourg-en-Brigau; quelque chose comme 777 kilomètres.

En cet été 1965, l'ensemble du réseau d'autoroutes totalisait 3300 km; un supplément d'un millier de kilomètres est prévu pour l'an prochain. Il en a coté dix milliards de DM à l'Etat, aux provinces, aux districts, aux communes, et quatre milliards sont annoncés pour 1966, en attendant mieux.

Certains parcours ont subi la charge de véhicules militaires, avant, pendant et après la dernière guerre; ils ne sont pas d'un abord agréable. Mais comment suspendre, en été, un trafic aussi intense pour corriger ceci, réparer cela? Souvent, les routes secondaires méritent à peine ce qualificatif; elles sont de nature rébarbative et nous appréhendons souvent l'irruption de la pancarte «Umleitung» qui en dit long, dévotionniste en diable.

Mais revenons aux vertus hospitalières des auberges-relais. Le prospectus «Tanken und Rasten» des autoroutes gouvernementales en mentionne, dans son édition du printemps 1965, qui sont en voie de construction ou à peine achevées. Nous voulions téléphoner dans un «Rasthaus» tout en planches et courants d'air, dont nous laissons le nom, pour assurer une réservation de chambres entre Francfort et Cologne; on nous vira, faute de mieux, à la cuisine où le service de plongée tenta d'adoucir les heurts de la vaisselle et nous usions de notre allemand le plus sonore. Pas de place, à dix heures du matin, dans les motels interrogés. Finalement, celui de Montabaur ouvrit ses portes, à portée d'un château historique qui ne nous tenta guère. Ce que nous voyions sur place suffisait à une soif de double essence: physique et technique. La première trouva d'immédiats apaisements; la seconde dégusta pendant plus d'une heure le spectacle impressionnant d'un va-et-vient d'une ampleur inouïe sur les quatre voies de l'autoroute et dans les salles de l'établissement.

Il y en avait pour tous les goûts, dans les trois salles de l'auberge, de l'imbis au plat de choix; les saucisses se déroulaient à tous les horizons, grillées

ou pâles, le veau disputait au porc une suprématie simplement numérique. Mais la salade triomphait, toute en saveur et c'est toujours, à notre sens, un bon point pour un restaurant.

L'exploitation de ces établissements est assurée sans interruption pendant vingt-quatre heures — avec certaines restrictions, évidemment, pour la cuisine classique. Le service est rapide, exempt de fioritures, mais aimable; on ne s'attarde guère à table et il n'est point besoin d'attendre, comme ailleurs, le bon vouloir du personnel pour la commande ou le paiement.

Les camions circulent jour et nuit, énormes et véloces, avec des remorques de même taille. Les équipes font leur toilette au sous-sol du restaurant, torses nus, rasoirs en mains et font un sort rapide à l'assiette qui leur est tendue au coin d'une table. La formule du tout-compris convient aux deux partenaires et il en est de même aux Pays-Bas.

C'est tout un monde qui s'affaire. Malgré l'encombrement aux heures choisies par l'être humain pour satisfaire un appétit doublé d'une soif qui, pas plus que Louis XIV, ne saurait attendre, le personnel prend la peine de débarrasser les tables et de donner un coup de torchon, éléments du métier qui ne sont pas toujours de mise chez nous.

Chambres confortables au droit des grandes arrières, douches à disposition des hôtes et, au matin, petit déjeuner à la mode du pays.

Sourires de coin

Aux comptoirs des syndicats d'initiative où nous étions en quête de renseignements, pour un logement ou un musée, on réagissait parfois avec une raideur qui surprenait aux guichets les moins accueillants d'une administration fiscale — et dont s'alarmeraient les ressortissants de ces pays s'ils étaient reçus de la sorte, ailleurs. Surmarchés d'occasion, sans doute, qu'il ne faut pas aborder aux approches des heures de fermeture. Cela se voit ailleurs qu'à Cologne ou Amsterdam, où les gestes des préposés à l'édification de la clientèle manquaient de spontanéité. Ne généralisons pas et laissons aux représentants de ces pays, établis en Suisse, le privilège de faire valoir ces cités aux attraits multiples, aux artères arjounées et vivantes pour la première (cette rue Haute où les vitrines soulignent l'art des décorateurs) — aux canaux attirants et aux cinq cents ponts, pour la seconde; les façades de vieilles demeures se dressent sur les quais où les autos trouvent des solutions fugitives au problème du parking. Et puis, le Rijksmuseum en impose: Rembrandt, Vermeer...

Mais, où que l'on soit, les heures comptent soit rautes minutes et l'horaire a ses exigences, qu'il soit routier, ferroviaire ou maritime. Et nous avions hâte de revoir des amis de longue date, près de Hilversum où d'adorables villas aux toits de chaume (qui ne sont pas trouées d'antennes de télévision, comme ces mesures ou ces barriques que nous vimes ailleurs) et aux fenêtres fleuries, surgissent entre des allées et des haies où les cyclistes ont tous les droits, toutes les priorités, pédales au vent. Les Néerlandais ont, autant que les Britanniques, le culte du club privé, mais il y ajoutent celui de la bonne table, dans des restaurants de classe dont les tarifs sont à la hauteur de leur réputation. La nostalgie des plats coloniaux a son écho et, sur la carte des mets, les terriens, les alpins de notre espèce se sentaient le pied marin. La Bourgogne et l'Ecosse exercent leurs droits, sous la forme que l'on devine.

Et puis, et surtout, il y avait ces souvenirs que nos hôtes évoquaient, de séjours en Suisse, d'expériences vécues en un lieu réputé, en l'hôtel où l'accueil anonyme est à tout jamais banni et où la formule du tout-compris englobe d'autres attributions que celles du service: la prévenance, la tradition, la classe pour tout dire. Ils furent nombreux à traverser la Suisse, les Hollandais qui fuyaient la pluie de chez eux et qui ne furent pas absolument dépayés, météorologiquement parlant, en cet été de l'Helvétie trempée jusqu'aux os. Les uns se sont attardés, beaucoup préférèrent du camping, de la chambre d'occasion, fugitive et neutre.

Le soleil donnait à pleins rayons lorsque nous fûmes à Scheveningen où, ce samedi-là, les vacanciers prenaient la file pour gagner une cabine de bain. Nous avons revu cette Zélande qui nous a conquis de longue date et, à défaut d'un logement à Middelburg ou à Flessingue, un gentil petit hôtel de Goes nous servit un dîner de classe et un petit déjeuner comme seuls, les Néerlandais savent les apprêter: pains et fromages variés, jambon, rondelles de saucisson, œufs à la coque, et ces «muisjes» délectables; le tout «zonder Toeslag»... P.M.

«Calamités hôtelières»

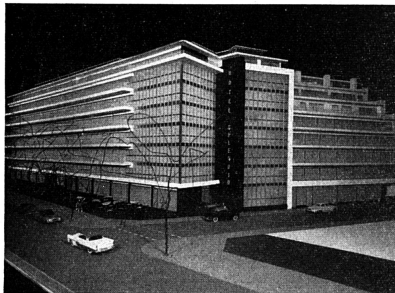
Un peu partout en France...

Le pessimisme dont nos collègues français se sont faits les interprètes, dès le début de la saison qui vient de se terminer, s'est malheureusement avéré justifié.

Le mois de septembre n'a pas apporté aux hôteliers de la métropole la compensation attendue. Voici quelques premiers échos que nous avons recueillis dans la presse parisienne. Sous le titre «Calamités hôtelières» le Monde a publié le 11 septembre l'information suivante de son correspondant de Besançon: «Le Syndicat des hôteliers et restaurateurs du Haut-Doubs a l'intention de demander aux pouvoirs publics de considérer ses adhérents comme

l'hôtellerie et du tourisme français: le rétablissement des bons d'essence attribués aux touristes étrangers; en attendant la mise en place d'un système fiscal allégé, l'institution d'une protection douanière en faveur de l'hôtellerie française; le maintien de la facturation du «couvert» par les restaurateurs dans le service à la carte etc...»

Il serait, sans doute, très intéressant, tant au point de vue national qu'international, d'apprendre, comment nos collègues savoyards entendent instituer «une protection douanière» en faveur de leur profession, dans un secteur aussi essentiellement libre que l'exportation et l'importation invisibles. Sans vouloir



L'Hôtel Splendide-Nice, dont M. Tschann a fait un établissement réputé dans le monde entier.

sinistrés du fait du mauvais temps qui a éloigné la clientèle de leurs établissements. Les hôteliers et restaurateurs de cette région touristique se plaignent d'avoir perdu 40% de leur clientèle cette année et font observer qu'en général les étrangers continuent à boudier la France et les Français à aller passer leurs vacances à l'étranger. Ils constatent aussi que l'étalement des vacances n'a pas porté ses fruits, et ils émettent des craintes quant au résultat des efforts qu'ils seront obligés de faire pour répondre aux nouvelles normes de classification des hôtels et restaurants. Enfin, ils ont peur de ne pouvoir faire face à leurs échéances cette année, et leur président, M. Parnet, va entreprendre des démarches pour que les hôteliers et restaurateurs du Haut-Doubs obtiennent des avantages comparables à ceux dont les agriculteurs bénéficient au titre de «calamités agricoles» lorsque leurs récoltes ont été mauvaises du fait des intempéries.»

A l'occasion des «Etats généraux de Savoie» qui se sont tenus, fin septembre à Chambéry, la situation en partie «catastrophique» de l'hôtellerie et du tourisme français a été évoquée en présence même de M. Pierre Dumas, secrétaire d'Etat auprès du premier ministre qui, comme l'on sait est en même temps maire de Chambéry et, de ce fait, présidait cette réunion.

Ce fut M. Jond, président des hôteliers de Savoie, qui exprima l'inquiétude des hôteliers devant la gravité de la concurrence «des pays sous-développés», dont la seule industrie est un tourisme à bon marché.

Il demanda au représentant du gouvernement des mesures immédiates de sauvegarde en faveur du tourisme français.

Ces mesures avaient par ailleurs été détaillées dans les motions votées par les hôteliers, restaurateurs et cafetiers de Savoie et Haute-Savoie. Citons par exemple: une publicité massive, financée par le commissariat général au tourisme en faveur de

trancher la question (épineuse aussi) du rétablissement des bons d'essence contre devises (incompatible avec les dispositions du «Fonds monétaire international» dont la France fait partie), nous croyons qu'il est de notre devoir de citer les principaux passages de la réponse que M. Dumas a donnée aux revendications des hôteliers de sa propre circonscription régionale.

«L'hôtellerie, a notamment déclaré le ministre dans son discours de clôture, doit être aidée dans sa modernisation et une politique en ce sens est amorcée. La profession hôtelière doit être rendue compétitive, et la réduction du taux de la T.V.A. à 6% est un des moyens pour cela. Quant à l'inégale répartition des charges sociales suivant les différents pays européens, qui pénalise les hôteliers français, elle constitue un grave problème actuellement à l'étude dans divers départements ministériels et dépassant largement les préoccupations touristiques.»

Après être revenu sur les mesures récemment prises par le gouvernement en faveur du tourisme, M. Pierre Dumas a observé qu'en raison de la diversité des établissements et des régions, les problèmes de l'hôtellerie appellent des solutions à la fois communes et diversifiées. Quant aux ressources des collectivités locales, la réforme fiscale en cours de discussion prévoit que celles des stations doivent être maintenues au moins au niveau actuel. M. Dumas a souligné également le problème du coefficient qui pourrait être attribué au client d'un hôtel pour l'évaluation de la population sédentaire de la commune où est situé cet hôtel. Il a insisté enfin sur l'intérêt que présente le tourisme social qui, «avant tout autre doit bénéficier de la sollicitude de l'Etat».

Ce que M. Dumas, dont l'esprit libéral est connu, n'a pas dit, et peut-être n'a pas pu dire, c'est que l'hôtellerie française ne doit et ne peut chercher son salut, sur les voies d'un protectionnisme désuet, mais qu'elle doit aller de l'avant en adaptant sa structure

technique commerciale et fiscale aux exemples étrangers.

Dans ce contexte économique, à la fois national et international, il importe de citer une troisième information qui nous est parvenue de Nice par l'AFP:

M. Henri Tschann, président du groupement des Palaces de la Côte d'Azur et propriétaire de l'Hôtel Splendide à Nice, a annoncé la décision des membres de ce groupement de maintenir rigoureusement pour la saison 1966, les prix pratiqués au cours de la présente saison.

Après avoir rappelé que sur 48 hôtels de luxe existant en France, 19 étaient implantés sur la Côte d'Azur et en principauté de Monaco, M. Tschann a souligné la valeur d'exemple que cette décision pourrait avoir sur l'ensemble hôtelier de la Côte et par voie de conséquence sur l'avenir touristique de la région.

Il a déclaré à ce sujet qu'il fallait, en France, faire face à la concurrence des pays méditerranéens récemment ouverts au tourisme international. A son avis une stabilisation des prix français, conjuguée avec la qualité traditionnelle de l'accueil et des services fournis par la grande hôtellerie française, devrait permettre d'envisager l'avenir avec optimisme.

Que le maintien des prix 1965 pour la saison prochaine soit possible pour les hôtels de luxe n'est d'ailleurs pas étonnant, car cette catégorie n'a jamais été astreinte au blocage des prix de chambres ou

de pension. En outre, les chiffres d'affaires qu'ont réalisés la plupart de ces grands établissements — évidemment facilité une répartition plus équitable des frais de revient, sur des bases d'exploitation saisonnière plus larges que celles dont disposent en général, les hôteliers d'autres régions touristiques. Ces «Palaces» se sont d'ailleurs, en grande partie, transformés en «convention-hôtels» et ils peuvent compter — comme par exemple M. Tschann à Nice — sur une clientèle plutôt commerciale que touristique. Mais peu importe; car il ne faut jamais oublier que la «stabilisation dirigée» prévue dans les différents

jetzt *

LATTICH

schnell und einfach zubereitet

Eine Überraschung und Augenweide für Ihre Gäste. Extra preisgünstige Packungen für das Hotel- und Gastgewerbe.

08. 08. 19. 20

FINDUS

FINDUS AG, 8310 Kemptthal
Kühlhaus Tel. 051 / 25 57 06

«plans» et reprise dans le cadre de «l'opération vacances 1965» a complètement échoué: Partout où le gouvernement a essayé de bloquer les prix de ces établissements, il en résultait une déplorable diminution de quantité et de qualité, notamment dans la restauration. Un lecteur de la «Vie Française», grand hebdomadaire économique parisien, s'est plaint que dans un hôtel 2 étoiles à Vichy (ou il a fait sa cure), la quantité et la qualité des menus aient diminué d'au moins 20%, alors que les prix étaient restés au niveau de l'année 1964. Il paraît que c'est notamment aux plats de viandes et de légumes que se rapportent les restrictions quantitatives ainsi qu'au manque de beurre et au service... en ce qui concerne la qualité.

Sans vouloir généraliser, il faut se rallier à l'opinion de ce «client de Vichy». Le blocage des prix en-

traîne presque automatiquement une baisse de la qualité des prestations hôtelières, au moins pour les établissements dont les coûts de revient (impôts, taxes, salaires, cotisations sociales et frais d'entretien) n'ont cessé d'augmenter depuis octobre 1962, où a démarré la fameuse «opération stabilisation des Prix».

Peut-on enfin espérer que le gouvernement français tire, les enseignements nécessaires, en rendant aux hôteliers la liberté des prix et l'élasticité de leurs méthodes de calcul? Ne peut-on laisser au client (qui est «Roi») le seul soin de décider, si un hôtel ou un restaurant est trop cher, c-à-d, la liberté de s'en aller ou de revenir, où va-t-on persister dans les erreurs des planificateurs que, même le «conseil économique et social» (parlement économique de la Ve république) vient de condamner. Walter Bing

Des économies possibles dans l'exploitation des postes

(PAM) Les deux grandes administrations fédérales que sont les PTT et les CFF se trouvent dans une situation financière guère enviable. Pour les CFF, qui sont gérés selon les principes commerciaux les plus stricts, on peut penser que des solutions interviendront sans que soient nécessaires des transformations fondamentales dans les méthodes de travail. Des efforts vigoureux ont en effet constamment été déployés dans ce domaine et si des difficultés financières apparaissent actuellement, c'est essentiellement à une politique de salaires fort généreuse, menée récemment par le Conseil fédéral et approuvée par les Chambres, qu'on le doit.

Il n'est malheureusement pas possible d'en dire autant pour les PTT, encore que la politique salariale ait été tout aussi généreuse que pour les CFF. Depuis plusieurs années, l'équilibre financier se détériore. La récente révision des tarifs, qui avait pour but de permettre une meilleure couverture respective des frais dans le secteur de la poste et dans celui des télécommunications, n'a guère amélioré la situation générale, car une bonne partie de l'augmentation des recettes réalisée d'un côté s'est trouvée compensée par une diminution de l'autre. D'autre part et surtout, l'exploitation des services postaux semble s'être cantonnée dans un certain nombre d'habitudes et de routines qui les ont empêchés de s'adapter aux exigences d'un travail éminemment rationnel.

Devant une évolution qui conduisait à l'impasse à brève échéance, le Conseil fédéral a confié à une maison spécialisée anglaise le mandat de procéder à une enquête dans le service des postes et de présenter des propositions en vue d'une meilleure organisation du travail. Les experts anglais viennent de déposer leur rapport. Plusieurs de ces propositions sont dignes de la plus vive attention. Il s'agit notamment de celles portant sur la centralisation et la mécanisation du tri et sur la diversification des transports des objets de correspondance en donnant une plus grande importance aux transports routiers.

D'après les experts, la réalisation de leurs propositions permettrait d'économiser près de 1700 per-

sonnes et environ 55 millions de francs. On ne peut que regretter l'accueil relativement défavorable que ce rapport a reçu presque a priori de la part non seulement de l'administration elle-même, mais aussi de la part du conseiller fédéral directement intéressé, M. Spühler. Ce dernier a d'emblée déclaré que les propositions des experts ne tenaient pas suffisamment compte des circonstances particulières qui caractérisent les services postaux en Suisse. Il s'agit bien plutôt d'examiner de près ces propositions et d'en tirer tout le fruit possible. Il est évident que certaines modifications de structures s'imposent et qu'elles ne pourront se réaliser sans qu'interviennent des décisions nécessairement courageuses.

Disons enfin que les usagers ont déjà eu à supporter à leurs dépens plusieurs mesures «d'économie» prises par les PTT et que, par conséquent, les nouvelles économies devraient se limiter à l'organisation interne sans limiter les services postaux contenus dans la réglementation.

Plus de 28 millions et demi de véhicules étrangers ont franchi nos frontières en 1964

Si le nombre des véhicules à moteur en circulation en Suisse ne cesse de s'accroître d'une année à l'autre, on constate également que celui des véhicules étrangers qui séjournent temporairement chez nous (tourisme, voyages d'affaires, trafic d'ouvriers étrangers) est en constante augmentation lui aussi. Cette augmentation n'affecte toutefois pas toutes les catégories de véhicules et la statistique dressée à ce propos par le Bureau fédéral de statistique à partir de données en provenance de la Direction générale des douanes en fait foi. Relevons d'emblée que les 28 millions et demi de véhicules à moteur étrangers qui ont passé nos frontières l'année dernière représentent, comparativement à 1963, une augmentation de 2 203 722 unités.

A propos de l'élection d'un nouveau président de la SSH

La succession du Dr. F. Seiler à la présidence de la SSH préoccupe beaucoup de membres de notre société. En effet, il n'est pas facile de remplacer un homme vraiment exceptionnel et qui a voué tout son immense talent à la défense de l'hôtellerie. Intelligence, combativité, mais aussi finesse et diplomatie et surtout le don de savoir considérer les problèmes à l'échelle de leur importance ne sont que quelques-unes de ses nombreuses qualités. De plus le Dr F. Seiler jouit sur le plan international d'une estime et d'un prestige immenses qui se reflètent sur toute l'hôtellerie suisse.

Mon propos n'est pas de faire ici l'éloge de notre président sortant, d'autres le feront mieux que moi au moment venu, mais je tenais cependant à relever les qualités nécessaires pour remplir pleinement une aussi lourde tâche.

Or, j'ai lu dans un récent article de la Revue Suisse des Hôtels que le futur président de la SSH devrait être choisi au sein de la petite ou de la moyenne hôtellerie «parce que cette catégorie d'établissements forme actuellement le 80 à 85 % de l'effectif de notre société».

Je ne vois pas pourquoi le futur président devrait représenter une certaine catégorie d'hôteliers plutôt qu'une autre, pour la seule raison qu'elle constitue

une majorité et je pense que sa personnalité et ses capacités sont déterminantes. L'envergure du nouveau président doit être à la mesure de la tâche gigantesque de celui qui présidera aux destinées d'une des plus importantes corporations du pays. Il doit donc voir loin et voir grand et ne pas se laisser submerger par les multiples questions de détail qui sont trop souvent, de par le caractère même de notre profession, la principale préoccupation de l'hôtelier.

La récente nomination d'un nouveau directeur de la SSH en la personne du Dr H. Bircher qui, je pense sera chargé plus spécialement des questions administratives, devrait permettre au futur président de s'occuper principalement des problèmes généraux.

Enfin, il me semble qu'un hôtelier placé à la tête d'un grand établissement et qui est secondé par de nombreux collaborateurs, peut consacrer plus de temps à d'autres occupations et il ne faudrait tout de même pas oublier que d'éminents présidents de la SSH, tels les O. Hauser, A. Bon, H. Seiler, F. Seiler, etc. sont précisément issus de la grande hôtellerie. Or, nous avons heureusement encore en Suisse des personnalités de grand format qui accepteraient le poste, et il faut espérer que les hôteliers suisses sauront faire un bon choix en mettant «the right man at the right place»!

Jean Armleder

25 020 000 voitures de tourisme

selon le titre temporaire en Suisse l'an dernier, contre 22 530 000 en 1963, soit 2 490 000 de plus! 8 630 000 voitures provenaient d'Allemagne (8 489 000 en 1963), 7 777 000 de France (7 153 000 il y a deux ans), 5 831 000 d'Italie (4 726 000), 1 489 000 d'Autriche (1 187 000). Relevons en outre que les services ont enregistré le passage de 366 000 voitures belges et luxembourgeoises, de 385 000 automobiles hollandaises, de 297 000 voitures britanniques et irlandaises, de 91 000 unités scandinaves et de 154 000 en provenance d'autres pays encore.

3 407 000 véhicules monoraces

Alors que l'on enregistre un accroissement des entrées sur tous les plans, les deux-roues seuls font exception à la règle. Tandis que leur nombre s'élevait encore à 3 707 000 en 1963, il a rétrogradé à 3 407 000 l'année dernière, accusant une diminution de 300 000 unités. Le plus grand nombre de motocyclettes à avoir franchi nos frontières portait plaques italiennes (1 342 000 unités). La France occupe le second rang avec 1 025 000 machines.

Camions et autocars

Comparativement à 1963, 7652 camions de plus sont entrés en Suisse en 1964. Ils étaient en effet 83 439 il y a deux ans; on en a dénombré 91 091 au terme de 1964. La plupart nous arrivèrent d'Italie (46 773 unités), puis d'Allemagne (20 065), de France et de Monaco (13 166) et enfin d'Autriche (5077). Quant aux autocars, nos services douaniers en ont pointé 76 253 au total, contre 70 183 pour l'année 1963 (soit +6070 unités). La majeure partie d'entre eux venait de

l'Allemagne voisine (31 613), de la France (18 590) et de l'Italie (9979).

Plus que jamais, la question de l'aménagement de notre réseau routier semble donc se poser avec une singulière acuité, car on ne voit pas trop comment notre pays pourrait continuer, si cette évolution se poursuit dans de telles proportions, à absorber un tel trafic.

JG.

L'évolution des salaires depuis 1939

(PAM) Ainsi qu'il ressort des résultats de l'enquête sur les salaires établie par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, le niveau général des salaires ouvriers s'est élevé de 281 % en vingt-cinq ans et celui des traitements de 216 %, ce qui représente un accroissement annuel de 5,5 % pour les premiers et de 4,7 % pour les seconds. Si ces moyennes ont été largement dépassées pendant la guerre et au cours des premières années d'après-guerre, elles n'ont cependant plus été atteintes depuis lors.

Les relevés de ces quatre dernières années accusent de nouveau une plus forte progression et l'exercice 1964 a vu l'augmentation des salaires ouvriers se poursuivre d'une manière à peine plus faible, alors que le niveau général des traitements des employés marquait un accroissement un peu plus prononcé que l'année précédente. Il convient de relever à ce propos que la progression des gains horaires ouvriers au cours de ces huit dernières années s'explique en partie par la réduction de la durée contractuelle du travail.

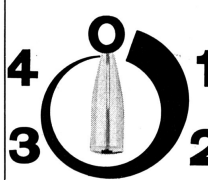
hildebrand Ed. Hildebrand Ing., Fabrik elektrischer Apparate, Verkaufsbüro: Seefeldstr. 46, 8008 Zürich, Tel. 051/34 88 66, Fabrik: Aadorf/7G

Für höchste Ansprüche
Schweizer Gläserpülauto-
maten Hildebrand mit
dreifacher Frischwasser-
nachspülung

**Wähl-
automatik**

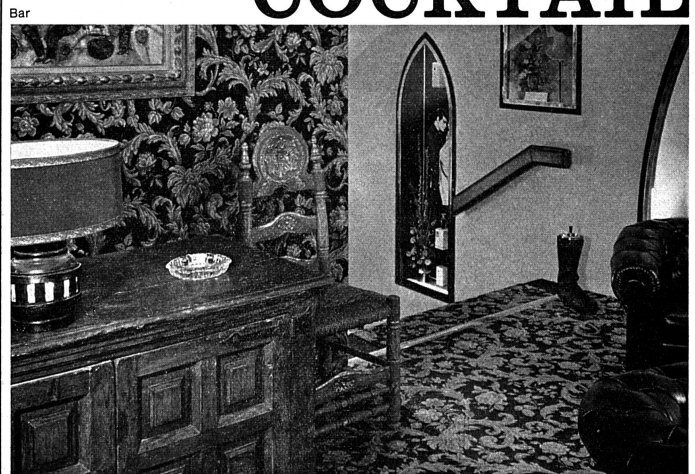
Für jede Betriebsgrösse,
für jeden Platz,
für jedes Glas
finden Sie den passenden
Gläserpülautomaten
Hildebrand
Dreifache Frischwassernach-
spülung von 85 °C, 50 °C
und kalt, erlauben sogar ein-
wandfreie Reinigung
von Biergläsern aller Art.

Verlangen Sie unsere reich-
haltige Dokumentation über
unser derzeitiges Fabrikations-
programm oder den Besuch
eines unserer erfahrenen Spezialisten.



Unter Spannteppich-Kollektion versteht Hassler nicht (nur) ein Artikel- und Farbsortiment

COCKTAIL



Das auch. Und zwar umfassend und ausgewogen. Hassler hat aber zusätzlich eine eigene Auswahl aus allen Kollektionen geschaffen – die Cocktail-Kollektion. Damit Sie von Anfang an die Gewähr haben, nur gute, pflegeleichte und zugleich preisgünstige Spannteppich-Qualitäten vorgelegt zu erhalten. Die Aufnahme in die Cocktail-Kollektion ist also bereits eine Auszeichnung, ein Qualitätszeichen. Auf Jahre hinaus! Wir wissen heute schon, dass Sie Jahre später noch zufriedener sein werden, dank Cocktail. Viele Referenzen stimmen hierin überein.

Verlangen Sie den Besuch unseres Hotelfachberaters.



COCKTAIL



Hans Hassler AG
Kasinostrasse 19
5001 Aarau
Tel. 064/22 21 85

HASSLER

Bossart + Co. AG, Bern 031/223344
Bossart + Co. AG, Biel 032/ 291 99
Hans Hassler AG, Luzern 041/ 2 05 44
Hans Hassler AG, St. Gallen 071/24 48 11
Hans Hassler AG, Zug 042/ 4 86 22
Hans Hassler SA, Lausanne 021/26 40 07
J. Wyss SA, Neuenburg 038/ 5 21 21
H. Rüegg-Perry AG, Zürich 051/23 67 77

23. OLMA in St. Gallen

Für St. Gallen ist die Eröffnung der OLMA stets ein Festtag. Die ganze Stadt prangte in reichem Fahren- und Flaggenschmuck, dessen festliche Wirkung durch das traditionelle OLMA-Schönwetter noch unterstrichen wurde. Schon am ersten Tag war der Andrang der Besucher aus nah und fern an der schweizerischen Messe für Land- und Milchwirtschaft bemerkenswert gross, und es ist vorauszusehen, dass der Besucherandrang bis zum Schluss der Messe anhalten wird, denn vielseitig ist die Schau, geschmackvoll gestaltet, und sie bietet nicht nur dem Landwirt

chauds usw. zeigt sich in ungewohnter Auswahl. Elektrisches Reinigungsgerät, Ofenanlagen jeglicher Art, Ölbrenner, elektrische Koch- und Heizapparate, Beleuchtungskörper, elektrische Heizungen, Kombikessel, Waagen, Registrierkassen, Schaumlöscher und Plastikmaterial präsentieren sich in einmaliger Fülle und Reichhaltigkeit.

Wieder zieht die jedes Jahr allseits bestaunte Blumenrabatte die Eingangspartie zur Halle Milchwirtschaft, in der die Sonderschau «Unser Schweizer Käse» in gediegener Aufmachung neben dem Hallen-



eine Fülle von Eindrücken, «einen Sack voll neuer Ideen und Saatgut für die eigene Wirtschaft», wie sich Regierungsrat Hans Koller, Teufen, bei der Eröffnungsfest im Kino Scala ausdrückte, sondern auch die übrigen Messebesucher, nicht zuletzt der Hotelier und Gastwirt findet vieles, das auf sein Interesse stösst.

Unter den «vier Jasskartenbauern», dem Signet zum Eingang I, schreitend, gelangt man in die grosse Vorhalle, die für Ferien in der Ostschweiz und SBB-Reisen wirbt, während links für die Tödi-Greina-Bahn geworben wird. Es folgt das reichhaltige Arsenal der Agrarchemie sowie weiteres landwirtschaftliches Messegut, und schon breitet sich zwischen Silberwaren und Geschirrwaschmaschinen das nicht minder reiche Messegut der gewerblichen Maschinen (Gas, Wasser, Elektrizität und Feuerung) aus. Vollständig präsentiert sich der Maschinenpark, der in Metzgereien, in der Bäckerei, Konditorei und in Hotelküchen benötigt wird. Auch der weitere Bedarf im Gastgewerbe, wie Silberbesteck, Platten, Kaffeemaschinen, Friteusen, Geschirrwaschmaschinen, Re-

eingang aufgebaut ist. In mannigfachen Käsegestalten werden die grosslaibigen Emmentaler, Greyzer und Sbrinkkäse ausgestellt, dazwischen entdecken wir an die 60 Sorten Weich- und Halbhartkäsearten bekanntester Marken. Den Hintergrund bildet ein prächtiges Landschaftsmotiv, ein Stück Schweiz mit Hügelpartien, Land, von wo unsere gesunde und würzige Schweizer Milch kommt.

Reich vertreten ist die Kühlindustrie mit der Vielfalt ihres Angebots an Kühltruhen, Kühlvitriolen, Kühlschränken und Grossanlagen.

Gross aufgezogen und absolut neugestaltet zeigt sich die Produktschau. Eine rund 30 m lange und 3,5 m hohe Wand bildet den Fond einer offenen Halle. Dieser mit Fenstern und Ausstellungsveritoren durchbrochene Fond trägt in prächtigen Ornamenten den gesamten Fruchtsegen des Herbstes. In unendlicher Kleinarbeit wurde dieses Früchte- und Gemüsemosaik zusammengestellt, das sich zu einem imposanten «Gemälde des Herbstes» weitet. Diese Schau ist unbestritten einmalig. Auf der untern Seite der Schau degustiert man auf originellen «Weinrouten» die Bou-

Umbruchzeit

SW. Mediziner und Pädagogen stellen fest, dass der heutige junge Mensch Entwicklungsverschiebungen aufweist, die gegenüber der letzten oder vorletzten Generation auffallend sind. In den Familien ist die alte patriarchalische Ordnung ein gutes Stück weit einem kameradschaftlichen Verhältnis Eltern-Kinder gewichen. Der Soziologe verfolgt die Umschichtungen im Volkskörper, die Änderungen der sozialen Struktur und Reaktionen. Der Staatspolitiker stellt Fragen nach der Funktionsfähigkeit der hergebrachten Formen direkter Demokratie, ihres weiteren Genügens zur Bewältigung des politischen Lebens in einer technisierten Zeit. Die technischen Erfindungen lösen sich sozusagen täglich ab. Der Sprung auf andere Gestirne scheint nur noch eine Frage kurzer Zeit, das ehrfürchtige Staunen vor den ewigen, unendlich weiten Gestirnen ist uns abhanden gekommen. Nationalismen bröckeln ab und wollen durch neue Verbindungen oder Gebilde ersetzt werden, unter einigen Wehen zwar, aber doch schrittweise. Wirtschaftsräume werden grösser, Distanzen schneller überwindbar, Reise- und Transportzeiten kürzer; Märkte verflechten sich, Unternehmungen spannen zusammen, teilen Aufgaben auf, machen sich bisherige und neue Märkte streitig. Gräben zur Erschwerung von Handelsströmen werden aufgerissen, andere zugeschüttet. Umstellungen sind die Folge.

Wo man hinschaut, ist Veränderung, Umschichtung, Umwälzung, Neugestaltung, Umbruch zu erkennen. Kann sich die Schweiz ins Schneckenhaus zurückziehen? Alles andere als selbstgenügsam am Hergebrachten festhalten ist uns aufgetragen. Das Gebot der Anpassung ist ein rigoroses und unausweichliches; die Veränderungen vollziehen sich rasch; zu behaupten vermag sich beim heutigen Entwicklungstempo nur, wer elastisch zu reagieren und sich anzupassen versteht. Selbst jene Wirtschaftszweige, die von der Wirtschaftsintegration in Europa noch kaum tangiert worden sind, wären schlecht beraten, glaubten sie, überhaupt nie vom Sog erfasst zu werden.

quets bekannter Ostschweizer Weine, deren Anbaugesamt von Basel über die Nordwestschweiz, den Kanton Zürich, das Schaffhausische, die Thurgauer und St.-Galler Rebgegenden bis hinauf zur Bündner Herrschaft reicht. Jeder Tag bringt den Degustanten neue Rot- und Weissweinsorten, verbunden mit Stimmabgaben für die am besten mündenden Sorten. Vergleichende Kostproben finden auch für Fruchtsäfte statt.

In der bewährten Gewerbehalle, dem Sektor der Ausstattungen, weist eine Gruppe Kunststoffplatten, -wände und -rohre vor dem Eingang hier auf die Bedeutung der neuen Stoffe im gewerblichen Schaffen hin, denen wir an so vielen Kojen und Ständen begegnen. Das traditionelle Messegut dieser Halle umfasst praktisch alles Ausstattungsmässige für Haus und Heim: Berufskleider, Bekleidung ganz allgemein, Nähmaschinen, Staubsauger, elektrische Blocher, Waschmaschinen, Möbel, Matratzen, Leinen- und

Die Integration ist umfassender und holt weiter aus als es in Vertragswerken und Institutionen zum Ausdruck kommt. Sie spielt sich weltweit ab und sprengt die Grenzen, wäre es auch nur dadurch, dass sie die Nachfrage nach schweizerischen Produkten auf andere Bezugsländer verlagert. Mit vollem Recht stellte der Delegierte des Vorstandes der Schweizer Woche, Walter von Kaelen, an der Generalversammlung 1965 fest, dass für die bisher von der Integrationsbewegung nicht erfassten Unternehmungen und Wirtschaftszweige der Markt ein anderer werden wird – «ein Markt mit zusätzlichen Gefahren, aber auch mit zusätzlichen Möglichkeiten». So besehen – der Gesichtswinkel mag ungewohnt sein, er ist deshalb nicht weniger zutreffend – geht es «tendenziell um uns alle», die Inlandwirtschaft nicht weniger als die Exportindustrie.

Diese in die Zukunft weisenden Zusammenhänge wurden von der Schweizer Woche klar erkannt, weshalb sie es sich zur Pflicht macht, auf Entwicklungen hinzuweisen, von denen auch die diese Institution tragenden Kreise der Inlandwirtschaft nicht umgangen werden. Das volkswirtschaftliche Geflecht lässt sich nicht aufteilen in Teile, die dem Umbruch ausgesetzt sind, und andere, an denen dieser als weitest, tiefgreifende Bewegung vorbeigehen wird.

Die Schweizer Woche als Demonstration schweizerischen Schaffens auf hoher Qualitätsstufe ist daher ein aktueller Appell zur Besinnung auf die tragenden Grundlagen und die wesentlichen Bestimmungsgründe unserer wirtschaftlichen Existenz.

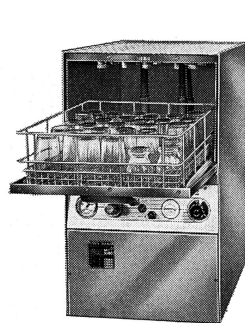
Wenn von den treibenden Kräften einer wachstums- und konjunkturreich rasch vorwärtstreibenden Entwicklung stehengelassen, vermöchten wir uns auch als freier Kleinstaat auf die Dauer nur schwer zu halten. Im letzten kommt dem Appell der Schweizer Woche ein echter staatspolitischer Wert zu.

Wollartikel neben Teppichen, Keramik, Schmuck, Kunst im Heim, um nur das Wesentliche der grossen Gruppe herauszugreifen. Die kleinere Halle nebenan ergänzt das genannte Ausstellungsgut vorab aus dem Sektor Büroausstattung, Küchengerät und Neuheiten.

Vor dem Betreten des Areals St. Jakob, dem zukünftigen Messegelände, lohnt sich ein Gang durch das vielfältige Reich der Degustationen, das eine «Duft-Kulisse» umgibt. Auf der Galerie über dem grossen Degustationsraum werden Kücheneinrichtungen, Küchenmöbel und Küchenhilfen in reicher Auswahl angeboten.

Messegelände des St.-Jakob-Areals

Während hier in der Halle 8 eine prächtige Möbelmesse aufgebaut wurde, beherbergt die Halle gegenüber Ausstellungsgut für Küche und Haushalt, für



von Hand abgewaschen

Schaum fällt zusammen



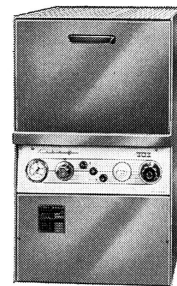
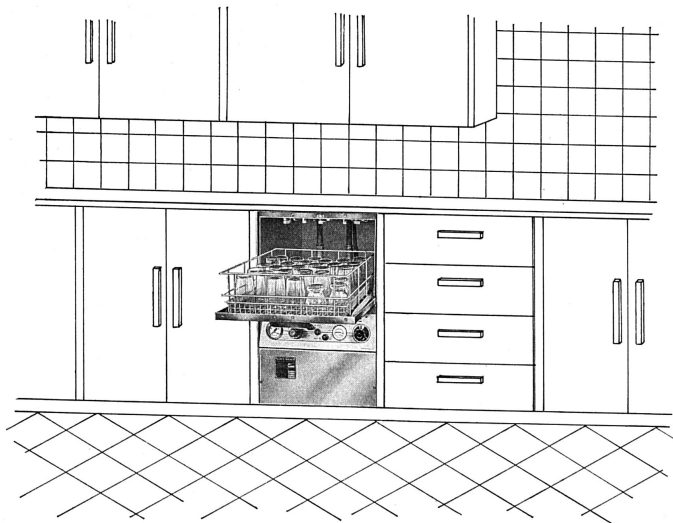
mit LIBO 303 gewaschen

Schaum bleibt haften



Libo bietet immer mehr!

Die kleinste Maschine im Ausmass – die grösste in der Leistung!



Abmessungen 75 x 45 x 45 cm
Korbrösse 40 x 40 cm

Inhalt:

40–60 Gläser pro Charge
24 Tassen pro Charge
20 Desserteller pro Charge

Vertretungen:

A. Maichle, St. Gallen
Zürcherstrasse 104a
Telefon (071) 27 15 72

F. Bernet, Zürich
Stüssihofstatt 14
Telefon (051) 34 31 50

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**, Geschirrwaschautomaten für das Gastgewerbe, Gewerbestr. 10, 3000 Bern, Telefon (031) 23 83 56 – 23 64 21

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

Küche und Haushalt, für Heimausstattung und Gesundheitspflege.

In den Stallungen des Appenzeller Gross- und Kleinviehs werden während der Dauer der Messe rund 80 Haupt Grossvieh vorgeführt, alles appenzellische Zuchttiere der Braunviehrasse, die nach strengen Kriterien ausgeselen und für die OLMA-Viehshow zusammengestellt worden sind. In Ergänzung dieser Zuchtschau wird auch eine Gruppe Halflinger Pferde gezeigt und damit dargetan, dass diese Pferderasse im Appenzellerland immer mehr heimisch wird.

Mit einem mächtigen Blickfang macht die Ausstellung des Schweizer Holzes und seiner Verwendung für Bau- und andere Zwecke auf sich aufmerksam. Die Schau ist von der «Lignum» organisiert und dürfte einem wachen Interesse begegnen, gewinnt doch das Holz als Baustoff wieder vermehrter Geltung.

Doch nun zur grossen Attraktion der beiden neuen Pavillons, deren Grundmaterial die OLMA von der Expo übernommen und, wesentlich erweitert und ausgestaltet, hier im Ostteil des Areals St. Jakob, neu aufgebaut hat. Beide Hallen, zirkulationsmässig miteinander verbunden, geben dem Messegelände einen total neuen, erfreulichen und in die Zukunft weisenden Akzent. Und, wenn nächstes Jahr weitere vier solcher Hallen stehen, hat die OLMA endlich ein solides Zuhause, bis die permanenten Bauten auch diese Provisorien sukzessive abgelöst haben werden.

Im obern Stockwerk des Pavillons «D» finden wir einen prächtig gestalteten Kinovorführsaal, der ein gutes Hundert Sitzplätze aufweist und für das Abrollen von Dokumentationsfilmen der Ausstellerfirmen beste Dienste leisten wird. Dem Kinoraum vorgelagert, unterhält die Uvavin eine Waadtländer Weinstube, die eine prächtige Sicht über das Messegelände bietet. Hier ist auch Gelegenheit geboten, seine Kenntnisse der Waadtländer Weine unter Beweis zu stellen.

Die Schau des Gastlandes Frankreich

beschlägt die oberen Ausstellungsflächen des Pavillons C. Französische Firmen, Schweizer Firmen und ortsansässige Geschäfte, die französische Importprodukte vertreten oder verarbeiten, zeigen hier exquisiten Messegut aus dem Bereich des Porzellans, der Pelzwaren, der Bekleidung, des Möbels und der Parfumerie. Reichhaltig ist die Schau der Franzosenweine und Liqueurs, die mit Spitzenprodukten vertreten sind. Französische Aperitifs sind zu kosten und ein kleiner Ausschnitt industrieller Produkte ergänzt die Schau. Die «Fromages de France» werden in einem Sortiment bekannter Fabriken vorgestellt und bereichern die Schau vorab im Bereich der Dessertkässe. Air France, die bekanntesten Automarken, die französische Staatsbahn und die Touristenwerbung fehlen selbstverständlich nicht und runden mit dem sicher starke Beachtung findenden «Scopitane», einer Farb-Tonfilm-Boxe, die interessante Schau unseres westlichen Nachbarn ab. Die offiziellen französischen Aussehändlerstellen unterhalten einen grossangelegten Informationsdienst.

Der erste Versuch mit einem OLMA-Gast ist nun in die Wege geleitet, zum Teil mit etwas zwiespältigen Gefühlen, namentlich, was den Sektor Milchprodukte betrifft, u. E. zu Unrecht. Gerade die schweizerische Milchwirtschaft kann, namentlich an dem reichhaltigen Angebot französischer Delikatesskässe, mannigfaltige Anregungen schöpfen. Statt ständig Milchpreiserhöhungen zu verlangen, sollte einmal geprüft werden, ob nicht durch bessere Pflege der Spezialkässe und nicht zuletzt der Käsequalität im allgemeinen eine Absatz- und damit eine Einkommenssteigerung für Milchprodukte erzielt werden könnte.

Chronique vaudoise

Sur l'autoroute

Les travaux de finition de l'autoroute Lausanne-Geneve seront terminés dans un proche avenir et cette magnifique artère pourra être remise en circulation sur toute son étendue; dès lundi, c'est au tour de l'autoroute de contournement de Lausanne à être fermée au trafic, pour les mêmes raisons. Il faudra attendre les premiers jours de novembre pour relater Vannes à Morges, sans passer par le centre de Lausanne.

On espère vivement que tout étant terminé à l'ouest, le feu vert pourra être donné pour l'autoroute du Simplon.

Fêtes et vendanges

Il a fait plus beau qu'en plein été ces jours derniers dans le vignoble vaudois. Et c'est tant mieux pour le raisin qui avait grand besoin d'un rayon de soleil. La quantité est là, mais l'on était inquiet pour la qualité. Chaque belle journée supplémentaire, en cette première moitié d'octobre, améliore la récolte et le vin qui en sortira. Pour peu que le beau temps continue, on ne vendangera qu'aux derniers jours du mois; avant la neige, si possible, car le risque existe quand on attend le dernier moment pour vendanger!

Les fêtes des vendanges ont connu un éclatant succès. D'année en année ces manifestations prennent une ampleur accrue; il semble que l'été étant passé, le public apprécie mieux qu'au printemps cette occasion d'admirer des cortèges et des chars fleuris. Le beau temps favorise également le passage des touristes; la saison d'automne se prolonge agréablement dans les stations riveraines vaudoises; on s'en réjouit tout en se souvenant qu'octobre 1964 avait battu tous les records, avec les dernières semaines de l'Exposition nationale.

Derniers vestiges

Puisque nous parlons «Expo 64», disons que les derniers vestiges de cette grande manifestation s'en vont les uns après les autres. C'est le mésoscaphe, dernier venu en 64, qui aura eu l'existence la plus longue. Son exploitation a été très réjouissante cette année, et des milliers de touristes suisses et étrangers ont profité de cette ultime occasion de découvrir les grands fonds du Léman.

Mais tout a une fin, et le mésoscaphe va gagner l'extrémité orientale du lac, où il sera ramené sur

terre ferme. On ne dit pas encore de façon certaine quel sera son avenir. Il est plus que probable que ce sera la Méditerranée qui l'accueillera l'an prochain, et non le Musée des Transports de Lucerne, comme de mauvais plaisants l'avaient insinué.

Les Lausannois ont appris avec satisfaction que tous les bâtiments provisoires auront été démontés à la fin de l'année, ce qui permettra aux services de la Ville de préparer les parcs et terrains de jeux pour la future saison. Tout ne sera pas prêt pour 1966, mais Lausanne pourra profiter en grande partie de l'espace récupéré. Ce qui fera la joie des sportifs et des touristes.

Un dernier mot sur le «Centre de l'Hôtellerie» dont on s'occupe activement et auquel on entend donner toutes ses chances. L'aménagement des terrains avoisinants fait l'objet d'une étude détaillée du Service des Parcs et Jardins de la ville de Lausanne, qui comprend l'intérêt touristique de l'établissement construit par la SSH et l'Exposition nationale, le seul qui ait été appelé à subsister après la clôture de l'Expo.

Des hôtesses américaines à Montreux

Déléguées par une compagnie d'aviation américaine, six hôtesses ont séjourné récemment à Vevey-Montreux. Leur mission est de renseigner et conseiller les touristes désireux de visiter l'Europe, en donnant, dans les clubs féminins des Etats-Unis des conférences illustrées de films.

On estime que leur action atteint chaque année quelque cent à cent cinquante mille auditrices. La partie helvétique de leur itinéraire en Europe ne résolvait que quatre jours à notre pays. *jd*

Chronique genevoise

La Jeune Chambre économique de Suisse à l'Hôtel Métropole

A l'occasion de son dixième anniversaire, la Jeune Chambre économique de Genève vient d'avoir l'honneur d'organiser le congrès national de la Jeune Chambre économique de Suisse. Le thème général de ces assises a été «L'assimilation de la main-d'œuvre étrangère». Les autorités genevoises ont offert aux participants une réception très réussie en les salons de l'Hôtel Métropole.

La saison de l'Orchestre de la Suisse Romande a commencé

C'est le 6 octobre, par un concert dirigé par le maître Ernest Ansermet, que l'Orchestre de la Suisse romande vient de commencer une saison qui s'annonce particulièrement brillante. Ce premier concert sera suivi de onze autres, qui s'échelonnent jusqu'au 30 mars. Un concert extraordinaire sera encore donné le 27 avril, sous la baguette d'Ernest Ansermet, avec la participation du pianiste Rudolf Serkin, en qualité de soliste. C'est en la salle du Victoria-Hall que se dérouleront toutes ces manifestations musicales.

Une choucroute monstre a mis le point final aux Fêtes du Rhône

C'est à la mi-juin dernier, par un temps splendide, que se sont déroulées, à Genève, les 25es Fêtes du Rhône.

TODESANZEIGE



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass am 6. Oktober unser Mitglied

Walter Prevost

Hotelier, Hotel Alpenruhe, Wengen,

im 61. Altersjahr, nach langer schwerer Krankheit, gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Sella

Le comité d'organisation vient de convier, à une choucroute monstre — quelque trois cents couverts — servie en la salle communale de Plainpalais, tous ceux et celles qui, à un titre ou à un autre, avaient collaboré à la réussite de cette grande manifestation. Des groupes folkloriques ont augmenté cette soirée de leurs aimables productions.

Les autorités cantonales et municipales avaient accordé, aux organisateurs de ces fêtes, un fonds de garantie s'élevant à 90 000 francs. Le résultat financier est assez satisfaisant puisque c'est la moitié seulement de ce fonds qui sera mise à contribution, pour couvrir les excédents de dépenses. En effet, on ne saurait attendre des Fêtes du Rhône un résultat comparable à celui des traditionnelles Fêtes de Genève de la mi-oct.

«Montres et Bijoux» au Musée Rath

Une fois de plus, l'Exposition «Montres et Bijoux», dont la réputation s'étend largement au-delà de nos frontières, vient de s'installer au Musée Rath. Elle est ouverte chaque jour, de 10 heures à 22 heures, sans interruption, jusqu'au 24 octobre inclus.

Dans un cadre élégant, cette exposition présente les dernières créations de trente-quatre fabricants de notre pays, qui constituent l'élite de l'horlogerie, de la bijouterie et de l'orfèvrerie helvétique. Une salle particulière abrite, à titre d'invité, une vingtaine de vitrines des bijoutiers et joailliers italiens, que présente l'Institut italien pour le commerce extérieur. «Montres et Bijoux» expose également, en vedettes,

Anker 77 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 238600

les soixante et une pièces originales qui ont été exécutées pour le Concours du Prix de la ville de Genève 1965, ainsi que cinquante-quatre toiles constituant la Passion de Rouault. C'est la première fois que cette incomparable collection artistique est présentée en Suisse.

Il s'agit donc d'une attraction de tout premier ordre, que Genève peut être légitimement fière d'accueillir dans le cadre de son exposition «Montres et Bijoux» qui, chaque année, attire des milliers et des milliers de visiteurs, non seulement de Suisse et du continent, mais d'au-delà des océans aussi.

Le 13e Salon des arts ménagers est proche

C'est du 28 octobre au 7 novembre que se tiendra, dans les halles légères du Palais des Expositions, où il occupera une surface de quelque vingt et un mille mètres carrés, ce qui représente une augmentation de deux mille mètres carrés par rapport à l'année dernière, le 13e Salon des arts ménagers de Genève.

Il s'agit de la manifestation la plus complète de notre pays en son genre. L'an passé, elle avait attiré plus de cent-cinquante mille visiteurs. Pour la première fois en Suisse romande, une section sera entièrement consacrée aux biens d'équipement des collectivités, soit hôtels, restaurants, établissements hospitaliers, etc. Elle occupera à elle seule, une salle entière, c'est dire l'importance qu'elle revêtira.

Pour la première fois aussi, le Salon, qui est international rappelle-nous, accueillera officiellement un hôte d'honneur étranger. Ce sera la Hongrie, qui présentera un pavillon et un restaurant typique. Le 13e Salon des arts ménagers de Genève va donc avoir devant d'un succès prometteur.

Le Concours hippique international officiel de Genève se prépare

Le concours hippique international officiel de Genève, qui se déroule tous les deux ans en la ville du bout du Léman, est proche. En effet, c'est du 13 au 21 novembre qu'il se déroulera, au Palais des Expositions, et comprendra un total de seize épreuves, auxquelles prendront part l'élite des cavaliers de notre pays et de l'étranger.

Le programme sera complété, à deux reprises, par une exhibition de l'équipe suisse de dressage, qui remporta une médaille d'argent aux Jeux Olympiques de Tokyo, l'an passé. Le public aura ainsi l'occasion d'applaudir le sergent-major Henri Chamartin, Mlle Marianne Gossweiler et M. Gustave Fischer.

Le jeudi 18 novembre, en soirée, se disputera le Prix des Etendards, ou Prix des Nations, où les cavaliers se présenteront en équipes représentatives. Le colonel divisionnaire Pierre de Muralt, ancien chef d'armée des troupes légères, assumera une fois de plus, la présidence du comité d'organisation de ce brillant concours.

Ambassade musicale genevoise à Annecy

Dans le cadre des relations amicales qu'entretiennent les villes de Genève et d'Annecy, la Musique municipale de Genève, accompagnée du maire de Genève, M. Edmond Ganter, vient de se rendre dans la préfecture haut-savoyarde, où un accueil enthousiaste lui a été réservé, à l'occasion de la Journée franco-suisse à la Foire-Exposition de la Haute-Savoie.

Deux cents délégués fédéraux ont siégé à Genève

La Caisse maladie du personnel de la Confédération et des entreprises suisses de transport, qui compte plus de cent mille membres, répartis en une trentaine de sections, a tenu à Genève, trois jours durant, son assemblée des délégués, qui a réuni quelque deux cents participants, accompagnés d'une centaine de dames.

Un banquet de quatre cents couverts, servi en la salle des fêtes de l'Hôtel des Bergues et suivi d'un bal, des déjeuners à l'Hôtel Richemond, au restaurant de la Perle du Lac et à celui du parc des Eaux-Vives, une réception, offerte par les autorités, au foyer du Grand-Théâtre, et une excursion en autocars, à travers la campagne genevoise, ont agrémenté ces assises, dont le point principal de l'ordre du jour consistait en l'adoption de statuts nouveaux, destinés à mettre l'activité de la Caisse en harmonie avec les dispositions de la LAMA nouvellement adoptée.

Rolax à l'Hôtel Intercontinental

Les montres Rolax S.A. viennent d'inaugurer officiellement leur nouvelle manufacture ultra-moderne, située dans le nouveau quartier industriel des Vernets, aux portes mêmes de la ville. Un grand nombre d'invités de qualité avaient été conviés à une visite des locaux, qui fut suivie d'un somptueux dîner de deux cent-cinquante couverts, servi en la grande salle de l'Hôtel Intercontinental, où la présentation du dessert, infiniment spectaculaire, fit sensation.

Les vendanges ont commencé dans le vignoble genevois

Les vendanges viennent de commencer dans le canton de Genève par la récolte des plants de Riesling. Toutefois, ce n'est que vers le 20 octobre seulement que les vendanges batiront vraiment leur plein. D'ici-là, on souhaite que le soleil veuille bien continuer à luire, afin de parfaire la qualité du raisin.

On compte vendanger douze à treize millions de litres, ce qui représente une augmentation de 15% environ par rapport à la quantité obtenue l'an passé dans le vignoble genevois.

Une grande partie de la récolte est destinée à la fabrication de jus de raisin sans alcool. En effet, le moût genevois possède une petite pointe de «piquant» qui le fait très apprécié des amateurs de boissons non alcooliques.

Chronique valaisanne

Toujours le Rawyl

Le communiqué suivant vient d'être publié par le comité valaisan de Pro Rawyl:

Une délégation du comité Pro Rawyl, présidée par M. Maurice Salzmann, a eu, le 30 septembre dernier, une entrevue à Berne avec le conseiller national Dr. Aloys Hürimann, président de la commission fédérale extra-parlementaire des routes nationales. Cette réunion a eu lieu en plein accord avec le Conseil d'Etat du canton du Valais.

M. Salzmann a relevé l'importance considérable que les autorités valaisannes et l'ensemble de la population attachent à la réalisation aussi rapide que

Collaborez avec la Caisse suisse de voyage

En mi-septembre, les membres de la Société suisse des hôteliers ont été invités à collaborer avec la Caisse suisse de voyage.

La Caisse suisse de voyage, qui est-elle et que veut-elle? C'est une institution d'utilité publique sans but lucratif, qui a été fondée avec la collaboration de diverses branches de l'économie de notre pays et des autorités compétentes afin de faciliter les vacances et les voyages. Son idée maîtresse est celle de l'épargne et de l'élaboration individuelle des voyages et des vacances. Ces deux principes tiennent compte de la mentalité du peuple suisse qui fait preuve d'une certaine antipathie envers tout ce qui a un caractère de masse. Le système d'épargne au moyen des timbres de voyage vendus à prix réduit est de plus en plus apprécié. Le nombre d'adhérents à ce système d'épargne augmente chaque année, ce qui représente de nouveaux clients pour l'hôtellerie et le tourisme dans notre pays.

Le chiffre d'affaires de 52,5 millions de francs atteint en 1964, confirme une fois de plus l'intérêt que la population de notre pays porte au système d'épargne-vacances, tandis qu'un coup d'oeil à la statistique nous permet de constater que l'hôtellerie suisse a encaissé en 1964 pour plus de 7,1 millions de francs en bons de voyage.

Les hôtels, pensions et restaurants collaborant avec la Caisse suisse de voyage sont mentionnés gratuitement dans le Guide de vacances. Ils profitent en outre des services de renseignements et de diffusion de prospectus de la Caisse, services dont font usage les adhérents à la Caisse et qui sont pour l'hôtelier une publicité efficace.

possible du projet de percement du Rawyl comme voie d'accès aux routes du St-Bernard et du Simplon, en vue de faciliter le trafic nord-sud. Les divers aspects technique, financier et juridique de ce problème ont été soumis à un examen approfondi.

Le conseiller national Hürimann a manifesté beaucoup d'intérêt et de compréhension pour le Rawyl tout en relevant que ce projet s'intègre dans un vaste programme national dont la réalisation devra s'étendre sur de nombreuses années. Il a relevé que les projets du Bernardin (déjà en construction), du Gothard et du Rawyl, seront traités sur un pied d'égalité tant du point de vue juridique que financier. Ecarter d'emblée toute velléité de modifier quoi que ce soit au programme officiel des projets routiers, M. Hürimann a affirmé que tous ceux-ci seront réalisés quoi qu'il en soit et par priorité, à l'égard de tout autre nouveau projet qui pourrait surgir entretemps.

Enfin, la délégation du comité Pro Rawyl s'est renseignée sur les diverses possibilités d'accélérer la réalisation de son projet et poursuivra ses consultations dans ce sens.

Ainsi donc, les responsables va/aisans du Rawyl sont bien décidés à aller de l'avant même s'ils ne reçoivent pas toujours des réponses agréables à Berne.

Les préparatifs pour l'édition du Guide de vacances 1966/67, qui sera tiré en 285 000 exemplaires et qui sera expédié en février prochain aux 240 000 adhérents à la Caisse suisse de voyage, sont en cours. Le «Guide de vacances» est devenu l'aide indispensable, aussi bien pour l'hôtellerie suisse que pour ses clients. On y trouve mentionnés, le nombre remarquable de 1600 établissements.

Faisant suite à de nombreuses demandes parvenues des milieux hôteliers et, d'entente avec la direction de la Société suisse des hôteliers, la collaboration entre l'hôtellerie et la Caisse de voyage est basée sur une convention résiliable, de part et d'autre, à un certain terme.

Nous saisissons cette occasion pour vous rappeler que nous avions prévu de compléter notre système actuel de timbres de voyage dès le 1er septembre 1965 par l'émission d'un Chèque-Reka d'une valeur de 10 francs. Pour des raisons d'ordre technique, cette nouvelle unité d'épargne et de paiement ne pourra être introduite qu'à partir du 1er janvier 1966. Nous vous remercions d'une manière plus détaillée et en temps utile à ce sujet. Par contre et avec effet immédiat, la présentation simultanée du carnet de voyage n'est plus exigée et il ne sera plus rendu de monnaie. De ce fait, le surplus dépassant la valeur d'une unité de 5 francs devra être versé en espèces, ce qui est tout à votre avantage.

Les hôteliers qui désirent collaborer avec la Caisse de voyage sont priés de remplir les formulaires qui ont été adressés aux membres de la Société suisse des hôteliers et de les retourner à la Caisse de voyage, Neuengasse 15, 3001 Berne, jusqu'au 15 octobre 1965 au plus tard.

Que le Rawyl soit une nécessité, personne ne le contredit, mais les belles promesses s'arrêtent là et l'on se retranche ensuite derrière des programmes établis qui paraissent bien pratiques pour ne pas se compromettre. En attendant, les mois et les années passent... et le tourisme choisit d'autres itinéraires.

Les apprentis cuisiniers sont nombreux

Ces jours derniers, quelques apprentis cuisiniers ont subi leurs examens avec plus ou moins de réussite, au centre de formation professionnelle de Sion. Il y aura encore une nouvelle série en décembre et ce sera tout pour 1965. M. Coquoz, président de la commission de formation professionnelle des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, nous a précisé que, cette année, 55 candidats subissent leurs examens et que ce chiffre sera encore plus élevé l'an prochain.

En effet, ce sont quelques 100 jeunes gens qui ont commencé, en 1965, leur apprentissage de cuisinier. Ils devront obligatoirement, s'ils terminent leurs deux années et demi, subir leurs épreuves pour l'obtention du diplôme.

Le Valais dispose, pour ces examens, d'une cuisine bien agencée et qui permet à tous les candi-



Schweppes bringt neu:
Schweppes Bitter Lemon
das Tafelgetränk aus
frischen Zitronen.
Schweppes Bitter Lemon
schafft die Basis für
herrliche Longdrinks
mit Whisky, Gin, Wodka
oder Rum.
Empfehlen Sie Ihren
Gästen — besonders wenn
sie unerschöpfend sind —
einen Longdrink mit
Schweppes Bitter Lemon.

neue



HACO Texton
Condimat
(extra helle Streuwürze)

CONDIMAT färbt nicht und eignet sich besonders zum Würzen von Speisen und Saucen jeder Art, wo auf helle Farbe Gewicht gelegt wird.

CONDIMAT ist rein vegetabil. Es enthält pflanzliche Stoffe, wie Glutamat, Gemüse und Gewürze, in harmonisch abgestimmten Mengen und entwickelt selbst bei sparsamem Gebrauch beste Würzkraft.

HACO GÜMLIGEN / BERN

ats de se trouver sur pied d'égalité. En effet, les experts ne prennent plus leur bâton de pèlerin pour aller d'établissement en établissement examiner les apprentis. Ils les font venir à Sion et les candidats doivent préparer le menu dans la cuisine du centre de formation professionnelle. Ils subissent également les épreuves orales et les experts examinent encore leurs travaux écrits. Actuellement, chaque journée d'examen permet de voir à l'œuvre 4 apprentis qui préparent chacun leur menu. Il y a parfois quelques surprises pour les experts lorsque certains candidats ne connaissent pas tel ou tel plat, ou tel ou tel légume. On a vu, à certaines occasions, des apprentis ignorer ce qu'est une asperge, ce qui est un comble, en pays valaisan, tandis que l'on en a rencontré d'autres qui ne savaient pas nettoyer des champignons. A l'heure où la boîte de conserves est reine, cela devient difficile d'apprendre convenablement un métier aussi important que celui de cuisinier.

Rappelons encore que les apprentis cuisiniers d'établissements saisonniers commenceront leur cours à Sion le 18 octobre prochain et qu'il en vient de toute la Suisse romande. Durant ces cours, en novembre, aura lieu une grande journée officielle avec la participation de personnalités suisses et de nombreux invités.

Deux fêtes cantonales

Le cycle des fêtes cantonales tourne avec une régularité que rien ne vient déranger. C'est ainsi que, l'an prochain, les chanteurs valaisans se retrouveront à Martigny. On y prépare déjà un magnifique chœur d'ensemble que dirigera l'abbé Kaelin. Puis, l'année suivante, il appartiendra à l'Harmonie de Sion d'organiser la fête cantonale des musiques.

Tourisme aérien

Cela n'est plus un rêve, les touristes arrivent en Valais par la voie des airs, à bord d'avions de la Globe Air. Une quinzaine de vols de ce genre sont prévus pour cet automne entre Bâle et Sion. On a même vu, jeudi, les autorités bâloises participer à l'un de ces vols puisque M. Abegg, président du Conseil d'Etat, était du nombre des voyageurs en compagnie de personnalités bâloises du tourisme. A leur descente d'avion, ils furent reçus par M. Loretan, conseiller d'Etat valaisan, Ermé, directeur de l'Office valaisan du tourisme, Rey-Bellet, chef de presse de l'UVT, et Moren, président de la Société de développement de Sion.

Les voyageurs furent transportés, par cars, à la Majorie où la commune de Sion offrit une réception puis l'on se dirigea vers la Grande Dixence où il fallait un temps magnifique. Trop tôt, revint l'heure du retour.

On nous précisait que ces vols peuvent être organisés d'un peu partout en Suisse et même de l'étranger et qu'ils ont l'avantage de mettre les touristes au cœur même du Valais. On attend, depuis Sion, en un laps de temps très court, n'importe quelle station valaisanne.

Ce même M. Erné n'écrivait-il pas, dans un article sur le tourisme, «Le Valais dispose d'un aéroport qui occupera tôt ou tard une place non négligeable parmi les moyens de communication.»

Mattmark, nouvelles découvertes

En raison du beau temps, les travaux de recherches ont pu reprendre à Mattmark avec des effectifs tout-à-fait réduits. On a, par contre, renforcé les équipes de sécurité. Durant la semaine six corps ont

été retrouvés et on en tirera certainement plusieurs avant que ne vienne l'hiver.

Vendanges, prévisions bonnes

Le Valais se prépare à vendanger bien qu'il faudra attendre encore quelques jours avant d'être fixé sur la date exacte du début officiel de la récolte.

Selon les prévisions, on atteindra de nouveaux records avec 45 millions de litres. On se demande si une campagne de raisins de table pourra être organisée ce qui permettrait de liquider rapidement quelques stocks. Pour l'instant, seules quelques récoltes ont eu lieu pour la préparation de mouls primeurs.

Cly

Chronique fribourgeoise

En tourisme aussi, l'union fait la force

Autorités communales et sociétés de développement vaudaises et fribourgeoises se sont réunies dernièrement à Payerne et ont décidé de créer une communauté d'intérêts touristiques. Celle-ci groupera les localités de Morat, d'Estavayer-le-Lac, de Faoag, de Cudrefin, de Chevroux, d'Avenches, de Payerne, de Moudon, de Lucens et d'Oron.

Alors qu'un groupe étudie plusieurs possibilités de coopération et de collaboration, on peut d'ores et déjà annoncer l'édition d'un prospectus commun qui soulignera l'intérêt touristique et les curiosités de toutes ces régions. Que voilà une bonne initiative!

L'économie fribourgeoise

Sous le titre «Fribourg: une économie en expansion», trois spécialistes des questions économiques ont édité un intéressant ouvrage traitant tout le problème du commerce du canton. Cette remarquable étude, due à la plume (et à l'analyse) de MM. Chamartin, Gaudard et Schneider, est la première du genre faite de façon approfondie.

Editée par le Centre de Recherches européennes de Lausanne, elle comprend d'abord une préface de M. Jean Vallarché, professeur à l'Université de Fribourg, et se divise en trois parties: données de l'histoire et de la démographie; l'agriculture, l'industrie, le commerce, les transports, le tourisme; les perspectives de l'économie fribourgeoise face à la Suisse et à l'Europe.

La sortie de ce livre a été fort goûtée des milieux intéressés et touchera certainement chaque Fribourgeois personnellement. Notre canton se trouve en effet à un grand tournant de sa croissance; cet ouvrage vient donc à son heure.

Un hélicoptère à Vounet

Procédant actuellement à des travaux de protection contre les avalanches dans les Dents-Vertes, la Société du télécabine Charmey-Les Dents Vertes s'est assuré les services d'un hélicoptère pour le transport de 12 tonnes de matériel.

Ces travaux sont entrepris un peu au-dessus de la piste de ski. On constate donc, heureusement, les efforts fournis chaque année par nos stations d'hiver pour améliorer la qualité de leurs pistes et le skieur ne pourra que s'en féliciter.

Un nouveau quotidien à Fribourg

La presse romande est dans l'attente d'un événement: la prochaine sortie à Fribourg d'un nouveau

quotidien «La Tribune romande» avec le supplément «Choc». Ce journal, d'intérêt national et international, sera patronné par un groupe financier suisse de la presse et de la publicité.

Et le pays n'aura qu'à gagner par la diffusion de ce nouveau moyen d'information.

Tableau d'une exposition

C'est celui que les organisateurs de l'exposition de sculpture médiévale et baroque, du Musée d'Art et d'Histoire de Fribourg, brosse depuis sa fermeture, le 10 octobre. On a enregistré en effet plus de 10 000 entrées alors qu'on n'en attendait même pas la moitié. C'est dire le succès qu'elle a remporté, auprès de la population comme auprès des nombreux touristes qui l'ont visitée.

Peut-être qu'un jour la belle cité des Zaeheringen devendra, si son équipement s'améliore, le vrai joyau du tourisme culturel en Suisse qu'elle mérite.

Bénichon folklorique

Quelques amoureux du passé et quelques défenseurs de belles traditions ont décidé de redonner du plumet, et du meilleur, à la bénichon de Gruyères.

C'est dimanche que s'est déroulée la bénichon de la montagne et, si partout, les fermes sentent bon le vin cuit et le jambon fumé, les ponts de danse, eux, sont plutôt rares. La cité comtale s'est enrubannée, sa jeunesse s'est costumée et toute la ville a chanté sa joie et sa bonne humeur.

Et comme dit Jacques de Courthion: «Rions, chantons, dansons! Voici la bénichon!»

Connaissez-vous ce tourisme si sympathique?

Je m'efforce dans cette terre fribourgeoise, si variée, de rechercher plusieurs formes de tourisme. J'ai déjà parlé des excursions, du sport, du tourisme pédestre, technique et culturel, de la gastronomie. Mais il existe un genre de tourisme assez original, pas trop important, si l'on peut évidemment parler de tourisme chaque fois que l'on se promène.

Fort de cette théorie tout à fait personnelle, je l'avoue, je pense au mouvement que provoque, le samedi et le dimanche, les nombreux Vaudois, Genevois, Neuchâtelois qui, profitant de quelques heures de congé, s'en viennent en pays fribourgeois pour y faire leur provision de véritable crème au baquet, de non moins véritable fromage de Gruyère et de vacherin, quand il ne s'agit pas de réserve d'une liqueur bleutée.

On serait vraiment étonné de connaître le nombre de ces excursionnistes qui, las de nos montagnes et de nos lacs peuplés, n'en conservent pas moins un petit goût exquis à s'en donner l'eau à la bouche!

José Seydoux

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Travaux routiers

Cet automne, un grand programme de travaux routiers sera proposé aux députés au Grand Conseil, puis aux citoyens. On le sait, deux éléments principaux sont à considérer lorsqu'on se penche sur le réseau routier neuchâtelois: l'axe Suisse-canton, à savoir la Nationale 5, et la route qui relie le bas du canton aux Montagnes neuchâteloises.

Un salon vraiment spécialisé «Equip'Hôtel»

Le nombre des vacanciers et des touristes itinérants augmente chaque année, et si l'on peut déplorer qu'en France la construction des grands hôtels de classe internationale soit suspendue depuis longtemps, par contre, les centres d'hébergement de petite et moyenne capacité fleurissent un peu partout (logis de France, relais de campagne, etc...) et permettent maintenant de trouver un séjour agréable dans presque toutes les régions de France.

Ces nouveaux hôtels, comme les anciens bien sûr, doivent assurer à leur clientèle tout le confort souhaitable, pour lequel d'ailleurs de nouvelles normes viennent d'être édictées par le commissariat au tourisme.

La Fédération nationale de l'industrie hôtelière supervise le Salon de l'équipement hôtelier, qui s'efforce et réussit à présenter chaque année le rassemblement le plus important des fournisseurs spécialisés des industries d'accueil, et permet ainsi aux professionnels de trouver, dans un minimum de temps, tous les renseignements et les fournitures dont ils peuvent avoir besoin.

Cette année, ce salon se tiendra du 14 au 25 octobre, à Paris, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

Les intéressés sont priés de s'adresser dès aujourd'hui au commissariat général d'Equip'Hôtel, 13, rue de Liège, Paris 9e. Toutes facilités leur seront offertes à l'occasion de cette manifestation.

Ces deux artères, avec la Pénétrente du Val-de-Travers (où se poursuivent actuellement de grands travaux) constituent l'ossature du réseau. Ce sont donc elles qu'il convient d'améliorer en premier lieu, d'une part pour mieux relier le canton au pays tout entier et, d'autre part, pour éviter d'isoler les villes de La Chaux-de-Fonds et du Locle.

Dès lors, cet automne déjà, une première tranche de grands travaux sera présentée. Elle concernera, pour le Blanc, la réfection du Reymond, du Chemin-Blanc et du Crêt-du-Locle. Pour la Nationale 5, on mettra l'accent sur la construction du nouveau tronçon Le Landeron-Cressier.

En 2e urgence, on s'occupera du col de la Clusette, de la suppression des virages du col de la Vuedes-Alpes et du tronçon Serrières-Areuse.

Rappelons que, pour les travaux de construction de la Nationale 5, le canton n'aura pas à se prononcer, la Confédération, qui les subventionne à 88 %, étant habilitée à prendre les décisions. On ne saurait, dès lors, articuler de date précise quant au début des travaux. La Confédération, une fois déjà, les a différés. Toutefois, en raison des demandes pressantes que le canton lui a présentées, on ose espérer qu'ils pourront commencer en 1967. Il y a urgence, en effet, sur la plaine de l'Entre-deux-Lacs.

Quant aux tronçons de route à réparer dans les Montagnes neuchâteloises, ils débiteront l'an prochain déjà si l'on ne se heurte pas à des obstacles imprévus. Certes, la facture sera lourde. Mais le peuple neuchâtelois a toujours compris qu'un réseau routier en parfait état était indispensable à son développement économique et touristique.

Bagarre ... à coups de lion!

Le hasard des randonnées en auto réserve parfois de curieuses surprises. C'est ainsi qu'au garage de Boudevillers, sur la route de la Vuedes-Alpes, où l'on élève des lions, on avait pris dans le bureau un lionceau de 7 mois qui était un peu malade.

Survint un représentant de Neuchâtel qui, se pre-

Solide Hotelgläser zu Schlagerpreisen



Serie Bristol 142

Apero-Sec-Glas 60 g Inhalt mit 2 Massfillets von 22 und 45 g für Likör und Vermouth

Stück Fr. 1.15

In Originalkartons zu 3 Dutzend



Serie 354

Apero-Syphon-Glas mit 40 g Inhalt Massfilet für Whisky-Campari usw.

inkl. Massfilet Stück Fr. 1.40

In Originalkartons zu 1 Dutzend

Ware franko Bahnstation.

Bei Grossbezug Mengenrabatt.

Sämtliche Gläser sind auch lieferbar mit Goldrand und Signet.

Verlangen Sie unsere neue, illustrierte Preislste.

MAHLER + CIE
CHUR

English in England

ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH • BOURNEMOUTH

Städtisch anerkannt • Offizielles Prüfungszentrum der Universität Cambridge und der Londoner Handelskammer • Hauptkurse 3 bis 9 Monate • Spezialkurse 4 bis 9 Wochen • Ferienkurse Juni bis September • Handelskorrespondenz • Literatur-Übersetzungen • Vorlesungen Freizeitgestaltung • Exkursionen. Ausführliche Dokumentation kostenlos von unserem Sekretariat ACSE, 8008 Zürich, Seefeldstr. 45 Tel. 051/47 79 11, Telex 52 52 59

* Günstige Sparpackungen für Grossverbraucher *

* Garantiert Original-Markenartikel-Qualität!

Aus unserem reichhaltigen Sortiment:
VIA + RADION
die Erfolgsprodukte für den Automaten!



Profitieren durch Kombinieren

Bei gleichzeitiger Bestellung mehrerer Produkte profitieren Sie von unseren vorteilhaften Staffelpreisen (verlangen Sie bitte unsere Preislste). Alle unsere Produkte sind von bester Qualität. Unser reichhaltiges Sortiment besteht aus:

Waschmittel: VIA, RADION, SUNIL, SUMETTA komplett
Reinigungsmittel: VIM, FLUPP
Abwaschmittel: LUX-flüssig, SOLO Pulver
Seifen: SUNLIGHT-Seife, SUNLIGHT-Handseife, Schmierseife
Ferner: SUBLIM-Beichmittel, COMFORT-Gewebe-Veredler

Verlangen Sie bei Ihrem Grossisten ausdrücklich diese Qualitäts-Produkte.

SUNLIGHT AG 4600 Olten, Abt. Grosskonsumenten, Tel. 062/5 97 20

CROIZET BONAPARTE



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 Zustand, und können sofort sehr günstig abgegeben werden.

Auskunft durch Telefon (051) 27 51 30

Lernen Sie Englisch in England

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

nant de bec avec un employé du garage, n'hésite pas à se saisir du lionceau... pour le lancer contre son adversaire.

Certes, le représentant ne tarda pas à se faire mordre par le jeune lion qui n'aimait pas tellement cela! Mais les choses se compliquèrent lorsque les gendarmes, alertés, arrivèrent. Le représentant, refusant de se soumettre à une prise de sang, fut finalement incarcéré à La Chaux-de-Fonds.

Reste à savoir à combien le tribunal le condamnera car, s'il reconnaît avoir utilisé le lion comme projectile, il le condamnera maintenant à l'ivresse au volant.

A quand le Musée jurassien des Beaux-Arts?

Lors du vernissage de l'exposition des peintres et sculpteurs jurassiens, qui s'est ouverte à Moutier, M. Antonio Erba, président de la société, a rompu une nouvelle lance en faveur de la création d'un Musée jurassien des Beaux-Arts.

L'idée n'est pas nouvelle. Et, de façon générale, on admet qu'un tel musée devrait être aménagé à Moutier. Mais on hésite! Aussi vaut-il la peine de souligner les avantages que présenterait une telle construction. Il ne fait pas de doute qu'un tel musée constituerait un enrichissement et un gardien du patrimoine, mais il serait aussi un antidote à la vie bruyante et fébrile d'aujourd'hui.

Espérons que M. Erba n'aura pas prêché dans le désert.



Die Zentralschweiz berichtet...

Luzerner Kurse für Fremdenverkehr

Unter Leitung von Verkehrsdirektor Dr. O. Fries werden die Luzerner Kurse für Fremdenverkehr dieses Jahr im Hotel Montana, am Sitz der Schweizerischen Hotelfachschule, durchgeführt, wohin auch Anmeldungen zu richten und von wo Auskünfte erhältlich sind. Das Kursgeld beträgt Fr. 120.-. Die Kurse befassen sich mit Gegenwarts- und Zukunftsfragen des Fremdenverkehrs.

Spezialitätenwochen in Walchwil

Bis Ende Oktober werden in den Hotels von Walchwil Küchenpezialitätenwochen durchgeführt. Die Hotels Zugersee, Löwen, Bahnhof, Lochenbach, Aesch und Sternen servieren den ganzen Monat vorzügliche Rehpfeffer und weitere herrlich zubereitete Wildgerichte.

Wieder Eislaufen in Luzern

Für die Freunde des Schlittschuhportes mag das nachstehende Datum von grosser Bedeutung sein. Heute Donnerstag, den 14. Oktober öffnet die Kunstseilbahn für die Wintersaison 1965/66 ihre Tore.

Öffnungszeiten: Montag–Samstag 09.00–18.00 Uhr, 19.30–22.00 Uhr, Sonntag 09.00–18.00 Uhr.

Wanderung im Zugerland

Am 17. Oktober findet eine Radiowanderung von Unterägeri über den Gottschalkenberg nach Morgarten statt. Im Verlauf dieses Marsches wird beim Charenboden ein Gedenkstein für den Förderer der Schweizer Wanderwege, Fridolin Stocker, enthüllt. Die Herren Dr. H. Koch, Präsident des Verkehrsverbandes des Kantons Zug, Paul Schäublin, Präsident der SAW, Bettingen, und Dr. J. Ess, Meilen, werden das grosse Werk Fridolin Stockers in einer kurzen Ansprache ehren.

4 Jahrhunderte Pfeifenrauchen

Unter diesem Motto findet vom 12.–17. Oktober a. c. im Kunsthhaus in Luzern eine Ausstellung von Pfeifen- und Pfeifenraucher-Utensilien statt. Die Sammlung, eine der berühmtesten der Welt, ist im Besitz der Firma Niemeyer Ltd., Groningen, Holland. Sie enthält unter anderem Pfeifen aus der Zeit Sir Walter Raleigh's, aus dem 17. und 18. Jahrhundert Tabakdosen und -töpfe aus Delft und aus dem Atelier Stobwasser sowie eine Vielzahl anderer Gegenstände von grossem künstlerischem Wert.

Tessiner Chronik

Lärmbekämpfung in Lugano

Die Exekutive der Stadt Lugano hat am 1. Oktober eine ausführliche Verordnung zur Lärmbekämpfung in Kraft gesetzt. So ist nun jede unnötige Lärmerzeugung – dazu gehört auch jegliche tönende Reklame – untersagt. Singen und lautes Sprechen auf öffentlichem Grund wird während der Nacht, besonders nach 23 Uhr, verboten. Radio-, Fernseh- und Tonbandgeräte und dergleichen dürfen nur in üblicher Lautstärke betrieben werden. Auf offenen Terrassen und im Freien darf ihr Gebrauch die Nachbarn nicht stören. Das gleiche gilt auch von Musikern. In öffentlichen Anlagen ist der Betrieb solcher Geräte überhaupt verboten, wie denn auf dem gesamten öffentlichen Grund der Stadt keine Lautsprecher ertönen dürfen. Nach 23 Uhr müssen lärmende Spiele im Freien abgebrochen werden, Konzerte im Freien und das Teppichklopfen im Freien werden auf bestimmte Stunden beschränkt. Kunstfeuerwerke und Knallmittel sind verboten, ausgenommen anlässlich wichtiger Veranstaltungen und bei bewilligtem Gesuch. Gewerbe- und Industriebetriebe müssen alle technisch möglichen Lärmbekämpfungsvorkehrungen anwenden. Die Besitzer von Tieren haben darüber zu wachen, dass diese Drittpersonen nicht stören. Weitere besondere Vorschriften beziehen sich auf den Betriebs- und Wohnlärm, auf Gartenarbeiten und auf den Lärm von Motorfahrzeugen. Gegen Widerhandlungen sind, unter Vorbehalt anderer gesetzlicher Vorschriften, Bussen von 10 bis 50 Fr. angedroht. Die

Stadtbehörde ist zur Vornahme der nötigen Kontrollen ermächtigt.

Für das Baugewerbe

Ist die Vorschrift hervorzuheben, wonach Wohnräume in geeigneter Weise zu isolieren sind. Werkstätten, Betriebe, Industrien, Magazine usw., in welchen störender Lärm verursacht wird, dürfen nicht gebaut werden; für bestehende Bauten dieser Art kann die Stadtbehörde die nötigen Behebungsmaßnahmen veranlassen. Die Verwendung von Sirenen und ähnlichen Rufanlagen ist verboten, soweit sie ausserhalb der dafür bestimmten Werkstätten und Bauplätze vernnehmbar sind. Im übrigen wurden für Bauarbeiten folgende Vorschriften erlassen:

Maschinen und Apparate müssen, wo immer möglich, elektrisch betrieben werden.

In der Nähe von Kirchen, Friedhöfen, Spitälern, Schulen und wissenschaftlichen Instituten dürfen andere Antriebsmittel nur von Fall zu Fall gemäss polizeilicher Bewilligung verwendet werden.

Die Verwendung von Explosionsmotoren wird, wenn mit wirksamen Schalldämpfern versehen, eventuell toleriert.

Kompressoren, Krane und andere maschinelle Einrichtungen sind ständig zu schmieren, um ihr regelmässiges Funktionieren und die Vermeidung störender Lärms sicherzustellen.

Pneumatische Hämmer und Bohrmaschinen müssen von einem isolierenden Mantel umgeben sein. Die Benützung von Sprengmitteln kann auf schriftliches Gesuch und unter Beobachtung aller einschlägigen Vorschriften bewilligt werden.

In jedem Fall dürfen lärmende Maschinen erst ab 8 Uhr eingesetzt werden und ihr Betrieb ist zwischen 12 und 13 Uhr zu unterbrechen.

Die Eigentümer, der Bauleiter und die Unternehmer bzw. ihre Ausführungsbeauftragten sind für alle geeigneten Massnahmen zur bestmöglichen Verminderung der Lärmbekämpfung verantwortlich.

Der Gebrauch von Motorfahrzeugen

darf keinerlei vermeidbaren Lärm verursachen, besonders nicht in Wohnquartieren, an Ruheorten und während der Nachtzeit. Es ist ausdrücklich verboten: das ständige und unangemessene Anlassen sowie das unnötige Aufwärmen und Laufenlassen des Motors stehender Fahrzeuge;

das zu schnelle Beschleunigen, besonders bei der Anfahrt;

das ständige unnütze Kreisen in der Stadt; das zu schnelle Fahren – besonders von Fahrzeugen mit Metallfelgen, mit lockerer Ladung oder mit Anhängern – in Kurven und Steigungen;

das unvorsichtige Laden und Entladen von Fahrzeugen sowie der Transport von Gefässen und anderen lärmenden Lasten ohne sie zu befestigen oder zu isolieren;

das Zuschlagen der Türen, der Motorhaube, des Gepäckraumdeckels u. ä.;

die Störung durch Radio- und andere lauterzeugende Wiedergabeapparate, welche in den Fahrzeugen installiert sind oder mitgeführt werden.

Freue Jubiläumsgäste Luganos

Vergangenen Sonntag, den 3. Oktober – übrigens dem Tag des traditionellen Herbstfestes – feierte das Ehepaar Rosalie und Paul J. Schachter-Habermann in Lugano seinen diamantenen (60.) Hochzeitstag. Die beiden befinden sich schon seit dem letzten Kriegsjahr in der grössten Tessiner Stadt und begingen hier bereits ihr goldenes (50.) Hochzeitfest. Herr Schachter ist als 90-jähriger wohl der älteste Österreicher im Tessin. Freimütig bekundete er uns, dass er in seinem Leben viel Gutes und Schönes, allerdings neben manch Bösem und Schwerem erfahren hat, jedoch – wie wir selbst feststellen konnten – seinen Frohsinn und Wiener Humor bewahrt. Eine vom Jubilar auf Lugano verfasste Hymne schliesst mit den Worten: «Besonders voll Freude kommen die Wiener – wir behaupten alle, unser Herrgott ist Tessiner». Den Beweis dafür erbrachte die letzte eidgenössische Volkszählung, wonach 361 österreichische Staatsangehörige – nämlich 125 männliche und 236 weibliche – im Kanton Tessin lebten.

Frau Hermine Brügger †

In Lugano verstarb 76-jährig Frau Hermine Brügger vom Palace-Hotel Lugano. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam sie mit ihrem Mann, der als Pächter in Basel das Restaurant der Mustermesse betrieb, nach Lugano, wo das Hotelier-Ehepaar das dortige Palace-Hotel erwarb. Nach dem Tode ihres Mannes führte sie das Geschäft weiter, später zusammen mit ihrem Sohn, Frau Brügger war eine vorbildliche Hotelière und genoss die Wertschätzung ihrer Tessiner Kollegen. Sie wurde am 11. Oktober in Churwalden bestattet.

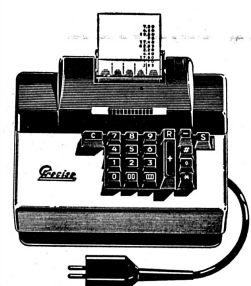
Jeann Baptiste Rey †

Kürzlich verschied in Lugano Küchenchef Jean Baptiste Rey, Vorstandsmitglied der Union Helvetica. Er war ein energischer Vertreter der gewerkschaftlichen Interessen der Hotelangestellten, hatte aber auch grosses Verständnis für die Probleme der Hotellerie, weshalb er auch von seinen Leuten gewissenhafte Pflichterfüllung bei ihrer Arbeit verlangte.

Bündner Brief

Die Aktivität des Verkehrsvereins

Der neueste, 40 Seiten umfassende Bericht von Direktor R. Sommer über die Tätigkeit des Verkehrsvereins für Graubünden kann einleitend auf ein erfolgreiches Fremdenverkehrsjahr 1964 hinweisen. Der Winter brachte gute Schneeverhältnisse mit Mehrfrequenzen im ersten Quartal; auch die Sommermonate Mai, Juni und Juli wiesen schönes Wetter und damit wesentlich bessere Frequenzen auf. Der leichte Rückgang im August wurde durch den warmen September mehr als ausgeglichen. Daraus kann mit Recht gefolgert werden, dass bei günstiger Witterung im



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

A vendre quelques

FRITEUSES

pour restaurants, conviendrait également pour buffets, cantines ou tea-rooms. Machines modernes, neuves. Récipient à huile en acier nickelé (12 litres). Valeur: Fr. 1500. A céder avec important rabais, cause grave.

Téléphone (021) 22 17 43 ou (021) 22 17 05



Serviettenständer

für Papierservietten 35/35 cm Leichtmetall Fr. 12.50
für Papierservietten 45/45 cm Plexiglas Fr. 19.80
Telefon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern



* Fondue isch guet und git e gueti Luune *

Die Fondue-Werbung läuft auf Hochtönen, profitieren Sie davon. Machen Sie Ihre Gäste auf «Ihr» Fondue aufmerksam.

Unser bewährtes Fondue-Bild wird Ihnen dabei helfen. Wir verlangten für Sie eine speziell gepflegte Ausführung: Kunstdruck auf Karton aufgezoogen. Und es hat sich gelohnt. Das Bild wird Ihrer schönsten Ecke zur Ziere gereichen! Überzeugen Sie sich selbst.

*

COUPON

Bitte senden Sie mir sofort kostenlos folgendes Fondue-Werbematerial:

- | | | |
|--|-------------------------|--------------------|
| _____ Fondue-Bild
(Kunstdruck auf Karton, 31 x 51 cm) | deutsch / französisch * | Name: _____ |
| _____ Fondue-Schauenfensterstreifen | deutsch / französisch * | Ort: _____ |
| _____ Fondue-Tischkarten | deutsch / französisch * | (mit Postleitzahl) |
| _____ Rotair (Mobile zum Aufhängen) | deutsch / französisch * | Strasse: _____ |

* nicht Zutreffendes streichen

Bitte in frankiertem Couvert senden an: Käseunion Werbeabteilung, Postfach 1762, 3001 Bern

Herbst mit einer gewissen Nachsaison auch in den Höhenkurorten zu rechnen ist.

Die Ankünfte in den verschiedenen Beherbergungskategorien, einschliesslich Ferienwohnungen, beliefen sich letztes Jahr auf 522 158 im Winter und 710 482 im Sommer. Das macht für alle Betriebe im ganzen Jahr 1 232 640 Ankünfte aus, und zwar 104 167 mehr als im vorhergehenden Jahr. Davon entfielen 653 041 (= 52 803) Ankünfte auf Schweizer und 579 599 (= 51 364) auf ausländische Gäste. Die Logiernächtezahl stieg auf 8680 261. Die Zuwachsraten beliefen sich für die Hotels, Pensionen und Sanatorien auf 5,9% (i. V. 1,5%) und für die Ferienwohnungen auf 3,4% (9,2%). Ähnlich verhielt es sich mit der Aufenthaltsdauer der Gäste; sie nahm in Hotels und Pensionen zu, verminderte sich in Sanatorien, Kurhäusern und Ferienwohnungen.

Die Büroräumlichkeiten des Verkehrsvereins für Graubünden fanden inzwischen in einem geräumigen, in Bahnhofnähe gelegenen Neubau Platz. Um den u. a. auch dadurch bedingten Fehlbetrag in der Jahresrechnung zu mindern, hat sich die Kantonsregierung kürzlich entschlossen, dem Parlament eine Änderung des Gesetzes über die Mittelfinanzierung der Aufwendungen des Verkehrsvereins zu beantragen. Demnach sollen der feste Kantonsbeitrag von 100 000 auf 125 000 Fr. und das Maximum des mit einem Drittel der Leistungen der interessierten Privaten bemessenen variablen Kostenbeitrags von 75 000 auf 125 000 Fr. erhöht werden.

Umfahrungstrassen im Oberengadin

Die Umfahrungstrasse von Pontresina ist auf den 21. Oktober zur provisorischen Abnahme vorgesehen. Ihr wird voraussichtlich bald die Umfahrungstrasse von Silvaplana folgen. Bekanntlich sind auch für St. Moritz und Celerina Umfahrungstrassen vorgesehen. Der Kanton bewältigt hier und an zahlreichen anderen Orten im vielgestaltigen «Land der 150 Täler» viele solcher Bauaufgaben, da Verkehrsverbesserungen für den Fremdenverkehr von grosser Bedeutung sind.

Blick über den Grenzhang

Im liechtensteinischen «Hotelfremdenverkehr», wie ihn das Statistische Amt des benachbarten Fürstentums nennt, nahm das hauptberuflich in Gast- und Beherbergungsbetrieben beschäftigte Personal um 10 männliche und eine weibliche Berufsangehörige auf insgesamt 393 Personen zu. Es wurden 1284 (im Vorjahresmonat 1162) Gästebetten gemeldet, wovon 1256 (i. V. 1146) verfügbar waren. Die Bettenbelegung blieb sich mit 33,9% (i. V. 34,4%) der vorhandenen bzw. 34,7% (34,5%) der verfügbaren Betten ungefähr gleich. Als Aufenthaltsdauer der Gäste ergab sich ein erhöhter Durchschnittswert von 2 (1,8) Logiernächten. Die meisten Ankünfte waren aus Deutschland (1889) zu verzeichnen, bald gefolgt von der Schweiz (1248) sowie in verhältnismässig erheblichen Zahlen aus den USA (860), Grossbritannien (711), Frankreich (306), Italien (254), Österreich und Dänemark (je 189), Niederlande (151) usw. sa.

Aus der Tätigkeit der Spitalköche

Vor kurzem hielt die Sektion Spitalköche des Schweizerischen Kochverbandes in Kemptal ihre ordentliche Jahrestagung ab. Der Präsident der Sektion, die wie der Kochverband der Union Helvetia angeschlossen ist, eröffnete pünktlich um 9.30 Uhr im Vortragsaal der Maggi die offizielle Jahresversammlung. Er konnte rund 70 Mitglieder und Gäste begrüssen. Die statutarischen Traktanden wurden in bejahendem Sinne erledigt.

Mit grossem Applaus wurden die nebenamtlichen Tätigkeiten im Dienste der Spitalköche der Herren Krieg, Präsident, und Fillingner, adm. Sekretär gewürdigt.

In seinem Jahresbericht erläuterte Präsident Werner Krieg den Mitgliedern die Verbandstätigkeit im vergangenen Geschäftsjahr. Erfreulich ist der Zuwachs von 16 neuen Mitgliedern, wodurch sich der Bestand an Spital- und Anstaltsköchen und -köchinnen auf 132 erhöhte. Die Versammlung erhob sich zu Ehren des verstorbenen Mitgliedes F. Malo. Einige Zeit nahm das Thema Besoldungsfragen in Anspruch. Im übrigen wurde noch auf diverse Veranstaltungen berufsbildender Natur hingewiesen; so fand zum Beispiel am 19. Mai 1965 im Kochstudio Zürich ein Diätfortbildungskurs statt. Über die Ausbildung der Köche entnehmen wir dem Jahresbericht folgendes:

«Am 1. April 1965 ist das neue Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung von Köchinnen, Diätköchinnen und Diätköchen in Kraft getreten. Die Lehrzeit für Köchinnen ist nach wie vor auf 1½ Jahre festgelegt, während die Zulassung zu einer Köchinnenlehre frühestens im Kalenderjahr erfolgen kann, in dem die Lehrtochter das 17. Altersjahr vollendet. Damit ist lediglich das Eintrittsalter um ein Jahr herabgesetzt worden. Der Wunsch der Spitalköche auf eine Lehrzeit von 2 Jahren ist nicht erfüllt worden. Dem steht gegenüber, dass das Ausbildungsprogramm erhöhte Anforderungen an die Ausbildung stellt. Die Köchinnenfachschule KOFA in Chur beendet damit ihre Tätigkeit, die bisher die Vorbereitungs- und Abschlusskurse für Kochlehrtöchter durchführte und auch die Lehrabschlussprüfungen abnahm. In Zukunft werden die Gewerbeschulen die Köchinnen in den theoretischen und fachlichen Gebieten ausbilden und die Lehrabschlussprüfungen werden in den Lehrbetrieben absolviert. Damit ist ein einwandfreies Funktionieren der Ausbildung, besonders aber auch in der Durchführung der Lehrabschlussprüfung innerhalb der Lehrzeit gewährleistet. An der Gewerbeschule Zürich werden zurzeit 30 Köchinnen ausgebildet durch Kollege Georges Hüni, dipl. Küchenchef, der den fachlichen Unterricht betreut.

Der Beruf einer Diätköchin oder eines Diätkoches ist neu geschaffen worden. Er kann nur erlernt werden von Personen, die bereits eine Lehre als Koch oder Köchin absolviert haben und den Fähigkeitsaus-

weis besitzen. Es handelt sich also um eine Zusatzlehre von einem Jahr Ausbildung, die nur in Krankenanstalten absolviert werden können, die das ganze Jahr unter ärztlicher Leitung stehen, ständig eine Diätküche führen und über ausgebildetes Diätpersonal verfügen. Es wäre zu begrüssen und entspricht den Anforderungen der Zeit, wenn diese Lehre in vermehrter Masse benützt würde.

Nach dem geschäftlichen Teil hielt Herr Schieler, Leiter der Kochwissenschaftlichen Abteilung der Maggi GmbH/Frankfurt a.M. zwei beachtenswerte Referate über Kochtechnik der modernen Grossküche und Ernährung des modernen Menschen. In der Folge geben wir die wichtigsten Gedankengänge zum auch für die Hotelküche so wichtigen Thema

Die Kochtechnik der modernen Grossküche

wieder. Die Grossküche gewinnt in der Ernährung der modernen Industriegesellschaft immer mehr an Bedeutung. Die Verpflegung in Gemeinschaftsküchen



E. Zbinden, Chef der Maggi-Versuchs-Küche, assistiert von Frau A. Donze, beim Zubereiten einer Handmischung.

(Kantine, Kasino, Spital, Heim) spielt eine viel grössere Rolle als früher.

Die Grossküche erfordert besondere Arbeitsorganisation und -methoden. Gefühlsmässige Arbeitsweise (wie am häuslichen Herd oder in kleinen Gaststättenküchen) ist nicht mehr ausreichend, um die Aufgaben der modernen Grossküche erfolgreich zu lösen. Eine Grossküche mit 500 Essen und mehr wird zum Produktionsbetrieb, wenn man den Aufwand an technischer Einrichtung, Material und Arbeitsleistung betrachtet.

Daher muss der Küchenbetrieb mit allen Mitteln der modernen Betriebswirtschaft, z. B. durch Planung der Produktionsmittel, Arbeitsvorbereitung, Zeitstudien, rationalisiert werden.

Selbstverständlich erhalten die Speisen durch das fachliche Können des Küchenchefs ihre persönliche, organisatorisch nicht erfassbare Note. Aber je besser Planung, Technik und Arbeitsmethoden, um so mehr Zeit steht für diese kreativen Aufgaben zur Verfügung.

Der Schlüssel zum «Produktionsbetrieb Grossküche» liegt in der Formel: Zutaten + Technik + Arbeitskraft = Mahlzeit.

Je besser jeder einzelne der 3 Faktoren in den Arbeitsprozess eingreift, desto günstiger wird das Ergebnis. Jeder Mangel auf einem Gebiet muss sich im Ergebnis auswirken, wenn auch ein Austausch teilweise möglich ist, z. B. der Ausgleich mangelhafter Technik durch erhöhten Arbeitsaufwand. Vielseitige Zutaten, ständige Verbesserung der Küchen- und Kochtechnik sowie laufende Fortbildung des Personals sind Voraussetzung für eine Steigerung der Leistung und die anhaltende Zufriedenheit der Gäste.

Das Leitmotiv der Grossküche:

Der letzte Gast soll seine Mahlzeit möglichst in der gleichen Qualität bezüglich Nährwert, Temperatur, Geschmack und Anrichteweise erhalten wie der erste.

Notwendigkeit der Kenntnis verschiedener Faktoren

- 1) Abwiegen und Messen der Zutaten und Flüssigkeiten
- 2) Rauminhalt der Kessel, Töpfe und Pfannen
- 3) Zeitbedarf für die einzelnen Garvorgänge
- 4) Zeitbedarf für Portionieren, Anrichten und Ausgabe.

Entsprechende Zeitstudien bedeuten eine Verbesserung der Kochtechnik, aber auch rationelle Vorbereitung der Nahrungsmittel (Waschen, Putzen bzw. Rüsten, Zerkleinern).

Das Ideal ist ebenfalls die Berechnung vom Zeitpunkt des tatsächlichen Bedarfs. Man darf nicht vergessen, dass Sauerstoff und Wasser an der Zerstörung wichtiger Stoffe beteiligt sind, deshalb soll die Vergrößerung der Oberfläche und Verletzung der Zellen durch die übliche Zerkleinerung möglichst schonend vorgenommen werden.

Daher logische Frage: An welchen Teilen ist die Reinigung bzw. das Waschen erforderlich?

Folgerungen

Arbeitsteilung in 2 Abschnitte:

1. Phase (Arbeitsvorbereitung — 50–60% der Arbeitszeit):

Alle Arbeiten, die keine oder nur geringe Verluste an Nährwert und Geschmack bringen, z. B.: Grundsuppen und -saucen, gekochtes und geschmor-

Egla QUALITÄTSWÄSCHE
für
HOTELS und
PENSIONEN

EGGER & CIE., Weberei, Langenthal
Telephon (063) 2 18 14

Genießer trinken Doornkaat

Ein Name, den man weitersagt: Doornkaat!

Bestes Korn und Malz, ausgereifte Wacholderbeeren, mehrfaches Brennen in modernen Anlagen und das unnachahmliche Familienrezept von 1806 begründen seine Beliebtheit bei Kennern und Genießern.

Kenner und Genießer halten sich daran:

Doornkaat trinken - aber immer eisgekühlt!

Generalvertretung: Hans U. Bon AG. Zürich 1-Telacker 41

A louer ou à vendre
à couple restaurateurs sérieux et solvable

auberge-rôtisserie

- magnifiquement agencée
- située à proximité d'une grande ville vaudoise
- grand parc pour voitures
- important chiffre d'affaires

Conditions intéressantes et uniques. Eventuellement location au chiffre d'affaires.

Faire offre sous chiffre P 2537-22 E, à Publicitas, 1000 Lausanne.

PUBLI-ART

PHOTO PUBLICITAIRE
DÉPLIANTS POUR HOTELS
ET RESTAURANTS
CATALOGUES

J.Y. MARCINHEZ
CITÉ D'ÉPINEVE
029/24.04.70

Henkel offre: 3xPril

Pril en poudre
Le produit économique qui relave et nettoie tout dans la cuisine et le ménage. Rince, nettoie et sèche merveilleusement. Ménage les mains. Tambours de 2 kg, sacs de 10 kg.
Henkel & Cie S.A. Consommation en gros 4133 Pratteln Téléphone (061) 81 63 31

Pril appareil à doser
et Pril spécial — pour self-séchage à haute brillance. Convient à toutes les machines à laver la vaisselle. Simple et sûr, pas de dérangement car pas de pièces mobiles. Montage et service après vente gratuits.

Pril liquide
Le produit pratique pour relaver — idéal, car non-parfumé. Pril ne laisse pas de trace de goût sur la vaisselle. Bidons de 10 et de 30 kg.

Neu TEKO-KOMBI

schneidet und wiegt in einem Arbeitsgang
Unverbindliche Vorführung

Theo Kneubühler & Co.

Aufschnittmaschinen-Waagen, Kartoffelschäl- und Küchen-Ausschnittmaschinen
Friteusen, Grillanlagen

6000 Luzern

Hirschmattstrasse 60 — Telefon (041) 2 00 84

tes Fleisch, Vorbereiten der Fleischportionen zum Kurzbraten, Portionieren, Marinieren von Fisch, Beileisten der Gefässe, Zutaten usw. für 2. Phase, Zerkleinern der Gemüse.

2. Phase (Fertigung)

Alle Tätigkeiten und Vorgänge, bei denen durch zu frühes Fertigstellen Gefahr der Wertminderung im Nährwert und Geschmack besteht, z. B.: Dünsten der Gemüse für Beilagen, Suppen oder Garnituren, Zubereitung der Braten, Erstbedarf an kurzgebratenem Fleisch, an Fisch und an Eierspeisen, Zubereitung der Kartoffeln.

Beispiel einer Zeitberechnung für 100 Liter Möhrenecken

Beginn der Essenausgabe 12 Uhr, Der 150-Liter-Kessel hat bei einer derartigen Füllung eine Ankochzeit von etwa 20 Minuten.

10.45 Uhr:
Kessel kocht mit etwa 25 Liter Wasser.
10 Liter Wasser ablassen,
ungefähr 300 g Fett und wenig Salz zufügen, aufkochen.

10.50 Uhr:
Streifig geschnittene Möhren einschütten, kurz umrühren, Kesseldeckel schliessen.

11.10 Uhr:
Kessel beginnt zu kochen,
Öffnen, kräftig umrühren, Oberfläche ebenen,
Deckel fest zuschrauben.

11.20 Uhr:
Möhren dünsten sehr stark,
Dampfenergie kleiner stellen.

11.30 Uhr:
Dampf ganz abstellen.
Möhren ziehen gar.

11.40 Uhr:
Kessel öffnen, Gemüse binden,
vorsichtig verrühren und abschmecken.
Einige Minuten stehen lassen.

11.50 Uhr:
Möhren in Ausgabetöpfe umfüllen, dabei gehackte Petersilie untermischen.

12.00 Uhr:
Beginn der Ausgabe,
(Gemüse soll spätestens um 13.15 Uhr ausgegeben sein.)

Enge Verknüpfung von Nährwert und Geschmack, Wertmesser Vitamin C Die Moderne Kochtechnik der Grossküche umfasst:

Schonende Zubereitung der Nahrungsmittel und Speisen, die nach modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammengestellt werden. Hinweis auf das schonende Garen im Bereich zwischen 70° und 98° C (Garziehen), Kochtemperatur von 98° bis 100° C zum Garen nicht unbedingt erforderlich (Luftkochschrank).

Das Maximum wird durch die Anwendung der Formel erreicht: Kurze Ankochzeit – kurze Kochzeit, Nachgare durch Garziehen – schnelle Ausgabe

Verkürzung der Ankochzeit durch Ansetzen im kochenden bzw. überhitzten Milieu.

In grossen Kesseln werden grosse Wärmemengen gespeichert. Bei zu früher Fertigstellung der Speisen wird die Nachgare zu lange fortgesetzt (Totkochen der Nähr- und Geschmacksstoffe).

Ergebnis: «Kesselessen»! Allerdings trifft den Kessel keine Schuld, sondern Ursache ist die falsche Arbeitsweise.

Grosse Flüssigkeitsmengen, wie beim Kochen, lösen mehr Inhaltsstoffe aus den Nahrungsmitteln als kleine, wie beim Dämpfen und Dünsten, deshalb ist dieser Methoden vor dem Kochen der Vorzug gegeben.

Anschliessend an diese beiden Fachreferate wurde den Teilnehmern – die Damen kehrten inzwischen vom Besuch des Kochstudios Marianne Berger zurück – in anschaulicher Weise der Werdegang industriell hergestellter Nahrungsmittel vor Augen geführt, Herr E. Zbinden, Chef-Versuchskoch der Maggi Kempthall, unterstützt von Frau Anita Donze, zeigte die Herstellung der Spargelcreme-Suppe und drei mögliche Ableitungen, darunter eine geschmacklich raffinierte Curry-Mandel-Suppe, sowie den Werdegang der Jägersauce, ebenfalls mit drei Ableitungen. Nach dieser eindrucksvollen Demonstration begaben sich die Teilnehmer mit ihren Gattinnen zum ausgezeichneten Mahl in die Hammermühle. Die Firma Maggi liess es sich nicht nehmen, die Mitglieder der Sektion Spitalküche, die bereit sind, ihren Posten im Dienste der Gesundung kranker Mitmenschen mit Liebe und Ausdauer zu versehen, mit ausserlesenen Kostbarkeiten aus Küche und Keller zu bewirten.

Auslandschronik

Ergebnisse einer Gästebefragung 1964 in Italien

In den Monaten Juni bis September 1964 hat das Istituto per le ricerche statistiche e l'analisi dell'opinione pubblica «DOXA», Mailand, im Auftrag der Ente Nazionale Italiano per il Turismo (ENIT) an den Strassen-Grenzübergängen und auf internationalen Zügen eine umfangreiche Gästebefragung durchgeführt, Rund 60 000 Personen wurden dabei über Einzelheiten ihrer Italienreise befragt. Nachstehend einige Ergebnisse dieser Untersuchung.

– In der Zeit vom 1. Juni bis 31. August 1964 sind auf der Strasse rund 7 Mio Fremde in Italien eingereist. 44%, also ca. 3 Mio, waren Ausflügler, die nicht in Italien übernachteten, der Rest eigentliche Touristen.

– Von den Fremden, welche Italien an den 18 wichtigsten Strassen-Grenzübergängen in den Monaten Juli und August verliessen, waren im Durchschnitt 55% Touristen und 45% Ausflügler. Das Verhältnis variiert je nach Nationalität zwischen einem Maximum von 89% Touristen bei den Nordamerikanern und einem Minimum von 42% Touristen bei den Österreichern. Weitere Prozentsätze von Touristen: Grossbritannien 77%, Deutschland 57%, Frankreich 51%.

– Von den Touristen, die Italien auf dem Strassenweg verliessen, logierten 53% in Hotels oder Pensionen, 33% im Zelt oder Wohnwagen, 13% in Privatwohnungen oder anderswo. Von den Bahnreisenden entfallen 60% auf Hotels und Pensionen, 6% auf Camping und 34% auf andere Unterkünfte.

– Die durchschnittlichen Tagesausgaben pro Person – Kinder mitgezählt und Reisekosten eingerechnet – stellten sich auf 5200 Lire (Fr. 36.40) für Touristen, welche Italien auf dem Strassenweg verliessen, und auf 9700 Lire (Fr. 67.90) für die Bahnbenutzer.

– Die auf der Strasse in Italien eingereisten Touristen gaben im Tag durchschnittlich pro Person 6220 Lire (Fr. 43.55) aus, wenn sie in Hotels und Pensionen Aufenthalt machten, 4000 Lire (Fr. 28.–) bei Aufenthalt in Ferienwohnungen oder bei Fremden, 3500 Lire (Fr. 24.50) bei Aufenthalt in Zelt oder Wohnwagen.

– 10,7% aller Touristen gaben durchschnittliche Tagesausgaben von mehr als 10 000 Lire (Fr. 70.–) pro Person an. Nach Nationalitäten aufgeteilt waren dies: 15,4% Österreicher, 7% Belgier, 15,3% Schweizer, 7,2% Deutsche, 9,3% Franzosen, 13,9% Engländer, 19,2% Nordamerikaner (USA) und 31,7% Gäste anderer Herkunftsländer (Südamerika, Skandinavien).

– Auf der Strasse passierten 85% Touristen die Grenze mit individuellen Verkehrsmitteln (Personenwagen, Motorrad, Fahrrad) und 15% mit kollektivem Verkehrsmittel (Autocar).

– Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer am Zielort betrug bei den Strassenbenutzern 5,3 Tage, bei den Bahnbenutzern 13 Tage.

– Rund 1/3 der Befragten übten Kritik an verschiedenen Erscheinungen, die sie während ihres Italienaufenthaltes besonders gestört hatten: hohe Preise 10,6%, Unkorrektheiten, Unehrlichkeiten, ungerechtfertigte Preiserhöhungen 0,9%, Verkehrsverhältnisse 5,8%, unkorrektes Verkehrsverhalten der Italiener 1,0%, Lärm 1,9%, Mängel in den touristischen Einrichtungen 1,5%, Qualität der Speisen 0,3%, Diebstähle, Betrügereien 0,7%, Verschmutzung des Meeres, der Strände und der Seen 0,5%, Formalitäten, Kontrollen 0,5%, «Pagpagalli» 0,3%. (N.B. Auf ein Total von rund 4 Mio Touristen, die zwischen dem 1. Juni und dem 31. August 1964 auf der Strasse in Italien eingereist sind, entspricht 1% 40 000 Personen. Man kann also feststellen, dass rund 424 000 Touristen die Preise in Italien als zu hoch empfanden usw.). SFV Quelle: «Indagine turistica alle frontiere, estate 1964», Collana di monografie turistiche, Ente Nazionale Italiano per il Turismo (ENIT), Roma.

Ägypten: Weltrekord im Pyramidenklettern

Am Fusse der Cheopspyramide steht ein 37jähriger Ägypter. Unter Berücksichtigung der augenblicklich grassierenden Rekordsucht hat er sich eine neue Sportart ausgedacht: das Pyramidenklettern. Bekleidet mit einem weissen Polohemd, weissen Shorts, dazu barfüssig, gibt er sich auch äusserlich als Sportsmann.

Er rennt, springt, turnt und purzelt die Pyramide hinauf und wieder herunter. Die mannshohen Steinquadern nimmt er im Sprung, über die grösseren Blöcke turnt er behende hinweg. Angekommen auf der Spitze, gönnt er sich keine Verschnaufpause, sondern hebt – und das ist sehr photogen – die Arme gegen Himmel, und dann geht es in aller Hast wieder abwärts. Das ist noch schwieriger, weitaus schwieriger als der Aufstieg. Riesensprünge kann er sich nicht mehr leisten, sonst würde er abstürzen. Zeitlassen kann er sich aber auch nicht, denn er ist «Weltrekordinhaber» in dieser von ihm selbst erfundenen «Sportart». Und das verpflichtet!

Das Ganze ist keine Kleinigkeit. Die Cheopspyramide ist 137 Meter hoch, und um auf ihre Spitze zu gelangen, müssen 137 Meter steile Seitenwand überwunden werden.

Andere haben ihm dieses Kunststück natürlich längst nachgemacht, aber sie brauchten für diese Strecke wesentlich länger, und so geniesst er als «Weltmeister» Ansehen, Wohlwollen und – Inkassoberechtigung bei den Touristen. Es lässt sich nämlich aus dieser Originalität ein bescheidenes Kapital schlagen.

Der «Weltmeister» lässt sich am Schlusse jeder Vorstellung von den «staunenden Fremden» fotografieren und erzählt dann – wahrscheinlich in Erinnerung an seine Zeit als Fremdenführer – dass ein Pyramidenquader durchschnittlich 2,5 Tonnen wiegt und dass zum Bau 2,5 Millionen solcher Steine verwendet wurden. Wesentlich aber ist: Ägypten hat eine touristische Attraktion mehr, und die Welt ist um eine Sportart reicher geworden.

Trafic aérien

La coopération entre SAS et Swissair

Les dirigeants des compagnies de transport aérien SAS et Swissair ont terminé, vendredi soir à Zurich, leurs entretiens préliminaires de deux jours concernant le renouvellement de leur contrat de coopération.

Les deux délégations ont convenu de confier à des spécialistes la suite des discussions, qui ont été très amicales, afin de mettre au point les questions de détails.

Swissair en juillet 1965

Pour la première fois dans son histoire, Swissair a vendu, en un seul mois, plus de 30 millions de tonnes-kilomètres, ce qui représente environ un million de tonnes-kilomètres par jour. La demande s'est accrue

Interkantonale Fachkurse 1965

Die Kursdaten der internationalen Fachkurse für Kochlehrlinge aus Saisonbetrieben des Gastgewerbes wurden von der zuständigen Aufsichtskommission für 1965 wie folgt festgesetzt:

Fachkurse Zentralschweiz und Sion:

18. Oktober bis 4. Dezember 1965

Fachkurs Interlaken:

25. Oktober bis 11. Dezember 1965.

Wir bitten die Herren Lehrmeister, diese Daten vorzumerken, und erinnern daran, dass die Anmeldung der Lehrlinge zum Kursbesuch über das kantonale Lehrlingsamt erfolgen muss. Alle Betriebsinhaber, die ihr neues Lehrverhältnis dem Lehrlingsamt noch nicht gemeldet haben, sind im Interesse der rechtzeitigen Einschreibung des Lehrlings für den Kursbesuch hiermit aufgerufen, dies umgehend nachzuholen.

Aufsichtskommission für die interkantonalen Fachkurse der Kochlehrlinge in Saisonbetrieben des Gastgewerbes

de 12% en juillet 1965, par rapport à celle de la période correspondante de l'année passée. Les tonnes-kilomètres utilisées se répartissent comme suit: 24,4 millions de tkm passagers (+10%), 4,7 millions de tkm fret (+21%) et 0,9 million de tkm poste (+5%). L'offre, qui a augmenté de 8%, a atteint pour la première fois plus de 50 millions de tkm en un mois; elle s'est élevée à 51,9 millions de tonnes-kilomètres comparés à 49,4 millions pour l'année 1963.

Le coefficient moyen de chargement dans le trafic de ligne a été de 57,8% (juillet 1964: 56,2%). Le taux d'occupation des places s'est élevé à 62,9% (+1,2%). Les meilleurs taux d'occupation des places ont été enregistrés dans le secteur de l'Amérique du sud (68,2%), dans celui de l'Atlantique nord (67,1%) et en Europe (61,9%).

Les résultats de Swissair en août 1965

Pendant le mois d'août, l'offre globale de Swissair, qui a augmenté de 10% par rapport à celle d'août 1964, s'est élevée à 51,7 millions de tonnes-kilomètres, dont 29,9 millions de tonnes-kilomètres ont été utilisées. La demande s'est accrue de 9%. Le coefficient moyen d'occupation a légèrement baissé (-0,4%) pour atteindre 57,9%. Le trafic des passagers s'est accru de 8%. Les transports de fret et de poste ont augmenté de 20% et de 11% respectivement par rapport à ceux de la période correspondante de l'année passée.

Durant le mois d'août, pour la première fois dans son histoire, notre compagnie nationale a transporté plus de 20 000 passagers (20 016 exactement) au-dessus de l'Atlantique nord, soit en moyenne 650 personnes par jour. Ce chiffre correspond, à 6 personnes près, au total des passagers transportés par Swissair sur l'Atlantique nord en 1954.

Wechsel an der Spitze des Verwaltungsrates der Swissair

Der Verwaltungsrat der Swissair hat an seiner ordentlichen Herbstsitzung vom 29. September anstelle des zurücktretenden Herrn Ernst Schmidheiny zu seinem Präsidenten Herrn J. F. Gugelmann gewählt.

Herr Schmidheiny wird dem Verwaltungsrat, in den er 1947 eintrat, weiterhin angehören. Er wurde 1953 in den Ausschuss des Verwaltungsrates gewählt und übernahm das Präsidium nach dem unerwarteten Ableben von Dr. Rudolf Heberlein im Jahre 1958. Unter seiner Führung hat die Swissair den schwierigen Übergang von den Kolbenmotor- zu den Strahlflugzeugen bewältigt und ihre Stellung konsolidiert. Nun geht die Gesellschaft einer neuen Entwicklungsphase entgegen, die, nach der Einführung der bestellten DC-9-Flugzeuge im Europaverkehr, hauptsächlich durch einen Ausbau der Langstreckenflotte gekennzeichnet sein wird. Durch den Rücktritt von Herrn Schmidheiny im heutigen Zeitpunkt wird einer jün-

Reklame-Verkauf!
2000 Torchons
Baumwoll-Zwirn, 45/75 cm, gesäumt
ab 50 Stück
Tel. (041) 23861 per Stück nur **Fr. 1.35**
Abegglen-Pfister AG Luzern

Farbige Ansichtskarten

sind auch für Ihr Hotel ein unentbehrliches Werbemittel. Eine ansprechende und einladende Ansichtskarte von Ihrem Haus (Innen- oder Aussenaufnahme) darf heute in keiner wirksamen Hotelreklame fehlen.

Wir sind auf farbige Ansichtskarten spezialisiert und können Ihnen darum mit **besten Qualität** dienen.

Verlangen Sie ganz unverbindlich unsere Preisliste. Bestellen Sie schon jetzt für Ihre nächste Saison.

Buchdruckerei und Kartenverlag
Rudolf Lerch
4802 Strengelbach AG, Tel. (062) 83089.

Zu verkaufen infolge Krankheit des Besitzers
HOTEL-RESTAURANT
mit 30 Betten, Speisesaal, Salon, Gaststube, Terrasse und Wirtschaftsgarten, alles aufs modernste eingerichtet. Haus und Mobiliar neuwertig. Zimmer mit Balkon, teilweise mit Bad oder Dusche, Zentralheizung. Ruhige Lage mit prächtiger Aussicht, direkt an einem See des Kantons Bern. – Verkaufspreis 650 000 Franken.
Anfragen unter Nr. 2399 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

CUTTY SARK SCOTS WHISKY
From Scotland's Best Distilleries
BERRY BROS & RUDD LTD
3, St JAMES'S STREET, LONDON, SW1
Sole Importer: Jeanneret & Co. S.A., Montreux
Grand'rue 60, Telefon (021) 612362

Castagnola-Lugano
Pension
mit 20 Betten, einschliesslich Haus und Inventar zu verkaufen. Einmalig schöne Lage, etwas erhöht über dem See, im Villenviertel. Grossartiges Panorama. Anfragen erbeten unter Chiffre CP 1722 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu vermieten an prachtvoller, vorzüglicher Lage in Lugano
Hotel
mit 40 Betten und renommiertem Restaurant
Offerten gef. unter Chiffre HO 1816 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Die ständigen Inserenten unserer Fachzeitung gelten als Vertrauens-Firmen des Schweizer Hotelier-Vereins!

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

In Ihren Inseraten

Postleitzahlen

nicht vergessen!

B MIX
a
KURS

der Internationalen Barfachschule
KALTENBACH
für Damen und Herren

Kursbeginn 1. Nov.
Deutsch, Franz., Ital., Engl.

Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeilige fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 474791
Älteste Fachschule der Schweiz.

Bouillons und Suppen für höchste Ansprüche
LUCUL
LUCUL AG, Zürich 11/52, Tel. (051) 467294

Nouvelles de Benelux

Coups d'œil sur le tourisme en Ardenne et en Gaume

(de notre correspondant)

Malgré le temps maussade dont l'Europe — et la Belgique — a été gratifiée au long de l'été dernier, le tourisme en Ardenne et en Gaume, situées au sud du pays et qui rappellent le Jura, n'a pas enregistré de trop mauvaises journées. Il est évident que le soleil aurait favorisé un plus grand exode de population vers ces régions de villégiature. Le ciel gris et les ondées orageuses qui punctuaient le 15 août — point culminant des vacances — ont eu une influence sur l'afflux des touristes. Nous n'avons pas vu, comme ce fut le cas quand le soleil brillait, ces groupes nombreux de « pique-niqueurs » qui s'installaient à la lisière des forêts. Dans les localités touristiques, les terrasses des hôtels et des cafés, qu'on prenait d'assaut aux beaux jours, n'ont pas été envahies par les voyageurs.

Néanmoins, malgré la pluie, on a constaté que des files d'autos se croisaient, pendant les dimanches de beau temps que nous avons eus, entre Marche-en-Famenne et Bastogne. Quoiqu'il existe encore sur la route nationale No 4 où ce trouvent ces localités, quelques « goulots » dangereux, sur la plus grande partie du parcours, les travaux de réfection et de modernisation sont virtuellement achevés.

Bastogne! C'est cette petite ville très commerçante que l'on découvre avant d'arriver à Arlon. Depuis la dernière guerre, elle est devenue un des principaux centres d'attraction touristique et un des points de passage des plus fréquentés sur la route qui est la liaison directe avec la Suisse. La place Mac Auliffe — l'ancienne place du Marché — est journallement l'endroit où les automobilistes garant leur voiture avant d'entreprendre une brève visite de la cité. Là, se trouvent les cafés très achalandés, ainsi que les boutiques de souvenirs et les charcuteries qui vendent l'excellent jambon d'Ardenne. Depuis la dernière offensive allemande qu'on appela l'« offensive du désespoir », Bastogne est connue sous le nom de « Nuts-City ». Ce surnom lui a été donné en souvenir de la réponse que fit le Général américain Mac Auliffe à la sommation allemande de reddition: « Nuts! » (des noix), mot aussi célèbre que celui que prononça, à la bataille de Waterloo, le général français Cambronne!

geren Kraft ermöglicht, sich frühzeitig in diese Aufgaben einzuarbeiten.

Dipl. Ing. Fritz Gugelmann wurde 1912 geboren. Er ist Delegierter des Verwaltungsrates der Textilwerke Gugelmann & Cie. AG in Langenthal. Seine Wahl in den Verwaltungsrat der Swissair erfolgte im Jahre 1958; seit 1961 gehört er dessen Ausschuss an. Wie Herr Schmidheiny ist er brevetierter Privatpilot; verfügt über weitreichende internationale Beziehungen und hat Erfahrung in den Fragen der Luftfahrt.

Tout autour de la charmante villette, fière de son mémorial du Mardasson, se tiennent des villages paisibles. Si l'on prolonge sa lancée plus au sud encore, c'est un coin presque encore vierge de tourisme que l'on trouve avec ravissement. Le long de la frontière belgo-luxembourgeoise, Martelange offre aux amateurs de curiosités quelques monuments à voir: un musée folklorique de la Haute-Sûre, une pierre dédiée aux « Chasseurs Ardennais » et les restes d'une voie romaine. Des sentiers vagabondants à travers bois et prairies, entretenus avec soin par un Syndicat d'Initiative dynamique, procurent de nombreux plaisirs champêtres aux amis de la nature.

A l'orée de l'immense forêt d'Anlier, pleine de gibiers, voici Habay-la-Neuve, riante bourgade qui appartient déjà à la Gaume, par ses maisons chaufées. Pourtant, les environs de ce beau village ressemblent beaucoup aux paysages de l'Ardenne. Ce sont des vallonnements boisés qui encadrent des étangs qui ont noms, de la Forge du Prince, du Pont d'Oye, ce dernier dominé par un imposant château et d'autres encore. Tout cet ensemble imprime un cachet singulier à cette contrée. Là aussi, il y a de grandes possibilités de logements, auberges sympathiques pour les raffinés, terrains de camping pour les plus simples! Et ce qui n'est pas à dédaigner, lorsque le temps n'est pas « bouché », une foule de promenades, de randonnées dans les campagnes. Malgré le temps incécis de juillet, on a compté plus de 3000 entrées sur les terrains de camping établis dans ces endroits. On y a reçu des gens de toutes nationalités, particulièrement des Hollandais, des Anglais, des Allemands, même des Italiens, sans tenir compte des Belges, évidemment!

Il est un fait certain, c'est que la Gaume a toujours été moins fréquentée que les Ardennes. Pourtant, cette partie de la Belgique ne manque pas de beautés. Partout, ce sont des hameaux calmes adossés ou enfoncés dans les verdure, traversés par de bons chemins. Virton, capitale du pays gauxais, est le lieu de prédilection des folkloristes. Ils ont à portée de la main: parc archéologique à Montauban, musée du potier gallo-romain à Huombois et musée de la vie paysanne inauguré en juin dernier. Ce musée est un bourg minuscule, perché sur une colline, semblant vivre au siècle révolu avec ses ruelles rugueuses, ses vieilles fermes et son vieux château féodal en ruines. Plus au sud, c'est le dernier village belge, Torgny où les maisons ont déjà le style de la Lorraine. Malgré la brume et le froid, de courageux promeneurs se sont rendus dans ces régions. Toutes ces circonstances exceptionnelles mises à part, on peut dire que le tourisme en Ardenne et en Gaume a tenu le coup. Piétons, campeurs, automobilistes les ont fréquentées dans une proportion moindre que sous un climat plus clément.

Charles-A. Porret

Normannische Spezialitäten in Basel

Kürzlich fand im Zunfthaus Schlüssel zu Basel, im Rahmen der «semaines françaises» ein Degustationsessen statt, offeriert von der Sopexa, in Zusammenarbeit mit der Handelsabteilung der französischen Botschaft in Bern.

Unter den Anwesenden sah man den Präsidenten der französischen Handelskammer in der Schweiz, den Conseiller économique et commerciale bei der französischen Botschaft, den Generalsekretär der Sopexa Paris und den Generaldirektor des Berner Sitzes der gleichen Gesellschaft sowie den Vertreter der Propagandazentrale für normannische Qualitätsprodukte, M. Marais, der den Gästen während des Abends die einzelnen Gerichte erläuterte.

Die Degustation galt der normannischen Tafelkultur, sie war quasi als kulinarische Reise durch die Normandie aufgezogen. Als *Pièce de résistance* servierte man «tripes à la mode de Caen», feurig heiss in brauner Terrine, nachdem die Vorspeise, «Andouille de Vire», eine Art Wurst, und «Paté de canard à la Rouennaise» als kalte Einleitung aufgetragen worden waren.

Da Frankreich eine grosse Auswahl an Käsen produziert, durfte der klassische Nachtschiss, eben die Käseplatte, nicht fehlen. Originellerweise gab es gleich zwei Käse-Gänge, der erste mit typisch normannischen Milchprodukten, der zweite, ähnlich den Weinen, als «petite tournée en France» gedacht.

Die gebotenen Gaumenfreuden dürften den Zweck der Einladung, die Propagierung normannischer Spezialitäten und französischer Weine, voll erreicht haben.

Neue TWA-Fernschreibzentrale in Zürich

Die TWA haben in Zürich eine elektronische Fernschreibzentrale für das europäische und mittelöstliche Fernschreibnetz der Gesellschaft, welches sich auf 40 TWA-Stationen erstreckt, eingerichtet. Die neue Univac-Anlage, die bis zu 3000 Fernschreiben pro Stunde senden kann, ist die bisher fortschrittlichste und erste ihrer Art, die in Europa in Betrieb genommen wird. Das System wurde in Zusammenarbeit mit der Firma Remington Rand entwickelt. Es ermöglicht eine ununterbrochene 24stündige Weiterleitung sämtlicher Fernschreiben. Mit aussergewöhnlich hoher Geschwindigkeit und absoluter Zuverlässigkeit gewährleistet die Fernschreibzentrale eine noch schnellere und promptere Bearbeitung der Passagierreservierungen. Die Anlage wird mit einem Transatlantik-Fernschreibsystem verbunden und macht somit den direkten Austausch von Fernschreiben zwischen den TWA-Stationen in Amerika und den internationalen Stationen möglich.

Die neue Anlage besteht aus TWA-UNIVAC-148-Computers. Sie kann Fernschreiben von bis zu 256 Fernschreibleitungen annehmen, die mit verschiedenen Geschwindigkeiten arbeiten können. Die Anlage hat die Fähigkeit, 15 Fernschreiben durchschnittlicher Länge in einer Sekunde zu senden. Eine Kontrollvorrichtung numeriert automatisch alle ein- und ausgehenden Fernschreiben und versieht sie mit der

25. Schweizerisches Jugendskilager

Nun sind schon 25 Jahre vergangen, seit der SSV zum ersten Male das zwischen zur Tradition gewordene Jugendskilager durchführen konnte. Damals, inmitten der Kriegszeit, am 6. Januar 1941, fand sich ein munterer Trupp, Knaben und Mädchen, in Pontresina ein, um für eine Woche die Sorgen der Welt zu vergessen und in fröhlicher Kameradschaft dem Sport und dem Spiel nachzugehen.

Um diesen Anlass des Jubiläums nett hervorzuheben, sollen neben rund 600 Buben und Mädchen, welche durch das Los bestimmt werden, noch eine Einladung erhalten:

2 Waisenkinder pro Kanton (gemeldet von den kantonalen Erziehungsdirektionen), 10 Buben und 10 Mädchen aus dem Pestalozzidorf, 10 Buben und 10 Mädchen von Auslandsschweizer Familien (gemeldet durch das Auslandsschweizerwerk der Pro Juventute), je 5 Buben und 5 Mädchen aus unseren Nachbarländern.

So wird sich also eine bunte Schar von 700 glücklichen Kindern vom 2. bis 9. Januar 1966 in der Lenk einfinden. Möge dieses Jubiläumslager zur guten Kameradschaft unter der europäischen Jugend beitragen.

Wer darf sich anmelden? Knaben der Jahrgänge 1951 und 1952 sowie Mädchen der Jahrgänge 1952 und 1953, welche noch kein Schweizerisches Jugendskilager besucht haben.

Wie muss man sich anmelden? Bis spätestens 25. Oktober 1965 an das Zentralsekretariat des Schweizerischen Ski-Verbandes, Luisenstrasse 20, 3005 Bern. Die Anmeldung hat zu enthalten: zuerst Wohnkanton, dann Name, Vorname, Geburtsjahr, Wohnort, Strasse und Hausnummer, zudem den Beruf des Vaters. Die Anmeldung soll von den Eltern oder vom Vormund unterschrieben sein, und als Einschreibgebühr den Betrag von Fr. 2.— in Briefmarken enthalten. Diese Einschreibgebühr ist die einzige Lagerbeitrag, den der SSV fordert. Er verfällt zu Gunsten der Leserkasse auch dann, wenn das betreffende Kind nicht zum Lager zugelassen werden kann. Jeder Anmeldung ist ein adressiertes und frankiertes Antwortcouvert in Normalformat beizulegen.

Wer kann teilnehmen? Da die Zahl der Anmeldungen jeweiligen grösser ist als die im Lager zur Verfügung stehenden Plätze, lassen wir das Los über die Teilnahme entscheiden. Die diesjährige Auslosung findet am 6. November 1965 in Cernier statt. Jedes gemeldete Kind erhält im Laufe des Monats November Bescheid, ob es teilnehmen kann oder nicht.

Sende- bzw. Empfangszeit. Die Fernschreiben werden auf Magnetbandrollen aufgenommen, wobei eine Rolle mehr als 45000 Fernschreiben fasst. Die in den Computer eingehenden Fernschreiben werden sofort an eine magnetische Trommel weitergeleitet, die bis zu 3600 Fernschreiben aufnehmen kann. Dort werden sie vorübergehend festgehalten, bis der Bestimmungsort festgestellt wird. Sie werden dann von der Magnettrommel über den Computer zu den ausgehenden Leitungen weitergegeben. Die Übermittlung von Fernschreiben zwischen dem Computer und der Magnettrommel ist mit einer Geschwindigkeit von 485 Fernschreiben pro Sekunde in beiden Richtungen möglich.

Wegen Geschäftsaufgabe zu verkaufen:

- Wasserenthärtungsanlage (Modell Theodor Christ AG, Basel)
- Kaffeemaschine (Modell Trifon Medio, Schaerer AG, Wabern)
- Universal-, Parkett-, Reinigungs- und Blochmaschine (Suter-Strickler, Horgen)
- Universal-Küchenmaschine, (Greub, Lotzwil, Nachf. A. Lüthy & Co., Hallten)
- Buchungsmaschine «National» (Kl. 2000, Reubma AG, Zürich)
- Telephonkabine (Hartholz, Baumgartner, Bern)
- Klavier (Sabel Nr. 10.133, Eiche mattiert, Krompholz, Bern)
- Klavier (Jbach, Berlin, Krompholz, Bern)
- Blumenwände (in Eichenholz mit Bleicheinsatz, Baumgartner, Bern)
- Turnix Doppelrührleiste, (Techachag AG, Uster)
- Rufanlage (für Restaurant, Hasler, Bern)
- «National» Registrierkasse (9 Services, 9 Sparten, Modell K. 2194)

Sämtliche Gegenstände können bis Mitte November im Betrieb besichtigt werden. Auskufft erteilt bei Bedarf: Jos. P. Genelli, Hotel Bristol, Bern. Telefon (031) 22 01 01.

Gelegenheit für Wintersaison!

Wir vermieten an Hotels

grosse Privatwagen 7/8-Plätzer

ohne Chauffeur für 1-6 Monate.

Auskunft erteilt Telefon (051) 256644, A. Welt-Furrer AG, Müllerstrasse 12, 8004 Zürich.

Speiserestaurant mit Holzkohlengrill

In der Stadt St.Gallen wegen Familienanlegenheit baldmöglichst zu verpachten. Gediegen renoviertes Restaurant mit separatem Speiseaal. Für Küchenchef- oder Kellnerhepaar sehr geeignet. Nötiges Kapital etwa 35000-40000 Franken. Später Kaufsmöglichkeit.

Offerten von Interessenten erbelten unter Chiffre OFA 7463 St an Orell Füssli-Annoncen AG, 9001 St.Gallen.

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.

Restaurant-Mobiliar-Liquidation Bahnhofbuffet SBB Basel

Infolge gänzlicher Erneuerung der Erstklassrestaurants Bahnhofbuffet SBB gelangen das gepflegte Mobiliar, ein enormer Posten Hotellsilber, Kupfergeschirr, Porzellan, Glaswaren, Tischwäsche, diverse Betriebsmaschinen und andere Sachwerte im Detail gegen Barzahlung und bei sofortiger Wegnahme zu günstigen Preisen freihändig zum Verkauf.

Saalbestuhlung: etwa 250 Stühle, 11 Restaurationstische mit Gussfuss 85x220 cm, 3 dito 80x110 cm, 2 dito 80x120 cm, 1 dito 85x180 cm, 2 dito 80x140 cm, 12 dito ø 90 cm, 3 dito ø 100 cm, 1 Stamtisch Nussbaum massiv 90x280 cm, 1 dito 60x190 cm, 2 dito ø 80 cm.

Hotellsilber, diverse bekannte Marken: etwa 500 gepflegte Silberplatten, oval, diverse Grössen, 300 Silberplatten, rund, diverse Grössen, 130 Légumiers mit und ohne Deckel, diverse Grössen, 170 Sauciers 10-40 dl, 380 Silber-Serviertablets, oval, rund viereckig und Chippendale, diverse Grössen, etwa 350 Silber-Kaffeekannen 1, 2 und 3 Portionen, 30 Teekannen, Zuckerschalen, Crémiers, Pfeffermöhlen, Hors d'œuvre-Platten mit Silber- und Glaseinsätzen, Silber-Frühsteschalen, Silber-Weinkühler, Flambierchauds, Butterrechauds, Menagieren, Teesiebe, Tee-Eier, Fingerbowlen, Glacébecher (Tulpenform), Schlagrahmzuber, Aperoschalen, Aschenbecher; Hotellsilberbesteck: etwa 1200 Esslöffel, 1700 Essgabeln, 800 Tafelmesser, 1500 Dessertbestecke steilig, Mokka- und Kaffeelöffel, Patisseriegabeln, 500 Fischmesser; Spezialbestecke: Schneckenzangen und -gabeln, Austernzangen, Glacélöffel, Zuckerzangen, Nussknacker.

Kupfergeschirr: Fischkessel mit Deckel, 40, 30, 25 cm lang, Schneckenpfannen 6er, 12er, Kupferkasserollen mit Deckel, ø 13, 15, 17, 19 cm, diverse Kupferkasserollen oval.

Porzellan: etwa 1400 Mokkatassen, 2500 Untertassen, 700 Crémiers, 900 Zuckerschalen, 100 Aperoschalen steilig (Nymphenburg), 60 Hundeteller bemalt, Konfektschalen mit orientalischem Dekor, ovale Platten (blau), 49-55 cm lang.

Glaswaren (grösster Teil neu, in Originalverpackung): etwa 2000 Weissweingläser, diverse Weissweingobelets, zum Teil geschliffen, 2300 Schnapsgläser 25, 35, 40 g, ein grosser Posten diverse Glasschalen, neu und gebraucht (Saladiers, Bircherschalen, Butter- und Konfischalen, Salz- und Pfefferstreuer, Karaffen).

Chromstahl: Clochen rund und oval, Beilagschalen alle Grössen (zum Teil neu), Fleischplatten oval, 35, 39, 41 cm, ein grosser Posten Platten ø 25-30 cm, Chromstahl-Fleischplatten steilig, 12 Chromstahl-Fischkessel neu, diverse Chromstahlöpfe, Serviertablets rund, Weinuntersätze, Flambierchaud, beidseitig benutzbar.

Wäsche: ein grosser Posten Tischdecken (gelb-blau, rot-weiss), Servientenstoff am Ballen 42 cm breit, etwa 1200 Servietten, weiss, neu, etwa 100 Kücheneschürzen, diverse Brotkorbdeckeln.

Diverses: 1 Silberpoliermaschine steilig, «Beard», 50x80x100 cm mit 150 kg Bleikugeln, 2 Kaffeemaschinen «Bravilor», Chromstahl mit Filter, je 50 l fassend, Modell Koba 50 (geeignet für Kantine oder Spital), diverse Bilder (Kunst-Reproduktionen) und vieles andere mehr.

Freie Besichtigung und Verkauf:

Dienstag und Mittwoch, den 19. und 20. Oktober 1965 von 9-12 und 14-17 Uhr

im Matterhorn- und Pilatus-Saal des Bahnhofbuffets I. Klasse, Basel SBB

Eingang Buffet I. Klasse, vis-à-vis Swissair.

Der Bauauftrage:

Alfred Hotz, Liquidator

Büros und Privatadresse: Wehntalerstrasse 73, 8057 Zürich 6. Telefon (051) 266012.

Zu verkaufen wegen Platzmangel:

blaues Himmelbett

(ohne Bettinhalt; geeignet auch als Bar oder kaltes Buffet)

Sekretär bemalter Bauernschrank

Telefon (072) 8 04 32

Fräulein, 43 Jahre, 5 Sprachen, langjährige Erfahrung in Hotel und Restauration, sucht kleineres

Hotel oder Restaurant

In Pacht zu übernehmen. Auch Ausland. - Offerten unter Chiffre HR 1687 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Au bord de la Riviera vaudoise pour cause de santé du locataire actuel

hôtel à louer

60 lits, restaurant, bar et dancing. Etablissement d'ancienne renommée.

Offres sous chiffre HL 1827 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Inserieren bringt Gewinn!

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

In wichtigem Industriezentrum des nördlichen Waadlandes, 30 Betten, ganz renoviert, ausgezeichnete Lage, Terrasse, Autopark.

Moderne Kücheneinrichtung, hoher Umsatz.

Offerten unter Chiffre P 800-155-22 E an Publiscitas AG, 1000 Lausanne. Vermittler verboten.



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und stilsste Bar-Schule in der Schweiz

Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli, Zürich 6
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 288768.

Zu verkaufen

Klein-Skifitt

demonabel, elektrisch, bis etwa 400 m Länge, in modernster Konstruktion. Eilanfragen unter Chiffre 13539-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l, mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 13.80, saubere Fr. 16.80. H. Lüthi, Fässer, 3524 Signau BE.
Telefon (035) 71327

Chef de rang

ou sommelier cherche emploi à l'année ou saison d'hiver. Stylé, connaissant flambé et tranché, italien, français, anglais, allemand. Ecrire à Berti, Villa dei Coloni, Padoue (Italie).

Tüchtige, gutpräsentierende

Barmaid

sowie
Barman
eventuell Barkellner

suchen Saisonstelle (Winter). Davos bevorzugt. Offerten bitte unter Chiffre BB 1077 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Österreicherin, schon zwei Jahre in der Schweiz (Schweizer Zeugnis), flink, gut versiert im gepflegten Speisesservice, etwas Englisch, gute Französischkenntnisse, sucht

Saisonstelle

in Wintersportort. Offerten unter Chiffre OS 1791 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de rang und Demi-Chef

in gutem Hause. Holländische, englische und französische Sprachkenntnisse. Wintersportgebiet bevorzugt. Angebote an R. Wagner, Am Markt 11, bei Hessberger, 5482 Bad Orb (Deutschland).

Junger deutscher Koch sucht für sofort Stelle als

Commis de cuisine

in gutem Hause. Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre CC 1688 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Älterer Portier

sucht leichten Nachtposten. Nur Zürich. Evtl. 2 Tage Ablösung (Samstag und Sonntag). - Offerten unter Chiffre OFA 2384 Zw, Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Hotelfachmann (27) sucht per Anfang November Vertrauensstelle als

Direktionsassistent

(Kanton Zürich bevorzugt). Seit 15 Jahren in der Schweiz tätig (Deutscher), gelernter Koch, Service- und Büropraxis; Englisch, Französisch und Italienisch sprechend, Hotelfachschule. Angebote erbeten unter Chiffre DA 1574 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

20jähriger deutscher Koch sucht Stelle als

Commis de cuisine

Bisher als Saucier tätig. Gute Zeugnisse. An Arbeitsplatz in mittlerem, gutem Hause in der franz. Schweiz und Walliser Alpen interessiert. Angebote an Gerhard Wehrle, Rast Aichen, 79 Ulm (D'land).

Junger Deutscher, seit einem Jahr in der Schweiz tätig, sucht auf Anfang Dezember Stelle als

Commis Patissier

Arosa und Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre CP 1702 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Deutscher, 19jährig, mit 1 1/2 Jahren Praxis in der Schweiz, sucht Stelle als

Jungkoch

Offerten bitte unter Chiffre JK 1689 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

2 Telefonistinnen

Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend, suchen Stellen in Winterstation, Diplom PTT. Janet Jacot, 40, quai Ecole de Médecine, 1200 Genève. Téléphone (022) 32 98 94.

Barmaid

sucht Wintersaisonstelle. Gute Präsentation. Offerten bitte unter Chiffre BA 1708 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Réceptionssekretärin

Englisch, Italienisch, Französisch, jährliche Hotelpraxis, sucht Stelle als

Réceptionistin

Réceptions- oder Hotelsekretärin. Offerten erbeten an Heide Stilling, Deutschlandsberg (Österreich).

Jungkoch

18jährig, sucht Stelle in der Schweiz. Nur Wintersaison. Winterkurort bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Schriftliche Angebote an Postfach 254, 674 Landau (Pfalz, Deutschland).

Koch im 2. Gesellenjahr sucht Stelle in gutem Hause als

Commis de cuisine

Freie Kost und Logis. Angebote mit Gehaltsangaben an Uwe Kinkel, Bahnhofstrasse 6, 7416 Gönningen (Deutschland).

Barmaid

Jeune femme, 34 ans, excellente présentation, parlant français et allemand et ayant notions d'anglais, cherche place pour la saison dans une station. Ecrire sous chiffre PV 16316 à Publicitas, 1000 Lausanne.

Gesucht auf Anfang 1966 von initiativem, gut ausgewiesenen und vielseitigem sowie kapitalkräftigem Hotelier-Restaurateur (40)

Direktion oder Pacht

evtl. Kauf

eines gut fundierten Unternehmens.

Offerten unter Chiffre DP 1825 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge

Empfangssekretärin

sucht Aushilfsstelle für 2-3 Wochen. Frei ab 1. Dezember 1965. Sprachen: Deutsch und Französisch. Christine Leuenberger, F.J. Dietrich-Weg 3, 4310 Rheinfelden.

Serviertöchter

suchen Saison oder Jahresstellen. Im Speisesservice bewandert. Winterkurort bevorzugt. Offerten unter Chiffre ST 1868 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Patissier

sucht Zwischensaisonstelle vom 15. November bis 15. Dezember. Offerten unter Chiffre PA 1743 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge

Sekretärin

sucht Stelle in Reisebüro oder Hotel. Deutsch, Französisch, Englisch, Spanisch in Wort und Schrift.

Angebote bitte an A. Weber, Leitibach 7, Zug. Telefon (042) 4 29 47.

23jährige Schweizerin mit Handelsdiplom, 4 Sprachen in Wort und Schrift (Ausland), sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Empfangssekretärin

Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre ES 1741 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Serviertöchter

suchen für die Wintersaison passende Stellen in einem gepflegten Speiserestaurant. Offerten erbeten an Viktoria Ziegler, Hotel Urnerhof, 6454 Flüelen.

Zwei gelernte

Chefs de rang

mit gutem Service und Sprachkenntnissen suchen Stelle für Wintersaison.

Angebote erbeten unter Chiffre GR 1870 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wegen Aufhebung des Gastwirtschaftsbetriebes zu verkaufen:

2 Kaffeemaschinen; ein Posten Teller, diverse Größen; ein Posten Portionenplatten (Langenthaler Porzellan); Hotellsilber: Bestecke; Schüsseln; Kaffeekännchen; ein Posten Kochtöpfe, diverse Größen; diverse Sorten Einmachgläser; 2 Eisengestelle für je 300 Literflaschen, schliessbar; 1 Holzgestell mit 7 Schubladen, 82 x 90 cm, total 1,55 m hoch; 1 Holzgestell, 2,20 m hoch, mit Tabellen 75 x 55 cm; 1 Wascheschrank, 2,50 m hoch, Table 195 x 45 cm; diverse Beleuchtungskörper; 1 Waschmaschine Merker Bianca, neuwertig, 7 kg, halbautomatisch, für Gas; 1 Bügelmaschine, Walzenlänge 100 cm; diverse galvanisierte Waschbecken; diverse Betten; 1 ausziehbarer Tisch, 200 bis 313 cm, oval, 125 cm breit; 10 Stabellen; 7 Wirtschaftsbanke für Nischen und Tische usw.; 1 Thujahhecke, 180 cm hoch, 600 cm lang.

Besichtigung und Verkauf jeweils nachmittags, Laupenstrasse 33, 3000 Bern, Familie E. Joss. Tel. (031) 257204.

Secrétaire d'hôtel

demoiselle, 23 ans, parlant couramment le français, l'anglais, l'allemand, l'espagnol et connaissances d'italien, cherche place. Faire offres sous chiffre SH 1761 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Barmaid

qualifiée, nationalité suisse, sérieuse, bonne présentation, parlant 4 langues, cherche emploi pour la saison d'hiver. - Ecrire sous chiffre E 150780-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Jeune Suisse romande possédant certificat Ecole hôtelière cherche place de

secrétaire d'hôtel

pour la saison d'hiver. Connaissance de l'anglais et de l'allemand.

Faire offres sous chiffre SH 1794 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Junge, tüchtige, sprachkundige

Barmaid

mit Barschuldiploam sucht Stelle auf 1. November 1965 in Nachtbar oder kleine Hotelbar in Wintersaison- oder Jahresstelle. - Offerten unter Chiffre BM 1792 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger, tüchtiger, sprachkundiger

Barman

zur Zeit im Ausland, sucht Stelle auf 1. November 1965 in Wintersaison- oder Jahresstelle. - Offerten unter Chiffre BA 1790 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Telefonistin

sucht Stelle in Winterkurort in Hotel oder Laden auf Anfang Dezember. Offerten unter Chiffre G 73306 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Ehepaar (langjährige Fachleute) wünscht sich auf 1. Dezember zu verändern und sucht Stelle in

Direktion / Gérance

oder Er als Stütze des Patrons-Oberkellner, -Chef de service
Sie als Gouvernante, Buffetdame oder ähnlichen Posten.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre DG 1751 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher

Kellner

30jährig, sucht Stelle für die Wintersaison. Eintritt kann auf 15. Dezember 1965 erfolgen. Angebote unter Chiffre KE 1706 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge, selbständige, flambier- und tranchierkundige Schweizerin mit guten Kenntnissen der französischen und englischen Sprache, sucht Wintersaisonstelle als

Restaurationstochter

in nur gutgehendem Speiserestaurant. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre RT 1745 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wienerin, 23jährig, Absolventin der Hotelfachschule Wien, 4 Jahre Praxis: Restaurant, Empfang, Hotelbüro, Befähigungsschweis, vielseitig, Sprachen: Englisch, Französisch sowie Italienischkenntn., zuletzt tätig als sucht ab sofort oder nach Übereinkunft passenden, verantwortungsvollen Wirkungskreis. Zuschriften erbeten an Gertrude Fingerlos, Riedelgasse 5, Wien 13 (Österreich).

Hotelsekretärin

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft passenden, verantwortungsvollen Wirkungskreis. Zuschriften erbeten an Gertrude Fingerlos, Riedelgasse 5, Wien 13 (Österreich).

Koch

22 Jahre, sucht neuen Wirkungskreis als Saucier oder Entremetier in gutem Hause, frühestens am 15. November 1965. - Offerten mit Lohnangabe erbeten an Hinrich Jürgen Schmidt, Rochusstraße 33, 4 Düsseldorf (Deutschland).

3 junge Deutsche suchen für die Wintersaison eine Stelle als

Barmaid

in Hotel-Restaurant oder Dancing-Bar.

Erlaubnisse unter Chiffre BA 1704 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei Köche, 21 und 22, Deutscher und Österreicher, mit längerer Praxis in der Schweiz, suchen Stellen auf 15. Dezember 1965 als

Chefs de partie

(Entremetier und Saucier)

Offerten sind erbeten an Klaus Hohenhauer, Hotel Flora, 6000 Luzern.

Chef de réception, Schweizer, in Grosshotel, mit Küchen- und Servicepraxis, sucht Stelle als

Aide du Patron oder Aide-Directeur

Offerten sind erbeten unter Chiffre AP 1746 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger deutscher Koch, 20 Jahre alt, seit 3 Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Commis Saucier

für Wintersaison 1965/66.

Offerten mit Gehaltsangaben sind erbeten an Rolf Schertz, Neuhauserstrasse 97, 6674 Hassel (Saar, D.).

Junger, bestausgewiesener

Restaurationsfachmann

mit praktischer Erfahrung in sämtlichen Sparten des Gastgewerbes sucht einen interessanten, verantwortungsvollen Posten, möglichst in Zürich.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 33002-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

19jähriger Bursche (Schweizer) sucht Stelle als

Anfangsportier-Hausbursche

Kleineres, seriöses Hotel wird bevorzugt.

Offerten erbeten an Jugendsekretariat, 8450 Andelfingen ZH. Telefon (052) 411 25.

Je cherche pour été ou automne 1966 en ville ou en station (étranger pas exclu)

direction

(éventuellement location)

d'un hôtel-restaurant, restaurant ou motel. 20 ans d'expérience hôtelière. Références de 1er ordre; actuellement direction d'un hôtel de 1er rang.

Faire offres sous chiffre DN 1833 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Für die Wintersaison!

Deutsche Kollegentochter, 20 Jahre, bisher als Serviertochter tätig, möchte sich verändern und sucht Stelle als

Empfangs- od. Büropraktikantin

Hotelfachschule und Praktikum in der Schweiz.

M. Bichler, Weissachstrasse 20, 8183 Rottach-Egern (Deutschland).

Maître d'hôtel

Suisse, 4 langues, dans la quarantaine, de bonne éducation avec tenue impeccable, cherche place pour le 1er décembre ou éventuellement saisons d'hiver et d'été. Références de grandes maisons à disposition.

Ecrire sous chiffre MH 1801 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Tüchtiger, initiativer

Koch

24jährig, Schweizer, sucht Jahresstelle in lebhaftem Betrieb. Beste Referenzen. Auf Wunsch persönliche Vorstellung. - Offerten erbeten an R. Knöpfel jr., Dornhalde 82, 3527 Heimberg BE. Tel. ab 18 Uhr (033) 65116.

Etagenportier

Italiener, schon seit Jahren im gleichen Schweizer Betrieb, sucht Wintersaisonstelle, Westschweiz bevorzugt. - Zuschriften unter Chiffre EP 1826 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher, 24jährig, sucht Wintersaisonstelle als

Barpraktikant

Deutsch, Englisch, wenig Französisch. - Offerten sind erbt. unter Chiffre BP 1692 an die Hotel-Revue, 4002 Basel

Allemande de 23 ans, commerçante d'une agence de voyage, ayant pratique d'hôtel, cherche à nouveau une place comme

secrétaire de réception

on Suisse romande. Connaissances des langues: anglais couramment et français. Faire offres à Brigitte Britzmair, Hundweillerstrasse 18b, 899 Lindau (Allemagne).

Chef de réception-Aide-Patron

Schweizer, 36jährig, sprachgewandt, mit Hotelfachschuldiplom (Lausanne) und langjähriger Praxis in sehr guten Häusern, sucht neuen Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre OFA 2459 ZI, Orell Füssli-Annoncen AG, 4001 Basel.

Tüchtige und kräftige Hausfrau in den Fünfzigerjahren sucht umständehalber für etwa 4-5 Monate

Beschäftigung

in mittlerem Hotelbetrieb, evtl. Spital, in Zimmer und Küche. Vorzugsgebiet: Wallis, Graubünden. Eintritt anfangs November möglich.

Ausführliche Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre L 73380 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Junger alleinstehender Restaurateur sucht auf Mitte Oktober oder nach Übereinkunft junge, zuverlässige

Serviertochter

in neues Café-Restaurant. Sehr guter Verdienst garantiert. Schönes Zimmer steht zur Verfügung. Offerten mit Foto an E. Rohner, Restaurant Reifli, Rorschach. Telefon (071) 41 66 60.

Anfangssekretärin

mit kaufm. Ausbildung und guten Französisch- und Buchhaltungkenntnissen, sucht Stelle in einem Hotel. Wenn möglich Réception. Frühester Stellenantritt 1. November 1965. Offerten unter Chiffre AS 1766 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge

Sekretärin

24jährig. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch, sucht Stelle in Hotel. Eintritt sofort oder auf Saisonbeginn. Bevorzugt wird Wintersportgebiet. Offerten sind erbeten unter Chiffre SE 1764 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sind Sie überlastet? Ist es Ihnen zuviel?

Aktives, initiatives

Hotelier-Ehepaar

mit eigenen jungen Angehörigen, im Fach tätig, wäre in der Lage, die

Leitung eines gut frequentierten

Hotels mit Restaurant

an guter Verkehrslage zu übernehmen. Der Jahresbetrieb sollte den heutigen Anforderungen entsprechend eingerichtet und gut unterhalten sein. Antritt nach Übereinkunft. - Die Hoteliersfamilie könnte den Betrieb mit vollständigem, vorliegendem Inventar evtl. sofort oder später in Pacht übernehmen.

Angebote unter Chiffre S 2935-19 an Publicitas, 8021 Zürich.

Junger Schweizer Hotelierssohn 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.

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.

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.

Junge Schweizerin sucht für kommende Wintersaison Stelle als

Barmaid

War bereits in dieser Branche tätig. Angebote mit Verdienstmöglichkeiten bitte an M. Geiger, Comestibles, Rheineck.

Jeune fille, Française, 19 ans, cherche emploi pour une durée de 6 mois en Allemagne, en Suisse ou en Autriche. Préférence en Suisse allemande. Références professionnelles, comme

hôtesse-réceptionniste

Diplôme d'hôtesse et de secrétariat. Parlant le français, l'anglais, notions de l'allemand. - Faire offre à Mlle Marie-Claude Pierson, 3bis, rue du Cdt Reynald, Le Perreux 75, (France).

Fachtüchtiges, sprachenkundiges Ehepaar mit langjähriger Auslandspraxis sucht Posten als

Gerant

in Wintersaison- oder Jahresbetrieb. Bevorzugt Restaurant-Bar, Tea-Room oder Kleinhotel. Spätere Pacht nicht ausgeschlossen. - Offerten an Chiffre OFA 2442 Zc, Oreil Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

22jähriger Deutscher

Koch und Konditor

sucht Wintersaisonstelle auf 1. Dezember. - Zuschriften mit Gehaltsangaben an Dieter Krause, o. a. Mme Dubuis, Route de Granges, 1170 Aubonne VD.

Junge Schweizerin mit Hotelpraxis sucht Stelle als

Empfangssekretärin

in Erstklasshotel in Wintersportort, evtl. Welschschweiz. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch. - Angebote erbeten an D. Peyer, Bachstieg 6, 8200 Schaffhausen.

Hoteller, 47jährig, mit kleinem Sommerbetrieb, sucht

passende Wintertätigkeit

um seine Fachkenntnisse zu verbessern. Sprachen: Französisch, Deutsch und Italienisch. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Anstellung bis etwa Ende März 1966. Bevorzugt Berner Oberland, jedoch nicht Bedienung.

Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre PT 1752 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

25jährige Schweizerin mit Handelsdiplom und einigen Jahren Büropraxis sowie Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen, sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Hotelsekretärin / Réception

Bevorzugt: Graubünden oder Wallis. Offerten mit Lohnangaben sind erbeten unter Chiffre HS-1742 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 21jährig, mit Praktikum, sucht Wintersaisonstelle als

Empfangssekretärin

auf November oder Dezember 1965. Deutsch, Englisch, Französisch, wenig Italienisch. Gute Kenntnisse der NCR-Buchungsmaschine. - Zuschriften sind erbeten unter Chiffre ES 1691 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Italiener, 34 Jahre alt, Englisch, Französisch, Deutsch sprechend, Bardiplom, von 1958-1963 in der Schweizer Hotellerie tätig, zur Zeit in Rom als Concierge, sucht Stelle für Wintersaison als

Hilfsconcierge od. II. Sekretär-Tourant

Offerten erbeten an Pasquale Mugnai, Hotel Villa Degli Aranci, Via Barnaba Oriani 11, Roma (Italien), oder telefonische Auskunft: Mugnai, Kloten, Telefon (051) 842531.

Junge Dame, Ende 20, unabhängig, 10 Jahre Tätigkeit als Auslandskorrespondentin, fl. Deutsch u. Französ., Englischkenntn., sucht sich zu verändern, möglichst

Hotelfach

(keine Büroarbeit). Frei ab 15. 10. Angebote unter Nr. 86962 an SARA G, Postfach 327, Saarbrücken (Deutschland).

Schweizer, 23jährig, mit abgeschlossener Hotelfachschule Lausanne, sucht Saisonstelle in Winterkurort als

Sekretär oder Warenkontrollleur

Mehrjährige Tätigkeit in Küche, Service und Réception in nur Erstklasshäusern. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und ein wenig Italienisch. Offerten sind erbeten an Ch. Caspar, c/o Grand Hotel Europa, 6900 Lugano. Telefon (091) 3 36 21.

Hotel Schiller

LUZERN TEL. 041-2 48 21

sucht in Jahresstellen:

jüngere

Saaltochter

Eintritt nach Übereinkunft oder spätestens 1. Dezember 1965. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Commis de cuisine

neben Chef (Eintritt 1. November)

Büropraktikantin

(sprachenkundig; Eintritt 1. November)

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an das Personalbüro, Hotel Schiller, Luzern.

Verbier

cherchons d'urgence très bon cuisinier

commis de cuisine garçon de cuisine

Place saison ou à l'année. Offres avec certificats Mr. Michelod, rest: Le Caveau - Verbier (026) 7 12 26.

Wir bitten bei Insertionsaufträgen

Postleitzahlen

anzugeben!

Deutsche, 24 Jahre, staatl. geprüfte Hauswirtschaftsleiterin, mit 2 1/2jähriger Praxis, seit einem Jahr in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Gouvernante

Wenn möglich französische Schweiz zwecks Erlernung der Sprache. In Frage käme auch Tätigkeit in kleinerem Wirkungskreis in Privathaushalt oder ähnliches. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Angebote unter Chiffre GU 1795 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Deutscher, z. Z. Hotelfachschüler, sucht auf

Geschäftsführer (Betriebsassistent) Assistent

Restaurantsunternehmen bevorzugt. Sprachen: Englisch, Französisch und Deutsch. Sekretariatskurs, gelernter Kellner. Sehr gute Referenzen. Offerten an Dieter Gerdes, Ecole hôtelière de langues, 1854 Leysin VD.

Junger Schweizer sucht Stelle als

II. Barman evtl. Commis de bar

Praxis im Service und Barbetrieb vorhanden. Sprachen: Deutsch, Französisch und Italienisch, gute Englischkenntnisse. Bevorzugt Lausanne. Offerten erbeten an N. V., Postfach 294, 6601 Locarno.

Gelernter

Kellner

21 Jahre, Italienisch, Französisch, Deutsch, sucht Saisonstelle zum 1. Dezember 1965.

Angebote an A. Teso, zur Zeit Spezialitätenrestaurant Bismarckturn, 2322 Lütjeburg (Ostholstein, Deutschland).

23jährige Deutsche mit abgeschlossener Lehre als Hotel- und Gaststättengehilfin und mehrjähriger Hotelpraxis sucht Stelle als

Sekretärin- oder Büropraktikantin

für die Wintersaison. Gute Englisch- und Französischkenntnisse vorhanden; zur Zeit in der französischen Schweiz tätig. - Offerten erbeten unter Chiffre SB 1785 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sekretärin

mit mehrjähriger Praxis, versiert in allen Sekretariatsarbeiten und im Umgang mit Menschen, sucht interessante Stelle in Hotel, für die Wintersaison 1965/66.

Sprachen: Französisch, Deutsch und Englisch.

Offerten unter Chiffre J 2484 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, 2501 Biel.

Österreicherin, 25jährig, beste Referenzen, Fremdsprachenkenntnisse, sucht für die kommende Wintersaison in einer Pension oder Kleinhotel in Davos Platz, eventuell auch Davos Dorf, Stelle als

Alleinsekretärin

(Réception, Journal, Kassa, Korrespondenz)

Zuschriften erbeten an Elfriede Di Vuolo, Postfach 465, 6600 Locarno.

Hotel Sport-Club Crans-sur-Sierre

cherche pour la saison d'hiver:

chef de cuisine (chef de partie, Suisse)

commis de cuisine

barmaid

(jeune Suisse)

dame de buffet

filles de salle

filles de restaurant

commis de rang

garçon d'office

lingère

Offres avec certificats et photo à la Direction.

Hotel Raetia, Arosa

sucht für Wintersaison bis etwa 20. April 1966:

Patissier

Saaltöchter

Saalpraktikantin

Zimmermädchen

Nachtportier

Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisausschnitten und Foto an Familie M. Hasler.

Hotel Bellevue Magglingen ob Biel

sucht mit Eintritt per 1. November 1965 in gute Jahresstellen:

jungen, tüchtigen

Chef de partie

(Chefstellvertreter)

2 Commis de cuisine

selbständigen

Patissier

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an W. Gantert. Telefon (032) 2 42 02.

Hôtel la Mésange à Leysin (VD)

cherche de suite

jeune fille débutante aide-patron

(parlant anglais, allemand)

commis de cuisine

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

Alleinkoch

Gut eingerichtete, helle, elektrische Küche. Keine Restauration.

Offerte mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an K. Billi, Hotels Bernina und Helios, 1270 Davos Platz. Telefon (083) 3 50 91

Gesucht nach Genf

Nachtportier

(allein, sprachenkundig), Jahresstelle.

Offerten an Hotel Mon-Repos, M. Keller, Dir.

Wir suchen

für unsere modern eingerichtete Lingerie

Lingerie-gouvernante

welche befähigt ist, dem Betrieb (1 Wäscher und 6-7 Lingeriemädchen) mit Autorität und Sachkenntnis vorzustehen. Italienischkenntnisse sind unerlässlich.

Wir bieten eine gutbezahlte, selbständige Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hotel. Pensions- und Fürsorgekasse. Eintritt anfangs November oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion, Hotel International, 4000 Basel.

Hotel International

Flüela

Sporthotel Flüela Davos

sucht für lange Wintersaison:

Commis Patissier

Chasseur

(sprachenkundig)

Buffetochter

für Dancing

Hilfsserviertochter

für Bunderstübli

Lingeriemädchen

Offerten an A. J. Gredig, Flüela-Hotel, 7260 Davos-Dorf.

Hotel Silberhorn-Terminus Wengen

sucht für lange Wintersaison (Eintritt etwa Mitte Dezember):

Obersaaltochter oder

Oberkellner

Saaltochter

Saalkellner

Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, 3823 Wengen.

Le Grand Hôtel Observatoire St-Cergue VD

demande pour saison d'hiver, dès le 13 décembre:

entremetier commis de cuisine

Prière de faire offres à la Direction, avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in bekannten Landgasthof

Restaurationstochter

die Freude am Speiseservice hat.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte oder telefonischen Anruf. - Familie W. Jenzer-Aeschlimann, Gasthof zum Ochsen, 4144 Ariesheim. Telefon (061) 82 68 52.

Hotel Acker, Wildhaus

Wir suchen für lange Wintersaison (evtl. Jahresstellen), mit Eintritt 10., bzw. 15. Dezember 1965:

Chef de partie

Commis

(Patissierkenntnis erwünscht)

Kochlehrlinge

Chef de rang

Demi-Chef

Commis de rang

Restaurationstochter

(Eintritt 1. November 1965)

Barmaid

Zimmermädchen

Telefonistin

I. Lingère

(Eintritt 1. November 1965)

Lingeriegehilfin

Offerten erbeten an J. C. Bondolfi, Dir. Telefon (074) 7 42 21.

Ich suche:

jüngere, tüchtige, gut präsentierende

Gouvernante

(Aide-Patron)

Portier

(Hausbursche)

mit vielseitigen handwerklichen Fähigkeiten, evtl. Fahrbewilligung

in vielseitigen, interessanten Jahresbetrieb. Angenehme Arbeitsbedingungen. Geringe Arbeits- und Freizeit. Den Leistungen entsprechend sehr gutes Honorar.

Gut ausgewiesene Bewerberinnen und Bewerber, die auf langdauerndes Arbeitsverhältnis Wert legen, senden handschriftliche Offerten mit Bild und üblichen Unterlagen an Frau M. Aklín, Restaurant Aklín, Zug. Tel. (042) 41886.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 41

Offene Stellen
Emplois vacants

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

Gesucht für Wintersaison: Alleinkoch oder Köchin, Saaltöchter, Buffettochter, Zimmermädchen, Anfangsportier, Küchenbursche, Officekellner, Serviceanfänger. Offerten an Hotel Berghaus, 6411 Rigi Staffel. Telefon (041) 83 12 05 (739)

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

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft: Serviertöchter, Buffettochter, Hausbursche, Mann für Kegelbahnreinigung abends (wird angelernt). Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause. Familie A. Pulizzi-Hegglin, Hotel Station, 5430 Wettingen. Tel. (056) 6 72 62. [206]

Aifa-Hotel, Basel-Birsfelden, sucht mit Eintritt nach Übereinkunft: 1. Lingere-Lingerie-gouvernante in Jahrestelle, mit oder ohne Unterkunft. Offerten erbeten an M. Stalder, 4127 Birsfelden. (743)

Gesucht sprachenkundige, à-la-carte-Service-gewandte Serviertöchter in Erstklassrestaurant. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Restaurant Aklis, 6300 Zug. (744)

Stellengesuche
Demandes de places

Salle und Restaurant

Chef de rang, Schweizer, sprachenkundig, gute Referenzen, sucht Wintersaisonstelle in mittlerem Hotel oder Restaurant. Offerten mit Verdienstangabe an Chiffre V 65760. Publicitas, 6501 Bellinzona. [207]

Italiener, 25jährig, seit längerer Zeit in der Schweiz, sprachenkundig, sucht Stelle als Chef de rang in gutgehendem Restaurant in Basel oder in Wintersaison. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an Telefon (061) 2361 10 oder unter Chiffre 440 BO. (441)

Cuisine und Office

Alleinkoch, 32jährig, sucht Aushilfs- oder Jahrestelle. Offerten an M. Schorer, Hotel Beau-Séjour, 3532 Ringelberg BO. (441)

- 4671 Commis de cuisine, Buffettochter, Hausbursche-Portier, Haus-Zimmermädchen, Saalpraktikantin, sof., 70 B., Genfersee
- 4672 Küchenchef, Gardemanger, Commis de cuisine, Lingere oder Lingeriemädchen, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Kl. Fribourg
- 4673 Zimmermädchen, sof., 100 B., Genfersee
- 4674 Chef de service, Chefs de rang, Sekretärin, sprk., sof., 60 B., Neuenburgersee
- 4675 Buffetbursche oder -tochter, Kellerbursche, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
- 4676 Serviertöchter, sof., 40 B., Kl. Solothurn
- 4677 I. Sekretärin, sprk., 1. November, 60 B., Kl. Solothurn
- 4678 Haus-Lingeriemädchen, Buffettochter, sof., Restaurant, Kl. Solothurn
- 4679 Serviertöchter, sof., Restaurants, Zürichsee
- 4680 Chef de partie, sof., kleines Hotel, Badeort, Aargau
- 4681 Küchenchef, 15. Dezember, Serviertöchter, sof., 65 B., Kl. St. Gallen
- 4682 Buffetbursche, Deutsch sprechend, sof., 45 B., Kl. Solothurn
- 4683 Küchenchef, sof., 60 B., Engadin
- 4684 Serviertöchter, sof., 60 B., Graub.
- 4685 Serviertöchter, n.U., 35 B., Kl. Appenzell
- 4686 Commis de cuisine, Officebursche oder -mädchen, sof., 65 B., Engadin
- 4687 Serviertöchter, sof., kleines Hotel, Kl. Bern
- 4688 Chef de partie, Restaurationskellner, Casserolier, sof., kleines Hotel, Kl. Solothurn
- 4689 Economat-gouvernante, Commis de cuisine, Buffettochter (alles Schweizer), Dezember, 80 B., St. Moritz
- 4690 Köchin oder Chef Communal, Commis de cuisine, sof., Erstklasshotel, Genfersee
- 4691 Aide du patron, Büropraktikantin, Kellner oder -praktikant, Chasseur, Buffetbursche, n.U., 65 B., Thunersee
- 4692 Commis de rang, Buffettochter, Restauranttochter, sof., 120 B., Kl. St. Gallen
- 4693 Köchin oder Commis de cuisine, Restaurations-tochter oder -kellner, sof., kleines Hotel, Kl. Zürich
- 4694 Commis de cuisine, sof. oder n.U., kleines Hotel, B.O.
- 4695 Pâtissier, sof., 75 B., Zürich
- 4696 Köchin, Pâtissier, Etagenportier, Zimmermädchen, sof., 65 B., Wallis
- 4697 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 80 B., Zürich
- 4698 Commis de cuisine, Kaufmännische Angestellte, Verkäuferin, sprk., Lifter-Chasseur, Chasseur, Hausmädchen, sof., Erstklasshotel, Zürich
- 4699 Hotelpraktikantin, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, sof. oder n.U., 50 B., Zürich
- 4700 Chef de partie, Gardemanger, sof., 110 B., Zürich
- 4701 Officegouvernante, Lingerie-gouvernante, Kaffee-köchin, Zimmermädchen, sof., 100 B., Zürich

Wintersaison-Stellen

Places d'hiver — Posti invernali
(Eintritt Dezember)

- 4702 Réceptionist(in), 140 B., B.O.
- 4703 Chef de cuisine, Bar-Restaurations-tochter, 70 B., B.O.
- 4704 Commis de rang, Lingeriemädchen, 45 B., Uri
- 4705 Aide-Dirrectrice, Pâtissier, Entremetier, Saalkellner, Saaltöchter, Lingeriemädchen, 60 B., Graub.
- 4706 Logentourant (Fahrausweis), Nachtportier, 160 B., Graub.
- 4707 Commis de cuisine, Saaltöchter, 40 B., Graub.
- 4708 Kassiererin für Eisbahn, Erstklasshotel, Graub.
- 4709 Saaltöchter, Hilfsportier (Schweizer), 110 B., Graub.
- 4710 Saaltöchter, Lingeriemädchen, 100 B., Graub.
- 4711 Alleinportier, Saaltöchter, Zimmermädchen (alles Schweizer), 40 B., Engadin
- 4712 Entremetier, Chef de rang, Commis de rang, Commis de cuisine, Commis de cuisine, Anfangszimmermädchen, 70 B., Nähe St. Moritz
- 4713 Commis de rang, Nachtportier-Telefonist, Erstklassmädchen, Glätterin, Lingeriemädchen, Hilfskellner, Engadin
- 4714 Alleinkoch oder -köchin, Commis de cuisine, Economat-Officegouvernante, Hilfs-gouvernante, Kaffeeköchin, 90 B., Davos
- 4715 Commis de bar, Lingeriemädchen, Hausmädchen, 70 B., Davos
- 4716 Commis Saucier, Saalkellner, Sekretärin (Schweizerin), 80 B., Davos
- 4717 Barpraktikantin, Lingeriemädchen, Chasseur (Schweizer), Erstklasshotel, Davos

Hôtel Bristol, Villars-sur-Ollon

cherche pour longue saison d'hiver (12 décembre 1965 jusqu'à Pâques 1966)

filles de salle
file de cuisine ou office

Offre avec photo, copie de certificats à adresser à Ed. Lutz, Hôtel Joli-Mont, Montreux.

En cas de convenance, engagement pour la saison d'été à Montreux.

Modernst eingerichtetes Berghotel am Genfersee sucht für die vom 20. Dezember 1965 bis etwa 10. März 1966 dauernde Wintersaison:

- 2 Saaltöchter (evtl. Anfängerinnen)
- Zimmermädchen
- Office-mädchen (evtl. -bursche)
- Restaurations-tochter (selbständige)

Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien an die Direktion Hôtel de Sonloup, 1833 Les Avants (ob Montreux).

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.

- 4718 II. Sekretärin, Kaffeeköchin, Etagenportier, Pâtissier, Saalkellner, Lingeriemädchen, 120 B., Zentral-Zürchersee
- 4719 Barmaid, Köche, Buffettochter, Pâtissier, 60 B., Zentralschweiz
- 4720 Commis de cuisine, Commis de salle, 80 B., Zentralschweiz
- 4721 Aide du patron, Anfangsöberrkellner oder I. Saal-Bellier, Barmaid, Commis de salle, Zimmermädchen, 100 B., Graub.
- 4722 Lingeriemädchen, 60 B., B.O.
- 4723 Nachtportier, Angestelltenzimmermädchen, Casserolier, Office-mädchen, 70 B., B.O.
- 4724 Commis de cuisine, 70 B., Uri
- 4725 Warenkontrollleur, Chef Saucier, Kaffeekoch oder -köchin, II. Barman, Commis de bar, Chef de rang, Commis de rang, Wäscher, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Personalzimmermädchen, Erstklasshotel, Graub.
- 4726 Küchenchef, Commis de cuisine, Saalkellner oder -tochter, 90 B., B.O.
- 4727 Barmaid, Saalpraktikantin, Restaurations-tochter, Buffettochter, Lingere, Portier, kleines Hotel, Graub.
- 4728 Sekretärin, Journalführerin, Gouvernante für Economat, Commis de cuisine, Gardemanger, Pâtissier, 120 B., B.O.
- 4729 Chef Pâtissier, Commis Pâtissier, Officegouvernante Zimmermädchen, Chasseur, Glätterin, Stopferin, Demi-Chef de rang, Saalpraktikant, Erstklasshotel, Graub.
- 4730 Chasseur-Telefonist, Chef de rang, Commis de rang, Buffetdame, Tourant, 70 B., Wallis
- 4731 Zimmermädchen, Hausbursche, Kaffeeköchin oder -koch, 40 B., B.O.
- 4732 Küchenchef, Köche, Buffettochter, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Lingeriemädchen (alles Schweizer), 120 B., Obwalden
- 4733 Pâtissier, Commis de cuisine, Restaurations-tochter, Saalkellner, Kaffeeköchin-Buffettochter, Zimmermädchen, Etagenportier, Lingeriemädchen, Officebursche, Hausmädchen (alles Schweizer), 100 B., B.O.
- 4734 Entremetier, Kontroller für Economat, Hausbursche 120 B., Engadin
- 4735 Stütze der Hausfrau, Kaffeeköchin, Tourant für Zimmer und Office, Hilfszimmermädchen, 60 B., Engadin
- 4736 Commis de cuisine, Serviertöchter, Zimmermädchen, 60 B., Graub.
- 4737 Barman, II. Barmaid oder Bartochter, Köche, Serviertöchter, Commis de cuisine, 70 B., B.O.
- 4738 Entremetier, Pâtissier, Economat-gouvernante, Zimmermädchen, Restaurations-tochter oder -kellner, Servicebursche, 100 B., Graub.
- 4739 Pâtissier, Chef de réception, Barpraktikantin, Zimmermädchen, 115 B., B.O.
- 4740 Barmaid, Nachtöchter oder Barkellner, Chasseur-Conducteur, Hilfszimmermädchen, Kaffeeköchin, 100 B., St. Moritz
- 4741 Köchin, Allein-saaltöchter, kleines Hotel, St. Moritz
- 4742 Zimmermädchen, Saalkellner und -tochter, Commis de cuisine, Lingeriemädchen, Bartochter, Restaurations-tochter (alles Schweizer), 100 B., Kl. St. Gallen
- 4743 Saalkellner, Hausbursche oder Etagenportier, Zimmermädchen, Serviertöchter für Dancing, Barpraktikantin, Commis de cuisine, 70 B., Graub.
- 4744 Commis de cuisine, Saalkellner oder Praktikant(in), 60 B., B.O.
- 4745 Buffettochter, Demi-Chef de rang, Chef de rang, Buffettochter, Barmaid (alles Schweizer), 110 B., B.O.
- 4746 Barmaid, 50 B., Togggenburg
- 4747 Nuffrieden, Restaurations-tochter, Economat-Office-gouvernante, Gouvernante-Tourant, Commis Pâtissier, Weissnäherin, 180 B., Wallis

Lehrstellen

- 4748 Kochlehre, Dez., Passantenhotel, Basel
- 4749 Kellerlehre, sof. oder n.U., 100 B., Genfersee
- 4750 Kochlehre, Dez., 100 B., Davos

Aushilfsstellen

Remplacements — Aiuti e supplenze

- 7198 Commis de cuisine, sof., für 14 Tage, Passantenhotel, Basel
- 7199 Pâtissier oder Commis de cuisine, sof. bis auf weiteres 75 B., Zürich
- 7200 Alleinkoch oder -köchin, sof. oder n.U., bis Dezember, 60 B., Graub.
- 7201 Küchenbursche, sof., für 3 Monate, 50 B., Engadin
- 7202 Sekretär, Commis de rang, Zimmermädchen, sof. bis auf weiteres, 150 B., Lago Maggiore
- 7203 Küchenchef, sof. bis auf weiteres, 90 B., Neuenburgersee
- 7204 Sekretärin, Dez./Jan., Passantenhotel, Basel
- 7205 Serviertöchter, sof. bis auf weiteres, kleines Hotel, Brienzsee
- 7206 Commis de cuisine oder Köchin, n.U., bis auf weiteres, 100 B., Thunersee
- 7207 Restaurationskellner, sof. bis auf weiteres, kleines Hotel, Kl. Neuenburg

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à:

Hôtel-Bureau, 12, Grand Pont, Lausanne, Téléphone (021) 239261

- 9196 commis de bar, expérimenté, commis de bar débütant, restaurant, Genève
- 9197 femme de chambre-tourante, hôtel moyen, lac Léman
- 9198 fille de buffet, serveuse débutante, petit Hôtel, canton de Neuchâtel
- 9199 fille de restaurant, de suite, hôtel moyen, Vaud
- 9200 maincourantier-réception homme, grand hôtel, Genève
- 9201 cuisinier ou cuisinière seule, de suite, Grand hôtel, région de Montreux
- 9202 cuisinier, chef de partie, de suite, Buffet de gare, Vaud
- 9203 couple cuisine-office, 15 novembre, filles de salle, hôtel moyen, Valais
- 9204 dame de buffet, garçon de cuisine, apprenti cuisinier, de suite, restaurant, lac Léman

Hotel Waldhaus
7514 Sils-Maria (Engadin)

sucht für die Wintersaison:

Etagenportier
Stopferin

ferner als Aushilfen über Weihnachten und Neujahr:

- 1-2 Küchencommis
- 1-2 Chefs de rang
- 3-4 Commis de rang
- Barcommis
- Chasseur-Logentourant
- 3-4 Hilfszimmermädchen

Offerten mit üblichen Unterlagen erbeten an R. Kienberger, Direktor.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unseren vielseitigen, modern geführten Betrieb einen tüchtigen

Commis de cuisine

Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade.

Konzert-Café-Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

- 9205 sommeliers, de suite, petit hôtel, canton de Neuchâtel
- 9206 portier, fille de salle, hôtel moyen, région Montreux
- 9207 sommelier, une secrétaire, sachant langues, hôtel moyen, lac Léman
- 9208 sommelier ou sommiellere, débutante ou garçon, de suite, hôtel moyen, Vaud
- 9209 commis de restaurant, demi-chef, de suite, hôtel moyen, Valais
- 9210 garçon de salle, portier de nuit, hôtel moyen, Genève
- 9211 garçon de buffet, sachant français, restaurant, lac Léman
- 9212 portier d'étage, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9213 secrétaire de réception, chef de cuisine, remplacement, de suite, hôtel moyen, canton de Neuchâtel
- 9214 secrétaire, de suite, hôtel moyen, Valais
- 9215 contrôleur jeune, de suite, hôtel moyen, canton de Bern
- 9216 aide-gouvernante, de suite, restaurant, lac Léman
- 9217 garçon d'étage, de suite, grand hôtel, lac Léman
- 9218 gouvernante d'étage, gouvernante d'économat, de suite, grand hôtel, Genève
- 9219 commis pâtissier, de suite, grand hôtel, Genève
- 9220 chef de cuisine, de suite, grand hôtel, lac Léman
- 9221 chef de partie, commis de cuisine, une secrétaire, de langue française, un réceptionnaire, grand hôtel de luxe, lac Léman
- 9222 dame de buffet expérimentée, fille de maison, garçon de cuisine-office, év. un couple, hôtel moyen, lac Léman
- 9223 aide-femmes de chambre, garçons de cuisine-office, nettoyeur de jour, grand hôtel, lac Léman
- 9224 commis de cuisine, aide de buffet, de suite, hôtel moyen, région Montreux
- 9225 portier d'étage, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9226 chef de cuisine, Suisse, hôtel moyen, Valais
- 9227 chef de cuisine, commis de cuisine, 40 lits, Valais
- 9228 commis de cuisine, de suite, restaurant, canton de Fribourg
- 9229 chef de cuisine, garçon ou fille de cuisine, hôtel de luxe, canton de Fribourg
- 9230 aide-gouvernante, secrétaire, grand hôtel, Vaud
- 9231 tournant hall, sachant langues, fin octobre, grand hôtel, région Montreux
- 9232 Commis de rang, de suite, grand hôtel, lac Léman
- 9233 fille de lingerie-repriseuse, grand hôtel, Valais
- 9234 garçon de cuisine, hôtel moyen, Vaud
- 9235 demi-chef de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9236 commis de cuisine, fille de buffet, év. débutante, garçon de cuisine, fille d'office, fille de salle, hôtel moyen, Oberland bernois
- 9237 chef de rang ou I. fille de salle, hôtel moyen, lac Léman
- 9238 Commis de salle, hôtel moyen, lac Léman
- 9239 commis de rang, place à l'année, hôtel moyen, Genève

Saison d'hiver

- 9240 chef de cuisine, commis de salle, garçon de cuisine, hôtel moyen, Alpes
- 9241 une aide-patron, cuisinier seul, 15 octobre, hôtel moyen, Vaud
- 9242 femme de chambre, tourante, hôtel moyen, Vaud
- 9243 chef de cuisine, hôtel moyen, lac Léman
- 9244 chef entremetier, langues (Suisse), une secrétaire, (journal, caisse), langues, portier de nuit (langues), fille de salle, hôtel moyen, Grisons
- 9245 commis de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 9246 demi-chef de rang, secrétaire, téléphoniste, commis pâtissier, grand hôtel, lac Léman
- 9247 secrétaire qualifiée, langues, demi-chef de rang, (Suisse), commis serveuse débutante, femme de chambre, garçon ou fille d'office-cuisine, grand hôtel, Vaud
- 9248 Nuffrieden, garçon de maison, commis de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 9249 commis de rang, Palace hôtel, Oberland bernois

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über folgende

Aushilfs-Offerten
(Keine offenen Stellen)

- 12 Küchenchef, sof. bis auf weiteres
- 13 Chef de partie, sof., für 3 Wochen
- 14 Pâtissier, sof. bis Dezember
- 15 Obersaaltöchter, 20. Oktober bis Wintersaison
- 16 Oberkellner, D., F., E., It., sof. bis auf weiteres
- 17 Chef de rang-Restaurationskellner, D., F., E., It., sof. bis Ende November
- 18 Lingerie-gouvernante, sof. bis Ende Oktober
- 19 Economat-Economat-gouvernante, sof. bis 15 November
- 20 Lingere, 1. November bis 30. November
- 21 Sekretärin, D., F., E., sof. bis auf weiteres
- 22 Sekretär, D., F., E., It., sof. bis Wintersaison
- 23 Concierge, D., F., E., It., sof. bis Wintersaison
- 24 Portier-Etagenportier, D., F., E., It., sof. bis auf weiteres

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

Wir bitten alle Schweizer Hotelangestellten, die für die Zwischen- und Wintersaison noch kein Engagement haben, sich in ihrem eigenen Interesse unverzüglich bei der Stellenvermittlung des SHV, Gartenstrasse 112, Basel, anzumelden. Anmeldeformulare werden sofort zugestellt.

Briefporto

(lose beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

Grossrestaurant in Basel

sucht in Jahrestelle tüchtige

Buffetdame

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre TB 1719 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für die Wintersaison:

2 Dancingtöchter
Hilfzimmermädchen
Saalpraktikantin

Offerten an Hotel Dom, Saas Fee.

Hotel-Restaurant della Posta
Locarno-Monti

sucht auf 1. oder 15. November:

Alleinkoch

evtl. erfahrener Commis de cuisine zur Einarbeitung als Chef für Sommer 1966. Kann die weitere Ausbildung eines Lehrlings von 3/4 Jahren übernehmen.

Serviertöchter

für Restaurant und Saal (auch Anfängerin, wird angelernt)

Offerten bitte an Familie Campoleoni. Tel. (093) 713 12.

EUROPA

Grand Hotel au Lac, Lugano-Paradiso

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft:

Sekretärin

(Schweizerin)

Kontrollleur

(für Warenkontrolle, Eingang und Ausgang, allgemeines Kontrollwesen, Lohnbuchhaltung, Buchhaltungsarbeiten, Korrespondenz, Italienisch und Deutsch erforderlich; Jahrestelle; interessante und vielseitige Tätigkeit in einem modernen, grossen Unternehmen)

Zimmermädchen

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion, Hotel Europa, 6902 Paradiso.

Gesucht

Serviertöchter

(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.

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

Gouvernante

Wir stellen uns eine sympathische Persönlichkeit vor zwischen 23 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.

Mustermesse-Restaurants und Rôtisserie de l'Horloge

sucht in Jahresstelle

Sekretärin

Eintritt nach Übereinkunft. Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Mustermesse-Restaurants, Direktion, 4000 Basel 21.



Restaurant SCHUH 3800 Interlaken

sucht auf Mitte Dezember

Buffetttochter

(auch Anfängerin angenehm)

Guter Lohn sowie geregelte Arbeits- u. Freizeit sind zugesichert.

Hotel Walther Palace Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Chasseur
(möglichst Deutsch sprechend)

Zimmermädchen
(Deutsch sprechend)

Chef Patissier
Commis de rang

zur Betreuung eines 1-jährigen Kindes:

junge Tochter
(keine Hausarbeit)

Offerten sind an die Direktion zu richten.



City Hotel Chur

120 Betten
Bar-Restaurant-Rôtisserie

sucht in Jahresstelle tüchtigen

Commis de cuisine

zu erstklassigem Küchenchef.

Offerten erbeten mit Bild und Zeugniskopien an die Direktion, City Hotel, 7002 Chur.

Erstklassbetrieb am Genfersee sucht in Jahresstelle ab sofort oder nach Übereinkunft:

Concierge
Chauffeur
(Condukteur-Tournant)
Etagenportier
Zimmermädchen

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre EG 1710 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Stadt-Casino Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen:

Chef de service (etwa 30-35jährig)

Buffetdame (selbständig)

Hilfsgouvernante

mit Buffetablösung (nicht unter 30 Jahren)

Chasseur für Patisserie, Sandwichs und Zigaretten

Auskunft erteilt W. Obrist-Schneller, Stadt-Casino, 4000 Basel. Telefon (061) 243845.

Chantarella House, 7500 St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1965/66:

Halle: Chasseur
Etagen: Hilfsportier
Saal: Commis de rang
Küche: Commis de cuisine
Commis Patissier (mit Konditoreikenntnissen)
Office: Argentier
Officemädchen
Lingerie: Glätterin
Diverse: Hausbursche-Schneeschaufler

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Max Maurer, z. Z. Hotel und Kurhaus, 7062 Bad Passugg.



Wir führen eine äusserst vielseitige Küche, vom einfachen Passantenrestaurant über unser kleines Spezialitätenlokal, das Bistro «L'Escargot», bis zum anspruchsvollen Stadrestaurant und der Durchführung von Empfängen und Banketten, sei es im Hause oder im Stadtservice. – Wir haben neben den üblichen Küchenteilen eine eigene Patisserie und eine eigene Metzgerei. – Unsere Küche ist nach modernen Prinzipien organisiert und sehr gut eingerichtet und untersteht einem international bekannten Fachmann.

Es ist klar, dass in unserem Betrieb ein

Kochlehrling

eine äusserst vielseitige und interessante Lehre absolvieren kann. Wir nehmen auf Frühjahr und auf Herbst 1966 noch je einen Kochlehrling auf und bitten Bewerber, sich zu melden bei

E. Wartmann
Bahnhofbuffet Basel SBB
Telefon (061) 349660

Interessierten Eltern zeigen wir gerne unsern Betrieb.

Hôtel Lorus, Montreux

cherche avec entrée à convenir:

aide-directrice (économe)
2 apprenties fille de salle
fille de salle
chasseur remplaçant le concierge

Offres à la direction.

Park Hotel, Arosa

(total renoviert, 160 Betten, alle Zimmer mit Bad und WC)

sucht für lange Wintersaison:

Nachtportier

(tüchtig und erfahren)

Logentournant

(mit Ausweis B)
(möglichst Schweizer)

Vollständige Offerten an die Direktion erbeten. Telefon (081) 3121 66.

Hotel Chesa Grischuna, Klosters

sucht für lange Wintersaison, mit Beginn 1. Dezember 1965:

Chef de bowling (Schweizer bevorzugt) Restaurationstochter

über 25 Jahre; (evtl. Chef de rang) mit Mixkenntnissen. Selbständiger Vertrauensposten. Übernahme des Barinventars mit kleiner Restauration.

Offerten mit sämtlichen Unterlagen (Zeugniskopien und Foto) an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, 7250 Klosters.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

jüngere, tüchtige

Restaurationstochter

in erstklassiges Restaurant. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Restaurant Locanda-Singerhaus, 4000 Basel.



Hôtel Lausanne Palace Lausanne

cherche pour date à convenir:

saucier-sous-chef de cuisine

réceptionnaire (Suisse)

une secrétaire-dactylographe

une téléphoniste

demi-chef de rang

(pour service à la carte au grill)

Offres avec photo et copies de certificats à R. W. Schelbert, directeur, Lausanne-Palace, 1001 Lausanne.

Hotel Schweizerhof in St. Moritz

sucht für ein zehnmonatiges Engagement, mit Eintritt per Ende November, folgendes Personal:

Küchenchef (Schweizer)

Commis de garde

Sekretär (Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift)

Night Auditor

(für Nacharbeit, Maincourante, NCR 42, Buchhaltung und allgemeine Büroarbeiten)

Logentournant

(Deutsch, Französisch und Englisch; mit Führerausweis)

Demi-Chefs (Deutsch, Französisch und Englisch)

Personalhausgouvernante

Hausmechaniker

Stopferin

Offerten sind erbeten mit Zeugniskopien und Foto.



Ring Hotel in Engelberg

sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

Küchenchef

Saucier

Etagengouvernante

I. Lingère

Barlehrttochter

Offerten mit Lohnanspruch, Zeugniskopien und Foto an die Direktion, Ring Hotel, 6390 Engelberg.



Seiler Hotels Zermatt

suchen für die Wintersaison 1965/66:

Kontrolleur (Schweizer)
Hilfsbuchhalterin/Sekretärin
Kindergärtnerin (diplomiert)

Hotel Mont Cervin

Aide-Cuisinier

Seilerhaus

Buffetdame
Serviertöchter
Aide-Economatgouvernante

Hotel Victoria

Entremetier
Economat-Küchen-Gouvernante
Aide-Office-Gouvernante
Kaffee Köchin
Etagengouvernante

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

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

Buffetdamen
Kassiererinnen
für Selbstbedienung, blindtippen NCR
Buffethilfen (Mädchen)
für Selbstbedienung
Office- und Küchenpersonal
Sekretärin
Büropraktikantin

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

Grand Hotel Tschuggen, Arosa

sucht für lange Wintersaison (Dezember bis April):

erfahrene

Stopferin/Rammendatrice

erfahrene

Kaffee Köchin/Caffettiera

Auf Wunsch kann auch Sommersaison zugesichert werden.

Ausführliche Offerten (Zeugniskopien, Foto, Gehaltsansprüche) sind zu richten an F. Buchli, 7050 Arosa.

Hotel Eden, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Etagenportier (möglichst sprachkundig)
Chef de rang (sprachkundig)
Barman evtl. Barmaid (sprachkundig)
Buffetochter
Lingère

Offerten erbeten an H. Kühne, z. Z. Hotel Krone-Schweizerhof, 9410 Heiden (Bodensee).

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.

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

Restaurationsstochter

(mit Barkenntnissen)

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 de l'Ancré, 1201 Genève

34, rue de Lausanne

cherche pour entrée de suite ou date à convenir:

portier d'étage

portier d'étage

(év. débutant) comme remplaçant et tournant

tournante

femme de chambre-buffet-lingerie

lingère

(sachant raccommoder)
Faire offre à la Direction avec copie de certificats.

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.

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 (Engadin).

Gesucht auf 15. Dezember in Saisonstelle

tüchtiger, selbständiger

Chefkoch oder Köchin

Guter Verdienst, familiäre Behandlung. Offerten mit Lohnangaben erbeten an Familie Sepp Immoos, Hotel Alpstubi, 6433 Stoos SZ.

Gesucht auf Mitte Dezember tüchtige, nette

Bartochter

in originelles Kellerlokal mit Zigeunergrill.

Offerten mit Foto sind zu richten an Familie Georg Luzi, Hotel Hirschen, Samaden (Engadin).

Im

Arosa Kulm Hotel

ist der

Posten des Direktors

neu zu besetzen

auf die Wintersaison 1966/67 hin, mit Antritt spätestens Ende Juli (Jahresstelle).

Anmeldungen mit Foto, Zeugnissen und Referenzen erbeten an den Delegierten des Verwaltungsrates der Arosa Kulm Hotel AG, Herrn Dr. Richard Welte-Stoffel, Postfach 98, 8401 Winterthur.

Nur erstklassig ausgewiesene Hoteliers — vorzugsweise in Arbeitsgemeinschaft mit tüchtiger Ehefrau — kommen als Bewerber in Frage.

Grossrestaurationsbetrieb in Zürich

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef Patissier

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.

Hotel garni près de la gare à Genève cherche pour entrée de suite ou à convenir,

portier d'étage expérimenté

si possible Suisse ou ayant permis d'établissement. Place stable et à l'année. Horaire régulier. Ecrire avec certificats et photographie à case postal Mont-Blanc 133, 1211 Genève 1.

Hotel Central, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison

Restaurationsstochter

(Schweizerin)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Herrn A. Abplanalp, Hotel Central, 7050 Arosa.

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. Brüllhardt, Rapperswil.

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
(sprachkundig)

Patissier

Saalkellner
(sprachkundig)

Lingeriemädchen

Küchen- und Officemädchen

Ausführliche Offerten mit Zeugnisschriften, Foto und Lohnansprüchen erbeten an die Direktion.

Wir suchen nach Übereinkunft gewandten

Buffetburschen

der sich auf diesem Posten auskennt. Möglichkeit, nach Jahreskontrakt im Service zu arbeiten.

Offerten an Hotel Sonnenberg, 8032 Zürich, oder telefonische Anmeldung bei Rud. Wismer, Telefon (051) 24 47 47.

**Hotel Silberhorn
3818 Grindelwald**

sucht für die Wintersaison 1965/66:

**Zimmermädchen
Saaltöchter oder Kellner
Küchenmädchen oder -burschen
Lingère
Sekretärin**

Handgeschriebene Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto baldigst erbeten.

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.

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 Engematt, Engemattstrasse 14, 8002 Zürich.

Hotel Bristol, Saas Fee

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

Restaurationstochter

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

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 1842 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



sucht per 15. Oktober oder nach Übereinkunft:

**Buffettöchter
oder -bursche**

unser Restaurant im 1. Stock (selbständiger Posten)

Offerten sind erbeten an Sporting Restaurants, Biel-Bienne. Telefon (032) 3 92 44.

Gesucht für die Wintersaison:**Saaltöchter
Saalpraktikantin
Küchenbursche**

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen B.O. Telefon (036) 3 46 71.

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.

**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 automatesBons 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.

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.



Wir suchen in Jahresstelle:

Bar-Commis evtl. AnfängerJunger **Kellner**, sprachenkundig, hat Gelegenheit, sich in unserer erstklassigen Hotelbar einzuarbeiten

Offerten an die Direktion, Hotel zum Storchen, 8023 Zürich.

Wir suchen für unser grosses Hotel in Winter- und Sommerkurort einen bestausgewiesenen**Küchenchef**

Wir erwarten: sehr gute fachliche und organisatorische Kenntnisse zur vorbildlichen Führung einer Brigade von 8 Mann. Sinn für Kalkulation. Eintritt 1. Dezember 1965 oder nach Übereinkunft.

Wir bieten: Jahresstelle mit einer den Leistungen entsprechenden hohen Entlohnung. Angenehmes Arbeitsklima in Zusammenarbeit mit der Direktion. Wohnung zur Verfügung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre KU 1820 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Grand Hotel Kurhaus
St. Moritz**

sucht für die kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

versierten

Küchenchef

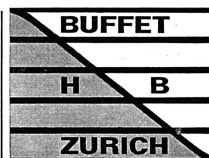
(Schweizer, auch jüngerer Chef, in Zweisaisonstelle)

Telefonist/in

(viersprachig, mit Hotelerfahrung)

Nachportier (Schweizer)**I. Kaffeeköchin oder Koch****Hilfzimmermädchen****Commis de bar****Eismann**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

**Wir suchen** per sofort oder nach Übereinkunft initiativen und zuverlässigen**Chef de service**

mit grundlegender Berufsausbildung, welcher befähigt ist, einem grösseren Mitarbeiterstab vorzustehen.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, der Leistung angepasste Entlohnung, gute Verpflegung, Pensionskasse.

Interessenten senden ausführliche Offerte mit Zeugnisabschriften und Foto an Rudolf Candrian Bahnhof-Buffet Zürich-HB.

Buffet de la Gare, Fribourg**Nous cherchons** pour notre établissement**Chef de service**

Dynamique et sobre

Ayant un bon sens de l'organisation. Capable de diriger un important personnel avec tact.

Les candidats possédant les capacités demandées sont priés de faire les offres détaillées, avec photo et prétention de salaire, à la direction.

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.

Kongresshaus Zürich**sucht zu baldigem Eintritt:****Chefs de partie
Commis Pâtissier**

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

Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa**sucht für Wintersaison:****Chef Saucier
Chef de grill**
(für Stüva-Grillroom)
**Chasseur
Kassiererin** für die Eisbahn
**Cucitrice
Cafetiere(a)**

Offerten erbeten an die Direktion, Kulm Hotel, 7050 Arosa.

Hotel Montana garni, Zürich**sucht per sofort oder nach Übereinkunft:****Hotelpraktikantin**

(zur Mithilfe im ganzen Betrieb, mit Réceptionskenntnissen)

Zimmermädchen

(Tochter aus Haushaltstelle angenehm)

Kost und Logis im Hause. Jahresstellen.

Offerten erbeten an M. Portmann, Dir. Telefon (051) 426900.



Duc de Rohan Chur

Wir suchen per sofort:
Nachtportier (Jahresstelle)
Hotel – Restaurant – Hallenbad
P. Räsche, 7001 Chur. Telefon (081) 22 10 22.

Hotel Rigi-Bahn
6411 Rigi-Staffel

sucht für Wintersaison- oder Jahresstellen:
Koch (Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)
Saaltochter
(auch Anfängerin; Eintritt 15. Dezember 1965)
Zimmermädchen
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)
Offerten an Jos. Rickenbach. Telefon (041) 83 11 57.

**Le Grand Hôtel Observatoire
St-Cergue VD**
demande pour saison d'hiver, dès le 15 décembre:

barman (barmaid)
(capable; français et anglais indispensables)
portier de nuit
(français et anglais nécessaires)
Prière de faire offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht in Spezialitätenrestaurant an der Stadtgrenze: tüchtiger, zuverlässiger

Jungkoch oder Alleinkoch
Eintritt 2. November 1965.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.
Das Zimmer kann im Hause bezogen werden.
Offerten an Hugo Frey, Restaurant Mönchhof am See, 8802 Kilchberg ZH.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in modern geführtes Hotel-Restaurant

Serviertochter
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Hotel Ochsen, 8437 Zurzach. Telefon (056) 5 47 15.

Hotel Obersee, Arosa

sucht für die Wintersaison 1965/66:
Restaurationstochter
(im Speiservice 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.

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 für gastronomisch führende Gaststätte mit internationaler Kundschaft tüchtiger
Küchenchef
welcher Freude hat, mit kleiner Brigade (5 Mann) eine feine à-la-carte-Küche speditiv, gepflegt und abwechslungsreich zu führen. Tüchtigem, initiativem Fachmann bietet sich gutbezahlte Existenz. Wohnung vorhanden.
Handschriftliche Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen unter Chiffre KF 1780 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Für lange Wintersaison von Dezember bis April sucht
Berghotel Prättschli, Arosa

Commis Saucier
I. Commis Patissier
Grillkoch
Zimmermädchen
Chefs de rang
(deutschsprachig)
Commis de rang
(deutschsprachig)
Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen
II. Kaffeeköchin
Officeburschen
Officemädchen
Chasseur
(deutschsprachig)

Offerten mit Zeugnisunterlagen an J. A. Graessly, Hotel Continental, Montreux.

Hotel Savoy, Bern
sucht:

Nachtportier
(Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch sprechend)
Zimmermädchen
(Deutsch sprechend)
Eintritt etwa 1. November 1965.
Offerten sind erbeten an R. Tanner. Tel. (031) 22 44 05.

**Hotel Carlton et Grill-Room
Le Richelieu, Lausanne-Ouchy**
(Téléphone (021) 26 32 35)
cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

secrétaire de réception
bonne présentation, langues principales exigées
demi-chef de rang
(seulement bon élément)
commis de rang (débutant accepté)
femme de chambre

Faire offres avec prétentions par écrit ou par téléphone à la Direction.

**Hôtel Alpina et Savoy
3963 Crans-sur-Sierre**
cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

secrétaire de réception-maincourantière
expérimentée (machine «Anker»)
Place à l'année.
Envoyer offres avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire. Téléphone (027) 5 21 42.

Gesucht auf 1. November oder nach Übereinkunft nette
Barmaid
in neuzeitliche, gutgehende Bar mit Pianisten.
Offerten erbeten an Hotel Enge, Murten-Morat. Telefon (037) 7 22 69.

Hôtel meublé, 1er rang, Genève
cherche pour le 1er novembre

secrétaire débutante

Faire offre sous chiffre HM 1668 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht für Wintersaison
absolut selbständige, versierte

Hotelsekretärin
in mittleres Hotel. Gute Entlohnung, nettes Arbeitsklima.

Offerten unter Chiffre OFA 2852 an Orell Füssli-Annoncen AG, 7270 Davos Platz.

Post Hotel, Arosa
sucht für lange Wintersaison:

Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Restaurationstochter
Commis de bar
Chasseur
Patissier

Offerten an Hermann J. Hobi, Post Hotel, 7050 Arosa.

Le «Beau Rivage», Lausanne-Ouchy
cherche pour le 1er décembre ou à convenir
une gouvernante-tournante
pour le personnel et les étages, sachant les langues. Place stable à l'année. Nourrie et logée.
Faire offre avec copies de certificats et photo à la Direction.

Gesucht per sofort
Commis de cuisine
Hotel Löwen, Rüti ZH. Telefon (055) 4 30 88.

Gesucht für die Wintersaison in Tagesbetrieb:
Köchin
2 Serviertöchter
(sprachenkundig)
Offerten an Frau Huder, Restaurant Talstation Corvatsch 7513 Silvaplana. Telefon (082) 6 42 12

Gesucht in gut frequentiertes Stadthotel sprachenkundiges
Fräulein
Gewandt im Verkehr, für Réception und einfache Büroarbeiten.
Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Chiffre W 4432-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Kornhauskeller, Bern
sucht in Jahresstelle: tüchtige

Buffetdame oder -tochter
Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten erbeten an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7. Telefon (031) 22 11 33.

Gesucht wird per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Anfangsbarmaid
Offerten an K. Fasnacht, Restaurant Bad Muntelier, 3290 Murten. Telefon (037) 7 22 62.

Hotel Sylvana, Leysin
cherche pour saison d'hiver (15 décembre au 31 mars):
cuisinier ou cuisinière
femme de chambre (connaissant service de table)
portier-garçon de maison
garçon de cuisine
Offres à la Direction. Téléphone (025) 6 21 36.

Chef de cuisine
est demandé par hôtel moyen, au lac Léman, ouvert toute l'année. Faire offre avec copie de certificats, photographie et prétentions sous chiffre CC 1817 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.
Cerchons d'urgence
serveuses
pour établissement 1er ordre à Genève.
Faire offres sous chiffre CS 1813 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle, ou téléphone (022) 25 31 24.
Gesucht per sofort: freundliche

Tochter
für Tea-Room-Service und Mithilfe im Laden.
Offerten an F. Simon, Bäckerei-Tea-Room, 3177 Laupen BE. Telefon (031) 69 71 64.

**Hôtel Victoria
Villars-sur-Ollon**

cherche pour la saison d'hiver:
aide-gouvernante d'économat et d'office
cafétière
femme de chambre
lingère-stoppeuse
filles de lingerie
fille de maison

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

Gesucht:

Chef de rang
2 Commis de rang
Eintritt nach Übereinkunft. Es handelt sich um sehr gut bezahlte Jahresstellen. Es wollen sich nur sehr gut ausgewiesene Kräfte bewerben.
Offerten, nur schriftlich, erbeten an H. Stolzenburg-Sutter, Restaurant Landhaus Römerburg, 4132 Muttenz.

Gesucht wird zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Buffetochter (evtl. Lehtochter)
Kindermädchen
Guter Lohn, geregelte Freizeit.
Offerten sind erbeten an Hotel Drachenburg, 8274 Gottlieben TG.

Gesucht

Koch
in kleine Brigade. Angenehme Arbeits- und Freizeit Zimmer und Essen im Hause.
Offerten an Hans Hunziker, Hotel Hammer, Olten. Telefon (062) 5 35 13

Hotel Krone, Dietikon ZH
mit Spezialitätenrestaurant, Speisesaal und Tea-Room, sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Aide du Patron/ Chef de service
(Schweizer oder Niedergelassener), da der jetzige Inhaber des Postens einen eigenen Betrieb übernimmt.
Wir bieten einem seriösen, zuverlässigen Mitarbeiter(in) eine sehr interessante, gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bitten um handgeschriebene Offerte mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Familie Gstrein.

Hotel Gentiana, 7050 Arosa
sucht für lange Wintersaison:
Saaltochter
Restaurationstochter
Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Gesucht für die Wintersaison:
einige tüchtige, sprachenkundige

Serviertöchter
Koch
für gepflegten Tellerservice
Es können nur nach Schweizer berücksichtigt werden.

Ausführliche Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Café-Restaurant Schneider, 7270 Davos Platz. Telefon (083) 3 64 41.



sucht für die kommende Wintersaison folgendes, qualifiziertes Personal:

Etagengouvernante
Empfangssekretär(in)
 (nur Schweizer, ausgebildet auf NCR-Kasse)
Sportsman-Chauffeur
 für Sportbus (Führerschein Kategorie B)
Masseuse
Hotelschreiner
Küchen-Office-Mädchen
Küchen-Office-Burschen

Offerten mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen und Foto sind an die Direktion erbeten.

Hotel-Restaurant in St. Moritz
 sucht für die Wintersaison:

Saucier Entremetier

Offerten von bestausgewiesenen Bewerbern an Postfach 14663, 7500 St. Moritz.

Gesucht für die Wintersaison (ab 5. Dezember 1965):

Hotelsekretärin- Stütze des Patrons Commis de cuisine Restaurationstochter

Offerten an Hotel Allalin, Saas Fee, Tel. (028) 4 81 15 / 16

Gesucht in Jahresstellen nach Liechtenstein:

Köchin Haus- und Küchenbursche

Hoher Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Familie U. Kindle, Hotel Meierhof, Triesen (Liechtenstein).

Gesucht junge

Hotelsekretärin- Praktikantin

Wird eingearbeitet in Journal, Kasse, Telefon, Korrespondenz, Statistik, Kontrolle, Mithilfe an der Réception. Für aufgeschlossene fröhliche Bewerberin interessanter Posten mit Aufstiegsmöglichkeit.

Hotel Neues Schloss, 8002 Zürich. Tel. (051) 27 16 30.

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter

für gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug.

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, 6300 Zug. Telefon (042) 42930.

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 Filmserhof, 7010 Films/Waldhaus, Telefon (081) 39 12 09.

Genève

Grand restaurant cherche:

jeune chef de service
aide de direction

Faire offre sous chiffre S 250 845-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

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. Stöpler.

Schlosshotel Pontresina
 (Haus allerersten Ranges)

sucht für die Wintersaison 1965/66

Kaffeeköchin

Anschliessende Sommersaison im Hotel Petersberg, Königs-
 winter bei Bonn. Kost und Wohnung in beiden Hotels.
 Bewerbungen mit Zeugnisschriften und Lichtbild erbeten.



Hôtel Lausanne-Palace
Lausanne

cherche pour date à convenir

chef de cuisine

de bonne renommée et capable de diriger une grande brigade. Situation stable et intéressante.

Offres à R. W. Schelbert, directeur, Hôtel Lausanne-Palace, 1001 Lausanne.

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 Rigi Hof, 8006 Zürich.



Das neue
Turmhotel der Thermalquelle AG.
8437 Zurzach AG

sucht:

Buffetdame
Buffettöchter
Restaurationstöchter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstelle. Zimmer in Neuwohnungen. Hoher Lohn. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an: M. Jordan-Kunz, Direktion, Telefon (056) 5 49 81.

Gesucht in Jahresstelle bestausgewiesener

Küchenchef

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

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Commis de rang
I. Buffetdame
Buffettöchter (auch Anfängerinnen)
Office-Küchen-Gouvernante
Bürotochter
 für Bonkontrolle, allgemeine Büroarbeiten und Statistik

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



Flughafen-Restaurant, 8058 Zürich

Sind Sie unsere neue

Hausbeamtin?

Sie haben eine Hausbeamten- oder Hotelfachschule absolviert und interessieren sich für eine vielseitige, lehrreiche Stelle im Gastgewerbe mit eigenem Aufgabenkreis;

Sie besitzen nebst deutscher Muttersprache gute Kenntnisse der italienischen Sprache und übernehmen gerne eine gewisse Verantwortung;

Sie werden bei uns gut in Ihre Aufgabe eingeführt und auch entsprechend Ihren Leistungen entlohnt.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte, Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, 8058 Zürich.



Villars Palace
1884 Villars-sur-Ollon VD

cherche pour la saison d'hiver 1965/66:

boucher

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.

Golf- und Sporthotel Hof Maran

sucht für die Wintersaison (evtl. Jahresstelle)

Chef Pâtissier

Modernst eingerichtete Pâtisserie.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an E. Traber, Dir., Telefon (081) 31 16 34.

Grill-Room in Zermatt

sucht für lange Wintersaison 1965/66 (Dezember bis April) noch folgenden Personal:

Commis de cuisine
Buffettochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre GZ 1716 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Angleterre und Restaurant Hallenbad Davos

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

Kellner
Saalkellner
Restaurationstöchter
Barmaid für Snack-Bar
Koch
Kochlehrling (Jahresstelle)
Koch-Pâtissier oder
Pâtissier-Konditor

Offerten sind erbeten an die Direktion G. Kaeslin.



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**

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht in Saison- oder Jahresstellen:

tüchtigen **Commis de cuisine**

Buffettochter oder -bursche

(evtl. Anfänger(-in))

Küchenbursche

Officemädchen oder -bursche

Saaltöchter, evtl. **Anfängerin**

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

Gesucht in Jahresstelle per Mitte Dezember

Saalpraktikantin oder Anfangssaaltöchter

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an **F. Burri-Gauch, Hotel National-Rialto, 3780 Gstaad.**

Gesucht in Jahresstellen:

Entremetier

Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften an **Bahnhofbuffet, 7000 Chur. Telefon (081) 22 30 13.**

Gesucht per 1. Dezember 1965:

Chef de cuisine

(Alleinkoch)

Köchin

Sehr gute Jahresstellen.

Offerten an Familie Adolf Gertsch, Hotel Merkur, Bahnhofplatz 35, **3800 Interlaken. Telefon (036) 2 16 31.**

Commis-Entremetier Kochlehrling sucht

Wir bieten interessanten Arbeitsplatz in unserem vollständig neu eingerichteten Küchenbetrieb bei überdurchschnittlicher Entlohnung. Der Eintritt kann sofort oder nach Übereinkunft erfolgen.

Offerten an Restaurant Paprika
Ch. H. Sidler, Blumenrain 12
4000 Basel
Tel. (061) 23 30 44

Gesucht in gutbürgerliches Restaurant:

einfache, nette

Serviertöchter junger Kellner Buffettochter oder Anfängerin Buffetbursche

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

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 Waldstrasse 145, **8037 Zürich.**

Hotel Engadinerhof 7550 Schuls-Scuol

Für kommende Wintersaison mit Eintritt etwa zum 8. Dezember 1965 benötigen wir noch:

in unserem gemütlichen Kellerbetrieb:

2 tüchtige Serviertöchter
mit Restaurationskenntnissen

Tochter als Mithilfe
an Buffet und Bar

Chasseur
(evtl. junge Frau) für Garderobe und Rauchwaren

in unserem Speisesaal:

2 Saaltöchter
(selbständig)

2 Demi-Chefs

n unserer Hotelhalle und Loge:

Chasseur
(mit Sprachenkenntnissen)

der Lehre entlassener

Commis de cuisine

Offerten an die Direktion erbeten.

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) 951 51.

Gesucht in schönes Passantenrestaurant

Küchenchef-Alleinkoch

Neuzeitliche Einrichtung. Jahresstelle, Eintritt per 15. November oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Angabe des Lohnanspruches an die Direktion
Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Gesucht in Jahresstelle:

Chef de partie

Eintritt 15. Oktober 1965.

Offerten an Hotel Bahnhof-Terminus, **4310 Rheinfelden. Telefon (061) 87 51 11**

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich

Nachtportier

Gewandtes, sicheres Auftreten, sprachenkundig.

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

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.

Bar-Dancing «L'Escale»
à Neuchâtel
cherche

Barmaid

connaissant les langues.
Faire offres avec photographie.

On cherche à Neuchâtel, avec entrée à convenir

sommelier qualifié

Faire offres sous chiffre SO 1923 à l'Hôtel-Revue, **4000 Bâle.**

Sporthotel Kurhaus Frutt Melchsee-Frutt

sucht für lange Wintersaison (20. Dezember 1965 bis Ende April 1966):

Chef de service

Saaltöchter

Zimmermädchen

Lingère

Officemädchen

Buffetöchter

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion, Sporthotel Kurhaus Frutt, **6061 Melchsee-Frutt.**

L'Hôtel-Restaurant

«Au Vieux Pêcheur»

1844 Villeneuve-Montreux

cherche pour entrée le 1er décembre 1965:

cuisinier

de 1re force (capable de remplacer le chef)

chefs de rang et commis

Places à l'année. Bons gains.

Faire offres à M. Balles, propriétaire.

L'Hôtel Central-Bellevue

1000 Lausanne

cherche pour entrée tout de suite:

3 femmes de chambre caissière

pour restaurant self-service

Faire offres avec curriculum vitae et copies de certificats à la Direction.

Wir suchen für unser

Spezialitätenrestaurant

eine tüchtige, selbständige

Buffetöchter

Gutbezahlte Jahresstelle, schönes Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an Jean Stilli-Küng, Dir., Restaurant «Du Parc», **5400 Baden. Telefon (056) 2 53 53.**

Gesucht nach Saas Fee

in ein mittleres Hotel:

Alleinkoch Portier

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien sind zu richten unter Chiffre AP 1867 an die Hotel-Revue, **4002 Basel.**

Gesucht auf Anfang Dezember:

Tea-Room-Tochter

(evtl. Anfängerin)

Buffetöchter

(für unser Konzert-Tea-Room-Dancing)

Offerten an Hotel Schweizerhof, **Kandersteg.**

Hôtel Richemond, Genève

cherche

aide d'économat- cafétérie

Adresser des offres écrites, avec références, copies de certificats à la Direction de l'Hôtel

Bahnhofbuffet Olten

sucht auf den Pächterwechsel (1. Dezember 1965) oder nach Übereinkunft:

Serviertöchter Buffetöchter Buffet-Anlerntöchter

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Sozialleistungen, angemessene Entlohnung.

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen an den Personalchef, Bahnhofbuffet, **4600 Olten.**

Gesucht nach Lugano

ab 15. Oktober in Jahresstelle tüchtige, sprachenkundige

Büropraktikantin

Offerten an die Direktion, Hotel Arizona, **6900 Lugano.**



Genève

cherche pour date à convenir un

secrétaire- réceptionniste

Place à l'année.

Faire offre avec prétentions de salaire à la Direction.

Hotel Eiger, 3825 Mürren B.O.

sucht für lange Wintersaison:

Portier-Kondukteur

(für Halle und Bahndienst)

Barcommis

Saalkellner

Serviertöchter

(selbständig, für Stübl-Bar mit Barkenntnissen)

Jungköchin oder Jungkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften an Familien von Allmen und Stähli.

Nach Arosa gesucht

auf die Wintersaison (Hotel mit 75 Fremdenbetten)

Portier / Kondukteur

Schweizer bevorzugt (nicht Concierge), wenn möglich mit eigenem P.W. Garage vorhanden. Guter Verdienst. Sporthotel Hof, **7050 Arosa. Telefon (081) 31 10 55.**

Hotel-Restaurant «Du Parc»
Baden bei Zürich

sucht

Praktikantin

für allgemeine Büroarbeiten, Telefondienst, Economy und Buffetabläßung. Zimmer im Hause.

Offerten mit Lohnansprüchen an J. Stilli-Küng, Direktor, Hôtel du Parc, **5400 Baden. Telefon (056) 2 53 53.**

Gesucht seriöser, aufrichtiger

Koch

gesetzten Alters in schönen, meisterlosen Kleinbetrieb.

Offerten unter Chiffre P 11553 N an Publicitas, **2301 La Chaux-de-Fonds.**

In interessante Jahresstellen gesucht:

Etagenportier- Hausburschen Wäscherin-Lingeriehilfe

(an Vollautomaten)

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeiten.

Anfragen mit Unterlagen an Bad-Hotel Bären, **5400 Baden.**

On cherche

jeune fille

pour travaux de ménage et d'hôtel (8 chambres). Possibilité d'apprendre le français. Famille avec enfants.

Faire offre à Michel Volet, Hôtel de la Place, **1804 Corsier-sur-Vevay.**

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.**

Hotel Spinne 3818 Grindelwald

Rôtisserie, Night Club

sucht für kommende Wintersaison :

Zimmermädchen

(Jahresstelle)

Restaurationstochter

Bartochter

Barmaid (Espresso-Bar)

Offerten erbeten an R. Märkle, Spinne, Grindelwald.

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.

Gesucht auf den 1. November: junger, tüchtiger

Alleinkoch

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

On cherche pour entrée au plus vite

commis de cuisine

restaurant réputé, installations ultra-modernes, conditions de travail agréables, gain intéressant, belle chambre.

J. Bréaz, Restaurant du Lac de Bret, 1604 Puidoux-Chexbres. Téléphone (021) 56 11 26.



Gesucht in Spezialitätenrestaurant

Kochlehrling

Verlangt wird williger, intelligenter Jüngling mit französischen Sprachkenntnissen, welcher Freude an einer ausserordentlich gepflegten Küche hat.

Offerten sind erbeten an E. Samson, Küchenchef-Restaurateur, Restaurant Ratsstube, 5000 Aarau. Telefon (064) 22 94 44.

La Bonne Auberge de Strasbourg

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Restaurations- tochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte. M. Pierroz, Oberer Quai 8, 2500 Biel. Telefon (032) 227 86 oder 356 01.

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.

Gesucht fachkundiges

Ehepaar

ER als **Alleinkoch** für eine gepflegte Küche mit neuzzeitlichen Einrichtungen, SIE als **Restauranttochter oder Zimmermädchen**.

Jahresstelle in gut geführtem Familienhotel. Gute Entlohnung und zeitgemässe Arbeitsbedingungen sind zugesichert. Spätere Übernahme des Betriebes möglich.

Offerten sind erbeten an Hans Wüthrich, Hotel Gurnigelbad, 3099 Rüti bei Riggisberg BE. Telefon (031) 81 64 30.

Hotel-Restaurant Steffani St. Moritz

sucht in Jahresstellen:

Economatgouvernante

(Eintritt sobald wie möglich)

Buffettöchter

(Eintritt 1. oder 15. Dezember)

Restaurationstochter

(sprachenkundig, Schweizerin)

Serviertochter

für Dancing (sprachenkundig, Schweizerin)

Commis de cuisine

(Schweizer, Eintritt 1. oder 15. Dezember)

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Moritz Märki, Hotel Steffani, 7500 St. Moritz. Telefon (082) 3 38 41.

Hôtel ler ordre à Genève
cherche

réceptionniste

ou stagiaire de réception
pour le 1er novembre 1965.
Place à l'année. - Ecrire
sous chiffre S 14955-18,
Publicitas, 1211 Genève 3.

Offerten von Vermittlungs-
bureaux auf Inserate unter
Chiffre bleiben von der
Weiterbeförderung ausge-
schlossen.

Unser Mövenpick am Paradeplatz wurde in den vergangenen Monaten umgebaut und renoviert. Von diesen baulichen Veränderungen profitieren nicht nur die Gästerräume, sondern vor allem auch die modern eingerichtete Küche, der helle Personalaufenthaltsraum, die Personalgarderobe sowie die Lageräume. Ausserdem wurden verschiedene technische Einrichtungen eingebaut, die unserem Personal die Arbeiten erleichtern.

Ab 1. Dezember, nach Abschluss der Bauarbeiten, wird das Restaurant auch montags geöffnet sein, was zusätzliches Personal erfordert. Wir suchen deshalb:

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviertöchter
Barkellner
Hilfssekretärin
Personalsekretärin
Hilfsgouvernante

Sie wissen doch: Unser Personal wird durch sorgfältige Einführung und betriebliche Schulung auf den Einsatz vorbereitet!

Eintritt nach Übereinkunft; unser Betrieb steht trotz des Umbaus nicht still.

Wenn Sie sich für einen der angegebenen Posten interessieren, wenden Sie sich bitte an W. Doppmann, Mövenpick Paradeplatz, Paradeplatz 4, 8001 Zürich. Telefon (051) 255252.

Wir suchen

für unsere Stehbar, Schnellimbiss-Restaurant, eine

Leiterin

Die Aufgabe besteht in der Organisation und Überwachung eines raschen Service, sowie in der Förderung unseres Verkaufes über die Gasse (Traiteur-Abteilung). Ein junges, lebensfrohes Team von etwa 20 Mitarbeitern wird Sie gerne als Chefin anerkennen.

Wir stellen uns eine Mitarbeiterin vor, welche schon einige Jahre Praxis im Gastgewerbe hat, sei es als Gouvernante, Buffetdame oder Chef de Service.

Wir würden Sie in Ihre Aufgabe gründlich einführen, auch hätten Sie die Möglichkeit, einige interessante Mövenpick-Kurse zu besuchen.

Telefonieren Sie uns bitte, oder schreiben Sie an die folgende Adresse: Mövenpick Dreikönigshaus, Herrn U. Filling, Beethovenstrasse 32, 8023 Zürich, Telefon (051) 25 09 10.

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.



MERKUR

sucht für seinen Tea-Room am Zeitglocken in Bern per
sofort oder nach Übereinkunft :

Serviertöchter

Geregelte Freizeit, guter Verdienst.

Offerten bitte an Merkur-Tea-Room, Zeitglockenlaube 6, 3000 Bern.
Telefon (031) 22 12 30.

Hôtel Amigo, Bruxelles

engage

réceptionnaire

qualifié et dynamique, adjoint au chef de réception. Connaissances parfaites du français, de l'anglais et de l'allemand.

Adresser offre détaillée et prétentions (en français) à l'Hôtel Amigo, 1-3, rue de l'Amigo, Bruxelles (Belgique).

Hotel Aarauerhof, Aarau

sucht erfahrenes, sprachenkundiges

Zimmermädchen

zur selbständigen Betreuung einer Etage.

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

Hotel Stop, 6390 Engelberg

sucht für die Wintersaison 1965/66:

Koch Commis de cuisine Buffettöchter

(Anfängerin)
in gutbezahlte Jahres- oder Saisonstellen.

Offerten an die Direktion erbeten. Telefon (041) 741674.

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.

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 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 09.

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.

Gesucht

Köchin

in Restaurationsbetrieb für sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten mit Lohnangaben an Willy Bettchen, Restaurant Bären, 3076 Worb. Tel. (031) 672291.

Gesucht in Jahresstellen:

**Restaurationstochter
oder Restaurationskellner**

(für à-la-carte-Service)

**Küchenbursche/mädchen
Hausbursche**

Kost und Logis im Hause.



Telefon (032) 2 42 13.

Gesucht wenn möglich per 1. Januar 1966 tüchtiges, in der Branche der Gastronomie erfahrendes

**Geranten-
od. Pächterehepaar**

zur Übernahme einer seit Jahren gut eingerichteten und gut gehenden Schweizer Gaststätte in München.

Schriftliche Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien sind zu richten an W. Grundbacher, Weinhaus und Distillerie, 3600 Thun.

ROMA

Maître d'hôtel

di primissima classe, quadrilingue, cercasi per direzione ristorante albergo di lusso (200 letti). Scrivere inviando fotografia, curriculum, copie certificati all'Albergo Eden, Via Ludovisi 49, Roma.

Gesucht auf 1. November
oder nach Übereinkunft**Servier-
tochter**Guter Lohn, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung. – Offerten an A. Gisler-Vock, Hotel-Buffer Hof, 6472 Erstfeld UR.
Telefon (044) 6 23 41**Sommelière**

demandée par Buffet de la Gare à Morges. Téléphone (021) 71 21 95.

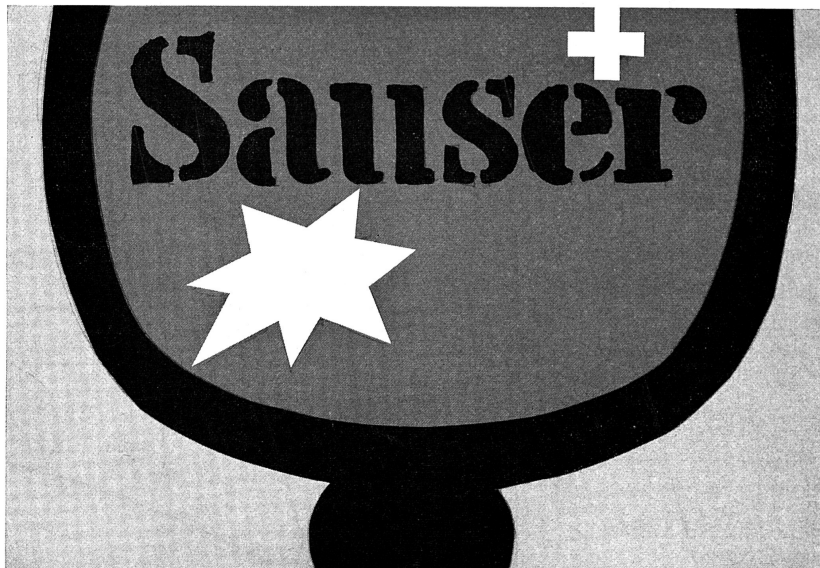
Maison française à Cardiff (Angleterre) cherche urgent bon

commis de cuisine

Age 21 ans minimum. Salaire £ 14.- par semaine. Faire offres à French's Ltd., 2-3-4 Bute Terrace, Cardiff (Angleterre).

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.

**HERBSTZEIT-SAUSERZEIT****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).

Wir suchen für das
alkoholfreie Hotel-Restaurant Schloss
in Romanshorn**Leiterin**

In Frage kommt tüchtige, einsatzbereite Dame, die sich über eine ähnliche Tätigkeit ausweisen kann.

Ebenso ist die Stelle des

Küchenchefs

neu zu besetzen. Ganzjahresstellen. Evtl. kommt auch ein Ehepaar in Betracht. Zeitgemässe Bedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen sind zu richten an Frau J. Weber-Rutishauser, Alleestrasse 3, 8590 Romanshorn. Telefon (071) 63 10 48.

Hotel Drei König, Sevelen (vis-à-vis von Vaduz)

gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch
Jungkoch
Fräulein für Réception**

mit Sprachkenntnissen

Gut bezahlte Stellen und geregelte Freizeit sind geboten.

Offerten an Fam. K. Leuenberger-Schmid, 9475 Sevelen, Telefon (085) 8 74 22.

Gesucht für die Wintersaison in Ausflugsort-Restaurant ob Davos

**Koch oder Köchin
2 Serviertöchter**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Jederzeit gute Bahnverbindung nach Davos. Restaurant Strela-Alp, Fam. J. U. Heller, 7270 Davos-Platz.

Gesucht

I. Mitarbeiterin

für Réception, Büro und allgemeinen Betrieb

welcher eventuell die Alleinleitung eines modernen Appartementshauses (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.

Bedeutende einheimische Besteck- und Silberwarenfabrik sucht zu baldmöglichstem Eintritt

Vertreter

zum Besuche der Grosskonsumenten, Hotels, Restaurants, Spitäler usw. für das Gebiet Ostschweiz, Graubünden, evtl. Tessin.

Wir verlangen: Gutes, sicheres Auftreten, Kontaktfreudigkeit, Sinn für initiativen, selbständiges Arbeiten, Verkaufserfahrung. Autofahrer.

Wir bieten: Moderne, qualitativ erstklassige Kollektion zu interessanten Verkaufsbedingungen. Langjähriger Kundenkreis. Salär, Provision und Reisespesen.

Bewerber bitten wir um kurzen handgeschriebenen Lebenslauf unter Beilage einer Foto an Chiffre OFA 3099 Lz, Orell Füssli-Annoncen, 6002 Luzern.

Hotel Engel, Vaduz FL

sucht in Jahresstelle

Chef de partie Chef Stellvertreter

Offerten mit Zeugnisschriften, Gehaltsansprüchen und Foto an Familie Marchner-Schlegel, Hotel Engel, Vaduz. Telefon (075) 2 10 57.

Speziell für Sie geschrieben von Harry Schraemli

Unter Tafelkunst möchte ich hier all das verstanden wissen, was das Können eines hervorragenden Kellners oder Oberkellners ausmacht. Also etwa das vorbildliche Herrichten eines Esstisches, das makellose Auftragen der Speisen und das fachgerechte Kredenzieren feinsten Edelweins. Natürlich gehört noch mehr dazu; so etwa das Zusammenstellen einer harmonischen Speisenfolge mit den dazu gehörenden Weinen, das Beraten der Gäste und auch das Verfügen über tadellose Manieren.

Von der Tafelkunst wird viel weniger gesprochen als von der Kochkunst. Das war allerdings nicht immer so. Eigentlich müsste das als Zeichen eines gewissen Kulturniederganges gewertet werden. Dass man sich beispielsweise für einen saftigen Braten begeistern kann, ist noch keine Kulturaussage. Da enthält das Würdigen einer schön gedeckten Tafel und das strikte Einhalten einwandfreier Tischmanieren schon bedeutend mehr Aussage. Hochgehalten wird die Tafelkunst und das damit zusammenfallende Zeremoniell vor allem in königlichen und fürstlichen

Motels, und die prunkvollen Speisesäle mussten oder müssen Schnell-Imbiss-Stuben weichen. Das ist der Schrei des Massentourismus, der nun einmal da ist und mit dem wir für alle Zeiten zu rechnen haben. Dies mit Bedauern zur Kenntnis zu nehmen, wäre genau so falsch, wie sich etwa wieder nach der Petrol-Lampe zu sehnen. Falsch wäre es aber auch, nun resigniert die Hände in den Schoß zu legen und Abschied zu nehmen von all dem, was man unter gastronomischer Kultur versteht. Wir wissen, dass heute, im Zeitalter des Massenreisens und der Personalknappheit, nicht wenige das fachliche Rennen aufgeben und sich nur noch mit der finanziellen Seite des Berufes befassen. Man begründet dies damit, dass die Leute doch keine Ahnung von der Koch- und Tafelkunst hätten und es ihnen daher so lang wie breit sei, was sie essen und wie man ihnen die Mahlzeit verabreiche. «Zurück zur Gemelle» scheint hier als Leitspruch zu stehen, und dass wir daran keine Freude haben, möchten wir nicht verheimlichen.

Die vertagte Sintflut

Der gastronomischen Kultur wurde schon des öfteren ein schmachliches Ende vorausgesagt. Zu jeder Zeit gab es «Propheten», die den nach ihnen Kommenden jegliches Kulturinteresse absprachen und jammerten der herrlichen, aber leider vergangenen Zeiten gedachten. Die Entwicklung aber hat alle Voraussetzungen ab absurdum geführt, und so dürfte es auch gelingen, aus dem «kulturlösen Massentourismus» von heute gebildete Hotelgäste von morgen zu schaffen. Verrät nicht allein schon der Wunsch zu reisen einen gewissen Kulturhunger?

So wenig wie die Welt damals nicht unterging, als der erste Engländer zum Diner im Grand-Hotel nicht im Smoking, sondern im Sakko erschien oder der erste Schweizer noch am Abend im Pullover in der Hotelhalle sass, so wenig wird sie untergehen, weil die Menschen heute keine Zeit zu haben scheinen, um zu «speisen», sondern nur noch «essen» wollen. Selbstverständlich ist man versucht, all das als Kulturzerfall zu kennzeichnen und es mit einem Stossseufzer zu quittieren. Aber jene unter uns, die nicht genug im Lobpreis vergangener Zeiten tun können, die Wunderdinge von früheren Gästen und dem damaligen grossartigen Personal erzählen, täten weit besser daran, mitzuhelfen, einen Wall gegen den vermeintlichen Kulturzerfall zu bauen. Damit meine ich, dass sie sich wenigstens an ihrem Platz für die Erhaltung von Koch- und Tafelkunst einsetzen. Ist es z. B. nicht so, dass sich jeder Mensch an einem hübsch dekorierten und adrett aufgedeckten Tisch gut benimmt? Die angenehme Ambiance veranlasst die meisten Menschen, ihre besten Manieren hervorzuheben. Jede Mahlzeit soll für unsere Gäste ein Fest sein, zum mindesten aber eine geruhige Erholungspause. Gehoben wird die festliche Stimmung, wie jeder weiss, durch eine dementsprechende Umgebung. In unserem Fall würde die Art, wie der Speisesaal eingerichtet ist und die Tische gedeckt sind, Entscheidendes zur Hebung oder Senkung der Stimmung beitragen. Eine Tafel, die beispielsweise so aussieht, als ob sie von einer Gruppe chinesischer Messerwerfer auf 12 m Distanz «gedeckt» worden wäre, dürfte kaum einen Gast begeistern. Ist es vielleicht nicht so, dass man es sich etwas zu leicht macht und gar zu schnell mit der Begründung zur Hand ist, dass die Personalknappheit es einfach verunmögliche, einen guten Service zu gewährleisten?

Obwohl auf unserem eidgenössischen Banner steht, dass wir keine Klassenunterschiede kennen und dulden, wird doch sehr oft in unseren Hotels ein Unterschied zwischen «Parties» und den anderen Gästen gemacht. Die «Parties» gehören zur «Masse Mensch», und schon von vornherein wird angenommen – sehr zu Unrecht – dass von dieser Seite keinerlei Ansprüche an die Tafelkultur gestellt werden. Ich habe es selbst erlebt, dass man für diese Gäste eher lüderlich aufdeckt und den Service nur so «hinhaut». Selbst wenn diese Gäste dem Hotel nicht gleichviel einbringen wie Einzelreisende, so sollte sich das auf gar keinen Fall in der Art der Betreuung und der Bedienung auswirken. Wir haben doch, neben der Aufgabe, unsere Häuser bestmöglich zu führen, auch noch jene, die darauf hinzielt, die Gäste zu weiteren Reisen zu animieren und auch zu einer Wiederkehr in unser Land zu veranlassen. Wer die Teilnehmer an einer Gesellschaftsreise genau so zuvorkommend bedient wie jeden anderen Gast, der wird den Geboten schweizerischer Gastlichkeit gerecht, wer hingegen für solche Gäste den Service auf «Kantinenbetrieb» umstellt – auch das gibt es leider – der schaufelt unserer Kunst ein frühes Grab.

Anstatt an die Sintflut zu denken, schenke man einmal diesem fachtechnischen Aspekt der Gastronomie einige Gedanken.

Der Maître d'hôtel in unserer Zeit

Der fachlichen Tradition seines interessanten Berufes entsprechend, sollte er ein in allen Belangen der Tafelkultur und Tafelkunst versierter, also hochgebildeter Mensch sein. Seine Vorfahren an den Höfen grosser und kleiner Potentaten unterrichteten Prinzen und Prinzessinnen in feinen Tischmanieren, die Herren Söhne zudem noch in der Kunst des Tranchierens. Auch legten sie das Tischzeremoniell fest und natürlich auch die Tischordnung bei Banketten usw. Ihnen unterstand das gesamte Gesinde, also auch die Köche.

In der Hotellerie verfügten sie anfänglich auch über die grössten Kompetenzen, so wurden sie nicht nur

Tafelkunst am Scheideweg

Legende:

1 Das Gedeck
In der Fachsprache nennt man es «Couvert», eine Bezeichnung, die auf jene Zeiten zurückgeht, als man die Gerichte mit einer Serviette bedeckte (couvert) auf den Tisch stellte. «Couvert» wurde so zum Synonym für Serviette. Dieses einfache Speisesaal- (Table d'hôte) Gedeck strahlt Ordnung und Exaktheit aus. Es ist ein «Bild» und spricht den Gast an. Zwischen Messer und Gabel muss genügend Platz sein, um einen grossen Teller einstellen zu können, ohne dass dessen Rand das Besteck verdeckt. Die gleiche Voraussetzung gilt für das Aufdecken des Dessertbestecks. Hier sollte man sich noch merken, dass das für Käse oder Früchte aufgedeckte kleine Messer, stets unterhalb der Gabel liegen muss. Wenn es oben liegt, besteht die Gefahr, dass sich der Gast beim Wegnehmen an den Fingern verletzt. Auf die im Bilde gezeigte Deckart ist dies aber unmöglich.

2 Das Spiel mit den Gabeln
Kindern nicht gestattet – zeugt hier von Schönheit und Ordnungssinn. Die zweite Gabel, sei es für Fisch oder Vorspeise, wird immer etwas erhöht neben die Hauptgabel gelegt und zwar diese fast berührend. (Das ganze Gedeck soll möglichst kompakt erstellt werden). Die dritte Gabel wird dann wieder gleich aufgedeckt wie die erste. Mehr als drei Gabeln werden – was fachtechnisch durch- aus im Bereich der Möglichkeit liegt – so wird sie im geeigneten Moment eingelegt. Müsste sie aber doch aus irgend einem Grunde mit dem Couvert aufgedeckt werden, so sollte man sie wiederum erhöht, also wie die zweite Gabel, hinlegen. Eine bereits benutzte Gabel vom Teller des Gastes auf den Tisch zu legen (für den nächsten Gang), ist eines guten Hotels unwürdig, da es gegen die Gesetze der Ästhetik verstösst. (Auch für die Tischwäsche scheint es mir nicht förderlich zu sein.)

3 Trinkglas wohin?
Grundsätzlich wird das erste Glas (das möglicherweise auch das einzige bleibt), 2 cm über der Messerspitze eingesteilt. Es spielt dabei keine Rolle, ob es sich um ein Wein- oder Wasserglas handelt. Das zweite Glas kann nun links oder rechts vom ersten zu stehen kommen. Wird eine Vorspeise oder ein Fischgang serviert, so gehört es nach rechts, ist dies aber nicht der Fall, so nach links hinüber. Unnötig zu sagen, dass das kleinere Glas (in der Höhe) vor das grössere kommt. Wird nun ein Wein, aber auch Wasser serviert, so sollte das Weinglas vor dem Wasserglas stehen, in der (optimistischen) Annahme, dass der Gast lieber zum Wein als zum Wasser greift.

4 Das dritte Glas
Beim Aufstellen mehrerer Gläser entscheidet über das Wie nicht nur die Weinfolge, sondern auch die Form des Tisches und nicht zuletzt auch der uns zur Verfügung stehende Gläserersatz. Die hübsche Anordnung ist insofern wichtig, als die Gläser ja auch noch eine dekorative Aufgabe zu erfüllen haben.

Bei langen Tafeln zieht man die eckige Aufdeckart vor, wie sie unser Bild zeigt. Ein viertes und fünftes Glas könnte hier ohne weiteres neben das dritte zu stehen kommen. Runde Tische verlangen nach der halbkreisförmigen Deckart, und kleinere Tische eignen sich meistens besser für die schräge Art.

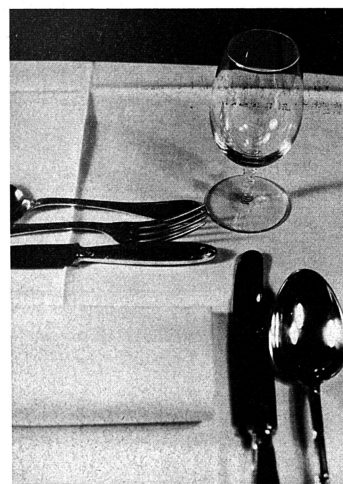
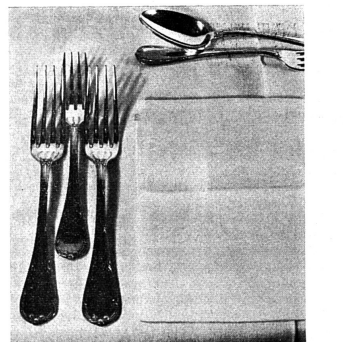
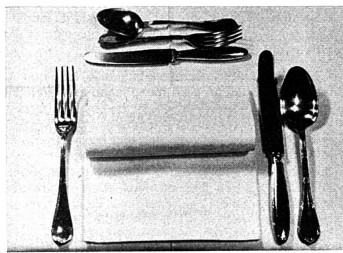
5 Der Champagnerkelch
unterliegt keinen eigenen Gesetzen. Sehr oft wird aber vorgezogen, ihn nicht aufzudecken, sondern ihn im gekommenen Moment einzustellen. Dies müsste man natürlich dann tun, wenn er sich nicht harmonisch in den Gläserersatz einordnen lässt. Bei grossen Banketten gehen zwei Kellner von Gast zu Gast. Einer von ihnen hält ein Tablett mit den Gläsern bereit und der andere füllt sie auf und stellt sie ein. Am kleinen Tisch (zur intimen Feier), sollte man die Sektgläser immer mit aufdecken, trägt es doch zur Hebung der (feierlichen) Stimmung bei.

Unser Bild zeigt die schräge Aufdeckart. Anstatt den Sektkelch neben das Rotweinglas zu stellen, haben wir diese ansprechende Variante vorgezogen.

6 Wo soll das Menu hin?
Das im Hotel-Speisesaal verwendete Menu, auch «Menu de la table d'hôte» genannt, wird am besten neben die Gabeln gelegt und zwar so, dass die untere Kante auf gleicher Höhe mit dem Besteck liegt. (Hart über der Tischkante). Wurde ein Brotsteller aufgedeckt, so darf dieser auf keinen Fall auf das Menu gestellt werden. Sobald das Menu eine gewisse Grösse überschreitet, haben wir neben den Gabeln keinen Platz. Die beste Lösung ist dann, es zwischen die umgelegte Serviette zu stecken (unser Bild). Nicht gestattet ist es, dass man die Menus auf dem Tisch aufstellt, sieht doch das nach Gartenwirtschaft aus. Fallen die Menus einmal ganz aus dem Rahmen – was bei feierten Spezialessen ohne weiteres der Fall sein könnte – so muss der Oberkellner versuchen, eine Lösung zu finden, die das Gesicht der Tafel nicht tangiert. So empfiehlt es sich, überdimensionierte Menukarten überhaupt nicht aufzulegen, sondern sie erst nachher verteilen zu lassen.

7 Ellenlang
scheint hier die Speisenfolge zu sein, und damit wächst auch die Weinfolge. Obwohl es nicht empfehlenswert ist, mehr als vier Gläser aufzudecken, mögen es die Umstände erfordern, dass es doch getan wird. Selbstverständlich steht das erste Glas auch hier wieder über der Messerspitze, und nur eins darf rechts von ihm platziert werden. Nach links bleibt uns genügend Platz. In der Regel wird man diese «Gläser-Orge» in einem leichten Bogen aufstellen, doch lassen sich auch bei symmetrischer Deckweise bis zu sechs Gläser unterbringen. (Der Form der Gläser nach zu urteilen, werden hier nur weisse Weine und zum Abschluss Champagner oder Sekt serviert. Das in der Mitte stehende Glas ist für Mineralwasser gedacht.)

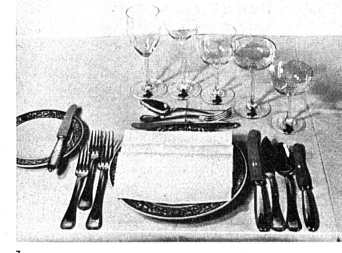
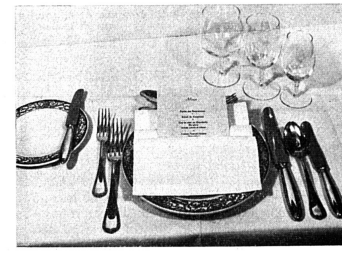
(Alle Aufnahmen vom Verfasser)



Häusern. Ja, bis zum Entstehen der modernen Hotellerie war sie überhaupt nur an Höfen oder in den Häusern reicher Patrizier anzutreffen. Dort aber wachten die Seneschälle und Truchsesses mit Argusaugen darüber, dass sich keiner der Bediensteten zu einem Fehlgriiff verleitete. Aus den Seneschällen aber wurden Hofmarschälle, später dann Haushofmeister und schliesslich Butlers oder aber auch «Maitres d'hôtel».

In den ersten Luxushotels, die bekanntlich erst in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts entstanden, amtierten Männer als «Maitres», um deren Wissen, Können und Aussehen sich inzwischen Legenden gebildet haben.

Aus der Hotellerie wurde eine Hotel-Industrie, aus den von Romantik umwehten Grand-Hotels wurden



beim Anstellen des Personals hinzugezogen, sondern auch beim Einkauf. Natürlich war es ihre Aufgabe, für eine fachtechnisch gültige Speisekarte zu sorgen, Menus in Zusammenarbeit mit dem Küchenmeister zu entwerfen, die Weinkarte à jour zu halten und dergleichen mehr. Sie regierten wie Könige über die ihnen direkt unterstehenden Angestellten, also Kellner, Officepersonal usw. Der Verkauf von Raucherwaren war ihre eigene Domäne, und daran war ehemals, als man in besseren Kreisen noch vorwiegend Importzigarren rauchte, ganz nett zu verdienen. Die Technisierung brachte da Abstriche mit sich, und heute, da gewöhnlich ganze Völker die gleiche Zigarettenmarke aus Automaten beziehen, ist der Verkauf von Raucherartikeln nicht mehr interessant. Zudem kommt, dass wohl die meisten Häuser den Ver-

(Schluss Seite 26 unten)

Das Porzellan für die neuzeitliche Gaststätte – gediegen, rationell und auf kleinem Raum stapelbar.

Langenthal
Snack

La causerie gastronomique de Paul André

De la santé du poulet à celle du consommateur...

Depuis quelques années, une des bases de l'alimentation subit un changement non négligeable. Ce phénomène est rare. Les habitudes alimentaires ne se modifient pas aisément; il faut de réelles contraintes pour y introduire une transformation sensible. Et encore! Nul n'ignore à quelles subtilités, à quels sacrifices également, eurent recours durant la guerre les clients du marché noir, quand il s'agissait d'échapper aux prescriptions draconiennes du rationnement. Quant aux régimes médicaux, chacun sait aussi les ruses dont ils sont l'objet pour en adoucir la sévérité. D'autres facteurs, toutefois, entrent en ligne de compte, et ils réussissent là où échouent les précédents. Un des plus efficaces serait le progrès des transports, si toutes sortes d'éléments ne venaient contrecarrer les avantages offerts par la diversité des denrées venues sans escale des quatre coins du monde: douanes, tarifs, balances commerciales, orientation des marchés, considérations politiques.

Dans ce domaine, le dernier mot revient pourtant à l'économie. Que le prix d'une marchandise soit en hausse constante, elle risque de passer au second plan, malgré tout son empire sur les consommateurs, si une autre coûte moins cher et peut la concurrencer quant au goût et à la valeur nutritive. Tel est, par exemple, le cas pour la viande, qui, sur bien des tables, cède lentement la place au poulet. Le poulet, qui était auparavant un luxe! La cause première n'en est pas assez connue. L'herbe, par excellence destinée à la production de lait, ne convient que médiocrement à celle de la viande: le processus est trop long. C'est le grain, nourriture concentrée, qui donne le plus rapidement une chair utilisable en cuisine. D'où l'avantage économique des gallinacés sur les ruminants — surtout lorsque ceux-ci sont élevés dans des conditions peu rationnelles, qui impliquent trop de main-d'œuvre et trop de pertes accumulées.

Autrement dit, le poulet est mieux fabriqué, pas de ses minutes qui ne soit chronométrée. L'œuf, déjà, relève de savants calculs, pour qu'il vienne en quantités énormes avec le minimum de frais. Dès la ponte, il est saisi par la chaîne, qui aboutira quelques mois plus tard, ou mieux quelques semaines, à la livraison d'un volatile dodu, les membres pris dans son corps souvent congelé, et sans autre signe distinctif qu'une marque sonore. Apparences qui seraient parfaites si elles recouvraient une réalité moins discutée. Car l'homme a beau compliquer à plaisir ses recherches, et surtout le langage de ses recherches; il finit toujours, en pratique, par simplifier dangereusement les problèmes. Le but était d'inonder le marché avec une volaille qui se vende bien, et qui laisse d'appréciables bénéfices malgré la modicité de son prix. La qualité, certes, n'a pas été négligée; on s'est appliqué à l'améliorer, mais d'un point de vue tout extérieur, laissant délibérément de côté les choses qui ne tombent pas sous les yeux: les plus importantes.

Il convient préalablement de rappeler comment est produite la volaille de choix, celle qui, par rapport à beaucoup d'autres, mérite le nom de volaille noble: la volaille de Bresse. Elle doit ses avantages, d'abord à une tradition tout empirique, ensuite à une judicieuse sélection des races. Ce qui n'exclut pas, du reste, une gestion très opportune du capital engagé. La technique en usage fait en sorte de ne rien perdre des progrès accomplis dans la branche — à cette différence près qu'elle recourt à des moyens naturels au lieu d'y suppléer par une chimie plus ou moins dangereuse. Les bêtes restent en liberté la plus grande partie de leur brève existence, puisque, pour le poulet courant, la captivité consécutive ne dépasse pas quinze jours en été et trois semaines en hiver.

Speziell für Sie geschrieben (Schluss)

kauf über die eigene Kasse laufen lassen. Oberkellner, die mit der eigenen Brigade von einem Saisonplatz zum andern ziehen, dürften in unserer Zeit Ausnahme sein. Der Massentourismus hat den «Chef de service» kreiert, und das ist längst nicht dasselbe wie «Maitre d'hôtel».

Die Zeiten, da der Maitre vor jeder Mahlzeit von Tisch zu Tisch ging, um jedes Gedeck minuziös zu inspizieren, liechter aufgedeckte Tische abräumen und neu aufdecken liess, scheinen lange hinter uns zu liegen. Wer es dennoch tut und strikte auf die Gebote der Tafelkunst achtet, der hat es schwer, denn die jungen Leute lächeln über diese, wie sie meinen, nutzlose Pedanterie. Man weiss auch, dass die Oberkellner nicht immer den nötigen Rückhalt bei der Direktion finden, denn dort ist man meistens zufrieden, wenn man ein einigermassen funktionierendes Team beisammen hat. Natürlich gibt es immer noch einige «Lords» unter den Maitres, die eisern an den goldenen Regeln festhalten und die unbeherrhbaren «Schuster» unter den Kellnern eliminieren. Auch heute noch! Dafür muss man ihnen dankbar sein.

Den Jüngern Ganymeds ins Stammbuch

Das Ansehen, das ein Berufsstand besitzt, hängt nicht nur davon ab, was andere Leute darüber denken, sondern eher von dem, was man selbst aus ihm macht. Wird dem Gast die bestellte Konsumation «hingeschmettert» anstatt fachgerecht serviert, so muss man sich nicht wundern, wenn die Achtung verloren geht. Ein tüchtiger Kellner muss eben etwas mehr als nur ein Speisenzuträger sein. Leider war das Servierpersonal noch nie so kunterbunt zusammengesetzt wie es heute ganz allgemein der Fall ist. Die Entstehung von Tausenden von neuen Gaststätten verschiedener Betriebsarten brachte es mit sich, dass die Ansprüche immer tiefer geschraubt werden mussten. Heute lässt man absolut ungeschulte Kräfte auf die Gäste los, und zudem fehlt es allenorten an Vorbildern und Lehrmeister. Wenn man auch vor Jahrzehnten noch keine eigentliche Kellnerlehre kannte, so war es doch unmöglich, dass ein Fabrikarbeiter von einem Tag zum andern zum «Kellner»

Le sujet parvient donc à l'engraissement avec un corps bien formé. Son ossature est élancée et fine; ses muscles, souples et correctement développés. Il s'agit d'un animal robuste et sain — qui vivra ensuite, pendant fort peu de temps, une existence ralentie et concentrée sur une fonction organique: la production de graisse, laquelle s'infiltre dans les tissus et leur donne cette tendreté qui caractérise avec sa fine saveur le bon poulet. Si les os sont délicats, ce n'est pas à cause d'une faiblesse malade de structure; c'est parce que le sol, pauvre en calcium, ne fournit que l'indispensable pour constituer un squelette normal. Mais la bête a vécu suffisamment à l'air et au soleil, picorant ce qui lui convenait, dans une terre par ailleurs généreuse, pour que le minimum de sels calcaires lui apporte de quoi éviter toute carence. L'excellence de son alimentation fondamentale fait le reste. De même que le climat, singulièrement propice. Bref, les résultats obtenus le sont en vertu d'un équilibre biologique; équilibre très difficile à reproduire sans le concours de facteurs analogues.

Ces facteurs sont-ils réunis par l'élevage industriel? Il est permis de poser la question, encore que l'on ne doive pas le condamner d'une façon unilatérale. Il en existe de divers genres. Certains centres s'attachent à la tête de l'évolution, parce qu'ils épient le lancement de tous les procédés capables d'augmenter leurs revenus. D'autres, plus prudents, essaient de concilier les impératifs auxquels ils obéissent avec une notion relativement juste de la qualité. A ce propos, M. R. Ferrando, docteur ès-sciences, agrégé à l'Ecole vétérinaire de Lyon, s'exprimait comme suit dans une étude présentée en 1954 aux «Journées scientifiques de la volaille et de l'œuf»:

— De plus en plus, on recherche des gains de quelques semaines ou même de quelques jours au cours de la croissance et de l'engraissement, ainsi que des augmentations de production de lait ou d'œufs pour une moindre consommation d'aliment. Chaque jour, pour aboutir à de tels résultats, on essaie une quantité de substances les plus diverses — et le danger réside dans ce fait qu'étudiant empiriquement le phénomène, on se soucie d'abord du résultat immédiat, proclamé parfait même quand la rentabilité est douteuse. Ce n'est que par la suite qu'on examine l'aspect biologique de la question. Il est naturellement beaucoup plus délicat à résoudre. Mais le progrès zootechnique, c'est justement la mise en pratique de méthodes allant à la rentabilité et à l'innocuité pour le consommateur, le respect de l'équilibre biologique d'un individu doué de continuité génétique. Or, il nous semble que la vulgarisation trop rapide, qui n'est pas sans arrière-pensées, de méthodes nouvelles que l'on tente d'accommoder de toutes les façons vient à l'encontre d'un véritable progrès zootechnique... »)

Paroles singulièrement judicieuses, et dont la date aussi est à retenir. C'est, en effet, à partir de l'année suivante, soit 1955, que prit le départ, tout au moins en France, une industrialisation poussée de l'aviculture. Ainsi donc, les méthodes nouvelles se généralisent, selon une vulgarisation rapide, massive et surtout intéressée, bien avant que la science ait eu le temps d'acquiescer à leur sujet des certitudes solides. On fera en abondance du poulet, sans savoir ce qu'est, en réalité, ce poulet qui doit trop aux ingrédients dissimulés dans sa pitance ou inoculés par une piqûre. Remarquez qu'il en va exactement de

1) R. Ferrando, Hormones, anti-hormones et antibiotiques dans l'alimentation des volailles — travail présenté aux Journées scientifiques de la volaille et de l'œuf, 1954 (Annales de la nutrition et de l'alimentation, vol. VIII, Nos 3-4, Editions du Centre national de la recherche scientifique, Paris, 1954, pp 359-372).

wurde. Man begann damals als Officebursche, und wenn man sich als solcher bewährt und den nötigen «Umgang» erlernt hatte, durfte man die Nase in den Speisesaal stecken. Schon die Stellung eines «Commis de rang» gehörte in diesem Beruf zu den «gehobenen Posten», und wer in jungen Jahren gar zum Demi-chef avancierte, der musste schon etwas können. Ansprüche wurden durch Leistung aberverdient und nicht durch unbeschwerte Forschtzeit oder gar Arroganz. Hauptsache ist heute das Verdienen und nicht das Aufbauen einer Karriere. Allerdings möchte ich nicht radikal verallgemeinern, denn zwischen den Puschern findet man immer wieder Jünger Ganymeds, die noch vom alten «feu sacré» beseelt sind und den vorbildlichen Dienst am Gast in den Vordergrund ihres Strebens rücken.

Ihnen fällt heute, genau wie den Oberkellnern, die wichtige Mission zu, auf die Luftbühne unter ihren Kollegen ein wachsam Auge zu halten und zu versuchen, die Tafelkultur vor dem Absinken zu bewahren. Es ist nun einmal wichtig, dass sich der Gast an einen sauber und hübsch gedeckten Tisch setzen kann und dass er auch kunstgerecht bedient wird. Der gebildete Mensch wird immer die tadellose Arbeit eines Kellners mit Dankbarkeit wahrnehmen und sich entsprechend erkenntlich zeigen. Was hier vom Kellner schreiben, gilt natürlich auch für die Serviertochter. Viele von den immer wieder zu hörenden Reklamationen von seiten der Gäste könnten leicht verhindert werden, wenn man ausser dem Wunsch zum Geldverdienen auch noch so etwas wie Berufsstolz aufbringen würde. Sollen die Zeiten wirklich vorbei sein, da man stolz darauf sein durfte, ein Hotelkellner zu sein? Wenn auch heute der Kellnerberuf oft nur eine Stage zum Vorwärtsschreiten in der Hotellerie ist und man die Sache möglichst rasch hinter sich bringen möchte, so steht und fällt doch das Niveau der Gastlichkeit damit, wie dieser Beruf ausgeübt wird. Wer als Kellner jämmerlich versagt, der wird wohl kaum ein hervorragender Hotelier werden, denn gerade im Kellnerberuf steckt vieles von dem, was ein Hotelier wissen muss, um Erfolg zu haben. (In einem weiteren Artikel werden wir das «ABC der Tafelkunde» behandeln.)

même avec beaucoup de légumes et de fruits, aspergés de compositions redoutables, qui, assure-t-on, disparaissent après les avoir prémunis contre les insectes: sans laisser de traces, vraiment? Et quels sont, à longues échéance, leurs effets éventuels? Autant de soucis dont se décharge volontiers le commerce des poisons, en résolvant les doutes par quelques phrases aussi superficielles que pédantes et impérieuses.

L'auteur du paragraphe cité met en évidence le problème capital, sans toutefois relever une chose à mon avis essentielle: la différence qu'il y a entre forcer la croissance et forcer l'engraissement. On peut activer l'engraissement sans perturber l'équilibre biologique, quand les normes raisonnables sont respectées; est-il possible, en revanche, de forcer la croissance sans introduire de graves modifications dans l'organisme? Et si, à une croissance anormale, s'ajoute un engraissement hâtif, celui-ci ne risque-t-il pas de prendre un caractère pathologique? Or, on va plus loin. Après avoir administré un produit pour activer considérablement la croissance — une semaine, chez un être adulte en quelques mois, équivalait à plusieurs années chez l'être humain — on en administre un autre pour la freiner autant que possible. Car la croissance s'oppose à l'engraissement. Multipliez par milliers le gain qui en résulte, et vous aurez une idée des bénéfices alors réalisés. Selon cette optique, où les moindres chiffres se transforment en gros numéraire, il n'y a pas lieu de se demander ce que vaut la viande pour une cuisine quelque peu délicate, ni quels inconvénients elle présente chez la moyenne des consommateurs — étant bien entendu que les uns peuvent être par leur tempérament plus exposés que les autres à telle ou telle des influences nocives.

Il faut entrer ici dans quelques précisions — que ne connaît qu'en partie le public. La croissance dépend d'une hormone sécrétée par la glande thyroïde, et dont la synthèse existe sous forme de caséine iodée. C'est cet extrait du lait, additionné d'une faible proportion d'iode, que l'on utilise dans le cas particulier comme accélérateur. R. Ferrando, dans le travail auquel nous avons fait allusion, qualifie de «doping» ce forçage organique, à la mode pas uniquement dans la basse-cour, mais dans les étables et les porcheries. Vient ensuite l'action inverse, qui bloque le travail de la glande thyroïde, pour favoriser cette fois l'engraissement. Plusieurs substances y réussissent. On préfère la thiourée — parce que la plus active et la moins toxique. Donnée à des poussins d'un jour et de deux semaines, elle les tue cependant tous sans aucune exception — ce qui démontre la violence du produit. Son usage, courant au Danemark, ne concerne d'ailleurs que les trois dernières semaines de l'engraissement. Il serait très efficace. Quant à ses dangers, déclare R. Ferrando, «ils semblent nuls pour le consommateur». Termes qui n'ont rien de particulièrement affirmatif...

Un autre système porte le nom de chaponnage chimique, mais ne saurait être comparé au chaponnage physique. Celui-ci était premièrement pratiqué à un âge plus avancé. Si, d'autre part, l'ablation des testicules diminuait l'activité génitale au profit de l'engraissement, elle y parvenait par une voie plus directe que celle qui emprunte tout le circuit des sécrétions internes. L'opération était au demeurant aussi aventureuse que cruelle — exécutée avec un couteau et une paire de ciseaux, la plaie était ensuite recouverte comme un tissu. Pour le contrôle, on coupait la crête et les barbillons, qui repoussaient, plus ou moins vite, si la castration a été incomplète. Réussie ou non, l'intervention provoquait une mortalité élevée, la moitié environ des victimes, choisies parmi les plus belles pièces. D'où une augmentation considérable du prix de revient — qui n'est pas beaucoup inférieur avec la collaboration du spécialiste travaillant selon les exigences de soins mieux appropriés.

Le chaponnage chimique est en général déterminé par l'inoculation, sous la peau du cou, derrière l'oreille, d'une hormone qui neutralise l'activité sexuelle. On peut aussi recourir à l'ingestion; ses résultats sont toutefois moins probants. N'empêche que l'endroit où l'injection a été faite conserve une certaine quantité des substances introduites, et qu'elles présentent un danger incontestablement démontré. Voilà pourquoi la zone dont il s'agit est sectionnée dès l'abattage. Des accidents très graves ont été enregistrés dans un élevage de visons nourris avec ces morceaux. Mais les autres parties du corps sont elles réellement indemnes? Deux biologistes, MM. Simonnet et Le Bars, sont à ce propos catégoriques: «Nous ne possédons actuellement aucune garantie en ce qui concerne l'absence d'effets nocifs pour le consommateur.») Au Canada, pays très avancé pour l'hygiène alimentaire, le chaponnage chimique est formellement interdit: il serait utile de savoir où les services censés compétents croient pouvoir autoriser cette plus que douteuse pratique.

Et ce n'est pas tout. Parlons maintenant des antibiotiques. Ils furent lancés dans ce domaine, sous le nom d'«animal protein factor», selon une formule qui les associe en petites doses à la vitamine B 12, pour augmenter le rendement du facteur central de la nutrition: les protéines. Soit avec cet adjuvant, soit tels quels, ils font des miracles. Songez-y: le poulet mange moins et se développe plus rapidement. Pourquoi, c'est encore un mystère, bien que plusieurs hypothèses soient avancées. Les antibiotiques favoriseraient l'assimilation et préviendraient par là tout gaspillage; ils stimuleraient les ferments digestifs et libéreraient de certains parasites les intestins. Mieux encore: les cadavres des microbes détruits livreraient des éléments propres à faire démarrer en trombe la croissance. Perspectives magnifiques!

Elles tiendraient leurs promesses, si l'en ne fallait prévoir quelques inconvénients. Les microbes en cause se défendent et finissent par résister aux antibiotiques. De sorte qu'au lieu d'être armé contre les infections, le volatile ainsi préparé y devient plus sensible et y succombe faute de remède spécifique. De toute façon, selon Ferrando, ce complément doit être

«absolument pros crit de la ration de tous les sujets destinés à être sélectionnés en vue de l'élevage.»). Il rendrait impossibles les expériences par lesquelles s'affirment et se perpétuent les plus sûres valeurs. Restriction significative — qui prouve que tout est faussé, en somme, dans cette manière de conduire la vie. Mais, note le même auteur, «l'usage de ces substances, officiellement autorisé dans de nombreux pays, ne semble pas avoir entraîné d'accidents ni chez les animaux, ni chez le consommateur». Ici se pose une question: comment les découvrir et les analyser, ces accidents, avant de connaître leur comportement des antibiotiques? Or, nous l'avons vu, c'est ce qui échappe encore aux investigations. Sur quoi donc se fondent les experts pour admettre un procédé dont personne n'est en mesure de discerner les conséquences véritables?

Vous vous demandez peut-être si ces messieurs ont la moindre notion des qualités caractérisant un poulet destiné à rôti délicatement sur la broche ou dans la lécherie. Détrompez-vous. Ils y pensent. Mais leur façon d'y penser, plutôt fragmentaire, est, hélas! une façon d'y mal penser. L'un d'eux, par exemple, insiste sur le fait «qu'un certain état de déminéralisation est recherché... Les poulets aux os trop durs ne sont pas goûtés par les consommateurs, qui préfèrent les os tendres facilement tranchés par le couteau et agréablement écrasés sous la dent en libérant un jus savoureux... Le jus savoureux d'os rachitiques, sans doute? Mais avez-vous déjà mangé des os de poulet? Moi, pas encore. Je préférerais les donner à un chien, jusqu'au moment où l'on m'a signalé le risque qu'il courait de s'étrangler. Un autre expert, dont les goûts sont probablement voisins, célèbre en une prose dithyrambique les incomparables mérites des volailles de Bruxelles, «qui doivent être manipulées avec beaucoup de prudence pour ne pas briser leurs ailes ou leurs pattes, qui cassent comme du verre...») Ces merveilles si fragiles ont-elles simplement le droit d'être considérées comme saines?

En fait, si l'on s'intéresse à la qualité, telle que l'entend le dégustateur, c'est d'une façon assez lointaine sinon maladroite, et sans tenir compte de certaines bases rigoureusement élémentaires. La première à envisager serait l'âge, qui doit tout de même avoir eu le temps de dépasser le stade initial. Or, la norme industrielle place le sacrifice entre 70 et 130 jours — soit entre un peu plus de deux et de quatre mois, avec une tendance à se rapprocher du minimum, parce que c'est nettement plus rentable. On a par conséquent une viande prématurée, quels que soient les soins dont elle fut l'objet pour lui donner l'aspect de la maturité. Car, chez le poulet, contrairement à ce qui se passe chez le porc, la croissance et l'engraissement ne vont pas de pair. Le poulet ne s'engraisse qu'après avoir atteint un kilo. Il y a des exceptions, précisément en Bresse, où ce poids correspond quelquefois avec une chair déjà grasse. Pas de confusion: c'est dû, non au surmenage organique, mais à la précocité qu'amène la sélection des races dans les conditions qui leur sont par excellence avantageuses.

Une chose à ne point négliger, c'est l'état de la peau. Les biologistes, sauf erreur, ne s'en sont pas préoccupés. Etrange omission. Une peau crostillaire n'est pas seulement un régal pour le gourmet; c'est également un signe de santé et de maturation. Jamais une peau trop jeune, ou mal conformée, en raison du traitement subi, ne saurait produire cette grillade parfaite. Elle aura beau être dorée; elle sera avec une pâleur anémique, et elle ne fondra pas dans la bouche dès le début de la mastication. Il en est qui sentent fort désagréablement le poisson. On n'en sera pas surpris, quand on saura que la farine de poisson, riche en protéides et en vitamines A, constitue la ration majeure du poussin, dans les élevages qui visent surtout à la production rapide. L'inconvénient proviendrait de ce que les farines auxquelles ils recourent seraient parfois insuffisamment désuélées. Mais cette huile apporte justement la précieuse vitamine A, qui excite la croissance. Il y a en réalité contradiction entre le rôle physiologique qu'elle assume ici, et ses effets sur la viande d'un animal dont la nourriture naturelle n'a jamais été le poisson. Pas toujours très prononcé, mais fort indésirable malgré tout, ce goût dû de hareng, et qu'on pourrait appeler de vase, demeure assez perceptible souvent pour gâter la satisfaction attendue. Paul André

2) R. Ferrando, op. cit.

3) Les deux citations proviennent des mêmes journées d'études. C'est volontairement que je m'abstiens de donner le nom des auteurs — mon article ne visant en aucune manière à la polémique individuelle. Mais, pour avoir comment se présente le problème, il est nécessaire de connaître certaines réflexions des éleveurs, qui laissent apparaître involontairement le fond de leur pensée.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzelle oder deren Raum 45 Rp., Reklamen Fr. 1.70 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechende Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 30.-, halbjährlich Fr. 18.75, vierteljährlich Fr. 10.-, 2 Monate Fr. 7.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 38.-, halbjährlich Fr. 22.75, vierteljährlich Fr. 12.75, 2 Monate Fr. 9.25. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Redaktion und Expedition: 4002 Basel, Gartenstrasse 112, Postcheck- und Girokonto 40-55, Telefon (051) 34-86-90. Redaktion: Ad. Pfister, P. Nattermod. Inseratenzettel: Fr. M. Moeschli

Neue Hotelschule Aeschi

3703 Aeschi bei Spiez (Berner Oberland) Im Winter 1965/66 führen wir folgende Kurse durch:

Kochkurs / Servierkurs

5 Wochen: 8. November bis 11. Dezember 1965

Hotelbüro und Réception

10 Wochen: 11. Januar bis 19. März 1966

Verlangen Sie unser ausführliches Kursprogramm. Leiter: Urs Lötscher. Telefon (033) 77 03 03.

2) H. Simonnet et H. Le Bars, Revue de pathologie comparée et d'hygiène, 1952, no 52 p. 575.

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

13^e Salon des arts ménagers

avec participation internationale

du 28 octobre au 7 novembre 1965 à Genève
Palais des Expositions

Heures d'ouverture: semaine de 14 à 22.30 heures
samedis et dimanches de 10 à 23 heures.

Nouvelle halle réservée à l'équipement des collectivités:
hôtellerie, restauration, établissements hospitaliers, etc...

Bei beschädigten und matten

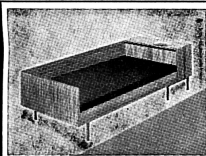
Badewannen

wenden Sie sich an das Fachgeschäft

Einwandfreie Reparaturen von Schlagstellen. Neuemailierung für raue und glanzlose Wannen. Entkalken und Entrosten.

Alle Arbeiten werden an Ort und Stelle ohne Ausbau der Wannen ausgeführt.

I-Mullit Joseph Müller, Hüschgasse 38, 8008 Zürich,
Telefon (051) 47 96 42 / 92 82 54.



Komplette, hochwertige Fremdenzimmer
in: Sap. - Mahagoni - Eiche - Esche, Nussbaum und Teak liefert
HEINRICH HARTNAGEL
Stahlrohrmöbel, Matratzen- und Möbelfabrik
725 Leonberg-Ettingen
Maybachstrasse 7, Postfach 33
Telefon (07 152) 7258/59, Telex 0722 491

Bitte Katalog HK-8/65 anfordern

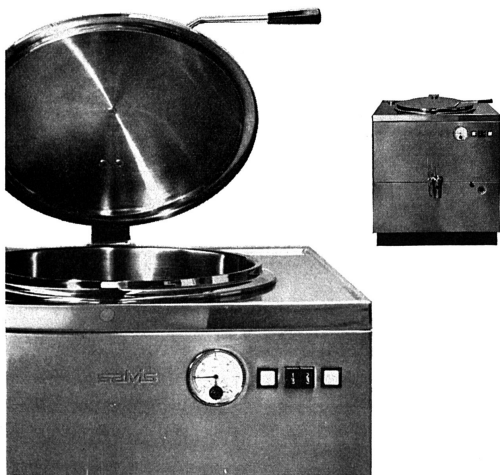
Reussbühl - Luzern

salvis

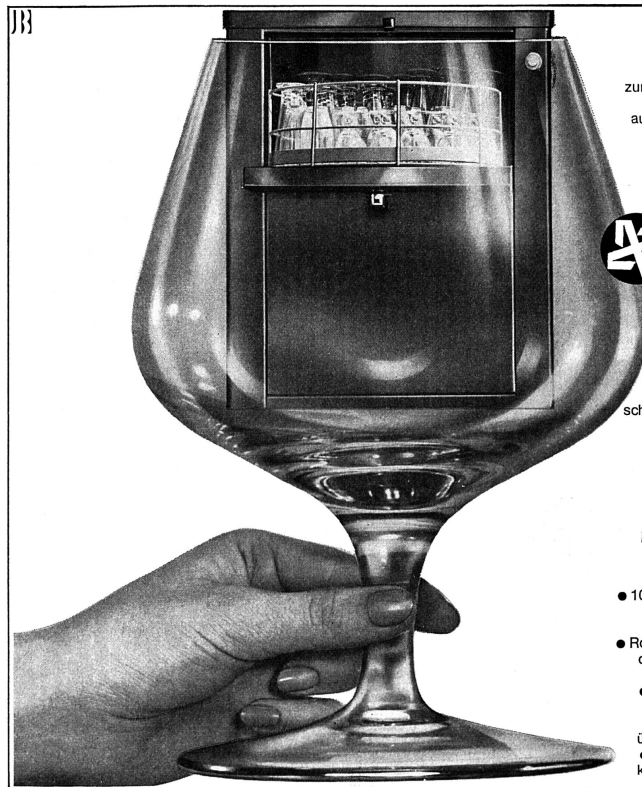
Elektrodampf- Standkessel mit Einsatzkörben. Wirtschaftlich und vielseitig. Kochen, Dämpfen, Sieden, Sterilisieren und Pasteurisieren. Temperaturbereich 40-110°C, stufenlos einstellbar. Höchste Temperaturkonstanz. Trockendampfheizung, kurze Aufheizzeit. Schonendes Kochen, kein Anbrennen.

SALVIS AG

Reussbühl - Luzern



1 Drucktaste } **abwaschen nachspülen glanztrocknen** } *in 1 Minute*



Hochbetrieb! Auf den Theken häuft sich das Geschirr. Keine Zeit zum Abwaschen. Später... Keine Zeit? Der vollautomatische BERTSCHI-

Geschirr wasch Automat

hat immer Zeit: Korb füllen - einschieben - Knopf drücken. Es läuft. 1 Minute. Dann stellt er automatisch ab. Geschirr weg. Es ist sauber. Wirklich sauber. Ohne Resten. Ohne Lippenstift-Spuren. Bereit für neue Gäste...

- 100% Schweizer Fabrikat.
- Ganz aus Chromnickelstahl.
- Rotierender Geschirrkorb, dadurch unübertroffenes Wasch-Resultat.
- Einfachste Bedienung: 1 Druckknopf!
- Kein Platz-Problem: überall anpassungsfähig.
- Jeder Spezial-Wunsch kann ausgeführt werden.

Geschirr-Waschautomaten
Gläser-Spülautomaten

bertschi

8306 Brüttisellen/ZH
Telefon 051/93 40 75

Besuchen Sie uns an der Internationalen Fachmesse für die Gemeinschaftsverpflegung, 17.-22. November 1965 in Basel, Halle 13, Abteilung Geschirrwashmaschinen, Stand 1338.

Verlangen Sie gratis ...

und unverbindlich unsere Prospekte über die verschiedenen Typen von Geschirr-Wasch-Automaten durch

B 20 - Gläser-Spüler für das Buffet
B 28 - Geschirr-Waschautomat für Mittelbetrieb
B 28 - Gläser-Spülautomat für Mittelbetrieb
B 28 E - für den Einbau bestimmt
B 65 - speziell als Ecken-Konstruktion geeignet
B 90 - das Modell für den Grossbetrieb

Firma + genaue Adresse:

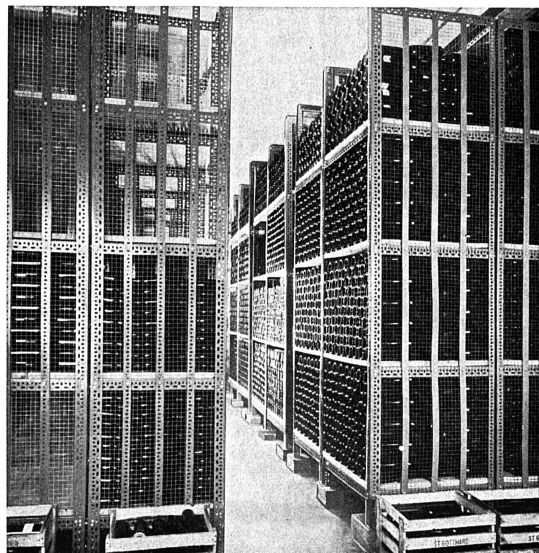
Telefon-Nr.:

m schaeerer ag

3084 WABERN/BERN 031/54 29 25

führende Kaffeemaschinen seit Jahrzehnten!

Eine Tasse wie die andere schenkt dem Kaffeetrinker das gleiche, volle Expressaroma. Der Schaeerer Kolbenautomat und der Dosierapparat machen es aus.



Flaschenregale aus STAR-Profilen

sind äusserst raumsparend, weisen eine hohe Tragkraft auf und sind gegen Feuchtigkeit und Schwefeldämpfe völlig immun.

Keine Korrosionsgefahr!

Sämtliche Fächer sind in der Höhe verstellbar.

Verlangen Sie eine unverbindliche Beratung.

L.H. KAPP+CO

Abteilung: STAR-Gestellbau
Zürich, Konradstr. 32, Tel. (051) 42 32 00

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 Massstab 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

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

PLANTEURS REUNIS SA
Lausanne (021) 23 99 23

Spezialangebot

Fabrikneue Stühle mit 2 Jahren Vollgarantie z. B.:



Mod. 800

Nur Fr. 21.80

Weitere Stuhl- und Tischmodelle in grosser Auswahl.

Tisch- und Stuhlfabrik

keusch

Verlangen Sie sofort
Musterstuhl,
Vertreterbesuch oder
Gratiskatalog!

+ Sohn AG
Telefon (057) 7 42 84
5623 Boswil AG

Haben Sie gut geruht?

- Herrlich, letztes Jahr hatten Sie noch die schweren, nicht sehr angenehmen Piquédecken und jetzt den leichten und doch hygienischen Woldecken-schutz. Damit sind die Betten viel komfortabler. - Ja und auch für uns ist es von Vorteil, weil sich die Kinkle-Schutzdecken leichter waschen lassen und weil sie nicht gebügelt werden müssen. Geliefert werden sie von



8753 MOLLIS
Wäschefabrik

Telefon (058) 441 64 od.
in Zürich: (051) 250 93



Curia - Kofferböcke
in Holz und Stahlrohr ab
Fr. 18.50.
Verlangen Sie unsern Prospekt.
Schläpfer Chur
Oberlin. Tel. (081) 22 34 88

von Ihren
Gästen
bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

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

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.
ARGENTYL bietet Ihnen beides
W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
berät Sie gut

Mit
nur **5 Rp.**

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

Keep smiling!

syntolan®

Dem modernen vollsynthetischen Teppichboden SYNTOLAN macht dieses kleine Intermezzo überhaupt keinen bleibenden Eindruck. Ein wenig Wasser — einen Lappen — und Ihr Teppichboden strahlt wieder, als wäre nichts geschehen.

SYNTOLAN hat einen unübertroffenen Gebrauchswert:

1. fleckenunempfindlich
2. wasserbeständig
3. farbecht
4. chemikalienfest
5. wärmedämmend
6. schallschluckend
7. motten- und käfersicher
8. hygienisch
9. atmend — luftdurchlässig
10. schnittfest
11. leicht verlegbar
12. leicht auszuwechseln
13. und dazu so preiswert



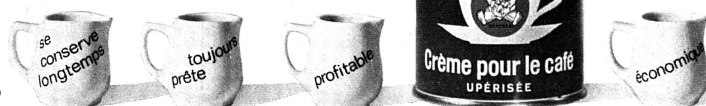
W. Geelhaar AG, Teppichhaus, 3000 Bern 6, Thunstrasse 7, Telefon 031 43 11 44

Geelhaar

Stalden

CRÈME POUR LE CAFÉ *

* uperisée®



OLYMPIA EXPRESS

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