

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 74 (1965)  
**Heft:** 46

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

\*\* Herrn Dr. H. Riesen

c/o Schweizer Hotelier-Verein  
Betriebsberatung & Vorgesetzten-  
schulung

Forschengraben 9

3000 BERN

A. Z. 4002 Basel

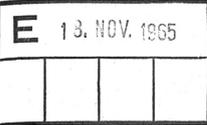


Basel, 18. November 1965

Nr. 46

Revue suisse des Hôtels  
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme  
Propriété de la Société suisse des hôteliers  
74<sup>e</sup> année — Paraît tous les jeudisSchweizer Hotel-Revue  
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr  
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein  
74. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag  
4002 Basel, Gartenstrasse 112, Tel. (061) 34 86 90

Einzelnummer 70 Cts. le numéro



## Rationalisierung durch Automation

Von André Courtin

Die im Zusammenhang mit den Konjunkturbeschlüssen des schweizerischen Bundesrates in Kraft getretenen Massnahmen zur Begrenzung des Personalbestandes und zum Abbau der Zahl der Fremdarbeiter um 5% haben erwartungsgemäss zu einer weiteren Verschärfung der Personalknappheit in Industrie und Wirtschaft geführt. Gleichzeitig wurde auch in der Fach- und Tagespresse die Diskussion um Einsparung von Arbeitskräften neu entfacht, und von überallher ertönt der Ruf nach Rationalisierung und Automation. Man klammert sich an die Hoffnung, mit diesem Allheilmittel der steigenden Preise, der Überfremdung, ja sogar der Überkonjunktur Herr zu werden, und erhebt gegenüber den schweizerischen Unternehmen häufig den Vorwurf, durch hemmungslose Einstellung fremder Arbeitskräfte und rücksichtslose Ausweitung der Betriebe den bequemsten und einfachsten Weg zur Erhöhung der Produktion gegangen zu sein, statt von den Möglichkeiten der Automation Gebrauch zu machen. Gleichzeitig wird von durchschlagenden Erfolgen und Einsparung von Tausenden von Arbeitskräften berichtet, die vor allem in den angelsächsischen Ländern durch die Automation von Arbeitsprozessen erzielt worden seien. Aus Mitteleuropa und insbesondere aus der Schweiz hört man weniger von solchen Erfolgen. Sind wir auf diesem Gebiete tatsächlich rückständig, oder welche Gründe sind dafür verantwortlich, dass die Automation nicht in stärkerer Masse zur Lösung unserer heute besonders aktuellen wirtschaftlichen Probleme herangezogen wird?

Mangel an Kapital dürfte kaum ein Grund dafür sein, da in unserem Lande bis vor kurzem finanzielle Mittel in fast beliebiger Höhe zu niedrigen Zinssätzen zur Verfügung standen. Die Berufung von Professoren und Wissenschaftlern aus der Schweiz an ausländische Lehranstalten beweist auch, dass ein fähiger akademischer Nachwuchs vorhanden ist. Die Exgerfolge der Werkzeugmaschinenindustrie, zum Teil ausgerechnet mit Automaten, und die Tatsache, dass die Schweiz als erstes Land in der Lage war, ihr Telefonnetz voll zu automatisieren, lassen den Schluss zu, dass die technischen Voraussetzungen für die Anwendung der Automation auf breiter Basis vorhanden sind.

Den veröffentlichten Jahresberichten und Präsidalansprachen der schweizerischen Industrieunternehmen kann zwar entnommen werden, dass in den verflochtenen Jahren, je nach Branche, mit einem mittleren Produktivitätszuwachs von 3 bis 4% im Jahr gerechnet werden konnte und dass die Steigerung der Produktivität durch gezielte Rationalisierungs-massnahmen erreicht wurde. Aus den erwähnten Berichten geht jedoch nicht hervor, als wie gross der Anteil der Automation an diesen Rationalisierungserfolgen zu beziffern ist.

Vermutlich ist dieser Anteil, von wenigen Ausnahmen abgesehen, viel bescheidener, als allgemein angenommen wird. Ein deutscher Grosskonzern der Elektroindustrie erwähnte an einer Tagung, dass im eigenen Arbeitsbereich bestenfalls ein Drittel der Arbeitsvorgänge durch Automation oder Automatisierung erfasst werden könne und dass nur rund 12% des jährlichen Rationalisierungserfolgs auf diese beiden Faktoren zurückzuführen seien. Die übrigen 88% sind also mit andern Mitteln erzielt worden, auf die nachstehend noch näher eingegangen werden soll.

Vorerst sei jedoch gestattet, auf das Wort Automation etwas näher einzutreten. Viele widersprüchliche Angaben und Missverständnisse entstehen, weil oft unter dem Begriff Automation auch eine Mechanisierung oder Automatisierung verstanden wird. Von der einfachen Handarbeit bis zur Automation eines Arbeitsablaufes lassen sich verschiedene Zwischenstufen erkennen, die in der Reihenfolge ihres Automationsgrades wie folgt benannt werden können:

- Verrichtung von Hand
- Mechanisierung
- Automatisierung
- Automation

Als Handarbeit wird diejenige Tätigkeit bezeichnet, die von Hand oder mit Hilfe von Handwerkzeugen ausgeführt wird. Mit einer Mechanisierung wurde sozusagen das industrielle Zeitalter eingeleitet, als in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts James Watt auf den Gedanken kam, die vom Arzt Dionysius Papin konstruierte Dampfmaschine mit einem Schieber zu

sehen, der von der Kurbelbewegung aus die Dampfzufuhr steuerte. Das vorher mühselige Umschalten von Hand bei jedem Hub wurde damit mechanisiert. Um bei der Dampfmaschine zu bleiben, bietet diese auch ein Beispiel für eine Automatisierung, und zwar als eine durch Fliehkörper gesteuerte Drosselklappe in die Dampfzuführung eingebaut wurde und damit eine automatische Drehzahlregulierung erreicht werden konnte. Wollen wir von Automation sprechen, bedarf es eines weiteren Merkmals, das im englischen Sprachgebrauch als «Feedback-Prinzip» bekannt ist und als Rückkopplungsvorgang bezeichnet werden könnte. Zum Beispiel würde eine Drehbank, die jedes hergestellte Werkstück im Arbeitsprozess masslich abtastet und zwangsläufig eine entsprechende Nachregulierung der eingespannten Drehwerkzeuge vornimmt, den Merkmalen der Automation entsprechen.

Entgegen der grossen Publizität, welche Automatisierung und Automation in der Öffentlichkeit genießen, sind, wie bereits erwähnt, deren Erfolge am Produktivitätsfortschritt mit nur 12% enttäuschend klein.

Die eigentlichen Träger des Produktivitätsfortschritts sind mit einem Anteil von rund 55% immer noch die innerbetrieblichen Verbesserungen, die mit den bekannten Methoden der Arbeitsplatzgestaltung und der Arbeitsstudien erzielt werden, sowie ein zweckmässiger Ablauf der Arbeitsoperationen durch konstruktive oder materialtechnische Massnahmen.

Weitere 25% sind der Verbesserung von Werkzeugen, Vorrichtungen und Maschinen, vorwiegend also der Mechanisierung, zuzuschreiben.

Die restlichen 8% entfallen auf verschiedene andere Massnahmen.

Vergegenwärtigt man sich die Auswirkungen der Rationalisierung — wie sie im Durchschnitt der letzten Jahre allgemein in der Industrie erzielt wurden — auf die Personalbestände einer Fabrik, so kommt man zu folgenden Zahlen: Ein Betrieb mit zum Beispiel 1000 Arbeitskräften sollte bei gleichbleibendem Umsatz und beim heutigen Rationalisierungserfolg seinen Personalbestand jährlich um rund 35 Arbeitskräfte herabsetzen können; davon entfallen jedoch nur deren 4 auf Verbesserungen durch Automatisierung und Automation. Um diese 4 Personen einzusparen, werden häufig fast alle zur Verfügung stehenden Rationalisierungskräfte, wie Fertigungsingenieure und Techniker, Werkzeuge und Vorrichtungskonstrukteure, spezialisierte Werkzeugmacher und Unterhaltspersonal eingesetzt. Deshalb liegt bei diesen Berufs-kategorien auch eindeutig der Engpass, der einer raschen Ausbreitung der Automation hindernd im Wege steht.

**Das Erkennen der Rationalisierungsmöglichkeiten und das Auffinden des einfachsten Weges zu deren Verwirklichung erfordert neben dem technischen Wissen und Können in hohem Masse erfinderische Begabung, Begeisterungsfähigkeit und grosse Hartnäckigkeit im Verfolgen eines Zieles, Eigenschaften also, die nicht jeder Ingenieur oder Techniker von der Hoch- oder Fachschule her mitbringt. Die enormen Kosten, die meist bei Automatisierungsprojekten auflaufen, geben einen deutlichen Hinweis, dass diese Voraussetzungen oft nicht erfüllt sind.**

Denjenigen, die sich mit Automationsproblemen befassen, ist nur allzugen bekannt, dass 40–90% der Kosten einer automatisierten Anlage auf das Ausprobieren und die Eliminierung von sogenannten Kinderkrankheiten entfallen. Im weiteren hat sich gezeigt, dass die jährlichen Unterhaltskosten einer automatisierten Fertigungsanlage für den mechanischen Teil etwa 2% und für den elektrischen 3% des Anschaffungspreises ausmachen. In der Praxis bedeutet dies, dass ein automatisierter Arbeitsplatz, für den 300 000 Franken aufgewendet worden sind — was durchaus im normalen Rahmen liegt — Unterhaltskosten von durchschnittlich 15 000 Franken im Jahr verursacht. Dies entspricht ungefähr dem heutigen Jahreslohn eines Unterhaltsspezialisten.

**Eine automatisierte Anlage erfordert demnach für jede Bedienungs-person in der Regel noch eine hochqualifizierte Fachkraft für den Unterhalt, der ihrerseits Unterhaltstechniker und Unterhaltssingenieure vorstehen müssen.**

# hotel revue

Die erwähnten hohen Kosten zwingen zu einer optimalen Ausnutzung der automatisierten Anlagen, in der Regel im Schichtbetrieb, über längere Zeit, was zwangsläufig zu Produktionszahlen führt, die oft weit über den Absatzmöglichkeiten des Inlandmarktes liegen. Ein kleines Beispiel aus unserem Fabrikationsgebiet möge dies veranschaulichen: Die technischen Probleme, die bei einer vollautomatischen Herstellung von Mikrofonkapseln für die Telephonie auftreten, sind bekannt und auch einigermaßen überblickbar. Die aufzuwendenden Kosten bedingen, um abgedeckt zu werden, eine Produktion von jährlich mindestens 800 000 Kapseln, wobei erst eine Kostenparität mit der heutigen teilautomatisierten und mechanisierten Fertigung eintreten würde. Diese Stückzahl überschreitet bei weitem den gesamten schweizerischen Inlandbedarf an Mikrofonkapseln. An diesem Beispiel eines verhältnismässig einfachen Massenartikels lässt sich erkennen, wie problematisch die Einführung der Automation auf vielen Gebieten sein dürfte.

**Ein nicht unerheblicher Teil der bisher ausgeführten Automatisierungen im In- und Ausland würde einer kritischen Wirtschaftlichkeitsrechnung kaum standhalten. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass die Automation, gesamtwirtschaftlich gesehen, mehr Arbeitskräfte bindet, als dadurch bis heute eingespart werden konnten.**

Vom Neuen inspiriert, lässt man sich zu leicht hinarbeiten, Automation, «koste es, was es wolle», zu betreiben, was jedoch keine wahre Rationalisierungsmassnahme im Sinne von rational = vernunftgemäss bedeutet.

Die Automation wird also in naher Zukunft nicht in der Lage sein, entscheidenden Einfluss auf die Meisterung der gegenwärtigen wirtschaftlichen Probleme auszuüben. Zweifellos wird sie später einen steigenden Anteil am Rationalisierungserfolg er-

bringen. Es dürfte aber länger dauern, als allgemein angenommen wird, bis ein ins Gewicht fallender Anteil der Produktion durch Automation erbracht wird. Bei Einführung der Automation in Verwertung und Fabrikation werden Einzeckbetriebe mit wenigen oder gar nur einem Produkt gegenüber Unternehmen mit einem breiten Erzeugnisspektrum entscheiden im Vorteil sein.

**Es kommt nicht von ungefähr, dass man sich in allerletzter Zeit wieder vermehrt der investitionsarmen Rationalisierung zuwendet, in der Erkenntnis, dass die Automation nur eine von vielen Möglichkeiten der Rationalisierung darstellt.**

An der diesjährigen Generalversammlung des Betriebswissenschaftlichen Institutes der ETH wurde hervorgehoben, dass neben den an der Produktion beteiligten Elementen, wie Mensch, Arbeitsmittel und Arbeitsobjekt, auch Ablaufkoordinations- und allgemeine Organisationsprobleme in den Rationalisierungsbereich einbezogen werden müssen. Es wurde auch die Auffassung vertreten, dass die organisatorische gegenüber der technischen Rationalisierung einen Rückstand aufweise, der nur durch umfassende Massnahmen beseitigt werden könne. Während man diese Rationalisierungsmöglichkeiten vorerst ausschöpft, wird man parallel versuchen müssen, die Voraussetzungen zur Einführung der Automation auf breiter Basis zu schaffen. Dies kann geschehen, indem man sich bemüht, unter den bereits erwähnten, für die Automation notwendigen Fachkräften die ausgesprochenen Talente zu erkennen, die mit Zähigkeit und gesundem Menschenverstand befähigt sind, Automationsprobleme mit einem tragbaren Aufwand zu meistern, und indem man ihnen im Rahmen eines Teams die entsprechenden Aufgaben auf weite Sicht zuweist.

(Autorisierter Abdruck aus dem Septemberheft der Albiswerk-Berichte)

## La restauration collective et la santé publique

### Appercu historique

C'est petit à petit, au fur et à mesure des inventions et des découvertes, que nos grandes villes modernes et nos centres industriels se sont développés en posant des problèmes toujours plus difficiles à résoudre. Celui de la restauration collective par exemple.

Très tôt déjà, les ouvriers et artisans occupés à la construction durent se ravitailler sur place. Très tôt déjà, des auberges s'ouvrirent à l'intention des marchands ambulants le long des grandes routes commerciales. Avec les expéditions militaires apparurent les premières cantines, installées en plein air sur le terrain des opérations ou à l'intérieur des châteaux ou des casernes. La troupe entière apaisait sa faim à la même table avec la même pitance. Avoir la table et le gîte, n'est-ce pas la base même de l'existence humaine ?

Au cours du 19<sup>e</sup> siècle, les établissements publics faisant défaut, des milliers de gens durent emporter chaque jour leurs repas avec eux. Très souvent femmes et enfants se chargeaient de ravitailler sur place le chef de famille. Le développement des villes et des centres industriels n'a pas contribué à résoudre le problème. Aux ouvriers du bâtiment sont venus s'ajouter les salariés du commerce et de l'industrie, le personnel des mines et des transports. Tous prirent l'habitude de casser la croûte loin de chez eux, sous un abri quelconque. Il a fallu faire bien des mauvaises expériences, dépister bien des carcasses alimentaires fatales pour en arriver à la forme actuelle de restauration collective. Si elle a pu faire des pas de géant, c'est grâce au développement industriel et à la prospérité économique qu'elle a entraînés.

Rappelons ici qu'il n'y a pas très longtemps que l'on a découvert l'importance des vitamines. Jus-qu' alors, seule la valeur purement calorique des aliments comptait et l'on ne s'inquiétait pas des précieux substances que l'on détruisait en employant des techniques culinaires toujours plus modernes.

### Le progrès en marche

L'individu se trouve actuellement au centre du développement économique et social. Les efforts entrepris de tous côtés pour améliorer les conditions générales de l'existence placent les employeurs devant de nouvelles responsabilités. Leur intérêt est d'ailleurs directement mis en cause, puisque c'est le per-

sonnel en bonne santé qui jouit de la plus grosse capacité de travail. Mais d'autres facteurs ont également favorisé l'introduction de la restauration collective au sein des entreprises.

Avec les progrès de l'industrialisation et l'ère de prospérité qu'elle a instaurés, la nécessité d'une forme raisonnable de restauration collective s'est fait sentir avec toujours plus d'acuité.

La semaine de cinq jours — à l'origine privilège de certaines grandes organisations internationales — a été adoptée presque partout. Le travail a pris un autre rythme. L'industrialisation croissante a exigé une main-d'œuvre toujours plus nombreuse et il a fallu construire pour elle de véritables colonies, le plus souvent à l'extérieur des grandes agglomérations. Cette évolution augmente chaque jour le fardeau des responsabilités, car il est d'une importance vitale de maintenir le rendement de la population active, facteur essentiel de l'économie générale.

Heureusement, le sens des responsabilités vis-à-vis de la main-d'œuvre et des employés s'est affirmé un peu partout. Parallèlement on s'est rendu compte que la restauration collective qu'il fallait tenir compte de l'évolution rapide des habitudes alimentaires et des découvertes réalisées dans le domaine des sciences de la nutrition.

La qualité du restaurant de l'entreprise où ils travaillent joue un grand rôle pour les salariés. De leur côté, les employeurs ne méconnaissent pas la valeur psychologique d'une cantine bien gérée et son influence directe sur le rendement. C'est ainsi que, de tous côtés, on s'efforce de mettre la théorie en pratique et d'adapter la restauration collective aux nouvelles conditions de vie et de travail. C'est ainsi que l'on parle toujours moins de cantines au sens péjoratif du mot et toujours davantage de restaurants d'entreprises.

### Qu'entend-on par restauration collective ?

Comme le nom l'indique, il s'agit de la restauration destinée aux groupes actifs de la collectivité. Elle comprend les restaurants des différents genres d'entreprises (administrations, bureaux, banques, assurances), les cuisines des organisations de bienfaisance, les cantines des usines ou des ateliers, celle de «maisons du soldat» et les cantines militaires tout court. Il faut également y inclure les cuisines des établissements hospitaliers (hôpitaux, foyers, cliniques, sanatoriums etc.) et, dans un avenir très

proche, la restauration généralisée des écoliers de tout âge et des étudiants. Ce dernier point revêt une importance primordiale puisqu'il intéresse directement la santé de la jeunesse, le plus beau capital d'un peuple.

#### Situation actuelle de la restauration collective

Aucune branche ne soulève des problèmes aussi complexes ni aussi variés, car les habitudes alimentaires subissent des transformations profondes. C'est ainsi qu'à l'arrière-plan se dessinent avec toujours plus de netteté les grandes lignes de la restauration collective généralisée. Il ne faut pas la confondre avec la restauration de masse.

D'ailleurs la plupart des employeurs savent déjà qu'un équipement moderne ne suffit pas pour faire de la restauration collective moderne, mais que la qualité des repas servis reste déterminante. En aucun cas, elle ne devrait être inférieure à celle des repas que le personnel pourrait prendre chez soi.

En Suisse, des centaines de milliers de personnes fréquentent des restaurants collectifs. Selon l'importance des entreprises, le nombre des repas servis chaque jour varie de 50 à 2000, ce qui fait en tout plus de 20 millions de repas par année.

Ces chiffres sont éloquentes. Et pourtant nous n'en sommes qu'au début et l'évolution peut prendre un développement absolument imprévisible.

En Allemagne, 16 millions d'ouvriers et d'employés fréquentent les restaurants collectifs de 25 000 entreprises. En France 7 millions pour 8000 restaurants.

Comme nous le voyons, le problème intéresse nous plus proches voisins autant que nous.

D'ailleurs, le nombre des maisons obligées de l'affronter augmente chaque jour et la solution n'est pas toujours facile, car toutes ne sont pas en mesure d'investir de gros capitaux dans une installation cou-

teuse. La restauration collective unitaire est-elle possible? Permet-elle d'offrir au personnel une nourriture vraiment saine et bonne? Autant de problèmes précis que la science de l'alimentation et de la nutrition s'efforce de résoudre avec l'aide des techniques culinaires les plus modernes. Nul doute qu'elle n'y arrivera!

Remarquons ici qu'il aurait été plus facile d'étaler les problèmes dans le temps et de les résoudre au fur et à mesure si les groupements intéressés s'étaient rendu compte assez tôt de leur complexité avant de passer à l'introduction généralisée de la semaine de cinq jours.

Sur l'initiative de l'Association suisse pour la restauration collective (SVG), le premier salon international pour la restauration collective se tient du 17 au 22 novembre 1965 dans les halles de la foire d'échantillons de Bâle. En même temps, des journées d'information donnent à l'élite des spécialistes européens l'occasion de traiter des problèmes généraux de l'alimentation dans le cadre de la restauration collective. Les 21 et 22 novembre, également à Bâle, aura lieu le 2e congrès suisse de surgélation. Des personnalités compétentes feront connaître les derniers résultats dans le domaine de la conservation par le froid.

On voit donc que la restauration collective est devenue un problème général non limité dans le temps ou dans l'espace. Sa solution va de pair avec la sauvegarde et l'amélioration de la santé publique. La Suisse, pays placé au cœur de l'Europe et caractérisé par une industrie hautement développée, compte déjà un grand nombre de restaurants collectifs bien gérés. Elle est d'autant plus heureuse de participer à un échange de vue international. Les «Semaines de l'alimentation» qu'elle a organisées à Bâle lui permettent de jeter les bases nécessaires pour la discussion de tous les problèmes intéressants de près ou de loin la restauration collective.

campagne de propagande appropriée, car — prenons personnellement la responsabilité de cette vérité — la discrétion n'est guère de mise à notre époque.

La création de la Coopérative de cautionnement pour l'hôtellerie a grandement contribué à réaliser l'adaptation aux actuelles formes du tourisme et aux vœux d'une clientèle nouvelle. Le financement de cette action d'envergure retint particulièrement l'attention des jeunes auditeurs, de même que l'ordre de grandeur des prix de construction. Pour beaucoup, la mise en train d'un hôtel est dans la ligne d'autres édifices; l'échelle de 25 à 40 000 francs par lit pour les établissements de troisième et de premier ordre, respectivement, surprend toujours les non-initiés qui ne s'étonnent plus, dès lors, d'arriver aux 60 000 pour un hôtel de tout premier rang. Et le

conférencier eut raison d'insister, d'étaler en long et en large la structure d'un hôtel et d'un grand restaurant; des plans lui permirent de situer l'économat, les caves, la buanderie, la chaufferie, moins apparents que les locaux ouverts au public.

#### Entre autres exemples

Nous ne saurions suivre l'orateur dans l'analyse fouillée et vivante qu'il fit du plan d'équipement, des frais d'exploitation et d'amortissement, du prix de revient de l'unité de production; cette technique est familière à nos lecteurs, de même que l'élaboration d'un budget et l'analyse d'une exploitation.

Le tourisme social eut son tour dans cet exposé qui n'ignorait pas l'évolution des temps, des goûts et des moyens, en note ére où le renouveau a des ailes.

L'exemple de Laysin est frappant et l'initiative de M. Frédéric Tissot fut mise en évidence, dans le cadre des efforts accomplis en un temps record pour moderniser et compléter l'équipement de la station vaudoise. (Le conférencier, en nous permettant de le noter en passant, était bien placé pour en parler, lui qui était à pied-d'œuvre et qui compta parmi les collaborateurs les plus actifs de M. Tissot). L'expérience fut heureuse; dès le début, d'importantes agences étrangères s'y intéressèrent et l'une d'elle dépêcha sur ces hauteurs plus de 20 000 clients aspiant un total de 80 000 nuitées.

En conclusion, M. De Mercurio releva l'évolution de la demande en matière de restauration. Le but de l'hôtelier-restaurateur n'a pas changé, voué au service du client, mais le rythme actuel des affaires et le défaut, de jour en jour plus marqué, de personnel qualifié ou non, imposent des tâches nouvelles.

Les étudiants de l'Université de Lausanne furent initiés successivement aux besoins de la grande tradition culinaire, du snack, du self-service et de la cantine, en passant par l'auberge, les établissements végétariens et sans alcool. Les nouvelles formes de fabrication, de vente et de gestion, la rationalisation furent rapidement examinées, avant le rappel d'une vérité quotidienne dans la branche: l'amour du métier qui n'offre pas nécessairement les mêmes avantages, apparents et immédiats, d'autres emplois qui assurent des heures de travail à temps fixe et des congés réguliers, et une vie de famille peu beaucoup. L'instruction du personnel va de pair avec l'adaptation des cadres.

La conclusion était optimiste, la parfaite assimilation aux lois de la profession le voulant et l'autorisant. M. De Mercurio fut très applaudi et, ce qui compte aussi, les questions fusèrent, témoignant de l'intérêt que la plupart des auditeurs avaient pris à cette claire présentation des problèmes de l'hôtellerie suisse.

Le lendemain, au Restaurant des Deux-Gares, M. Pierre Givel fit visiter l'établissement et ses «coulisses» (qui n'avaient rien à cacher) après avoir traité des buts et du mécanisme d'une chaîne d'hôtels,

## Ein Gast meint ...

### Reinigung

Unter diesem sehr umfassenden Titel veröffentlichte 1928 Otto Maag, der geistreiche Musikkritiker der «National-Zeitung», in seinem Buch «Die gepanzerte Nachtigall» ein kurzes Kapitel, das dem Staub, bzw. dem Kampf mit dem Staub, gewidmet ist.

Neben dem Staubkuchen auf den Strassen bemerkt er über den gleichen Kampf im Hotel: «Dieses Spiel gewinnt an Reiz, wie leicht einzusehen, im geschlossenen Raum ungemünzt. Und wenn der Boy hinten in der Hotelhalle, wo ihm Gott weiss wer den notwendigen Bestand (ein Haufen Staub — Traveller) geliefert hat, zu kehren beginnt, so freut sich gross und klein an der Verringerung des Volumens, und wettüchtige Individuen haben schon höhere Beträge gegeneinander gesetzt, ob der Kehrer noch etwas Sichtbares bis zum Hoteleingang mitbringe oder ob sich nicht vielmehr schon bis zur Mitte der Halle alles wohlförmig in die Tassen, Gläser, Teller und auf die Anzüge der Hotelgäste verteilt habe.»

Otto Maag geht von der Beobachtung aus, dass sowohl auf der Strasse wie in Häusern von jemand irgendetwas Staub und Dreck zusammengebracht wird, worauf dieser wieder sorgsam «verwischt» wird.

Doch, wie erwähnt, das sind nun beinahe 40 Jahre her, und heute ist ja alles ganz anders. Obwohl es schon damals so etwas wie Staubsauger gab, hat die Technik wesentlich aufgeholt. Die praktischen «Roller» zum Zusammenwischen von Börsamen und dergleichen erleichterten erst Jahre später das Handwerk der Reinigung.

Wie tröstlich ist es doch, zu wissen, dass die neuzeitliche Reinigung im Zweiggespräch mit dem Staub wesentlich logischere Theorien zur Grundlage hat. Und zwar nicht nur in den meisten Haushaltungen, Gaststätten und Hotels, sondern nahezu überall, und ich frage mich manchmal, ob ich reklamieren oder Lob spenden soll, wenn mir eine tüchtige Hausfrau vom ersten Stock aus, während ich unten promenierte, den Flaumer auf mein unschuldiges Haupt auswedelt.

Meistens reagiere ich nicht darauf, weil ich es gar nicht merke. Doch wenn ich es merke, rufe ich, doppeltinnig: «Dankeschön!» und erhalte dafür meist kein freundlich quittierendes Lächeln der Hausfrau, sondern sehe nur einen rasch zurückgezogenen Flaumer (bzw. Staublappen).

In den Gaststätten, in der Hotelhalle, in den Hotelzimmern, in der Bar ist alles anders. Wir Gäste schlafen noch oder sind auf Geschäftsbesuchen oder in Museen oder auf einer Bergtour, derweil an diesen Orten der Gastlichkeit dem Staub der Kampf angesagt wird. Und dass der Hotellier gewinnt, ist klar!

A. Traveller

d'une centrale d'achats, d'une centrale comptable et des relations publiques.

Il convient de rendre hommage au professeur Maurice Bourquin d'avoir permis à deux hôteliers de mettre en évidence une profession qui est trop souvent jugée, dans le public, avec un parti-pris d'autant moins opportun et justifié que son importance reste trop souvent méconnue. P. M.

## L'Université et nos problèmes

Le fait vaut d'être signalé. Le Tourisme, même avec la majuscule qu'il mérite dans la confrontation avec d'autres activités de notre pays, reste encore inconnu de beaucoup dans ses aspects variés; méconnaître serait plus exact.

Les études qui puisent à des sources officielles ou privées l'essentiel de leur documentation ne manquent pas d'attribuer à l'hôtellerie la part de ressources qu'elle procure à des bénéficiaires de toutes les classes. Mais l'énumération reste brève. Un hôtel, pour beaucoup, c'est une forme d'hébergement compliquée et hermétique dans l'attribution de ses bénéfices — if any. Une classe, pour tout dire. Ce qu'en retirent les entreprises de transport, les fournisseurs et les organes fiscaux, par exemple, leur échappe généralement, à ces spécialistes.

Et pourtant des voix autorisées ont dit et redit ces vérités qui nous sont familières, mais qui, répétons-le, ne sortent que rarement du cercle où les inscrit la connaissance des hommes et des choses.

#### Un hôtelier parle à des étudiants

Aussi convient-il de saluer avec tout l'intérêt qu'il mérite le geste d'un professeur de la faculté de hautes études commerciales de l'Université de Lausanne, qui avait prié un jeune hôtelier, Lausannois de naissance, Zuricois d'adoption et Européen d'envergure, de donner en juin dernier une conférence au Séminaire d'économie groupant une quarantaine d'étudiants qui n'en étaient pas à leurs premiers pas dans ce secteur.

Leurs noms, à l'un et à l'autre? Le premier, M. Maurice Bourquin, faisait autorité; le second, M. Carlo De Mercurio, directeur du Schloss Laufen am Rheinfall, connaît son métier. Recourir à l'imparfait pour le professeur lausannois est voulu par son décalé, survenu à Rome, il y a quelques semaines. Nous édèmes, une fois ou l'autre, l'occasion de parler avec lui de tout ce qui nous intéresse dans ce métier auquel nous restons attachés et nous pûmes souligner la valeur de l'enseignement pratiqué à St-Gall et à Berne, par exemple, dans le secteur touristique.

Mais venons-en au sujet. En juin de cette année, donc, Carlo De Mercurio a traité en deux heures des thèmes d'actualité. Il prit d'emblée la peine de préciser que les réflexions livrées à ses jeunes et attentifs auditeurs — nous insistons sur le second qualificatif qui n'a pas toujours droit de cité entre les quatre murs de l'enseignement — ne s'inspirent pas exclusivement de la doctrine des organisations professionnelles et qu'elles représentent un point de vue strictement personnel.

La définition du tourisme et la présentation de ses aspects situèrent d'emblée le ton de l'exposé, avec le rappel des premiers temps de l'hébergement, à l'époque des hospices du règne de Charlemagne, des auberges ouvertes en d'autres siècles et qui avaient leurs consignes et leurs faiblesses, avant la conclusion, en 1843, de la première convention hôtelière établissant un tarif uniforme.

M. De Mercurio parla de la structure de l'économie hôtelière de notre époque, de l'octroi de la patente et des règles et principes que l'on sait. La définition des hôtels de diverses classes amorça l'étalage, point trop insistant, il nous plaît de le relever, des conceptions techniques, avec les progrès accomplis dans la modernisation d'établissements désireux de s'adapter aux exigences actuelles.

#### Modernisons

Il fallait y venir et le conférencier y vint, à ces problèmes financiers de l'heure, qui furent comme une révélation pour beaucoup d'étudiants. Ces milliers de francs exigés par l'installation d'une salle de bain, par la transformation d'une chambre, paraissent peut-être outrés dans leur ampleur aux profanes. Et le moment était venu pour Carlo De Mercurio d'associer à cet effort le problème d'une fréquentation mieux assise, d'une fidélité de l'hôte: de créer un nouveau «fond de clientèle» en quelque sorte.

L'effort de modernisation exige parallèlement une

## Der 16. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr

Traditionsgemäss findet die Eröffnung des Luzerner Kurses für Fremdenverkehr in der «guten Stube» Luzerns, wie sich Stadtpräsident Dr. P. Kopp ausdrückt, statt, nämlich im prächtigen Rathausaal. So auch der diesjährige 16. Kurs vom 9.—12. November. In seiner Eigenschaft als Präsident des Patronatskomitees der Luzerner Kurse, als Präsident des Verkehrsvereins sowie als Stadtpräsident begrüßte Dr. Paul Kopp die Kursteilnehmer und Gäste, die sich in Luzern zu einem Gedanken- und Kameradschaftlicher Führungsnahme eingefunden haben, und bezeichnete die menschlichen Kontakte, die hier in Luzern gepflogen werden können, als besonders wertvoll.

Dr. Franz Portmann, der Präsident der Schweizerischen Hotelfachschule, Luzern, entbot seinerseits die Grüsse der Schule im Hotel Montana, die trotz vollebelegung die Kursarbeit nicht beeinträchtigen wird.

Der Kursleiter, Dr. Othmar Fries, Direktor des offiziellen Verkehrsbüros Luzern und der Internationalen Musikfestwochen Luzern, konnte mitteilen, dass der diesjährige Kurs von 50 Teilnehmern aus

### Benzinpreis und Fremdenverkehr

Dr. Fries knüpfte an seine vor Jahresfrist im gleichen Rahmen aufgestellte Behauptung an, wonach eine massive Erhöhung des Treibstoffpreises — eine Erhöhung um 5 Rp. pro l dürfte als massiv bezeichnet werden — eine eher negative Wirkung auf den schweizerischen Fremdenverkehr haben müsste, widerlegte die von behördlicher Seite vertretene Auffassung, dass 2/3 der Fahrten mit Autos Vergnügungs- und nicht Berufsverkehr seien und wandte sich dann dem touristischen Aspekt des Benzinpreises zu.

Nach der Erhöhung auf 57 Rp. je Liter Normalbenzin und 62 Rp. Superbenzin ist der schweizerische Benzinpreis zwar immer noch der niedrigste in Westeuropa, hat aber mit jenem in Deutschland und Österreich die Parität erreicht. Und damit ist eingetreten, was man befürchtet hat: der kleine Grenzverkehr, insbesondere jener der Benzinzentren aus unseren Nachbarländern zu unseren Grenztafeln, hat sich abgewandelt und droht im Falle Österreichs sogar in sein Gegenteil umzuschlagen.

Ihren damaligen Versprechungen haben offenbar unsere Behörden selbst nicht vollen Glauben geschenkt, denn die Eidgenössische Finanzverwaltung beauftragte nicht weniger als drei Organisationen, nämlich die Eidg. Oberzolldirektion, die Schweiz. Erdölvereinigung und den Schweizerischen Strassenverkehrsverband, mit der Untersuchung der Konsequenzen einer Benzinpreiserhöhung. Zwei Untersuchungen sind bereits abgeschlossen: so hat die Schweiz. Erdölvereinigung festgestellt, dass 95 Fremdenverkehrstankstellen in der Saison 1965 einen Rückgang um 10% erlitten, 95 ohne Tourismus jedoch eine Erhöhung um 6,7% zu verzeichnen haben.

5 Nationen besucht wird, nämlich von 21 Ausländern und 29 Teilnehmern aus der Schweiz. Deutschland ist mit 9 Besuchern, Österreich mit 6, die Niederlande mit 3, Frankreich mit 2 und Jugoslawien mit einem vertreten. Unter den langjährigen Kursteilnehmern seien zwei Damen genannt, Fräulein Jenny Ziltener vom Strandhotel du Lac in Weesen und Frau E. Bopp, Kursekretärin in Badenweiler: erstere ist zum 16. Male, letztere zum 14. Male anwesend. Auch Hotelier Hans Stocker aus Sursee hat bereits zum 9. Male den Weg zu den Luzerner Kursen gefunden. Der Umstand, dass zahlreiche in- und ausländische Kursteilnehmer den Kursen treu bleiben, beweist, dass sie anregend und lehrreich sind und sich vorteilhaft von jenen Kursen unterscheiden, die sich in Vergnügungsfahrten und -veranstaltungen erschöpfen und als reine Fremdenverkehrspropaganda gewertet werden müssen.

Bevor Dr. Fries die Kursteilnehmer begrüßte, stellte er einige Betrachtungen zur Benzinpreispolitik des Bundes an, mit denen er überleitete zu einer Skizzierung der Entwicklungstendenzen im internationalen Tourismus.

Die Eidg. Oberzolldirektion ist zum Schluss gekommen, dass bei den Grenzzollstationen in der Zeit vom 15. Mai bis Ende Juli der Benzinverkauf um acht Millionen Liter zurückgegangen und dass der Anteil der Ausländer am gesamten schweizerischen Benzinverbrauch als Folge der Benzinpreiserhöhung von 17 auf 14% gesunken sei.

Der Touring-Club der Schweiz, der im Auftrag des Schweiz. Strassenverkehrsverbandes seinerseits eine diesbezügliche Untersuchung vorgenommen hat, kommt zu noch drastischeren Ergebnissen. Nach seinen Erhebungen ist der ordentliche Ertrag des Treibstoffzoll, aus welchem teilweise unsere Nationalstrassen finanziert werden, im dritten Quartal 1965 um 4,5 Mio Franken zurückgegangen gegenüber dem gleichen Zeitraum des Vorjahres, während im gleichen dritten Quartal 1965 die Zollerträge auf eingeführten und in der Schweiz verkauften Automobilen um nicht weniger als 27,6 Mio Franken höher waren als in den Monaten Juli bis September 1964. Der TCS kam in seinen Erhebungen zum Schluss, dass nicht nur der Benzinverbrauch der Schweizer, sondern auch jener der ausländischen Besucher und Grenzgänger in unseren Grenzgebieten um 22% gelitten habe, während sich jener in unseren deutschen und österreichischen Nachbargebieten durch steigende Tendenz auszeichnete.

### Der Tourismus als Wirtschaftsfaktor

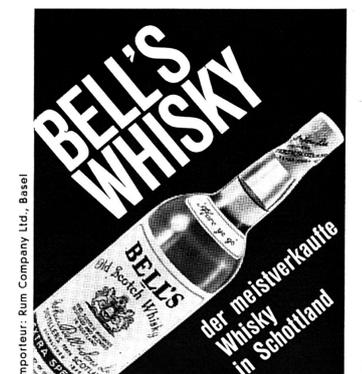
Die Entwicklung auf dem Benzinmarkt zum Anlass nehmend, um das allgemeine touristische Geschehen des Jahre 1964 mit jenem des Jahres 1965 zu vergleichen, ging es Dr. Fries auch darum, das oft

verkannte ungeheure Gewicht des Fremdenverkehrs als Wirtschaftsfaktor, wie es sich in den Frequenzen und in den Devisenbewegungen äussert, ins Licht zu rücken:

Nach provisorischen Schätzungen der «Union Internationale des Organismes Officiels du Tourisme» (UIOOT) sind im Jahre 1964 auf der ganzen Welt 105 Millionen Ankünfte ausländischer Touristen registriert worden, was eine Zunahme gegenüber 1963 von 15% entspricht. Die Zuwachsraten für 1963 betragen 12% und für 1962 8%. Der europäische Anteil an diesen 105 Millionen Ankünften wird auf 77 Millionen oder 75% beziffert. Diese 105 Millionen Gäste haben rund 334 Mio Übernachtungen in Hotels, Pensionen oder Kurhäusern ergeben, was eine Zunahme gegenüber dem Vorjahr von rund 5% bedeutet. Dabei zeigte sich, dass in den touristisch eher unterentwickelten Ländern die Progression naturgemäss grösser war als in den klassischen Fremdenverkehrsländern, wobei nur Italien und Griechenland mit grösseren Einbussen (3%, 17%) aus der Reihe tanzten.

In nicht hotelmässigen Unterkünften sind im inner-europäischen Verkehr im Jahre 1964 nochmals 215 Mio Übernachtungen erzielt worden, was wiederum annähernd 12% mehr als im Vorjahr ergibt. Die Zuwachsrate im schweizerischen Fremdenverkehr, bezogen auf die eigentlichen Beherbergungsbetriebe, kommt mit 4,9% dem internationalen Mittel nahe. Dank der schweizerischen Landesausstellung in Lausanne hat sich der Gästestrom verstärkt in die Genfersee-Region ergossen, während die Mehrzahl der anderen Regionen kleinerer oder grösserer Einbussen in Kauf nehmen mussten.

Die Deviseneinnahmen aus dem internationalen Fremdenverkehr machten für die der OECD angehörenden europäischen und nordamerikanischen Staaten 1964 ein Gesamttotal von rund 8 Milliarden Dollars aus, was gegenüber dem Vorjahr ebenfalls einer Steigerung um 15% entspricht. Die Bilanzsumme der



Passivseite, also die Ausgaben der Touristen im Ausland, erhöhte sich ebenfalls um 12% auf 7,5 Milliarden Dollars, was einem Nettoberschuss von einer halben Milliarde Dollars entspricht. Die europäischen Staaten allein verzeichneten eine Zuwachsrate von 15% (Einnahmen), resp. 13% (Ausgaben). Die wichtigsten Devisenlieferanten für Europa waren nach wie vor Deutschland mit 1126 Mio Dollars und die USA mit 768 Mio Dollars. Die touristischen Ausgaben dieser beiden Länder machten nahezu doppelt so viel aus wie ihre Einnahmen aus dem Fremdenverkehr. An dritter Stelle der Deviseneinnahmer stand Frankreich, an erster der Deviseneinnahmer Spanien. Die erwähnten Gesamteinnahmen von 8 Milliarden Dollars stellten für die erfassten Länder rund 6% des Total ihrer Einkünfte aus sichtbaren und unsichtbaren Transaktionen dar. Der Prozentsatz war für einzelne Länder allerdings noch höher, so zwischen 10 und 20% für Griechenland, Italien, die Schweiz, Irland und Österreich und sogar über 40% für Spanien, was sich natürlich entsprechend günstig auf die Zahlungsbilanz auswirkte.

Die Schweiz verzeichnete 1964 im Fremdenverkehr Einnahmen von 2550 Mio Fr. und Ausgaben von 1050 Mio Fr., somit einen Überschuss von 1,5 Milliarden Fr., d. h. 210 Mio Fr. mehr als im Vorjahr. Wir sind also in der touristischen Bilanz sehr aktiv, obwohl der Schweizer zu den reisefreudigsten Völkern zählt, und unser Fremdenverkehr verdankt diesem Umstand den zweiten Rang — nach dem Aussenhandel und vor den Kapitalerträgen — in unserer Ertragsbilanz 1964. Nun entspricht diese Mehreinnahme von 1,5 Milliarden Fr. ziemlich genau der Summe jener Gelder, die die bei uns tätigen ausländischen Arbeitskräfte 1964 in ihre Heimat zurückgeschickt haben. Schätzungsweise hat Luzern im Jahre 1964 aus dem Tourismus 130 bis 140 Mio Fr. eingenommen.

Die Entwicklung des internationalen Tourismus in den ersten sieben Monaten des laufenden Jahres zeigt ein uneinheitliches Bild: einzelne westeuropäische Länder weisen kleinere Frequenzzunahmen auf, während wichtige Touristenregionen wesentliche Rückgänge zu melden haben. In sämtlichen europäischen Ländern, mit Ausnahme Italiens, haben die Übernachtungen nordamerikanischer Gäste zuge-

nommen, sind also von den gegenteiligen Bemühungen der US-Regierung nicht negativ beeinflusst worden. Auch der Verkehr Europa-USA hat sich intensiviert.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz in den Monaten Januar bis Juli verzeichnet gegenüber den ersten sieben Monaten des Vorjahres eine Abschwächung von 0,9%. Der sehr ungünstige August brachte uns einen fühlbaren Rückschlag, welcher auch durch die guten Ergebnisse im September und Oktober kaum voll kompensiert werden dürfte. Ob heuer nur das schlechte Wetter am Rückgang schuld ist oder ob nicht noch andere Faktoren auf gesamtschweizerischer oder gar internationaler Ebene mit im Spiel sind, wird zu erweisen sein.

**Unsere touristische Organisationsform überholt?**

Für uns — und nicht nur für uns — wird es grösster Anstrengungen bedürfen, um der fast übermächtig gewordenen internationalen Konkurrenz einermäassen die Stirn bieten zu können. Und hier ist denn doch die Frage zu stellen, ob die Organisation unseres schweizerischen Tourismus mit seiner wohl schlackräftigen Spitze (der Schweizerischen Verkehrszentrale und dem Schweizerischen Fremdenverkehrsverband), aber seiner schwachen, weil heillos zersplitterten Basis (den regionalen und lokalen Verbänden, Vereinen und anderen Institutionen) den gesteigerten Anforderungen noch zu genügen und zweckmässig zu arbeiten — und zwar offensiv zu arbeiten — vermag oder ob nicht Änderungen in unserer Organisationsform angezeigt wären im Hinblick auf eine Konzentration der ideellen, personellen und finanziellen Kräfte und im Sinne einer Stärkung der Ausgangsbasis für Operationen propagandistischer und organisatorischer Art, die uns wieder erlauben würden, uns stärker in das internationale Konzert einzuschalten.

Jedenfalls haben sich der Verband schweizerischer Verkehrsvereine und der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, die auf weitem Wege gleiche Interessen vertreten und dieselben Ziele anstreben, Mitte Oktober entschlossen, in diesem Sinne eine engere Zusammenarbeit in die Wege zu leiten.

**Probleme der klassischen Reiseländer**

Nach den die Lage des internationalen und schweizerischen Fremdenverkehrs skizzierenden Betrachtungen des Kurleiters Dr. O. Fries war es der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, der sich einmal mehr bereit gefunden hatte, vor diesem Forum das grundlegende Referat zu halten. Mit seinem rhetorischen Geschick wusste er die Zuhörer nicht nur durch die Art seines Vortrages, sondern auch mit dessen Substanz derart zu fesseln, dass ihm ein stürmischer Applaus zuteil wurde. Wir versuchen nachstehend, seine fundierten Ausführungen über die Probleme der klassischen Reiseländer zusammenfassend wiederzugeben.

Das zentrale Problem aller Reise- und Fremdenverkehrslander erblickt Dr. Kämpfer in der Gewinnung geeigneten Nachwuchses. Aber besser als vieles Reden ist Handeln, wie es hier in den Luzerner Kursen für Fremdenverkehr vor demonstriert wird. Mag auch der Automatentourismus gewisse Fortschritte machen, so hat er doch mit echtem Tourismus nicht viel zu tun. Zu diesem gehört die Begegnung mit dem Menschen, die wichtiger ist als die schöne Landschaft, die guten Hotels und die gute Verpflegung, denn sie ist ein wesentlicher Teil des Erlebens überhaupt und macht ein Land erst zum Reiseland. Es ist daher typisch, dass der Amerikaner nicht die unberührten herrlichen Naturlandschaften Kanadas aufsucht, sondern die dichter besiedelten Alpenländer der Einsamkeit vorzieht. Mitarbeit im Tourismus ist Dienst an der Menschheit, dies gilt es bei der Nachwuchsgewinnung zu beachten. Voraussetzung ist eine gute Allgemeinbildung, die den Überblick ermöglicht.

**Was ist ein «klassisches Reiseland»?**

Dieser etwas verschwommene Begriff wird meistens für die alten Reiseländer, die auf eine lange Tradition zurückblicken können, verwendet, doch dient er auch als Abgrenzung gegenüber den Entwicklungsländern, den Newcomers oder Latecomers. Von der Bezeichnung «alte» oder «klassische» Reiseländer» bis zur Behauptung ihrer Überalterung ist es nur ein kleiner Schritt. Ihre Aufgabe ist es, nicht nur sich auf der Höhe zu halten, sondern die Zukunft zu bewältigen. Es ist immer schwer, Bestehendes der neuen Entwicklung anzupassen. Es braucht dafür ein sicheres «Gespihr», wohin die touristische Fahrt geht, welcher Geschmackswechsel sich anbahnt.

**Verlust der Monopolstellung**

Es sind immer wieder die gleichen Probleme, die sich den klassischen Reiseländern stellen, allen voran die Nachwuchsfrage, die Hotelenerneuerung, die Belebung der Vor- und Nachsaison, die Erziehung zu einem Fremdenverkehrsbewusstsein, vor allem auch im Hinblick auf die Kurortspolitik usw.

Die klassischen Reiseländer haben ihre Monopolstellung verloren und müssen sich daher auf weltweite Werbung umstellen. Um die Pläne auf Schaffung eines gemeinsamen touristischen Marktes und einer Touristenwahrung ist es still geworden, und der Einfluss der EWG oder der EFTA auf den Fremdenverkehr ist belanglos. Der internationale Tourismus wird zu 7/10 von den europäischen Ländern gespeist, und da stellt sich die Frage: Wie sollen sich die klassischen Reiseländer angesichts des weltweit verschärften Wettbewerbs verhalten? Klar und unmissverständlich betonte Dr. Kämpfer:

**Am Grundsatz der Freizügigkeit muss unabdingbar festgehalten werden.**

Das mag nicht allen Ländern leicht fallen. Aber trotzdem die touristische Devisenbilanz Frankreichs eine Tendenz zur Passivierung aufweist, denkt niemand in Frankreich an eine Behinderung des Ausreiseverkehrs, vielmehr wurden aktive Massnahmen ins Auge gefasst, wie etwa die «action sourire» oder die Reisen des Finanzministers Giscard d'Estaing, der land-

auf, landab die Touristenmenüs zu 10 Franken ist und damit dokumentiert, dass man auch in seinem Lande noch preiswürdig leben kann. Wenn die Einseitigkeit des Touristenstromes jedoch zu krass wird, wie dies bei den Ländern hinter dem Eisernen Vorhang der Fall ist, dann kann man sich fragen, ob der Grundsatz «Tourismus kommt vor Diplomatie» noch seine Berechtigung hat.

**Vermehrte Pflege des Inlandmarktes**

In den letzten Jahren haben sich die klassischen Reiseländer vielleicht allzustark auf die Auswanderung konzentriert und sich zu wenig um die eigenen Landsleute gekümmert. Diese haben letztes Jahr über 1 Milliarde Francs für Auslandsreisen ausgegeben. Doch Inwanderung darf nicht Abergewung sein, sie darf niemals chauvinistischen Züge aufweisen, sonst läuft sie Gefahr, in ihr Gegenteil umzuschlagen, wie das bei der Stay at home-Ermaunung Präsident Johnsons an seine Landsleute der Fall war.

**Bekanntnis zur Entwicklungshilfe**

Die klassischen Reiseländer bekennen sich samt und sonders zur Entwicklungshilfe. Diese soll aber nicht nur in oder nicht in erster Linie finanzielle Unterstützung sein; vielmehr gilt es, bei den Newcomers den Pioniergeist zu wecken und Fremdenverkehrsfachleute heranzubilden.

Was uns international gesehen fehlt, ist eine «unité de comparaison». Eine Vereinheitlichung der Statistik drängt sich gebieterisch auf. Das Prozentrechnen ist sehr gefährlich. Nirgends ist die «Relativitätstheorie» am Platze wie in der internationalen touristischen Statistik, deren Zahlen der Vergleichbarkeit ermangeln.

Sehr zu schaffen gibt dem Fremdenverkehr das

**Problem der Ferienstafelung**

Die Verlegung des Schulbeginns vom Frühjahr auf den Herbst wäre ein grosser Fortschritt. 1967 werden es nur noch 16 Kantone und das Fürstentum Liechtenstein sein, die das Schuljahr im Frühling beginnen lassen. Hinzu kommt aber noch das Problem der Globalferien ganzer Wirtschaftszweige, z. B. in der Schweiz die Uhrmacherferien und in Deutschland die Betriebsferien der Automobilindustrie mit ihren über 200 000 Angestellten und Arbeitern, die ohne Ferienstafelung zu zeitlichen und örtlichen Überfüllungsscheinungen führen.

**Zukunftsperspektiven**

Es ist schwierig, den Fremdenverkehr als einen wirtschaftlichen Faktor im volkswirtschaftlichen Gefüge hinzustellen. In der heutigen Hochkonjunktur wird jeder Abstieg mit Recht gefürchtet. Daraus ergibt sich die Pflicht zur Voraussicht. Dem Phänomen des Tourismus kann man jedoch nicht statistisch beikommen, denn man kann es nur seelisch erklären. Mode- und Geschmackswechsel haben mit der Psyche des Menschen zu tun. Man muss spüren, was kommt. Marktforschung und Marktbeobachtung sind, weil sehr nach rückwärts gerichtet, keine Zaubermittel der Prognose. Wichtiger sind soziologische Untersuchungen. Der Kontakt mit den Einheimischen und den Gästen ist viel aufschlussreicher, so etwa das Deutschlandbild der Schweizer oder das Schweizerbild der Deutschen. Für in die Zukunft gerichtete Empfehlungen braucht es schöpferisch begabte Menschen.

Welches sind nun die Probleme, die sich den klassischen Reiseländern stellen? Während sich 80 bis 90% aller Auslandsgäste der Alpenländer aus Europa rekrutieren, stellt sich die europäische Völkerwanderung immer mehr fernere Ziele. Nicht den Exodus hemmen, sondern möglichst grossen Anteil am Welttourismus zu erlangen, muss das Ziel sein. Der Fern-tourismus darf nicht einfach als der «grosse Feind»

**Deuxième congrès suisse de congélation**

(des 21 et 22 novembre 1965)

L'Union suisse pour la réfrigération (VT) organise les 21 et 22 novembre dans la salle de conférences de la Foire d'échantillons de Bâle le deuxième congrès suisse de congélation. Il a pour but de renseigner les visiteurs sur les avantages de cette méthode en général et de leur montrer l'importance toujours plus grande qu'elle a prise pour la conservation et le stockage des produits alimentaires. Cette technique intéresse directement les consommateurs, c'est pourquoi ce congrès se propose de les renseigner le plus complètement possible.

Le programme comprend des conférences et des cours publics donnés par des personnalités éminentes du monde de la science et de la pratique. Il s'applique à présenter les nombreux aspects techniques et utilitaires de la congélation dans l'industrie, l'agriculture, les ménages collectifs et les ménages tout court.

Parmi les conférences annoncées, signalons le dimanche 21 novembre, celle du Dr E. Emblik, Winterthour sur la technique de la congélation, celle de M. H. F. Müller, Montreux-Territet, sur les aspects particuliers de la congélation dans l'optique du consommateur et celle de Mlle Rosemarie Lanz, Bâle, sur la congélation, le stockage et la préparation dans les ménages d'aliments surgelés (avec démonstration pratique).

Quant au lundi 22 novembre, l'on aura l'occasion, entre autres, d'entendre M. J. Gutschmidt, ingénieur diplômé à Karlsruhe parler de la durée de la conservation des aliments surgelés, le Dr K. Stoll, Wädenswil, parler du maintien de la qualité des produits alimentaires dans les installations communautaires de congélation. Quant à MM. Franz Zeder, Baar, il traitera de l'hygiène dans la préparation des aliments glacés et surgelés tandis que M. W. Sell, ingénieur diplômé, Herborn, exposera le développement et la technique de l'emploi des menus précuisinés (appareils à déglacer).

Ces conférences seront suivies de discussions qui donneront aux participants l'occasion de poser toutes les questions nécessaires.

En organisant ce congrès, les cercles intéressés veulent d'une part informer le grand public et donner d'autre part à tous les membres de la chaîne du froid l'occasion de participer activement à la discussion en vue d'intensifier en Suisse la consommation des produits surgelés.

Parallèlement au congrès, aura lieu dans les halles

betrachtet werden. Die klassischen Reiseländer können sich ihn zunutze machen, indem sie sich einzeln oder gemeinsam in Übersee als Charterziel anbieten. Dort sind sie für den Gast noch ein Fernziel. Daraus ergibt sich auch die Notwendigkeit, den amerikanischen Markt intensiv zu beackern.

**Die andere grosse Chance**

liegt in einer Gegenbewegung, die sich seit etwa 5 Jahren als Reaktion auf den hektischen Rummelbetrieb abzeichnet und im Ruf nach arbeitsamen Ferien gipfelt. Das Wandern und Badekuren werden wieder Mode. Die Schweiz hat versucht, diese Tendenz zu Erholungsferien propagandistisch durch das Rousseaujahr, mit dem Slogan «Reise durch Europa, raste in der Schweiz» und durch das «Jahr der Alpenaufzungen. Die Idee hat auch im Ausland Fuss gefasst. Es sei nur an die Wanderbewegung in USA, ausgelöst durch das Vorgehen eines Parlamentarier, erinnert.

Die neue Gästeklasse können wir nicht allein durch Werbung gewinnen. Dieser voran muss die Leistung gehen. Wer Erholungsferien propagiert, muss auch den Erholungsraum anbieten. Wir müssen Ordnung in die Erholungslandschaft bringen, sie vor unerwünschter «Versiedelung» und «Möblierung» bewahren. Kurortplanung und Kurortpolitik sind die Stichworte. Die Kurortplanung muss aber mit dem Blick auf die kommenden 20 bis 30 Jahre in die Kurortpolitik eingegliedert werden. Die klassischen Reiseländer müssen in ihrem Programm sich selbst bleiben und sich gegen die überhandnehmenden Nivellierungstendenzen wehren. Gewiss verlangt der moderne Tourist heute den Komfort des 20. Jahrhunderts, aber verbunden mit der Atmosphäre der Geborgenheit, der individuellen Betreuung, der Tradition. Man reist nicht, um ein Zuhause zu finden, sondern um andere Menschen, Kulturen und Einrichtungen, kurz um das Verschiedenartige kennenzulernen. Darum gilt es die Eigenart, das Bodenständige zu bewahren.

Zur Kursarbeit siedelten die Teilnehmer nun ins Hotel Montana, dem Sitz der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern, über.

Als erster Referent trat Prof. Dr. Arnold Ernst Pöschl auf, der in seinen einleitenden Worten humorvoll betonte, dass die wundervolle Aussicht vom Kurslokal auf einen im herbstlichen Dunst liegenden Vierwaldstättersee eine fast unbezwingbare Konkurrenz zu seinen wissenschaftlichen Ausführungen bilde. Prof. Pöschl, Lehrbeauftragter an der Universität Salzburg, sprach zum Thema

**Fremdenverkehr und Fremdenverkehrspolitik**

Prof. Pöschl bezeichnete vorweg seine Darlegungen als einen kleinen Höhenflug, der von einer wissenschaftlichen Warte aus die Ganzheit des touristischen Problems zu erfassen versuche und den Kursteilnehmern die makro-ökonomischen Zusammenhänge im Fremdenverkehr vor Augen führen wolle. Der Referent ging in seinen anspruchsvollen, mit treffenden Zitaten von Philosophen und Wirtschaftswissenschaftlern gespickten Worten von den Motiven aus, die den Fremdenverkehr bewirken. Als wichtigsten Beweggrund zum Reisen nannte er das Bedürfnis des Menschen, etwas verschiedenes, etwas anderes als seine alltägliche Umgebung und Lebensweise kennenzulernen. Wohl gebe es auch zahlreiche Menschen, die sich vom Gleichen, vom Ähnlichen angezogen fühlen, z. B. der Stadtbewohner, der in seinen

de la Foire d'échantillons, un salon international pour la restauration collective où les maisons les plus représentatives de la Suisse et de l'étranger feront connaître l'état de leur production: produits surgelés, repas précuisinés, appareils à déglacer, armoires frigorifiques et installations de réfrigération et de congélation.

La Suisse a, dans ce domaine, des problèmes particuliers à résoudre. Toutes les personnes intéressées savent, en effet, que l'écoulement des produits surgelés se heurte à certaines difficultés provenant avant tout de l'information insuffisante de vastes couches de consommateurs. Dans l'agriculture, au contraire, on a reconnu depuis longtemps les avantages du système et 3000 installations communautaires de congélation se chargent de tirer parti de l'excédent des récoltes. Mais, dans le gros public, les campagnes en faveur des produits surgelés rencontrent un accueil mitigé. On les connaît mal et on doute trop souvent qu'ils puissent être sains.

Les consommateurs sont les premiers à méconnaître les gros avantages qu'ils leur offrent. C'est donc eux que l'on veut avant tout renseigner à l'aide de démonstrations pratiques, car ils représentent le dernier maillon de la chaîne du froid. Il est indispensable que l'on apprenne à apprécier les avantages qu'apporte cette technique et les services incomparables qu'elle peut leur rendre. Aussi longtemps qu'on n'aura pas surmonté leur méfiance et leur scepticisme, il sera impossible de compter avec la vente généralisée des produits surgelés. Il faut donc à tout prix gagner la confiance des consommateurs en les informant davantage et toujours mieux.

D'un autre côté, les méthodes de congélation ouvrent à l'agriculture de nouveaux débouchés, car elles lui permettent de stocker facilement l'excédent de la production. Ainsi, les ménages peuvent se ravitailler toute l'année en produits frais de première valeur et avoir à disposition en même temps des produits précuisinés. Les uns et les autres se préparent en peu de temps et représentent un avantage énorme.

On peut dire même que les aliments surgelés formeront la base essentielle de l'alimentation de l'avenir. Ils représentent actuellement l'unique possibilité de faire des réserves adaptées au niveau élevé de nos habitudes alimentaires. Ils conservent en effet presque intacts tous les éléments des produits naturels et tiennent compte des exigences: d'une préparation rapide et rationnelle.

Ferier andere Städte besucht und vergleicht. In der Regel aber — Prof. Pöschl bezeichnet dies als Gesetz der Komplementarität — ist das Motiv der Verschiedenheit grösser als dasjenige der Gleichheit. Zur Fremdenverkehrspolitik stellte der Redner fest, dass sie teils Kulturpolitik, teils Wirtschaftspolitik sei. Die Wirtschaftspolitik gliedert er auf der einen Seite in die allgemeine Wirtschaftspolitik des Staates: Berücksichtigung des Fremdenverkehrs in allen Belangen, in denen er vertretbar ist. Auf der andern Seite steht die besondere Fremdenverkehrspolitik. Sie wird vor allem folgende Inhalte haben: Landesplanung und Landschaftsschutz, Verkehrswesen (auch innerhalb der Gemeinden), Kredit-, Steuer- und Gewerbepolitik. Wichtig sei eine Koordinierung der einzelnen Massnahmen, um «karambolagefreie» Programme zu erhalten. Das fremdenverkehrspolitische Vorgehen im einzelnen Fall sei etwa folgendermassen:

- a) Feststellung des gegenwärtigen Zustandes.
- b) Aufstellung eines «Leitbildes» (d. h. ideale Festsetzung dessen, was man erreichen will; des gewünschten Endzustandes).
- c) Sichtung der möglichen Mittel: Massnahmen, Veranstaltungen, zu schaffende Einrichtungen.
- d) Auswahl und Einsatz dieser Mittel.
- e) «Nachkalkulation». Überprüfung des Erfolges.

Der lebhaft befall auf die Ausführungen des Referenten und die anschliessende rege Diskussion beweisen, dass sämtliche Kursteilnehmer nach der wissenschaftlichen Exkursion in höheren Sphären wohlbehalten wieder auf der Erde Fuss fassten und von ihrem Ausflug einige bleibende Eindrücke mitbrachten.

Als zweiter Tagesreferent sprach Verkehrsdirektor Philipp Ernst von Freiburg i. Br. zum Thema

### Die Ausarbeitung von Gutachten im Fremdenverkehr

In abwechslungsreichem Plauderton setzte Verkehrsdirektor Ernst seinen Zuhörern eine leichte Kost vor, die dankbare Aufnahme fand. Er ging von einem ihm seinerzeit von der deutschen Regierung erteilten Expertenauftrag aus, der ihn nach Madagaskar führte, und er erzählte anhand dieses praktischen Beispiels von seinen Erfahrungen bei der Ausarbeitung einer touristischen Expertise. Mehr und mehr werden Fachleute der europäischen touristischen Organisationen beigezogen, um in Entwicklungsändern die Möglichkeiten einer touristischen Erschließung abzuklären. Wenn man als Experte zum ersten Mal an eine solche

Aufgabe herantritt, so sind etwa nachstehende Tipps zu befolgen:

Immer sofort über alles Gesehene Notizen machen; mit mindestens gleichgestellten Beamten und Persönlichkeiten Gespräche führen; nicht den Besseres spielen; die Maßstäbe der klassischen Reiseländer können in den Entwicklungsändern meistens keine Verwendung finden; Mut haben zum Neinsagen usw.

Zum Problem der Entwicklungshilfe als solches äusserte sich der Vortragende in dem Sinne, dass man diese Hilfe nicht aus einem zu eng gefassten Blickwinkel heraus betrachten darf. Das eigentliche Anliegen jeder Entwicklungshilfe sei es doch, die Länder letztlich in ihrer Politik und ihrem wirtschaftlichen Standard der westlichen Einstellung und Lebensweise zuzuführen und damit den Kommunismus wirksam zu bekämpfen. Dr. Kr.

des milieux bénéficiant directement du tourisme, mais encore de ceux qui n'en profitent qu'indirectement.

Pour faciliter cette propagande, les hôteliers lausannois acceptèrent à l'unanimité, que la taxe de séjour qu'ils versent aux organisations touristiques soit majorée de

20 cts pour les hôtels de deuxième rang  
30 cts pour les hôtels de premier rang  
40 cts pour les hôtels de luxe

### L'équipement de Lausanne

Malgré tout ce qui a été fait à l'occasion de l'Exposition pour améliorer l'équipement de Lausanne et les voies d'accès, il y a encore certaines lacunes qui seront certainement comblées au cours de ces prochaines années, c'est-à-dire dès que les chantiers de Vidy auront de nouveau fait place à la splendide zone de verdure prévue à cet endroit. Les bains de Belleverve sont en voie de complète transformation et quand ils seront achevés, Lausanne possédera une des plus belles plages d'Europe. De même le port de petite batellerie doit devenir un centre d'attractions important et les hôteliers espèrent que le Centre de l'hôtellerie construit par la SSH pourra y jouer son rôle.

Les excellentes affaires réalisées par le Casino de l'Exposition montrent qu'il serait temps d'introduire les jeux à Lausanne puisque l'expérience de l'année dernière a prouvé qu'un tel casino était un lieu de divertissement très apprécié et pas seulement une source amoralisée de tentations pour la jeunesse d'une ville d'études. Ce bref rappel prouve que les hôteliers lausannois peuvent être optimistes car ils auront à très bref délai tous les atouts en mains pour faire de leur ville une station d'été très recherchée.

### Lausanne et les congrès

M. L. Panchaud, chef du service des congrès de l'ADIL a tout lieu de se réjouir. Même si, lui aussi, ne peut faire de comparaison valable avec les résultats de 1964, année au cours de laquelle Lausanne a vu défiler le plus grand nombre jamais atteint de congrès nationaux et internationaux, les chiffres de 1965 sont quand-même supérieurs à ceux des sept années précédentes, c'est-à-dire depuis le moment où le service des congrès a été créé.

Pour 1966, la situation est normale à cette époque, puisque neuf congrès internationaux et quatre congrès nationaux — qui amèneront à Lausanne quelque dix mille congressistes — sont déjà annoncés.

Mais la concurrence est acharnée, car il y a toujours davantage de villes et de centres de tourisme qui désirent abriter des congrès et dans quelques pays, les autorités locales et régionales sont prêtes à faire de gros sacrifices pour surenchérir dans les prestations qu'elles offrent aux congressistes.

Les bureaux d'information tels que «City-Infos» ont bien fonctionné et ont répondu à d'innombrables demandes de renseignements. Ils ont naturellement «vendu» beaucoup moins de logements que l'année passée, car les clients savaient qu'ils trouveraient de la place et, une fois l'information obtenue, se chargeaient d'aller réserver leurs chambres eux-mêmes.

### Soirée familiale

Comme d'habitude les hôteliers de Lausanne — après avoir fait honneur à l'apéritif qui leur était offert par l'Hôtel Continental, se donnèrent rendez-vous aux Chevrevuils à Vers-chez-les-Blancs, (Lausanne-Jorat), c'est-à-dire à proximité du Golf et du Centre équestre.

M. et Mme Volet avaient préparé à leur intention un dîner campagnard des plus réussis. L'atmosphère si sympathique du Restaurant des Chevrevuils rénové avec beaucoup de goût eut tôt fait de créer une ambiance à la fois intime et distinguée qui est bien dans le ton de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy.

sant puisque les ressources de Lausanne destinées à cet effet sont parmi les plus faibles de celles des stations et centres de tourisme d'importance équivalente.

Le comité des hôteliers de Lausanne, par la voix de son président, propose donc d'offrir des forfaits à la clientèle, c'est-à-dire des séjours combinés avec des excursions dans des centres de sports d'hiver. Pour la saison qui vient, l'on pourrait démontrer au client qu'il est avantageux pour certains de loger dans une ville comme Lausanne et d'aller faire du sport dans une station, par exemple, les Diablerets, Villars, Leysin, etc... On offrirait un forfait de 3 jours ou 6 jours comprenant par exemple une excursion au Glacier des Diablerets et le déjeuner dans cette station des Alpes vaudoises, une soirée dans un night-club au retour, le lendemain l'accès à l'une des patinoires de Lausanne, un repas typiquement helvétique au Chalet suisse et le jour suivant une visite du vignoble avec tournée de caves, etc., pour ne donner qu'un exemple de ce que projettent les hôteliers lausannois.

En été, de tels échanges pourraient se faire aussi bien avec des stations d'altitude que les centres des bords du Léman. Sans attendre des miracles de cette initiative — surtout pour l'hiver qui vient puisque l'idée n'aura pas encore eu le temps d'être diffusée comme il convient — l'on pense intéresser les agences de voyages qui auront tout avantage à vendre de tels forfaits. En outre, cela créera un choc psychologique favorable sur le client qui verra que, s'il se rend à Lausanne, il ne sera pas laissé à lui-même, mais qu'un programme déjà préparé et payé l'attend.

Les hôteliers lausannois désirent également que la clientèle se rende mieux compte des avantages qu'offre la carte de séjour qui est remise à chaque client s'acquittant de la taxe de séjour. Ils voudraient aussi que les hôtes qui ne logent qu'une nuit aient une idée de ce qu'ils perdent en ne restant pas plus longtemps. C'est pour cela que les dirigeants de la SHLO suggèrent de remplacer la carte de séjour traditionnelle par une sorte de carnet de chèques dans lequel on indiquerait, non seulement les avantages permanents auxquels donne droit la carte de séjour, mais qui contiendrait un certain nombre de chèques représentant des valeurs réelles qui pourraient être déduites de certains achats, du prix de certains billets de spectacle, de consommations prises dans un night-club, etc...

S'il s'agit là de premières propositions qui doivent être encore examinées avec les intéressés pour offrir une carte de séjour qui soit avantageuse pour le client lui-même.

Cela suppose une collaboration, non seulement

## 2. Lehmeisterkurs in Luzern

### Die Meister der Saisonlehrlinge tagten

Seitdem die Kochlehrlinge ihre Lehrzeit auch in Betrieben der Saisonhotellerie bestehen können, finden Fachtagungen der Lehrmeister statt. An diesen Tagen werden neben den Vorträgen auch der Meinungsaustausch unter den Lehrmeistern gepflegt. Da die Fachkurse für die Kochlehrlinge in Schulhotels rund um den Vierwaldstättersee stattfinden, lud die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe zum Fachkurs nach Luzern ein.

Als Referenten hielten die Herren Dr. O. Nickler, Vorsteher des Amtes für berufliche Ausbildung des Kantons Bern, F. Frei, Präsident der Fachkommission und Vorsteher des Lehrlingsamtes des Kantons Luzern, sowie Fachlehrer M. Neyer von der Hotelfachschule Luzern lehrreiche Vorträge.

In seinem wohlhabewogenen Referat über «Die gesetzlichen Grundlagen des Lehrverhältnisses in besonderer Berücksichtigung der Saisonlehre» betonte Dr. Nickler einleitend die Wichtigkeit der Interkantonaltät des Lehrverhältnisses, bei dessen Abschluss aber auch der juristischen Form der Verträge Rechnung zu tragen sei. Aus seiner Erfahrung heraus scheint es ihm wichtig, dass sowohl die Prüfungssexperten mit dem Fachlehrer an der Fachschule, wie auch der Lehrmeister von Zeit zu Zeit einen Wiederholungskurs zu bestehen hätten, um ihr Wissen und Können aufzufrischen.

Von den gesetzlichen Grundlagen dürften die folgenden von Wichtigkeit sein: Bundesgesetz und Vollziehungsverordnung über die Berufsbildung vom 15. April 1965, das neue Arbeitsgesetz, das auf den 1. Januar 1966 in Kraft treten wird, das Reglement über die Ausbildung des Kochpersonals im Gastgewerbe. Nicht zu vergessen sind die Wegleitungen, die kantonalen Erlasse und die Gesamtarbeitsverträge.

Für die Sicherung des Nachwuchses in der Saisonhotellerie sind Wegleitungen für die Eltern von grosser Bedeutung. Laut Art. 9 des Bundesgesetzes über die kantonalen Ämter die Aufsicht über die Lehrabschlussprüfungen aus.

## aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

### Le sourire est payant

Le Ministre français du tourisme a le sourire... Sa campagne a bien réussi : plusieurs dizaines de milliers de visiteurs étrangers ont en effet répondu à l'appel du Commissariat général du tourisme, exprimant leur satisfaction pour l'accueil souriant qu'ils ont trouvé en France l'été dernier.

— Outre le fait qu'un choc psychologique important a été créé à nos frontières par la remise de chèques-sourire et de menus cadeaux, a poursuivi le Ministre, l'idée a paru séduisante à la presse étrangère et elle s'en est fait très volontiers l'écho ; c'est ainsi que la quasi-totalité des journaux américains et canadiens, grands et petits, a parlé au moins une fois de cette initiative.

### Un exemple

J'ai eu l'occasion de lire un de ces articles et m'a fait sourire... Il est vrai qu'il a pour auteur cet incorrigible humoriste qu'est Art Buchwald dans les chroniques, dans le «New York Herald Tribune», sont toujours un petit régal.

Art Buchwald, qui a vécu longtemps à Paris, imagine un couple américain fraîchement débarqué dans la capitale française, muni de toutes ses espérances et de son carnet de chèques-sourire, entrant dans un grand restaurant.

— Je regrette, dit le maître d'hôtel avec un sourire glacial, tout est plein.

— Il a souri, murmure l'Américaine à son mari, tu dois lui donner un chèque !

Cela fait, le couple s'en va. Dans le prochain restaurant, il trouve une table et s'assied à commander le menu en français :

— Est-ce que le maître d'hôtel sourit ou se moque de toi, demande l'épouse ?

— J'ai l'impression qu'il ricane, parce qu'il se moque de mon accent.

— Est-ce que le carnet de chèques dit quelque chose à propos du «ricanement» ?

— Non, il dit simplement que le chèque doit récompenser un sourire.

L'Américain demande alors au maître d'hôtel s'il lui a souri réellement ou s'il s'est moqué de lui à cause de son français ?

— Non, répond celui-ci ; votre prononciation est excellente ; je ne faisais que me sourire à moi-même.

— Vous voulez dire ainsi que vous ne vous souriez pas ?

— Oh oui, je vous souriais aussi ; voyez-vous, nous autres Français, nous sommes impénétrables ; nous avons des sourires intérieurs et des sourires extérieurs ; nous sourions toujours deux fois.

Le mari lui tend alors deux chèques et commande son repas.

Un peu plus tard, le couple entre dans un night-club de Pigalle. Au bout d'un moment, l'Américain dit à son mari : « Cette fille, assise au bar, dans cette robe très décolletée, est en train de te sourire !

— J'imagine qu'il faut lui donner aussi un chèque, réplique l'époux.

Il va au bar et donne un chèque-sourire à la belle enfant.

— Vous ne voulez pas m'offrir un verre, demande celle-ci ?

— Oh non ! Je suis avec ma femme. Mais merci quand même !

— Revenez plus tard, dit la fille, en souriant de nouveau. Sur quoi le mari lui remet un autre chèque-sourire.

La remise des chèques n'est interrompue que par l'arrivée de l'addition qui arrache au couple réuni une horrible grimace !

### Pour l'an prochain

Le Ministre français ne dit pas si ce sont les chèques à distribuer ou les menus cadeaux qui furent les plus appréciés. On peut toutefois penser que les seconds connurent les plus grands succès. Et déjà l'on prépare les distributions de l'an prochain.

Le choix sera plus vaste encore, car les firmes commerciales qui s'étaient montrées les plus réticentes relancent déjà le Commissariat au tourisme pour coopérer, s'étant rendues compte de l'intérêt publicitaire d'un tel effort.

Les touristes qui iront en France au cours de l'été prochain risquent donc de se voir submerger de menus présents, allant du parfum aux fromages, en passant par les poupées-souvenirs et autres porte-clés...

Tous ces petits cadeaux qui, selon le proverbe, entretiennent l'amitié.

### A défaut de sourire...

Lui... au-dessus du comptoir d'un restaurateur de la rue Mouffetard à Paris, cet « avis aux consommateurs » :

Pour toutes réclamations, s'adresser à mon fils... Il donne aussi des leçons de boxe.

Il est des arguments... frappants qui valent bien un sourire, n'est-il pas vrai ?

05.05.16.92

jetzt \*

RIESENCREVETTEN

schnell und einfach zubereitet

Rohe Crevetteschwänze mit Schale, Meerfrisch und in der Qualität unreichlich! Packungen à 2268 g

FINDUS

Tiefkühlprodukte  
FINDUS AG, 8510 Kempthal  
Kühnhaus Tel. 051 / 25 87 06

zustellen, sowie der Sinn für Pünktlichkeit und zuverlässiges Arbeiten. Dass eine geschickte Hand hier wie für alle manuellen Berufe, die etwas Künstlerisches an sich haben, von grösster Wichtigkeit ist, verstand sich von selbst, muss aber, wie der Referent ausführte, immer wieder neu betont werden, da viele gerade diesem Punkt zu wenig Aufmerksamkeit schenken.

Allgemein wurde Wert auf eine strengere Auswahl der Lehrlinge gelegt; auch das leidige Durch-die-Lehre-Hindurchschleppen eines knapp genügenden Lehrlings wurde allgemein abgelehnt. Da der Lehrling noch im Entwicklungsalter ist, fällt dem Lehrbetrieb und dem Lehrmeister eine grosse und schöne Aufgabe zu, den jungen Mann charakterlich und menschlich formen zu helfen. Besonders hier — der Tatsache der sexuellen Frühreife Rechnung tragend — ist die Aufmerksamkeit und sein Einfluss auf den Stützpunkt der grössten Wichtigkeit, denn, wie H. Sulser, Redaktor der Schweiz. Wirtzeitung, in der Diskussion treffend bemerkte: «Non verba sed exempla docent», nicht die Worte, sondern Beispiele lehren den Lehrling, helfen ihm seine Persönlichkeit und sein fachliches Können zu vervollkommen. Dazu gehört aber auch, dass der junge Mann Herr über seinen Körper ist, denn das Bewusstsein der eigenen Widerstandsfähigkeit und der eigenen Stärke vermittelt das nötige Selbstvertrauen und eine unerschütterliche Zuversicht. Hierbei ist das Turnen, das in das Programm der Fachkurse Eingang gefunden hat, von eminenter Wichtigkeit.

Die Lehre in einem Saisonbetrieb stellt wohl die konzentriertere Form der Ausbildung dar. Einerseits

hat der Lehrling während der Saison eine praktische Ausbildung, die nicht durch den Besuch der Gewerbeschule unterbrochen wird; andererseits dürfen die Jungen den siebenwöchigen theoretischen Fachkurs, in dem auch allgemeinbildende Fächer wie Staats- und Wirtschaftskunde, Muttersprache, Korrespondenz, Ernährungslehre, Buchführung usw. gelehrt werden und ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm mit Lichtbildervorträgen und lebenskundlichen Diskussionen geboten wird, als Ausgleich zu der auch körperlich anstrengenden Praxis schätzen. Dass der Aufenthalt in einem Schulhotel — wir hatten anschliessend an den Kurs in Luzern Gelegenheit, das Schulhotel Beau-Rivage in Weggis, dessen Inhaber M. Geerig die Gäste herzlich willkommen hiess, zu besuchen — für die angehenden Meister der Kochkunst äusserst angenehm ist, steht ausser Zweifel.

Die Aufmerksamkeit und das aufgeweckte Mitmachen im Unterricht hat angenehm überrascht. Nicht zuletzt aber dank der Kunst der Fachlehrer, in Weggis der Herren Rubis und Ehrat, von deren hohem pädagogisch-didaktischem Geschick wir uns überzeugen durften. Der beste Koch, der hervorragende Meister seines Faches ist als Lehrmeister «ungenügend», wenn er es nicht versteht, darauf einzugehen, dass neben ihm an seinem Herd eben ein fachlich unerfahrener und menschlich noch nicht ausgereifter junger Mann steht, den er, der Lehrmeister, ausbilden darf, auf dessen noch beschränkte Fähigkeiten er mit Geduld und Liebe, aber auch mit väterlicher Strenge eingehen muss, kurz, wenn ihm die Fähigkeit abgeht, Wissen und Können zu vermitteln und gleichzeitig menschliches Vorbild zu sein.

### Origineller gastgewerblicher Lehrlingswettbewerb in St. Gallen

Just vor einer Woche fand in der OLMA-Halle C ein gastgewerblicher Lehrlingswettbewerb statt, und zwar im Rahmen eines auf Initiative des kantonalen Gewerbeverbandes organisierten Lehrlingswettbewerbes, an dem alle gewerblichen Berufsarten vertreten waren. Der Tag des Gastgewerbes zeichnete sich dadurch aus, dass diesmal von einer eigenen Plattenschau abgesehen wurde. Nicht eine tote Schau war das Ziel, sondern die Lehrlinge sollten in der Küche und im Service — bei praktischer Arbeit — ihr Können zeigen, wobei sie sich einer strengen Zensur zu unterziehen hatten. Die Menüs, die die Kochlehrlinge zubereiteten, wurden durch die Servicelehrlinge unter den kritischen Augen der Experten den geladenen Gästen fachgerecht vorgesetzt und von diesen verzehrt.

Über die Organisation und die Abwicklung des Wettbewerbes gab unser Zentralvorstandsmitglied G. Marugg den Pressevertretern einige Hinweise. Den Tag des Gastgewerbes hat der Obmann der Kreisstelle St. Gallen der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, H. Kaiser vom SBB-Büffet St. Gallen, übernommen. Organisatorisch und einflussmässig hat er Grossartiges geleistet und es ver-

standen, die Leute aus den Kreisen der Arbeitnehmer (Union Helvetia) und der Arbeitgeber (SWW und SHV) als Mitarbeiter für eine Sache einzuspannen, deren Zweck darin besteht, einen guten und gesunden Nachwuchs auf gut fundierter Berufsbasis heranzubilden.

Die 4 Equipen à 4 Köche und 4 Servierlehrtöchter oder Kellner hatten nach Antritt eine halbe Stunde Zeit für die Vorbereitung des Menüs und die entsprechende mise en place.

Experten hatten zu beurteilen, ob alles, was für den Service gebraucht wird, vorhanden ist. Wenn der Tisch gedeckt ist, wird er nach strengen Massstäben hinsichtlich Exaktheit und Sauberkeit jugiert. In der gleichen Zeit hatte der Kochlehrling das Menü soweit vorbereitet, dass der erste Gang serviert werden konnte. Vom Experten wurde geprüft, ob richtig geschöpft, richtig serviert, der Wein richtig und mit der richtigen Temperatur eingeschenkt wurde. In der Küche standen die Köche unter der Leitung von Herrn Fehlmann, während Obmann Eichenberger als Kochexperte wirkte. Die Serviceleitung hatte Herr Schott-dorf inne, während als Serviceexperte Herr Lendi

fungierte. Am Tisch assen ebenfalls je ein Koch und ein Serviceexperte mit. An unserm Tisch waren für die Küche Herr Erb, Hotel Bahnhof Unterterzen, und Herr Dr. Gerster, Hotel Anker, Rorschach, zuständig. Die Lehrlinge wurden durchwegs nach strengen Massstäben bewertet, denn es soll bei ihnen nicht das Gefühl erweckt werden, dass sie schon die letzte Stufe ihres Könnens erklimmen haben.

Es ist kein Zweifel, dass die St.-Galler Lehrlingsdemonstration eine treffliche Nachwuchspropaganda bildet, ist es doch vor allem wichtig, bei den Jungen die Freude an einem gelernten Beruf zu vertiefen, da-

### Gute Abschlüsse beim «Gastlichen Süden 1965»

#### Rund 142000 Besucher auf dem Stuttgarter Killesberg

Befürchtungen über erheblich nachlassende Investitionen des Hotel- und Gaststättengewerbes sind durch den Verlauf der Internationalen Fachausstellung «Gastliche Süden» vom 22. Oktober bis 1. November 1965 nicht bestätigt worden. Die auf dem Stuttgarter Killesberg vertretenen Branchen berichteten im Gegenteil von guten bis sehr guten Ergebnissen, wobei das Urteil naturgemäss innerhalb der Sparten schwankte. So wurden Grossküchengeräte und Maschinen, Textilien und Hotelwäsche, Glas, Porzellan und Bestecke gut geordert. Eine Möbel-fabrik berichtete von sehr lebhaftem Interesse für Hotelzimmer-einrichtungen. Nahrungs- und Genussmittel waren stark gefragt. Bei Getränken der verschiedensten Art, besonders Weinen und Spirituosen, herrschte rege Nachfrage. Die Bestellungen lagen für Weine zum Teil 30% über den Abschlüssen von 1962, dem Jahr des letzten «Gastlichen Süden». Eine erstmalig in der Öffentlichkeit gezeigte elektrische Kegelbahn fand ausserordentlich guten Anklang. Der offizielle dänische Stand war ständig umlagert. Am Nationalstand Österreichs hatte sich die «Heurigecke» schon in den ersten Tagen die Herzen der Besucher und vieler Aussteller erobert. Die vorbildliche Demonstration ausgezeichnete Weine durch den Direktor der österreichischen Weinver-bundung, Alois Nimführ, führte dazu, dass die Wein-vorräte der Ausstellung ausverkauft werden konnten.

Wie immer bei Stuttgarter Fachausstellungen, war auch diesmal das industrielle Angebot der über 450 Firmen aus der Bundesrepublik, aus Dänemark, Frankreich, Holland, der Schweiz, Schweden, Spanien und den USA durch interessante und aktuelle Sonderschauen aufgelockert. Von den Besuchern stark beachtet wurde die Kochkunstschau, an der sich Köche aus Österreich, aus der Schweiz, aus England und aus dem Bundesgebiet beteiligten. Nach dem Urteil der Jury lagen die Leistungen auf einem besonders hohen Niveau. Auch das Lehrlingsrestaurant und die Demonstration amerikanischer Astronautenkost standen im Mittelpunkt des Besucher-interesses. Sehr regen Zuspruch fand die «Süsse Ecke», eine Leistungsschau der Konditoren, die oft

mit, wie G. Marugg sich drastisch ausdrückte, «die Gastronomie nicht vor die Hunde geht». Dazu trägt eine persönliche Atmosphäre, verbunden mit einem guten fachlichen Können der Köche und des Servicepersonals, wesentlich bei und hilft, die Lebensgeister wecken.

Dass man in St. Gallen von der toten Schau abgekommen ist, darf als ein grosser Fortschritt gewertet werden. Wo die Lehrlinge ihr Können quasi in der Praxis unter Beweis zu stellen haben, wächst ihr Interesse an der Arbeit und zugleich wird die Verschwendung von wertvollem Nahrungsgut vermieden.

kaum die Nachfrage nach «süssen Erinnerungen» an die Ausstellung befriedigen konnte.

Während der eifrigsten Ausstellungs-dauer konnte der «Gastliche Süden» täglich eine leicht erhöhte Besucherzahl gegenüber der letzten Ausstellung im Jahr 1962 verzeichnen. Bis zum Schluss der Ausstellung kamen total 142000 Besucher aus Europa und Übersee, gegenüber 129000 vor 3 Jahren. Nach Angaben der Polizei waren 38000 Fahrzeuge auf den Parkplätzen rund um den Killesberg abgestellt. Bei ausländischen Besuchern handelte es sich vor allem um Fachleute aus der Schweiz, aus Österreich, Italien und aus Frankreich. Verschiedene Anzeichen sprachen dafür, dass der Anteil der Fachbesucher an der Gesamtbesucherzahl diesmal noch höher war als 1962. Bei der gestiegenen Besucherzahl wirkte sich die Erweiterung der Hallenfläche durch Neubauten günstig aus. Es gab kaum nennenswerte Stauungen, und es blieb genügend Ruhe zu Kontakt- und Verkaufsgesprächen.

Der nächste «Gastliche Süden» wird im Frühjahr 1967 wieder auf dem Stuttgarter Killesberg stattfinden. Vorgesehen ist die Zeit vom 7. bis 16. April. Der Übergang vom Herbst zum Frühjahr geht auf eine Absprache der beteiligten Verbände des Hotel- und Gaststättengewerbes zurück. So sollen im Interesse der Aussteller und der Fachbesucher Terminüberschneidungen mit andern Messen verhindert werden.

### Auskunftsdiens

Vorsicht, schlechter Zahler!

Die Firma Overland S. r. l., Overland Travel Office, 34-36 Via Emilia, Rom, gibt infolge säumiger Zahlungsweise Veranlassung, den Mitgliedern zu raten, mit ihr keine Kreditgeschäfte zu tätigen.

### Das Gemüse der Woche

15.11.—20.11.65 Weisskabis, Sellerie, Fenchel.

**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

**DAS BETT DER BETTEN**

**SUPERBA**

Immer mehr Hotels wechseln auf die komfortableren

## SUPERBA-MATRATZEN

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

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

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

Allerbeste Hotelreferenzen von ersten Hotels aus dem In- und Ausland.

## Auch der Fleischkorb wird höher gehängt

Der heute besonders wirksame inflationäre Automatismus, der den hauptsächlich durch die erhöhten Einkommen bedingten Kostenauftrieb im industriellen und gewerblichen Sektor zur Ursache eines fortgesetzten Anstieges der Agrarpreise werden lässt und von da aus der Teuerung auf der ganzen Linie neue Nahrung gibt, ist mit der jüngsten Milchpreiserhöhung erneut in Gang geraten — und zwar trotz der offiziellen Teuerungsbekämpfung. Dass diese Inflationsautomatik eine unmittelbare Folge unserer überholten und unzeitgemässen Landwirtschaftsgesetzgebung ist, darf in diesem Zusammenhange nicht unerwähnt bleiben.

Im landwirtschaftlichen Bereich hat der letzte Aufschlag auf Milch und Milchprodukten, wie das meistens so geht, einen weiteren Automatismus in Bewegung gebracht. Zwecks Aufrechterhaltung der Parität zwischen den viehwirtschaftlichen Produkten (zum Teil auch aus andern Gründen) wurden die Richt- und Stützungspreise für grosses Schlachtvieh, Schweine, Schlachtkälber und Schafe ebenfalls erhöht. Dass auf diese Weise den Konsumenten der Fleischkorb nochmals höher gehängt wird — es ist dies ja bereits der zweite Aufschlag in diesem Jahre — ist bei dem an sich schon hohen Stand der Fleischpreise in der Schweiz, hauptsächlich auch im internationalen Vergleich, bedenklich, vor allem auch im Hinblick auf eine allfällige Integration. Es sei nur darauf hingewiesen, dass z. B. ein Kilo Rindfleisch schon bisher in der Schweiz rund 30 Fr. kostete, in Deutschland dagegen nur 17 DM.

Während bei einem Milchpreisaufschlag sich der Verteuerungseffekt sowohl zeitlich wie in seinem Ausmass genau berechnen lässt, ist dies bei einer Erhöhung der Produzentenpreise für Schlachtvieh viel schwieriger. Einmal hängt hier der Zeitpunkt, in dem die Preisaufschläge wirksam werden und auf die Konsumentenpreise durchschlagen, von der Entwicklung der Marktlage bei den verschiedenen Schlachtviehkategorien ab. Denn erst dann, wenn die Periode des gegenwärtig aus saisonalen Gründen noch ziemlich reichlichen Angebotes überwunden ist — was aber nur eine Frage der Zeit ist — kann die Landwirtschaft die erhöhten Richt- und Stützungspreise realisieren. Im weiteren ist zu bedenken, dass die daraus resultierenden Belastungen für den Verbrau-

cher sich heute noch nicht exakt angeben lassen, da die Metzger die Aufschläge des Rohmaterials wohl nur differenziert auf die verschiedenen Fleischstücke und Fleischwaren verteilen können.

Es wäre aber verfehlt, wollte man wegen dieser Ungewissheiten und Undurchsichtigkeiten die neue Fleischverteuerung bagatellisieren, wie das zum Teil zur Beschwichtigung der Konsumenten versucht wird. Es entspricht offenbar einem Wunschdenken, wenn offiziell verlautet, die Fleischverteuerung würde von der Fleischverteuerung nicht erfasst werden. Über das Ausmass, in dem Fleisch und Wurstwaren durch die jetzt vorgenommene Erhöhung der Produzentenpreise verteuert werden, scheint man überdies kaum eine zureichende Vorstellung zu haben. So wird die Bedeutung des Richtpreisaufschlages für Grossvieh um 12 Rp. je Kilo Lebendgewicht im gewogenen Durchschnittsrichtpreis bewertet, wenn man ihn lediglich zu den derzeit gültigen Preisen von grossem Schlachtvieh, die je nach Qualität zwischen Fr. 3.— und Fr. 5.50 betragen, in Beziehung setzt. Denn aus der Preiserhöhung von 12 Rp. pro Kilo Lebendgewicht werden bei der Umrechnung auf Schlachtgewicht sofort 24 bis 30 Rp., die auf 35 bis 45 Rp. ansteigen, sobald das Fleisch ausgebaut ist. Da aber die Erhöhung der Schlachtviehpreise nicht gleichzeitig auch von einer Verbesserung der Erlöse für Schlachtfette und Häute begleitet ist, ergibt sich von dieser Seite her ein Ausfall, der ebenfalls auf das Fleisch überwälzt werden muss. Es ist unmöglich, die Preisaufschläge linear vorzunehmen; vielmehr wird es notwendig sein, die erhöhten Schlachtviehpreise unter Schonung der schwer verkäuflichen Stücke (vom Vorderiertel) im wesentlichen auf den begehrten Fleischstücken hereinzuholen, deren Verteuerung sich dann auf ungefähr das Dreifache der oben genannten Ansätze, d. h. auf Fr. 1.— bis Fr. 1.40, belaufen dürfte. Bei einer derartigen Verteuerung muss man sich nicht wundern, wenn sich die bereits seit einiger Zeit abzeichnende Entwicklung, dass der Rindfleischverbrauch eingeschränkt und vor allem durch — importiertes — Geflügelfleisch ersetzt wird, immer mehr verstärkt.

Schweizerische Studiengruppe für Konsumentenfragen

## Nationalstrassen und Benzinpreis

### War die Erhöhung des Treibstoffzollzuschlags ein Irrtum?

Am 19. März 1965 billigte die Bundesversammlung einen Bundesbeschluss «über die zusätzliche Finanzierung des Nationalstrassenbaus». Der Zollzuschlag auf Treibstoffen für motorische Zwecke wurde damit von 7 Rappen pro Liter auf 12 Rappen pro Liter heraufgesetzt. Mit anderen Worten, man brauchte Geld für den Strassenbau, und man glaubte ein einfaches Mittel gefunden zu haben, um es sich zu beschaffen: Erhöhung des Benzinpreises um 5 Rappen pro Liter.

#### Eine übertriebene Erhöhung

Im Laufe der von beiden Seiten mit grosser Härte und Eifer geführten Diskussionen zwischen den eidgenössischen Behörden und den Automobilverbänden über die Nationalstrassenfinanzierung — Diskussionen, die schliesslich zu diesem Bundesbeschluss geführt haben — hat der Touring-Club der Schweiz immer und immer wieder betont, dass eine Erhöhung um 5 Rappen ein Irrtum sei. Eine übertriebene Erhöhung des Benzinpreises — und seiner Meinung nach stellen 5 Rappen pro Liter eine übertriebene Erhöhung dar — könnte auf lange Sicht eine Gefahr für den Benzinverbrauch in der Schweiz sein, nämlich ein Rückgang dieses Benzinverbrauchs, sei es seitens der Ausländer, sei es seitens unserer Landsleute. Man darf nicht vergessen, dass nach der Verfassung die Finanzierung der Nationalstrassen in erster Linie durch den ordentlichen Zoll auf Treibstoffen gewährleistet werden sollte, und dass die Erhebung eines Zollzuschlags nur als subsidiäre, d. h. zusätzliche Quelle vorgesehen ist.

Auf die eindringlichen Vorstellungen des Touring-Clubs der Schweiz hin, dass ein Zurückgehen des Benzinpreises zu befürchten sei, haben die eidgenössischen Behörden in den Bundesbeschluss Art. 1, Absatz 3, folgendes aufgenommen: «Unter besonderen Umständen kann der Bundesrat vorübergehend eine Erhöhung des Zollzuschlags über 12 Rappen hinaus aufziehen oder einen höheren Zollzuschlag bis auf 12 Rappen pro Liter herabsetzen».

#### Die Drohung des Bundesrates

Da im allgemeinen Interesse (Transportwirtschaft, Verkehrssicherheit, usw.) eine möglichst rasche Verwirklichung des Autobahnnetzes in unserem Land unumgänglich notwendig war, und da in der Botschaft des Bundesrates gedroht wurde, die Strassenbauprogramme zu kürzen, wenn ein Zollzuschlag im vorgesehenen Umfang scheitern sollte, hat der Touring-Club der Schweiz auf ein Referendum gegen diesen Bundesbeschluss verzichtet.

Er hat indessen sofort nach der vorverlegten Inkraftsetzung dieses Beschlusses in Zusammenarbeit mit einigen Organisationen eine tiefgreifende Untersuchung über den Benzinverbrauch in gewissen Grenzgebieten unseres Landes unternommen, speziell in der nördlichen und nordöstlichen Schweiz. 16 Tankstellen wurden ausgewählt, deren Verkaufsmengen in den Monaten Mai, Juni, Juli und August 1965 mit denjenigen der gleichen Monate des Vorjahres verglichen werden sollten.

#### Ein deutlicher Rückgang des Benzinverbrauchs

Die Ergebnisse dieser Untersuchung sind alarmierend. Auf die 16 ausgewählten Tankstellen entfällt nur eine einzige, die in dieser Zeit eine Erhöhung des Verkaufsvolumens — wenn auch nur um 3,8% — ver-

zeichnen konnte, während dasjenige aller zusammen um 22,3% (bei einer einzelnen sogar um 39,9%) abgenommen hat. Man hat gesagt, dass das Wetter dieses Sommers zweifellos eine grosse Anzahl ausländischer Touristen bewogen hat, in ihrem Land zu bleiben und dass dies und nicht der höhere Benzinpreis der Grund für die Verkaufsabnahme sei.

Dieser Faktor mag wohl eine Rolle gespielt haben, wir glauben aber nicht, dass sie ausschlaggebend gewesen ist. Dies umso weniger, als wir auf Grund von Untersuchungen in Deutschland und Österreich feststellen konnten, dass sehr viele ausländische Tankstellen nahe der Schweizer Grenze ziemlich genau im Moment der Benzinpreiserhöhung in der Schweiz eine merkliche Erhöhung ihrer Verkaufszahlen registrieren konnten.

Die Zahlen über die Fiskaleinnahmen des Bundes, veröffentlicht im «Bundesblatt» Nr. 42 vom 21. Oktober 1965, bestätigen leider diese alarmierende Situation. Der ordentliche Zollertrag auf Treibstoffen, der parallel zum Benzinverbrauch verläuft, zeigte vor der Inkraftsetzung des neuen Zollzuschlags immer eine Erhöhung auf im Vergleich zum vorausgehenden Jahr. Seit der Inkraftsetzung des neuen Preises hingegen hat sich die Lage vollständig geändert.

Wenn der ordentliche Zollertrag für die ersten zwei Quartale 1965 ungefähr die gleichen Zahlen aufwies wie im ersten Halbjahr 1964, so blieb er im dritten Quartal 1965 um 4,5 Mio Franken unter dem Ertrag der gleichen drei Monate des Vorjahres, obwohl im August, im Monat der touristischen Hochsaison, ein ziemlich merkbares Ansteigen zu verzeichnen war im Vergleich zum August 1964.

In der Folge steht es ausser jedem Zweifel, dass der Benzinverbrauch bei uns merklich gesunken ist seit und wegen der Preiserhöhung. Die letzten Berichte, die uns zugegangen sind, scheinen zu beweisen, dass diese Bewegung des Sinkens weit davon entfernt ist, sich abzuschwächen, im Gegenteil, sie verstärkt sich noch.

#### Verminderte Zollerträge trotz erhöhter Motorisierung

Dieses Sinken ist um so beunruhigender, als die Motorisierung immer mehr zunimmt, wie es uns die Zahlen über die Zollerträge auf eingeführte Automobile zeigen, denn diese Zollerträge sind in den Monaten Juli, August und September 1965 um 14,2 bzw. 4,1 bzw. 7,7 Mio Franken höher als diejenigen der gleichen Monate des Vorjahres.

Die kürzliche Preiserhöhung einiger lebenswichtiger Produkte — wir denken dabei an die Milch und Milchprodukte, an Brot und Fleisch — kann in einem gewissen Sinn auch den Benzinverkauf beeinflussen, so dass das Risiko eines erneuten Rückgangs besteht. Der Konsument beschränkt verständlicherweise dieser allgemeinen Teuerung wegen seine allgemeinen Ausgaben. Er wird in der Folge eher auf einige Fahrten in seinem Auto verzichten als auf seinen Sonntagsbraten.

Die Erhöhung des Benzinpreises um 5 Rappen pro Liter hat also einen Rückgang des Benzinverbrauchs in unserem Land zur Folge gehabt, und das ist schlimm.

#### Die Kantone werden benachteiligt

Es ist schlimm, weil diesem Rückgang ein Rückgang des ordentlichen Treibstoffzollertrags entspricht, also eines Teils der Mittel, die nach der Bundesverfassung dem Strassenbau zugewendet werden müs-



Le nouveau Théâtre de Montreux, (anciennement Théâtre du Kursaal) a été, comme nous l'avons annoncé ici-même, l'objet d'importants travaux de rénovation qui ont redonné à cette salle tout son lustre. Les spectacles qui y ont eu lieu depuis lors ont recueilli partout des échos très favorables, en partie grâce à la chaude atmosphère créée la nouvelle salle. A l'occasion du Congrès international des Télécommunications, le Casino de Montreux a organisé un grand buffet froid avec soirée dansante pour quelque neuf cents personnes qui ont toutes été extrêmement satisfaites des prestations du grand établissement montreuvaïse. A fin octobre une exposition technique (Télécommunications 1965) a eu lieu dans les salles du Casino de Montreux et de nombreuses maisons étrangères ont organisé à cette occasion des réceptions et des cocktails parties. Le Casino de Montreux a donc brillamment terminé une saison d'été qui a surpris en bien et, avec son nouveau théâtre, il peut aborder l'hiver avec confiance, grâce à l'esprit d'initiative des administrateurs et des directeurs M. et Mme S. Nini.

sen. Es ist weiter schlimm, weil die Kantone vom Bund unter verschiedener Form — allgemeine Subventionen, Subventionen für den Bau von Hauptstrassen, Finanzzulagen, usw. — eine bedeutende Unterstützung erhalten. Nun sind aber die an die Kantone zu verteilenden Mittel direkt abhängig von der verzollten Treibstoffmenge. Diese Summen werden also eine empfindliche Kürzung erfahren, parallel zu derjenigen des ordentlichen Treibstoffzollertrags, und damit werden die Kantone eine oft unersetzliche Finanzquelle für ihre Strassen teilweise verlieren.

## Zunehmende Teuerung

Der gewerbliche Pressedienst schreibt uns:

Die Kritiker an der Konjunkturpolitik des Bundes scheinen immer mehr recht zu erhalten. Der Landesindex der Konsumentenpreise erhöht sich in einem bis anhin nicht gekannten Tempo:

	Stand September
1962	196,4
1963	202,8
1964	208,7
1965	217,0

Es bedeutet dies, dass sich jeweils folgende Erhöhungen gegenüber dem Vorjahr ergeben haben:

September 1962—September 1963	6,4 Punkte
September 1963—September 1964	5,9 Punkte
September 1964—September 1965	8,3 Punkte

Wir stehen also heute vor einer Teuerung, die wesentlich rascher vor sich geht als in den Vorjahren, wo die beiden Konjunkturbeschlüsse noch nicht existierten bzw. sich noch nicht auswirken konnten. Dazu kommt, dass auf den Herbst hin wegen den Begehren der Bauern und der neuen Erhöhung der Mietzinse ein weiterer Schub beim Lebenskostenindex zu erwarten ist.

Man geht wohl nicht fehl mit der Auffassung, dass die durch den Kreditbeschluss und dessen starre

## Getränkesteuer-Initiative

Die Bundesversammlung hat die Frist für die parlamentarische Behandlung der Landesring-Initiative «gegen den Alkoholisismus» bis zum 30. Oktober 1966 verlängert. Der Bundesrat hat in der letzten Oktoberwoche 1965 Beschluss gefasst. Sein Bericht an die eidgenössischen Räte kommt zum Schluss, das Begehren des Landesrings sei Volk und Ständen zur Ablehnung zu empfehlen, und zwar ohne Gegenvorschlag der Regierung. Die bestehenden Rechtsgrundlagen genügen für einen wirksamen Kampf gegen den Alkoholisismus.

Die am 30. Oktober 1963 mit nur 51 475 gültigen Unterschriften eingereichte Initiative verlangt eine Änderung der Verfassungsgrundlagen der Alkoholgesetzgebung. Die finanzielle Belastung aller alkoholischen Getränke sei zu verschärfen, nach dem Alkoholgehalt abzustufen und so hoch anzusetzen, dass der Verbrauch vermindert wird. Der Schwarzhandel mit Branntwein sei wirksam zu unterbinden, notfalls durch Aufhebung der Hausbrennerei. Der Ertrag einer solchen zusätzlichen Alkoholbesteuerung soll Bund und Kantone zukommen, wie bisher für die AHV, die Bekämpfung des Alkoholisismus und allgemeine kantonale Bedürfnisse. Schliesslich wurde, um die Sache schmackhaft zu machen, beigefügt, der Mehrertrag soll der Finanzierung des Gewässerschutzes dienen.

Wesentlich neu in der Initiative sind 2 Dinge: Die Erhöhung der fiskalischen Belastung und ihre Ausdehnung, und die zusätzliche Zweckgebundenheit für die Finanzierung des Gewässerschutzes. Die letzte Bestimmung ist abstammungspolitischer Natur und von den Urherbern in letzter Minute angehängt worden, obwohl auch ihnen bekannt ist, dass der «Mehrertrag» kaum einen Tropfen auf einen heissen Stein ergibt, wohl aber das ganze Unternehmen mit gewaltigen Verwaltungsumtrieben verbunden ist, wie frühere Erfahrungen beweisen. Der grosse Rest der

Anwendung verschärfte Kapitalverknappung und Zinssteigerung für die zusätzliche Teuerung verantwortlich gemacht werden müssen. Irrendewche dämpfende Effekte dieser Kapitalrestriktionen sind — zum mindesten bis heute — noch nicht eingetreten, abgesehen vom Wohnungsbau, den man ja bewusst fördern wollte, bei dem aber die Statistik der Baubewilligungen einen bedenklichen Rückgang aufzeigt. Der Baubeschluss kann hieran, wie seine Gegner von Anfang an erklärten, nichts ändern.

Für die Mehrheit der Stimmbürger, die am 28. Februar ein Ja für die beiden Konjunkturbeschlüsse einlegten und für alle diejenigen, die sich für die Vorlagen persönlich einsetzten, muss das Ausbleiben eines Erfolges, ja die in den zentralen Gebieten der Teuerungsbekämpfung und des Wohnungsbaues erzielte deutliche Verschlechterung der Situation gegenüber vorher enttäuschend wirken. Tröstlich ist einzig, dass einmal mehr die Grenzen, ja die unvermeidbaren Schäden des staatlichen Dirigismus deutlich geworden sind, eine Lehre, die für die Wirtschaftspolitik der späteren Jahre und für das ganze Verhältnis der Wirtschaft zum Staat nützlich sein dürfte. Dass der Baubeschluss, der nichts nützt, und der Kreditbeschluss, der deutlich eine zusätzliche Teuerung und einen Zerfall des Wohnungsbaues gefördert hat, so bald als möglich verschwinden müssen, dürfte heute weitherum erkannt werden. GPD

Initiative beinhaltet nichts wesentlich Neues, abgesehen von der Verschärfung der fiskalischen Erlassung des Alkoholisismus, die aber durch die in den letzten Monaten gefassten Beschlüsse des Bundesrates bereits Tatsache geworden ist. Es ist daher zu begrüssen, dass der Bundesrat die Initiative ohne Gegenvorschlag ablehnt und zur Verwerfung empfiehlt. Der Weg über Sondersteuern auf einzelnen Leistungen und Produkten verspricht bestenfalls zu Ungerechtigkeiten und Verzerrungen zu führen, keinesfalls aber zu einer übersichtlichen, von klaren Grundsätzen geleiteten Steuerpolitik. GIP

## Sorgen der Hotellerie

Die Erhöhung des Milchpreises um zwei Rappen bei einer entsprechenden Steigerung auch für Milchprodukte und Schlachtvieh bedeutet für die schweizerische Hotellerie eine weitere Schmälerung ihrer Ertragsbasis. Im Gegensatz zu andern Schichten unseres Volkes ist eine Überwälzung steigender Kosten nicht ohne weiteres und auf alle Fälle nur mit grösserem Verzug möglich. Auch die Verknappung auf dem Kapitalmarkt und die damit verbundenen höheren Zinssätze wirken sich nachteilig auf Hotellerie und Gastgewerbe aus, weil die höheren Kapitalkosten insbesondere für jene Betriebe ins Gewicht fallen, welche sich mit Rationalisierungs- und Modernisierungsproblemen beschäftigen. Obschon der «Kreditbeschluss» eigentlich schon überfällig ist, scheint die Möglichkeit seiner Aufhebung im Hinblick auf den stets steigenden Kreditbedarf der öffentlichen Hand und auch der Industrie und Banken eher in die Ferne zu rücken. Der Kreditbeschluss hat der Hotellerie besonders harte Opfer zugemutet, wie den Ausführungen von Regiergungs- und Nationalrat Rudolf Gnägi aus Bern anlässlich der Generalversammlung des Schweizerischen Fremdenverkehrs-

# RITSCHARD + Co AG INTERLAKEN

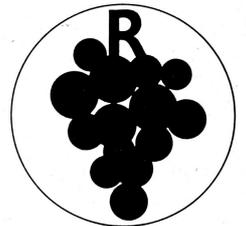


## Junger Wein in alten Schläuchen?

125 Jahre alt werden ist kein besonderes Verdienst eines Unternehmens. Es gibt da ältere Firmen. Auch in unserer Branche. Dass wir hundertzehnjährige Kunden haben, das besagt schon mehr.

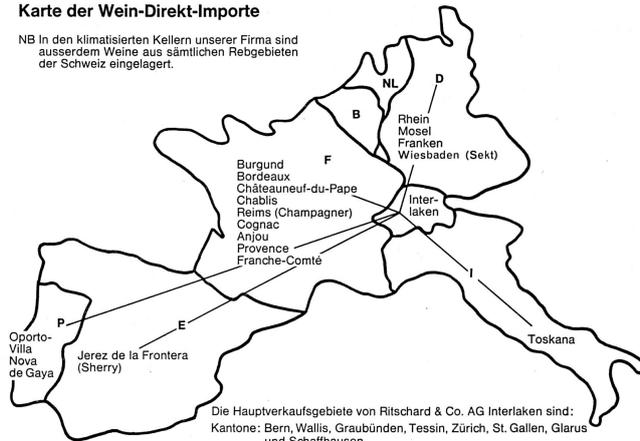
Das -Geschäfts-Prinzip von 1840 erwies sich als richtig und dauerhaft: Qualität erhält die Freundschaft. Im Geschäftsleben nennt man's Treue.

 handelt mit Dingen, die man Gästen in guten Treuen vorsetzt. Das setzt Vertrauen voraus. Vertrauen in . Ist der Korken mal weg, muss reeller Wein ins Glas perlen.

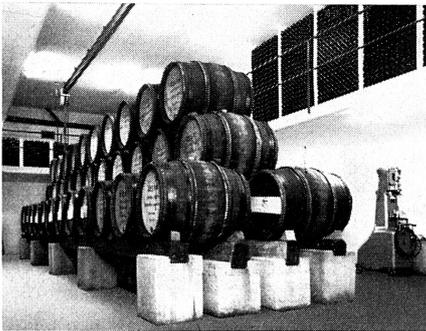
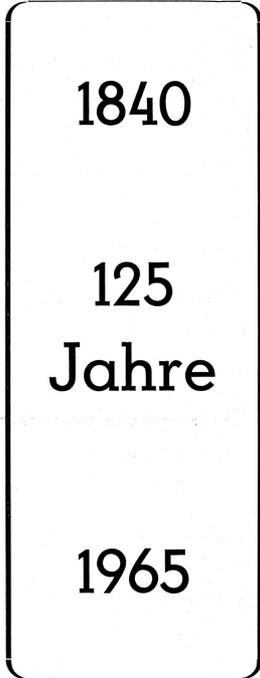


### Karte der Wein-Direkt-Importe

NB In den klimatisierten Kellern unserer Firma sind ausserdem Weine aus sämtlichen Rebgebieten der Schweiz eingelagert.



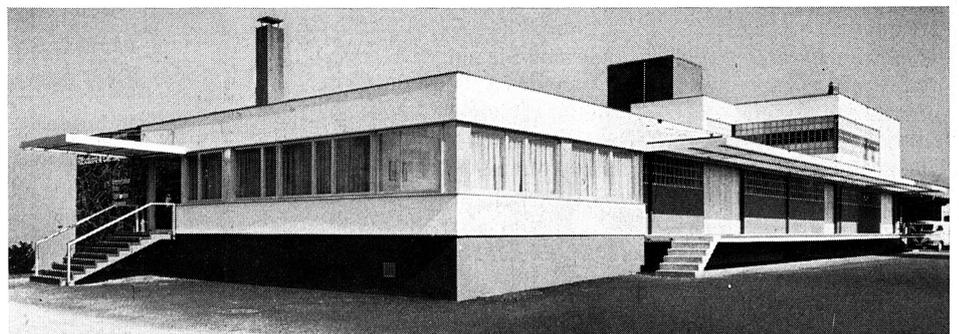
Die Hauptverkaufsgebiete von Ritschard & Co. AG Interlaken sind: Kantone: Bern, Wallis, Graubünden, Tessin, Zürich, St. Gallen, Glarus und Schaffhausen  
Städte: Basel, Zürich, Luzern, Bern und Lugano



Das 125jährige Vertrauen hatte Folgen. Der Kreis unserer Kunden weitete sich. Wir planteten und bauten: die Schläuche in den modernen und klimatisierten - Interlaken ist ja ohnehin schon ein weltberühmter Klimakurort - Kelleranlagen an der Aarmühlestrasse sind nicht mehr die alten. Die Tanks und Fässer haben ein Volumen von 150 000 Liter und im Hauptkeller von 1500 Kubikmeter hätten fünf kleinere Einfamilienhäuser Platz. Wir wissen schon, dass Grösse ein sehr relativer Begriff ist. Trotzdem: auf vier Stockwerken können wir eine halbe Million Flaschen lagern.



Wir vertreten und verfechten die Qualität. Persönlich. In zwölf Monaten fahren wir von s nach Kilometern dreimal um die Erde herum. Wir erfahren dabei, wo unsere Weine reifen und wie unsere Produkte Anklang finden - beim



fröhlichen Klang der Gläser, sei's im Palace Hotel oder in der Klubbhütte am Gletscherstrand. Tradition heisst bei  nicht, dass man gegen den Fortschritt sein müsse. Auch unter einer sauberen Etikette kann sich ein guter Tropfen befinden. Beim Wein darf der Schein nicht trügen.  ist ein Siegel der Qualität. Seit 1840. Immerhin.

# RITSCHARD + Co AG INTERLAKEN

verbandes zu entnehmen ist. Dringliche Renovationsarbeiten mussten mangels Kredit zurückgestellt werden. In zahlreichen Fällen lassen sich die beträchtlichen Kreditbedürfnisse von Kurortsgemeinden kaum mehr decken, weil die Banken an die Bestimmungen des Kreditbeschlusses gebunden sind. Eine Lockerung des Kreditbeschlusses bedeutet deshalb eine Notwendigkeit.

Die Förderung des Hotel- und Kurortkredites stellt ein dringliches wirtschaftliches und soziales Postulat dar. Die Bestrebungen, auf privatwirtschaftlicher Grundlage eine neue und finanziell leistungsfähige Institution für die Saisonhotellerie zur Eröffnung von Hotelneuerungskrediten durch Zusammenlegung der bestehenden Hilfsinstitute zu finden, führten zum Entwurf für ein Bundesgesetz. Unerlässlich ist die Fortsetzung von finanziellen Hilfsaktionen, sind doch die Baukosten in einem Ausmasse gestiegen, dass

die Ertragskapazität der Saisonhotellerie im allgemeinen nicht zur Finanzierung ausreicht.

Ebenso notwendig ist die Schaffung und Erneuerung von Kurortseinrichtungen. Im Jahre 1964 wurde in 30 Ferienorten eine Bestandesaufnahme der infrastrukturellen und touristischen Einrichtungen und Projekte durchgeführt. Aus dieser Untersuchung ergab sich, dass alle schweizerischen Ferienorte auf dem Gebiet der Kurortplanung gleiche oder ähnlich gelagerte Probleme aufweisen, die sich nur durch Zusammenarbeit auf die Dauer lösen lassen. Eine vom Fremdenverkehrsverband geschaffene Dokumentations- und Beratungsstelle hat die Aufgabe übernommen, den Kurorten bei ihrer Planung und ihrem weiteren Ausbau mit Rat und Tat zur Verfügung zu stehen. Dieser neugegründeten Institution sind bis heute 136 Kurorte, vertreten durch 113 Verkehrsvereine und 49 Gemeinden, angeschlossen. W. S.

schweiz und den Waadtländer Alpen hielt sich die Zahl der Aufenthalte ungefähr auf dem letztjährigen Niveau. Dieses wurde hingegen nicht mehr erreicht im nordöstlichen Mittelland, im Berner Oberland (Rückgang der Übernachtungen: 1-2%), in der Juragegend, der Ostschweiz (-je 4%), im westlichen

Mittelland (-9%) und ganz besonders im Genferseegebiet (-16%). In den beiden zuletzt genannten Regionen ist der Frequenzverlust hauptsächlich den Schweizergästen zuzuschreiben (-13 bzw. -30%), die letztes Jahr die Landesausstellung sehr zahlreich besucht hatten.

**Logiernächte in Hotel- und Kurbetrieben nach Regionen, Januar-August 1964 und 1965<sup>1)</sup>**

Regionen	Gäste aus der Schweiz		Zunahme in %	Gäste aus dem Ausland		Zunahme in %	Total		Zunahme in %
	Januar-August 1964	Januar-August 1965		Januar-August 1964	Januar-August 1965		Januar-August 1964	Januar-August 1965	
Graubünden	1763316	1815852	3,0	2445492	2459939	0,6	4208808	4275791	+1,6
Berner Oberland	842357	824228	-2,4	1718733	1693778	-1,5	2561090	2516206	-1,8
Zentralschweiz	899241	899942	+0,8	1332216	1319991	-0,9	2231457	2219937	-0,5
Tessin	771497	846816	9,8	1458759	1533084	5,1	2230256	2380000	+6,7
Wallis	1014010	1039317	2,5	1280701	1353046	5,7	2294711	2392363	+4,3
Genfersee	1013391	714209	-29,5	2277119	2065322	-9,3	3290510	2779331	-15,5
Waadtländer Alpen	214540	214291	-0,1	545427	545134	-0,1	759967	759425	-0,1
Jura	508642	494665	-2,7	412928	392793	-4,9	921570	887458	-3,7
Ostschweiz	1102046	1059580	-3,8	435577	421365	-3,3	1537623	1481045	-3,7
Mittelland NO	1148312	1120953	-2,4	1701936	1689952	-0,7	2850248	2810905	-1,4
Mittelland W	517584	452729	-12,5	381765	366266	-4,1	899349	818995	-8,9
Ganze Schweiz	9795436	9479892	-3,2	14570653	14440670	-0,9	24366089	23920652	-1,8

<sup>1)</sup> 1964 endgültige, 1965 vorläufige Ergebnisse

**Fremdenverkehr vom Januar bis August**

Während der ersten acht Monate des laufenden Jahres wurden nach Tabelle 4a in den meldepflichtigen Hotels, Motels, Gasthöfen, Pensionen, Ferienheimen, Höhenanatorien, Kurhäusern und Volksheilbädern rund 23,92 Millionen Logiernächte gebucht, von denen 9,48 Millionen auf Schweizer und 14,44 Millionen oder 60% auf Gäste aus dem Ausland entfielen. Verglichen mit der Periode Januar-August 1964 ging die Beherbergungsziffer der Inländer um 315 000 oder 3%, jene der landesfremden Besucher um 130 000 oder knapp 1% zurück, so dass sich insgesamt ein Ausfall von 445 000 Übernachtungen oder rund 2% (jahr).

ergab. Einer Frequenzerhöhung aus Grossbritannien, Deutschland (+je 1%), den Niederlanden (+3), Belgien/Luxemburg (+4), Skandinavien (+5), den USA (+3) und Australien (+9) stand eine Abschwächung des Besuches aus Österreich (-1), Frankreich (-3), Italien (-10), den übrigen europäischen Ländern (-8), Kanada und Lateinamerika (-10), Asien (-8) und Afrika (-12) gegenüber. Die verfügbare Beherbergungskapazität wurde zu durchschnittlich 50,1 Prozent beansprucht (verglichen mit 51,7% im Vor-

**Logiernächte in Hotel- und Kurbetrieben, Januar bis August 1963-65<sup>1)</sup>**

Herkunftsländer der Gäste	Januar-August			Zunahme von 1964 auf 1965 absolute	in %	Indexziffern (1963 = 100) 1964	1965
	1963	1964	1965				
Belgien, Luxemburg	876523	1026647	1068442	41795	4	117	122
Deutschland	3785816	3842027	3851286	19259	1	101	102
Frankreich	2554085	2775785	2681591	-94194	-3	109	105
Grossbritannien, Irland	2317270	2265694	2296784	31090	1	98	99
Italien	862838	940685	842910	-97775	-10	109	98
Niederlande	736502	809054	833706	25642	3	110	113
Österreich	218890	232778	231215	-1563	-1	106	106
Skandinavien	294897	303425	319085	15680	5	103	108
Übrige europäische Länder	320781	354051	326893	-27168	-8	110	102
Europa total	11967601	12549166	12461912	-87254	-1	105	104
USA	1096915	1188539	1218910	30071	3	108	111
Übriges Amerika	257961	302457	271476	-30981	-10	117	105
Amerika total	1354576	1490996	1490086	-910	-0	110	110
Afrika total	153883	160693	141359	-19334	-12	104	92
Asien total	300966	325397	299015	-26381	-8	108	99
Australien, Ozeanien	39425	44401	49297	3896	9	113	123
Ausland total	13816451	14570653	14440670	-129983	-1	105	105
Schweiz, Liechtenstein	9560962	9785436	9479892	-315454	-3	102	99
Gesamttotal	23767513	24366089	23920652	-445437	-2	104	102

<sup>1)</sup> 1963 und 1964 endgültige, 1965 vorläufige Ergebnisse

über die Entwicklung in den einzelnen Regionen orientiert Tabelle 4b. Günstig verlief sie im Tessin, das eine Zunahme gegenüber der Vergleichsperiode

1964 von 150 000 Logiernächten oder 7% verzeichnete. Frequenzgewinne wiesen aber auch das Wallis (+5%) und Graubünden (+2%) aus. In der Zentral-

**Chronique vaudoise**

**Une route très attendue...**

...très attendue parce que très touristique : c'est celle qui devrait relier un jour Villeneuve et Bouveret, de part et d'autre du Rhône. Il y a des années que l'on parle de sa réalisation ; mais les projets semblaient sombrer dans les « brouillards du Rhône ».

Un bon pas vient d'être franchi : le Grand Conseil vaudois a en effet accordé un crédit de plus de deux millions de francs pour permettre l'exécution de travaux et d'ouvrages d'art sur le tracé de la future route reliant les stations lémaniques vaudoises et valaisannes.

Le terrain sera renforcé grâce aux matériaux extraits de l'usine électrique Ongrin-Veytaux, en cours de construction et l'on construira aussi le pont sur le Grand-Canal.

Dans un avenir prochain, les automobilistes pourront plus facilement se rendre sur la côte française de L'Isle-sur-Sud, car ils n'auront plus besoin de faire le détour de la Porte du Scex ; et la circulation sur la route du Simplon se trouvera aussi allégée.

**Problèmes touristiques**

A quelques jours des élections communales, le parti radical d'Ollon, présidé par M. Corthésy, propriétaire de l'Hôtel Montesano à Arveyes et député, avait invité le directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne à parler de quelques problèmes d'actualité touristique.

Au cours de la discussion qui suivit l'exposé de M. P. Jacard, il fut question de l'éventualité de prévoir une place d'atterrissage pour avions de sports ou hélicoptères aux abords de la station. Candidat sur la liste radicale, M. Duri Campell, directeur général du Villars-Palace et conseiller communal, s'exprima également au sujet de la collaboration qui doit exister entre la Société de développement de Villars et l'Office du tourisme du canton de Vaud.

**Un télésiège aux Diablerets**

Depuis le 24 octobre, un télésiège fonctionne sur le Glacier des Diablerets.

D'une dénivellation de 100 mètres et d'une longueur de 320 mètres, cette installation ouvre de vastes espaces praticables toute l'année - sans danger et s'adresse aussi bien aux skieurs avancés désireux de pratiquer le ski en toute saison qu'aux débutants.

Le départ de ce télésiège est situé sur le glacier, au pied de la pente - Est - du Scex Rouge, tandis que l'arrivée se trouve à proximité immédiate de la station du téléphérique « Glacier des Diablerets ».

**Un bon mois de septembre à Lausanne**

Ainsi que nous l'avons brièvement annoncé dans notre dernière chronique, les statistiques hôtelières de Lausanne-Ouchy se sont révélées plus favorables en septembre 1965 qu'en septembre 1963. C'est la première fois de l'année où l'on n'enregistre pas de pertes par rapport à l'exercice d'il y a deux ans, toute comparaison avec l'année de l'Expo 64 étant bien entendu exclue.

Alors qu'en août encore, on enregistrait une diminution de 12 062 nuitées sur le chiffre atteint le même mois en 1963 (116 967 contre 129 049) on arrive cette année pour le mois de septembre à 104 059 nuitées (103 120 en 1963). Le taux d'occupation a cependant fléchi, la différence de 6% en moins provenant du nombre d'établissements et de lits en exploitation, plus nombreux qu'il y a deux ans.

On espère fermement que cette reprise se maintiendra pour les mois qui viennent.

**Un lourd bilan**

Depuis son ouverture en 1963 et jusqu'à fin septembre 65, le bilan des accidents sur l'autoroute Genève-Lausanne est le suivant : 16 morts, 281 blessés pour 430 accidents. Les accidents avec dommages matériels uniquement se sont élevés à 265.

# FINDUS

## für die rationelle, abwechslungsreiche Gemeinschaftsverpflegung

Steigende Kosten, scharfe Konkurrenz, Mangel an Personal etc. etc., mehr denn je sind Sie auf wirtschaftlichen Einkauf und rationelles Arbeiten angewiesen. Findus Tiefkühlprodukte (Gemüse, Fisch, Früchte und Spezialitäten) sind Ihnen dabei eine grosse Hilfe und... Ihre Gäste kommen wieder, weil Ihre Gerichte damit schmecken!

**Diese Vorteile bieten Ihnen Findus Produkte**

- \* unabhängig von Jahreszeit stets gleichbleibende unübertroffene Qualität
- \* schnelle und einfache Zubereitung
- \* zeit- und arbeitsparend
- \* günstige Kalkulation
- \* keine Dispositionsprobleme

**Findus Garten-Erbse für Sie besonders attraktiv**

Die Findus Garten-Erbse ist eine aussergewöhnliche Erbse; so aussergewöhnlich, dass selbst «erbse müde» Gäste an diesem Gemüse wieder Freude haben.

Über 25000 Kreuzungen waren notwendig, um den herrlich-zarten Frischerbsengeschmack und das appetitliche Aussehen zu erhalten. Und weil jede Findus Garten-Erbse in einem speziellen Verfahren separat innert 8 Minuten tiefgekühlt wird, behält sie auch den pflückfrischen Geschmack und die saftig-grüne Naturfarbe.

**Bieten Sie Ihren Gästen auch in Erbsen willkommene Abwechslung - mit Findus Garten-Erbse.**



Verlangen Sie unsere Preisliste und Muster in Europa am weitesten verbreitet

Findus AG, 8310 Kempttal

On a constaté en 1965 une certaine diminution du nombre des accidents graves sur l'autoroute: 166 seulement, avec deux morts et 102 blessés. Pourvu que cela dure... jd.

**Les élèves de l'Institut international de Glion ont visité le Beau-Rivage Palace et l'Hôtel Continental à Lausanne**

Les cent vingt étudiants de la volée 1965/66 de l'Institut international de Glion, accompagnés de leurs professeurs, ont visité l'Hôtel Beau-Rivage Palace et l'Hôtel Continental à Lausanne.

Ils ont été reçus par M. W. Schnyder, directeur du grand établissement d'Ouchy et par M. J. L. Oehen, directeur de la nouvelle entreprise de la Place de la Gare. Ils ont montré personnellement à leurs jeunes visiteurs la maison qu'ils dirigent, en ont précisé les caractéristiques et ont évoqué les problèmes particuliers qui se posent à des hôtels de ce genre.

Cette visite a été extrêmement appréciée par les futurs cadres du tourisme qui sont formés à Glion et qui ont pu, ainsi, prendre directement contact avec des hôtels dont ils comprennent mieux à l'avance les possibilités et les difficultés. Cette intéressante initiative de M. B. Gehri, directeur, est bien dans le cadre de ce qui se fait à Glion, où l'on cherche constamment à allier la théorie et la pratique.

**Valais**

**La nouvelle loi sur les auberges**

La loi actuelle sur les auberges date de 1916. Il n'y a pas besoin de longs commentaires pour préciser que ses dispositions ne sont plus à la hauteur du tourisme valaisan actuel. De nombreuses interventions ont déjà sollicité la mise en chantier d'un nouveau texte de loi ou, tout au moins, de la modification de certains articles.

Récemment encore, M. Richard Bonvin, hôtelier à Montana, est intervenu au Grand Conseil, développant une motion déposée il y a quelque temps sur ce sujet. Il rappela le boum exceptionnel subi par le tourisme valaisan tandis que la loi demeurait rigide en ses divers articles. Il rendit hommage à la société valaisanne des cafetiers-restaurateurs et à l'association hôtelière du Valais pour les efforts accomplis en vue de revaloriser les professions de la branche et en vue de compléter la formation professionnelle. Mais cela ne suffit pas. Il faut encore que les textes législatifs donnent plus de force au développement touristique du canton. Il faudra spécialement revoir la question de l'octroi des concessions et celle de la limitation des débits d'alcool. Il se trouve, en Valais, des établissements qui peuvent vendre des liqueurs et des alcools forts et qui n'ont pas l'autorisation de servir du vin. Or le vin est un produit du pays. De plus, quelques dispositions sont vétustes et il faudra les supprimer.

M. Pierre Moren, député également et président des cafetiers-restaurateurs du Valais, a souhaité, lui aussi, que la nouvelle loi soit présentée dans le plus bref délai au Grand Conseil.

C'est M. Lorétan, chef du département des finances, qui répondit aux intervenants. Il signala que des travaux préliminaires étaient déjà accomplis, notamment ceux concernant la préparation de dossiers. Les chefs de service du département ont dû faire rapport. Il faudra maintenant que M. Lorétan étudie avec M. Bender, chef du département de justice et

de police, un premier texte de loi et donne les lignes directrices du projet. Ces textes seront alors soumis à une commission extra-parlementaire qui élaborera les articles définitifs à destination du Grand Conseil. Avec un peu de célérité, cette loi pourrait être discutée, en premiers débats, pour la fin 1966.

**La journée officielle des apprentis cuisiniers**

La journée officielle du cours intercantonal des apprentis cuisiniers d'établissements saisonniers de Suisse romande a été honorée, à Sion, de la présence de deux conseillers d'Etat, MM. Debétaz, Vaud, et Gross, Valais.

Il appartient à M. André Coquoz, président de la commission professionnelle valaisanne, de saluer les invités et les participants à la journée.

Puis, M. Angelin Luisier, chef du service de la formation professionnelle du canton du Valais a parlé des lois fondamentales des contrats d'apprentissages saisonniers (cuisinier).

Connaissant à fond le problème — il reçut d'ailleurs un hommage public de M. Gross pour l'excellent travail effectué à la tête de son service — M. Luisier a été fort applaudi.

Il fut suivi à la table des conférences par M. Henri Parel, directeur de l'Office vaudois d'orientation professionnelle. Sa causerie était intitulée: les problèmes de l'apprenti et spécialement ceux de son âge durant le temps d'apprentissage. Il a démontré d'importantes qualités de psychologues, car M. Parel est un grand connaisseur et ami de la jeunesse et de ses problèmes. Il traita notamment de la position de l'apprenti face à sa vie, des cours d'apprentissage, des perspectives d'avenir et de la vie familiale.

Enfin, après une pause, M. Emmanuel Défago, membre de la commission professionnelle valaisanne de l'hôtellerie, membre du comité central suisse de la société des hôteliers, fut le dernier conférencier de la journée. Il s'attacha plus spécialement à la prise de contact de l'apprenti cuisinier avec les techniques de base de la profession. C'est un métier qu'il aime tout particulièrement et il peut donc en parler en connaissance de cause. C'est en véritable conseiller qu'il s'adressa aux jeunes et ces derniers retiendront certainement les conseils judicieux qui leur furent prodigués.

Mais la journée officielle ne comprenait pas que des discours et des conférences. Elle se poursuivit par la visite de l'exposition de travaux d'élèves. Il s'agissait de plats préparés avec soin et de dossiers témoignant de l'intérêt que les jeunes portent à leur profession. Les visiteurs de cette exposition et ils furent nombreux — s'en sont montrés enchantés. Ces plats mirent d'ailleurs l'eau à la bouche des invités qui s'empressèrent de passer à table pour les déguster.

Au cours du banquet officiel — les apprentis sommeliers et filles de salle effectuaient le service — MM. Debétaz et Gross, conseillers d'Etat, prirent la parole.

On notait la présence, à ce banquet, de MM. Rey, directeur du centre de formation professionnelle de Sion; Abbet, directeur du centre d'orientation professionnelle de Sion et responsable de l'internet des apprentis; de plusieurs professeurs, de patrons d'apprentissage et de tous les membres de la commission de formation professionnelle des cafetiers-restaurateurs et hôteliers du Valais, sans oublier le président de l'association hôtelière valaisanne, M. Zimmermann et le secrétaire du cours M. Claret.

**Inauguration d'un centre professionnel à Sierre**

Jeudi dernier, à Sierre, a été officiellement inauguré le centre de formation professionnelle des hôteliers et cafetiers restaurateurs du Valais. Il s'agit de locaux de l'ancien Hôtel Château Bellevue — mis à disposition par la commune de Sierre, nouveau propriétaire — qui ont été transformés et agencés. Il y a maintenant une cuisine modèle, des salles de cours spacieuses et des locaux pour l'économat, la lingerie et les divers services sans oublier une grande salle à manger. Il y a des années que les cours pour l'obtention du certificat de capacité pour cafetiers-restaurateurs et pour hôteliers se donnent à Sierre. Mais les locaux ne répondaient plus aux nécessités de l'enseignement tandis que maintenant ils pourront être utilisés non seulement pour ces cours mais encore pour d'autres branches de la profession.

M. Pierre Moren, président des cafetiers-restaurateurs du Valais, salua les invités et remercia les autorités communales de Sierre pour leur compréhension. Parmi les invités, nous avons remarqué MM. Henri Arnold, Paul Seiz et Richard Kuonen, directeurs successifs des cours, Zimmermann, présidents des hôteliers valaisans, Zufferey, chef du bureau des patentes et des concessions de l'Etat du Valais, Salzmann, président de la ville de Sierre, et plusieurs conseillers communaux, et professeurs. Le repas s'est pris en commun avec tous les élèves de ces cours et la journée s'est terminée par la visite des caves Provins.

Si des remerciements ont été adressés aux autorités, l'on n'oublia pas de féliciter M. Henri Arnold pour le travail inlassable accompli lors des pourparlers avec la commune. Si tout a finalement abouti, M. Arnold en porte une large responsabilité. On n'eût garde d'oublier Mme et M. Max Besse qui sont les gérants du cours puisqu'ils s'occupent des locaux depuis que l'hôtel est fermé.

**La saison d'hiver approche**

La neige est déjà tombée sur les hauteurs valaisannes et il y a même des pistes de ski en service, notamment au Super-St-Bernard. L'Union valaisanne du tourisme vient de publier la liste des manifestations hivernales prévues dans toutes les stations et elles ne manquent pas.

Elles vont débiter par les cours de godille qu'organisent Zermatt, Saas Fée, Crans-Montana, Verbier et Bettmeralp. Mais à Crans-Montana, il y aura encore les cours pour moniteurs de ski qui réuniront quelque 400 participants et qui avaient dû être renvoyés l'hiver dernier à la suite du manque de neige.

Les stations continuent à parfaire leur équipement et plusieurs nouveaux téléphériques et téléskis seront installés avant l'hiver. City

**Chronique fribourgeoise**

**Réunion des clubs de ski**

La Fédération des clubs de ski de la Gruyère a tenu récemment, en effet, son assemblée annuelle des délégués. Le bilan de la saison 1964/65 fut rapidement passé en revue tandis qu'on s'affairait à préparer le programme de l'hiver prochain.

Les Championnats grüériens furent attribués au Ski-Club d'Enney et les nordiques au SC des Colombettes. Quant au SC de Maulruz, il se chargera de l'organisation du grand Vaulthuz des Alpettes. De

nombreux concours sont encore prévus dans tout le canton; nous y reviendrons en temps utile. Pour l'instant, place à la fantaisie!

**Une sympathique soirée**

C'est celle à laquelle nous a conviés Ruedi Wirsch, notre grand skieur, monteur, globe-trotter et fantaisiste suisse etc., international. Ce sympathique sportif, qui a fait trois fois le tour du monde en souriant polyglotte, a présenté dans une salle de Fribourg quelques films du cinéaste américain John Gray.

Et chacun a pu voir de près les grands acrobates du ski dont le plus prestigieux est certainement le Norvégien Stein Eriksson. Ces films nous permirent aussi de voir à l'œuvre nos ambassadeurs du ski suisse aux USA, en Australie et en Nouvelle-Zélande, le tout présenté avec humour et amour par Ruedi Wirsch, un gracon qui a le cœur sur ces lattes.

**Des projets intéressants**

Lors d'une récente conférence de presse, M. Paul Torche, Conseiller d'Etat fribourgeois, a motivé devant la presse une demande de crédit de 10 millions de francs destinés à des remaniements parcellaires et à la construction de chemins alpestres, dans les Préalpes plus particulièrement.

On sait que ces derniers peuvent constituer un précieux équipement pour le développement touristique, sur une échelle moyenne, de certaines localités défavorisées par le réseau cantonal des routes. Mais à quand la législation sur les routes essentiellement touristiques?

**La protection de Gruyères**

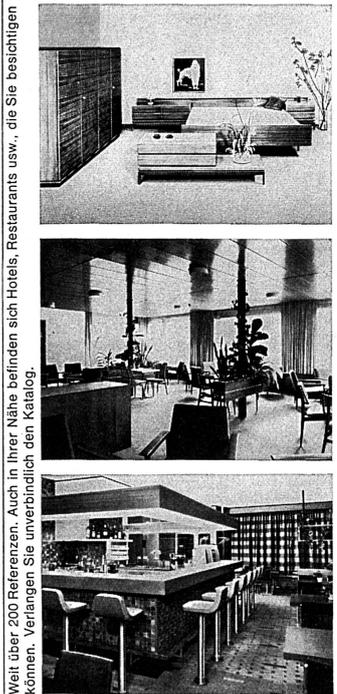
La cité comtale de Gruyères, le joyau des cités historiques de Suisse, a besoin d'être protégée. A cet effet, l'Etat, propriétaire du Château de Gruyères, avait arrêté, il y a un certain temps, un plan de zones bien précises. Toutefois, si une première zone interdise toute construction, l'autre, en revanche, acceptait des maisons à certaines conditions.

Or, c'est précisément dans cette dernière zone que les choses se sont gâtées. Un particulier a intéressé plusieurs groupes financiers à construire un complexe hôtelier et sportif d'un important volume. Celui-ci, situé dans une région bien exposée, sur les flancs de la colline de Gruyères, porterait atteinte à la beauté et à l'intégrité du site. On n'en est heureusement qu'aux polémiques, mais il serait évidemment dommage de détruire le cachet de Gruyères, comme on regretterait aussi de refuser l'établissement d'un complexe hôtelier qui rendrait de grands services à l'équipement touristique de l'endroit. L'avenir nous montrera la solution la meilleure et la plus esthétique!

**Les Alpes fribourgeoises en couleurs**

L'Office fribourgeois du tourisme vient de sortir une nouvelle édition du prospectus sur les Alpes fribourgeoises qui comprend notamment un vaste plan panoramique très utile aux skieurs comme aux promeneurs de chaque saison. Ce dépliant en deux langues peut être obtenu dans les agences de voyages, bureaux de tourisme et auprès de l'Office fribourgeois du tourisme, à Fribourg. José Seydoux

**Möbelfabrik Gschwend & Co.**  
Das führende Spezialunternehmen für Innenausbau und Möblierungen erfolgreicher gastgewerblicher Betriebe.



Receptions-, Hallen- und Gästezimmermöblierungen • Bar- und Buffetanlagen • Einzelstücke, Ergänzungsmöblier, Bestuhlungen und Tische • Renovationen und Innenausbau jeder Art.

**Eine Anfrage lohnt sich!**  
**Möbelfabrik Gschwend & Co.**  
Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 63 12

Permanente Ausstellungen:  
Steffisburg, Fabrik-Grossausstellung,  
Zürich, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, Seestr. 301,  
Lugano, CETICA, Baumsterzentrale Tessin AG, Via Ronchetto.

**\* Günstige Sparpackungen für Grossverbraucher \* Garantiert Original-Markenartikel-Qualität!**

Aus unserem reichhaltigen Sortiment:  
**FLUPP**  
das moderne, flüssige Reinigungsmittel



QK 66 A

**Profitieren durch Kombinieren**  
Bei gleichzeitiger Bestellung mehrerer Produkte profitieren Sie von unseren vorteilhaften Staffelpreisen (verlangen Sie bitte unsere Preisliste). 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-Bleichmittel, COMFORT-Gewebe-Veredler

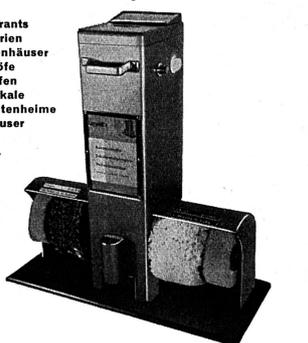
Verlangen Sie bei Ihrem Grossisten ausdrücklich diese Qualitäts-Produkte.  
**SUNLIGHT AG 4600 Olten, Abt. Grosskonsumenten, Tel. 062/5 97 20**



**Revue - Inserate haben Erfolg!**

**Rationalisieren, Personal sparen, Geld verdienen mit Schuhputzautomaten**

- Ideal für
- Restaurants
  - Sanatorien
  - Bahnhöfer
  - Flughäfen
  - Tanzlokale
  - Studentenheime
  - Rathäuser
  - Hotels usw.



4 Modelle, Automaten mit oder ohne Münzeinwurf  
4 Modelle Schuhputzmaschinen mit 9 Bürsten  
Unveränderliche Vorführung  
**THEO KNEUBÜHLER & CO.**  
Maschinen und Apparate für das Gastgewerbe  
Hirschmattstrasse 10, Luzern  
Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung  
MUBA Basel, Halle 13, Stand 1322.

## Chronique neuchâteloise et jurassienne

### Des ours et des lynx ?

Dans la publication « Bibliothèques et musées » éditée par la ville de Neuchâtel, M. Archibald Quartier, inspecteur cantonal de la chasse et de la pêche, vient de rompre une nouvelle lance en faveur de la réintroduction... des ours en pays neuchâtelois.

« La récréation d'un troupeau normal de chevreuils, écrit-il, la réintroduction du chamois, l'établissement régulier de sangliers, la prolifération du renard, le début de fixation des castors montrent à l'évidence que le milieu naturel du canton permet l'existence d'une vie sauvage importante. Il est clair qu'actuellement notre faune manque de grands carnivores. L'ours et le lynx se maintiendraient, semble-t-il, aussi bien que les chevreuils et les chamois. Mais pour l'instant notre population est encore pleine d'idées fausses au sujet de ces animaux. Rien n'empêche par contre de réintroduire le chat sauvage, mais il sera régulièrement confondu avec les chats haret et risque de finir misérablement sous les plombs des chasseurs ou des garde-chasse ».

« Réintroduira-t-on, un jour, les grands carnivores dans le canton de Neuchâtel ? Si M. Quartier s'efforce de préparer le terrain, il ne paraît guère se faire d'illusions... »

### Quand les enfants dessinent

Si le goût des enfants a changé en littérature, où ils ont passé des petites filles modélées à Tintin, ainsi que dans le domaine des jouets, qui se sont actualisés, par contre le dessin est resté pour eux la langue universelle. Lorsqu'ils se mettent à dessiner s'ils s'inspirent de ce qu'ils voient autour d'eux, ils remontent néanmoins aux sources de l'être pour s'exprimer.

Bien avant l'écriture existait le dessin. C'est pourquoi, sans doute, sur un sujet même banal « Les quatre saisons », ils réussissent d'étonnantes compositions.

On en a la preuve à Bienne où s'est ouverte la 3e exposition consécutive du cycle « L'expression artistique dans les écoles suisses ». Ah ! l'imagination, la spontanéité et l'intuition des enfants... Une exposition comme celle que l'on peut voir à la galerie des Beaux-Arts à Bienne, mérite une visite.

### Il faudra montrer carte bleue au cinéma !

Il ne faudra pas montrer patte blanche, mais carte bleue lorsque les adolescents voudront aller voir un film. Cette disposition figure notamment dans le projet de loi sur la projection des films soumis au Grand Conseil bernois.

A ce propos, il vaut la peine de soulever la ques-

tion qui s'est posée aux législateurs. Convenait-il d'adopter comme âge limite celui de 16 ans révolus seul et ne pas exiger que l'adolescent ait accompli sa scolarité obligatoire ?

Dès lors, l'actuelle réglementation a été reprise. Avec cette innovation que, désormais, l'adolescent devra utiliser comme pièce de légitimation la carte d'identité de couleur bleue ou une légitimation scolaire quelconque ! En cas de doute, en effet, l'adolescent devra se légitimer et, s'il ne peut le faire, il sera refoulé. A défaut d'attestation sur leur identité, précise l'article 22 du projet de loi, l'accès aux représentations cinématographiques sera refusé aux adolescents. D.

## Chronique genevoise

### Le 136 Salon des arts ménagers a connu une affluence record

Le Salon des arts ménagers de Genève, dont c'était la treizième édition, a clos définitivement ses portes, après avoir reçu la visite de cent-cinquante et un mille personnes, soit trois mille de plus que l'année précédente, ce qui constitue un record.

Les organisateurs de cette grande manifestation annuelle ont d'ores et déjà décidé de mettre sur pied un nouveau Salon, l'an prochain, à la même époque.

### La « Sabena » à l'Hôtel des Bergues

Depuis douze ans, M. Raymond Ody dirigeait la représentation générale des ailes commerciales belges en Suisse. Il vient d'être maintenant nommé, aux mêmes fonctions, en République arabe unie, avec résidence au Caire.

A cette occasion, la représentation de la « Sabena » pour la Suisse romande a donné, en les salons de l'Hôtel des Bergues, à Genève, une brillante réception, qui fut l'occasion, pour chacun, de prendre congé de M. Raymond Ody et de faire connaissance avec son successeur, M. Josse Schoonheydt.

### Le Concours hippique international officiel de Genève a pris un excellent départ

C'est samedi dernier que le Concours hippique international officiel de Genève a débuté par le Prix du Salève, au Palais des Expositions. Il s'achèvera dimanche 21 novembre, en soirée, avec le Grand Prix de Suisse.

Cette grande manifestation hippique a attiré un certain nombre de visiteurs étrangers, parmi lesquels le duc d'Edimbourg, en sa qualité de président de la Fédération équestre internationale.

C'est vendredi 19 courant, en la grande salle de l'Hôtel des Bergues, qu'a lieu, conduit par l'orchestre Bob Azzam, le Bal du Concours hippique, qui cons-

tituera le « clou » de la saison genevoise. Un dîner élégant précédera la danse. M. Emile Soutter, directeur de l'Hôtel des Bergues, a tout mis en œuvre afin que cette manifestation soit pleinement réussie.

### Près de sept mille étrangers dans l'hôtellerie genevoise

Il existe actuellement, dans le canton de Genève, 50 739 étrangers, parmi lesquels 5911 sont des frontaliers, qui exercent une activité salariée. Il y a 3761 hommes et 3131 femmes, soit 6892 personnes étrangères occupées dans l'hôtellerie, les restaurants et les cafés.

Après le bâtiment et la peinture, après la métallurgie et l'électrotechnique, c'est à Genève, le groupe de professions qui occupent le plus de main-d'œuvre étrangère.

### La cathédrale de Saint-Pierre vient d'être dotée de nouvelles orgues

La cathédrale de Saint-Pierre, où Jean Calvin prêcha la Réforme, est connue dans le monde entier. Chaque année, plus de cent-dix mille touristes viennent rendre visite à ce sanctuaire, qui est certainement l'un des monuments de Genève les plus visités.

Les grandes orgues devaient être remplacées et les travaux ont duré plus de trois ans, car il a fallu procéder à la transformation de la galerie accueillant cet instrument. Celui-ci a été dessiné par un facteur d'orgues danois, M. P. G. Andersen, qui jouit d'une réputation universelle. C'est la maison Mettler et fils, de Dietikon, qui a réalisé le projet.

C'est dimanche 21 novembre, en présence des représentants des autorités civiles et religieuses, que se déroulera l'inauguration solennelle des nouvelles orgues, au pupitre desquelles se trouvera M. Pierre Segond, organiste de la cathédrale et professeur au Conservatoire de musique de Genève.

### Des hôteliers à l'honneur au Concours des fenêtres et balcons fleuris

La distribution des prix et récompenses du Concours des fenêtres et balcons fleuris s'est récemment déroulée en présence d'un certain nombre de notabilités, parmi lesquelles M. Fernand Cottier, ancien conseiller national et ancien maire de Genève.

Trois hôtels ont été à l'honneur ce soir-là. Il s'agit, dans l'ordre de leurs mérites, de Mon Repos, du Richemond et des Bergues. Le premier de ces établissements a reçu, en plus, le prix spécial offert par la Société des cafetiers et restaurateurs.

Quant au prix mis à disposition par la Société des hôteliers, il a récompensé la décoration florale de l'immeuble abritant les locaux de la « Stadmission ».



## Angestelltenehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 5. Dezember.

Wir ersuchen dringend um Einhaltung dieser Anmeldefristen, andernfalls für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden kann. Zentralbüro SHV

Gemäss Beschluss des Zentralvorstandes gelangen von nun an auch Diplome mit italienischem Text, resp. Medaillen und Uhren mit italienischer Gravur, zur Abgabe. Der mehr und mehr sich zeigenden Nachfrage nach Diplomen und Verdienstgeschenken in italienischer Sprache wird damit Rechnung getragen.

## Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux et diplômes destinés à récompenser à Noël ou Nouvel an les mérites d'employés qui sont dans le même hôtel depuis plusieurs années devraient nous parvenir. jusqu'au 5 décembre au plus tard.

Nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, sinon nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile. Bureau central SSH

Le comité central a décidé de remettre également, désormais, des diplômes rédigés en italien, des médailles et montres gravées en cette langue, car ils sont de plus en plus demandés.

### L'Union interparlementaire a inauguré son nouveau siège

L'Union interparlementaire vient d'inaugurer, solennellement, son nouveau siège, qui se trouve maintenant installé dans une belle résidence construite au XVIIe siècle - il s'agit de l'ancienne demeure de la famille de Bude - voisine de l'Hôtel Intercontinental, au Petit-Saconnex. V.



Sole distributor for Switzerland : Pierre Fred Navazza, Genève

## Ab Lager

Alleinverkauf Mod. 743



2 Jahre Garantie

Tisch- und Stuhlfabrik



+ Sohn AG  
Telefon (057) 742 84  
5623 Boswil AG

Günstig abzugeben

### «Silectro» Bodenreinigungsmaschine

mit Staubabsaugung, inklusive Zubehör.

E. Bisang, 8910 Affoltern (am Albis), Telefon (051) 99 63 36 und 99 51 94.

## Federn sind wichtig

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



## sie betten uns richtig

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

Vereinigung Schweiz. Bettfedernfabriken



Verlangen Sie den illustrierten Bettfedern-Prospekt: Postfach, 8045 Zürich, Tel. 051/33 31 55

## Faema präsentiert

auf der Basler Messe ihr gesamtes Produktionsprogramm und rät den Gewerbetreibenden bei dieser Gelegenheit die



### «E/61 President»

auszuprobieren. Bei ununterbrochener Kaffeentnahme wird die

- Mühe einer Arbeitskraft gespart,
- sie ist von erstaunlicher Schnelligkeit (120 Kaffee/Std. pro Gruppe),
- benötigt keinen Wasserdruck,
- vergeudet kein Wasser,
- ist mit einem Entkalker ausgestattet

## Faema kündigt an!

dank ihrer Industriekraft, der Produktion für 1966 vorgehend, wird anlässlich der Basler Messe die neue



### «E/66 Diplomatic»

vorge stellt.

Die Kaffeemaschine, die zu allen Vorzügen der E/61 sieben Arbeitsgänge hinzufügt (eine ununterbrochene Entnahme, sechs automatische Wahlssysteme für dosierte Entnahme, um damit eine unbegrenzte Skala an Brühstärken zu erhalten)

## Faema erinnert an

die neue Gestaltung des europäischen Preises



Faema produziert: Kaffeemaschinen Patentierte Metallbartheiken Kaffeemöhlen Barausstattungen Münzautomaten

Faema\_spa.Via Ventura15Mailand

Unsere Funktionäre vom Stammhaus in Mailand, die am Stand (Nr. 1186, Halle 11) zu finden sind, werden gerne mit den Männern der Wirtschaft Kontakt aufnehmen, um die Organisation Faema in der Schweiz zu entwickeln und zu stärken

## Das Jahr der Alpen beflügelt den Verkehrsverein Basel

Wie viele andere Verkehrsvereine pflegt auch der Verkehrsverein Basel jeweils im Herbst für seine Mitglieder einen Ausflug zu organisieren. Heuer verlangte einerseits das Jubiläumsjahr — ist er doch 75 Jahre alt geworden — aber auch das Jahr der Alpen nach einer besonderen Idee. Die Liebe zu den Alpen ist in Basel eher noch grösser als anderswo in der Schweiz. So war es kein Wunder, dass sich rund 400 Mitglieder für den Alpenflug von Basel nach Sitten und zum Ausflug nach der Grande Dixence anmeldeten. Die grosse Zahl der Anmeldungen brachte es mit sich, dass der Ausflug an drei verschiedenen Tagen stattfinden musste, was an die Organisation allerhand Anforderungen stellte.

Zwar begann der strahlende Oktobertag auf dem Flughafen Basel-Mülhausen unter einer nicht gerade vielversprechenden Nebeldecke. Als aber die beiden 50plätzigen Dart Herolds der Globe Air Willisau erreichten, um auf die Luftstrasse zu kommen, schien die Sonne, und sie schien den ganzen Tag. Und schon zeichneten sich am Firmament scharf gestochene die Alpenriesen ab. Die Flugkapitäne steuerten direkt das Jungfraueigentum an, hüpfen übers Jungfraujoch, folgten dem Aletschgletscher, überquerten das Rhonetal, bogten ins Saastal ein, setzten zwischen Allalinhorn und Strahlhorn über den Adlerpass und überquerten den Gornergrat und den Theodulpass. Eindeutiger Höhepunkt war die mehrfache Umkreisung des Matterhorns. Und schliesslich ging's hinüber zum Mont-Blanc nach Chamonix und über den Forclaz-Pass zur Flugplatzpiste in Sitten. Stark beeindruckt landeten die Reiseteilnehmer und wurden von einer Delegation des Kantons Wallis unter Führung von Staatsrat Wolfgang Lorélan in Empfang genommen. Der Vertreter der Walliser Regierung hiess bei strahlendem Sonnenschein die Basler Gäste — vor allem den Basler Regierungspräsidenten Dr. Alfred ab Egg — willkommen und wies auf die freundschaftlichen Bande zwischen dem Wallis und der Stadt am Rheinknie hin. Er sprach von den beiden bedeutendsten Wallisern, die nach Basel ausgewandert waren: Thomas Platter und Felix Platter. Dann fuhr man in Autocars auf die Majorie, das alte Bismarck direkt unterhalb des Schlosses Tourbillon, und trank das vom Walliser Verkehrsverband offerierte Glas Fendant. Dazwischen hörte man die Begrüssungsansprache von Grossrat Pierre Moren, Präsident des Verkehrsvereins Sitten, von Antoine Dubois, Vizepräsident der Stadt Sitten, während Dr. Mario Possa anschaulich über die Kultur des Kantons mit den 13 Sternen sprach. Der herzliche Empfang wurde durch die Chanson Valaisanne in den prächtigen Trachten verschönert. So nach 11 Uhr bestieg man wieder die Autocars und fuhr vorbei an rötlich schimmernden Lärchen, auf kurvenreichen Strassen ins Val d'Hérémence und hinauf zur höchsten Staumauer der Welt, zur Grande Dixence. Überwältigt begaben sich die Teilnehmer auf einen Rundgang und liessen sich über das gigantische Stauwehr auf 2365 m Höhe orientieren. Mitten auf der Krone der

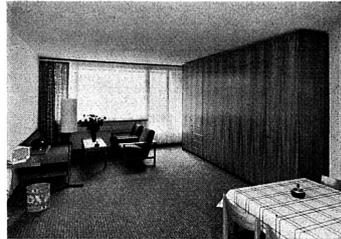
Staumauer wehte neben der Schweizer- und der Walliserfahne auch der Baslerstab im lauen Oktoberwind. Das Mittagessen wurde im Stöckigen Hotel Ritz, das während den Bauarbeiten den Arbeitern als Unterkunft gedient hatte, eingenommen. Man setzte sich zu Tisch und genoss die herrlich duftende Raclette. Noch einmal wurden hier einige Reden gehalten. Der Präsident des Basler Verkehrsvereins, Alfred Kienberger, gab seiner Freude über die wohlgeungene Fahrt Ausdruck; der Regierungspräsident Basels, Dr. A. ab Egg, dankte in erster Linie den Wallisern für den herzlichen Empfang. Programmgemäss fuhr man gegen 4 Uhr nach Sitten zurück, wo man sich in einer Walliser Weinkellerei auf den Besuch aus dem Norden vorbereitet hatte. Unterdessen war aber im sonnigen Wallis die Meldung eingetroffen, dass starker Nebel sich über der ober-elsässischen Tiefebene ausbreitete und der Basler Flughafen Gefahr laufe, gesperrt zu werden. So hastete man zu den Flugzeugen, und mit grosser Geschwindigkeit ging es — vorläufig noch bei wolkenlosem Himmel — via Leukerbad, Gemmi, Kandersteg, Spiez auf der Luftstrasse nach Willisau. Dann aber kam «die Waschküche», so dass nur noch nach Instrumenten geflogen werden konnte. Die Globe Air genoss den Wettlauf gegen den Nebel. Dank der engen Zusammenarbeit zwischen der Flugbesatzung und dem Funktum gelang es, die beiden Maschinen sicher in Basel zu landen. Unmittelbar danach wurde der Flughafen gesperrt.

Die Initiative des Verkehrsvereins wurde durch verschiedene Neueintritte reichlich belohnt. Besondere Genugtuung aber herrscht darüber, dass bereits mehrere Unternehmen, darunter eine bekannte Basler Zeitung, Flüge von Basel nach Sitten organisierten. So würde dieser unvergessliche Herbstausflug zum Pionier für die nächsten Jahre neu zu eröffnende Luftstrasse Basel-Sitten.

### Neuartige Feriencentren in Kurort

Graubünden weist bereits die meisten der in der Schweiz befindlichen Appartementshäuser der Utoring AG Zürich auf. Diese enthalten Eigentumswohnungen, welche von ihren in der Regel auswärts wohnenden Käufern sowohl zu eigenen Feriengängen benutzt als auch an andere Interessenten untervermietet werden können. Die Eigenart der Objekte besteht darin, dass es sich um grosszügig und komfortabel konzipierte, voll eingerichtete Wohnungen von 1-3 Zimmern handelt, in denen der Hauptraum sowohl tagsüber als Wohnraum als auch — mittels aus der Schrankfront herausklappbaren Betten — nachts als Schlafraum benutzt werden kann. Für die Überwachung bei Abwesenheit des Wohnungseigentümers sorgt ein vollamtlicher Hauswart. Andererseits enthalten diese Bauten einen allen Feriengästen zugänglichen Aufenthaltsraum, aber keine Verpflegungsbetriebe, so dass sie in dieser Beziehung die bestehenden Hotels nicht konkurrenzieren. Wer aber nicht selbst kochen will, kann die am Ort befindlichen

Restaurants aufsuchen. Ferner profitieren die örtlichen und regionalen Verkehrsbetriebe von diesen Gästen in gleicher Weise wie von jenen der Hotels. Solche Appartementshäuser bestehen nun im Bündnerland in Arosa (mit 81 Wohnungen), Davos



(42 Wohnungen) und neuestens in St. Moritz (41 Wohnungen), während sich in Films (ebenfalls mit 41 Wohnungen) jetzt ein neues Utoring-Appartementshaus im Bau befindet.

ihrem Ausbau 85% des ganzjährigen Verkehrs über den Julier aufnehmen und somit die jetzige Strecke über die Lenzerheide wesentlich entlasten.

Der Ausbau der Schynstrasse begann schon vor zwölf Jahren im untersten Teilstück oberhalb Thuis auf einer Länge von 2,5 km. Ein weiteres Teilstück wurde 1958 in Angriff genommen. Nach den eidgenössischen Normen wurde eine Breite von 7 m gewählt, mit Verbräutungen in den Kurven. Die Steigungen belaufen sich auf maximal 8%. Die Konstruktion wird, mit kurzen Ausnahmen, Fahrgeschwindigkeiten von 60 km pro Stunde erlauben. Das topographische Bauwerk musste unter ungünstigen topographischen und geologischen Verhältnissen unternommen werden und erforderte bedeutende Kunstbauten. Allein auf der jetzt ausgebauten Strecke von 6,5 km waren 7 Brücken in Längen von je 40 bis 200 m erforderlich.

Im anschliessenden Baubauschnitt, der im Spätsommer des nächsten Jahres dem Verkehr übergeben werden soll, sind besonders lange Kunstbauten nötig. Auf einer Strecke von 2570 m wurden ein 454 m langer Tunnel durchstossen, eine 37 m lange Steinschlaggalerie erstellt; hinzu kommen 8 Tunneln von zusammen 420 m Länge. Ausserdem sind Stütz- und Wandmauern im Umfang von 10 600 m<sup>2</sup> einberechnet. Die Baukosten wurden allein auf diesem relativ kurzen Abschnitt mit ca. 10 Mio Franken veranschlagt.

### Klosters wieder «up to date»

(pd.) Seit dem Bau der Luftseilbahn Klosters-Gotschnagrat-Parsenn (LKP) im Jahre 1950 haben sich die Winterfrequenzen von 131 217 auf 281 913 Übernachtungen in der Saison 1984/85 erhöht. Was nach der Inbetriebnahme der LKP an Sportbahnen und Skiliften erbaut worden ist — drei Skilifte und die Pendelbahn Parsennhütte-Weissfluhloch im Parsenngebiet sowie drei Skilifte an den nach Süden gerichteten Hängen in Dorfnähe — diente entweder als Übungs- oder als Zubringerlift. Die Transportkapazität von der Talschleife aus in die eigentlichen Skiabfahrtsgebiete blieb auf die rund 300 Personen betragende Stundenleistung der LKP beschränkt. Zehn Jahre nach der Eröffnung der LKP stand Klosters bereits im üblen Ruf, seine Leistungsfähigkeit in dieser Hinsicht eingebüsst zu haben. Die Wartezeiten stiegen von Winter zu Winter, so dass viele Gäste die nahen Davoser Skigebiete aufsuchten. Wohl nahmen die Gästefrequenzen in den letzten Wintern noch zu, aber die Wachstumsrate war kleiner als in anderen grösseren bündnerischen Sportzentren.

Diese Transportkalamität soll im kommenden Winter radikal beseitigt werden. Die gleichzeitige Inbetriebnahme einer Gondelbahn (Vierergondeln) ab Klosters-Dorf und von 4 (nicht wie ursprünglich vorgesehen nur 3) Skiliften im weiträumigen Gelände der Saaser Alp Albeina auf der gegen Süden gerichteten Talseite, wird die Transportleistungen allein im Gebiete rechts der Landquart um 3000 Personen in der Stunde erhöhen. Das Skikarussell an den Flanken der Madrisa rund um Sant Jaggem, Schaffürgli und Bärnet bietet eine Fülle neuer, fast unbekannter aber lohnender Abfahrten in idealen, abwechslungsreichen Gelände.

Zeitlich parallel mit der Erschliessung des Madrisagebietes geht der Ausbau der Gotschnabahn. Im Laufe des Sommers konnte die erste Sektion Klo-

## Bündner Brief

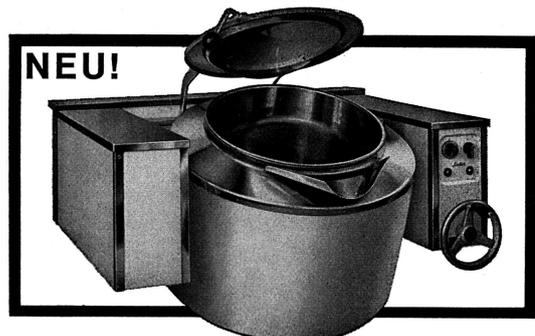
### Schyn-Strassenscharnier im Ausbau

Die kühne Erschliessung der Schynschlucht zwischen Thuis und Tiefencastel für den modernen Verkehr kulminiert gegenwärtig im grosszügigen Ausbau dieses Strassenzuges. Er bildet gewissermassen das Scharnier zur Verbindung der Talschaften Albuja, Landwasser und Oberhalbstein einerseits mit der vom Rheintal her im Weiterausbau befindlichen Nationalstrasse 13 zwischen dem Domleschg und der Viamalaschlucht (mit Fortsetzungen nach Chur und dem Rheinwald sowie der Abzweigung nach dem Bündner Oberland). Gleichzeitig verbindet die Schynstrasse die sechs Pässe Julier, Albuja und Flüela mit den Strassen über den Bernhardin, Splügen und die Oberalp.

Die grosse Bedeutung der Schynstrasse erhellte daraus, dass damit gerechnet wird, sie werde nach

# Locher VACOMAT

der hochwertige Schnellkessel mit dem neuen Heiz- und Reguliersystem.



## 6 x Fortschritt

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

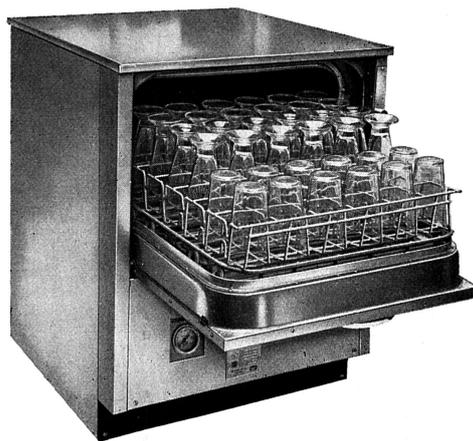
**Locher** OSKAR LOCHER AG  
Baurstrasse 14, 8034 Zürich  
Telefon 051/34 54 58

Wer Inserate aufgibt, denkt an die Postleitzahl!

## Erste Hypotheken

auf Hotels in nur guten Touristikgebieten, mindestens 80 Betten.  
Sehr günstige Bedingungen! Auch Umschuldung!  
Angebote unter Chiffre EH 2336 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

# Hobart Gläserspülautomat



### Abmessungen:

Einbaumodell:	Höhe: 762 mm	Breite: 610 mm	Tiefe: 580 mm
Freistehendes Modell:	Höhe: 800 mm	Breite: 610 mm	Tiefe: 620 mm

### Anschluss an kaltes oder warmes Wasser.

Verkauf und Service:

## HOBERT-MASCHINEN, J. Bornstein AG.

Zeughausstr. 3 8004 Zürich Tel. (051) 23 37 16

Filialen und Servicestellen:

4000 Basel Dornacherstr. 109 Tel. (061) 34 88 10	3074 Bern Muri, Thunstr. 20 Tel. (031) 52 29 33	1000 Lausanne Tivoli 64 Tel. (021) 25 39 34
6900 Lugano Via Vegezzi Tel. (091) 2 31 08	9013 St. Gallen Zürcherstr. 35 Tel. (071) 27 34 88	



Bier aus Kopenhagen für verwöhnte Ansprüche in Flaschen und Dosen

Importeur: Ausländische Biere AG, Basel, Tel. (061) 34 28 26  
Depots in allen grösseren Ortschaften

## Beurre «Café de Paris» Beurre «Mexicain»

100% Butter durch den Hersteller direkt. Gebinde zu 100, 500, 2000 g. Fabrikation und Vertrieb: FRIT-OR, Signal 19, 1000 Lausanne.

### Zu verkaufen in Graubünden

## Hotel

(80 Betten)  
etwas 10000 m<sup>2</sup> Hotelgärten und Wäldchen. Das Haus liegt an der 1967 zur Eröffnung gelangenden neuen Nord-Süd-Verbindung (St. Bernardinunnel).

Anfragen bitte unter Chiffre HT 2562 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Reklame-Verkauf! 360 m Tisch-Molton

Doppelmolton, 4x20, 90 cm breit, Coupons zu ca. 30 m, per Meter . . . . . Fr. 5,70

Telephon (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

sters-Gotschnaboden dem Betrieb übergeben werden. Die neuen Kabinen fassen 55 Personen. Die Fahrzeit, inkl. Einsteigen, beträgt noch 7 1/2 Minuten. Die zweite Sektion von Gotschnaboden nach Gotschnagrat wird anfangs Dezember eröffnet. Ihre Kabinen fassen 40 Personen, und die Fahrzeit wird auf 5 1/2 Minuten reduziert. Die Kapazität der Bahn erhöht sich von bisher maximal 300 auf 460 bis 500 Personen in der Stunde.

Mit den drei Sportbahnen und 11 Skiliften ist der Einzugsbereich von Klosters für die nächsten Jahre ausserordentlich leistungsfähig. Die stündliche Transportleistung der Luftseilbahnen ins eigentliche Ski-Abfahrtsgebiet beträgt nun annähernd 1000 Personen. Zusammen mit den Skiliften erhöht sich diese auf rund 7750 Personen.

Im Hinblick auf die zu erwartende steigende Nachfrage sind einige Hotelneu- und -umbauten in Ausführung. Am Platz entsteht das Hotel Kaiser-Garni mit 55 Betten. Das Hotel Kurhaus wird völlig umgestaltet und weist im nächsten Winter 35 Betten auf. Neu entstanden ist das Rufinis garni mit 15 Betten, Bar, Dancing und Spezialitätenrestaurant. Kleinere Umbauten sind im Gasthaus Madrisa und im Hotel Alpeina geplant.

**Vorwinter-Skikurse in Pontresina**

Die zur Tradition gewordenen Vorwinter-Skikurse finden auch im bevorstehenden Winter statt. Der erste Kurs beginnt am 5. Dezember und dauert bis am 12. Dezember 1965. Der zweite Kurs nimmt am 12. Dezember seinen Anfang und endet am 19. Dezember 1965. An der Organisation und Durchführung dieser vielbesuchten Kurse sind die Schweizer Skischule Pontresina, der Hotelier-Verein, die Bergbahnen und Skilifte sowie der Kur- und Verkehrsverein Pontresina beteiligt. Im Kursgeld ab Fr. 283.50 sind Unterkunft und Verpflegung für 7 volle Tage, täglich vier Stunden Skiterricht in verschiedenen Stärkeklassen während 6 Tagen, die klassenweise Beibehaltung der Bergbahnen und Skilifte rund um Pontresina inbegriffen.

**Winter-Betriebsaufnahme der Bergbahnen und Skilifte im Bernina-Gebiet**

Sofern genügend Schnee liegt, wird die Luftseilbahn Curtinatsch-Piz Lagalb jeweils am Samstag/Sonntag im Monat November in Betrieb genommen. Die fahrplanmässige Betriebsaufnahme erfolgt am 27. November. Die Diavolezza-Bahn und der Gletscherlift Diavolezza werden ab 1. Dezember fahrplanmässig verkehren.

Die beiden Restaurants der Lagalb-Bahn haben mit dem Ehepaar Toutsch-Davida einen neuen Pächter erhalten. Das Berghaus Diavolezza wird ab 1. Dezember vom neuen Geranten Willi Kuhn geführt werden.

**Ostschweizer Aktualitäten**

**Neue Ausstellung in der St.-Galler Stiftsbibliothek**

In den weltberühmten Barockräumen der Stiftsbibliothek in St. Gallen bereitet Stiftsbibliothekar Mgr. Dr. Johannes Dütt eine neue Ausstellung vor. Sie behandelt das Thema «Kirchengeschichte im Bodenseeraum» und umfasst Handschriften des 9. bis 16. Jahrhunderts. Die Ausstellung wird am 22. November eröffnet. Bis dahin bleibt die Stiftsbibliothek wegen Reinigung und Revision geschlossen.

**Die Lebensader von Braunwald**

Das auf einer prächtigen Höhen Terrasse gelegene Braunwald – noch einer der wenigen vollständig autofreien Kurorte – wird in den nächsten Monaten ein neues Stationsgebäude erhalten. Die beiden je 60 Personen fassenden Wagen der Seilbahn sollen durch grössere, 100 Personen fassende, vollautomatisch gesteuerte Wagen ersetzt werden. Die Einrichtung einer neuen Motorengruppe wird überdies eine Steigerung der Fahrgeschwindigkeit erlauben. Die Braunwalder hoffen, die neuen Wagen zu Beginn der Wintersaison 1966/67 einsetzen zu können, wobei der Bahnbetrieb bis zu diesem Zeitpunkt fahrplanmässig aufrechterhalten bleibt.

**Gewässerschutz in Nesslau**

Die ausserordentliche Versammlung der Dorfkorporation im obertoggenburgischen Nesslau hiess einen Kredit von rund 700'000 Fr. für dringend notwendige

Gewässerschutzmassnahmen einstimmig gut. Bereits ist mit den Bauarbeiten für eine Gemeinschaftskläranlage begonnen worden. Dem Beispiel von Wildhaus folgend, steht hier eine weitere Toggenburger Bergbauerngemeinde trotz ausserordentlich schweren finanziellen Belastungen im Begriffe, das dringende Problem des Gewässerschutzes grosszügig zu lösen.

**Hotel wird Fortbildungsschule**

Das traditionsreiche Weesener Hotel Mariasee mit seinem prächtigen Park am Walensee ist kürzlich in den Besitz des Kantons Zürich übergegangen. Der Zürcher Regierungsrat beabsichtigt, anstelle des bisherigen Hotels eine hauswirtschaftliche Fortbildungsschule einzurichten.

**Hotelrenovierung im Fürstentum Liechtenstein**

Das oberhalb Schaan gelegene Hotel Dux ist in den letzten Monaten umgebaut und erweitert worden. Durch den Bau zusätzlicher Zimmer konnte das Bettenangebot auf 20 erhöht werden. Die neue Terrasse für rund 150 Personen wird im nächsten Sommer im Ausblick über das ganze Fürstentum, das Rheintal und die benachbarten Bündner, St.-Galler und Appenzeller Berge.

**Jubiläum in Mammern**

Das ehemalige Schlossgut und Besitztum des Klosters Rheinau wurde vor 100 Jahren in eine Kuranstalt umgewandelt, welche Gäste aus aller Herren Länder beherbergte. Dieses Jahr nun hat die Kuranstalt Mammern, die heute hauptsächlich von Schweizern besucht wird, ihre hundertste Saison abgeschlossen.

**Erster Sessellift im Appenzellerland**

Das an der Strecke Herisau-Wasserfluh-Lichtensteig gelegene Dorf Schönengrund rühmt sich seit wenigen Tagen einer leistungsfähigen Sesselbahn auf den Hochhamm. Die Bahn weist eine Länge von 1345 Metern auf und überwindet im Gebirge einen Höhenunterschied von rund 350 Metern. Von der Bergstation aus geniesst man einen herrlichen Rundblick über die Alpen und Vorpalen bis hinunter zum Bodensee. Für die Wintersportler sind vier Skipisten vorbereitet worden. Die Errichtung einer Schlittelbahn ist vorgesehen.

**Skilift-Boom in der Ostschweiz**

Die Rekordergebnisse der vergangenen Wintersaison haben die Initiative zur Errichtung neuer Sportbahnen mächtig angespornt. Allein im Gebiet der Nordostschweiz werden dieses Jahr 13 Ski- und Sessellifte neu in Betrieb gesetzt. Der prominenteste unter ihnen ist wohl der Sessellift mit Anschlussdem Skilift Krümmenswil-Rietbach-Wolzenalp mit Ausgangspunkt im toggenburgischen Kruppenau. Weitere Skilifte in Alt St. Johann, Brülisau, Degersehim, Ebnat-Kappel, Gais, Gonten, Grub, Obereg, Schwelbrunn und Weidhaus werden im Dezember startbereit sein. Hoffen wir, dass Petrus bis dann auch den nötigen Pulverschnee liefert. Die touristische Region Nordostschweiz bietet ihrer von Jahr zu Jahr wachsenden Zahl von Wintersportgästen nunmehr ein Netz von annähernd 70 Funis, Gondel-, Draht- und Luftseilbahnen, Ski- und Sesselliften.

**Reduzierte November-Fahrpläne der Appenzeller Luftseilbahnen**

Die Revisionsarbeiten bei den Appenzeller Luftseilbahnen sind beinahe abgeschlossen. Die Ebnalp- und die Kronberg-Bahn verkehren fahrplanmässig, dagegen ist der Betrieb der Sântis-Schwebelbahn noch bis 26. November und derjenige der Hoher-Kasten-Bahn bis 30. November eingestellt. Am Samstag und Sonntagen verkehren jedoch auch diese Bahnen fahrplanmässig.

**«Aurama Bodensee»**

Der bekannte Reisejournalist Gunther Langes hat einen textlich ausführlich ausgestatteten, reich illustrierten und mit verschiedenen Panorama- und Routenkarten ergänzten Reiseführer verfasst, der sich eingehend mit den Landschaften und Orten der an den Bodensee grenzenden Länder Deutschland,

Österreich, Schweiz und des benachbarten Fürstentums Liechtenstein befasst. Der Führer zeichnet die wichtigsten Routen rund um den See auf und enthält zusätzlich nützliche Entfernungstabellen, eine Liste von Sportbahnen und praktische, kleine Stadtpläne. Das «Aurama Bodensee» ist im Universitätsverlag Wagner in Innsbruck erschienen.

**Guter «Bernecker»**

Reichlich spät, jedoch bei prächtigem Herbstwetter, ging im Rheintaler Dorf Berneck der Wimmel vonstatten. Die Ochselewaage zeigte dabei überraschend gute Resultate mit Zuckergehalten von teilweise über 90 Grad. Wegen Hagelwetter und schlechtem Blust werden sich die Erträge quantitativ jedoch nicht mit dem Vorjahr messen können.

**Pionierleistung einer St.-Galler Firma**

Die bekannte Hotelisber- und Metallwarenfabrik Kreis-Hepp AG hat eine rationelle Speiseverteilungsanlage für Spitäler, Anstalten, Kantinen und weitere Grossbetriebe entwickelt. Anlässlich einer Dokumentarfilm-Premiere konnte sich auch die Presse von dieser personal- und zeitsparenden neuen Anlage überzeugen, die bereits in verschiedenen Schweizer Städten in Betrieb genommen wurde. wb.

**Tessiner Chronik**

**Touristische Zusammenarbeit mit dem italienischen Langenseebiet**

Es über Hundert Personen nahmen an einem Sonntagsausflug der Industriellen- und Gewerbevereinigungen des Locarnese nach dem italienischen Stresa teil. Die Veranstaltung fiel in den gleichen Herbstmonat, in dem im Jahre 1925 die Friedenskonferenz von Locarno und ein Jahrzehnt später die auch diesem Ziel gewidmete internationale Konferenz in Stresa stattgefunden hatte. Der Zweck der diesjährigen Seereise der Locarneser Wirtschaftsvertreter bestand u.a. in der Förderung der touristischen Zusammenarbeit zwischen den beiden Städten. Mit einiger Wehmut konstatierten die Tessiner, dass in Stresa bereits ein Kongresshaus mit mehreren hundert Plätzen besteht, während im etwa doppelt so stark bevölkerten Locarno noch darüber diskutiert wird. Andererseits war es früher in vermehrtem Masse üblich, dass Locarneser Gäste das dortige Kurgebiet nicht ohne eine Besuchsfrist nach den Borromäischen Inseln verliessen. Man gedenkt nun, solche gegenseitig fruchtbringende touristische Verbindungen zwischen den beiden Städten möglichst wieder zu aktivieren. Die genannte, unter der initiativen Leitung von Alfonso Varini stehende Vereinigung hat sich übrigens letztes Jahr auch stark für die Verlegung und den Ausbau des Güterbahnhofes von Locarno eingesetzt.

**Mehrzweck-Überbauungsprojekt in Locarno**

Die Stadtexekutivbehörde von Locarno hat einem Projekt ihre Zustimmung erteilt, wonach das Gelände einer früheren Privatvilla mit Park zwischen dem Seequai und dem Zentrum für mehrere, einander ergänzende Zwecke überbaut werden soll. Vorgesehen sind die Errichtung eines neuen Hotels, der Bau unterirdischer Parkierungsmöglichkeiten, ein Schwimmbad, Parkanlagen sowie Gebäulichkeiten mit Büros, Ladengeschäften und Wohnungen.

**Verkehrskreuz auf dem Luganersee**

Auf den 15. November wurde die Betriebsübergabe der neuen Öffnung für die Schifffahrt in der Mitte des in vierfacher Verbreiterung befindlichen Bahn- und Strassendamms über den See zwischen Bissonne und Melide angekündigt. Durch dieses Bauwerk wird die internationale Luganerseeregulierung abgeschlossen. Der Hauptdurchlass für die Kursschiffe ist 81 m breit. Für Privatboote gibt es einen weiteren Durchlass auf der Seite von Bissonne. Die bisherige Durchfahrt auf der Seite von Melide wird geschlossen. Die Gesamtkosten der Luganerseeregulierung, die sich hauptsächlich auf die Korrektoren des sich in den Langensee ergießenden Tressafusses und die Korrektoren der See-Enge von Lavena bezieht, wurden schweizerischerseits im Jahr 1950 auf 4 Mio Fr. budgetiert. Der 1965 bereinigte Voranschlag beläuft sich auf 5.59 Mio Fr. und weist somit eine Erhöhung um fast 40% auf. Davon werden 2,64 Mio Fr. durch die

**ASCO-Mitteilung**

Wir gestatten uns, die Mitglieder der ASCO (Verband Schweiz) konzertlos, Cabarets-, Bar- und Dancing-Inhaber) daran zu erinnern, dass diesjährige ordentliche

**Generalversammlung**

am Kommanden Montag, 22. November 1965, in Bern stattfindend wird. Die Einladungen zu dieser Tagung sind statuten gemäss versandt worden. Wir erwarten eine zahlreiche Beteiligung; Gäste sind willkommen.

Eidgenossenschaft und 1,6 Mio Fr. durch den Kanton Tessin subventioniert; der Rest von 1,35 Mio Fr. geht zu Lasten von Gemeinden, Körperschaften und Betrieben.

Inzwischen werden im Hinblick auf den Ausbau des Luganerseedamms weitere bauliche Vorkehren von erheblicher touristischer Bedeutung für die Gemeinden Bissonne und Melide angestrebt. So denkt man beispielsweise an die Angliederung eines Fussweges auf der Südseite des Damms sowie an die Schaffung kleinerer Park-, Sport- und Badeanlagen. Noch nicht entschieden ist über den an Stelle der renommierten und vielseitigen Gaststätte «La Romantica» geplanten Neubau, dessen Profile u. a. ein von weit-hin sichtbares, turmähnliches Hochhaus anzeigen.

**La rencontre de Copenhagen**

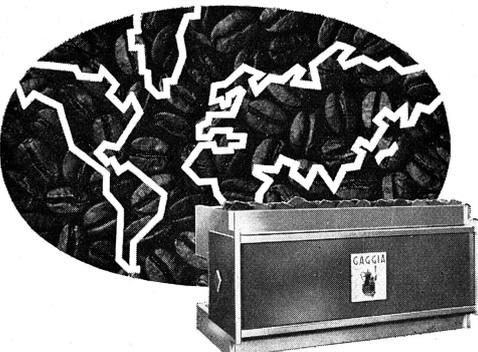
En fin d'octobre les ministres des sept pays membres de l'Association européenne de libre-échange (A.E.L.E.) se sont retrouvés à Copenhague sous la présidence de M. Per Haekkerup, ministre danois des affaires étrangères pour décider s'il y a lieu de tenter, dès maintenant, une initiative en direction du Marché commun dont l'objectif serait l'élimination de la discrimination économique entre les deux « blocs » européens. De toute évidence, il ne faut s'attendre à rien de spectaculaire tant que le Marché commun est enfoncé dans une crise dont il ne sortira peut-être pas avant un an. Mais à l'A.E.L.E. les esprits sont divisés: Anglais et Danois pensent qu'il est inutile d'attendre la fin de la crise du Marché commun et qu'il convient d'inviter les Six à ouvrir le dialogue sur le rapprochement; les autres, notamment les Suisses, sont plus circonspects; selon eux l'échec d'une initiative malvenue serait plus grave qu'une absence d'initiative. Les deux tendances sont d'accord cependant pour estimer qu'il est utile de rappeler à la C.E.E. la réalité de la division européenne.

L'accord ne se fera pas autour de l'hypothèse abstraite d'un « rapprochement » dont on ignore ce qu'il contient. Tout dépend du contenu que les uns et les autres voudront donner à la notion de rapprochement.

Il ne peut être question – en aucun cas – de réunions ministérielles entre les deux blocs. Sans la France une telle procédure ressemblerait fort à une tentative de regroupement sans – ou contre – Paris. Tout le monde, tant à l'A.E.L.E. qu'à la C.E.E. considère qu'un tel regroupement serait pour le moins prématuré. Ce qui reste possible ce sont des contacts aux ambitions plus modestes: discussions sur la méthode de sortir de l'impasse la négociation-Kennedy; normalisation et standardisation de certaines fabrications européennes; amélioration et rationalisation de la protection de la propriété industrielle (instauration d'un centre européen unique pour le dépôt des brevets).

Ce sont là des possibilités concrètes pour l'organisation d'une coopération entre l'A.E.L.E. et la C.E.E. dont la réalisation ne devrait pas souffrir des tensions actuelles au sein du Marché commun. Mais même à leur sujet il y a lieu de se garder des illusions dont la voie vers l'Europe désunie est pavée. Notamment en ce qui concerne le Kennedy-round, les conversations envisagées à Copenhague n'auront pas lieu avant longtemps. P.K.

**GAGGIA - die Erste und immer führend auf der ganzen Welt**



**GAGGIA Kaffeemaschinen**

ein bekannter Name, ein zuverlässiger Name, die Marke Ihrer Wahl

Ausstellung und Vorführlokal:

Réalco AG, GAGGIA-Kaffeemaschinen, 1000 Lausanne: 6, avenue du Mont-Blanc, Tel. (021) 24 49 91, 3000 Bern: Kesselgasse 31, Tel. (031) 22 16 18, 8000 Zürich: Brauerstrasse 102, Telefon (051) 25 67 17.

Service-Stellen in: Lausanne – Bern – Zürich – Genf – Villeneuve – Riddes (Wallis) – Neuenburg – Basel – Bonaduz.

Siehe im Telefonbuch unter «Kaffeemaschinen»

**Schweppes**  
auf der ganzen Welt eine Klasse für sich

Beachten Sie auch die Schweppes-Werbung im Fernsehen

**Hostellerie Rigi, Rigi-Kaltbad**

**Schönes Wetter auf Rigi-Kaltbad begünstigt den Fortschritt der Bauarbeiten der neuen Hostellerie Rigi**

Trotz des vermeintlich schlechten Sommers im Mittelland, herrschte auf der Königin der Berge, der Rigi, ein ausgeglichenes Wetter, das den Bauarbeiten dieses neuesten Hotelprojektes der Zentral Schweiz zugute kam.

Der Hauptbau des Hotels kann termingerechtere unter Dach gebracht werden, so dass die Arbeiten für die Inneneinrichtung bereits in Angriff genommen worden sind.

Alle Anzeichen deuten darauf hin, dass die Hostellerie Rigi bereits auf Herbst oder Winter 1966 ihre Gäste empfangen kann.

Die erste Bauphase umfasst den Hotelaufbau mit ca. 120 Betten, einer gemütlichen Landbeiz, dem Hotelrestaurant sowie einem Selbstbedienungsrestaurant für alle Rigi-Freunde. Ein Hallenbad wird im Rahmen weiterer Sport- und Freizeitanlagen der Hostellerie Rigi angegliedert.

Das nahestehende Appartementhaus wird ca. 65 Eigentumswohnungen umfassen, die bereits grossen Anklang finden.

Für die zweite Etappe ist ein Kongress- und Schulungszentrum vorgesehen, das vor allem der Schweizer Industrie zu Ausbildungszwecken zur Verfügung steht. Über die Wochenende wird es als Weekend-Hotel und über die Ferienzeit als komfortables Ferienhotel dienen; es stellt damit eine neuzeitliche Konzeption für die Hostellerie dar.

**15. Gstaader Messe**

(P.V.) Am 7. November schloss die 15. Gstaader Messe ihre Pforten wieder. Sie hatte einen grossen Besuchererfolg zu verzeichnen, und die Aussteller, Handwerker, Gewerbe und Geschäftswelt, dürften sicher auch mit einem guten wirtschaftlichen Erfolg rechnen.

**Mirage und Gstaad**

Die demnächst in der Schweiz fliegenden Mirages haben insofern etwas mit Gstaad zu tun, als deren Konstrukteur und Lieferant, M. Dassault aus Paris, auch im kommenden Winter im Gstaad-Palace wohnen wird, nachdem er sich bereits im Sommer längere Zeit dort aufhielt.

**«Banco di Napoli» in Gstaad**

Das Chefpersonal der «Banco di Napoli» wird sich vom 8. bis 18. Januar 1966 zu einer Wintersportwoche in Gstaad einfinden.

**Fast-Präsident Buckley kommt nach Gstaad**

Der dritte New-Yorker Präsidentschaftskandidat, William Buckley, Verleger der «National Review», wird sich diesen Winter in Gstaad, im Chalet Haldehus, mit seiner Familie von den Wahlstrazpen erholen.

**14 000 pro Stunde in der Gstaader Skiregion!**

Die 30 Bergbahnen und Skilifte in der Gstaader Skiregion (Zweissimmen, Saanenmöser, Schönried, Saanen, Gstaad, Rougemont, Château-d'Oex), die in einem Abonnement zusammengeschlossen sind, vermögen pro Stunde insgesamt 14 000 Personen in die Höhen zu transportieren. Man zählt rund 400 Abfahrten.

**SAC-Sportwoche in Gstaad**

Die Sektion Zürich des SAC (Schweiz. Automobilclub) wird im März 1966 in Gstaad ihre erste Sportwoche durchführen.

**Mürrener Skizzen**

EAS — Am 15. November rückten die «Eismänner» mit dem Stochelberger Hans Feuz als Eismeistermann an der Spitze an, um die 5500 m<sup>2</sup> Palaciewiese in ein Eisfeld zu verwandeln. Vorher galt es indessen, die letzten zwanzig Wasserstoffbehälter vom Ballonstartplatz Mürren nach Bern und weiter in die Shell-Raffinerie von Cressier zurückzuschicken.

Auch am Schilthorn sind die Betonierungsarbeiten an den Fundamenten, am acht Meter tiefen Spanssack und für die Sockel der Stütze VI abgeschlossen. Bis vor Weihnachten bleibt das von rund zwei Dutzend Arbeitern besetzte Barackenlager auf 2970 m ü. M. belegt. In vier Wochen hofft die Bauleitung, den neuen Skilift Engetal-Birg in Betrieb zu nehmen. Fertiggestellt sind auch die imponierenden Tremolakehren im Tschingelkragen, der Direktverbindung von der umgebauten Schilthornhütte ins Blumental. Bis Ende November werden die Arbeiten an der FIS-Strecke durch den Plattweg, die anlässlich dem 25. Infernoennen die Feuerprobe zu bestehen hat, beendet sein. Vor der Station Mürren ist noch die bereits profilierte Zufahrtsstrasse zu erstellen, während die 70 Autoabseiler bei der Talstation der Schilthornbahn im Stechelberg in zwei Wochen zubereitet sein werden.

Rosinen aus dem Mürrener Veranstaltungskalender 1965/66 sind: Der Alljahres-Slalom (31. Dez.), das Schlittelfahren Mürren-Gimmelwald (10. Jan.), der Rudolf-Curling-Cup (19./20. Jan.), die 1. Kandahar Cidadians Races um den Martini Cup (21./23. Jan.), die 24. Mürrener Curling-Meisterschaften um die Tächi Trophy (29./30. Jan.) und die Spiele um einen der ältesten Curling-Pokale der Schweiz, «The Bernese Oberland Challenge Cup» (5./6. Feb.), das 25. Jubiläums-Inferno vom Schilthorn nach Lauterbrunnen (6. Feb.), die 2. Mürrener Damen-Curlingmeisterschaft um den VV-Pokal (17./18. Febr.) und als grossartiger Abschluss die 31. Arberg-Kandahar-Rennen — es werden die zehnten in Mürren sein — um den «Roberts of Kandahar Cup» (11./13. März).

In den kommenden Monaten wird in der Skiwelt oft die Rede sein vom Arberg-Kandahar 1966 in Mürren. Woher kommt nun aber der Name dieses Rennens in den fünf Alpenländern Österreich, Schweiz, Frankreich, Italien und Deutschland sowie in Schottland, in den amerikanischen Rockies, in den Anden, in Norwegen und in Kanada? — Das erste Abfahrtsrennen in der Geschichte des Skisports fand am 7. Januar 1911 in Montana statt, als einige Briten um einen nach dem berühmten Feldherrn Lord Roberts of Kandahar benannten Pokal von der Wildstrubelhütte (2793 m ü. M.) in einer guten Stunde in den Walliser Kurort

hinunterrannten — und das auf Brettern! 1880 führte der am 30. Januar 1832 geborene Offizier den berühmten Marsch der Engländer von Kabul nach Kandahar an, eine offensichtlich epochemachende Leistung. Die strategisch wichtige Stadt in Afghanistan wurde damals nach einem Anmarsch über 300 Meilen durch die britischen Streitkräfte eingenommen. Am 30. Januar 1924 gründete Arnold Lunn in Mürren den «Kandahar Ski Club».

**Totentafel**

**Conciierge Fritz Wattenhofer †**

Nach langer schwerer Krankheit starb am Freitag in Bern der langjährige Conciierge des Hotels Bellevue-Palace, Fritz Wattenhofer, im Alter von 63 Jahren. Der Verstorbene, der innerschweizerischer Abstammung war, bekleidete diesen Vertrauensposten über 30 Jahre und erfreute sich bei der in- und ausländischen Kundschaft des Hotels wegen seiner vorbildlichen Umgangsformen, seiner Zuverlässigkeit, seinem vielseitigen Wissen und seiner Sprachgewandtheit grossen Ansehens.

Seine Laufbahn in der Hotellerie begann Fritz Wattenhofer im Alter von 21 Jahren im Hotel Pfauen in Yverdon. Nacheinander wirkte er in der Folge im Hotel Bristol in Lugano, im Hotel Helvetia in Florenz, im Waldhotel Vulpera, im Grand-Hotel Regina in Alpi sowie in verschiedenen Hotels der Côte d'Azur. Alsdann begab sich Fritz Wattenhofer nach England und erwarb sich neben dem Französischen und dem Italienischen auch gründliche Kenntnisse in der englischen Sprache. Den ersten Conciierge-Posten und damit das Abzeichen des «Goldenen Schlüssels» erhielt er im Hotel Viktoria in Gilon.

Die Ernennung zum Conciierge-Stellvertreter im Hotel Baur-au-Lac in Zürich wurde für den Verstorbenen schicksalsbedeutend. Dort lernte ihn der verstorbene Hoteller Hermann Schmid als qualifizierte Arbeitskraft und Vertrauensperson kennen. Als Hermann Schmid zur Leitung des Bellevue-Palace nach Bern berufen wurde, nahm er Fritz Wattenhofer in die Bundesstadt mit und übertrug ihm den verantwortungsvollen Posten des Concierges. Diesen Posten versah Fritz Wattenhofer mit grosser Hingabe und Takt über dreissig Jahre lang. Leider wurde er vor zwei Jahren von einer heimtückischen Krankheit befallen. Es war ihm aber noch beschieden, wiederum seine Arbeit aufnehmen zu können, und anlässlich seines dreissigjährigen Arbeitsjubiläums durfte er am 1. Mai 1964 die aufrichtigen Glückwünsche und den besten Dank der Hotelleitung, der Arbeitskollegen und der Gäste entgegennehmen. Leider aber blieb ihm dauernde Heilung von seiner Krankheit versagt, und er wurde erneut ans Krankenbett gefesselt.

Nach qualvollen Leiden ist nun Fritz Wattenhofer vom Tod erlöst worden. Alle die, die den arbeitsfreudigen und freundlichen Conciierge Fritz Wattenhofer kannten und seine Hilfsbereitschaft erfahren durften, werden sein Andenken in dankbarer Erinnerung behalten. Dr. O. Frauenlob

**TODESANZEIGE**



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Mitglied

**Jean Ruppanner-Kyd**

Hotel Linde, Heiden

am 11. November im Alter von 74 Jahren einem Herzschlag erlegen 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 Seiler**

**Avis**

**A propos d'un Bottin TELEX**

Dans un récent numéro de l'Hôtel-Revue, nous avons signalé qu'un certain «Globe-Telex» était proposé à nos membres contre une «modeste» redevance de frs. 350.— environ. Nous apprenons qu'un nouveau Bottin de ce genre parait à Vaduz sous le nom de «Euro-Telex». Le prix d'insertion est à peu près le même et nous estimons qu'il est absolument suraill. Nous recommandons à nos membres de s'abstenir de telles annonces et, en tout cas de ne donner suite à un éventuel commandement de payer que si l'ordre a été réellement passé.

**Attention, mauvais payeur!**

L'agence Overland S. r. l., Overland Service, 34—36, via Emilia à Rome, paye ses factures avec passablement de retard, ce qui nous incite à recommander à nos membres de ne plus faire de crédit à cette maison.

**In Aspen (Colorado)**  
For Sale or Trade with Property in Switzerland

**MOTEL**  
with 17 units, heated swimming pool, 2 cabins. Over 4 acres of land to expand. Summer and Winter Season. Very good investment property. Location on Highway at City Limit of Aspen.  
Write to Guido Meyer, Owner, Box 1799, Aspen (Colorado, USA).

**Altershalber zu verkaufen:** prachttvoll gelegene, alt-eingeführte

**Pension**  
ob Locarno TI, 2 Häuser (etwa 24 Betten) mit etwa 1900 m<sup>2</sup> Land. Schöne Aussicht auf See und Berge.

Selbstinteressenten mit Kapitalnachweis erhalten nähere Auskunft unter Chiffre PE 2590 an die Hotel-Revue, 4002 Basel. Vermittler nicht erwünscht.

**Zu verpachten**

**Wirtschaft**

in guter Lage in Basel mit Verkaufsrecht (Stockwerkeigentum).

Zu erfragen bei Immoconsulta, Dufoursstrasse 11, 4000 Basel.

**Zu kaufen gesucht** von bestausgewiesenen Fachmann

**Landgasthof, Hotel, Ausflugsrestaurant oder Zwei-Saisons-Geschäft**

vorzugsweise in der Ostschweiz. Rechte Anzahlung kann geleistet werden.

Offerten mit näheren Angaben bitte unter Chiffre W 69528 G an Publicitas, 9001 St. Gallen.

**Wer Chiffre-Inserate aufgibt,**

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

**Schlüssel-Anhänger**  
elegant, solid, lackbeschneid, unzerstörlich, ne-luminierte, mit Zimmer-, No- und Hotel-Inschrift. Preis sehr günstig!

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

**Abegglen-Pfister AG Luzern**



**Internationale Bar-Schule**

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz

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

**L. Spinelli, Zürich 6**  
Beckenhofstrasse 10  
Telefon (051) 268768.

**Hotelsekretärin**

(Österreicherin) Englisch, Französisch in Wort und Schrift, sucht Saisonstelle in schweizerischen Wintersportort. Offerten unter Chiffre ZK 1694 an Messe-Annoncen, 8023 Zürich.

**Autofrigo AG ZÜRICH**

Schaffhauserstrasse 45  
Telefon (051) 48 15 77

**Gerant**

In kleinerem Betrieb wie Tea-Room, Bar oder ähnliches. Offerten sind zu richten unter Chiffre BA 2598 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer, 40jährig, 4 Sprachen sprechend, mit langjähriger Berufspraxis, sucht Stelle als

**Conciierge, Kondukteur oder Nachtconciierge**

Zeugnisse vorhanden. Eintritt ab 15. Dezember. Offerten sind zu richten an Bellavista Cassino, Cannero (Prov. Novara, Italien). Telefon 7 81 41.



**Glaceanlagen**

Unsere Schnellgefrier-Glanceanlagen «Freezer» arbeiten ohne Solefüllung und sind daher stets betriebsbereit. — Die stündliche Leistung des «Freezer» entspricht ungefähr der Tagesleistung der bisher allgemein gebräuchlichen Anlagen.

**AUTOFRIGOR AG ZÜRICH**

Schaffhauserstrasse 45  
Telefon (051) 48 15 77



**Gerant**

in Hotel oder Restaurant, wo die Möglichkeit besteht, dass die zukünftige Frau ebenfalls im Betrieb mitarbeiten kann. Spätere Pachtübernahme angenehm. Eintritt nach Übereinkunft.  
Offerten bitte unter Chiffre GE 2591 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotellerie-Gastronomie**

Für Hotellfachschüler bietet sich die Möglichkeit, eine praktische Zeit in einem italienischen Hotel an der Riviera zu absolvieren. Gelegenheit zur Erlernung der italienischen Sprache wird geboten.

Wenden Sie sich an Appartementhotel Mondial oder Hotel Italia e Lido, Rapallo (Italien).

Junger Hotelfachmann, initiativ, sucht sofort Stelle als

**Chef de service oder Aide du patron**

Offerten erbeten an Rolf Lackner, Pension Sonnibühl, Hahnenkamm, Kitzbühel (Tirol).

Schweizerin, 23jährig, sucht Stelle in Wintersportort als

**Sekretärin**

Gute kaufm. Praxis. Aufenthalte in Paris und Oxford. Eintritt per 15. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Gehaltsangaben an Gilberte Häfner, Leimenstrasse 78a, 4000 Basel. Telefon (061) 23 84 33.

Junger Hotelierssohn mit absolviertem Kochlehrzeit sucht bis Frühjahr

**Stelle neben Chef evtl. Service**

Offerten erbeten unter Chiffre CS 2596 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei junge Österreicherinnen,

**Serviertöchter**

zwei Jahre in der Schweiz, suchen per 15. Dezember Saisonstellen in Tea-Room, Restaurant oder Dancing. Davos bevorzugt.

Angebote unter Chiffre P 11234-40 W an Publicitas, 8401 Winterthur.

**Hotelsekretärin**

Deutsche, 25 Jahre, sucht Stelle in der französischen Schweiz (Erfahrung, Kassa, NCR-Buchungsmaschine, Telefon usw.). Sprachen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, einige Französischkenntnisse. Offerten erbeten unter Chiffre HS 2556 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger deutscher Hotelfachmann, 25 Jahre, sucht Wintersaisonstelle als

**Sekretär oder im Einkauf**

in der französischen Schweiz. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch. Eintritt nach Übereinkunft. Angebote unter Chiffre SE 2541 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

«Schlüssel zur Welt»

Eine gastronomische Ausstellung in Basel

Der Schlüssel zur Welt ist das Gastgewerbe. Kein anderer Wirtschaftszweig bietet jungen Leuten so vielfältige Möglichkeiten, in die weite Welt hinaus zu kommen, sei es als Koch oder Kellner. Darum hat die Kreisstelle beider Basel der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe ihre Ausstellung im Casino Basel, die am 16. und 17. November so zahlreiche Besucher anzulocken vermochte, mit dem Slogan «Schlüssel zur Welt» betitelt.

Es ist erfreulich, dass gegenwärtig allenthalben in unserem Lande die Nachwuchswerbung in Form von Ausstellungen und Lehrlingswettbewerben betrieben wird. Unlängst haben die Luzerner Fachkreise eine solche Ausstellung mit grossem Erfolg im Kursaal durchgeführt. Letzte Woche waren es die St.-Galler, die auf originelle Weise einen Lehrlingswettbewerb durchführten, und nunmehr konnte am vergangenen Montag Max König, Präsident der Zweigstelle Basel der schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, eine prächtig aufgelegene Schau eröffnen, deren Zweck darin bestand, jungen Leuten, die vor ihrer Berufswahl stehen, ihren Lehrern und Eltern die Schönheit der gastgewerblichen Berufe nahebringen und ihnen ins Bewusstsein zu rufen, wechsmannigfaltige Aufstiegsmöglichkeiten diese Berufe bieten. M. König unterliess es auch nicht, in seiner Eröffnungssprache die Bedeutung von Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe sowie des Fremdenverkehrs ganz allgemein im Rahmen der schweizerischen Volkswirtschaft ins Licht zu rücken.

Die vorbildlich organisierte Schau beeindruckte vor allem durch die schönen Teller- und Plattengerichte. Nicht Schaufplatten wollte man zeigen, sondern Gerichte, wie sie in der Praxis serviert werden. Dort, wo unter Leitung von Spitalchefs Köchen hergerichtete Platten gezeigt wurden, sah man hervorragende Arbeiten — neben Dätmenen — Platten von vorbildlicher Einfachheit, die meisterliche Können verrieten.

Lehrlinge mit zwei bis fünf Semestern Ausbildungszeit waren mit zum Teil sehr beachtlichen Leistungen vertreten. Gewiss nicht alle Platten waren fehlerfrei, aber aus jeder Arbeit sprach freudiger Einsatz und Leistungswille. Man darf den Lehrlingen, aber auch den beteiligten Lehrbetrieben für all das Gebotene aufrichtig gratulieren. Auch eine Reihe schöner Platten von Hotels und Gaststätten zeugten von grossem Können und grosser Leistungsfähigkeit der Basler Gastronomie.

In der Mitte des Ausstellungsraumes sah man Oberkellner beim Flambieren und Tranchieren, eine Tätigkeit, die bei den Besuchern grösstes Interesse auslöste.

In verschiedenen Variationen kam auch der gedeckte Tisch zu seinem Recht. Auch hier gibt es unumstössliche Regeln, die Beachtung erheischen: auf Exaktheit und Sauberkeit kommt es hier vor allem an.

Viel beachtet war der Ausstellungstisch der Swissair, auf dem gezeigt wurde, was unsere nationale Fluggesellschaft in der ersten Klasse der Langstrecken-Jets ihren Gästen alles zu servieren pflegt.

Eine ganz besondere Attraktion bildete die Astronautenverpflegung, die dank den die NASA vorgehenden Lebensmittelindustrien gezeigt werden konnte. Daraus ging hervor, dass die Verpflegung im Welt- raum nicht geringe Probleme aufwirft, die wohl heute technisch gelöst sind, aber kulinarisch nicht jene Befriedigung gewähren, wie das, was man an Ausstellungs- gut unserer angehenden Kochkünstler zu sehen bekam. Einstweilen lässt sich auf der Erde noch besser leben als im Weltraum, wo die Probleme der Gastronomie noch zu lösen sind!

Natürlich fehlt es auch nicht an Orientierungsmaterial über die gastgewerblichen Berufe und Organisationen. Im ganzen darf die Ausstellung als in jeder Beziehung gelungen bezeichnet werden, und den Veranstalter gebührt aufrichtiger Dank für ihre Bemühungen.

Der Presse setzte man eine Auswahl vor, die mit Geschick zusammengestellt war. Man lese und staune:

- La terrine de caneton au foie gras de Strasbourg
- La fameuse tarte à l'oignon «Mère Gaertner»
- La dodine de lapereau en gelée
- Les filets de sole à la mode de Pierre Gaertner
- Le jambon d'Alsace doré au four
- Choucroute au Riesling
- Le faisau aux raisins
- Les fromages de France
- Les framboises en surprise

Dem hervorragend zubereiteten Essen wurden die entsprechenden Spitzenweine beigeiselt. So kamen wir in den Genuss eines wunderschönen Riesling, eines grossartigen Gewürztraminer und eines erbar- sochen Traminer. Diesen folgten dann ein zarter Rosé, und zum Schluss gab es einen gehaltvollen «Rouge des deux Cerfs». Alle diese Weine entstammen der bekannten Weinbaumdomäne Doppf in Riquewihr. Der Generalvertreter für die Schweiz, Herr P. Horat (Zürich), erläuterte Art und Herkommen

Exemple pratique de restauration collective saine et de valeur

A l'occasion du salon international organisé à Bâle du 17 au 22 novembre, l'Association suisse pour la restauration collective (SVG) fait la démonstration d'une cantine collective en plein fonctionnement. Elle se propose de montrer aux visiteurs de l'exposition et aux participants des journées d'information ce que les théoriciens de la science de la nutrition entendent par une alimentation de valeur dans le cadre de la restauration collective, et comment les repas doivent être composés et préparés.

La cantine est dirigée par le président de l'association SVG, M. Jean Steffen. Elle a été réalisée en commun par l'association SVG, l'Union suisse pour la réfrigération, et des gérants et planificateurs de cuisines communautaires. L'organisation, l'équipement et le choix du système de service ont été laissés aux bons soins de l'ingénieur Kurt Heinzelmann de Stäfa (Zürich) en collaboration avec M. Steffen.

L'introduction de la semaine de cinq jours et l'augmentation constante des distances entre la demeure et le lieu de travail ont conduit à l'adoption de l'horaire ininterrompu. Le nombre de personnes dont l'alimentation est assurée par des cuisines communautaires augmente donc chaque jour et nous voulons montrer aux entreprises et autres établissements qui assurent la restauration du personnel, des écoliers ou des étudiants, comment on peut s'y prendre pour préparer une alimentation de valeur, saine et savoureuse, et quelles méthodes de conservation ont donné jusqu'ici les meilleurs résultats.

En même temps, l'association SVG aimerait faire mieux connaître aux dirigeants et responsables de cantines, restaurants d'entreprises, foyers, institutions, hôpitaux et hôteliers en général toutes les ressources que peuvent offrir les aliments précuisinés.

A tous ceux enfin qui devraient installer bientôt un restaurant d'entreprise, des cuisines scolaires, des cantines d'étudiants, des cuisines d'hôpitaux etc., elle tient à prouver qu'il est possible de servir une alimentation de valeur et des repas sains et variés en disposant d'une surface de travail et d'un personnel réduits.

Pendant toute la durée des manifestations officielles, la cantine à Bâle doit faire face aux tâches suivantes:

1. Servir pendant toute la journée des plats chauds ou froids
  2. Servir à midi un repas complet, parfaitement équilibré du point de vue biologique et calorique
- L'installation de la cantine a dû respecter la disposition des lieux, et sa fonction essentielle consiste à servir une alimentation de valeur.

der einzelnen Tropfen, die grundverschieden von unseren eigenen Weinen sind und trotzdem den Schweizer Geschmack so gut treffen.

Tadellos und flott serviert, an der besonders hübsch dekorierten Tafel in eine Art von Schlaraffenland versetzt, hörte man sich die Tischreden an. Stadtrat Dr. A. Wolf liess seinen Witz sprühen um Küche und Keller, Gastgeber und Mitarbeiter zu loben und für das Gebotene herzlich zu danken. Ein ganzer Kranz von Komplimenten ging dabei an die mädechenhaft-hübsche Gattin unseres Freundes Niklaus, der man nicht ansteht dass sie stolze Mutter einer fünfköpfigen Kinderschar ist.

Niklaus Weibel dankte dann seinerseits, und in diesen Dank bezog er auch sein Personal. Das «Conti- nental» ist ein Familien- resp. Mittelklasshotel, und wie man weiss, ist es für ein solches besonders wichtig, über einen «Stamm» tüchtiger Angestellten zu verfügen — was hier der Fall ist.

Wie alle schönen Stunden, verfliegen auch diese viel zu schnell. Die «Elsässer Wochen» aber haben gerade erst begonnen, so dass einer Repetition nichts im Wege steht. Wir wünschen unserem Mit- glied viel Erfolg. Harry Schraemli

Le service se fait de la façon suivante: Les clients passent, de deux côtés, devant deux distributeurs automatiques et la caisse. Ils arrivent au tapis roulant, prennent eux-mêmes plateau, couverts, verres et se servent de boissons en bouteilles, de plats froids, salades, desserts et de soupe avant de passer à la caisse. Les repas chauds sont remis directement sur le tapis roulant. Après avoir pris place, les clients disposent de 20-25 minutes pour le repas. Ils peuvent ensuite se rendre à la cafeteria pour une tasse de café, une glace ou de la pâtisserie. Les plateaux restent sur les tables et sont débarrassés dans des chariots par le personnel. La vaisselle est enfin triée avant de passer à la machine à laver et d'être remise en circulation à la cuisine.

Il existe bien des possibilités de restauration collective, mais peu garantissent une alimentation de valeur, conforme aux dernières découvertes dans le domaine de la science de la nutrition. En organisant la démonstration journalière d'une cantine, l'association SVG aimerait aider tous ceux que la question touche de près à résoudre ce problème délicat. Voici un problème qui n'intéresse pas seulement les employeurs ou les employés mais la santé publique en général, car seule une alimentation de valeur peut maintenir la résistance et la capacité de travail de la population active.

Un couple d'Altesse impériales japonaises est cette semaine en visite en notre pays

Le 15 octobre dernier, le prince Hitachi, âgé de trente ans, deuxième fils de l'empereur et de l'impératrice du Japon, accompagné de sa charmante épouse, née Hanako Tsuganari, mais aujourd'hui Altesse impériale a entrepris un voyage dans le monde occidental.

Le 16 novembre, le couple princier, et sa suite composée d'une demi-douzaine de personnes, sont arrivés à Zurich, venant de Munich, en Bavière, pour séjourner quelques jours en notre pays. Bien que cette visite ne revête qu'un caractère strictement privé, le prince Hitachi, qui sera de passage à Berne, le 17, se rendra au Palais fédéral, où il sera reçu par M. Hans-Peter Tschudi, président de la Confédération.

Après s'être rendus en excursion à la Jungfrau, le prince et la princesse Hitachi arriveront à Genève le 18 au soir. Durant leur séjour, ils résident à l'Hôtel Intercontinental.

À Genève, le couple princier visitera la ville, le Palais des Nations et le siège du Comité international de la Croix-Rouge. Le prince et la princesse Hitachi se rendront également dans la vallée de Chamoni afin de voir de près le Mont-Blanc.

Le prince et la princesse Hitachi, ainsi que les personnes de leur suite, s'envoleront le 20 de l'aéroport de Genève-Cointrin, afin de se rendre à Nice, où leur voyage se poursuivra sur la Côte d'Azur.

Souhaitons la plus cordiale bienvenue à ces touristes impériaux et que le ciel veuille bien se montrer clément durant leur séjour chez nous. V.

Büchertisch

Probleme der Energieversorgung im «Schweizer Journal»

Der Bedarf an elektrischer Energie, der bei uns bisher fast ausschliesslich durch Wasserkraftelektrizität gedeckt wurde, hat in den vergangenen 15 Jahren um 120% zugenommen. Die Beendigung des Ausbaus der wirtschaftlich nutzbareren Wasserkräfte der Schweiz steht bevor. Seit Jahren werden neue Energiequellen studiert. Die Deckung unserer weiteren Energiebedürfnisse kann durch konventionelle ö- oder kohlegefeuerte thermische Anlagen oder durch Atomkraftwerke erfolgen. Welcher der beiden Möglichkeiten für die nächste Zukunft der Vorzug zu geben ist, beschäftigt noch die Fachwelt. Einen Überblick über das komplexe Thema gibt das «Schweizer Journal» in seiner neuesten Ausgabe.

Prächtige grossformatige Aufnahmen illustrieren im Bildteil der Nummer die Entwicklung in der Energieversorgung. — Verlag Dr. Hans Frey, 8712 Stäfa. (Gratisprobesthefte erhältlich)

**B MIX ar KURS**

der Internationalen Barfachschole KALTENBACH für Damen und Herren Kursbeginn 6. Dez. Deutsch, Franz., Ital., Engl. Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeltliche fachmännische Ausbildung Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 474791. Älteste Fachschule der Schweiz.

**HOTELIER-GASTWIRT-EHEPAAR**

wäre in der Lage, einen kleinen bis mittleren Hotelbetrieb oder Gasthof, gut frequentiert, evtl. gutgehendes Restaurant mit Nebenbetrieb (Bar, Kegelbahn usw.) als Jahresbetrieb zu übernehmen in Pacht oder als Gerant. Personal könnte teilweise mitgebracht werden.

Der zu übernehmende Betrieb sollte an guter Geschäftslage sein, den heutigen Anforderungen an Gastlichkeit entsprechen und demgemäss eingerichtet sein. Spätere käufliche Übernahme möglich.

Offerten erbeten unter Chiffre N 304719 an Publicitas AG, 2500 Biel.

**Hotelsilber**

(schwere Ausführung)

Mokka- und Kaffeekekännchen, Eisbecher, Spiesplatten, Suppentassen mit Unterteller, Teekännchen, Platten in verschiedenen Grössen.

25 Garnituren komplette, neu Iri-sette-Bettwäsche.

Weit unter Preis als Ganzes oder einzeln zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre HS 2667 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachkundiges, tüchtiges Ehepaar mit Fähigkeitsausweis A, sucht auf Sommer evtl. Herbst 1966

**Direktion oder Pacht**

eines mittelgrossen lebhaften Betriebes. Wir sind bestens vertraut mit der Restaurations-Spezialitätenküche, gewähltesten eine einwandfreie Organisation und haben Erfahrung im In- und Ausland.

Anfragen oder Angebote sind erbeten unter Chiffre DP 2647 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gut ausgewiesene Schweizerin, 27 Jahre, sucht Stelle in Wintersaison als

**Sekretärin** evtl. Praktikantin KV, Deutsch (Muttersprache), Französisch, Englisch in Wort und Schrift (Aufenthalt im Sorachgebiet), etwas Hotelpraxis. Offerten unter Chiffre SE 2649 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Italiener, 21 Jahre, sucht Stelle als

**Demi-Chef** für sofort oder Wintersaison. Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch. Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre DC 2540 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Geranten-Ehepaar**

mit Fähigkeitsausweis A, gesetzten Alters, kinderlos, sucht passenden Wirkungskreis. Kanton Tessin bevorzugt, da schon 1 Jahr dort tätig gewesen.

Schriftliche Mitteilungen sind erbeten an G. Leutwiler, Via Violetta 1, 6900 Castagnola.

**Cuisinier**

Français, 4 ans en Suisse, cherche place de suite ou à convenir.

Adresse et références à l'Hôtel Beau-Séjour, Finhaut (Valais).

**Kollege und Kollegin suchen Vertrauensstelle in mittleren Betrieb für**

**Empfang / Sekretariat**

sprachgewandt, gute Kenntnisse sämtlicher Büroarbeiten (Inkasso, Journal usw.). Gute Referenzen und Zeugnisse vorhanden.

Eilofferten unter Chiffre ES 2651 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ehepaar, 38/27jährig, Matura, Fähigkeitsausweis A, perfekt 5 Sprachen, in allen Sparten des Hotel- und Gaststättengewerbes versiert, mit 19jähriger In- und Auslandspraxis in bestrenommierten Häusern sucht

**Direktion od. Gérance Ehepaar**

in gepflegten Jahres- oder Saisonbetrieb in der Schweiz oder in Italien. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre DG 2650 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Tüchtige, perfekte Serviertochter**

in der Schweiz tätig gewesen, sucht Stellung in einem guten Hotel-Restaurant, evtl. auch als Alleinservertochter.

Offerten unter Chiffre SE 2523 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

25jähriger Schweizer, sprachkundig, in allen Sparten der Hotellerie bewandert und Inhaber des Diploms der Hotelfachschule Lausanne, sucht Saison- oder Jahresstelle als

**Stütze des Patrons Empfangssekretär**

Frei ab 20. Dezember 1965. Offerten erbeten unter Chiffre SJ 2549 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Junger Chef de partie**

(Deutscher), seit 2 1/2 Jahren in der Schweiz tätig, sucht Wintersaisonstelle in nur gutem Hause. Gute französische Sprachkenntnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre CP 2535 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotelsekretärin**

21jährig, mit Diplom der Hotelfachschule Meran sowie perfekten Kenntnissen in Französisch, Deutsch, Italienisch, Englisch und Spanisch, sucht Saisonstelle, evtl. im Empfang

Angebote erbeten an Postfach 645, 8022 Zürich.

Wir bitten bei Insertionsaufträgen

**Postleitzahlen**

angeben!

Jeune couple suisse cherche place pour la saison d'hiver comme chef de rang ou sommelier et serveuse (2 services)
Faire offres sous chiffre P 7431 E à Publicitas, 1401 Yverdon.

Hotelsekretärin
vierspachrig, für Réception oder Büroarbeiten, sucht Saison- oder Jahresstelle.
Angebote unter Chiffre OFA 4596 A an Orell Füssli-Nonnencan AG, Postfach, 4001 Basel.

Koch
22 Jahre alt, sucht Saisonstelle in gutem Hause. Wallis bevorzugt. Offerten an Manfred Siefvater, Gasthaus zum Hirschen, 7869 Wieden (Schwarzwald, Deutschland).

Saucier Restaurations-tochter
suchen Stellen für die kommende Wintersaison. Offerten sind zu richten unter Chiffre SR 2894 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef- oder Alleinpatissier
per sofort oder nach Übereinkunft. Zürich und Umgebung wird bevorzugt.
Offerten unter Chiffre CA 2588 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelsekretärin-Receptionistin
Offerten unter Chiffre HR 2589 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kellner
Sprachenkenntnis in Französisch und Deutsch, Jahres- oder Saisonstelle, Offerten unter Chiffre KE 2587 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zimmermädchen
mit Praxis und guten Zeugnissen möchte gerne wieder in gutem Hause in der Schweiz über Saison oder Jahresstelle arbeiten. Eventuell auch in anderen Arbeitsstellen. Offerten unter Chiffre OS 2586 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Küchenchef
Gutaussehender energischer Trentiner Hotelier und ehemaliger Direktor von grossem Hotelkonzern, initiativ, fach- und sprachkundig, mit sehr guten Referenzen und Garantien, sucht, wegen Saisonschluss im eigenen Betrieb, ab sofort für die Wintersaison Stellung als

Direktor, Empfangschef oder Maitre d'hôtel
Offerten mit Gehaltsangabe werden erbeten an: Ettore Andermarcher, Mondial-Hotel, Rapallo (Italien).

Buffetdame
sucht für sofort Stelle. Frühdienst. Zeugniskopien zu Diensten. Offerten unter Chiffre BA 2580 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.
Demoiselle, 45 ans, cherche place de gouvernante
ou poste à responsabilité sous chiffre P 157221-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Hotel-Reception und als Sekretärin
Eintritt 1. Februar 1966. Offerten unter Chiffre P 42 516 F an Publicitas, 1700 Fribourg.

Saaltochter
Kanton Graubünden. Zuschriften an Fri. Murielle Vulliamis, 1041 Bodelins, Téléphone (021) 93 43 02.

Kochpraktikant
mit sehr guten Kochkenntnissen sucht Wintersaisonstelle. Graubünden bevorzugt. R. Bruderer, Klosterstrasse 6a, 9403 Goldach (Kt. St. Gallen).

Kochlehrstelle
gesucht für 16jährigen, willigen Jüngling.
Offerten sind zu richten an Frau E. Baumgartner, Blumenweg 3, 8135 Langnau am Albis, ZH. Telefon (051) 92 32 23.

Jeune fille
de langue française et parlant anglais, cherche place en station pour saison d'hiver comme vendeuse ou réceptionniste
Faire offres sous chiffre VR 2538 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Jeune fille
de langue française et parlant anglais, cherche place en station pour saison d'hiver comme vendeuse ou réceptionniste
Faire offres sous chiffre VR 2538 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotelsekretärin
in mittlerem Betrieb. Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre HS 2537 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Barman
sucht Winterengagement (Saisondauer nicht länger als etwa 20. März 1966). Offerten erbeten unter Chiffre BA 2585 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Saalkellner
Italienisch, Deutsch und Französisch sprechend, sucht Stelle in Winterwald in gutem Hotel-Restaurant. Zuschriften unter Chiffre PG 17813 an Publicitas, 1000 Lausanne.

Deutscher, 27 Jahre, gelernter
KELLNER
Englisch, Französisch und Italienisch sprechend, flambier- und tranchierkundig, seit drei Jahren in der Schweiz tätig, sucht geeigneten Posten für die Wintersaison ab 15. Dezember. Arosa oder nähere Umgebung bevorzugt. Eilofferten bitte an Peter Bellé, Kinkelsstrasse 30/32, 1 Berlin 20 (Deutschland).

Küchenchef-Alleinkoch
(Restaurateur) tüchtiger, ruhiger Mitarbeiter, frei ab 4. Dezember 1965. Angebote bitte unter Chiffre SA 92208 an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 3001 Bern.

Etagenportier oder Garderobier
Offerten unter Chiffre 33386-42 an Publicitas, 8021 Zürich.
Deutsche, 18 Jahre alt, sucht Stelle als Praktikantin
in Empfang, Büro und Telefon, in mittelgrossem Hotel, für sofort oder nach Vereinbarung. Abgeschlossene 3jährige Lehre als Hotel-Gaststätten-Gehilfin. Zurzeit in der Schweiz tätig. Angebote mit Gehaltsangaben und Prospekten erbeten unter Chiffre VE 2663 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Praktikantin
in Empfang, Büro und Telefon, in mittelgrossem Hotel, für sofort oder nach Vereinbarung. Abgeschlossene 3jährige Lehre als Hotel-Gaststätten-Gehilfin. Zurzeit in der Schweiz tätig. Angebote mit Gehaltsangaben und Prospekten erbeten unter Chiffre VE 2663 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurationskellner
sucht Stelle für sofort.
Telefon (031) 23 18 06.
Junge, gut präsentierbare Schweizerin (Muttersprache Deutsch), mit Handelsdiplom der Töchterchule Zürich, sucht Stelle in grösserem Hotel.

Empfangssekretärin
Englisch, Französisch, Italienisch fliessend in Wort und Schrift (Auslandsaufenthalte). Stellenantritt ab Januar 1966. Offerten unter Chiffre OFA 2843 Zn an Orell-Füssli Annoncen AG, 8022 Zürich.

Gouvernante
bin gelernte Hotel- und Gaststättengehilfin und suche meinen neuen Wirkungskreis zum 15. Dezember oder später.
Offerten unter Chiffre GV 2660 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gerant oder Aide du patron
Vorzugsweise Zürich.
Offerten erbeten unter Chiffre 33362-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Sekretärin im Hotel
Handelsdiplom, Praxis, nebst Deutsch (Muttersprache), Französisch, Englisch, Italienisch sprechend. Englandaufenthalt. Eintritt sofort. Höhenkurort bevorzugt. Offerten erbeten an E. Meier, Seesstrasse 191, 8820 Wädenswil ZH. Telefon (051) 95 63 47.

Réceptionniste secrétaire
fille d'hôtelier Suisse, avec diplôme de commerce, langue maternelle allemand, parlant anglais, français, cherche place pour la saison d'hiver. Libre tout de suite.
Ecrire à Spies, Hôtel ABC, 7000 Coire.

Tanz- und Show-Orchester
sucht umständehalber (infolge Hotelbrand) auf kommende Wintersaison neues Engagement (3-5 Tage pro Woche angenehm). Beste Referenzen: 1. Preis Musikfestival 1965.
Anfragen unter Chiffre Q 16112 Ch an Publicitas AG, 7002 Chur.

Junges Mädchen mit Handelsdiplom sucht Stelle als
Hotelsekretärin evtl. Telefonistin
in einem Winterkurort. Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Eintritt anfangs Januar oder früher. Offerten unter Chiffre J 12255 an Publicitas AG, 2540 Grenchen.

Koch-Patissier und Kellner
suchen Saisonstelle.
Waren in der Schweiz tätig. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten an Karl Aukenthaler, Lindenhof 13, Innsbruck (Österreich).

Kellner
in Restaurant oder Barbetrieb, Saison- oder Jahresstelle (beste Referenzen). Anfragen an H. Studer, postlagernd, 8437 Zurzach (Kt. Aargau).

Serviertochter
(mit Französisch- und Italienischkenntnissen) sucht Saisonstelle in Winterkurort. Offerten unter Chiffre OFA 11636 Rb an Orell Füssli-Nonnencan AG, 5401 Baden.

Tüchtige, erfahrene und selbständige
Hotelsekretärin
in mittlerem, netten und vielseitigen Betrieb in Adelboden per sofort gesucht. Saison oder ganzjährig. Offerten mit allen Ausweisen, Angaben, Ansprüchen und Wünschen an Postfach 8, 3000 Bern 26.

Inserieren bringt Gewinn!
Österreicherin, 24jährig, mit 2 Jahren Handelsschule und Hotelfachschule, sucht per sofort Stelle in
Hotelbüro
Wintersportgebiet bevorzugt. Zuschriften erbeten an Ulrich Zörn, (z.Hd. von Vera Raich), Buchs SG.

Alleinkoch
evtl. auch als Chef de partie. Französische Schweiz bevorzugt. Angebote an Paul Schwendemann, Mühlgartenstrasse 9, 7616 Biberach/B. (Deutschland).

Junger Geschäftsführer
mit Fähigkeitsausweis Kt. Zürich, sucht geeignete Jahresstelle per Februar 1966. Evtl. Barman oder Oberkellner oder administrative Tätigkeiten. Angebote erbeten unter Chiffre GE 2664 an die Hotel-Revue 4002 Basel.

Dipl. Florist
sucht Stelle in einem erstklassigen Schweizer Hotel. Fest- und Bankettkororationen. Deutsch und Französisch sprechend. Führerschein sowie beste Referenzen vorhanden. Offerten an Rolf Marolf, Studios-Modern 83, Eglantine 24, 1000 Lausanne.

Per Zufall frei
Geranten- oder Direktions-Ehepaar
auf 1. Januar 1966, da das bisher innegehabte Geschäft verkauft wird. Junges, tüchtiges, fach-, sprachen- und branchenkundiges Ehepaar sucht geeigneten Posten. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Wir sind 11 Jahre in der Gastronomie tätig.
Offerten werden freudlichst erbeten unter Chiffre GD 2648 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Büropraktikant
Angebote an Rolf Bolländer, Parkhotel, 6748 Bad Bergzabern (Deutschland).

Kellner
(25jährig). Englisch, Deutsch, Französisch und Holländisch. Hotelfachschulausbildung
Buffetochter oder Zimmermädchen
(26jährig)
in gleichem Erstklasshotel. Referenzen vorhanden. Offerten mit Gehaltsangaben an Noël Joseph Vankeirbick, Rue des Hautes Voies 6, Bouillon (Belgien).

Hotelsekretärin
(27jährig) Schweizerin mit Hotelpraxis sucht Jahresstelle in der Stadt Bern als
Hotelreception (evtl. als Sekretärin-Telefonistin)
Engl. u. franz. Sprachenkenntnis, vertraut im Umgang mit Gästen, 1 1/2 J. Praxis in der Schweiz als Receptionistin-Telefonistin. Off. erbeten unter Chiffre HR 2659 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelsekretärin
für Journal, Telefon, Réception und Korrespondenz. Deutsch-, Französisch-, Englisch- und etwas Spanischkenntnisse. Offerten an Trudy Lienhart, Brunnenplatz, 4950 Huttwil BE.

Kochlehrling
in erstklassigen Betrieb in Basel oder Luzern auf Frühling 1966. Offerten erbeten an Urs Albisser, 6212 St. Erhard LU.

Koch
24jähriger deutscher
sucht Aushilfsstelle
vom 15. Dezember 1965 bis 15. März 1966.
Offerten erbeten an Hugo Kaiser, Rheinstrasse 7, 788 Säckingen (Deutschland).

Restaurant DU NORD, Zürich
sucht in Jahresstelle tüchtige
Buffetdame
Auf Wunsch Zimmer vorhanden. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an K. Steffen, Restaurant Du Nord, Bahnhofplatz 2, 8023 Zürich. Telefon (051) 23 37 40.

Hotel Terminus, 7503 Samedan (Oberengadin)
sucht für die Wintersaison 1965/66:
Köchin als Stütze des Patrons
beste Gelegenheit zur Weiterausbildung

Mädchen für Zimmer u. Lingerie
Offerten erbeten an Familie Morell-Buchli. Telefon (082) 65 33 36.
Gesucht für sofort tüchtiger
Alleinkoch oder Chef de partie

Wir suchen tüchtige
Restaurationstochter
in gutes Spaioresortament im Zentrum der Stadt Zug. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft.
Offerten sind zu richten an Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, Zug. Telefon (042) 4 29 30.

Dame de buffet
(de première force)
gentille
sommelière
sont recherchées par établissement moderne. Bon salaire
Téléphone (022) 61 49 31.

Berghotel in der Zentralschweiz sucht für die Wintersaison (evtl. Sommer und Winter) zuverlässigen, sprachkundigen
Chef de service
mit Fähigkeitsausweis.
Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsanspruch erwarten wir gerne unter Chiffre H 4597-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Gesucht per 1. Dezember 1965 bis nach Ostern:
Köchin oder Koch
Zimmermädchen
Saaltöchter
(auch Anfängerinnen)
Restaurationstochter
Küchen-Hausmädchen in der
Offerten mit Bild an Hotel-Restaurant Hohe Promenade, Arosa. Telefon (081) 31 11 34.

Wir suchen für Neueröffnung einer
Bar-Dancing
nette, junge
Barmaid
Barserviertochter
Barlehrtöchter
Jungkoch oder Köchin
Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre OFA 572 Sch an Orell Füssli-Nonnencan AG, 8201 Schaffhausen.

Wir suchen für Neueröffnung einer
Bar-Dancing
nette, junge
Barmaid
Barserviertochter
Barlehrtöchter
Jungkoch oder Köchin
Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre OFA 572 Sch an Orell Füssli-Nonnencan AG, 8201 Schaffhausen.

Wir suchen für Neueröffnung einer
Bar-Dancing
nette, junge
Barmaid
Barserviertochter
Barlehrtöchter
Jungkoch oder Köchin
Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre OFA 572 Sch an Orell Füssli-Nonnencan AG, 8201 Schaffhausen.

Wir suchen
für unser «Black Bull» Restaurant im Mövenpick Dreikönighaus
Chef de rang
Nach sorgfältiger Einführung finden Sie bei uns eine abwechslungsreiche Tätigkeit.
Bitte wenden Sie sich direkt an L. Gétaz, Mövenpick Dreikönighaus, Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich. Telefon (051) 25 09 10.





**Seiler Hotels  
Zermatt**

Gesucht für die Wintersaison 1965/66 für unser

**Hotel Victoria**

**Zimmermädchen**

(Schweizerin)

**Kaffeeköchin**

(Schweizerin)

**Commis de rang**

(Schweizer)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion der Seiler Hotels Zermatt, 3920 Zermatt.

**Hotel Euler, 4002 Basel**

sucht in Jahresstellen:

**Büropraktikant**

(für Kontrolle später Réception)

**Zimmermädchen**

**Commis de rang**

**Kellnerlehrling**

Offerten mit Unterlagen an die Direktion.

**Park Hotel, 7504 Pontresina**

sucht für lange Wintersaison:

**Glätterin  
Lingeriemädchen  
Commis de rang**

Offerten erbeten an E. Hofer, Direktor.

**Hotel Balances, 6002 Luzern**

sucht für die Sommersaison 1966 (April bis Oktober)

bestausgewiesenen

**I. Oberkellner**

der befähigt ist, einer grösseren Brigade (etwa 20 Mann) mit Takt und Autorität vorzustehen und einen gepflegten, erstklassigen Service zu leiten (à-la-carte, Hotelgäste und Reisegruppen). Bewerber sollen über Organisations- und Verkaufstalent verfügen und rasch und ziel-sicher disponieren können.

Ausführliche Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe von Referenzen erbeten an die Direktion.

**Hôtel du Lac, 3962 Montana**

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année:

plusieurs

**filles de salle  
lingère**

Prière de faire offre à la direction de l'hôtel. Téléphone (027) 734 14.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahres-stelle

**Zimmermädchen**

Hotel Jura, 4002 Basel. Telefon (061) 23 18 00.

Gesucht auf 15. Dezember:

**Saaltochter  
Saalpraktikantin  
Küchenbursche**

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

Gesucht auf Wintersaison, ab 15. Dezember nach Schuls-Tarasp in kleineres Hotel tüchtige

**Serviertochter**

Sehr guter Verdienst.

Offerten mit Foto unter Chiffre SE 2384 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel Schweizerhof, Basel**

sucht

**Commis de rang**

Eintritt baldmöglichst

Gesucht per 1. Dezember eine

**Alleinsekretärin**

für Gästeempfang, Kasse, Korrespondenz und das Abrechnungswesen mit Reisebüros

ferner suchen wir einen qualifizierten

**Nachtportier**

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen richte man an F. Eschler-Schild, Hotel Continental, Centralbahnplatz 6, Basel.



Küche: Zur Ergänzung unserer Brigade

**Chef Gardemanger**

**Commis de cuisine**

**Commis Pâtissier**

Service: **Commis de rang**

**Hôtel Grand-Pré, Genève** 35, Rue Grand-Pré

(même propriétaire que l'Hôtel Richemond)

cherche

**commis de bar**

Faire offres de service complète à la Direction de l'Hôtel. Directeur: P. Gentinetta.

**Arosa Kulm Hotel, 7050 Arosa**

sucht für Wintersaison:

**Journalführer**

**Stopferin (Cucitrice)**

**Kaffeeköchin [Caffettiere(a)]**

**Donne per cucina e office e lingeria**

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



sucht in Jahresstelle

**Restaurationstochter**

Eintritt per 1. Dezember 1965 oder nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit entsprechenden Unterlagen erbeten an F. Gantenbein, Chez Fritz, 9470 Buchs SG. Telefon (085) 6 13 77.



**Flughafen-Restaurant Zürich-Kloten**

sucht in Jahresstellen:

**Chef de rang  
Commis de rang**

mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wir erwarten genügende Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse und Einsatzwillen. Bei geeigneter Vorbildung sind wir bereit auch Bewerbungen erfahrener Demi-Chefs de rang in Betracht zu ziehen.

Bewerbungen (mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnisausschnitten) erbiten wir an den Personalchef, Flughafen-Restaurant, Postfach, 8058 Zürich.

**Grand Hotel Kronenhof  
Pontresina**

sucht für kommende Wintersaison

**Etagenportier**

**Chauffeur-Voiturier** (Fahrausweis Kat. B)

**Demi-Chef de rang**

**Commis de rang**

Offerten sind zu richten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

**Restaurationskellner**

in erstklassiges Grillroom-Restaurant und Dancing. Hoher Verdienst, ge-regelte Arbeitszeit. Gefl. Offerten sind erbeten unter Chiffre RE 2543 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstelle, mit Eintritt Januar 1966, sprachkundige

**I. Hotelsekretärin**

für Réception, Kasse, Journal und Telefon

Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an J. Müller, Direktor, Hôtel Excelsior, 34, rue Rousseau 1211 Genève.





Gesucht in Jahresstelle

## Koch Tournant evtl. I. Commis

in unsere neu eingerichtete Küche.

Offerten erbeten an die Direktion Hotel zum Storchen, 8022 Zürich.

## Hôtel Rhodania, Verbier VS

cherche:

**gouvernante d'étage et lingerie**  
**chef de rang** (français, allemand, anglais)  
**commis de rang**  
**secrétaire téléphoniste**  
(français, allemand, anglais)  
**dame de buffet**  
**filles ou garçons d'office**  
**filles de lingerie**

Faire offre avec copies de certificats et photo.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

## Kochlehrling

in Jahresbetrieb.

Schriftliche Offerte mit Foto und Zeugnisausschnitten sind erbeten an Guido Hoffmann-Huber, Hotel Ochsen, 5612 Villmergen AG.

Für längere Wintersaison wird noch folgendes Personal gesucht:

**Chef de partie**  
oder versierter  
**Commis de cuisine**  
**Zimmermädchen**  
**Saalpraktikantin**  
**Saaltöchter**  
**Telefonistin**

Kost und Logis im Hause. Zimmer mit fliessend Kalt- und Warmwasser. Regelmässige Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien sowie Angaben von Referenzen an Paul Kindhauser, Hotel Surselva, 7018 Flims-Waldhaus.

## Barpianist

(Alleinunterhalter)

für Juli und August 1966 gesucht.

Täglich etwa 5 Stunden, nur abends, ausser evtl. sonntags. Offerten mit Referenzen und wo anzuhören an Hotel Galvoir, Sachseln am Sarnersee.

**Hotel-Restaurant Savoy-Bali**  
**6000 Luzern**

sucht für anfangs Dezember

## Serviertochter

für Speiserestaurant

Offerten an Hotel Savoy-Bali, Kapellgasse 8, 6000 Luzern.

**Hotel Gornergrat**  
**3920 Zermatt Dorf**

sucht mit Eintritt am 1. Dezember 1965 bis etwa 25. September 1966

## Gouvernante

evtl. Anfängerin

Eloofferten an die Direktion erbeten.

**Hotel Aarauerhof, Aarau**

sucht in Jahresstelle

## Gouvernante oder Hausbeamtin

Gutbezahlter, selbständiger Posten.

Es sollen sich bitte nur erfahrene und selbständige Bewerberinnen melden.

A. Schmidt, Hotel Aarauerhof, 5000 Aarau.  
Telefon (064) 22 39 71.

**Hotel Kulm Maloya**  
**(Oberengadin)**

Gesucht für Wintersaison, bei Eignung Jahresstelle

## II. Koch oder Commis

Offerten mit genauen Lohnansprüchen sind an die Direktion zu richten. Hotel Kulm Maloya, 7516 Maloya. Telefon (082) 6 21 05.

## Erstklasshotel im Tessin

sucht auf Frühjahr 1966 für lange Saison (März bis Oktober) auf Wunsch auch Jahresstellen, bei sehr guten Verdienstmöglichkeiten:

**Büro:**

**Chef de réception-Kassier**  
(auch Fräulein) an «National 43». Nur erste Kraft, sprachengewandt und korrespondenzkundig

**Korrespondentin** (Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch in Wort und Schrift)

**Sekretär(in) de réception**  
(sprachengewandt)

**Halle:**

**Nachtportier**  
**Chasseur-Telefonist**  
**Chasseur** (Anfänger)

**Buffet:**

**Buffetdame**  
**2 Buffetöchter**

**Etage:**

**2 Zimmermädchen** (sprachenkundig)  
**2 Hilfszimmermädchen**  
**2 Etagenportiers** (sprachenkundig)  
**2 Hilfsportiers**

**Restaurant:**

**6 Demi-Chefs de rang**  
**8 Commis de rang**  
**Commis de bar**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto, Angabe der Lohnansprüche bei freier Kost und Logis sind erbeten unter Chiffre CR 2483 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Küche:**

**2 Chefs de partie**  
**5 Commis de cuisine**  
**2 Commis Patissier**

**Lingerie:**

**Wäscher**  
**Glätterin** (Fremdenwäsche)  
**4 Lingeriemädchen**

**Diverses:**

**Office-Econamatgouvernante**  
**Warenkontrolleur**  
**Bonkontrollleur**  
**2 Officemädchen**  
**2 Officeburschen**  
**2 Hausburschen**  
**Mädchen**  
(für Angestelltenzimmer und -service)  
**Caviste**  
**Kellerbursche**  
**Handwerker** (für diverse Reparaturen)  
**Hotelmaler**  
**Hotelschreiner**

## Kongresshaus 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 an das Personalbüro.

Gesucht für die Wintersaison

initiativer

## Kurdirektor

nach **Beatenberg B.O.**

Höhenkurort (1150 m ü.M.) mit 500 Hotel- und etwa 1000 Chaletbetten. Neues Verkehrsbüro.

Eintritt baldmöglichst.

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Hans Zahler, Präsident des Kur- und Verkehrsvereins, 3803 Beatenberg.

Auskunft durch Verkehrsbüro: Telefon (036) 3 02 86.

**Sporthotel Victoria, Gstaad**  
sucht für kommende Wintersaison:

**Oberkellner** (für Bar)  
**Serviertöchter** (für Bar, Schweizerinnen)  
für sofort oder nach Übereinkunft:  
**Restaurationstöchter**  
(Schweizerinnen)

Offerten erbeten an die Direktion.

**Gesucht nach Arosa**

für die Wintersaison, Eintritt etwa 10. Dezember

## Commis de cuisine

Offerten erbeten an Hotel Streiff, 7050 Arosa.

Wir suchen tüchtige

## Barmaid-Buffertochter

für Snackbar in gutem Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Höherer Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, Zug.

Gesucht in gutgehendes Berghotel tüchtige

**Serviertochter**  
**Saaltochter** evtl. Anfängerin  
**Zimmermädchen**  
**Küchenbursche**

Eintritt 20. Dezember oder nach Übereinkunft. Gute Behandlung und guter Verdienst zugesichert.

Offerten an Familie P. Bieri, Hotel Bellevue, Axalp B.O. Telefon (036) 4 17 72.

**Grill-Room in Zermatt**

sucht auf 1. Dezember 1965

## Buffertochter

Offerten erbeten unter Chiffre BT 2498 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft junge, tüchtige

## Köchin

(Schweizerin) in lebhaften Restaurationsbetrieb. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten an J. Brüttsch, Bierhaller Kropf, In Gassen 16, 8001 Zürich. Telefon (051) 25 18 05.

Gesucht für die kommende Wintersaison in gutes Haus in Davos Platz, für lange Saison:

**Barmaid**  
(sprachenkundig)

**Saaltochter**  
(sprachenkundig)

**Saaltochteranfängerin**  
**Hilfzimmermädchen**  
(evtl. Anfängerin)

**Hilfe für Office und Lingerie**

Offerten unter Zusendung der Zeugnisausschnitte richte man bitte an Postfach 83, 7270 Davos Horlauben.

## Hotel Bellavista 3962 Montana-Vermala

cherche pour la saison d'hiver:

**portier seul**  
**file ou garçon de salle**  
**file ou garçon de cuisine**  
**sommelière**

Faire offre à la Direction de l'hôtel. Téléphone (027) 7 41 33.

**Bergrestaurant Albeina/ Saaseralp**  
(Neueröffnung 10. Dezember 1965)

sucht für die Wintersaison:

**Buffetdame**  
**Serviertöchter** (sprachenkundig)  
**Officemädchen**  
**Küchenmädchen**

Offerten erbeten an Hans Allemann-Brosi, Klosters Dorf. Telefon (083) 4 14 22.

**Hotel Ekkehard, St. Gallen**

Wir suchen auf den 1. Dezember 1965 oder nach Übereinkunft:

**Serviertochter**  
**Buffertochter**  
**Wäscher**

Angenehmes Arbeitsklima. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten an H. Finster, Direktor. Telefon (071) 22 47 14.

Gesucht werden in Jahresstellen:

**Hausbursche-Portier**  
**Zimmermädchen**

Offerten an Hotel Bernerhof, 6000 Luzern.

**Gesucht in neuzeitlichen Hotel-Landgasthof**

auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft

tüchtigen

## Küchenchef- Alleinkoch

zu kleiner Brigade.

Moderne Küche. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Für Verheiratete steht eine moderne Wohnung zur Verfügung. Die Braut oder Ehefrau könnte evtl. im Betrieb mitarbeiten.

Offerten mit Angabe des Lohnanspruches an H. Wüthrich, Hotel Löwen, 3515 Oberdiessbach. Telefon (031) 68 32 01.

**Hotel Bären, 3812 Wilderswil-  
Interlaken**  
sucht junge

**Tochter auch  
Buffer- und  
Servicepraktikantin**

Eintritt auf 3. Dezember. Gute Bedingungen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Familie W. Zurschmiede.

**Zunftthaus zum Rügen, Zürich**

sucht:

## II. Chef de service

(jüngere, tüchtige und sprachenkundige Chef de rang wird eingearbeitet)

## Restaurationstochter

(mit langjähriger Berufspraxis und Sprachkenntnissen)

Interessenten belieben ihre Offerte mit Zeugnisausschnitten, Foto, Gehaltsansprüchen und Eintrittsdatum einzureichen.

Wir suchen für neueres Passantenhotel (60 Betten) in Basel, mit Eintritt nach Übereinkunft (Januar 1966) in Jahresstelle

## Gouvernante-Praktikantin

Darunter stellen wir uns eine sympathische Tochter zwischen 20 und 25 Jahren, eventuell Absolventin einer Fach- oder Hauswirtschaftsschule als zuverlässige Stütze der Hausfrau vor. Ihr Arbeitsgebiet umfasst tatkräftige Mithilfe in der Überwachung der Etagen, Lingerie-Wäscherei, des Buffets, sowie täglich kurze Vertretung in der Réception.

Bewerberinnen mit Freude und Interesse an diesem Posten bitten wir höflich ihre Offerte mit Ansprüchen, Bild und Unterlagen zu richten unter Chiffre GP 2427 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Hotel Bernerhof, 3823 Wengen

sucht in Wintersaison- oder Jahresstellen:

**Chef de service**  
(sprachkundig)

**Barmaid**  
(sprachkundig)

**Restaurationsstochter**  
(sprachkundig)

**Buffetochter**  
**Saalpraktikantin**

Eintritt 1. Dezember 1965 oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind erbeten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen.

**Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf**  
sucht für die Wintersaison:

**Buffetdame oder Buffetochter**  
**Buffetbursche**

Offerten erbeten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an die Direktion.

Nach Winterthur gesucht

## Kochlehrling

in gutgeführte, grössere Brigade. Eintritt sofort.

Offerten an Hotel Volkshaus, 8400 Winterthur.

In interessante Jahresstelle gesucht

## Büropraktikantin

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit. Maschinenschreiben notwendig.

Anfragen mit Unterlagen an Bad-Hotel Bären, 5400 Baden.

**Ferienheim—Pension SMUV**  
3775 in Lenk i. S.  
sucht für Wintersaison:

**4 Zimmermädchen**  
(Mithilfe im Speisesevice)

**II. Saaltochter**  
**Saalpraktikantin**

Offerten mit Referenzen und Lohnanspruch sind erbeten an die Leitung. Telefon (030) 3 14 22.

Gesucht nach Zürich im Hotel-Speiserestaurant mit Pensionsbetrieb auf 1. März 1966, tüchtigen, initiativen

## Gerant

(Geranten-Ehepaar)

Für ausgewiesene Fachleute (Küchenchef bevorzugt) bietet sich gutbezahlte Dauerposition.

Offerten mit Angaben von Referenzen und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre OFA 2800 Zw an Orell Füssli Annoncen AG, 8022 Zürich.

太白酒樓

Gesucht in exklusives Spezialitätenrestaurant qualifizierter, sprachkundiger

**Restaurationskellner**  
(Jahresstelle)

Offerten mit Referenzen an China-Restaurant Li Tai Pe, Furenngasse 14, 6000 Luzern. Tel. (041) 20613 od. 29572.

## Hotel du Midi, 7270 Davos

sucht für die Wintersaison:

**Officebursche**  
**Officemädchen** (Hausmädchen)

Offerten mit Zeugnisabschriften an die Direktion.

Auf März/April 1966 suchen wir für unsern Wirtschaftsbetrieb, wenige Minuten vom Zentrum der Stadt, ein

**Ehepaar**  
für Betriebsführung

Sie sind absolut selbständig und werden gut entlohnt. Dauer des Engagements: bis Ende Oktober.

Bitte richten Sie Ihre Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen unter Chiffre EH 2529 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Grand Hotel Zermatterhof, Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison Ende November:

**Serviertochter** sprachkundig für erstklassiges Dancing

**Restaurationsstochter**  
oder **Chef de rang**  
sprachkundig, für gepflegtes Speiserestaurant.

**Economatgouvernante**

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

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft nette, gepflegte und sprachkundige

## Restaurationsstochter

in sehr nettes Team. Ausserordentlicher Verdienst. Geregelter Arbeitszeit. Offerten erbeten unter Chiffre RE 2544 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Machen Sie mit?



Zum Einsatz in unserer modernen und luxuriös eingerichteten Baslerstube suchen wir per sofort eine

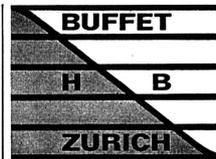
## Hostess

für den Gästempfang und die Gästebetreuung. Ausserdem sollte unsere neue Mitarbeiterin den Chef de service während dessen Abwesenheit vertreten. Das Idealalter wäre 20-25 Jahre.

Wenn Sie Lust haben, in einem nach modernen Gesichtspunkten geleiteten Grossbetrieb zu arbeiten, dann erwarten wir gern Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte.

Bahnhofbuffet Basel SBB, Inh. E. Wartmann, Centralbahnstrasse 10, 4000 Basel. Telefon (061) 34 96 60. (Herr Zürcher).

Machen Sie mit!



Aufgeweckten, intelligenten jungen Leuten bieten wir Gelegenheit, ab Frühjahr 1966 als

## Restaurations-Lehrtochter oder Kellnerlehrling

bei uns einzutreten. Das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter für den Lehrbeginn ist für Jünglinge 16 Jahre, für Töchter 18 Jahre. Wenn Sie Freude haben an einem abwechslungsreichen und interessanten Beruf mit sehr guten Zukunftsmöglichkeiten, schreiben oder telefonieren Sie uns. Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich-HB, Tel. (051) 23 37 93.

## Hotel Engadinerhof, Pontresina

sucht für lange Winter- und Sommersaison:

**Saaltöchter**  
**Buffetöchter**  
**Küchentournant**  
**Chasseur**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Chr. Heinrich, Hotel Engadinerhof, 7504 Pontresina.

## Hotel Bellavista, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison:

**Barman/Barmaid** (Schweizer)  
**Barcommis/Bartochter**  
**Chef Saucier**  
**Kaffeeköchin** (Caffettiera)  
**Zimmermädchen**  
**Saaltöchter**

Offerten erbeten an die Direktion Hotel Bellavista, 7050 Arosa. Telefon (081) 31 24 21.

## Le Montreux Palace à Montreux

cherche pour entrée de suite ou à convenir

## 1er commis pâtissier

qualifié, capable de remplacer le chef pâtissier.

Place à l'année.

Faire offres complètes à la direction.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

## Etagenportier

auf 1. Dezember oder evtl. 15. Dezember.

Offerten an H. A. Schaefer-Rudolf, Hotel garni Baslerhof, 4000 Basel.

## Fafleralp-Hotels Lötschental

(Sommersaisonbetriebe)

suchen auf Frühjahr 1966 junges, initiatives

## Direktions-Ehepaar

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an H.H. Gürke, 3903 Fafleralp VS.

### Gesucht nach Klosters

in Jahresstellen. Eintritt November:

#### Koch neben Patron

#### Serviertochter

(Englisch und Französisch)

#### Saaltochter

(Englisch und Französisch)

für Wintersaison:

#### Serviertochter

#### Saaltochter

#### Koch

#### Hausbursche (Deutsch sprechend)

#### Küchenbursche

#### Küchenmädchen

Offerten an Hotel Bündnerhof, 7250 Klosters.

#### L'Hôtel-Restaurant

#### «Au Vieux Pêcheur»

1844 Villeneuve-Montreux

cherche

### cuisinier

(de 1ère force, capable de remplacer le chef)

Entrée le 1er décembre ou à convenir. Place à l'année. Bon salaire.

Faire offres à Mr. Balleys R. propriétaire.

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir:

### une sommelière-

### file de salle (qualifiée)

ainsi qu'une

### débutante

### un apprenti cuisinier

Faire offres à Jean Aebly, Hôtel de l'Aigle, Couvet NE.

#### Ferienheim—Pension SMUV

3775 in Lenk i. S.

sucht auf Wintersaison

### Bürofräulein

(Stütze der Leitung)

Offerten mit Referenzen und Lohnanspruch sind erbeten an die Leitung. Telefon (030) 3 14 22.

#### Hotel Carmenna, Arosa

sucht noch folgendes Personal für die Wintersaison (bei Zufriedenheit Sommerengagement im Tessin):

### Gouvernante

(für Economat und Office)

### Serviertochter

(für Taverne)

### Buffetburschen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Hotel Carmenna, 6900 Lugano.

Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft für Wintersaison

### tüchtige Kraft

zur selbständigen Führung eines kleinen Hotel garni. Sehr guter Verdienst.

Eilofterten unter Chiffre TK 2561 an die Hotel-Revue 4002 Basel.

#### Gesucht nach Zermatt

für lange Wintersaison

### Koch

in gutes Hotel mit Restauration.

Anfragen an Hotel Couronne, 3920 Zermatt. Telefon (028) 7 76 81 oder 7 72 04.

Gesucht in Bergrestaurant

### Küchenchef evtl. Köchin

Tagesbetrieb. Sehr guter Lohn.

Offerten gef. an O. Forrer, Sesselbahn, 9658 Wildhaus Kt. St. Gallen.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft Jüngere, tüchtige

## II. Barmaid

in erstklassige Dancing-Bar. Gelegenheit, sich gründlich auszubilden. Guter Verdienst.

Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre BM 2632 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

#### Hotel Schweizerhof, 4600 Olten

Wir suchen in Jahresstelle per 1. Dezember oder nach Übereinkunft

jüngeren, initiativen

## Küchenchef

(versiert im à-la-carte- und Bankettservice)

Offerten erbeten an F. Grellinger.



City-Hotel Basel

sucht in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft:

## Commis de cuisine

Offerten mit ausführlichen Bewerbungsunterlagen sind unter Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion zu richten. City-Hotel, 4000 Basel 10.

#### Hôtel Ermitage u. Golf, Schönried/Gstaad

cherche pour la prochaine saison d'hiver:

### jeune chasseur-téléphoniste

### portier de nuit

Faire offre à la Direction.



#### Villars-Palace

1884 Villars-sur-Ollon VD

cherche pour la saison d'hiver 1965/66

## lingère qualifiée

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

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

Erstklasshotel mit Restaurations- und Barbetrieb im Zentrum von Zürich, sucht fachtüchtigen, seriösen Organisator als

## Direktor

evtl. Direktionsehepaar mit Fähigkeitsausweis A. Eintritt nach Vereinbarung. Es wollen sich nur Bewerber mit erstklassigen Referenzen und Zeugnissen melden, die auch mit Restauration und Küche bestens vertraut sind, und auf eine Dauerstellung reflektieren. Diskretion zugesichert.

Offerten erbeten mit Bild und den üblichen Unterlagen unter Chiffre OFA 2757 Zf an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Gesucht in modernsten Betrieb, Umgebung Zürich, sofort oder nach Vereinbarung:

### Chef de partie

### Barmaid

für Snackbar (mit sehr guten Gästen)

### Kochlehrling

Offerten mit ausführlichen Unterlagen an Club 21, Badenerstrasse 21, 8953 Dietikon ZH. Telefon (051) 88 17 18.

## L'Hôtel Lorius à Montreux

cherche pour cause de maladie

## portier de nuit

et peut engager encore une

## apprentie fille de salle

Prière d'adresser les offres à la direction.

## Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

### I. Buffetdame

### Buffettöchter (auch Anfängerinnen)

### Kellerbursche

(deutschsprechend)

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

Gesucht in Jahresstellen nach

### Grindelwald

jüngere, tüchtige

## Buffettöchter

Freundliche, flinke Töchter mit Berufsinteresse werden bevorzugt. Geboten wird schöner Lohn, freie Station, geregelte Freizeit und familiäre Behandlung.

Offerten bitte an Gasthof zum Steinbock, Chr. Boss-Fischer, 3818 Grindelwald. Telefon (036) 3 20 10.

Wegen eigener Geschäftsübernahme suchen wir auf Frühjahr 1966 (April/Mai):

## Direktionsehepaar

(Schweizer) in Jahresstelle.

Ausführliche Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Hotel Santis, 9657 Unterwasser.

Gesucht in erstklassige Dancing-Bar

## Barlehrtochter

Gelegenheit, den Barmaidberuf gründlich zu erlernen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Junge, gut präsentierende, seriöse Bewerberinnen mit guten Umgangsformen sind gebeten, ausführliche Offerten mit Bild einzureichen unter Chiffre BL 2542 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

On cherche pour date à convenir

## gouvernante de restaurant

présentant bien, parlant français et anglais, capable remplacer patron au bar, diriger personnel pour les nettoyyages. Nourrie et logée. Très bon salaire, congés réguliers et des vacances. Place stable.

Faire offres avec photo et certificats au Restaurant l'Or du Rhône, 19, Boulevard Georges Favon, Genève.

Gesucht nach Arosa

## I. Mitarbeiterin

in Réception, Büro und allgemeine Aufsicht für Apartment-Haus (ca. 60 Betten) in Jahresstelle zwecks späterer Alleinführung. Gute Verdienstmöglichkeit. Bedingung: Allgemeine Korrespondenz, Deutsch und Französisch in Wort und Schrift. Seriöse Dame schweizerischer Nationalität, die fähig ist, einem Betrieb selbständig vorzustehen, ist gebeten ihre Bewerbung mit Foto zu senden unter Chiffre MA 2363 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel Drei Könige Andermatt**

sucht auf 24. November 1965:

**Küchenchef  
Commis de cuisine  
Haus- und Küchenbursche  
Officemädchen oder -bursche  
Zimmermädchen und Lingere  
Buffetdame  
Serviertochter**

Offerten sind zu richten an E. Renner, Hotel Drei Könige, Andermatt.

Gesucht für die Wintersaison (Dezember bis April):

**3 Mädchen** für Zimmer und Service  
**2 Küchenmädchen**  
**Hausbursche**

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel-Pension Hauser, 7504 Pontresina.

**Hotel Bellerive au Lac, Zürich**  
sucht in Jahresstellen:

**Sekretärin**  
(NCR-Buchungsmaschine, Kasse, Kontrolle)  
**Lingeriegouvernante**  
**Etagenportier**

Eintritt Anfangs Dezember.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Frau M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb

**Commis de rang**

für Restaurant français

Offerten an H. Reiss, Restaurant Du Théâtre, 3000 Bern.

**Gesucht nach St. Moritz**  
auf 1., evtl. 15. Dezember: tüchtiger

**Alleinkoch**

Hoher Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an E. Manella, Hotel des Alpes, 7500 St. Moritz. Telefon (082) 3 30 22.

Gesucht in Restaurationsbetrieb: junger, tüchtiger

**Koch**

(Commis oder Aide de cuisine)

Offerten an Fritz Holzach, Café-Restaurant Bank, 5001 Aarau. Telefon (064) 22 21 25 oder 22 25 98.

Gesucht auf 15. Dezember für lange Wintersaison

**Commis de cuisine**

Offerten an Hotel Alpenrose, Wengen. Telefon (036) 3 46 51.

**Engadin**

Gesucht für lange Wintersaison in kleineren Betrieb

**Koch-Pâtissier**

Eintritt 15. Dezember 1965.

Offerten sind erbeten an Hote garni und Tea-Room Conrad, 7513 Silvaplana (Corvatsch-Skigebiet). Telefon (082) 6 41 55.

**AROSA**

Gesucht für die Wintersaison:

**Serviertochter**

(Schweizerin; im Speiseservice bewandert)

**Commis de cuisine**

**Alleinportier**

(Schweizer)

Offerten bitte mit den üblichen Unterlagen an W. Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa.

Nach Zürich gesucht:

**Commis Pâtissier, Commis de cuisine**  
(per 1. Dezember)  
von Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

Gesucht nach Leukerbad

in Saison- oder Jahresstellen:

**Portier**

**2 Zimmermädchen**

Sehr guter Verdienst sowie geregelte Freizeit sind zugesichert.  
Anfragen an Telefon (027) 6 42 26.

Nach Klosters gesucht

**Haus- und Küchenbursche**

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an U. Allematt, Sporthotel Kurhaus, Klosters Dorf.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetdame**

**Portier Tournant**

Offerten erbeten an Hotel Seeland, 2500 Biel. Telefon (032) 2 27 11.

**Hotel Concordia, 7524 Zuoz**

(Oberengadin)

sucht für die Wintersaison:

**Saaltochter** (Schweizerin mit Praxis)  
**2 Lingerietöchter**

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (082) 6 73 55.

**Hotel Bären, 3715 Adelboden**

sucht in Jahresstelle: tüchtigen

**Commis de cuisine**

Guter Lohn bei geregelter Freizeit.

Offerten an P. Trachsel. Telefon (033) 9 51 51.

**Mittelgrosses Kurhotel mit Passantenrestaurant sucht**  
auf Anfang Februar 1966 oder nach Übereinkunft in gut bezahlte Jahresstelle

**Alleinkoch**

**oder tüchtige Köchin**

Offerten mit Lohnansprüchen und den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre AK 2213 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Passantenhotel am Luganensee

freundliche, nette

**Serviertochter**

für den Speiseservice. Anfängerin wird angelehrt. Auch Österreicherin willkommen. Hoher Verdienst. Gelegenheit die italienische Sprache zu erlernen.

Offerten mit Foto an Familie Disteli, Albergro Pesce, 6816 Bissone.

Gesucht nach Luzern, tüchtiges

Le «Beau Rivage»,

Lausanne-Ouchy

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**gouvernante-tournante**

pour le personnel et les étages

**chef gardemanger**

expérimenté

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

**Hotel Bären, Ostermundigen bei Bern**

sucht per sofort:

tüchtige(r), selbständige(r)

**Restaurationstochter (Kellner)**

in sehr gepflegten, gutgehenden à-la-carte-Betrieb

**Buffethilfe**

Tochter oder Schenkbusche mit sehr geregelter Arbeitszeit.

**Office- und Küchenpersonal**

Für alle Stellen Zimmer im Hause.

Offerten an Hotel Bären, 3072 Ostermundigen.

**Hôtel Terminus, 2000 Neuchâtel**

engagerait

**un portier de nuit**

Faire offre avec copies de certificats et prétentions de salaire à la direction.

**Hotel Bergheimat in Saas Fee VS**

sucht für die Wintersaison:

tüchtige

**Restaurationstochter  
Saaltochter  
Hilfsköchin od. jungen Koch**

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten an H. Zurbriegen Telefon (028) 4 83 32.

**Tessin**

Gesucht zu baldmöglichstem Eintritt

**Hausmädchen**

für Zimmerdienst und Mithilfe in Lingerie.

An längerem Engagement interessierte Töchter wollen sich gefl. melden mit Zeugniskopien und Foto bei Familie Hagen, Parkhotel, 6600 Locarno.

Umstande halber suchen wir auf die Wintersaison eine seriöse, qualifizierte

**Barmaid**

in heimeliges Bardancing mit Duo. Sehr guter Verdienst.

**Saal-Rest.-Kellner**

Nur Schweizer wollen sich melden.

Gefl. Offerten an Locanda Canols, Valbella-Lenzheide.

**Hôtel des environs de Neuchâtel**

(Centre militaire)

demande pour le 15 décembre ou à convenir:

**bonne sommelière**

(connaissances de l'allemand désirée)

**sommelière barmaid**

Bons gains.

Faire offres avec copies de certificats et photos sous chiffre P 5075 N à Publicitas S.A., 2001 Neuchâtel.

**Hotel Adula Flims-Waldhaus GR**

sucht für Winter-, evtl. auch Sommersaison:

**Pâtissier  
Commis de cuisine**

**Saaltochter  
Saalpraktikantin  
Zimmermädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an H. Hotz, 7018 Flims-Waldhaus. Telefon (081) 39 12 36.

**Hotel Marguerite, 6390 Engelberg**

sucht vom 18. Dezember 1965 bis 15. September 1966

tüchtige

**Saaltochter**

guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten erbeten an R. Fontana. Telefon (041) 74 13 21.

**Bahnhofbuffet Aarau**

sucht tüchtige

**Buffettochter  
Schankbursche**

in gutbezahlte Jahresstellen.

Offerten erbeten an Gebrüder Pauli. Telefon (064) 225621.

Gesucht in modern geführten Restaurationsbetrieb junge, versierte

**Buffetdame**

in Jahresstelle. Einsatzbereite Person findet in unserem vielseitigen Betrieb eine sehr interessante Aufgabe. Wir verlangen selbständige und korrekte Führung des Buffets und des Hilfspersonals. Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und sehr gute Entlohnung. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 717, Postfach 194, 8401 Winterthur.

Gesucht

**Koch oder Köchin**

zum baldigen Eintritt. Schöner Lohn, geregelte Freizeit, nötiges Hilfspersonal vorhanden.

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof, Schönried (MOB).

**Hôtel de Strasbourg, Genève**

cherche pour de suite ou à convenir:

**garçon de maison**

(partier)

**commis de salle  
ou fille de salle**

Entrée à partir du 1er décembre ou à convenir.

Gesucht für sofort:

gewandte, sprachkundige

**Servier-Restaurations-Tochter**

Für Saison ab 1. März bis 15. Oktober 1966:

**Buffetdame-Gouvernante**

**2 Commis de cuisine**

**6 Restaurationsstöchter**

Ferner sind folgende Lehrstellen frei:

**Buffetlehrtochter**

(sofort)

**Restaurationspraktikantin**

(ab 15. Februar, in Restaurant français)

**Kochlehrling**

Für den Service wollen sich bitte nur sprach- und servicekundige Töchter bewerben, die einem sehr starken Stossbetrieb, bei Höchstverdienst, gewachsen sind. Alter nicht unter 25 Jahren. Offerten sind erbeten an E. Brunn-Kistler, Hotel Vier Linden, 5225 Unterbözberg AG.

Gesucht in Tea-Room (I. Klasse) junge, nette, ehrliche

**Tochter**

für Buffet- und Serviceablösung. Sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Hause. Eintritt 1. Dezember oder nach Vereinbarung. Offerten mit Foto und Zeugniskopien an Café Pacolino, Palazzo Jelmoli, Locarno. Telefon (093) 7 34 32.

**Hotel Aarauerhof Aarau**  
sucht in Jahresstelle

**Commis de rang**

mit abgeschlossener Kellnerlehre.

A. Schmidt, Hotel Aarauerhof, 5000 Aarau. Telefon (064) 22 39 71.

**GERANTEN-EHEPAAR**

für die Leitung eines mittelgrossen Hotels mit Restaurant. Jahresbetrieb. Eintritt baldmöglichst. Guter Lohn und Umsatzbeteiligung. Freie Wohnung im Hause. Bewerber, die das Wirtepatent besitzen und die Fähigkeit haben, einen solchen Betrieb zu leiten, wollen sich melden mit gleichzeitiger Einreichung von Zeugniskopien, Referenzen, Bild und Lebenslauf unter Chiffre GE 2618 an die Hotel Revue, 4002 Basel.

**Flüela** Sporthotel Flüela Davos

sucht für lange Wintersaison

**Serviertochter**

in Dancing

Offerten an A. Gredig, Flüela Sporthotel, 7260 Davos.

**Nous cherchons pour le 1er février 1966**

**première secrétaire**

Suisse, 30 à 40 ans, pour la réception, caisse, comptabilité clients, téléphone, correspondance, etc. Place à l'année.

Offres manuscrites avec photo et prétentions de salaire à la direction de l'Hôtel Montana, 1000 Ouchy-Lausanne.

**Gesucht auf 18. Dezember:**

**2 Kellner oder 2 Serviertöchter**

für Saal, Restaurant und Tea-Room

Offerten mit Bild an Hotel Beau-Regard, 3803 Beatenberg. Telefon (036) 3 01 28.

**Aushilfsgerant (in)**

für ein neuerstelltes Hotel-Restaurant (mit Kegelebahnen) suchen wir für 1966 (ein Jahr). Eine bestqualifizierte Persönlichkeit, die sich über erfolgreiche Tätigkeit als Chef de service in führenden Restaurants und Hotels ausweisen kann.

Wir bieten eine interessante, dankbare, sehr verantwortungsvolle Aufgabe bei sehr guten Konditionen.

Handschriftliche Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre 14450-42 an Publicitas A.G., 8021 Zürich.

**Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft**

**Küchenchef**

Geregelte Freizeit. Guter Lohn.

Offerten sind zu richten an Hotel du Moulin, 2300 La Chaux-de-Fonds. Telefon (039) 2 58 29.

**Gesucht auf den 1. Dezember für lange Wintersaison, evtl. auch für die Sommersaison, im Genferseebiet:**

**Zimmermädchen Küchenbursche**

(bevorzugt Ehepaar)

**I. Serviertochter junger Bursche**

(für Benzintankstelle)

Offerten mit Foto und Gehaltsansprüchen unter Chiffre PG 61754 an Publicitas, 1000 Lausanne.

**très capable est cherché par maison 1er ordre.**

Faire offre sous chiffre C 40710 U à Publicitas S.A., rue Dufour 17, 2501 Bienne.

**Gesucht in Tagbetrieb für die Wintersaison sprachenkundige**

**Serviertochter**

Offerten an Frau Huder, Talstation Corvatschbahn, 7513 Silvaplana. Telefon (082) 6 42 12.

**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 blühenden, guten Posten erreichen. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minning, Buffet SBB, 8400 Winterthur.

**Engageons pour le 20 décembre 1965:**

**chef de rang commis de restaurant fille de salle cuisinier-pâtissier**

Très bonnes rémunérations. Nourri et logé. Heures de travail réglées. Hôtel-Restaurant La Pépinière, Ribeaupville (Haut-Rhin).

**Hôtel Excelsior, 1211 Genève**

cherche de suite:

**femme de chambre employée de maison tournante**

pour étages, salle, cafétéria et office

**lingère-repasseuse**

connaissant la couture

**portier de nuit**

Libre pour le 1er ou 15 décembre. De préférence Suisse ou étranger en possession d'un permis d'établissement. Connaissance des langues.

Places à l'année. Salaire selon aptitudes. Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction, 34, rue Rousseau, 1211 Genève.

**Berghotel Hahnenmoospass 3715 Adelboden**

sucht für lange Wintersaison:

**Küchenchef Serviertöchter**

Gute Verdienstmöglichkeiten in familiärem Arbeitsteam. Offerten erbeten an Familie W. Spori-Reichen, 3715 Adelboden. Telefon (033) 9 49 58.

**Gesucht auf Anfang Januar in Jahresstellen:**

**Büropraktikant(in) Lingère**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Schri f r che Bewerbung mit Zeugniskopien an E. Mayer, Hôtel Co-op, 1895 Jongny sur Vevey.

**Gesucht auf 1. Dezember**

**Alleinkoch**

für Verheirateten steht schöne Wohnung zu sehr günstigem Preis zur Verfügung.

Offerten an Gasthaus Rössli, W. Reichenbach-Furter, 3781 Feutersony (bei Gstaad).

**Gesucht für Sommersaison 1966 (April bis Oktober) tüchtiger**

**Küchenchef**

in Hotel-Restaurant in Interlaken, mit mittlerer Brigade

Ausführliche Offerten unter Chiffre KU 2424 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Gesucht für erstklassiges Passantenrestaurant im Zentrum der Stadt Zürich:**

**Buffetdame Buffetochter oder -hilfe**

geregelter Schichtdienst, Kost und Logis im Hause.

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

**Junge, seriöse und arbeitsame Tochter gesucht in erstklassiges Restaurant als**

**Serviceanfängerin**

(Saalpraktikantin)

Gelegenheit, den gepflegten Bankett- und Restaurantservice zu erlernen. Alter nicht unter 20 Jahren. Guter Lohn. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Restaurant Zunfthaus zur Zimmerleuten, Limmatquai 40, 8001 Zürich.

**Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft**

junger, tüchtiger

**Alleinkoch**

(evtl. sehr guter Saucier)

Guter Verdienst. Innett kurzer Zeit Aufstiegsmöglichkeit. Offerten sind zu richten unter Chiffre AS 2460 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Holiday Inns of Canada**

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir

**cuisiniers (expérimentés)**

Bons salaires. Possibilité d'avancement.

Faire offres de service à M. René Murray, general manager, Holiday Inns, 630 Ouest Sherbrooke St., Suite 700, Montreal 3 (Canada).

**Seehotel Drei Könige 6403 Küssnacht am Rigi**

**Gesucht auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft:**

**Alleinkoch oder -köchin Serviertochter**

(mit Kenntnissen im Speiseservice)

**Zimmermädchen Küchenmädchen oder -bursche**

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie Ehrler. Telefon (041) 81 10 69.

**Gesucht wird für ein erstklassiges Hotel in Graubünden in gutbezahlte Zweisaisonstelle erstklassiger**

**Küchenchef**

(Schweizer Bürger)

zu einer Brigade von etwa 10 Mann.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre KU 2550 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Für erstklassiges Hotel-Restaurant**

mit Bar und Kegelebahnen suchen wir

**Gerant (in)**

(Küchenchef Bedingung)

Wir wünschen uns eine bestqualifizierte Persönlichkeit, die sich über erfolgreiche Tätigkeit als Chef de service in führenden Hotels und Restaurants ausweisen kann. Wir bieten eine interessante, dankbare Aufgabe bei sehr guten Konditionen.

Offerten sind erbeten unter Chiffre 14451-42 an Publicitas A.G., 8021 Zürich.

**Hôtel Touring au Lac, 2000 Neuchâtel**

cherche

**portier de nuit**

connaissances des langues exigée

Faire offre avec copies de certificats ou se présenter à la Direction.

**Gesucht**

**Köchin, Hilfsköchin oder Köchinpraktikantin**

in modern eingerichtete Küche. Eintritt nach Übereinkunft

**Küchenmädchen**

sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, familiäre Behandlung

Familie A. Jörg, Hotel Löwen, 8873 Amden. Telefon (038) 3 31 15.

**Grand Hôtel Nautilus (Luxe 220 lits) Torremolinos (Espagne)**

cherche pour la saison 1966 (fin mars à fin octobre):

**secrétaire**

pour correspondance allemande et anglaise selon dictée et aide à la réception

**téléphoniste**

parlant allemand, français et anglais, avec notions d'espagnol

**2 chefs de rang ou demi-chef**

de préférence de nationalité espagnole, ayant travaillé quelques années à l'étranger.

Offres avec copies de certificats, photo et curriculum vitae à Charles E. Grüter, Directeur.

**Hotel Habinsel Au, 8804 Au ZH**

sucht per sofort in Jahresstelle

**Buffetochter oder -dame**

(evtl. Anfängerin)

Guter Verdienst, Sozialleistungen, moderne Zimmer im Hause.

Offerten an A. Steinbrink, Hotel Habinsel Au, 8804 Au ZH. Telefon (051) 95 60 08.

**Wir engagieren in neu renoviertes Kurhaus zu guten Bedingungen für Anfang Januar 1966:**

**Serviertochter od. Kellner Zimmer- und Lingeriemädchen**

für März 1966:

**Office- und Küchenbursche / mädchen**

Offerten an Kurhaus Bad Ramsach, 4633 Läufelfingen Kt. Baselland. Telefon (062) 6 51 04.

**Für ein Erstklasshotel einer weltberühmten Kurstadt im nördlichen Schwarzwald wird ein**

qualifizierter

**Küchenchef**

gesucht.

Erforderlich sind: hohes Qualitätsbewusstsein, geschickt im Organisieren und Disziplinieren, Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen. Es handelt sich um einen anspruchsvollen Chefposten, mit entsprechender Dotierung.

Bewerbung mit Lebenslauf, Lichtbild, Zeugnisschriften und Referenzen erbeten unter Chiffre KF 2646 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Construisons à Charleroi (Belgique) Hôtel (60 chambres) chercheurs**

**gérant** avec matériel comme mise de fonds.

Faire offres sous chiffre GE 1923 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

**Torremolinos (Espagne) Grand Hôtel Nautilus**

cherche

**professeur de tennis et de natation**

qui pourrait aussi organiser des jeux de société. Entrée à convenir. Offres avec références et photo à Charles E. Grüter, Directeur.

**Parc Plage Hotel, Hammamet (Tunisien)**

sucht ab 1. Februar 1966:

**4 Empfangsangestellte**

mittleren Alters mit guten Sprachkenntnissen

**2 Sekretärinnen**

mit guten Sprachkenntnissen

Offerten erbeten an Direktor Tahar Fourati, Parc Plage Hotel, Hammamet (Tunisien).

**Gesucht nach England in Jahresstellen:**

für erstklassiges Restaurant-Grill mit Coffee Lounge

**Pâtissierkoch**

£16.0-£17.0.0 per Woche.

Tüchtiger

**Kellner**

Grundkenntnisse der englischen Sprache erwünscht. Wein-, Drinks- und à-la-carte-Service.

Offerten, Mindestalter 21 Jahre, Zeugniskopien für 3 Arbeitsjahre, Lebenslauf und Lichtbild, sind erbeten an Le Gourmet, 72, St. Mary St., Cardiff (Wales).

**Hotel Galina, Malbun**

Fürstentum Liechtenstein

sucht in Jahresstellen auf den kommenden Winter:

**Koch-Commis Zimmermädchen**

in Saisonstellen:

**Koch**

(neben Patron, gut ausgewiesen)

**Alleinportier Barmaid oder Barman**

Wir bieten geregelte Freizeit, Ferien, gute Entlohnung.

Bewerber mit Verantwortungsbewusstsein und Sinn für Zusammenarbeit, die gerne selbstständig arbeiten, wenden sich bitte an Familie Arnold Wiczorek-Linsi, Hotel Galina, 9497 Malbun-Triesenberg FL.



Kennen Sie den

**Pony-Kleinskiflift?**

Er kann in einem Tag montiert werden. Lieferbar mit Elektro- oder Benzinmotor.

Verlangen Sie unser Sonderprospekt!

Walter Städeli, Maschinenfabrik  
8618 Oetwil am See

**SCOTCH WHISKY**  
**J&B rare**



Agence générale:  
Schmid & Gassler  
Genève

**Badwanne und Wandplatten**



spiegelblank  
mit dem enttöfenden  
Reinigungspulver



Es ist sparsam und reinigt  
schonend und schnell.

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

Seit 1931 bekannt für besonders  
prompten Kundendienst

Praktische Weissblach-Strou-  
dosen zum Nachfüllen wer-  
den der SAP-Lieferung  
gratis beigelegt.

**Verzinkte Kessel**

Occasion, 50 l, mit Deckel  
und Henkel, für Küchenab-  
fälle usw. Fr. 13.80, saubere  
Fr. 16.30. H. LUHN, Fässer,  
3534 Signau BE.  
Telefon (035) 7 13 27

Hotelmobilien zu verkaufen  
haben oder zu kaufen su-  
chen, dann hilft Ihnen ein  
Inserat in der Hotel-Revue.

Seit 1958 bewährt für sämtliche

**Bodenpflege**

und

**Glasreinigungen**

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

**Badhotel im Kanton Graubünden**  
(80 Betten, eigene Mineralquelle und etwa 10000 m<sup>2</sup>  
Hotelgärten)

sucht Zusammenarbeit mit

**Verband, Krankenkasse,  
Industrie**

zwecks Aufnahme von Rheumapatienten in der Vor- und  
Nachsaison. Finanzielle Beteiligung an Hotel- und Bäder-  
erneuerung erwünscht.

Anfragen unter Chiffre VK 2563 an die Hotel-Revue,  
4002 Basel.

**Tomorin**



gegen  
Ratten und  
Mäuse

Erhältlich  
in Fachgeschäften



S 62

Gesucht  
**Kleinhotel oder Pension**

evtl. bestehendes, geeignetes Objekt für

**Hotel garni**

Bevorzugt Zentralschweiz.

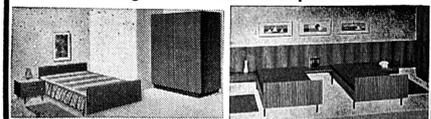
Schriftliche Offerten unter Chiffre HG 2551 an die Hotel-  
Revue, 4002 Basel.

Mit  
nur **5 Rp.**

offenes Couvert fran-  
kieren! Sofort erhal-  
ten Sie ohne Absen-  
der-Adresse verschlos-  
sen, diskret d. inter-  
ess. illustr. Katalog  
über hygienische Spe-  
zialartikel, Neuheiten  
und Preisliste gratis.  
Inserat senden an  
Drogerie Schaefer,  
St. Jakobstraße 39,  
Zürich 4/26, genügt.  
Hr./Fr. ....  
Adr. ....  
Ort .....

**HARTNAGEL Lieferprogramm**

für den gesamten Wohn- und Objektbedarf

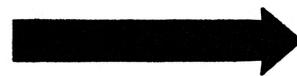


Fordern Sie bitte unseren Katalog HK-8/65  
15 teilige EINBETTZIMMER DM 444.-  
28 teilige DOPPELBETTZIMMER DM 828.-

Heinrich Hartnagel, Stahlrohrmöbel-, Matratzen- und Möbelfabrik  
725 Leonberg-Ellingen, Postfach 33, Tel. (07152) 7258/59, Telex 07 22491

Depuis 1772  
le connaisseur exige

**UN GRAND NOM**



mais toujours

**SANS PRÉNOM**

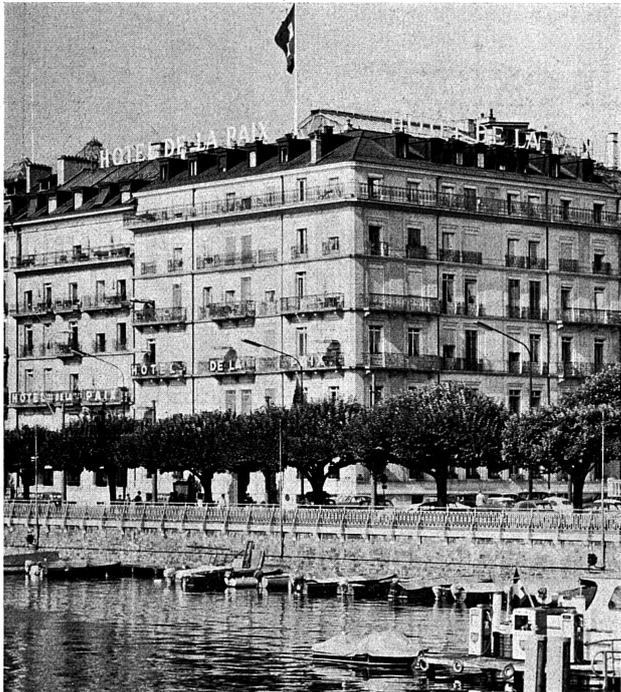
**Veuve Clicquot Ponsardin**

AGENT GÉNÉRAL POUR LA SUISSE:  
MAX-B. JORDAN - 2000 NEUCHÂTEL 4

## L'Hôtel de la Paix à Genève a cent ans

Magnifiquement situé au quai du Mont-Blanc, face au lac et aux Alpes de Savoie, tout à côté de cette oasis de verdure qu'est le Jardin Brunswick, en plein quartier résidentiel, l'Hôtel de la Paix a cent ans. C'est l'un des plus anciens et des plus réputés établissements de Genève, l'un de ceux aussi qui a su le

ceuses, peuvent communiquer avec le salon qui leur est attenant, de manière à constituer des appartements de luxe, avec service de repas en privé. Deux douzaines de récepteurs de télévision sont à la disposition des clients qui désirent avoir cette installation dans leur chambre. Prochainement, toutes les



L'Hôtel de la Paix, magnifiquement situé en bordure du quai du Mont-Blanc.

mieux s'adapter au goût du jour et aux exigences nouvelles, tout en conservant pleinement son caractère classique, ce qui continue à faire son agrément auprès d'une clientèle infiniment nombreuse.

L'Hôtel de la Paix occupe deux vastes bâtiments contigus, robustement construits en pierre de Meillerie — certains de ses murs ont 3 mètres d'épaisseur et constituent une excellente isolation thermique et phonique — par un architecte italien pour le compte d'un noble allemand. Par la suite et pendant de longues années, l'établissement appartient à la famille Weber, puis à la famille Mayer son allié, celle-là même qui, depuis un siècle, est propriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage, distant d'une centaine de mètres seulement. A la fin de la dernière guerre, l'Hôtel de la Paix changea de mains et passa en celles d'une société anonyme, qui continue à en être propriétaire.

Dès le début de son exploitation, il y a donc cent ans, l'Hôtel de la Paix a joui d'une solide réputation. C'est si vrai que, le 7 septembre 1872, le Conseil d'Etat de la République et canton de Genève y organisa un banquet donné en l'honneur de la commission d'arbitrage qui, ayant siégé à l'Hôtel de Ville à Genève, était parvenue à régler le conflit opposant la Grande-Bretagne et les Etats-Unis à propos du navire sudiste «Alabama», banquet dont nous avons récemment publié ici-même le menu.

Pendant près d'un demi-siècle, l'Hôtel de la Paix a eu, pour directeur-administrateur, M. Alois Auber, hélas décédé subitement en mars dernier. Depuis lors, le conseil d'administration de l'établissement a confié à sa fille, Mme Claudine Hartmann-Auber, les rênes de cette maison, qui doit à ses cent-quinze chambres et à cent soixante-dix lits d'être l'une des plus importantes de Genève.

C'est sous la conduite experte de M. Alois Auber que, depuis la fin de la guerre, au gré d'étapes successives, et sans que jamais la bonne marche de l'établissement ne se soit trouvée compromise, des travaux considérables ont été effectués afin de faire de l'Hôtel de la Paix une maison disposant du confort le plus moderne tout en conservant scrupuleusement ce qui en fait toute la classe. Du reste, avec l'Hôtel Richemond et avec l'Hôtel du Rhône, l'Hôtel de la Paix est l'un des trois établissements genevois faisant partie de l'Association des hôtels de grande classe internationale, dont on sait que les membres, répartis dans dix-huit pays européens, sont très sur le volet.

Toutes les chambres ont été complètement renouvelées et chacune d'elles possède sa salle d'eau particulière. Le raffinement a été poussé si loin qu'un certain nombre de salles de bain sont également dotées du téléphone et de la radio. L'entrée de l'établissement, le grand hall et la réception ont été entièrement refaits. La vaste salle à manger, offrant de la place pour cent-dix convives, et les salons, pouvant recevoir une centaine de personnes lors de réceptions, ou une soixantaine de convives, pour des banquets privés, ont fait peu neuve, jusque dans leurs moindres détails.

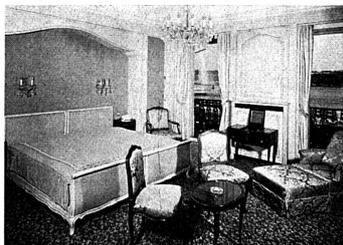
Un ancien petit salon est devenu un bar accueillant. Les cuisines ont été rééquipées ce qui permet à la brigade, composée d'une dizaine de personnes et dirigée par le chef Denis Mollard, d'origine française, depuis dix-huit ans au service de l'établissement, de préparer des repas dont la qualité ne contribue pas peu à faire la réputation de l'Hôtel de la Paix, qui possède également une cave de tout premier ordre.

Une dizaine de chambres, extrêmement spa-

chambres disposeront d'une prise d'embranchement à cet effet. Bien entendu, chaque chambre a le téléphone et le central de l'hôtel, qui dispose d'une douzaine de lignes, est certainement l'un des meilleurs de la place en ce qui concerne la distribution rapide des communications. Deux ascenseurs sont à la disposition de la clientèle, tandis qu'un monte-charge est utilisé pour les besoins du service. Le personnel de l'hôtel se compose actuellement de quatre-vingt-



Entièrement rénové, le grand hall a fort belle allure.



Coup d'œil dans l'une des chambres, dont les fenêtres ouvrent sur le port de Genève.

dix collaborateurs et collaboratrices parfaitement stylés, auxquels l'établissement est redevable de sa bonne marche et de son taux d'occupation particulièrement élevé qui, ces dernières années, a constamment oscillé entre 80 et 85 %.

Ce sont les Français et les Américains, les Belges, les Britanniques et les Espagnols, sans oublier les Suisses naturellement, qui constituent l'essentiel de la clientèle de l'Hôtel de la Paix. S'il y a beaucoup de délégués internationaux, de diplomates et d'hommes politiques, il y a aussi passablement d'hommes d'affaires, d'artistes réputés et de touristes aisés. Sans vouloir se livrer à une longue énumération, il convient tout de même de signaler que, depuis trois générations, les princes de la Maison de Grimaldi, qui règnent sur la principauté de Monaco, sont de fidèles habitués de l'Hôtel de la Paix, qui peut être aussi légitimement fier d'accueillir les membres de la famille princière du Liechtenstein.

Ces derniers temps, l'Hôtel de la Paix a compté, au nombre de ses clients, Lord Snowdon, mari de la princesse Margaret d'Angleterre, la princesse Alice,

mère du duc d'Edimbourg, époux de la reine Elizabeth II, et d'autres encore.

Nos félicitations et nos vœux donc à cet alerte centenaire qu'est l'Hôtel de la Paix, qui s'est assigné

## La chronique littéraire de Paul André

### Le mythe de l'information

III.

Si l'information, en politique, peut motiver de prudentes réserves, quant à sa valeur pour l'histoire, nous avons dit qu'il en était de même dans les sciences, les arts, les lettres.

Les sciences : la profusion de leurs communiqués émergeant le profane ; elle lui donne le sentiment de violer l'inconnu. Ici, encore, c'est pourtant un mirage — car les notions fournies en abondance masquent la complexité de celles qui demeurent dans l'ombre. Le champ des découvertes a beau s'étendre, et le savoir s'accumuler dans des fichiers monumentaux. Pour aller réellement de l'avant, ce qui importe, ce n'est ni la surface embrassée, ni la quantité des connaissances que l'on en a extraites. C'est le pôle où se fixe une idée audacieuse — dont découlera toute une postérité de fructueuses recherches. Or, encombré par les thèmes secondaires, qui épuisent ses efforts avec les exigences d'une oppressive technique, l'esprit a de moins en moins la faculté de parvenir à des conceptions libératrices et fécondes. Il ne discerne plus la relativité de l'acquis ; il n'aspire plus à la bouleverser par une attitude révolutionnaire.

Un exemple — un seul, en physique, mais il conduit à la biologie et à la médecine. Il touche même au droit ; un droit spécifiquement nouveau, dont les juristes devront bien, quelque jour, fixer l'empire et suggérer la législation : le droit de l'être à conserver ce que lui envoie le cosmos pour maintenir son existence. Transcendantes sont les expériences qui peuplent le ciel de prodigieux engins. Leur valeur, n'en discutons pas : elle dépasse toute estimation. Mais, de par leur nature, précisément, elles requièrent un autre esprit que celui qui préside aux expériences ordinaires. C'est le domaine où l'infinimental dispose d'un pouvoir immense, parce qu'il ne subit pas les contraintes auxquelles il se heurte sur la terre. S'en avise-t-on ? A-t-on mesuré l'importance de ce facteur ? Envisage-t-on les répercussions que peuvent avoir, à plus ou moins longue échéance, certaines épreuves dont les effets, sans aucun rapport avec ce qu'ils sont ici-bas en laboratoire, risquent de perturber directement ou indirectement les phénomènes atmosphériques et les processus vitaux ?

Il a fallu de longues protestations pour que soient enfin réglementés les essais de bombe atomique dans l'atmosphère. Théoriquement — car, en pratique, plus d'une dérogation clandestine a sans doute lieu. Pas la moindre remarque, en revanche, à propos du lancement, toujours plus nombreux, de toutes sortes d'appareils, émetteurs aussi bien qu'enregistreurs, qui paraissent n'exercer aucune influence nocive, mais qui révéleront peut-être dans quelques générations leurs gigantesques dangers. Il se peut que les savants qui font aujourd'hui l'objet d'une admiration béate soient considérés par leurs confrères futurs comme de téméraires aveugles. En attendant, l'information, à plat ventre devant leurs exploits, les relate avec un ébahissement que ne tempère aucune réserve, comme si la discipline scientifique ne conduisait jamais à des aberrations capables d'obscure certaines zones essentielles de l'intelligence.

Quant aux arts, depuis qu'ils débattent sur la voie publique leurs préoccupations, ont-ils révélé des créateurs dont l'envergure soit comparable à celle d'un Cézanne ? Ou le battage qui sévit autour d'eux, sous prétexte de soutien, ne développe-t-il pas l'audience du faux talent au détriment du vrai ? Entendons-nous. Tous les peintres n'appartiennent certes pas à la catégorie des fabricants de toiles que gonflent à bloc les souffleurs aux gages de la spéculation. Mais qu'il arrive-t-il, lorsqu'il y a foule, et que, dans cette foule, une majorité parvient à parler haut ? Tout simplement ceci : que les énergies inférieures adoptent le langage des plus intenses pour revêtir de magnifiques principes une inspiration quelconque et un travail médiocre. D'où la réputation dont bénéficient tant d'imitateurs, qui se croient sincèrement originaux, alors qu'ils se contentent de pousser un peu plus loin quelque style reçu.

J'ai cité Cézanne — que tout le monde ignorait, quand il inventait son coup de pinceau, ses contrastes de couleurs, ses accords infinis. Y aurait-il eu la radio et la télévision, il n'est pas sûr qu'on l'y eût admis, pour exposer les raisons de sa technique : tant ces innovateurs profonds se distinguent des innovateurs superficiels, qui leur dament cent fois le pion dans la chance d'être aperçus. Lui-même, probablement, eût préféré se taire. Il peignait. Il ne se souciait pas de proclamations — comme certains pîtres, dont chacun connaît l'esbrouffe, mais qui n'en ont que plus d'acheteurs ravis. Car on en est là, hélas ! Le battage et l'impudence d'étaler dans des phrases basses des grossières résolutions. Celles-ci ne froissent personne. Elles atteignent par conséquent leur but, qui est de faire un nom et une fortune, quels que soient le frelatage de l'un et l'odeur de l'autre.

Identique inflation dans les lettres, pour les mêmes causes : profusion et confusion. La moyenne l'emporte, mais pas à ce titre, comme il serait trop naïf de le conjecturer. Puisqu'une sociologie littéraire a dorénavant pris corps, il était inductible qu'elle élaborât ses lois, et qu'elle eût, en outre, ses organes de discernement — dont le rôle ne consiste nullement à opérer une sélection loyale dans une saine concurrence. Il consiste à en donner l'illusion. Le milieu a déterminé la fonction — non d'après les exigences d'une perfection idéale, mais d'après les besoins des plus avides à courtiser le succès. Comme ceux-ci ne sauraient s'appuyer que sur les tendances générales, qui ont leur clientèle sur le plus vaste marché, elles servent de points de repère dans l'évaluation d'une œuvre. Et cela ne s'applique pas seulement au genre que façonnent par excellence les fluctuations de la mode : le roman. Tous relèvent d'une emprise analogue, quoique l'assujettisse-

ment au consommateur soit moins évident et plus sournois.

Ainsi, en critique comme chez les moralistes, une ligne directrice s'impose, si l'on veut acquérir le crédit souhaitable. Il s'agit d'être subjugué par les courants qui emportent les chefs de file. On dépouillera leurs œuvres en plaquant les yeux, à l'aide de je ne sais quel microscope, sur les endroits censés riches en leçons substantielles. Or, les commentera dans le sens qui se prête à l'étalage du jargon psycho-philosophique auquel ces sortes d'analyses doivent leurs intimidantes aspérités. On tentera quelques rapprochements avec les classiques, pour signaler le mérite qu'ils eurent de pressentir, sinon ouvertement, du moins dans leur substructure, une descendance aussi lointaine et aussi géniale. Mais on ne risquera jamais, en anatomiste incisif, le diagnostic d'une phrase, afin de constater si c'en est une ou si c'est du toc. Le geste paraîtrait fantaisiste, révolu. Il est vrai que plusieurs des noms auxquels on se réfère comme à d'infaillibles autorités en sortiraient dans un regrettable état.

Où gît la responsabilité de l'information, objectera-t-on peut-être, dans cet inextricable péle-mêle ? Seul le temps filtre les valeurs sûres, qui étaient souvent évincées, et avec quelle arrogance, par celles que favorisait leur adaptation au présent. Si toutefois le présent parle trop, il n'en étouffera que mieux ce qui devrait lui survivre, parfois comme son meilleur legs aux âges suivants. Or, aujourd'hui, il ne se contente pas de parler trop ; il parle trop fort et trop haut. Il le jurerait en train de concevoir l'optique de l'avenir, tandis qu'il ne porte les yeux que sur ses propres horizons. Voilà le danger majeur. Que l'actualité exhibe ses phantasmes, à grand bruit puisé-elle le peut, c'est dans l'ordre de sa conduite naturelle. L'humanité a toujours eu son cirque du jour. Mais notre civilisation n'en multiplie pas impunément les jeux à un rythme accéléré ; elle ne leur prête pas une extension croissante sans en subir de terribles dommages.

Si, en éclairant fortement la distraction, les réflexes lui procurent un accent de solennité, il font en revanche cendres au niveau de quelconques manifestations celles qui devraient garder leur caractère exceptionnel. Nivèlement. Aboutira-t-il, bientôt, à placer sur le même plan l'attribution du Prix Goncourt et l'élection de miss France ? C'est peut-être chose faite. Obéissant à ce qu'il est devenu, sous l'influence de la vulgarisation commercialisée, l'événement littéraire se rapproche maintenant de l'événement semi-mondain (pour ne pas dire demi-mondain), et la découverte qu'il consacra s'évanouira comme le rien qu'elle était avant sa très provisoire célébrité.

Sous des dehors parfois aristocratiquement culturels, un pli a été imprimé aux mœurs — celui d'une définitive superficialité. On s'appliquera dorénavant à satisfaire cette demande plus qu'à en assainir la nature. Ce qui équivalait à la précipiter encore plus bas. Et cela en convoquant, par un raffinement de subtile décadence, les prestiges incantatoires du verbe. Plus on s'enfoncera dans le bourbier de l'heure, plus la langue, par une instinctive compensation, se fera de termes pompeux, qui videront la passivité de l'attitude et les abîmes où agonise la pensée. Si bien que, lorsque surgira, par extraordinaire, une voix pénétrante, celle-ci glissera sur les attentions obèses et inertes. J'exagère ? Alors, parmi les thèses qui ont été consacrées à l'information, citez-m'en une qui ait abordé ces aspects du problème. Non, elles n'envisagent pas les effets exercés sur la psychologie par la diffusion continue du vacarme mondial. Elles étudient plutôt les moyens d'améliorer cette transmission. Elles la veulent plus rapide, plus exacte, plus complète. Elles préconisent donc les écoles tout-jeux outillées pour préparer les opérateurs qui manient les commandes du formidable appareil.

Enregistrer et lancer dans la même seconde : tel est, littéralement, le mot d'ordre d'une élite qui toiserait comme un réprouvé celui qui oserait peser les services ainsi rendus. N'accablons point ces sourcilieux théologiens de la dogmatique moderne. Leur impuissance à dominer la situation ne provient pas d'une inaptitude individuelle ; elle procède d'une série de malentendus collectifs — ce qui est, au demeurant, beaucoup plus grave. Ainsi, pourquoi presse-t-on, tel un axiome inattaquable, qu'il faut sans cesse augmenter la capacité de l'information ? Parce qu'on est persuadé qu'elle sera meilleure dès que la mesure où elle sera plus abondante. Sophisme primaire, mais sophisme exprimé sous une forme abusivement intellectualiste : d'où le respect avec lequel il est accueilli et la difficulté de lui arracher son manteau pour permettre une identification sans réplique.

Il s'associe d'ailleurs à cet autre, non moins spécifique, que plus les cadres seront adaptés à leur fonction actuelle, mieux ils en pénétreront l'essence. Or, c'est tout juste l'inverse : absorbés par les exigences immédiates, qu'ils n'oseraient mettre en leur culture à poursuivre la route selon l'itinéraire tracé. Au lieu de neutraliser les erreurs fondamentales, pour leur substituer des conceptions judicieuses, ils accablent les premières et dédaignent les secondes. Voilà comment le langage de l'esprit contribuera en somme à une démission de l'esprit. Avais-je tort de jeter quelques points d'interrogation devant ces principes qui empruntent, pour combler la malheureuse, ou plongent ses objectifs supérieurs, mais une mystique à l'envers, qui ne voit pas, c'est une mystique de chute, qui se prend pour une mystique d'évolution. Elle développe automatiquement le mythe qu'elle a secrété, et celui-ci absorbe toujours plus d'énergie, de belles, de bonnes, de jeunes énergies, qui sont circonvenues et enrégimentées avant la plus timide réaction.

Paul André

Zu einer Tasse

# GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee-probleme im Gastgewerbe

**HANS GIGER & CO., BERN**

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

Zu verpachten ab sofort sehr gute

## Dorfwirtschaft mit Bar

in der Nähe von Biel. Komplettes Inventar mit Keller etwa 18000-20000 Franken an solvente Interessenten mit oder ohne Patent.

Offerten unter Chiffre DO 2517 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Hotel-Immobilien

**G. Frutig, 3000 Bern**

Amthausgasse 20, Telefon (031) 225302

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

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

## Un café-restaurant d'hôtel

(2e rang) est à remettre. Etablissement moderne, 100 places, sur route internationale aux portes grande ville région Léman, bien équipé avec 2 salles pour banquets et grand Parking, exploitation à l'année. Chiffre d'affaire 300 Mille, affaire saine et sans risque pour couple de métier. Saison 1966 déjà assurée. Prix de remise 180 Mille.

Il sera répondu à toute offre sérieuse. Offres sous chiffre CR 2550 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

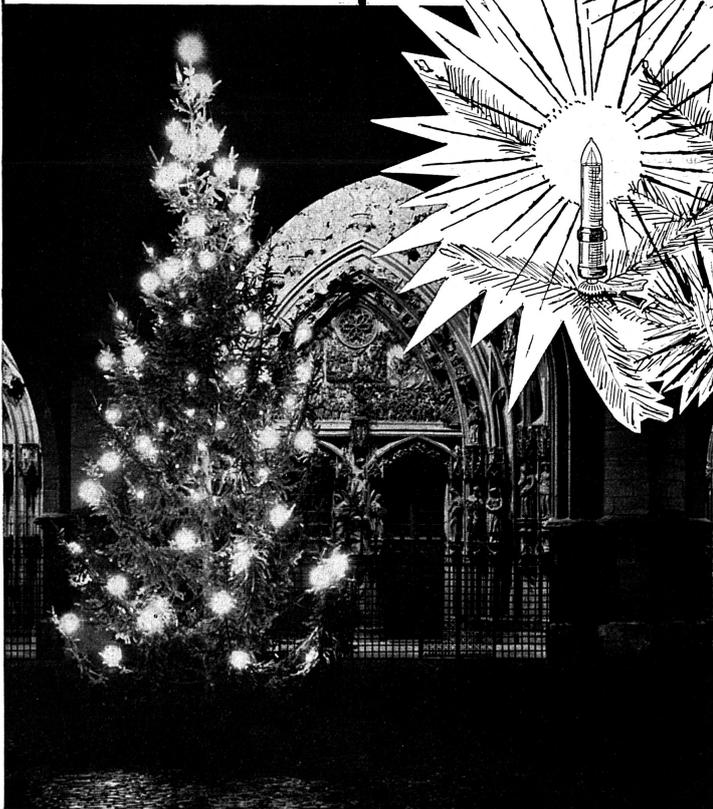
Zu pachten oder zu kaufen gesucht

## Hotel

mit 60-120 Betten. In Kurort.

Offerten unter Chiffre 33322-42 an die Publicitas AG, 8021 Zürich.

OSRAM-Licht  
für jeden Zweck  
seit mehr  
als 50 Jahren



klarer  
sehen  
auf

# OSRAM

bestehen

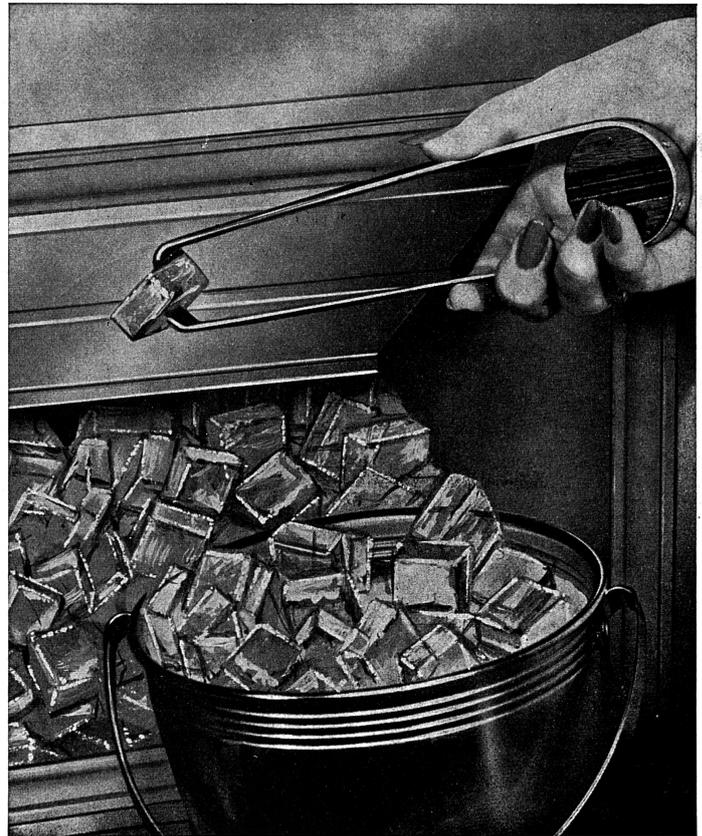
### OSRAM-Weihnachtsketten

Festliche Stimmung und schöne Beleuchtungseffekte bringen die Lichter der OSRAM-Weihnachtsketten.

OSRAM-Weihnachtsketten für Innen- und Aussenbeleuchtung sind vielseitig verwendbar (an Gebäuden, Weihnachtsbäumen, in Hallen, Lauben usw.), leicht montierbar, feuersicher und sauber (keine Wachstropfen).

Decken Sie sich bei Ihrem Elektro-Fachgeschäft rechtzeitig mit OSRAM-Weihnachtsketten ein.

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



Des cubes de

# GLACE

à volonté - où vous voulez  
quand vous voulez

Le ravitaillement permanent en glace fraîche peut poser bien des problèmes aux responsables de magasins, de restaurants, bars, hôtels et hôpitaux.

La machine à glace automatique WHIRLPOOL Icemagic\* résout ces problèmes de la façon la plus rapide et la plus simple: il suffit d'ouvrir une porte et vous trouvez en permanence une réserve de glace transparente comme du cristal. La réserve s'épuise-t-elle? - automatiquement la machine se met en marche pour en produire à nouveau.

Vous faut-il 20 ou 204 kg de glace par jour? 1330 cubes normaux ou 49 860 petits cubes? - Vous trouverez dans la gamme de machines à glace automatiques WHIRLPOOL Icemagic\* celle qui a été étudiée en fonction de vos besoins. Quelle que soit l'épaisseur des cubes qu'il vous faut, la même machine les produira, cristallins et plus purs encore que l'eau dont ils sont faits.



Les 60 ans d'expérience de WHIRLPOOL, sa parfaite connaissance des problèmes et de leurs solutions en ont fait une des plus importantes fabriques du monde pour l'équipement ménager.

Pour tout renseignement complémentaire envoyez aujourd'hui ce talon au distributeur pour la Suisse romande,

**Aplim S.A.** rue Caroline 11 bis, Lausanne

Nom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Whirlpool International Corporation. Direction générale pour l'Europe 9, rue St-Martin, Lausanne.

\*WHIRLPOOL and ICEMAGIC are registered trademarks of Whirlpool Corporation, Benton Harbor, Michigan, U.S.A.

**Cheftisch Mod. 8**

Unterbau aus Fliesstahl, Schubladen aus Weissblech oder rostfreiem Stahl, auf Kugellagerrollen. Vorderrücken aus poliertem Chromnickelstahl. Griffe verchromt. Ein Flaschenauszug. Herausnehmbares Rosttablett. Verstellbarer Gewürzeinsatz. Tischplatte aus Marmor, Buchenholz 55mm dick oder rostfreiem Stahl.

**Universal-Küchenmaschinen Modell Parflex-Junior**

Planetar-Rührwerk, 2 Geschwindigkeiten - Schlagkessel aus rostfreiem Stahl - Gehäuse aus einer Leichtmetall-Legierung, daher keine Farbschäden. Folgende Zusatzgeräte können verwendet werden: Passiermaschine, Reib- und Schneidmaschine, Fleischhack- und Schnitzelmaschine etc.

**Kartoffelschälmaschine Original Schwabenland**

Stundenleistung je nach Modell 200-1500kg - für jeden Betrieb die richtige Grösse - Ständer und Metall aus einer Leichtmetall-Spezial-Legierung - erhältlich mit verschiedenen Zusatz-Apparaturen.

**Geschirrwashmaschine Modell Excelsior**

einwandfreie Geschirreinigung mit Waschmitteldosierung - entübrigt jedes Abtropfen und verleiht dem Geschirr einen schönen Glanz - Stundenleistung je nach Modell 40-100 Körbe - für jeden Betrieb die richtige Grösse.

**Jetzt rationalisieren!**  
**schneller**  
**besser**  
**billiger**

Probleme in der Küche?  
 Dann zu Schwabenland.

**Wir übernehmen die Planung und Ausführung kompletter Küchen- und Kantinen-Einrichtungen.**

**SCHWABENLAND & CO. AG 8021 ZÜRICH**  
 Betriebsküchen-Einrichtungen Nüscherstrasse 44 Tel. 051/253740  
 Représentant pour la Suisse Romande:  
 E. Baldeck, 15 avenue Denanton, 1000 Lausanne, tél. (021) 26 20 07

Reussbühl-Luzern  
**salvis**

**SALVIS Flex-Seal Speed Cooker**

Kocht mit Trockendampf (überhitzter Dampf ohne Wasser). Gemüse, Fisch, Geflügel, frisch oder tiefgekühlt, in Minuten servicebereit. Der gesamte Kochprozess ist automatisch. Je nach Modell 250-1000 Portionen pro Stunde. Vitamine, Mineralien, Farbe und Aroma bleiben erhalten.



**Zuverlässig waschen mit...**



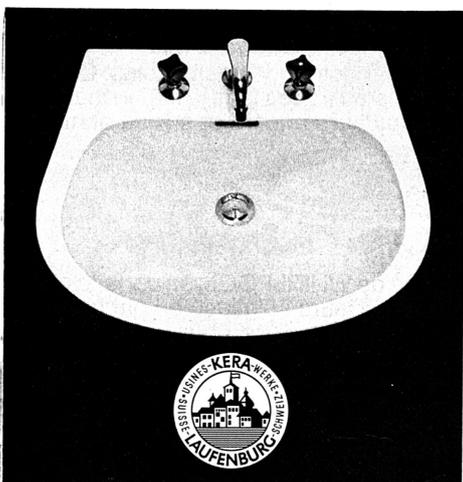
... den beiden Spezialprodukten für Waschautomaten.

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

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



Seifenfabrik Schnyder Biel Spezialabteilung für Grosskonsumenten



**CARINA**  
 der moderne Waschtisch mit der guten Form

Kera-Werke AG / 4335 Laufenburg AG

**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

## Das grösste Motel-System der Welt

Holiday Inns — mit über 600 Motels und über 86 000 Räumen

Von unserem New-Yorker Korrespondenten

Lassen wir zuerst einige Zahlen Auskunft über Grösse und Bedeutung dieser grossen Moteltette Amerikas geben, der Holiday Inns of America, Inc. Exakte Ziffern zu nennen ist unmöglich. Im Durchschnitt werden zurzeit jede Woche zwei neue Motels der Kette eröffnet; mehr als 600 Einzelhotels gehören jetzt der Holiday Inns of America an, die in den Vereinigten Staaten überall im grossen Land verstreut sind. Weitere gibt es in Kanada, Puerto Rico und auf den Bahamas. Total bieten sie über 86 000 Gastzimmer an.



Typisches Beispiel der Bauanordnung eines Holiday Inn Motels.

### Mehr als 37 000 Angestellte.

Im Zeitraum von kaum 15 Jahren haben sich die Holiday Inns aus dem Nichts zu einer Moteltette mit über 37 000 Angestellten und mit einer Jahresrohnleistung von über 83 Millionen Dollar entwickelt. In den letzten 6 Jahren hat sich der Jahresumsatz des ganzen Unternehmens nahezu verdreifacht. Was besonders wichtig ist: die durchschnittliche Bettenbesetzung der Holiday Inns beläuft sich auf 80–85%, verglichen mit solchen von 60–67% für die amerikanischen Hotels. Es ist beabsichtigt, Holiday Inns auch in Europa zu errichten.

### Der Gast bekommt, was er erwartet

Die Gleichheit und Gleichmässigkeit der Holiday Inns bürgt dem Autofahrer und sonstigen Gast, dass er bekommt, was er erwartet. Namentlich für Geschäftsleute, die viel im Auto unterwegs sind, ist das von grösster Wichtigkeit. Sie haben keine Zeit, ein Motel oder Hotel erst zu prüfen, ob es ihren Ansprüchen entspricht. Wie der Präsident einer Industriegesellschaft das vor kurzem ausdrückte: «Mir ist es verhasst, in ein Motel zu gehen, das ich nicht kenne. Wenn man in ein Holiday kommt, dann weiss man, wie die Zimmer aussehen, wie gross sie sind, was für eine Art von Mahlzeiten und Service man zu erwarten hat.»

### Kundendienst

Von Bedeutung ist es, dass das Motel telefonisch am nächsten Platz, wo man sich morgen Abend befinden wird, im dortigen Holiday Motel Zimmer für den Gast vorausbestellt. Diese Reservierungen werden gratis gemacht, auch das Telefonieren dafür wird nicht berechnet.



Inneneinrichtung eines Holiday Restaurants.

Nach andere Dinge stehen den Gästen frei zur Verfügung. So wird nichts für den Aufenthalt von Kindern unter 12 Jahren berechnet, wenn sie im Zimmer ihrer Eltern schlafen. Ein Extrabett im gleichen Zimmer kostet allerdings 2 Dollar. Wiegen stehen ebenfalls frei zur Verfügung. Eiswürfel sind gratis (für Eiswasser und eisgekühlte Drinks), ebenso Hundestühle. In vielen Holidays steht ein Babysitter gratis für die Familie zur Verfügung, die abends ausgehen will, aber die kleinen Kinder nicht mitnehmen kann.

Die Preise für ein Ehepaar bewegen sich um 13 bis 14 Dollar pro Nacht. Wenn dazu noch ein oder zwei Kinder (oder vier) gratis mitgenommen werden können, so ist das nicht teuer.

### Kein «No Vacancy»-Zeichen

Es ist ein Grundsatz der Holidays, niemals ein «No Vacancy»-Zeichen aufzuhängen, das die Unterkunft suchenden Automobilisten von vornherein darauf hinweisen soll, dass das Motel besetzt ist. Es wird damit gerechnet, dass der suchende Gast in die Moteltette kommt. Dort wird ihm, wenn möglich, ein anderes Holiday Inn genannt, das in der Nähe liegt. Ist das nicht möglich, wird ihm auch ein Konkurrenzhotel empfohlen, das noch Zimmer zur Verfügung hat. Diese Tendenz der Holiday-Inn-Leitungen wird von den Motorfahrern, die in der Hauptreisezeit nichts so sehr hassen als gegen Abend überall auf ein «No Vacancy»-Zeichen zu stossen, dankbar begrüsst.

### Franchisen-System

Nur der kleinere Teil der Holiday Inns gehört tatsächlich der Holiday Inns of America, Inc. Die meisten

gehören Privatpersonen, die die Berechtigung zur Führung des Holiday-Namens (franchise) von der Gesellschaft erworben haben. Für eine solche Franchise ist in der Regel eine Grundsumme von 10 000 Dollar zu bezahlen. Dazu kommt eine Gebühr von 15% der Zimmervermietung des Motels pro Nacht, oder eine Gebühr von 2,5% vom Gesamtumsatz des Motels.

Die Holiday-Gesellschaft kommt den Bewerbern um die Franchise in verschiedener Hinsicht wirtschaftlich entgegen. Sie prüft die für das neue Motel geplante Lage. Sie empfiehlt, welche Art von Motelgebäude sich am besten für die betreffende Örtlichkeit eignet. Sie hilft mit einer Hypothekenanleihe, stattdess das neue Motel vollkommen aus, empfiehlt alle geeigneten Maschinen und Apparate. Sie engagiert, wenn gewünscht, die Angestellten und bildet sie in den für das Motel erforderlichen Dienstleistungen aus.

Die einzelnen Motels der Holiday-Gruppe ähneln einander, sie haben den «Holiday Inns look». Meist handelt es sich um ein- oder zweistöckige Gebäude, die viereckig oder U-förmig um ein Schwimmbecken angeordnet sind. Ein Motel enthält in der Regel 100 bis 150 Gastzimmer mit breiten, hohen Fenstern, die mit schweren Vorhängen versehen sind.

### Gewissenhafte Überwachung

Die Inspektoren der Holiday Inns-Gesellschaft haben die Aufgabe, jedes einzelne Motel viermal im Jahr zu inspizieren und genauestens auf etwaige Fehler oder Nachlässigkeiten zu achten. Diese Einrichtung verbürgt die hohe Qualität, die die Besucher von Holiday-Motels erwarten.

Bei der Inspektion findet eine Bewertung nach Punkten statt. Der Inspektor kommt zum Empfang, als ob er ein Gast wäre, und notiert die Behandlung, die ihm hier zuteil wird. Erst dann identifiziert er sich. Er inspiziert zumindest zehn Gastzimmer, wobei der Wirt ihm begleitet. Das Motel verliert 15 Punkte, wenn im Badezimmer ein Handtuch fehlt; dieselbe Anzahl Punkte, wenn ein Türschloss nicht richtig funktioniert oder gebrochen ist, 25 Punkte, wenn der Zentralheizraum nicht sauber ist. Küche und Restaurant werden genau auf Reinlichkeit und Tüchtigkeit geprüft.

Dem Moteltwirt werden 30 Tage Zeit gegeben, um die bei der Inspektion festgestellten Schäden oder Nachlässigkeiten zu beseitigen. Am Ende dieser Zeit findet eine neue Inspektion statt. Wenn die Schäden nicht beseitigt sind, kann die Franchise von der Gesellschaft als ungültig erklärt werden, das Holiday Inns-Zeichen wird entfernt und Überweisungen von andern Holiday-Motels finden nicht mehr statt. Begreiflicherweise kommt es nur in ganz seltenen Ausnahmefällen zu einem solchen Vorgehen.

### Eigene Belieferungs-Gesellschaft

Zur Ausstattung neuer Motels und Ergänzung der bestehenden hat Holiday eine eigene Belieferungsgesellschaft gegründet, «Inn Keepers Supply Company». Hier lässt sich alles kaufen, was ein Holiday-Motel braucht, einschliesslich Möbel, Vorhänge, Teppiche, Beleuchtungskörper, Anstrichfarben usw. Diese Supply Company hat ihre eigenen Prüfungslaboratorien, in denen die bestmöglichen Materialien ausprobiert werden. Mehr als 10 000 Einzel-Objekte sind diesen Prüfungen unterzogen worden.

Eine Spezialität der Holiday Inns ist es, dass sich in jedem Gastzimmer eine automatische Kaffeemaschine «Coffee Host» befindet. Der Gast braucht nur auf einen elektrischen Knopf zu drücken, und in wenigen Minuten steht ihm eine heisse Tasse Kaffee zur Verfügung. Für die USA, «das Land der Kaffeetrinker», ist das eine verlockende Einrichtung. Dr. W. Sch.

## Psychologie im Alltag

Psychologie wird heute grossgeschrieben. Der kleinste Reklameberater hat das Wort im Mund, Sozialwirtschaft, Wirtschaft im allgemeinen, Verkehr und täglicher Umgang... alles, so könnte man sagen, ist heute in Psychologie gebettet oder wird doch streckenweise von ihr her betrachtet. Die Psychotechnik ist die Schleuse, durch die man in einen neuen Betrieb kommt, im Betrieb selbst wird der Kandidat psychologisch «angerochen». Ist er «dynamisch», «teamwillig»? Wir ersparen uns hier, die ganze Terminologie zu beschwören. Fragen des Verhältnisses zwischen Angestellten und Vorgesetzten werden untersucht. Die Literatur auf diesem Gebiet gebiert jeden Tag ein neues Opus. Fremdbeurteilung und Lebensleistung sind wichtige Bezeichnungen. «Die Selbstanalyse der Fremdbeurteilung» schreibt Dr. med. Hellmut Sopp, «soll uns in den Stand setzen, unsere eigene Lebensleistung zu verbessern. Es ist möglich, dass wir über die Organisation, die Arbeitsanforderungen, das Tempo der Arbeit, die Initiative, die man von uns erwartet, Irmeinungen haben. Für einen Vorgesetzten gehört es zu den wichtigsten Pflichten, sich nicht nur über seine eigene Einstellung, sondern auch über die Gründe und Ursachen des Arbeitsverhaltens der Mitarbeiter klar zu sein.»

Ein Vorgesetzter, der technisch geschult ist, der «tüchtig» wäre, ist noch kein idealer Fall. Es braucht mehr: Menschenkenntnis und Menschenkunde, die sinnungsmässige Bereitschaft zur Zusammenarbeit, wofür es das wundervolle Fremdwort «teamspirit» gibt.

Ganz sicher ist auf diesem weiten Gebiet der Menschenführung ein Wandel durch die Psychologie eingetreten, durch ihre praktischen Anwendungsmöglichkeiten, die allerdings

### nicht zum starren Dogma

werden dürfen. Regeln, die sich daraus ergeben, sind besser, aber auch sie müssen immer wieder einer Prüfung unterzogen werden, denn der Mensch ist ein widerspruchsvolles Wesen und auch durch die beste Psychologie nicht restlos zu erforschen. Wir müssen sehr an dieser Tatsache festhalten, soll der Mensch nicht der Planifikation und einer restlosen Einordnung unterliegen. Dr. Sopp beschreibt in seinem ausgezeichneten Buch über die Frage, wie der Mensch wirklich ist (Econ Verlag, Düsseldorf) angesichts einer Photostreife, die Typen vom Mörder bis zum Rechtsanwalt: «Selbst das Bild des Bildes führt in die Irre, da der Mensch niemals eindimensional oder gar widerspruchsvoll darzustellen ist. Bei der Beurteilung des Menschen müssen wir die

### Mehrschichtigkeit

und Vielseitigkeit jedes Einzelsymptoms berücksichtigen. Gerade die Mehrwertigkeit einer Erscheinung, die Ambivalenz, ist für den Menschen charakteristisch. Noch besser ausgedrückt: das, was die Franzosen «Alterance» nennen, das sich ergänzende Wechselspiel von Antrieb und Hemmung, das Gleichgewicht der Gegensätze, das Sich-Berühren der Extreme ist entscheidend für das Bild der Persönlichkeit.»

Wenn man also eine Psychologie für den Alltag wertvoll machen will, dann hat man immer wieder äusserste Vorsicht walten zu lassen. Wohl kann man Verhaltensmassregeln aufstellen und sie auch anwenden, aber doch nur auf einem Gebiet, das man sehr genau kennt. Oft müssen sogenannte Klischees — sie sind heute keineswegs abgebaut — erhalten, um einen nicht geklärten Sachverhalt vorläufig zu «deuten». «Krauts» heissen in Amerika die Sauerkrautesser, die Deutsche sind. Dabei kann man nachweisen, dass heute in Frankreich und Belgien mehr Sauerkraut gegessen wird als ausgerechnet im Lande der oben erwähnten «Krauts».

## Equip'Hôtel 1965

Equip'Hôtel, la grande exposition spécialisée de l'hôtellerie française a fermé ses portes le 25 octobre après avoir attiré à la Porte de Versailles à Paris un nombre considérable de visiteurs, dont la majorité étaient des hôteliers ou des spécialistes de l'hôtellerie.

Parmi les manifestations qui se sont déroulées dans le cadre d'Equip'Hôtel, citons l'assemblée générale de la Fédération nationale des Logis de France et de la réunion de différents groupements d'hôteliers.

Le Salon qui avait ouvert ses portes le jeudi 14 octobre avait été inauguré officiellement le 15 octobre par M. Dumas, secrétaire d'Etat chargé du tourisme et M. Ravanel, commissaire au tourisme.

Le mercredi 20 octobre, on assista au concours du meilleur apprenti-cuisinier de Paris.

Sur le plan professionnel, des conférences ont été données parmi lesquelles nous vous signalerons les thèmes suivants: «La buanderie dans un hôtel de 50 chambres», «La cafétéria: matériel, organisation du service», «Le froid à l'hôtel: définition des besoins, choix des solutions».

Ainsi, le vaste ensemble des entreprises de l'industrie hôtelière française a une fois de plus, trouvant dans le 12<sup>e</sup> Salon international de l'équipement hôtelier l'occasion de choisir des éléments modernes étudiés et mis au point pour la poursuite de sa rénovation.

Cet important secteur de l'économie française rassemble 13 000 hôtels classés de tourisme avec ses 500 000 lits en service et 50 000 établissements d'accueil plus modestes dotés d'un million de lits supplémentaires.

A l'heure présente, un tel potentiel demeure le plus considérable d'Europe, dans le même temps que le plus éventailé en catégories diverses et en prix proposé par conséquent. Grand pays touristique, la France possède une vaste gamme de nombreux établissements allant des palaces de renommée mondiale aux auberges de campagne.

Il est, chez certains de nos voisins, en voie de développement récent, quelques exemplaires d'hôtels de luxe nouveaux. Mais ils ne peuvent à eux seuls ouvrir un marché dont l'amplitude et la diversité du mouvement international soit à l'échelle de la France, en dépit de critiques hâtives sur ses activités nationales en ce domaine, comme dans beaucoup d'autres.

Puisqu'en tout bon sens, l'arbre ne doit point cacher la forêt, que les réalisations des dirigeants ne dissimulent pas, pour autant, les équipements considérables, constamment renouvelés, par tant et tant de professionnels formés de tradition à leur grand métier.

Cette rénovation constante, cette modernisation de l'hôtellerie française, ses créations, aussi, se poursuivent résolument. Elles vont prendre, sans nul doute, une accélération nouvelle dans la mesure où sera compris, par les pouvoirs publics, la nécessité d'intéresser à alléger les charges d'une industrie concernée par une compétition internationale où nos armes sont inégales, singulièrement par la pesée de notre fiscalité et de notre para fiscalité.

Quelles sont les perspectives à l'égard de cette nécessité d'allègements?

Des projets nouveaux en cours de délibérations parlementaires, des décisions gouvernementales d'il y a quelques semaines, démontrent une compréhension encourageante, une volonté d'aides publiques indispensables à l'industrie hôtelière, support fondamental du tourisme national:

— la réforme des taxes sur les chiffres d'affaires, prévoit pour les hôtels de tourisme le taux préférentiel de 6% qui par le jeu habituel de la TVA se trouvera automatiquement réduit en fonction des investissements des entreprises.

— les crédits publics spécialement offerts à l'hôtellerie seront amplifiés à 60% des programmes de modernisation fondamentale.

— le système des primes d'équipement pourra être obtenu dans les cas de création.

Les appuis, dès maintenant dégagés, rassemblent un faisceau de forces nouvelles dont les hôteliers, comme aussi les techniciens de leurs équipements, sauront se servir pour la sauvegarde et l'expansion du patrimoine prestigieux de l'accueil français.

### Ce qui se fait de mieux

Le rôle d'Equip'Hôtel, dans la situation d'ensemble de l'hôtellerie, est très important. Car les conditions matérielles restent inséparables des qualités professionnelles des hôteliers.

Allé diese gefährlichen Verallgemeinerungen — sie herrschen auf vielerlei Gebieten, in der Familie, am Arbeitsplatz als fixfertige Formeln in Vereinen und sonstwo — geben sich gern «psychologisch», obwohl sie mit wahrer Psychologie nichts zu tun haben. Sie müssen erst abgebaut werden, um zu

### echter psychologischer Betrachtungsweise

zu gelangen. Auch die Markt- und Motivforschung, die ja mit Falltests und andern Methoden arbeitet und die manches Richtige im Verhalten des Menschen erkundet hat, muss sich bemühen, über den Konsumenten hinaus immer wieder das Gesamtbild anzupellen, das Individuum zuerst und dann sein Verhalten in der kleinen und grösseren Gesellschaft.

So notwendig Ordnungsfaktoren sein mögen, so dürfen wir uns mittels der Psychologie kein raffiniertes Robot-Bild vom Nächsten und vom Mann auf der Strasse machen, und in diesem Sinn hat Dr. Sopp recht, dessen Buch wir übrigens sehr empfehlen können, wenn er einmal notiert «Wollte man ein der Wirklichkeit nahekommendes Bild des Menschen malen, so brauchte man ausser einer

### mehrdimensionalen Leinwand

eine Palette, die mindestens folgende Zutaten enthalten müsste: Ein Quantchen Freud, zwei Gramm Kretschmer, zwanzig Sprichwörter (Sprichwörter, so, als sie sein mögen, enthalten in der Tat tiefe psychologische Weisheiten), die gleiche Menge Zitate, ein Lot Oberkellner, Taxifahrer und Coiffeur, das Viertel eines Gynäkologen, Sexualhormone, Politik, Beruf und Familie ad infinitum». Georg Summermatter

Ceux-ci ont pu trouver, au Parc des expositions, ce qui se fait de mieux, dans le domaine qui les concerne. Les fabricants français et étrangers ont présenté des créations spécialement mises au point pour eux, et, en quelques heures, les visiteurs ont ainsi eu la possibilité, non seulement de choisir, mais encore de découvrir de nouvelles idées.

Il ne s'agissait pas seulement de prototypes inaccessibles, mais de matériels qu'ils pourront commander et qui leur seront rapidement livrés.

Il ont pu également solliciter, de spécialistes avertis, des conseils pour l'amélioration de leurs établissements. Ils auront eu aussi la possibilité d'obtenir les renseignements les plus utiles sur les modalités de crédit ou sur les récentes décisions gouvernementales concernant les normes qu'ils doivent maintenant observer.

## La situation viticole en France à fin octobre 1965

Les vendanges méridionales, en plaine ainsi que sur les coteaux sont à présent à peu près terminées.

Les Pyrénées orientales, autrement dit, le Roussillon, ont subi de graves inondations, mais les vendanges en coteaux n'ont pas eu à souffrir de ce désastre.

Le département de l'Hérault a, de son côté, échappé à ce déluges, car les 2/3 de la récolte étaient rentrés. Pour le reste, l'altération a été secondaire, mais il y eut du déchet tant en degrés qu'en qualité.

Dans le Gard, la quantité dépasse de 10 à 20% celle de l'an dernier. L'on n'est pas mécontent de la qualité, mais il faut attendre les unifications qui doivent cependant confirmer cette première impression.

Dans l'Aude, degré assez faible dans la plaine, mais satisfaisant en Corbières.

Un certain marasme règne sur un marché bien souvent sans cotation par suite d'insuffisance d'affaires.

Un mot des «nouveaux-nés», c'est-à-dire les vins courants sélectionnés (décret du 20 septembre 1965).

Cette nouvelle catégorie de vins est soumise à la réglementation en ce qui concerne l'encépagement, le degré alcoolique, les critères de sélection, les dimensions de l'exploitation, les déclarations de récolte, etc. Elle jouit tout de même de quelques avantages accordés en matière de blocage et de priorité. Sa qualité sera finalement soumise à une commission d'agrément et de dégustation. La viticulture y trouvera-t-elle son profit? Toute la question est là. Toutefois, c'est sans doute un pas de plus en faveur de la qualité.

Précédons à un très rapide tour d'horizon des autres vignobles: en Provence — et par suite des pluies diluviennes qui ont entravé momentanément les vendanges — il faut s'attendre à un degré un peu inférieur à celui de l'an dernier; mais la qualité sera cependant bonne.

Dans le Bordelais, millésime bien improbable. La quantité accuse une diminution sensible par suite de la pourriture provoquée par la pluie.

En Bourgogne, on a également constaté de la pourriture et la vigne a été victime d'une attaque d'araignées rouges. Les vins de 1964 intéressent particulièrement la clientèle et les acheteurs demeurent encore dans l'expectative en ce qui concerne les 1965.

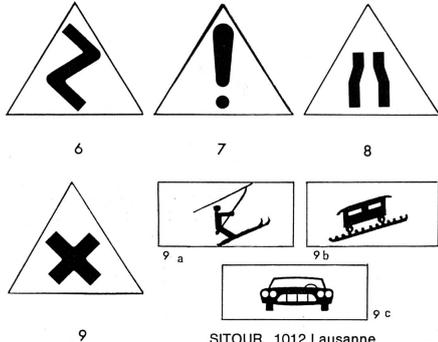
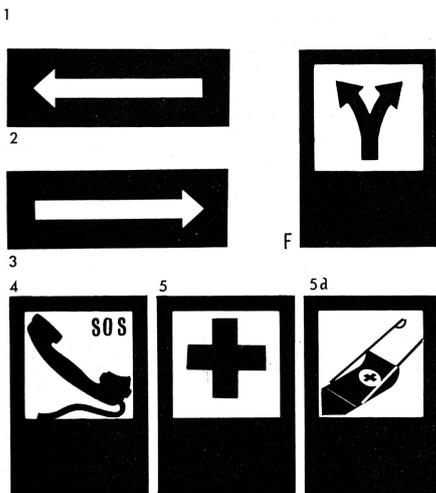
En Touraine et tout le long de la Loire, le degré alcoolique demeure faible. La commercialisation des 1964 est de plus en plus aisée. Cela se remarque par une plus grande fermeté des transactions.

En Alsace, la vigne a manqué d'insolation. L'on avait retardé les vendanges pour que le soleil de l'arrière-automne aide à atténuer la verdure. Souignons que le surage est autorisé pour les vins à appellations contrôlées dans les départements de la Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne, Basses-Pyrénées, Gers et Tarn. D'autres nous viendront probablement s'ajouter à cette liste.

L'on se trouve en présence d'un problème difficile à résoudre: les disponibilités sont plus importantes qu'à la même époque de 1964. Les arrivages de vins d'Algérie sont aussi plus élevés par suite des engagements officiels pris. Il faut bien reconnaître que la situation serait beaucoup plus nette sans les vins d'Algérie. Pourtant il reste encore à faire venir le solde du contingent 1965 qui n'est pas épuisé.

G. Liégeois

# GRINDELWALD



**STELIHÄNGE-SCHNEERUTSCHGEFAHR**

DANGER DE GLISSEMENTS  
DE PLAQUES DE NEIGE SUR PENTES RAIDES

DANGER OF SNOW SLIDES  
ON STEEP SLOPES

PERICOLO DI SLITTAMENTI  
DI NEVE SU PENDII RIPIDI

**LAWINENGEFAHR**

DANGER D'AVALANCHES

DANGER OF AVALANCHES

PERICOLO DI VALANGHE

STEINBOCK	geschlossen - fermé
STANDART	offen - ouvert
LES BOUQUETINS	offen - ouvert
LES CHEVREUILS	geschlossen - fermé

## Unfallverhütung auf Skipisten

Bereits steht der Winter und damit die Skisaison vor der Tür. Immer schneller ist das Tempo der Skifahrer geworden, immer mehr Skibegeisterte sausen über die Pisten, deren Anlage oft unter harten Anstrengungen erfolgte. Leider fordert der Skisport alljährlich eine zu grosse Zahl von Opfern und Unfällen. Um diese Unfälle weitgehend auszuschliessen, bedarf es einer einheitlichen Signalisation und guter Pistenmarkierung. Im Folgenden geben wir die von der Schweizerischen Kommission für Unfallverhütung auf Skipisten herausgegebenen Wegleitung wieder.

### Wegleitung für Markierung und Sicherung der Skipisten und Skirouten

Die Wegleitung bezweckt eine einheitliche Markierung der Skipisten und Skirouten und die Signalisation von Gefahren auf denselben, mit dem Ziele Unfälle zu verhüten.

#### 1. Markierung:

Die Hauptabfahrtsrouten sind so zu markieren, dass der Skifahrer auch bei schlechten Sichtverhältnissen den Weg ins Tal sicher findet. Die Markierungen müssen während des ganzen Winters kontrolliert und instandgehalten werden.

#### 1. Besondere Farbe

Die Pisten können nach Schwierigkeitsgraden mar-

kiert werden, und zwar gemäss folgenden Grundsätzen:

- schwarz = steilste und schwierigste Piste
- rot = mittelschwere Piste
- blau = leichteste Piste

Für die entsprechenden Wegweiser — auf freier Strecke auch für die Stangen — sollen dann ebenfalls die gleichen Farben verwendet werden.

#### 2. Numerierung

Die Markierung einer Piste kann numeriert werden. In diesem Falle hat die Numerierung fortlaufend von unten nach oben (Nr. 1 im Tal) zu erfolgen (Fig. B).

#### II. Signalisation

Die markierten Routen und Pisten sind, wo notwendig, mit Gefahren- und Hinweissignalen zu versehen. Grundsätzlich sollen Gefahrensignale nur dort aufgestellt werden, wo eine Gefahr für den Skifahrer schwer erkennbar ist. Die Signale dürfen keine Reklame tragen.

Wichtig: Die Signale sind so aufzustellen, dass sie sich ausschliesslich an den Skifahrer wenden und von Strassenbenutzern nicht auf sich bezogen werden.

#### 1. Hinweissignale

Signal F: wichtige Abzweigung  
Signal 1: Wegweiser  
Signal 2/3: links/rechts Richtung

Signal 4: «SOS-Telefon»  
Signal 5: «Erste Hilfe»

Signal 5 ist durch das Schweiz. Rote Kreuz geschützt. Es soll nur verwendet werden, wenn eine offizielle Rettungsstation vorhanden ist. In allen andern Fällen ist Signal 5a zu verwenden.

Signal 5a: «Rettungsschlingen»

#### 2. Gefahrensignale

a) Form: Dreieck auf der Basis aufgestellt  
b) Signatur: Wie Strassenverkehr  
c) Farbe: Gelber Grund, schwarze Signatur. (In bereits markierten Gebieten können die bisher verwendeten Strassenverkehrssignale toleriert werden, falls keine Verwechslungsgefahr besteht. Wo eine Umrandung als notwendig erachtet wird, hat diese mit roter Farbe zu erfolgen.)

Signal 6: «Kurve» (nur in wirklich unübersichtlichem Gelände)

Signal 7: «Allgemeine Gefahr»

Signal 8: «Engpass» zur Warnung vor versteckten Engpässen wie Brücken, Unterführungen, Hohlwegen, Schneisen, Zaanlücken usw.

Signal 9: «Kreuzung». Wo notwendig kann die besondere Art der Kreuzung mit einem Symbol auf einer weissen Zusatztafel dargestellt werden, z. B. Signal 9a, 9b, 9c.

Signal 9a: Kreuzung mit Skilift.

Signal 9b: Kreuzung mit Bahnen

Tafel 10: «Steilhänge — Schneerutschgefahr»

Tafel 11: «Lawinengefahr»

Tafel 12: «Sperrtafel». Für das «offen» oder «geschlossen» ist keine Kreide zu verwenden, sondern auswechselbare Tafeln.

### III. Massnahmen bei Lawinengefahr

#### 1. Orientierung des Publikums

Orientierung über die Massnahmen, die der Sicherheitsdienst zum Schutze gegen Unfälle, insbesondere auch Lawinunfälle, trifft. (Diese Orientierung kann durch Anschläge in allen Bahnstationen, Berggasthäusern, Hotels, Skischulbüros und durch Flugblätter erfolgen.)

#### 2. Anschlag von Warntafeln

a) Bei Eintritt lokaler Schneerutschgefahr kann die Tafel «Steilhänge — Schneerutschgefahr» (mehrsprachig) ausgehängt werden (Tafel 10).

b) Bei allgemeiner Lawinengefahr soll die Tafel «Lawinengefahr» mehrsprachig (keine Reklame) an auffälliger Stelle an den Tal- und Bergstationen der Transportmittel sowie in Berggasthäusern usw. ausgehängt werden. Es ist darauf zu achten, dass die Tafeln beim Abklingen der Lawinengefahr sofort entfernt werden (Tafel 11).

c) Zusätzlich können Pistenöffnungen vorgenommen werden. Der rechtzeitigen Routensperrung und deren zuverlässige Durchgabe an die Anschlagstellen ist volle Aufmerksamkeit zu schenken. Die Bekanntheit hat durch auffällige Sperrtafeln (Tafel 12 — keine Reklame) an allen Stationen und wo erwünscht an andern Stellen (Verkehrsbüro, Berggasthof, Skischulbüro) zu erfolgen. Es können am Ausgangspunkt der Route weitere vorsorgliche Massnahmen wie Absperrung und Warnposten angeordnet werden.

Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skipisten

## Bücher und Zeitschriften

**Aus dem Scherz Programm**  
Sterling, «Danny, das schwarze Schaf»

Roman, 192 Seiten Ganzleinen 9.80.

Mit seinem preisgekrönten Roman «Rascal, der Waschbär», der vor einem Jahr bei uns erschien, ist Sterling North zur Spitze der Tierbuch-Autoren vorgestossen.

Der Roman «Danny, das schwarze Schaf» ist von Walt Disney verfilmt worden. Er beschreibt die Liebe des Knaben Jerry zu einem Böckchen. Jerrys Eltern sind früh gestorben — eine geheimnisvolle Tragödie, die sich stückweise enthüllt, steckt dahinter. Gegen den Willen der schwarzen, ausserordentlich bittesten Grossmutter zieht der Junge das Schafböckchen Danny auf und erlebt mit diesem Freund und Spielgefährten Aufregungen und Abenteuer, die der Leser mit Spannung und grosser Anteilnahme verfolgen muss. Anschaulichkeit, Humor und Atmosphäre des einfachen Lebens werden wieder — genau wie bei «Rascal» — junge und alte Leser fesseln. Selten sind Kömmernisse und Seligkeiten einer Kinderszene in der Liebe zu einem hilflosen Tier so unmittelbar, unsentimental und echt geschildert worden.

**Aus dem Phoenix Programm**

**Victor Obeck, «Isometric»**  
aus dem Amerikanischen übersetzt von Iduna Molino, 92 Seiten, Leinen Fr. 9.80.

Professor Victor Obeck von der Universität New York ist ein bekannter Sportlehrer, der sein Land während der Olympischen Festspiele 1960 und 1964 vertreten hat. Er wurde von Präsident Kennedy in den Ausschuss für körperliche Erziehung der Jugend berufen.

Fachleute unterscheiden zwischen isotechnischer und isometrischer Körperschulung. Bei der herkömmlichen Isotechnikmethode werden die Muskeln durch deren natürliche Bewegung gestärkt: durch den Lauf, den Sprung, den Wurf, das Gewichtheben, das Seilspringen oder die üblichen gymnastischen Übungen.

Damit kann jedoch nur die Hälfte der Fasern gekräftigt werden, und der Zeitaufwand ist entsprechend grösser. Bei den Isometric-Übungen dagegen kämpft der Muskel gegen einen unbeweglichen Widerstand. Die Muskulatur wird lediglich angespannt, damit aber keine Bewegung ausgeführt. Die Gefässe der betreffenden Muskelgruppen erfahren zunächst eine Kompression und anschliessend eine Erweiterung. Dadurch entsteht eine bessere Durchblutung. Isometrisch heisst: gleiches Mass halten. Der Spannung des Muskels, die nie länger als fünf Sekunden dauern

soll, damit keine Kreislaufstörungen herausgefordert werden, folgt die völlige Entspannung. Zur Isometric genügen Bett, Fussboden oder Türrahmen. Man kann sie auf dem Weg zum Büro und an jedem Arbeitsplatz üben. 90 Sekunden täglich ermöglichen neue Spannkraft und körperliche Stärke. Die Anleitung von Victor Obeck dürfte für Sportler wie für Büromenschen ein unentbehrliches Handbuch werden.

**Thomas B. Costain, «Napoleons letzte Liebe»**  
aus dem Amerikanischen übersetzt von Herbert Schlüter, 492 Seiten, Leinen 24.80.

Thomas B. Costain, Meister historischer Romane, schildert hier den geschlagenen Napoleon im Exil auf Sankt Helena. Aufstieg und Untergang des napoleonischen Sterns zeigen eine seltsame Parallele. Wie am Anfang seiner Karriere die rührende Liebe der kleinen Désirée Clary einen Augenblick lang das Leben des stürmischen Korsen bewegte, so sieht sich der alternde, gescheiterte Kaiser in seinen letzten Tagen der ergreifenden Hingabe der jungen Betsy Balcombe gegenüber.

Sie ist die strahlende, lebenswerte Hauptfigur des Buches. Wie sie aufwächst, wie sich ihre Beziehung zu Napoleon stetig vertieft — ohne dass ihr scharfer Blick für seine Schwächen getrübt wird — wie Napoleon eine immer zärtlichere und fast selbstlose Liebe für das reizende Geschöpf empfindet, das ist ebenso amüsant wie bewegend zu lesen. Gerade weil Napoleon nicht idealisiert, sondern in seiner Egozentrik, Hybrid und Weissenlosigkeit dargestellt wird, begreift man die Faszination, die von ihm ausging. Die dramatische Spannung dieser letzten Liebe liefert der böswillige britische Gouverneur, dessen Angst, Napoleon könnte während seiner Amtszeit von der Insel fliehen, das Geschehen überschattet.

Ausser historischer Belehrung und origineller Nachzeichnung der Persönlichkeit eines der Grossen dieser Welt aus dem Blickwinkel eines klugen Mädchens, wird hier ein romantischer und glänzend geschriebener Lesestoff geboten.

#### Epoca im November

(Epoca, die deutschsprachige, kulturelle Monatszeitschrift des Süddeutschen Verlages, München, und des Verlages Arnoldo Mondadori, Mailand.)

1686 malte Domenikus Theotokopoulos, genannt «El Greco», erst 45 Jahre alt, «Das Begräbnis des Grafen Orgaz» für die Kirche Santo Tomé in Toledo. Es wurde nicht nur seine reifste Schöpfung, sondern eines der grossartigsten und geistvollsten Werke der abendländischen Malerei. Diesem Kunstwerk widmet die November-Ausgabe der deutschsprachigen Epo-

ca einen zweiseitigen Farbbeitrag. — Mit einem ganz andern Kunstgebiet befasst sich ein ausführlicher Artikel des deutschen Autors Hans Habe. Er erzählt darin über die «Netsukes», die kleinen japanischen Schnitzereien aus dem Mittelalter, die in den letzten Jahren wieder zu begehrten Sammlerobjekten geworden sind.

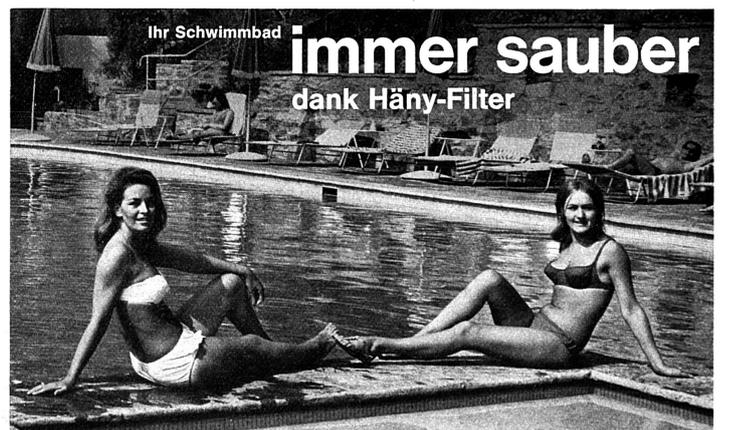
Die Epoca gedenkt in ihrer Novemberausgabe auch zweier grosser Persönlichkeiten: des grossen Urwalddoktors, Philosophen, Organisten und Humanisten Albert Schweitzer und des Architekten Le Corbusier, der wie kaum ein anderer unserem Jahrhundert in baulicher Hinsicht seinen Stempel aufgedrückt hat. — Die Frage «Wird Peru der nächste Brandherd?» wird in einem mehrseitigen Farbbericht untersucht, der aus Peru selbst, der Heimat ältesten Kulturlebens und dem Tummelplatz der Ideologen des 20. Jahrhunderts, stammt. — Aus der Fülle weiterer

Beiträge seien hier das politisch-wirtschaftliche Thema «Automation: Furcht oder Hoffnung», die Geschichte der umstrittenen Verlobung in den Niederlanden und die kleine Studie über die Bedeutung der Geste erwähnt.

#### Inserte und Abonnemente

Die einseitige Millimeterzelle oder deren Raum 45 Rp. Reklamen Fr. 170 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. 36.—, 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, Postcheco und Girokonto 40-85, Telefon (061) 34 86 50.

Redaktion: Ad. Pfister, P. Nattermond  
Insertenteil: Fri. M. Moeschli



für Hotels, Schulen und Private, einfach in der Bedienung, wenig Wartung. Hany-Filter seit 40 Jahren.

Hany & Cie Pumpen und Wasseraufbereitungsanlagen 8706 Meilen Tel 051 - 73 05 55



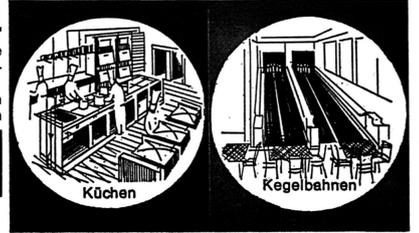
## WE RA - Klima - prima

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

# WE RA

WE RA AG  
Bern/Zürich

3000 Bern, Gerbergasse 23-33, Telefon (031) 22 77 51-54  
8003 Zürich, Zurlindenstrasse 213, Telefon (051) 23 63 76



Glace auch im Winter –  
aber: eine Glace, die nicht kältet!  
Hausgemachte Glace ist und bleibt die beste Glace

# Graziella

Frischfrucht-, Fruchtmark- oder selbstaromatisierte Crème-Glacen sind unvergleichlich feiner und begehrter als konfektionierte Pulver- oder Fertig-Glacen. Verwenden deshalb auch Sie zur Herstellung Ihrer Glace-Spezialitäten das bewährte Basis-Produkt

**GRAZIELLA**  
und aromatisieren Sie selbst — es lohnt sich!

**GRAZIELLA** ergibt, dank seinem hohen Nährgehalt eine Glace, die nicht kältet eine Glace von herrlich-zartschmelzender, vollmundiger Bekömmlichkeit eine Glace, die nicht übersättigt eine Glace, die in der Kühltruhe auch bei mehrtägiger Lagerung nicht auskristallisiert

die beste Glace weit und breit, die den größten Umsatz und die höchste Rendite bringt.

GRAZIELLA in Wasser auflösen mit Frischfrucht, Fruchtmark, Schokolade, Mocca, etc. aromatisieren, gefrieren ... fertig.

Verlangen Sie die neue, illustrierte GRAZIELLA-Rezeptbroschüre und Gratis-Material für Ihre eigene Werbung. Unsere Vertreter stehen jederzeit zu Ihrer Verfügung.



Vorhang-Schnurzüge  
**SILENT GLISS**  
ein Maximum  
an Geräuschlosigkeit und Komfort

Wie leicht lassen sich die Vorhänge mit den geräuschlosen Schnurzügen SILENT GLISS ohne Behinderung Ihrer Gäste öffnen und schliessen! Die Zugschnüre laufen unsichtbar in getrennten Schnurkanälen, sie können weder durchhängen noch verbeddern. Selbst schwere Stoffe gleiten in den formschönen Vorhangprofilen SILENT GLISS samtweich und leise. Das umständliche Hin- und Herbewegen der Vorhänge von Hand fällt dahin; der Vorhangstoff wird so geschont, weil er nicht berührt werden muss. Zum Reinigen hängt man die Vorhänge ohne Demontage des Schnurzuges einfach aus.

SILENT GLISS bietet eine ganze Reihe von Schnur- und Schleuderzugprofilen für einfache bis höchste Ansprüche. Auszeichnung «Die gute Form 1961» des Schweiz. Werkbundes SWB. Beratung, Prospekte und Handmuster unverbindlich durch



Metallwarenfabrik F. J. Keller + Co.  
Lyss (Bern) Telefon 032/842742-43

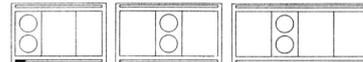


Schweiz. Milch-Gesellschaft AG  
Hochdorf/LU — Tel. 041/881313

## Wenn der Koch wünschen darf

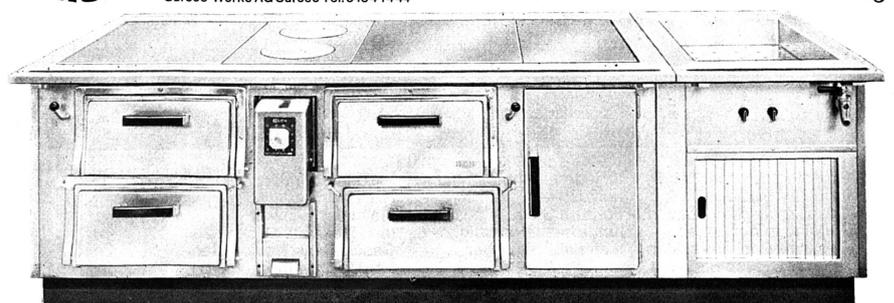
und dabei die Betriebskosten nicht ausser acht lässt, dann wählt er einen Sursee-Oelherd Fulgur

Drei verschiedene Standardmodelle umfasst unsere Oelherd-Typenreihe. Jedes Modell kann auf Wunsch mit Wasserbad und Wärmeschrank ergänzt werden. Sursee-Oelherde sind rasch betriebsbereit und kostensparend im Betrieb.



# SURSEE

Sursee-Werke AG Sursee Tel. 0454 1444



## Zu verpachten

gutgehendes, sehr gut eingerichtetes

## Tea-Room/Restaurant

in der Stadt Freiburg, an guter Lage. Für strebsames Ehepaar aus dem Wirtfach sehr gute Existenz. Nötiges Kapital etwa 150000 Fr. Auf Wunsch Zahlungserleichterung. Es wollen sich nur fachtüchtige Personen mit Referenzen melden.

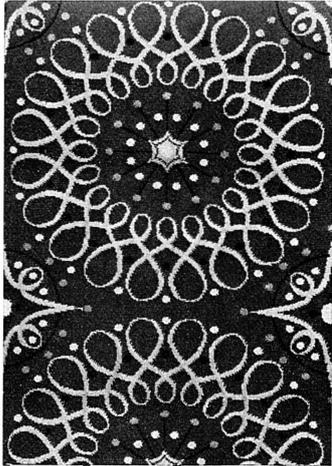
Offerten sind erbeten an das Postfach 1034, 3001 Bern.

# ein Belcolor Spannteppich muss es sein!

Warum wohl wird Schuster immer wieder herangezogen, wenn es gilt, in Hotels Teppichprobleme zu lösen und mit der Raumausstattung dem kritischen Masstab Internationaler Wertbegriffe gerecht zu werden?

Ganz einfach, weil Schuster ganz auf Teppichbedarf von Hotels ausgerichtet und spezialisiert ist und auf diesem Gebiet Ausserordentliches zu leisten imstande ist. Lassen Sie sich unsere Hotel-Kollektion zeigen, auch Sie werden sich sagen

... Belcolor-Spannteppiche müssen es sein.



belcolor von

## Schuster

St. Gallen, Multergasse 14  
Zürich, Bahnhofstrasse 18  
Basel, Aeschenvorstadt 57

## Chance für tüchtiges Hotelier-Ehepaar!

Aus Gesundheitsrücksichten kommt unser anerkannt schönes und apart eingerichtetes

### Hotel-Restaurant

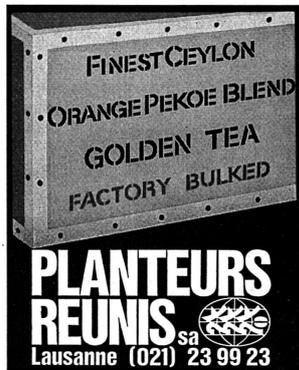
auf kommendes Frühjahr zur Verpachtung.

Das sehr gut eingeführte Haus liegt in der Ostschweiz und seine gute Gästefrequenz verdankt es neben erstklassiger Führung seiner Lage, die ihm sehr viele Passanten, Geschäftsleute und Touristen zuführt, sowie seiner Verbundenheit mit der ortsansässigen Bevölkerung.

Kapazität: Ganzjahresbetrieb, 20 Betten, 3 Restaurants mit ca. 150 Sitzplätzen, Kegelbahn, Saal, grosser Parkplatz.

Gut ausgewiesene Fachkräfte, die unser gediegenes Haus mit Freude und Interesse weiterzuführen gewillt wären, könnten wir ausgezeichnete Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Jede Bewerbung wird mit absoluter Diskretion und möglichst sofort behandelt. Bitte schreiben Sie möglichst ausführlich unter Chiffre HR 2553 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



PLANTEURS  
REUNIS SA  
Lausanne (021) 23 99 23

### Ab Lager

solange Vorrat  
2 Jahre Garantie



Mod. 800

Nur Fr. 21.80

Grosse Auswahl in Stühlen!

Tisch- und Stuhlfabrik

## KEUSCH

+ Sohn AG  
Telefon (057) 742 84

5623 Boswil AG

– Wie adrett und sauber sehen doch Ihre Zimmermädchen dies Jahr aus.

– Ja wir haben sie alle in einheitliche Kleiderschürzen gesteckt, zu günstigem Preis (29.–) geliefert von



+ CIE  
**PEEIFFER**

8753 MOLLIS  
Wäschefabrik

Telefon (058) 441 64 od.  
in Zürich: (051) 25 00 93



### Kleiderständer

(auch zerlegbar) ab Fr. 64.–

Verlangen Sie Prospekte von der Spezialfabrik

Schreiber Suco-Werk  
Schlüsselstrasse 26  
9006 St. Gallen

Telephon (071) 24 52 66

In Ihren Inseraten

### Postleit- zahlen

nicht  
vergessen!

## Spannteppiche eine Spezialität von Geelhaar

Den Spannteppich vom grossen Stück auszuwählen ist viel sicherer, sehen Sie doch so viel besser, wie er im Raume wirkt.

In ganzen Rollen finden Sie in unserem Lager über 200 Farben in verschiedenen Qualitäten, dazu viele hundert kleine Farbmuster.

Unsere Spezialisten verlegen Spannteppiche in der ganzen Schweiz.

**Ein Gang zu Geelhaar lohnt sich!**

Teppichhaus W. Geelhaar AG 3000 Bern 6  
Thunstrasse 7 Telephone 031 / 431144

A vendre au Landeron NE ancien immeuble avec

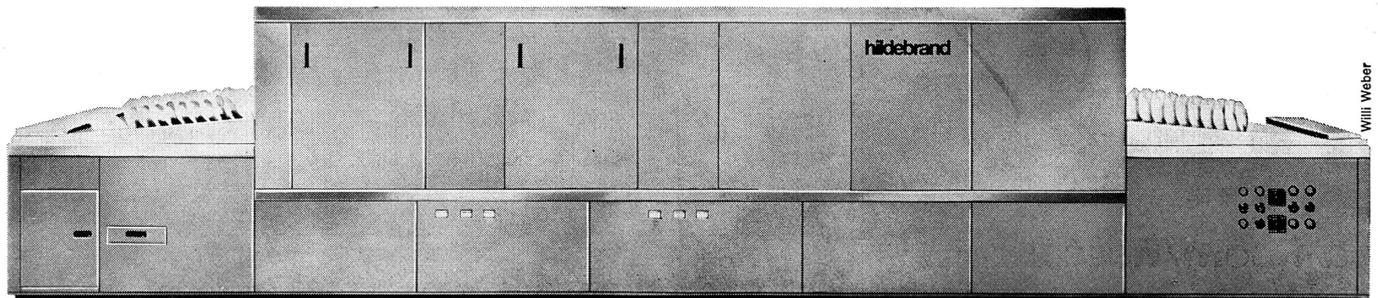
## RESTAURANT

Prix de vente Fr. 80000.–.

Fiduciaire Antonietti et Boehringer, Rue du Château 13,  
2000 Neuchâtel. Téléphone (038) 4 25 25.

# Der Schweizer Geschirrwasch-automat mit Fliessband

# Geschirrwasch-automat mit Fliessband



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

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

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

# hildebrand