

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 75 (1966)
Heft: 43

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>



Basel, 27. Oktober 1966

Nr. 43

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
75e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 80 Cts. le numéro

hotel revue

4. Arbeitstagung für Unternehmungsführung in Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe an der Universität Bern - 6./7. Oktober *

Hoteliere blicken ins Jahr 2000

Die innerbetriebliche Information und das Rechnungswesen als Führungsinstrumente

Die Arbeit des zweiten Kurstages war zwei wichtigen Gebieten der Betriebsführung gewidmet. Am Vormittag beschäftigten sich die Tagungsteilnehmer eingehend mit dem Problemkreis der innerbetrieblichen Information. Erich Gerber, Leiter der in diesem Jahre konzipierten Unternehmensschulung SHV, hielt zu diesem Thema ein anschauliches Referat, das er unter folgende Stichworte setzte:

Mitwissen - Mitarbeiter - Mitverantworten

Das Wörtchen «mit» spielt heute im Betrieb eine wichtige Rolle. Statt von Arbeitern und Angestellten wird von Mitarbeitern gesprochen, wohl zu Recht. Zwischen den ähnlich klingenden Worten Mitwissen, Mitdenken und Mithandeln besteht ein enger Zusammenhang. Mithandeln setzt voraus, dass der einzelne mitdenkt, und dazu muss er entsprechend informiert sein. Im Familienbetrieb löst sich das Problem der Information fast von selbst. Bei steigender Betriebsgrösse wird es jedoch immer schwieriger, ein enges Verhältnis zwischen Chef und Mitarbeitern aufrechtzuerhalten. Denn es geht um eine zentrale Frage, die Dr. F. K. Kaufman wie folgt formuliert: «Wie kann bewirkt werden, dass die richtige Information in der zweckmässigsten Form und zur richtigen Zeit an die richtige Stelle gelangt, um dort das Handeln der Mitarbeiter im Sinne der Unternehmungsziele zu beeinflussen?» Unter dem Ausdruck Information ist die Gesamtheit der mündlichen, schriftlichen, bildlichen und verhaltensmässigen Äusserungen zu verstehen, die im Betrieb von Mensch zu Mensch, direkt oder indirekt, fliessen; ein Wort, eine Notiz oder ein Kopfnicken gehören dazu. Gleichzeitig steht der Ausdruck auch für den Inhalt einer Nachricht.

Die Urform der betrieblichen Information ist die einfache Auftragserteilung. Aber mit zunehmender Verantwortung des Informationsträgers nimmt eine Information verschiedene Gestalten an, die von der Meldung auf unterster Stufe über den Vorschlag bis zum Entscheid auf der obersten Stufe reicht. Damit wird ein wichtiger Punkt des Führungsmittels Information berührt.

Der Patron kann sich fühlbar entlasten, wenn ihm seine Chefgestellten nicht nur Meldung erstellen, sondern jenen gleich wohlüberlegte Vorschläge und Anträge unterbreiten.

Es sei empfohlen, sich als Chef nicht mit halb fertigen Überlegungen der Mitarbeiter abzufinden; im Gegenteil: seine Angestellten solange zurückschicken, bis sie mit klaren Vorschlägen antreten.

Informationen bezwecken einerseits Orientierung und andererseits Beeinflussung oder Motivierung zum zielgerechten Handeln. Information ist also mehr als nur Orientierung. Die Informationspolitik setzt sich zum Ziel, dass alle im Betrieb tätigen Menschen zu williger, ja sogar freudiger Zusammenarbeit gebracht werden.

Für den betrieblichen Organismus ist Information ein wichtiges und selbstverständliches Lebens- element.

wie es die Luft und das Blut für den menschlichen Körper sind. Der Blutkreislauf muss bis in die feinsten Verästelungen der Haut funktionieren. Genau gleich verhält es sich im Betrieb mit dem konstanten Fluss von Nachrichten, der sich abwärts vom Vorgesetzten zum Untergebenen, in umgekehrter Richtung oder horizontal zwischen Angestellten und Vorgesetzten gleicher Stufe bewegt. Dieser Fluss bringt die geistige Nahrung, ohne die eine menschliche Gemeinschaft auf die Dauer unmöglich ist.

Aus den Tatsachen, dass nicht informiert sein unsicher macht und demgegenüber Informationen Vertrauen schaffen, kann abgeleitet werden, dass Informationen eine günstige Wirkung auf das Be-

triebsklima ausüben. Nach den Erfahrungen prominenter Unternehmensberater gibt es im Betrieb kaum einen Konfliktstoff, der nicht durch zusätzliche Informationen entschärft werden könnte, denn die Ursachen dazu liegen meistens im Nichtwissen und in der fehlenden Erkenntnis der Zusammenhänge.

Das brennende Verlangen des modernen Menschen nach Information ist ein Merkmal unserer Zeit. Dies gilt für die Privatsphäre wie für den betrieblichen Bereich. Begeisterung, Initiative, Verantwortungsbewusstsein und Loyalität der Mitarbeitenden sind nicht selbstverständlich und können auch nicht erkaufte werden. Sie sind Früchte unermüdlicher Anstrengung; darin liegen der tiefere Sinn und die Notwendigkeit des innerbetrieblichen Informationswesens. Der Mensch ist zum Schlüssel der Sachwelt geworden, und durch die Demokratisierung vieler Lebensbereiche ist auch ein legitimes Informationsbedürfnis der Menschen entstanden.

Nun stellt Herr Gerber die Frage, was in unseren Betrieben für die Information getan wird. Ist sie dem Zufall überlassen oder wird sie bereits planmässig betrieben? Eines ist sicher: das Führungsinstrument Information steht und fällt mit den ersten Angestellten; im Hotel sind das vor allem der Küchenchef, der Concierge, der Oberkellner und die Gouvernante. Diese sind aber nicht immer in der Lage, Informationen, die sie von oben erhalten haben, in geeigneter Form nach unten weiterzugeben.

Jeder Chef muss lernen, sich so auszudrücken, dass er von seinen Leuten reslos verstanden wird. Verstehen ist die Frage nach dem Warum. Mit der Information muss also zugleich auch diese Frage beantwortet werden, sonst kommt man nicht an.

Ein Seminar von leitenden Angestellten hat ein

7-Punkte-Programm aufgestellt, das dem mittleren Chef bei seiner schwierigen Informationsaufgabe eine Hilfe sein kann:

1. Man sollte ihm mehr Zeit geben für Meinungsbildung und -pflege.
2. Er soll sich als Glied der Leitung fühlen können.
3. Le Bon sagt treffend: «Die Fähigkeit zu befehlen ist erst dann vollständig, wenn sie ergänzt wird durch die Fähigkeit zu überzeugen».
4. Das mittlere Kader muss deshalb für seine Verantwortung im Informationswesen praktisch geschult werden. Die Technik der Gesprächsführung und die Kunst des Zuhörens müssen ihm geläufig sein.
5. Der Vorgesetzte soll seine Leute auch über knifflige und strittige Fragen informieren (mit Hilfe der Geschäftsleitung). Dadurch wächst seine Autorität.
6. Nachrichten von besonderer Wichtigkeit müssen unter allen Umständen zuerst an die Vorgesetzten gelangen. Ein Vorgesetzter, der nicht «im Bild» ist, wird nicht ernst genommen; denn sein Prestige leidet geradezu davon, von oben Informationen zu erhalten, um sie in geeigneter Weise nach unten zu «verkaufen».
7. Der mittlere Chef braucht Ansporn, um seine Rolle zu spielen. In einer herzlichen Anerkennung durch seinen Vorgesetzten liegt eine ebenso grosse erzieherische Kraft wie im entgegengebrachten Vertrauen.

Nach dieser gründlichen Einführung in das Problem der innerbetrieblichen Information haben die Teilnehmer anhand von praktischen Fällen während rund einer Stunde in Gruppen gearbeitet.

Eine der fünf Arbeitsgruppen befasste sich mit der Gewichtung einer Liste von gewöhnlich anfallenden Informationen. Sie hatte zu beurteilen, ob und wie die einzelnen Informationen durch den Patron weitergegeben werden sollten. Die zweite Gruppe überlegte sich sämtliche Massnahmen, die vor einem Bankett zu treffen sind, damit alle beteiligten Mitarbeiter

gründlich über den bevorstehenden Anlass und ihre Aufgabe informiert werden.

Andere Tagungsteilnehmer tauschten ihre Erfahrungen mit der Mitarbeiterbesprechung aus und erstellten ein Inventar von geeigneten Informationshilfsmitteln. Die vierte Gruppe befasste sich mit dem (Verkaufs-) Interesse des Personals. Die Arbeit der Gruppe V stand unter dem Thema: Kaderbesprechung zur Einführung einer griechischen Festwoche im Restaurant.

Abwechslungsweise in gemeinsamer Diskussion, in Teamarbeit (je 2 bis 3 Personen) oder nach der Methode 6x6 sind in den einzelnen Gruppen interessante Lösungen gefunden worden, die auf Grund der anschliessend stattgefundenen Berichterstattung durch die Diskussionsleiter im Plenum in redigierter Form den Teilnehmern zugestellt werden.

Nachher setzte der Referent seine durch illustrative Hellraumprojektionen begleiteten Ausführungen fort. Er unterstrich, dass der innerbetrieblichen Information durch eine gewisse Aufnahmefähigkeit und Aufnahmebereitschaft, durch die Probleme des Personalwechsels und der Vielsprachigkeit Grenzen gesetzt sind. Es soll aber nicht übersehen werden, dass gerade die mangelnde Kommunikationsfähigkeit vieler erster Angestellter viel zum Personalwechsel beiträgt. Es bleibt also für die Kadenschulung in nächster Zeit noch viel zu tun.

Richtige Information muss als beständige und fortwährende Aufgabe aufgefassen werden. Ihr Ziel ist nicht der mit Gewalt überredete Angestellte, sondern der überzeugte Mitarbeiter, der durch angepasste Informationen zum selbständigen Denken und Handeln befähigt werden soll. Der Patron bringt auf diese Weise auch Wertschätzung und Vertrauen gegenüber seinen Mitarbeitern zum Ausdruck. Bestes Mittel, diese Ziele zu erreichen, bleibt die persönliche Information. Und schliesslich erwähnt der Referent eine wichtige Konsequenz all dieser lohnenden Bemühungen:

gut informierte Mitarbeiter sind die besten Repräsentanten, die sich ein Unternehmen wünschen kann. Erfolgreiche Public Relations beginnen beim eigenen Personal, denn gute Information ist immer Werbung.

Nach diesem lehrreichen Referat gab am Nachmittag Dr. H. Riesen, Leiter der Abteilung Betriebswirtschaftlicher Beratungsdienst SHV, einen Ausblick auf die Möglichkeiten, die das Rechnungswesen als Mittel der Betriebsführung zu bieten hat. Diese Ausführungen unter dem bezeichnenden Titel:

Das Rechnungswesen als Kompass der Betriebsführung

vermochten den Anwesenden zu veranschaulichen, dass gerade im Gastgewerbe gegenwärtig noch nicht alle Möglichkeiten ausgeschöpft sind, um anhand eines ausgebauten Rechnungswesens den Betrieb als Unternehmer besser «in den Griff» zu bekommen.

Mit den einführenden Worten über Begriff und Funktion des Rechnungswesens erwähnte der Referent die Tatsache, dass nach langen Jahren der Retrospektivität und Passivität sich ein Wandel zugunsten einer zukunftsgerichteten Funktion des Rechnungswesens vollzogen hat. Deshalb ist es auch als wichtiges Instrument aus der neuzeitlichen Betriebsführung nicht mehr wegzudenken.

Eine zeitgemässe Rechnungsführung hat folgende Hauptaufgaben zu erfüllen: eine Aufstellung des Vermögens- und Kapitalstatus zu einem bestimmten Zeitpunkt, die Erfolgsermittlung für einen gewissen Zeitraum, Erfolgsplanung, die Ermittlung der Selbstkosten, Vergleichsrechnung und Wirtschaftlichkeitskontrolle. Herr Dr. Riesen hat die im «Revier des Rechnungswesens» durch Ulrich/Hill vorgeschlagene Gliederung des betrieblichen Rechnungswesens aufgegriffen und hernach die Frage gestellt, inwieweit das Hotelrechnungswesen neuzeitlichen betriebswirtschaftlichen Ansprüchen zu genügen vermag. Als Hauptbereich stehen somit die Geschäftsbuchhaltung (mit Bilanz- und Erfolgsrechnung), die Betriebsabrechnung und die Kalkulation zur Diskussion.

Die Geschäftsbuchhaltung

ist als offizielle Gesamtrechnung einer Unternehmung extern orientiert. Sie umfasst sowohl den eigentlichen Betrieb als auch die betriebsfremden Bereiche. Im Hotelrechnungswesen bildet die Buchhaltung den Kernpunkt. Je nach Charakter und Bedeutung des Betriebes sind jeweils weitere Rechnungselemente darum herum gruppiert. Im Bestreben, die Einführung einer ordnungsgemässen Buchhaltung erleichtern zu helfen, hat somit der Schweizer Hoteller-Verein in

A propos de l'aide financière à l'hôtellerie et au tourisme

En écrivant, la semaine dernière, l'introduction des extraits ci-après du rapport de gestion de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, nous ne nous doutions pas qu'au moment de mettre cet article en page, nous apprendrions la triste nouvelle du décès, dans 79e année, de M. O. Ziplfel, docteur h. c., ancien délégué du Conseil fédéral à la création de possibilités de travail.

Nous disons ci-après, comment M. Ziplfel s'est dévoué en faveur de l'hôtellerie en appuyant l'idée de la création d'une coopérative hôtelière de cautionnement dont il fut le premier président. En reconnaissance de la sympathie qu'il manifesta toujours à l'égard de notre branche, de l'aide qu'il désira lui apporter dans des moments difficiles et qui se concrétisa finalement dans la Coopérative de cautionnement, un des piliers de la future institution de crédit hôtelier, l'assemblée des délégués de la SSH le nomma membre d'honneur en 1963 à Gstaad.

Que l'évocation ci-après de sa volonté de faciliter le financement des rénovations d'hôtels soit considérée comme un dernier hommage rendu à un homme à qui l'hôtellerie, le tourisme et l'économie suisses doivent beaucoup. (Rééd.)

La loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations de villégiature a passé sans être inquiétée le délai de référendum qui arrivait à échéance le 6 octobre 1966. Rien ne l'empêcha donc plus de devenir effective à partir du 1er janvier 1967.

Cette loi — dont l'importance est primordiale pour l'hôtellerie — a déjà été longuement commentée au cours de sa gestation et au moment où elle a affronté le Parlement. Et l'on aura encore l'occasion d'y revenir. La SSH et ses négociateurs ont tout mis en œuvre pour ce nouvel instrument législatif réponde le mieux aux besoins actuels de notre branche.

On sait que la loi prévoit la fusion de la Société fi-

duciaire suisse pour l'hôtellerie et de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière, créée, il y a onze ans, sur l'initiative du Dr Franz Seiler et de M. O. Ziplfel, à l'époque délégué du Conseil fédéral à la création de possibilités de travail. Celui-ci se rendait compte que l'hôtellerie avait été désavantagée au moment où la Confédération avait voulu, après la guerre, relancer notre économie. La rénovation de l'hôtellerie était considérée à cette époque comme un des moyens les plus aptes à procurer du travail à de nombreux secteurs de l'industrie et de l'artisanat. Elle tenait la première place dans les projets du délégué à la création de possibilités de travail et l'aide de la Confédération, des cantons et des communes qui devait être apportée aux branches que l'on pensait menacées de chômage devait indirectement profiter à nos hôtels. Ce chômage ne s'est cependant pas produit. Le financement des travaux par les pouvoirs publics a été ajourné. L'hôtellerie est finalement ressortie les mains vides, et même avec un nouveau retard dans sa modernisation, plusieurs hôtels saisonniers qui avaient déposé des plans de restauration, ayant attendu — mais en vain — la réalisation de cette campagne.

M. Ziplfel déclara lui-même, en 1955, n'avoir pas la conscience très à l'aise à l'égard de l'hôtellerie et c'est la raison pour laquelle il appuya chaleureusement la création de la Coopérative suisse de cautionnement pour l'hôtellerie saisonnière. Elle devait compléter les efforts de la SFSH et permettre aux hôteliers d'obtenir davantage de capitaux, tout en réintégrant le crédit hôtelier dans une voie normale. On intéressait ainsi davantage les banques et les particuliers à une industrie n'offrant pas plus de risques que d'autres activités économiques.

(suite page 2)

Zusammenarbeit mit der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft einen Normalkontenplan geschaffen. Dieser Kontenplan ist als Schema aufzufassen, nach welchem die Konten einer Hotelbuchhaltung in systematischer Weise angeordnet werden können, wobei gleichzeitig die analytische Durchleuchtung der Betriebe erleichtert und die Durchführung von Betriebsvergleichen ermöglicht werden. Dank der Kontenschematik bedarf es am Schluss einer Rechnungsperiode lediglich einiger Subtraktionen, um relevante Zwischenergebnisse zu erhalten. So hat sich zum Beispiel das «Betriebsergebnis I» als Differenz zwischen dem Betriebserlös (Kontenklasse 3) und dem reinen Betriebsaufwand (Kontenklasse 4) in der schweizerischen Hotellerie als wichtige Vergleichsgrösse eingebürgert.

Die Betriebsabrechnung

als zweiter Hauptbereich ist ausgesprochen betriebsorientiert. Dank der Ausschaltung aller betriebsfremden Einflüsse erlaubt sie eine einwandfreie Wirtschaftlichkeitskontrolle und die genaue Kenntnis der Erfolgsquellen. Als wichtige Eigenschaft ist nicht zu übersehen, dass sie die hauptsächlichsten Unterlagen für die Kalkulation liefert. Wie verhält es sich mit den Betriebsabrechnungen in den Hotelbetrieben? Leider sind sie nur vereinzelt anzutreffen, obwohl das Rüstzeug durch das Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern — dem Mitveranstalter der Arbeitsagung — vor mehr als 20 Jahren erarbeitet worden ist. Aus diesem Grunde ist es im Rechnungswesen unseres Gastgewerbes auch mit der Kalkulation nicht zum besten bestellt, weil ja die zur Kalkulation der Selbstkosten benötigten Zuschlagssätze nur auf dem Wege von Kostenstellenrechnungen (als Teil der Betriebsabrechnung) in zuverlässiger Weise zu gewinnen sind. Der Referent zweifelt jedenfalls daran, ob die in der Praxis verwendeten generellen Zuschlagssätze auf den Einzelpreisen der Nahrungsmittel und Getränke den tatsächlichen Kostenverhältnissen zu entsprechen vermögen.

Nur wenige Hoteliers dürften über die genauen Kosten einer einzelnen Logiernacht im Bilde sein und die zur vollen Kostendeckung erforderliche Bettenbesetzung kennen.

Wenn es auch zutrifft, dass in unserer Branche die Preisstellung durch marktmässige Gegebenheiten und durch die vereinsinterne Preisordnung beeinflusst ist, so bedeutet das keinesfalls, dass eine genaue Ermittlung der Selbstkosten überflüssig ist;

denn die Verhältnisse differieren ja von Betrieb zu Betrieb oft sehr stark. Gerade aus der Gegenüberstellung von Leistungskosten und erzielbaren Preisen lassen sich wichtige Dispositionen treffen. — Unter den

Hilfsrechnungen

sind die Debitoren- oder Gästebuchhaltung und die Lohnbuchhaltung meistens zweckmässig ausgestaltet, letztere besonders wegen der Abrechnungspflicht mit den Sozialversicherungen. Waren- und Materialrechnungen kommen weniger in Form integrierter Warenbuchhaltungen mit permanentem Inventarnachweis, als vielmehr in der Form von Warenkarten vor. Trotz der hohen Anlagewerte sind Anlagenrechnungen etwa in der Art von Anlagenkarten relativ selten anzutreffen.

Betrachtet man unter den ergänzenden Bereichen des Rechnungswesens die

Planungsrechnung,

dann gewahrt man, dass sich meistens die Betriebsführung mit der Aufstellung von Teilbudgets für Werbung, Unterhalt und Ersatz, Löhne etc. begnügt. Nur selten trifft man Gesamtbudgets über die erwarteten Aufwände und Erträge an. Illustrativ wirkte hier der Ausdruck, dass eine Unternehmung ohne Budget einem Staat ohne Verfassung gleiche.

Als letzter ergänzender Bereich wurde noch über Statistik und Betriebsvergleich gesprochen.

Wenn sich auch angesichts der neuzeitlichen betriebswirtschaftlichen Anforderungen das Rechnungswesen im Gastgewerbe in wichtigen Teilen in einem rudimentären Zustand befindet und somit in verschiedenen Richtungen ausbaufähig ist, so stehen doch dem Unternehmer bereits heute zahlreiche Daten zur strafferen Betriebsführung zur Verfügung.

Werden diese Möglichkeiten auch genutzt? Um unseren Unternehmern auf diesem Gebiete weiterzuhelfen, hat sich Herr Dr. Riesen im zweiten Teil seiner Ausführungen eingehend mit der Auswertung des Rechnungswesens befasst.

Durch geeignete Auswertung unseres Rechnungswesens gelangen wir zu sogenannten Kennzahlen, die wichtige Anhaltspunkte zur Lagebeurteilung und Beeinflussung der künftigen Entwicklung liefern. Diese Kennzahlen bilden übrigens die Grundlage für jeglichen Betriebsvergleich. Wir können den innerbetrieblichen und den zwischenbetrieblichen Vergleich unterscheiden. Innerbetrieblich werden hauptsächlich Vergleiche der eigenen Kennzahlen über Jahre hinweg vorgenommen; wir bekommen Aufschlüsse über Entwicklungstendenzen unseres Betriebes, aber es fehlen die objektiven Beurteilungskriterien. Diese erlangen wir durch den zwischenbetrieblichen Vergleich:

Den Standort unseres Betriebes in wirtschaftlicher Hinsicht können wir durch den Vergleich der eigenen Kennzahlen mit den Durchschnittswerten mehrerer fremder Betriebe feststellen. Hier sei an die nützlichen und bereits weitverbreiteten betriebsstatistischen Erhebungen der Schweiz, Hotel-Treuhand-Gesellschaft erinnert. Daneben haben die zehn offiziellen Erfahrungsaustauschgruppen (ERFA) des Schweizer Hotelier-Vereins in dieser Hinsicht an Bedeutung zugenommen.

Dieser Vergleich unter jeweils etwa 10 bis 12 ähnlich gelagerten Betrieben erlaubt dem einzelnen Betriebsleiter ein Ursachen allfälliger Abweichungen seiner Kostenstruktur.

Voraussetzung zur erfolgreichen Durchführung derartiger Betriebsvergleiche sind aber Vergleichbarkeit (ähnliche Betriebe müssen den offiziellen Kontenplan anwenden), Diskretion, Kontinuität, Anpassungsfähig-

keit der Teilnehmenden und Aktualität der Unterlagen.

Nach diesen Ausführungen beschäftigen sich die Teilnehmer in ihrer dritten Gruppenarbeit mit praktischen Fällen aus dem behandelten Problembereich. Die erste Gruppe tauscht Erfahrungen darüber aus, inwieweit sie sich als Betriebsleiter des Rechnungswesens als Führungsmittel bedienen. Darauf verfolgte ein Brainstorming den Zweck, zusätzliche Auswertungsmöglichkeiten in Erfahrung zu bringen. Die zweite Gruppe hat anhand von verschiedenen Erfolgsrechnungen eines bestimmten Hotels Schlüsse aus dem innerbetrieblichen Vergleich gezogen und ist z.B. den Ursachen des gesunkenen Kellereingabes nachgegangen. Gruppe III hat einen Vergleich zwischen einem gegebenen Hotel und den entsprechenden Durchschnittswerten der SHTG-Statistik durchgeführt. Eine weitere Gruppe hat sich mit der unzureichenden Wirtschaftlichkeit des Küchenbetriebes in einem Saisonhotel befasst, während sich die fünfte Gruppe gar an die Gesamtbudgetierung für ein Hotel mit 120 Betten herangemacht hat. Hier wurden vor allem die nötigen Unterlagen für die Budgetierung und speziell für die Wirtschaftlichkeitsberechnung eines geplanten Personalhaushalts erörtert.

Nach der Berichterstattung der Diskussionsleiter im Plenum holte Dr. Riesen noch zu einer gründlichen Behandlung der Kennzahlen des Hotelbetriebes aus. Dabei erwies sich die entsprechenden Hellraumprojektionen als wichtiges Hilfsmittel zur Erklärung schwieriger Zusammenhänge. Es wäre wünschenswert, dass der Referent seine Ausführungen über die Hotelbetriebskennzahlen in extenso veröffentlichte, denn eine auszugsweise Behandlung dieser interessanten Aufstellung lässt sich kaum verantworten. So werden auch die in der Kursmappe zusammengefassten Referate und Beilagen den Teilnehmern sicherlich gute Dienste leisten, erlauben sie doch zu Hause ein ruhiges Überdenken des Augenommenen.

Schlusswort

Zum Abschluss der erfolgreich verlaufenen Tagung sprach Herr Schellenberg, Präsident der Kommission für Berufsbildung SHV, zu den Teilnehmern. Die Worte des um die berufliche Ausbildung in unserem Verband sehr verdienten Hoteliers liessen Funken des Optimismus auf die Zuhörer überspringen. Nach einer kurzen, aber kritischen Standortbestimmung wiesen

A propos du crédit à l'hôtellerie et au tourisme

(Suite de la page 1)

maintenant, n'offrait pas plus de risques que d'autres activités économiques.

Au moment où l'on est à un tournant de l'histoire du crédit hôtelier, nous pensons qu'il est intéressant de publier encore les judicieuses remarques contenues dans le dernier rapport de la Coopérative hôtelière pour les établissements saisonniers.

Après avoir évoqué l'histoire de ses débuts et de ses 10 ans d'activité, le rapport en question aborde les points suivants :

Cas dans lesquels une aide des pouvoirs publics est indiquée en période de prospérité économique

On entend bien dire de temps à autre qu'en Suisse, il n'y a pas eu de résultats spectaculaires dans le domaine de la rénovation d'hôtels, que nous nous sommes confinés dans la médiocrité, voire la mesquinerie. Les remarques suivantes s'imposent à ce sujet :

En général, la Suisse semble éprouver une certaine aversion contre ce qui est grand, ce qui impressionne. Il ne se sent aucun goût pour le colossal : il préfère ce qui est à la taille de l'homme, ce qui peut être embrassé d'un coup d'oeil. Jusqu'à présent, cette manière d'être lui a réussi, dans l'hôtellerie également. Il est difficile de prévoir s'il en sera de même à l'avenir aussi. L'évolution qui commence à se faire sentir dans certains pays permet plutôt de présumer le contraire, cela notamment dans le domaine de la construction de nouveaux hôtels.

A propos de nouveaux bâtiments, il convient de se demander tout d'abord qui devra en assurer le financement. Les autorités fédérales et la majorité des citoyens sont apparemment d'avis que dans notre système d'économie du marché, c'est toujours au capital privé qu'il incombe d'assumer le risque de la construction de nouveaux bâtiments. Or, les calculs auxquels ont procédé les milieux professionnels montrent clairement que la construction de nouveaux hôtels comporte de grands risques. Ils permettent à quelques exceptions près de constater qu'au coût actuel de la construction, le capital devant être investi dans un nouveau bâtiment en excède en général fortement la valeur de rendement. Il faut un concours de circonstances favorables et la coopération de personnes exceptionnellement douées pour assurer à la longue la rentabilité d'un nouvel hôtel. Lorsqu'il est à prévoir que les futures charges financières ne seront pas supportables, il n'incombe certainement pas à l'Etat d'accorder son aide en vue de la construction de nouveaux hôtels, uniquement pour des raisons de prestige.

Le teneur de la nouvelle loi indique clairement qu'on veut laisser dorénavant jouer le mécanisme du marché et que l'Etat entend se confiner dans le rôle de garant. Cependant, on n'ignore pas que le tourisme dans son ensemble dépendra probablement dans une mesure croissante des pouvoirs publics. Il convient donc de se demander où et quand cette aide doit être apportée.

Une coopération des pouvoirs publics semble indiquée dans les cas

- où les investissements sont d'intérêt général et sont à considérer comme tâches ordinaires des pouvoirs publics (p. ex. l'amélioration de l'«infrastructure» d'une station de villégiature);
- où l'on ne se trouve pas vis-à-vis d'un partenaire isolé du marché (les partenaires ne pouvant être déterminés sont, par exemple, les destinataires de la publicité faite globalement pour une station de villégiature et une région touristique. C'est pourquoi une aide substantielle aux associations de tourisme est indiquée);
- où l'on ne peut exiger que des taxes et non des

seine prägnanten Worte auf die zukünftigen Aufgaben der Berufsausbildung in unserer Hotellerie hin. Es gelte, das soziale Ansehen der gastgewerblichen Berufe weiter zu heben und den immer noch bestehenden Klischeevorstellungen in der Bevölkerung zu steuern. Durch ein zielsicheres und klares Ausbildungskonzept über alle hierarchischen Stufen soll dem Personalzweig aber die Qualität der Dienstleistungen weiter gehoben werden. Darin liegt auch eine reelle Chance für die schweizerische Hotellerie im internationalen Konkurrenzkampf. Die Abteilungen für berufliche Ausbildung, für technische Beratung und Dokumentation und für betriebswirtschaftliche Beratung erbringen den Mitgliedern des Verbandes wertvolle Dienste.

Den Tagungsteilnehmern ist die noch druckfrische Broschüre über das jüngste Kind der verbandlichen Berufsbildung, das

«Seminar SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration»

überreicht wurden. In drei dreiwöchigen Kursen und einem Abschlusskurs von vier Wochen sollen dem Praktiker unter Verwendung der modernsten Schulungsmethoden jene Grundlagen und Arbeitsinstrumente zur Verfügung gestellt werden, die er für eine erfolgreiche Behauptung im scharfen Konkurrenzkampf heute und morgen unbedingt braucht. Der etablierte Hotelier wird einzelne Kurse besuchen, um sich auf den Gebieten des Personalwesens, der Betriebstechnik, Administration, Organisation und Betriebsführung weiterzubilden und praktische Erfahrungen mit Kollegen auszutauschen, während der Nachwuchsmann mit Vorteil das ganze Unternehmerseminar und die Abschlussprüfung absolviert, um sich das unerlässliche Rüstzeug für einen tüchtigen Chef zu verschaffen. Herr Gerber, der Leiter der Unternehmensschulung SHV, durfte im Laufe des Nachmittags bereits die ersten Anmeldungen für alle vier Seminare entgegennehmen. Herr Schellenberg schloss seine zündenden Ausführungen mit dem Aufruf, dass einem zielsicher in die Zukunft blickenden, unentwegt an sich und seinem Betrieb arbeitenden Hotelier eine erfolgreiche Laufbahn nicht verschlossen bleibe. Damit gehört eine weitere erfolgreiche Tagung des SHV und des FIF der Vergangenheit an, und die Organisatoren rufen sich schon für die nächste Veranstaltung.

prix couvrant les frais (par exemple pour l'exploitation d'installations de transport qui sont d'utilité publique et ne profitent pas uniquement au tourisme).

En principe, l'investissement de deniers publics à des conditions non conformes au marché doit cependant être évité dans les cas où les conditions de concurrence pourraient s'en trouver faussées et assurait la survie d'établissements non viables. L'aide des pouvoirs publics doit tout au plus avoir le caractère d'une mesure d'adaptation et non celui d'une mesure de sauvegarde.

Pourquoi l'hôtellerie saisonnière a-t-elle encore besoin de l'aide de la Confédération?

La situation réjouissante dans le tourisme permet de se demander si l'aide de la Confédération est toujours nécessaire. Dans leur préavis sur le projet de la nouvelle loi, seules quelques rares instances expriment l'opinion qu'on pouvait renoncer complètement à l'aide fédérale. Or, la situation dans l'hôtellerie est très différente de celle de l'entreprise précitée. Dans l'hôtellerie, il y a des centaines d'établissements qui auront encore besoin d'une certaine aide à l'avenir parce qu'ils ne peuvent pas, comme une entreprise industrielle, modifier leur programme de fabrication pour se concentrer sur la production des marchandises plus lucratives.

Les causes qui rendent difficile l'obtention de capitaux uniquement par la voie normale continueront à produire leurs effets à l'avenir également.

Ces causes sont les suivantes :

- le montant relativement considérable du capital nécessaire dans le cas particulier ;
- dans de nombreux cas, la modicité du capital propre de l'hôtelier ;
- la lente rotation du capital, qui nécessite un investissement à long terme ;
- la période d'exploitation généralement brève dans l'hôtellerie saisonnière (seulement environ 200 jours par an) ;
- l'influence considérable du temps sur les recettes ;
- pour la majeure partie des établissements de l'hôtellerie proprement dite, l'influence de la situation politique à l'étranger, risque qui, jusqu'à ce jour, n'était pas encore couvert par une garantie de la Confédération, comme c'est le cas depuis longtemps dans l'industrie d'exportation.

En outre, il faut tenir compte du fait que, non seulement pour ce qui est des nouveaux bâtiments, mais presque généralement dans l'hôtellerie saisonnière, la valeur du rendement de l'entreprise est inférieure aux capitaux investis. Si l'hôtellerie saisonnière peut tout de même subsister, cela tient surtout au fait que l'hôtelier renonce à un intérêt sur son capital propre ou que cet intérêt prend l'aspect de prestations en nature, l'hôtelier et sa famille vivant dans l'établissement. Il a en plus la certitude qu'une nouvelle crise économique générale ne lui fera pas perdre immédiatement son lit. En effet, des raisons d'ordre pratique s'opposent probablement à ce que les banques puissent récupérer leurs capitaux par le moyen de la réalisation forcée, puisqu'il ne se trouverait pas de nouveaux bailleurs de fonds et qu'il serait également difficile de remplacer les hôteliers. Les expériences faites pendant la troisième décennie de ce siècle prouvent que la reprise d'hôtels par des banques n'est pas la solution idéale. Ces considérations peuvent constituer une consolation pour les hôteliers ; il va de soi qu'elles le sont moins pour les banquiers. Il est donc compréhensible que c'est précisément ceux-ci qui tiennent au maintien de l'aide fédérale. Un coup d'oeil sur le bilan de la presque totalité des hôtels permettrait de constater le bienfondé de cette

Ein Gast meint ...

Wie denken Sie darüber?

Sie befinden sich in einem Hotel, in einem Restaurant, in einem Ladengeschäft, an einer Tankstelle, kurzum irgendwo, wo Sie etwas zu bezahlen haben. Unsere rätvar geben z. B. ein gut erhaltenes Bärentafel-Tausch gegen eine reizvolle Jungfrau «à la Ursula Address», wir tauschen Posttergruppen, Mahlzeiten, Toilettenartikel, Schuhe, Autos, Benzin und noch ein paar Millionen anderer schöner Dinge gegen bedruckte, solide Papiere, Banknoten genannt. Beizufügen wäre lediglich, dass der moderne Tausch wesentlich praktischer ist als der Tausch vor ein paar tausend Jahren, denn welcher elegante Herr könnte heute leichterdings ein Bärentafel in die Portfeuille-tasche stecken?

Ublischerweise gibt der Gast, resp. der Konsument, wenn es ans Zahlen geht, entweder exakt die verlangte Summe oder ein bisschen mehr. Manchmal ist es sogar einiges mehr, weil der Zahlende Kleingeld benötigt.

Was passiert nun? Ein wahres Beispiel: ich hatte für eine Hotelübernachtung Fr. 35.60, inkl. Bedienung, Gasttaxe und allfällige Zuzaten zu zahlen. Ohne mit der Wimper zu zucken — obwohl ich eigentlich mit einer höheren Summe gerechnet hatte! — zückte ich eine 100er-Note und erwartete das Herausgeld, das auch ohne Verzögerung ausbezahlt wurde; aber nur Fr. 14.40.

Nun erlaube ich mir, gewisse Bedenken anzumelden. «Ich habe mit einer 100er-Note bezahlt!», sagte ich freundlich lächelnd.

Der Gegenpartener unseres «Tausch»-Geschäftes blickte erstaunt in die Kasse, in der meine Banknote, kaum hatte ich sie auf den Tisch gelegt, prompt verschwinden war, zog die Augenbrauen hoch, blickte mich treuerzichtig an und meinte: «Sie haben mit einer 50er-Note bezahlt. Hier liegt sie! Und er wies auf das Fähelein, in dem einige 50er-Noten lagen.

«Sie irren!», erklärte ich ruhig, «meine 100er-Note haben Sie dort drüben hingeliegt. Sie ist etwas zerknüllt, da sie klein zusammengelegt war. Ich kenne sie zu gut.»

Das Missverständnis von seiten des Verkäufers klärte sich natürlich. Es klärt sich meistens, d. h. meistens zu Gunsten des Kunden, des Zahlenden. Bisher hatte ich selber in allen solchen Fällen recht, ob es sich nun um 20 oder 50 oder 100 Franken (in obiger Geschichte um ein Fähelein) handelte. «Sie haben mit einer 50er-Note bezahlt. Hier liegt sie! Und er wies auf das Fähelein, in dem einige 50er-Noten lagen.

«Sie irren!», erklärte ich ruhig, «meine 100er-Note haben Sie dort drüben hingeliegt. Sie ist etwas zerknüllt, da sie klein zusammengelegt war. Ich kenne sie zu gut.»

Das Missverständnis von seiten des Verkäufers klärte sich natürlich. Es klärt sich meistens, d. h. meistens zu Gunsten des Kunden, des Zahlenden. Bisher hatte ich selber in allen solchen Fällen recht, ob es sich nun um 20 oder 50 oder 100 Franken (in obiger Geschichte um ein Fähelein) handelte. «Sie haben mit einer 50er-Note bezahlt. Hier liegt sie! Und er wies auf das Fähelein, in dem einige 50er-Noten lagen.

«Sie irren!», erklärte ich ruhig, «meine 100er-Note haben Sie dort drüben hingeliegt. Sie ist etwas zerknüllt, da sie klein zusammengelegt war. Ich kenne sie zu gut.»

Das Missverständnis von seiten des Verkäufers klärte sich natürlich. Es klärt sich meistens, d. h. meistens zu Gunsten des Kunden, des Zahlenden. Bisher hatte ich selber in allen solchen Fällen recht, ob es sich nun um 20 oder 50 oder 100 Franken (in obiger Geschichte um ein Fähelein) handelte. «Sie haben mit einer 50er-Note bezahlt. Hier liegt sie! Und er wies auf das Fähelein, in dem einige 50er-Noten lagen.

Dies dürfte für die «Herausgeber» — um so wichtiger sein, als sie doch gelegentlich auf eine grosse Note herausgeben, obwohl mit einer kleinen Note bezahlt wurde.

Aber wie denken Sie darüber? Können solche Mißstände in Ihrem Betrieb gar nicht passieren? Glückliche Menschen, fürwahr! A. Traverler

attitude de la part des banques, car il se produit très fréquemment que même les hôtels prospères manquent fortement de liquidités.

Les lignes précédentes montrent que les recettes ne permettent qu'un financement limité de l'entreprise au moyen de ses propres fonds. Pour sauvegarder le pouvoir concurrentiel de l'hôtellerie à l'échelon international, il est indispensable que les hôtels répondent aux exigences des hôtes. Les constatations selon lesquelles les établissements convenablement modernisés sont plus rentables autorisent à conclure qu'une aide de la Confédération est justifiée dans les cas où les propres fonds de l'entreprise et les crédits bancaires normaux sont insuffisants pour réaliser l'adaptation.

Le projet d'une loi fédérale sur l'encouragement du crédit à l'hôtellerie et aux stations de villégiature

La nouvelle loi, qui porte l'accent sur le cautionnement, est propre à accélérer la réintégration du crédit hôtelier dans l'économie privée, puisque les banques seront mises au bénéfice d'une garantie fédérale portant sur 75% des capitaux cautionnés. Il est probable que ce fait les incitera à accorder davantage de crédits à l'hôtellerie. Cependant, la garantie de la Confédération sera limitée à la somme de 100 millions de francs. Elle déchargera les banques d'une grande partie du risque. Il va de soi que le nouvel institut de crédit à l'hôtellerie devra couvrir le solde de 25% des prêts cautionnés.

Dans les cas où il ne sera pas possible d'obtenir des crédits bancaires même avec la garantie fédérale, le nouvel institut pourra réinvestir les amortissements des prêts antérieurs de la SFSSH se montant actuellement à 57 millions de francs. Cependant, une part de 20 millions de cette somme devra être remboursée à la Confédération au cours des dix années prochaines si les circonstances le permettent.

Le champ d'activité de la nouvelle coopérative se inscrira pas complètement dans le cadre de l'activité de la COH et de la SFSSH. En effet, le nouvel institut sera autorisé à collaborer à la création ou au renouvellement de l'équipement de stations de villégiature, dans la mesure où cet équipement est d'intérêt général pour la station et n'incombe pas aux cantons ou aux communes. Dans ce domaine, il ne pourra cependant s'agir que du cautionnement de l'octroi de prêts directs à titre d'aide subsidiaire. L'effort principal devra être fourni par les milieux directement intéressés au projet.

SBB-Wagen für internationalen Verkehr werden ersetzt

In den nächsten Monaten werden die in den internationalen Kurszügen eingesetzten SBB-Wagen 2. Klasse nach und nach durch Neubauwagen ersetzt. Die neuen Wagen enthalten je zwölf Abteile zu sechs Sitzplätzen. Bei einer Länge von 26,4 m entsprechen sie der normierten Bauweise des Internationalen Eisenbahnverbandes (UIC). Insgesamt sind Hundert Wagen zweiter Klasse bestellt. Als nächste Phase ist der Ersatz der internationalen Wagen erster Klasse sowie 1./2. Klasse vorgesehen.

Tourismus heute – ein vielfaches Dilemma

Der Tourismus in seiner modernen Vielgestaltigkeit ist voll der ungelöstesten Probleme. Sie auch nur einigermaßen vollständig aufzuzählen, müsste Seite um Seite füllen. Nicht alle Fragen sind andererseits von gleich brennender Aktualität, wenigstens in schwärzlicher Sicht. Deshalb seien einige Gesichtspunkte herausgegriffen, die besonders uns und unsere touristischen Institutionen bewegen. Es werden keine abschliessenden Rezepte gegeben, sondern die Beispiele sollen zum Überdenken und zum Diskutieren anregen.

Der Sommer 1966 hat in unserem Land, aber auch in der näheren Nachbarschaft eine überdurchschnittlich grosse Zahl von Bergunfällen gebracht. Der Alpinismus wurde von vielen Leuten (wie der einmal) auf die Anlagebank versetzt. Das kann uns nicht gleichgültig sein, denn das Bergsteigen und Bergwandern stellt einen bedeutenden Teil im touristischen Angebot unseres Landes dar, und wir haben alle Interesse, das Mögliche zu unternehmen, um den Ruf des Bergsteigens integer zu erhalten. Eine erste Übersicht über die Art der Unfälle hat bestätigt, was man vermutete: Die Leichtfertigkeit, mit welcher Krethi und Plethi in die Berge steigt, schlecht ausgerüstet, die eigenen technischen und physischen Möglichkeiten überschätzend, die objektiven Gefahren der Berge missachtend, ohne Kenntnis der oft tückischen Witterungsbedingungen usw. ist die Hauptursache der zahlreichen Unglücke. Es sind somit die «mittleren» Bergsteiger und die «Sonntagsalpinisten», die sich am ehesten in Gefahr begeben und keineswegs etwa die «Schlosser» des sechsten Grades, die sich mit den schroffen Wänden auseinandersetzen und nach landläufiger Ansicht rivol mit dem Leben spielen. Dieser Unterschied ist für die touristische Interessenz bedeutsam, denn er zeigt einen Weg zur (vermuteten) Besserung: Intensive Aufklärung in den Sommerstationen durch die Kurvereine und Verkehrsbüros, aber auch durch die Verwaltungen der Touristenbahnen; diese Transportmittel haben direkt oder indirekt die Ehrfurcht vor den Bergen, vor der unberechenbaren Natur und der Einschätzung ihrer Schwierigkeiten, herabgesetzt. Die Triumphe der Technik in fast allen Bereichen menschlichen Tuns haben das Gefühl erzeugt, jedes Hindernis sei zu meistern, und dementsprechend verhält sich der touristische «Normalverbraucher» auch in den Bergen. Die Aufgabe der Aufklärung wird nicht leicht zu lösen sein, aber sie muss in irgendeiner Form bewältigt werden.

Die richtige Einschätzung des Gebirges, von der eben die Rede war, kommt noch vermehrt zur Geltung, wenn wir uns die Projekte einiger Bergbahnen, die bis in die Region der Viertausender führen sollen, vor Augen halten. Das «altius, citius, fortius» des Sports findet im «Immer höher» der touristischen Attraktionen eine Parallele. Es wäre wohl vergebens, nach wirksamen Bremsen suchen zu wollen. Deshalb ist es nötig, sich entsprechend einzurichten und zum vornherein Massnahmen zu erwägen, die ein «Ausbrechen» nicht genügend ausgerüsteter oder geschulter Touristen aus dem Bereich der sichernden Technik in die Weite der gefahrdrohenden Bergwelt zu verhindern vermögen, etwa nach dem Muster der Bahn, die von Chamonix nach der Aiguille du Midi führt. Sympathisch sind jene «Gefängnisgitter» zwar nicht, aber wahrscheinlich nützlich...

Die richtige Einschätzung des Gebirges, von der eben die Rede war, kommt noch vermehrt zur Geltung, wenn wir uns die Projekte einiger Bergbahnen, die bis in die Region der Viertausender führen sollen, vor Augen halten. Das «altius, citius, fortius» des Sports findet im «Immer höher» der touristischen Attraktionen eine Parallele. Es wäre wohl vergebens, nach wirksamen Bremsen suchen zu wollen. Deshalb ist es nötig, sich entsprechend einzurichten und zum vornherein Massnahmen zu erwägen, die ein «Ausbrechen» nicht genügend ausgerüsteter oder geschulter Touristen aus dem Bereich der sichernden Technik in die Weite der gefahrdrohenden Bergwelt zu verhindern vermögen, etwa nach dem Muster der Bahn, die von Chamonix nach der Aiguille du Midi führt. Sympathisch sind jene «Gefängnisgitter» zwar nicht, aber wahrscheinlich nützlich...

«Unsichtbarer» Export

Dienstleistungen als Aktivposten der Ertragsbilanz

wi. Der Erlös aus dem schweizerischen Warenexport reicht nicht aus, um die zur Deckung der Importkosten erforderlichen Zahlungsmittel an das Ausland bereitzustellen. Dieses Charakteristikum unserer Wirtschaftsbeziehungen mit der Umwelt ist keineswegs neu; von wenigen Ausnahmejahren abgesehen, war der Aussenhandel unseres Landes schon immer passiv. In den letzten Jahren erreichte das Handelsbilanzdefizit zwischen drei und vier Milliarden Franken. Aber bereits vor dem Ersten Weltkrieg waren die Einfuhrüberschüsse zwischen 550 und 620 Mio Fr. zu verzeichnen, was nach heutiger Kaufkraft Fehlbeiträgen in der Grössenordnung von 1,6 bis 1,9 Mia Fr. entspricht.

Die zwischen Exporteinnahmen und Importaufwand klaffende Lücke wird durch Einkünfte anderer Art geschlossen, nämlich durch die Erträge der schweizerischen Kapitalanlagen im Ausland und durch die «unsichtbaren» Exporte. Im Jahre 1965, das ein Handelsbilanzpassivum von ziemlich genau drei Milliarden verzeichnete, wurden (nach Abzug der dem Ausland für seine Guthaben in der Schweiz geschuldeten Zinsen und Dividenden) alles in allem 1,2 Mia Fr. an Zins- und Dividendenerträgen eingenommen. Noch stärker fielen die «unsichtbaren» Ausfuhrposten ins Gewicht, die «Invisibles», wie sie in der handelspolitischen Terminologie häufig genannt werden. Sie setzen sich im wesentlichen aus Dienstleistungen zusammen, die zugunsten von Ausländern erbracht und von diesen vergütet werden. In der Schweiz spielt in diesem Bereich vor allem der Fremdenverkehr eine beträchtliche Rolle:

Nach Abzug der Ausgaben schweizerischer Touristen und Geschäftslente im Ausland verblieb aus den Aufwendungen der ausländischen Gäste ein Saldo von 1580 Mio Fr. zugunsten der Schweiz, womit also etwa mehr als die Hälfte des Aussenhandelsdefizites kompensiert wurde.

Beiläufig mag erwähnt werden, dass schon in den Jahren 1912/13 ungefähr die Hälfte des Handelsbilanzpassivums durch die Überschüsse des Reiseverkehrs gedeckt wurden.

Die Einkünfte aus dem Reiseverkehr der Ausländer umfassen erstens die Auslagen für die Benutzung öffentlicher und privater Transportmittel einschliesslich Sesselbahnen und Skilifte, für den Aufenthalt in Hotels, Pensionen und Sanatorien, aber auch auf Zellplätzen und in Ferienwohnungen, für den Besuch von Restaurants, Bars, Bildungs- und Vergnügungs-

Der Tourismus soll in unserem Land vielfach auch eine Hilfe für die Bergbevölkerung sein im Sinne einer Verdienstenquelle, die geeignet ist, der Entwicklung entgegenzuwirken. Es wäre verdienstvoll, wenn der Fremdenverkehrsverband oder eine andere Institution in dieser Hinsicht Resultate vorlegen könnte (man müsste wohl eine wissenschaftlich untermauerte Umfrage in Gang setzen), denn immer wieder stossen Projekte für die Entwicklung einer Talschaft zum touristischen Zentrum auf den Widerspruch derjenigen Unterländer, die (zu Recht oder Unrecht, bleibe einstweilen dahingestellt) sich als Hüter der bergheimlichen Kleinode gebärden und sich dagegen sträuben, den hintersten Winkel «erschlossen» zu sehen. Das jüngste Beispiel liefert Vals im gleichnamigen Bündner Tal, das verkehrsgeschichtlich schlecht gelegen – zu einem bedeutenden medizinischen Badeplatz ausgebaut wird und nun Einrichtungen bekommt, die architektonisch die kleinen Formen des anstehenden Dorfes zu erdrücken drohen. Wie die Station dereinst aussehen wird, weiss man freilich noch nicht – auch der hartgesottene Freund der Laubsägearchitektur alter Ordnung hat sich schon oft an die neue Zeit gewöhnen müssen und es auch zustandegebracht. Opposition nur um des Widerspruchs willen ist in allen Fällen sicherlich falscher Eifer; andererseits ist sie nötig, damit das Mass des Zutraglichen nicht überschritten wird. Oft aber – das lässt sich nicht leugnen – ist eine optimale Lösung äusserst schwer zu finden.

Weil die touristische Entwicklung oft schwer zu meistern ist, ist in jüngster Zeit die Forderung nach Orts-, Regional- und Landesplanung mit steigender Intensität vorgetragen worden. Im Fremdenverkehrsbereich dürfte sich die Erkenntnis Bahn gebrochen haben, dass Entscheidungen getroffen werden müssen. Am Kongress der «Union internationale pour la conservation de la nature» in Luzern (Sommer 1966) hat Professor Dr. Georges Grosjean (Bern) im Rahmen eines planerischen Exposés unterschieden zwischen Schwergewichtslandschaften des Gross-Fremdenverkehrs und Erholungslandschaften (neben anderen). Damit dürften gültige Stichworte gefallen sein, unter die auch in der Schweiz trotz mannigfacher föderalistischer Schwierigkeiten der künftige Gang der Dinge zu stellen sein wird. Sinnemäss käme es nicht mehr darauf an, ob z. B. im Oberengadin als einer Schwergewichtslandschaft noch ein paar Seilbahnen und andere touristische Einrichtungen errichtet und das Fassungsvermögen der einzelnen Plätze bis zu einem errechneten Maximum gesteigert würden, wogegen man aber etwa das Fostal – um bei diesem Beispiel zu bleiben – auf alle Fälle auszusparen hätte. Wer übrigens Anschauungsunterricht haben möchte, was unter touristischem Schwergewicht zu verstehen ist, möge sich zur Sommers- oder Frühherbstzeit aufs Stillssejoch verfügen, wo sich Sommer- und Winter Dauergäste und Passanten in einem wilden Tohuwabohu treffen, und wo die Landschaft mit einem Netz von Bahnen und Liften, Strassen und Abfahrten, Parkplätzen und Hotels und was der Dinge mehr sind (Souvenir-Basars nicht vergessen!) durchsetzt ist. Wahrscheinlich wird es nötig sein, dass auch die Schweiz einige wenige «Altsaison-Tummelplätze» besitzt – aber klug geplant und weise dimensioniert. Vielleicht ein weiteres Dilemma!

K. M. Z.



SHV-Aktualitäten

Dank an unsere Mitglieder

Das Ergebnis unserer Sammlung zur Bekämpfung der Getränkeunreinlichkeit ist über Erwartung gut ausgefallen. Allen Spendern sei hierfür an dieser Stelle der herzlichste Dank ausgesprochen. Sie alle haben dazu beigetragen, die Gefahr einer Sondersteuer auf alkoholische Getränke, durch die die Hotellerie auf schwerste in Mitleidenschaft gezogen worden wäre, eindeutig zu bannen.

Wir werden bei späterer Gelegenheit näheres über das Sammelergebnis bekannt geben.

Kurse für Betriebsinhaber und Direktoren der schweizerischen Hotellerie

7.–11. November 1966 im Hotel Gurten-Kulm, Wabern-Bern.

Es sind noch einige Plätze frei.

Aus dem Programm: Der Mensch im Betrieb – Grundsätze der Führung – Teamwork – Hilfsmittel für die Führung – allgemeine Personalprobleme – Chefentlastung – Erfahrungsaustausch.

Leitung: Dr. Robert Schnyder von Wartensee, Unternehmensberater, Sion/Lausanne.

Kursgeld: Fr. 400.– pro Person, Fr. 600.– für Ehepaare (Dokumentation inbegriffen).

Anmeldungen: Schweizer Hoteller-Verein, Abteilung für berufliche Ausbildung, Hirschengraben 9, 3011 Bern, Telefon (031) 22 75 26.

Tagung der Berufsberaterinnen und Berufsberater in Davos, 3./4. Nov. 1966

Die Berufsberaterinnen und Berufsberater der deutschsprachigen Schweiz treffen sich am 3./4. November 1966 in Davos zu einer Arbeitstagung betr. «Berufsbildung und berufliche Möglichkeiten in der Schweizer Hotellerie». Wir freuen uns, die Damen und Herren der Berufsberatung mit unseren Nachwuchs- und Ausbildungsproblemen bekannt machen zu dürfen und werden die Gelegenheit benützen, im Schulhotel du Midi lebensnahen Anschauungsunterricht zu vermitteln.

Wir bitten alle Mitglieder des SHV – insbesondere die Auskunftsstellen und die Vertrauensleute – die ihnen bekannten Berufsberaterinnen und Berufsberater nochmals auf den Anlass aufmerksam zu machen. Wir haben allen Mitgliedern des Schweiz. Ver-



Actualités SSH

Remerciements à nos membres

Le résultat de notre collecte destinée à financer la campagne contre l'initiative visant à instituer un impôt sur les boissons alcooliques, a dépassé nos espérances. Que tous les donateurs soient ici sincèrement remerciés! Ils ont tous contribué à écarter nettement le danger d'un impôt spécial sur les boissons alcooliques qui aurait pesé lourdement sur les épaules de l'hôtellerie.

Nous donnerons, à une autre occasion, des renseignements détaillés sur le résultat de cette souscription.

A peu près 100 nouveaux hôtels en France... en sept mois 1966

Mais la plupart sont des petites entreprises «1 étoile»

A l'occasion d'un «déjeuner d'information» auquel l'aimable «secrétaire d'Etat au tourisme», M. Pierre Dumas a bien voulu inviter le correspondant de la «Revue suisse des hôtels», il a été diffusé un document qui énumère le nombre et l'importance des hôtels récemment ouverts (ou réouverts après rénovation) en France.

En sept mois, c'est-à-dire du 1er janvier au 31 juillet 1966, on a en effet ouvert, en France, 93 hôtels neufs ou effectué des investissements dans 1652 chambres nouvelles, soit une moyenne de 17 chambres par hôtel.

Nous avons, dans les rubriques de cette revue, toujours suivi la ligne de conduite objective qui nous interdit de généraliser et de reprocher à un gouvernement «planificateur» qu'il ne fait rien de «constructif». Il faut donc reconnaître que les crédits accordés en grande partie à des conditions intéressantes (et à des «intérêts subventionnés») ont grandement aidé nos collègues français à moderniser leur patrimoine et à l'agrandir méthodiquement, tout en y coopérant par leurs propres moyens d'auto-financement... Il est cependant instructif de reproduire ci-après un commentaire publié dans «Les Echos» par notre confrère Pierre Bernard-Danay, le 12 octobre 1966:

In den letzten Jahren genütigen die grossen Einnahmenüberschüsse bei den Dienstleistungen und den Kapitalerträgen nicht, um das Defizit unseres Aussenhandels zu decken. Auch im Jahre 1965 schloss die schweizerische Ertragsbilanz mit einem Fehlbetrag von 300 Millionen ab. Gegenüber dem Jahre 1964, in welchem der Passivsaldo volle 1775 Millionen betrug, hat die Lage sich allerdings erheblich gebessert. Man darf jedoch nicht vergessen, dass während des vergangenen Dezenniums meistens Bilanzüberschüsse in der Grössenordnung zwischen einer halben und einer Milliarde erzielt wurden. Diese Aktivsaldo dienten teils zur Vermehrung der schweizerischen Auslandguthaben, teils zur Vergrösserung der inländischen Goldreserven; umgekehrt wurden die Fehlbeträge der Ertragsbilanz hauptsächlich durch Kapitalimporte ausgeglichen.

bandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge eine Einlage zugehen lassen.

Für die Berufsberaterinnen und Berufsberater der Westschweiz und des Tessin veranstalten wir am 9. November 1966 eine Tagung in Montreux.

Allfällige Auskünfte erteilt die Abteilung für berufliche Ausbildung SHV in Bern, Tel. (031) 22 75 26.

Das Personalproblem ist in 5 Jahren gelöst, wenn jedes Mitglied des Schweizer Hoteller-Vereins jedes Jahr nur einen einzigen Lehrling oder eine einzige Lehrtochter für einen Beruf in der Hotellerie werben kann!

Lehrabschlussprüfungen der Kochlehrlinge im Schulhotel du Midi, Davos

In der Zeit vom 27.–30. September haben die letzten Kochlehrlinge, die ihren theoretischen Unterricht jeweils im Schulhotel SHV du Midi, Davos, erhalten haben, ihre Lehrabschlussprüfungen absolviert. Es handelt sich hier um die Jünglinge, die ihre Lehre im Frühling 1964 angetreten haben.

Erfreulicherweise haben alle 12 Kochlehrlinge diese Lehrabschlussprüfungen mit Erfolg bestanden. Wie von kompetenter Stelle verlautete, liegt der Gesamtdurchschnitt dieser 12 Prüflinge wesentlich besser als derjenige der übrigen Kochprüflinge im Kanton Graubünden. Die nachstehende kleine Aufstellung gibt Aufschluss über die erreichten Durchschnittsnoten:

1. Ritzmann Samuel	5,5
2. Homberger Robert	5,4
3. Bär Marcel	5,3
Moser Karl	5,3
Müller Josef	5,3
6. Aebischer Viktor	5,2
7. Nufer Mac	5,1
8. Näf Peter	5,0
Zenhäusern Gregor	5,0
10. Aeschbach Karl	4,9
Parpan Reto	4,9
12. Mastel René	4,8

Dazu sei bemerkt, dass die Noten nach der neuen Skala folgende Bedeutung haben:

Note 6 = ausgezeichnet, Note 5,5 = sehr gut, Note 5 = gut, Note 4,5 = ziemlich gut.

Diese guten Resultate unserer letzten du Midi-Kochlehrlinge freuen uns sehr, und wir wünschen den jungen Berufsleuten eine erfolgreiche Zukunft. M.R.

Cours pour hôteliers et directeurs de l'hôtellerie suisse (en langue française)

du 21 au 25 novembre 1966, à l'Hôtel Du Lac, à Vevey
Programme: Comportement de l'homme au travail – l'art de diriger – perfectionnement des cadres – esprit d'équipe – problèmes généraux du personnel.

Direction du cours: M. R. Schnyder de Wartensee, Dr en droit, Lausanne/Sion.

Prix: 400 fr. par participant, 600 fr. par couple.
Adressez-vous à: Société suisse des hôteliers, Service de la formation professionnelle, Hirschengraben 9, 3011 Berne, Tél. (031) 22 75 26.

«La première conclusion à tirer de ces chiffres, c'est que, plus que jamais, l'hôtellerie reste en France l'apanage de petites et moyennes entreprises – plutôt petites que moyennes – gérées de manière familiale.

On avait beaucoup cru, il y a quelques années, dans certains milieux, à une hôtellerie effectuant une mutation comme l'on voit d'autres secteurs nombreux de l'économie, où il faut se développer de plus en plus de grandes entreprises au détriment des petites et moyennes.

En fait, dans le secteur hôtelier, il y a au contraire, aujourd'hui, un regain des entreprises de petites dimensions.

La gestion familiale... la seule rentable...

Il ne faut pas chercher très loin les explications. Tout cela confirme la méfiance du capital financier pour effectuer des investissements dans une branche où la rentabilité est très difficile et, en tout cas, beaucoup plus risquée que dans d'autres domaines (par exemple la construction de logements). En outre, l'activité hôtelière est un service qui n'a pas pu être très mécanisé par l'évolution technique intervenue au cours des dernières décennies. Par conséquent les charges de main-d'œuvre y sont lourdes et la productivité n'a pas pu être très améliorée. Elle a même reculé dans certains cas, dans la mesure où la concentration des vacances au mois d'août s'est accentuée, laissant vides la plupart des hôtels saisonniers, à l'exception d'une courte période de sept à huit semaines.

Dans ces conditions, l'entreprise gérée familiale permet une gestion beaucoup plus souple, dans laquelle les membres de la famille travaillant personnellement ne sont pas rémunérés suivant le régime habituel des salariés.

Ce n'est pas seulement dans les stations typiquement saisonnières que les petits hôtels dont nous parlons ont été construits. Si celui construit au Bourget-du-Lac, en Savoie, a seulement 10 chambres, de même que tels autres construits à Morzine (Haute-

Savoie) ou à Aury (Morbihan), un des deux hôtels ouverts à Dijon n'en a pas davantage. Et celui qui s'est ouvert à Bayonne n'a que 10 chambres également.

Le client moyen n'exige qu'un confort moyen

Quand le gouvernement et les pouvoirs publics font édit publiquement de la construction d'hôtels, il s'agit le plus souvent d'établissements quatre étoiles (comme les deux établissements Hilton qui se sont ouverts récemment à Paris et sur l'aéroport d'Orly), ou bien d'hôtels trois étoiles (comme ceux dont la construction commence sous l'égide d'une chaîne patronnée par le Crédit hôtelier.

Mais l'on s'aperçoit que plus de la moitié des hôtels neufs, ouverts au cours des sept premiers mois de l'année (48 sur 93), sont des établissements classés une étoile, c'est-à-dire d'un confort modeste : mais ce sont aussi ceux qui demeurent le plus à la portée d'une très grande partie de la clientèle. Les autres établissements sont d'ailleurs presque tous des hôtels classés seulement deux étoiles, c'est-à-dire avec un confort demeurant simple.

Il y a seulement, en effet, deux hôtels trois étoiles comportant au total 74 chambres, et deux hôtels quatre étoiles, l'un de 30 chambres (à Lissieu, dans le

Rhône) et l'autre à Villefranche (Basses-Pyrénées), de 20 chambres.

Notre confrère se demande finalement si cette priorité de la petite ou moyenne entreprise dans le secteur de la rénovation ne rendra pas un peu illusoire les efforts de l'industrie d'équipement hôtelier — de nouveau mis en vedette au salon « Equip'Hôtel 1966 » qui vient de fermer ses portes... En effet, le client moyen dont le budget de voyages ou de vacances reste relativement modeste, n'exige qu'un confort-minimum... Mais, à notre avis, il serait erroné — et de toute façon prématuré — d'en tirer des conclusions négatives en ce qui concerne la construction et l'exploitation d'établissements de 3 ou de 4 étoiles.

Que le « Ruhl » de Nice ait dû disparaître, n'est pas une preuve du contraire. L'économie du marché permet à tous les hôtels de se créer et de garder une place au soleil du tourisme.

Et, nous sommes même sûrs que le pessimisme dont a fait preuve l'auteur de l'article précité est, en principe, injustifié : la méfiance du capital financier se dissipera dès que le gouvernement français aura enterré les idées absurdes de construire des hôtels d'Etat avec des fonds d'épargne, sans égard à leur rentabilité... et le marché des capitaux s'ouvrira largement aux investissements hôteliers, au moment où ce marché aura été libéré des chaînes du dirigisme qui l'entravent depuis plus de vingt ans... Walter Bing

La voix du métier

Il faudrait pouvoir faire l'inventaire des organes professionnels édités par des associations et entreprises qui ont leur mot à dire dans des activités variées. Le nombre de ces publications est grand, davantage que l'écho qu'ils rencontrent généralement dans le public. La plupart de ces revues mensuelles ne recherchent nullement la faveur de ce dernier ; elles touchent un cercle limité, celui des gens du métier et, en marge, celui des milieux directement intéressés.

Lorsqu'un exemplaire s'offre à l'examen, au stand que l'entreprise a aménagé dans une foire ou une exposition, par exemple, le profane n'insiste pas ; l'initié, lui, s'attarde à l'affrontement de vérités techniques. Les avis des experts sont publiés en deux langues et souvent les chiffres dressent des pyramides impressionnantes, accolées de graphiques dont l'escalade ou la glissade donnent à réfléchir. Le personnel de l'entreprise ou de l'association figure logiquement sur la liste d'envoi et le contact est ainsi assuré, en marge des heures de travail ; l'ouvrier et l'employé qui ont le goût du métier savent à quoi s'en tenir pour le secteur qui leur est propre, mais ils se penchent aussi avec intérêt sur les activités d'autres branches, d'autres cantons, d'autres nations.

En marge de ces échanges d'ordre professionnel, une rubrique s'ouvre à la vie économique du pays, aux faits et gestes du personnel. Le tirage de ces périodiques est forcément limité. Les chambres de commerce figurent sur les listes d'envoi, tout comme les autorités et organes intéressés et, dans certains cas, les ambassades et consulats à l'étranger.

Nous n'en sommes heureusement plus, pour la majorité de ces publications, à des communications d'ordre confidentiel. Le monde a évolué ; des portes sont largement ouvertes. Les échanges se font dans le meilleur esprit d'une entreprise à l'autre et, pour rendre plus accessibles des vérités rigides, des illustrations voisinent avec des échos. Un brin d'humour, ici ou là, ne dépare nullement le tout, en bas de colonne.

A notre humble avis, pour les organes professionnels qui veulent s'en tenir exclusivement aux problèmes du métier, un texte imprimé, et condensé dans sa composition comme dans son inspiration, suffirait.

Mais, dès le moment où — avec infiniment de raison — l'entreprise cherche à atteindre de larges milieux, à intéresser le grand public à son activité, à ses espoirs, à ses réussites, elle doit renoncer aux textes trop exclusifs. L'essentiel doit jouer, évidemment, et les questions d'ordre professionnel ont la priorité. Mais leur discussion ne sera pas diminuée par la voisine d'autres échos de la vie de chaque jour.

Le lecteur sait faire la part des choses, on ne lui demande pas d'avaler tout ce qui se dit.

Nouvelles de Benelux

Folklore d'automne en Belgique

(De notre correspondant)

C'est avec raison que la ville de Liège — la plus française des villes belges — est appelée souvent la « Cité ardente », tant l'enthousiasme de ces habitants est exubérant... Qu'il s'agisse de manifestations folkloriques ou autres, le dynamisme des Liégeois se donne libre cours. Faut-il dire que la Wallonie, dont Liège peut être considérée comme la capitale, est le refuge du folklore. Nulle part ailleurs, les vieilles traditions n'ont trouvé un climat plus favorable pour y fleurir. A Liège même, les théâtres de marionnettes sont nombreux et peut être entretiendrons-nous nos lecteurs de ces spectacles hauts en couleurs, un prochain jour.

Vers la fin de l'été, quand l'automne donne aux forêts les teintes dorées, rouges ou flamboyantes de vendémiaire, les Fêtes de la Wallonie sont un dernier acte éblouissant avant la venue de l'hiver. Une fresque multicolore se déploie dans les rues décorées. Nous avons été conviés à cette apothéose et nous en avons rapporté un souvenir si vivace que nous voudrions le faire partager aux lecteurs de cette revue.

En de pareilles occasions, le spectacle est surtout dans la rue. De toutes les régions de la Belgique d'expression française, sont venus les groupes folkloriques. De partout, d'ici, de là, d'ailleurs encore, du Borinage charbonnier, de l'Ardenne verdoyante, du pays gaumais près de la frontière de la Lorraine,

Il y a plus de vingt ans que nous suivons chaque semaine l'organe professionnel qui accueille cette contribution du collaborateur très occasionnel que nous sommes.

De temps à autre, nous infligeons aux lecteurs des textes qui s'efforcent de trouver grâce sur les bords du Rhin où la rédaction mène le bon combat.

La tâche est rude pour ces deux rédacteurs qui, assaillis de proses diverses, trouvent chaque semaine le ton convenable, ne retenant que les informations susceptibles d'intéresser à la fois les gens du métier et la clientèle — et les fournisseurs aussi qui tiennent à prendre le pouls de la profession. Peut-être, un jour ou l'autre, une information ou une opinion auront-elles surpris des lecteurs, mais ces derniers ont toujours la ressource de réagir, de répondre. Hauser les épaules ne suffit pas, qualifier en pleine sonorité ce qu'ils désapprouvent est trop aisé ; dire en toute bonne foi leur sentiment est préférable. (L'approbation, on le sait, est facile chez nous, par tempérament et par habitude...)

Le ton est donné. La « Revue suisse des hôtels », alias « Hotel-Revue », a fait son chemin. Les problèmes d'ordre professionnel, économique et financier sont présentés, analysés et commentés dans les hautes pages. La vie des sections et l'atmosphère des régions où elles opèrent, à la recherche d'un accueil et d'un hébergement dignes des meilleures traditions, ne déparent pas le tout, et les chroniques assurent une liaison bienvenue.

Un récent entretien avec un hôtelier qui n'en est pas à ses débuts dans la branche, nous a engagé à dire ce qui nous paraît opportun. Notre interlocuteur, ami de vieille date, penchait pour une solution dont la facilité nous fit bondir. Il est — n'ayons pas la candeur de penser à l'imparfait ! — de ceux qui estiment que la Technique, avec sa majuscule imposante, est seule en cause et que tout le reste n'est que littérature.

Nous avançâmes en cours de discussion que l'étalage des bilans et des statistiques ne perd rien au voisinage de commentaires disant les raisons d'espérer, de lutter, en liaison avec les expériences faites sous d'autres cieux que le nôtre.

La « Revue suisse des hôtels » a accès dans les kiosques, dans les rédactions des organes d'information ; elle est également à la disposition des hôtes dans les halls de nos établissements. Nous avons tenu à souhaiter que l'essentiel fasse toujours place à ce qui n'est pas forcément accessoire et qui a sa justification dans le lot bigarré de l'information.

C'est la foi qui sauve, sans la rabaisser au niveau de la facilité. Paul Martinet

de la Famenne, des anciennes principautés de Stavelot et de Malmédy, de la France même, toute proche, les voici qui se répandent dans la belle cité mosane. Ah ! les anciennes coutumes ne sont pas mortes. Au contraire, elles revivent avec joie et vigueur. Les artères liégeoises ont retenti, ce jour-là, de chants et de musique. Et la foule pressée sur les trottoirs a réagi avec enthousiasme... Voilà la vraie atmosphère joyeuse de Liège !

Voici ces groupes. Ils apportent tous le salut de leur région. De la Louvière, les « Gilles du pays noir » sont arrivés, revêtus de riches riches atours et empanachés de plumes d'autruche multicolores ; une musique obsédante scandé leur danse rituelle et ils lancent dans la foule quantité d'oranges.

Arion, aux marches ardennaises, avait envoyé toute une troupe de majorettes encadrant une vingtaine de « Feux follets » qui bombardèrent les spectateurs de confettis multicolores. L'ambiance est immédiatement créée et se prolongera durant toute la soirée. A leur tour, les « Macralles » (sorcières) de Viel-Salm passent devant la tribune d'honneur. Sans transition, le public est mêlé à leurs jeux qui sont des sauts et des cabrioles... diaboliques. Les balais des sorcières ont bientôt fait de décoiffer tous ceux qui se croient à l'abri, même sur les balcons voisins.

Du pays de Geer, le cortège des sœurs des Macralles, les « Hours » d'Eben-Emael ont envahi la chaussée. Leur réputation est encore plus... turbu-

Auszug aus dem Schulungsprogramm SHV für Unternehmensschulung

Kurs I: «Personalwesen»

Verantwortlich für Thematik und Gestaltung: Abteilung für berufliche Ausbildung SHV: F. Dietrich, E. Gerber.

Stoff

1. Der Mensch

Der Mensch als Individuum: Wie kommt eine menschliche Handlung zustande? Entwicklungsstufen des Menschen. Der Mensch — wie er wirklich ist.

Der Mensch als soziales Wesen: Beziehungen zum Mitmenschen und zur Umwelt. Der Mensch in der Gruppe.

2. Der Mitarbeiter

Suche, Auswahl, Einführung und Anlernung. Die Probleme des Jugendlichen, Erwachsenen, Ausländers; des schwierigen Menschen, des alternenden Menschen, der Frau im Betrieb.

Arbeitstechnik, Hygiene und Gesundheit. Weiterbildung, Freizeitgestaltung.

3. Der Vorgesetzte

Sachliche und menschliche Voraussetzungen: Eignung und Bewahrung, Autorität und Persönlichkeit. Ethische Grundhaltung.

Verantwortung für Arbeitsleistung und Betriebsklima. Nachwuchsförderung.

4. Allgemeines Personalwesen

Personalführung: Personalpolitik, Personaleinsatz, Qualifikation als Führungsmittel, Arbeitsplatzbewertung, Ausbildung und Schulung, Behandlung von Klagen, Beschwerden und Streitigkeiten, Rechtsbeistand, Disziplinarwesen, Hausordnung. — Information, Vorschlagswesen, Freizeitgestaltung. Pflege der menschlichen Beziehungen, Personalpflege und -betreuung.

Personalverwaltung: Personalakten und -kontrolle, Arbeitsgesetzgebung, Dienstvertrag, Anstellung, Laufbahn, Entlassung, Arbeitszeit, Entlohnung, Bedienungsgeldordnung, Sozialleistungen und -einrichtungen, Versicherungen. Beziehungen zu Arbeitnehmerorganisationen, Ämtern und Behörden. Personalstatistik. Archiv.

5. Organisation und Methodik der Unternehmensschulung

Vermittlung der Verhandlungs- und Konferenztechnik. Behandlung der Gruppendynamik, Technik der geistigen Arbeit. Organisation und Administration.

Kurs II: «Betriebstechnik u. Fachwissen»

Verantwortlich für Thematik und Gestaltung: A. Trippi, Leiter des Betriebstechnischen Beratungs- und Dokumentationsdienstes SHV

Stoff

1. Sachverwaltung

Hotelarchitektur. Böden, Wandbeläge. Technische Installationen: Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär-, Elektroinstallationen, Aufzüge, Fördermittel, Schall-, Wärmeisolation, Wirtschaftlichkeitsberechnungen. Signalanlagen, Kommunikationsmittel.

Brandschutz. Werkstatt: Organisation, Einrichtung, Unterhaltsplan. Reinigung: Böden, Wände, Unfallverhütung, Wasserbehandlung; Entfärbung, Korrosionsschutz, Filtrierung. — Abfallbeseitigung.

2. Beschaffungswesen

Beschaffungstechnik: Vorgehen, Auswahl, Offertenvergleich, Bestellung, Unterhaltsservice.

3. Leitung und Verwaltung

Planung und Organisation von Réception, Conciergerie, Telefon, Direktionsbüro, Personalbüro, Buchhaltung.

4. Beherbergung

Gästezimmer: Planung, Einrichtung, Reinigung. Etagegäste: Etageoffices. Möblierung: Unterhalt. Teppiche: Pflege.

5. Verpflegung

Küche: Planung, Organisation, Einrichtungen, Apparate. Waren: Lagerung, Transporte. Vorbereitung von industriell vorbereiteter Gemüse. Tiefkühlung: Mög-

lente et ce n'est pas peu dire. Les Stavelotains, de leur côté, ont délégué le « Réveil ardennais » qui évoquera les anciennes danses à l'honneur dans cette région. Et sous les yeux des assistants charmés, quadrilles, lancers, polkas, nouent et dénouent leurs anneaux. De Marche — en Famenne, une jeune société est venue, la « Plovinette » — l'âge moyen de ses acteurs est de vingt ans ! Cette société a bien prouvé son esprit juvénile. Il était impossible d'envisager une telle manifestation sans la participation des « Cramignons liégeois », vaillante phalange qui brilla d'un nouvel éclat dans ses farandoles.

Les « Porais tillelois » — dont nous avons parlé dans une précédente chronique — étaient aussi de la fête. Leur réputation n'est plus à faire, d'Eupen nous eu une évocation en blanc et bleu des fameux carnivals qui ont lieu dans cette pittoresque localité.

Les corps de musique s'en donnaient à cœur joie. Les fraîches « Majorettes de Metz » en ouvrant le défilé, donnèrent une note inédite à celui-ci. Elles étaient accompagnées de l'Harmonie de cette ville. L'excellente Harmonie hutoise, l'Harmonie communale de Liège rehaussaient de leurs accents cette belle manifestation.

Ajoutons que le soir tombé, un admirable feu d'artifice mit le point final aux Fêtes de la Wallonie, feu tiré sur la Meuse. Mais, les festivités se prolongèrent longtemps encore, dans les rues même et dans les nombreux cafés de la « Cité ardente ».

Une fois encore, Liège a bien mérité son surnom et nous convie déjà à de prochaines réjouissances... en l'an 1967! Charles-A. Porret

lichkeiten, Verfahren, Lagerung, Auftauen, Kochen, Spülanlagen: Planung, Organisation, Maschinen, Spülmittel, Unterhalt. Kaffeeküche: Zubereitung, Maschinen, Unterhalt. Rationalisierung im Verpflegungssektor. Speiseangebot: Verkauf, Service, Programmierung. Ernährungsphysiologie: Neuzeitliche Ernährung.

Entwicklungstendenzen im Verpflegungsbetrieb. Automaten: Kauf, Organisation, Unterhalt. Selbstbedienung: Planung, Organisation.

6. Personalwesen

Unterkünfte, Aufenthaltsräume, Verpflegungsräume.

7. Nebenleistungen

Wäscherei-Lingerie: Planung, Organisation, Maschinen, Unterhalt, Waschmittel, Einrichtung.

Hotelwäsche: Pflege, Lagerung, Normungs- und Rationalisierungsmöglichkeiten.

8. Diverse

Schwimmbäder: Planung, Unterhalt. — Der Blick in die Zukunft.

Kurs III: «Organisation und Administration des Betriebes»

Verantwortlich für Thematik und Gestaltung: Dr. H. Riesen, Leiter des Betriebswirtschaftlichen Beratungsdienstes SHV.

Stoff

1. Allgemeines

Wesen des Hotelbetriebes, Charakteristik.

2. Betriebsregeln / Führungsinstrumente

Organisationshandbuch. Organisationsstruktur, Aufgabengliederungsplan. Funktionsbeschreibung, Pflichtenheft.

Organisation der Arbeit: Arbeitsablaufpläne, Arbeitsbeschreibung, Hausordnung, Informations- und Meldewesen. Diverse Führungshilfen.

3. Finanz- und Rechnungswesen

Budget/Budgetkontrolle. Geschäftsbuchhaltung, Betriebsabrechnung (inkl. Kostenstellenrechnung), Kalkulation, Preisstellung, Betriebsstatistik, Betriebsvergleich. Finanzverwaltung, Liquiditätspolitik, Steuerfragen. Rechnerische Kontrollen: Einnahmen, Bons, Küche, Keller, Bar/Bufet, Beherbergungsabteilung usw.

4. Rechtsfragen, Vertragswesen

u. a. Rechtsform, Kauf, Verkauf, Miete, Pacht, Gewerbepatent, Haftpflicht.

5. Allgemeine Administration

Sekretariatsdienst, Postdienst, Telefondienst, Archivdienst.

6. Sachverwaltung

Mobile Anlagen: Inventarverwaltung, Vermögenssicherung; Sachversicherung.

7. Beschaffungswesen, Lagerwirtschaft

Einkauf: Planung, Abwicklung, Warenannahme. Lagerwirtschaft, inkl. Lebensmittelgesetzgebung.

Kurs IV: «Unternehmungsführung»

Verantwortlich für Thematik und Gestaltung: E. Gerber, Leiter der Unternehmensschulung SHV

Stoff

1. Allgemeine Grundlagen

Volkswirtschaft. Fremdenverkehr: Schweiz, International. Hotellerie und Gastwirtschaftsgewerbe. Landes-, Regional- und Kurortplanung. Natur- und Heimatschutz.

2. Grundbegriffe

Betriebswissenschaft. Betriebswirtschaftslehre. Betriebswirtschaftliche Organisationslehre.

3. Allgemeine Führungsfragen

Organisation, Leitung, Überwachung, Aufgaben- und Kompetenzverteilung. Verantwortlichkeiten, Stellvertretung, Dispositionskontrolle.

4. Geschäftspolitik

Terminierte Zielsetzung. Massnahmenplanung, Erfolgskontrolle.

5. Finanz- und Rechnungswesen

Finanzpolitik. Finanzierungsfragen.

6. Werbung / Public Relations

Motiv- und Marktforungen. Werbepolitik: Werbepflege, Werbebudget, Werbemittel, Werbemittel, Erfolgskontrolle. Public Relations: Beziehungen zu Behörden, Institutionen und Organisationen des Fremdenverkehrs. Gästekontakte.

7. Weiterbildung, Forschung, Entwicklung

incli. innerbetriebliche Zusammenarbeiten.

8. Sachverwaltung

Investitionspolitik, Anlagenerneuerung. Neubaufert. Unterhaltsplanung.

10. Produktion

Planung, Organisation, Kontrolle.

11. Verkauf

Planung, Organisation, Lenkung, Kontrolle.

12. Unterhalt

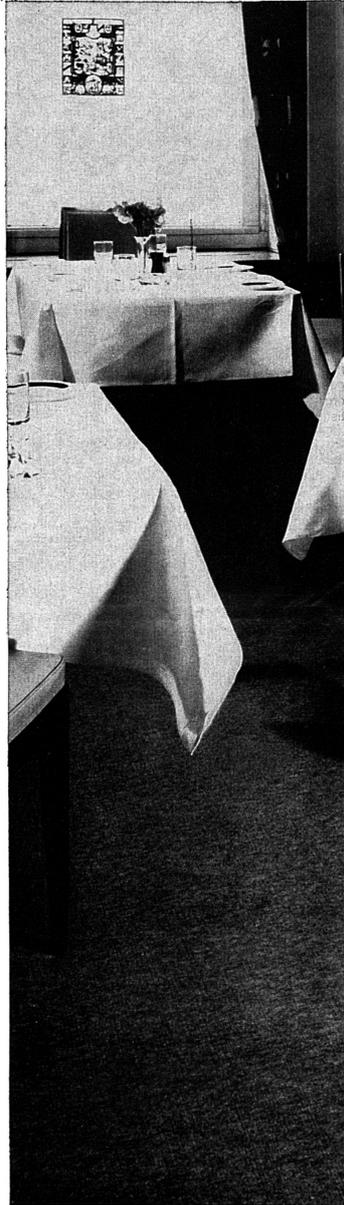
Planung, Einsatz der Handwerker.

Strapazierfähigkeit und Ambiance sind wichtig bei der Auswahl des Bodenbelags. Entscheidend aber ist (für Sie), dass Sie die

umfassende
Kollektion
von
HASSLER
zu Rate ziehen.



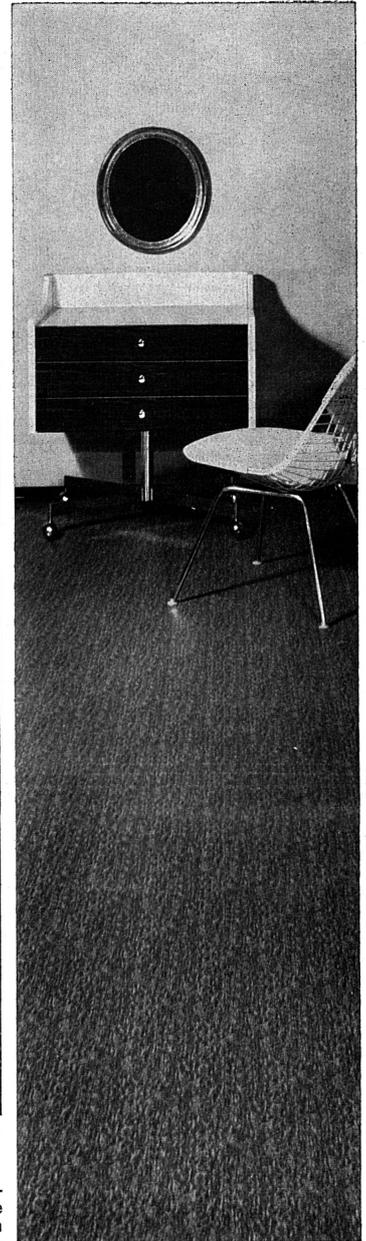
Bar



Restaurant



Halle



Zimmer

Wenn ein Spannteppich

zu der eigens für Hotels geschaffenen Cocktail-Kollektion gehört, ist dies bereits ein Qualitätsbeweis. Denn Cocktail ist eine Kollektion, die Hassler aus den vielfältigsten Mustern, Qualitäten und Preislagen zusammenstellt. Für Sie. Damit Ihre Wahl fachmännisch ausfällt, allen Anforderungen gerecht wird. Denken Sie deshalb bei Spannteppich-Fragen an die spezielle Cocktail-Kollektion für Hotels, an die umfassende Kollektion, die nur Hassler und seine Häuser in der ganzen Schweiz besitzen. Stets und immer für Sie bereit.

Dass dieser Tapisom

ein Nylon-Spannteppich ist, können Sie ihm kaum ansehen. Denn er wirkt schön, modern und reich. Tapisom ist ausserdem derart strapazierfähig, dass er auch nach Jahren noch absolut neuwertig ist! Von welchem anderen Spannteppich lässt sich das sagen? Und Tapisom ist zudem unübertroffen staub- und schmutzabweisend und deshalb so pflegeleicht.

Wo Orientteppiche sind,

lässt sich's gemütlich wohnen. Denn Behaglichkeit, vornehme Eleganz und jahrelange Strapazierfähigkeit sind die Eigenschaften des echten Orientteppichs. So wichtig jedoch die geschmackssichere Wahl eines Persers ist, so entscheidend ist seine Herkunft, seine Qualität. Hasslers Verbindungen direkt zu den bedeutenden Handelsplätzen im Orient sichern Ihnen jederzeit ausgesucht schöne Exemplare unter tausenden am Lager. Wir sind bestrebt, für Sie das richtige Stück zu finden. Eine Anfrage lohnt sich!

Der Plastik-Filz-Bodenbelag Tapiflex

ist vor allem ein wirtschaftlicher, unempfindlicher Belag für Schlafzimmer und Gänge. Trittfest und unverwüßlich. Durch die Filzunterlage wird Tapiflex elastisch und isolierend gegen Lärm und Kälte. Mit über 30 farbenfrohen Dessins beweist Tapiflex: es gibt einen schönen Bodenbelag in Bahnen, der Sie von allen Sorgen der Strapazierfähigkeit befreit!

Hasslers eigens für das Hotelfach geschaffene Kollektionen und Referenzen müssen Sie gesehen haben. Denn Hassler heisst: Zu Ihren Diensten. Verlangen Sie den Besuch unseres Hotelfachberaters.



Hans Hassler AG
Kasinostrasse 19
5001 Aarau
Tel. 064/222185

HASSLER

Hassler in der ganzen Schweiz

Bossart + Co. AG, Bern	031/22 33 44
Bossart + Co. AG, Biel	032/ 291 99
Hans Hassler AG, Luzern	041/ 2 05 44
Hans Hassler AG, St. Gallen	071/24 48 11
Hans Hassler AG, Zug	042/ 4 86 22
Hans Hassler AG, Lausanne	021/26 40 07
J. Wyss SA, Neuenburg	038/ 5 21 21
H. Rüegg-Perry AG, Zürich	051/23 67 77

soirée folklorique au Chalet Suisse, à Sauvabelin sur Lausanne (fondue ou raclette, vin compris).

Lundi: Tour de ville en car avec guide. Visite d'une cave dans le célèbre vignoble en terrasses de Lavaux et dégustation de vins (cadeau-souvenir). Déjeuner à l'hôtel. Fin du programme.

... et à Lucerne

On lira aussi avec intérêt ce que Lucerne a décidé de faire pendant la prochaine saison d'hiver.

La Société de développement et la Société des hôteliers de Lucerne, de même que les entreprises de transport, publiques et privées, de la région de la Suisse centrale, offrent de nouveau d'importants avantages aux touristes qui choisissent Lucerne comme centre de séjour pour leurs vacances d'hiver:

a) Du 15 décembre au 31 mars les hôtels ménagent à leurs hôtes des arrangements forfaitaires à prix réduit comme suit:

— pour chambre et petit déjeuner (par exemple pour un séjour de fin de semaine) fr. 15.— à

fr. 41.50 par personne et par jour, selon la catégorie d'hôtel et selon chambre avec ou sans bain privé;

— pour chambre, petit déjeuner et un repas principal (pour des séjours plus longs, à partir de trois jours) fr. 19.— à fr. 65.— par personne et par jour, selon la catégorie d'hôtel et selon chambre avec ou sans bain privé.

b) D'autre part, un abonnement régional d'hiver, à titre personnel, est émis, en vente uniquement à Lucerne (hôtels, agences de voyages, bureau officiel du tourisme et guichets officiels) du 15 décembre au 15 mars et comprenant les lignes d'accès de Lucerne aux stations de sports d'hiver. Il est délivré aussi bien aux hôtes de Lucerne qu'à ses habitants permanents. Il est valable 15 jours et donne droit à un nombre illimité de courses durant cinq jours au choix de l'abonné, ainsi qu'à l'achat de billets ordinaires à moitié prix les dix autres jours. Le prix est de fr. 58.— pour la première classe et de fr. 47.— pour la deuxième classe; les enfants (6 à 16 ans) payent demi-tarif.

Januar 1962 haben wir die ersten Marktordnungen verabschiedet. Dieser Beschluss machte den Weg frei für den Übergang in die zweite Stufe der Verwirklichung der Zollunion. 1963 wurden weitere Marktordnungen verabschiedet. Die Vorstellung eines freien Agrarmarktes in der EWG mit dem Fortfall aller Handelshemmnisse und Beschränkungen musste zwangsläufig dazu führen, für die wichtigsten landwirtschaftlichen Produkte einheitliche Preise festzusetzen.

So wurde der Preis mit in den Mittelpunkt dieser gemeinsamen Agrarpolitik gestellt. Er soll Erzeugung und Verbrauch beeinflussen, die Ein- und Ausfuhr steuern. Standortvorteile und Standortnachteile werden sich voll auswirken können.

Weihnachten 1964 beschloss die Gemeinschaft den gemeinsamen Getreidepreis und damit auch das Preisniveau für die von Getreide abhängigen tierischen Veredelungsprodukte Schweine, Eier und Geflügel. Diesem ersten Schritt folgte im Juni dieses Jahres der zweite Schritt, nämlich die Festsetzung der gemeinsamen Preise für Milch und Milchzeugnisse, Zucker, Rindfleisch, Reis, Fette und Öle. Damit werden für nahezu 90% der Agrarprodukte — gemessen an den Verkaufserlösen — die Preise nicht mehr in den nationalen Hauptstädten, sondern in Brüssel vom Ministerrat der EWG festgesetzt. Was dies bedeutet, kann man heute vielleicht im vollen Umfang noch nicht erkennen.

Auf jeden Fall sind die Mitgliedstaaten nicht mehr frei in ihrer Agrarpolitik

Die Folge muss sein, dass auch andere Bereiche der Wirtschaftspolitik von diesem Integrationsprozess erfasst werden. Denken Sie nur an die Währungspolitik; schon heute sind die gemeinsamen Preise in Rechnungseinheiten festgesetzt und binden die Staaten in ihrer Währungspolitik. Aber auch eine Vereinheitlichung der Steuer- und Verkehrspolitik kann nicht ausbleiben, wenn die gemeinsamen Preise und ein freier Agrarmarkt von Sizilien bis an die Nordsee verwirklicht werden.

Die EWG-Agrarpolitik ist daher keine statische Erscheinung; sie wird möglicherweise auch Grundlagen für eine spätere politische Einigung der Mitgliedstaaten schaffen.

Die Einführung des freien Warenverkehrs

Der gemeinsame Markt für Getreide, Schweine, Eier und Geflügel, für Ölsaaten und Reis wird am 1. Juli 1967 in Kraft treten. Milch und Milchzeugnisse sowie Rindfleisch werden zum 1. April 1968 folgen und als letztes wird der gemeinsame Preis für Zucker spätestens am 1. Oktober 1968 wirksam werden. Die wesentlichen politischen Beschlüsse sind damit gefallen. Nicht zuletzt, wenn man bedenkt, dass auch die Finanzierung dieses gemeinsamen Agrarmarktes zumindest bis 1970 beschlossen werden konnte.

Agrarpolitik kostet Geld. Dabei handelt es sich einmal um Massnahmen zur Stabilisierung der Märkte, wenn mit Hilfe von staatlichen Mitteln der Markt entlastet wird.

Le service de placement des apprentis cherche pour le printemps 1967 des

places vacantes pour apprentis cuisiniers

Nous nous permettons de vous rappeler que les apprentis cuisiniers peuvent être formés:

- 1. dans les établissements annuels, avec fréquentation d'une école professionnelle
- 2. dans les établissements saisonniers, avec fréquentation des cours intercantonaux de Sion.

Prière d'annoncer immédiatement les places disponibles à la

Section pour la formation professionnelle Société suisse des hôteliers Hirschengraben 9, 3011 Berne Téléphone (031) 22 75 26

Da geht es zum anderen um die Finanzierung des Exports von Überschüssen und nicht zuletzt um Strukturmassnahmen, denen eine wesentliche Bedeutung zukommt. Dieser Fonds wird in einigen Jahren ein Volumen von 7 bis 9 Milliarden DM jährlich haben. Er wird gespeist durch die Abgabe der Abschöpfungen und später auch der Zölle an die Gemeinschaft, der dann noch fehlende Betrag wird durch die Haushalte der Mitgliedstaaten bereitgestellt werden. Diese Gelder werden den Integrationsprozess verstärken und werden vor allen Dingen dazu führen, dass

keiner die Gemeinschaft verlassen

kann. Es trifft zu, dass ein enger Zusammenhang besteht zwischen den Massnahmen, die die Gemeinschaft bei der praktischen Agrarpolitik — nicht zuletzt hinsichtlich der Höhe der Preise — beschliesst und den Einnahmen und Ausgaben dieses Fonds.

Will man trotz Begrenzung der Ausgaben ein bestimmtes Preisniveau halten, so kann die Steuerung nicht nur über den Preis erfolgen. Als ein neues Element der EWG-Agrarpolitik sind daher bei Zucker die

Produktionskontingente

getreten. Wenn auch vorerst für eine Übergangszeit, soll der garantierte Preis für Zuckerrüben nur für eine bestimmte Menge garantiert werden. Darüber hinaus gibt es noch für eine Zusatzquote eine geringere Garantie, und von einer oberen Grenze ab trägt der Erzeuger dann alle Verluste, die durch eine Überproduktion entstehen.

Um eine Beschränkung der Produktion zu erreichen, wäre es sonst erforderlich, die Agrarpreise radikal zu senken. Doch reagiert die Landwirtschaft auf Preisreduzierungen oft gegensätzlich.

Verbinden Sie mit dieser Entwicklung aber nicht die Sorge, dass die Gemeinschaft im Ausserhandel wieder Mengenregelungen (Kontingente) einführen (Fortsetzung Seite 9)

Gestalt und Funktion der Agrarpolitik in der EWG

Zu diesem Thema sprach im Kongresshaus Zürich Bundesminister Herrmann Höcherl, Bonn, vor den zahlreich erschienenen Gästen, die der Einladung der Handelskammer Deutschland — Schweiz Folge geleistet hatten.

In der Einleitung gedachte der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, wie vor zwanzig Jahren, also unmittelbar nach Ende des Zweiten Weltkrieges, Churchill in Zürich die europäischen Völker zu einer Einigung aufgefordert hatte. Sicherlich sei diese gesamt-europäische Einigung noch weit von ihrer Verwirklichung entfernt; doch habe mit der Gründung der EWG und der EFTA eine bedeutsame Entwicklung des europäischen Einigungsprozesses eingesetzt.

Bundesminister Höcherl fuhr fort:

«Wir können nur immer wieder feststellen, dass nicht nur die Wirtschaft, sondern auch die Staaten von einem Prozess der Bildung zunehmend grösserer Einheiten erfasst werden. Diese Kräfte wirken nicht nur innerhalb der nationalen Grenzen, sondern überschreiten diese und ergreifen ganze Kontinente. Weder die Privatwirtschaft noch die Regierungen können diese Konzentration der Kräfte aufhalten. Die Anlässe und Motive eines Integrationsprozesses sind vielschichtig. Die sechs EWG-Länder haben in dem Vertrag von Rom ihren Willen bekundet, einen immer engeren Zusammenschluss der europäischen Völker zu schaffen, die trennenden Schranken in Europa zu beseitigen und Lebens- und Beschäftigungsbedingungen ihrer Völker zu verbessern. Das Ziel war, die Volkswirtschaften zu einengen und ihre beständige Wirtschaftsausweitung, einen ausgewogenen Handelsverkehr und einen redlichen Wettbewerb zu gewährleisten. Die Zollunion dieser EWG wird am 1.

Juli 1968 verwirklicht sein. Das Ziel, eine politische Föderation dieser sechs Mitgliedstaaten, ist damit noch nicht erreicht. — Aus der Antihese zur EWG entstand die Europäische Freihandelszone (EFTA).»

Zum Hauptthema äusserte er, dass es für die Agrarpolitik im EWG-Vertrag nur wenige, sehr allgemein gehaltene Bestimmungen gibt, und ihre Ziele seien so formuliert, dass sie sowohl den Vorstellungen der Erzeuger als auch denen der Verbraucher gerecht werden — was bekanntlich nicht leicht zu verwirklichen sei!

Der Vertrag sage wenig aus über die Mittel, um die Ziele der gemeinsamen Agrarpolitik zu erreichen; er nenne drei Organisationsformen:

- gemeinsame Wettbewerbsregeln,
- bindende Koordinierung der einzelstaatlichen Marktordnungen
- und europäische Marktordnungen.

Die Agrarpolitik wurde zum Motor der Integration

«Wenn die EWG diese letzte und strengste Organisationsform eindeutig bevorzugt hat, so ist das mit weitgehenden Konsequenzen verbunden. Trotz aller Schönheitsfehler, die der EWG-Agrarpolitik anhaften können, ist sie — nicht zuletzt wegen der Einführung gemeinsamer europäischer Marktordnungen für die wichtigsten Produkte — zu einem Kernbestandteil gemeinsamer partieller Wirtschaftspolitik geworden. Wie ein Lastkahn trägt sie schwere Bürden politischer und industrieller Probleme über den immer schneller fließenden Strom der gemeinschaftlichen Entwicklung.

Die Marktordnungen

Sie alle kennen die Entwicklung der letzten Jahre. Im



Alles für die Abwaschmaschine...

- Trax** Abwaschmittel für alle Maschinen-Typen.
- Glatron** Glanztrocknungsmittel für alle Dosierer.
- DOSIERGERÄTE** Pflü Dosiergerät — das günstigste Glanztrocknungsgerät. Vorteilhafter Pulverdosiierer für Trax.
- Henkel** Henkel & Cie. AG. Grossverbrauch und Beratungsdienst 4133 Pratteln BL. Telefon: 061/81 63 31

UNTER DIESEM ZEICHEN IST GUT KAFFEE TRINKEN

egro
Kaffeemaschinen

Hersteller:
Egloff & Co. AG,
5443 Niederrohrdorf

Servicestellen in Basel, Bern, Biel, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuenburg, Rapperswil, Schaffhausen, St. Gallen, Winterthur und Zürich.

Verkauf durch:

Sanitas AG 4000 Basel Kannenfeldstr. 22 Tel. 061/43 55 50	Christen & Co. AG. 3001 Bern Marktgasse 28 Tel. 031/22 56 11	Grüter-Suter AG. 6002 Luzern Hirschgattstr. 9 Tel. 041/31 11 25	Autometro AG. 8001 Zürich Rämistr. 14 Tel. 051/24 47 66	Autometro AG. 1200 Genf Rue de Berne 23 Tel. 022/32 85 44
---	--	---	---	---

Teppich-Reinigung

Spannteppiche, Milieux, Läufer, Polstermöbel usw. nach Spezialverfahren mit neuesten amerikanischen Maschinen durch erfahrene Personal.

Verlangen Sie Offerte von
F. Gort, 8866 Ziegelbrücke
Teppich- und Bodenpflege, Grossraumreinigung
Telefon (058) 4 19 82

60 JAHRE QUALITÄT — 60 JAHRE VERTRAUEN

HIRZEL

Edwin Hirzels Söhne, Wetzikon
Telefon (051) 77 05 28

Zweckmässig durch Planung
Schön durch Gestaltung
Persönlich durch Einfühlung

Drei Eigenschaften, die Ihre Räume haben sollten. Rufen Sie uns an. Wir arbeiten Ihnen unverbindlich ein Projekt aus.

MÖBEL INNENAUSBAU

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

WICHTIGSTES ERNST FAVRE S.A. - GENÈVE

Reklame-Verkauf
5000 Kaffeelöffel, 14 cm
rostfrei
Tel. (041) 2 55 85 ab 50 Stück je Fr. —.76

Abegglen-Pfister AC Luzern

Pony-Kleinskiff?

Kennen Sie den

Er kann in einem Tag montiert werden. Lieferbar mit Elektro- oder Benzinmotor. Verlangen Sie unsern Sonderprospekt!

Walter Städeli, Maschinenfabrik
8618 Otwil am See, Tel. (051) 74 42 63

Neue Hotelschule Aeschi

3705 Aeschi bei Spiez B.O.

Im Winter 1966/67 führen wir folgende Kurse durch:

Kochkurs/Servierkurs
5 Wochen: 14. November bis 17. Dezember 1966

Hotelbüro und Réception
10 Wochen: 10. Januar bis 18. März 1967

Verlangen Sie unser ausführliches Kursprogramm.
Leiter: Urs Löttscher
Kursort: Neuchâtel, Telefon (038) 3 24 71

Kleines Geschäft ? ... Grosses Geschäft ? Mit

NCR

immer ein gutes Geschäft !

Modell 22 druckt automatisch einen Doppelbon; wenn zu gewissen Tageszeiten ein einfacher Coupon genügt, können Sie die Maschine selber umstellen.

Beide Maschinen sind mit allen Leistungen und Schutz-Vorrichtungen ausgerüstet, die für Ihren Betrieb erforderlich sind.



Modell 52 druckt automatisch eine ausführliche Gäste-Rechnung, gleichzeitig mit der Coupon-Ausgabe.



NCR

HAT SICH BEWÄHRT !

Verlangen Sie unverbindlich den ausführlichen Prospekt der Maschine, die Sie interessiert (Modell 22 oder 52)

National Registrierkassen AG 8023 Zürich ☎ 051 47 40 00

würde. Der Preis bleibt nach wie vor das Steuerungs-
element ihrer Agrarpolitik.

**Die Liberalisierung der Ein- und Ausfuhr ist eine
wesentliche Forderung des EWG-Vertrages; sie
wird auch für den Agrarbereich bestehen bleiben.
Einfuhrkontingente gehören immer zu den stärksten
und willkürlichsten Handelshindernissen.**

Dass die EWG auf ein solches Instrument verzichtet
hat, stellt einen entscheidenden Fortschritt dar.

Stellung der EWG zu den Drittländern

Dem gemeinsamen Agrarmarkt wird sehr oft vorge-
worfen, dass er eine «autarke Konstruktion» sei und
dass man zuerst innerhalb der EWG das essen
müsste, was dort wächst. Dieser Vorwurf ist nicht ge-
rechtfertig. Die Einfuhren von Ernährungsgütern aus
Drittländern z. B. in der Bundesrepublik sind ständig
angestiegen. Sie betragen 1958 vor Inkrafttreten des
EWG-Vertrages 6,2 Milliarden DM und belaufen sich
im abgelaufenen Wirtschaftsjahr 65/66 auf 9,6 Milliar-
den DM. Aber auch bei Marktordnungswaren – soweit
sie EWG-Marktordnungen unterliegen – zeigen die
Einfuhren aus Drittländern keinen rückläufigen Trend.
Sicherlich ist es durch die Einführung dieser Markt-
ordnungen zu Verlagerungen im Handelsverkehr mit
einzelnen Waren gekommen. Immer mehr zeigt sich,
dass die Tendenz besteht, neben Rohstoffen, die nicht
in der Gemeinschaft in genügendem Umfang vorhan-
den sind, wie z. B. Futtergetreide, vor allem hochwer-
tedelte tierische und pflanzliche Erzeugnisse zu lie-
fern.

Die Bundesrepublik ist ohne Zweifel der grösste
Verbrauchermarkt in der EWG. 59 Mio. Einwohner ze-
igen mit steigendem Einkommen nicht nur einen grö-
sseren Verbrauch, sondern sie stellen auch höhere
Anforderungen an die Produkte.

Die Leistung der deutschen Landwirtschaft ist
beachtlich. Sie ist in der Lage, aus eigenen Mitteln
2/3 des Bedarfs zu decken, und wenn man die im-
portierten Futtermittel dazu rechnet, steigt dieser Selbst-
versorgungsgrad auf ca. 78%. In der Gemeinschaft
liegt er im Durchschnitt bei 85%. Bei einzelnen Pro-
dukten jedoch wird die Selbstversorgung voll erreicht,
teilweise sogar überschritten (Zucker, Butter, Trink-
milch).

Man könnte also glauben, dass für die Lieferungen
dritter Länder kein Platz mehr in der Gemeinschaft
sei. Die Zahlen jedoch beweisen das Gegenteil, denn
der Handelsaustausch zwischen der EWG und den
dritten Ländern hat zugenommen. Ich bin davon über-
zeugt, dass der in der EWG entstehende vorerst wirt-
schaftliche Raum Vorteile bringen wird. Die dynamische
Kraft der Gesamtwirtschaft wird auf längere
Sicht zu einem weiteren Ausgleich von Preisen und
Kosten, zu einer weiteren Rationalisierung und damit
zu einem weiteren wirtschaftlichen Aufschwung führen.
Diese gesamtwirtschaftliche Expansion wird allen
Wirtschafts- und Bevölkerungsbereichen in der Ge-
meinschaft zugute kommen und wird eine starke Aus-
strahlung auf Drittländer haben.

Kennedy-Runde

Ein weltweiter Wirtschaftsaufschwung kann vor allem
dadurch gefördert werden, wenn es gelingt, die Hem-
nisse im internationalen Handelsverkehr abzubauen.
Die Bundesregierung hat daher immer die Bemü-
hungen der Vereinigten Staaten nach einer welt-
weiten Senkung der Zölle und anderen Handels-
schranken anerkannt und unterstützt. Aus diesem
Grunde hat sie auch den wichtigsten Beschlüssen im
Juli d. J. im Agrarbereich nicht eher zugestimmt,
bis ein Mandat für die Kommission für die Verhandlungen
im GATT eine Zustimmung im Ministerrat gefunden
hatte. Ich weiss, dass eine Reihe unserer GATT-Part-
ner, wie zuletzt auch Ihr Land, mit diesem Angebot
noch nicht zufrieden ist, aber ich verrate kein Ge-
heimnis, dass auch wir mit den Angeboten einiger
GATT-Partner nicht einverstanden sind.

Die Verhandlungen in Genf werden zeigen, welche
Wege beschritten werden müssen, um in der Ken-
edy-Runde Erfolg zu erzielen.

EWG-EFTA

Die Teilung Europas in diese beiden Wirtschaftsblö-
cke ist oft bedauert worden. Der Traum einer europä-
ischen Einigung – wenn er auch jetzt auf eine Teil-
einigung beschränkt geblieben ist – muss unabhän-
gig von Vertragstexten als ein politisches Ereignis
von allergrösstem Ausmass angesehen werden. Das
gilt vor allem für die Entstehung der Sechsergemein-
schaft über alle Krisen hinweg bis zu ihrer endgül-
tigen Verwirklichung. Die Zusammenführung von 180
Mio. Menschen eines hohen Bildungsgrades mit dieser
Produktions- und Konsumkraft ist für sich allein ge-
nommen, ohne Rücksicht auf die angestrebten Ver-
tragsziele, ein weltpolitischer, ein historischer Vor-
gang. Der Begriff «Brückenschlag» zwischen EWG
und EFTA hat manches Fragezeichen erhalten. Zu-
mindest setzt eine Brücke zwei feste Punkte auf be-
kannten und bestimmten Ufern voraus. Im europä-
ischen Parlament hat der Abgeordnete Catroux einen

**Minimalkatalog von Bedingungen
und Voraussetzungen**

- aufgestellt:
- eine erweiterte Gemeinschaft kann nicht eine Art
Freihandelszone sein, sie muss eine Wirtschafts-
union nach Art der EWG werden,
- die Agrarregelungen, die weit über die Möglichkei-
ten einer Freihandelszone hinaus gehen, sind un-
abdingbarer Bestandteil jeder Erweiterung der Ge-
meinschaft,
- die Verfahren und Institutionen der EWG haben
sich bewährt, sie sind in Einzelfällen vielleicht ver-
besserungs- und ergänzungswürdig, jedoch nicht
grundlegend zu ändern.
- Bei einer Erweiterung der Gemeinschaft wird also die
Agrarpolitik eine ganz wesentliche Rolle spielen. Bei
den Verhandlungen mit Grossbritannien ist dies der
Fall gewesen. Was bleiben für Möglichkeiten im
Agrarbereich, wenn dritte Länder dieser Gemein-
schaft beitreten wollen:
- entweder sie übernehmen das System wie es jetzt
bekannt ist,
- oder sie versuchen auf dem Verhandlungswege

eine Abänderung der gemeinsamen Agrarpolitik zu
erreichen, was bestimmt nicht einfach sein dürfte,
– oder dieses Land ist nicht bereit, die Agrarpolitik
der EWG zu akzeptieren und möchte sie überhaupt
ausschliessen, dann dürfte es sich wohl nicht um
einen Beitritt handeln, sondern mehr auf eine Asso-
ziation hinauslaufen.

Die EFTA kann für sich als stolzen Erfolg buchen,
dass Ende dieses Jahres die Freihandelszone
auf dem Gebiet der Industrieprodukte – 3 Jahre vor
dem Zeitpunkt der in der Stockholmer Konvention
vorgesehen war – voll erreicht sein wird. Die Land-
wirtschaft hat man ja ausgeklammert und versucht,
durch bilaterale Bemühungen den Handelsaustausch
zu fördern.

**Die EFTA hat sich gehütet, ihre Institutionen zu
sehr auszustocken, ihr Endziel bleibt: nach wie vor
eine multilaterale Assoziation mit der EWG zu
schaffen.**

Die EWG hat sich indes mehr vorgenommen. Am
Beispiel der Agrarpolitik habe ich versucht, zu zeigen,
dass die Wirtschaftsunion bereits einen politischen
Charakter hat.

Warum soll die politische Vereinheitlichung nicht
am Ende einer langen Entwicklung stehen, die durch
Zusammenarbeit auf wirtschaftlich-technischen, wis-
senschaftlichen Gebieten entstanden ist?

Für die Schweiz sind alle diese Überlegungen
sicherlich nicht einfach. Wir alle haben Anlass, die se-
gensreiche Wirkung der Schweizer Neutralität in
mangfaltiger Hinsicht anzuerkennen. Eine konsequente
verfolgte Neutralitätspolitik führt aber auch zu Folge-
rungen, z. B. in der Agrarpolitik, die sich von rein
ökonomischen Prinzipien entfernen können. Sicherlich
ist es dann auch nicht leicht, im Hinblick auf die
Neutralität eine gewisse Abgabe von Souveränitäts-
rechten im Rahmen irgendeiner Gemeinschafts-
politik hinzunehmen.

Die Debatte im europäischen Parlament zeigt, dass
tatsächlich bei einer Erweiterung der Gemeinschaft
gewisse Mindestanforderungen gestellt werden müs-
sen, wenn man nicht das bisher Erreichte gefährden
will.

Trotz allem wächst der Handel zwischen EWG und
EFTA. Insbesondere ist auch ein Zug Grossbritanni-
ens zum Kontinent festzustellen. Die Ausfuhr
Grossbritanniens in die EWG sind von 14 auf 20%
gestiegen. Das sind nur noch 7% weniger als der
Export Grossbritanniens in das Commonwealth. Die
Gemeinschaft hat sich bei der Einführung des 15pro-
zentigen Sonderzolls durch Grossbritannien jeder Ge-
genmassnahme enthalten.

Deutsch-schweizerischer Warenaustausch

Ein Wort noch zu unserem bilateralen Verhältnis
zwischen der Bundesrepublik und der Schweiz im Zu-
sammenhang mit der EWG-Agrarpolitik. Die Schweiz
ist für Deutschland nicht nur ein beehrtes Ferien-
land, sondern ein bedeutender und geschätzter Ab-
satzmarkt für ernährungswirtschaftliche Güter. Ande-
rerseits ist aber Deutschland auch für die Schweizer
Industrie und Landwirtschaft ein wichtiger Handels-
partner: Die Schweiz hat 1965 für etwa 54 Mio. DM
ernährungswirtschaftliche Güter an uns geliefert. Das
ist – global gesehen – genauso viel wie bei Inkraft-
treten des EWG-Vertrags. Seit 1958 hat sich jedoch
die Ausfuhr bei den einzelnen Erzeugnissen sehr un-
terschiedlich entwickelt. Wichtigstes Ausfuhrprodukt
nach Deutschland ist nach wie vor der Hartkäse, bei dem
die Ausfuhr erfreulichweise gesteigert werden
konnte. An zweiter Stelle liegen Kakaoerzeugnisse
und Schokolade, deren Ausfuhr gegenüber 1958 zu-
rückgegangen ist. Steigende Tendenz zeigen auch die
Schweizer Exporte in die Bundesrepublik bei
Teigwaren, Backwaren, Kindernährmitteln, Zucker
und Zuckerwaren.

In diesem Zusammenhang freut es mich ganz be-
sonders, feststellen zu können, dass die Schweiz ein
bedeutender Abnehmer von landwirtschaftlichen Pro-
dukten aus der Bundesrepublik ist und dass dies
durch den EWG-Vertrag nicht beeinträchtigt wurde.
Im Gegenteil, unsere Ausfuhr haben stark zuge-
nommen. Beide Länder haben sich bewusst im we-
sentlichen auf den Austausch von Spezialitäten aus
dem Nahrungsmittelsektor beschränkt. Deutschland
führt in die Schweiz besonders Fleisch und Fleisch-
zubereitungen, pflanzliche und tierische Öle und Fet-
te sowie Matz und Hopfen aus. Für die Schweizer
Landwirtschaft ist es beruhigend festzustellen, dass
gerade ein Grossteil der Fleischlieferungen keinen
Schaden zufügen, sondern im Gegenteil von deut-
schen Touristen mitverbraucht werden, stehen doch
die deutschen Besucher der Schweiz an erster Stelle
der Übernachtungen.

Ich habe versucht, Ihnen aufzuzeigen, dass der
EWG-Vertrag alle Voraussetzungen für einen wirt-
schaftlichen Aufschwung seiner Mitglieder enthält.
Für alle Partnerstaaten ergibt sich der Zwang, gut
vorbereitet in die Endphase des Gemeinsamen Marktes
einzutreten und die Übergangszeit zu nutzen. Das
hat in allen EWG-Ländern zu einer Stabilisie-
rungs- und Anpassungssetzgebung geführt, die für
jedes Land ohne diesen Anreiz nicht mit einer sol-
chen Intensität stattgefunden hätte. Letztlich sind
diese individuellen Fortschritte ein Vorteil der Ge-
meinschaft.

Niemand kann aus dem fahrenden Zug aussteigen
und zu Fuss an den Ausgangspunkt zurückkommen.
Die Gleise nach Europa werden nur in einer Richtung
befahren. Die Gemeinschaft hat bewiesen, dass sie in
der Lage ist, Krisen, die aus ihrer Mitte heraus ent-
stehen, zu überwinden. Ich möchte allen, ganz gleich
aus welchem Motiv heraus sie im Lager der Kritiker
der EWG stehen, mit besonderer Nachdrücklichkeit
folgendes erwidern:

Es mag durchaus sein, dass der Enthusiasmus der
ersten Jahre sich an den unerhörten Schwierigkeiten
der praktischen Verwirklichung abgekühlt hat. Damit
wurde aber zum wiederholten Male ein historisches
Gesetz bestätigt, dass es die Aufgabe der Idealisten
ist, grosse Gedanken nicht nur zu entwickeln, son-
dern unbeschadet der oft vorher nicht erkennbaren
praktischen Schwierigkeiten über die erste Hürde zu
bringen. Erst dann werden sie die Aufgabe weiterge-
ben an die Kräfte des praktischen Vollzugs mit all den
Ernüchterungen und Rückschlägen, die sich ihrerseits
als Wahrheitsbeweis gleichen Bemühens ausweisen.
Es entspricht nicht den historischen Gesetzen, dass

ein solcher Prozess ohne Rückschläge verläuft. Ja,
ich darf überbetonen sagen, dass diese Rückschläge
geradezu ein Beweis für ernsthafte Anstrengungen
und Bemühungen sind.

Die EWG ist nicht mehr auflösbar

Ihre starke Ausstrahlung und Wirkung auf alle Nach-
barn ist bekannt. Sie ist bereit, mit diesen Nachbarn
zu verhandeln. Sie denkt nicht daran, einzelne mit
allen Mitteln aus ihrer jetzigen Gemeinschaft heraus-
zukaufen. Niemand wird die EWG für ein solches
Vorhaben ihre grössere Wirtschaftskraft einsetzen.
Ein Beitritt kann sich nur im Bereich menschlicher
und politischer Freiwilligkeit unter Berücksichtigung
der Argumentation aller Verhandlungspartner voll-
ziehen(!).

Wer dem Gang der Geschichte folgt, wird feststel-
len, dass oft viele Umwege erforderlich waren, um ein
Ziel zu erreichen, das schon zu Beginn bekannt war.
Diese historische Gesetzmässigkeit wird nur zu oft
vergessen. Die Vergangenheit zeigt, dass geschichtliche
Realisierungen oft das Ergebnis langer Entwick-
lungen mit vielen gestaltenden Kräften sind. Das Le-
ben kennt keine isolierten Vorgänge. Es ist unser Ver-
stand, der der besonderen Leistung wegen abstrahiert,
isoliert und klassifiziert. Das Leben aber und die
Wirklichkeit verlangen, dass alle Bemühungen
gleichzeitig erfolgen. Deswegen kann die EWG nicht
nur darauf bedacht sein, sich selbst zu vollenden,
sondern sie muss zugleich bereit und willens sein,
die Gespräche mit den Nachbarn zu führen.

Dies ist nicht nur eine Aufgabe für uns, sondern ein
Werk, das auch für die jüngere Generation bleibt, die
mit dem ihr eigenen Geiste und Elan dieses Thema
bereits aufgenommen hat und sehr dazu beiträgt,
dass wir das einmal begonnene Werk fortsetzen.

Als Abschluss des Vortrages bot die Arbeitsge-
meinschaft Agrexport, Bad Godesberg, bei einem
Kalten Buffet deutsche Spezialitäten, die bei der Son-
derschau der Deutschen Ernährungswirtschaft an der
ZÜSPA ausgestellt waren. Die anwesenden Gäste und
die Presse hatten bei deutschem Sekt und Wein, bei
Bier mit Rettich und Weisswüsten sowie Fischspezi-
alitäten Gelegenheit, sich in freundschaftlichem Ge-
spräch kennenzulernen und zu verständigen.

Chronique suisse

**Situation actuelle de notre
économie**

La situation économique pendant le deuxième tri-
mestre de 1966 fait l'objet d'un rapport, publié en
supplément de la «Vie économique» d'août. En ce
qui concerne la tendance générale en Suisse, la
commission de recherches économiques a relevé les
éléments suivants:

Les exportations de marchandises ont continué
leur progression (13,7% par rapport au deuxième
trimestre de 1965); la tendance à l'expansion des
affaires avec l'étranger semble devoir se maintenir.
L'industrie des machines et l'horlogerie, comme d'ail-
leurs la plupart des autres industries, enregistrent
des chiffres de ventes réjouissants. A l'échelon mon-
dial, la demande a pris une avance remarquable,
notamment aux Etats-Unis, en France et en Italie;
en revanche, la participation de l'Allemagne au mar-
ché a diminué.

Le trafic de marchandises des CFF a augmenté,
mais essentiellement grâce au service de transit.

La construction industrielle, qui diminuait depuis
deux ans, a de nouveau augmenté. La production est
restée très active; malgré la limitation des effectifs
de personnel, les capacités techniques ont, en gé-
néral, été utilisées entièrement.

Les importations ont augmenté (6,3% par rapport
au deuxième trimestre de 1965), particulièrement en
ce qui concerne les matières premières et les biens
de consommation.

La consommation privée a marqué un ralentisse-
ment; parallèlement, la tendance à l'épargne s'est
renforcée.

La commission de recherches économiques com-
pare la situation actuelle à celle de 1959, caractérisée
par l'accroissement des exportations. Elle craint dès
lors une expansion exagérée des investissements,
contenue toutefois dans une certaine mesure par la
limitation des crédits et les restrictions relatives à
l'effectif du personnel. Elle exprime surtout ses craintes
au sujet des finances des pouvoirs publics qui ne
sont plus en état de couvrir leurs dépenses, en
forte hausse.

Sur ce dernier point, la prise de conscience s'affir-
me. Le délégué du Conseil fédéral aux possibilités
de travail insiste dans son «bulletin» sur le rôle in-
flationniste des dépenses publiques. En outre, la
publication du rapport de la commission Jöhr – ins-
tituée pour préparer une planification à long terme
des finances fédérales – a mis en évidence les dé-
ficits croissants au-devant desquels va la Confédé-
ration. Enfin, la commission des cinq professeurs
d'université, présidée par M. P. Stocker, a dressé la
liste des subventions fédérales qui devraient être
réduites ou supprimées.

Le Conseil fédéral manifeste la volonté de mener
une politique financière saine. Les cantons et les
communes suivront-ils son exemple? C'est une pre-
mière question. En voici une deuxième: la période
préélectorale approchant, le parlement évitera-t-il la
surenchère sur les crédits et les subventions? La
situation actuelle, comme les tendances d'avenir,
sont suffisamment «éclairées» pour l'on puisse
espérer un comportement adéquat. GPV

Main-d'œuvre étrangère

Au début de 1964, la Confédération prit des mesures
draconiennes pour limiter le nombre des ouvriers
étrangers travaillant en Suisse. Elle bloqua les fron-
tières, obligeant à refluer toutes les personnes qui
n'étaient pas en possession d'une «assurance d'auto-
risation de travail»; en même temps, les entreprises
étaient contraintes de réduire en quelques mois l'ef-
fectif de leur personnel dans une proportion déter-
minée. Cette action brutale provoqua souvent des
situations dramatiques et compromit gravement la ré-
putation humanitaire de la Suisse. A l'époque, ces
mesures de police – nécessairement schématiques

**Une équipe de la Société des
cuisiniers à Miami**

Du 30 octobre au 2 novembre prochains aura lieu à
Miami, en Floride, la XXe exposition d'art culinaire
de la Pan-American Hotel and Restaurant. Il s'agit
d'une grande manifestation gastronomique améri-
caine, dont le succès va grandissant, à laquelle partici-
pent un grand nombre de chefs de cuisine et chefs
pâtisseries du Nouveau-Monde.

Cette année, cette exposition prendra, pour la deu-
xième fois, une dimension internationale. En effet, le
concours culinaire qui en constitue le principal attrait
et l'agrément des visiteurs verra s'affronter non seule-
ment des équipes américaines mais encore des
équipes européennes. L'Allemagne, l'Autriche, le Bré-
sil, le Danemark, les Etats-Unis, la Hollande, la Hong-
rie, Israël, le Japon, le Mexique, la Suisse et la
Yougoslavie y enverront 4 chefs choisis parmi les
plus réputés de leurs sociétés de cuisiniers nation-
ales, pour représenter et exécuter leurs dernières
«créations» culinaires et pâtisseries.

L'équipe de la Société suisse des cuisiniers, ré-
présentant notre pays, sera composée de M.M. Golt-
fried Burkhard, chef d'équipe et chef de cuisine au
Bellevue-Palace à Berne, Hans Amacker, chef de cui-
sine au Restaurant du Palais des Nations à Genève,
René Evéquoz, chef de cuisine à l'Hôtel Silvertta à
Klosters et Christian Hagmann, chef pâtissier, de la
Confiserie Hagmann à Bâle. Pour les travaux du con-
cours et d'exposition, l'équipe suisse a choisi d'exé-
cuter les plats suivants: Selle de veau forestière – le
plat de chassé vendangeur – la galantine de volaille
et chaud-froid Saint-Prex – l'heure du rendez-vous –
le carré de porc fumé valaisain – les frivolités de
l'océan – Pâtisserie: Soirée musicale – pour le café.

Chaque équipe nationale sera en outre appelée à
préparer des menus de son choix pour la clientèle
des différents hôtels et restaurants de Miami, où elle
sera attribuée pendant la durée de l'exposition. Hôtels
et visiteurs auront ainsi l'occasion de déguster et
d'admirer des mets et produits du pays d'origine des
équipes. En ce qui concerne notre pays, nous ne
doutons pas qu'ils pourront se convaincre, grâce au
savoir-faire et aux talents de nos équipiers, que la
Suisse n'est pas seulement la patrie du tourisme par
définition, mais que la réputation de ses hôtels et res-
taurants dans le domaine culinaire est largement mé-
ritée. On ne saurait imaginer meilleure propagande
sur-pol américaine pour notre pays et son industrie
touristique.

et brutales – pouvaient paraître justifiées. La situa-
tion économique était le prétexte; la véritable raison
décolait du climat psychologique: une vague d'hosti-
lité contre les étrangers déferlait sur la Suisse, la
Suisse alémanique en particulier.

Aujourd'hui, le climat est devenu plus serein. Le
maintien des dispositions de police ne se justifie plus.
En 1965, l'effectif des étrangers n'a augmenté que
de 16.092 personnes, dont 14.418 au bénéfice du permis
de séjour. Encore faut-il tenir compte du fait que, parmi
les étrangers vivant en Suisse, l'excédent des nais-
sances a été de 25.000 environ. C'est donc le nombre
des enfants, et non pas celui des personnes actives,
qui s'est accru; 20% des étrangers résident en Suisse
sont des enfants de moins de 16 ans (15% en 1960).
Ces chiffres témoignent des possibilités améliorées
de l'assimilation, donc d'une atténuation des risques
résultant de la présence étrangère.

Aujourd'hui, les employeurs se rendent compte que
de plus en plus, les ouvriers italiens et espagnols
qualifiés trouvent dans leur pays un travail à leur con-
venance. A l'avenir, il faut craindre de ne pas trouver
les collaborateurs étrangers indispensables, la limi-
tation tend donc à se faire de manière naturelle. Pour
cette raison également, les mesures de police n'ont
plus de raison d'être.

En se perpétuant, les restrictions deviennent in-
tolérables et parfois même ridicules. Il n'est pas pos-
sible de fixer arbitrairement, et pendant plusieurs
années, l'effectif maximum de diverses catégories
d'entreprises. Certaines exigences ne sont plus com-
prises. On sait, par exemple, que le travailleur étran-
ger doit obtenir «l'assurance d'autorisation de travail-
leurs» qu'il se trouve encore dans son pays; il doit être
en possession de ce document avant de franchir la
frontière suisse. Voici un exemple vécu:

Une jeune Allemande vit à Lausanne depuis quel-
ques semaines, dans la famille de son fiancé; elle
trouve une occupation; l'employeur fait les démar-
ches pour obtenir un permis de travail; l'adminis-
tration est d'accord, mais exige que la jeune fille rentre
en Allemagne pour y recevoir les papiers d'autorisation
à entrer en service; elle fait le voyage, uniquement
pour satisfaire cette exigence administrative. Les té-
moins de l'opération sourient et s'interrogent sur le
bien-fondé des mesures de police aussi formalistes.
Les restrictions qui pouvaient paraître justifiées, il
y a trois ans, ne le sont plus nécessairement aujourd'hui. Il importe de mieux tenir compte de la situation
actuelle. GPV

Orientation professionnelle

Les examens d'orientation professionnelle jouent un
rôle de plus en plus important dans le choix d'un ap-
prentissage. Pour l'ensemble de la Suisse, le nombre
des personnes orientées a passé de 40 193 en 1951
à 57 181 en 1965; la proportion des deux sexes est
restée constante; 55,6% de garçons et 44,4% de
filles. La progression a été encore plus rapide dans
le canton de Vaud; en effet, au cours de ces 15 an-
nées, le nombre des élèves qui se sont présentés à



EMMANUEL WALKER AG.
BIEL
Gegründet 1856
Bekannt für
QUALITÄTS-WEINE
offen und in Flaschen
Tel. (032) 24122

un examen complet d'orientation professionnelle s'est élevé de 2309 à 4495.

Dans son commentaire de la statistique de 1965, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail fait les constatations suivantes:

Au cours de ces dernières années, les garçons se sont intéressés davantage aux professions de cuisinier, de mécanicien en automobile et de compositeur-typographe; en revanche, l'attrait des professions de serrurier en bâtiment, de monteur-électricien, de dessinateur de machines, d'employé d'administration, semble avoir baissé. Quant aux jeunes filles, elles se sont moins orientées vers les métiers d'employée de maison, de vendeuse, d'employée de commerce, d'infirmière pour nouveaux-nés et enfants, mais davantage vers les professions d'aide hospitalière, de sténo-dactylographe, d'institutrice d'écoles enfantines et de droguiste. Dans l'ensemble, le nombre des places d'apprentissage augmente tandis que

diminue celui des jeunes gens en quête d'une place. Pour 100 places d'apprentissage, on a compté 68 candidatures en 1965 (73 en 1964).

Ces chiffres montrent que les efforts de propagande doivent être intensifiés en faveur de la formation professionnelle par l'apprentissage, dans chaque métier. Malgré les progrès réalisés, l'orientation professionnelle est appelée à rendre des services encore plus nombreux et plus efficaces. Deux questions demeurent toujours sans réponse: quelle est la proportion des personnes qui abandonnent la profession, pendant l'apprentissage ou au cours des années qui suivent? Quels sont le nombre — et les motifs — des abandons d'une part, chez les jeunes gens qui ont subi un examen d'orientation professionnelle et, d'autre part, chez les autres? Au-delà de la statistique des entrées en apprentissage, des sondages sur l'évolution ultérieure procureraient des renseignements précieux, de nature à perfectionner l'orientation professionnelle. GPV

Ein Stück Hotelgeschichte:

100 Jahre «Österreichischer Hof»

Von Paul W. Stix, Wien

Salzburg... Residenz des Primus Germaniae, durch viele Jahrhunderte Mittelpunkt alles geistlichen und kulturellen Lebens nördlich der Alpen. Lieblingsskind kunst- und prunkliebender Fürstbischöfe — eine glanzvolle Vergangenheit, die noch heute vom Antlitz der Salzachstadt, von ihrem Dom, ihren Kirchen und Palästen, von ihrer erhabenen thronenden Hochburg abzulesen ist.

Dieser gleichsam verzauberten Bühne gegenüber liegt das Hotel Österreichischer Hof, getrennt durch den Orchesterraum des Flusses, der mit melodischem Rauschen allen Verkehrslärm übertrifft. Und dieses Haus verdankt seine Entstehung just einer Regulierung desselben Flusses, aus der sich Landgewinn ergab, in günstigster zentraler und aussichtsreicher Lage — was in Salzburg etwas heissen will.

Dieser Vorteil wurde von dem Leiter der Regulierungsarbeiten, dem Bauunternehmer Carl Freiherr von Schwarz, wahrgenommen, der in den Jahren 1863 bis 1866 auf diesem der Salzach sozusagen persönlich abgerungenen Boden ein Hotelgebäude errichtete. Es war noch ein verhältnismässig bescheidener Bau, «nur» 66 Fremdenzimmer umfassend, der aber immerhin über einen angebauten, zweigeschossigen, von einer Veranda gekrönten Speisesaal verfügte. Auch ein Hotelgarten war vorhanden.

Mit der Eröffnung dieses Hotels beginnt auch schon seine Beliebtheit. Bereits in den ersten Jahren seines Bestandes finden sich Angehörige regierender Häuser, Adelpersonen und Gutsbesitzer, geistliche Würdenträger und Diplomaten aus aller Welt, hohe Offiziere und Beamte, Wissenschaftler und Handelsherren. Ein zu den Künstlern, die die traumhaft schöne Lage dieses Salzburger Hotels wohl zu schätzen wussten, gehören Friedrich Smetana, Carl Michael Ziehrer, Adele Sandrock, Josef Hellmesberger, Max Habbe, Alexander Girardi, die Maler Schnorr von Carolsfeld und Hans Makart. Sarasate gab in diesem Hause ein Konzert, Bufalo Bill benützte es bloss zum Ausruhen. Nicht nur aus den Ländern der Donaumonarchie kamen die Gäste, sie strömten aus ganz Europa und aus Übersee herbei. Schließlich wurden ihrer so viele, dass an Erweiterungsbauten gedacht werden musste. Im ersten Baubauabschnitt, 1899, fiel der Garten, im zweiten, der im Jahre 1906 durchgeführt wurde, die Veranda dem Ausbau zum Opfer. Das Haus zählte jetzt 107 Zimmer. Es war aber immer noch eine friedlich-geruhsame Zeit, statt der Reiserusse hielten Equipagen vor dem Hotel, und an seiner Strassenfront lagen die Geleise der nach Berchtesgaden keuchenden Dampframpfen und der von Pferden gezogenen Strassenbahn.

Wie überall auf der Welt, brachte der erste grosse Krieg auch den Österreichischen Hof in eine schwierige Lage. Nach Beendigung des Krieges drohte ihm zeitweilig die Beschlagnahme zugunsten eines italienischen Konsulats. Doch auch dieser Kelch ging verlustlos. Mit dem Einsetzen der neuen Salzburger Festspiele begann eine Glanzzeit für das Haus an der Salzach. Das strahlende Dreigestirn dieser im Geiste Mozarts durchgeführten Veranstaltung, Max

Reinhardt, Hugo von Hofmannsthal und Richard Strauss, lebte hier im Kreise der mitwirkenden Künstler und sozusagen Tür an Tür mit der Elite der europäischen und überseeischen Gesellschaft.

Während des Zweiten Weltkrieges wurde das Hotel vom deutschen Ausseesamt als Gästehaus für Politiker und Staatsmänner aus dem Reich verwendet. Der Herrscher dieser Epoche gefiel es gut im Österreichischen Hof — genau so wie den Angehörigen der amerikanischen Besatzungsmacht, die ihn als Offiziersunterkunft während der Jahre 1945 bis 1955 in Anspruch nahmen.

Als das Hotel nach Abschluss des Staatsvertrages wieder dem Zivilbedarf zur Verfügung stand, zeigte es sich, dass ihm seine Welt treu geblieben war, ungeachtet der langen Jahre, die das Haus seinem Zweck völlig entfremdet hatten. Sie kamen alle wieder, viele der der Kirche oder dem Staate dienenden Persönlichkeiten, die Sterne der Bühne, des Konzertsaals, des Films und auch, versteht sich, die «gute Gesellschaft». Wohl einzig dastehend in der Geschichte des Hotelwesens — der ganzen Welt — ist sicherlich der Fall des ehemaligen kommandierenden Generals der USA-Besatzungstruppen, Anthony Collins, der sich nach seinem Ausscheiden aus dem aktiven Dienst mit den Worten «How lovely to be back here» im Österreichischen Hof niederliess — diesmal als Hotelgast und bis zu seinem Ableben...

Am 4. Juni 1866 stand in der «Salzburger Zeitung» — in Schlagzeilen — zu lesen:

«Eröffnung des neuen Hotel — Österreichischer Hof» in Salzburg (Hôtel d'Autriche).

«Der Untzeichnete», der Hoteller Karl Irresberger, der dies «dem hiesigen und auswärtigen P. T. Publikum» kund und zu wissen gab, hatte das eben fertig gestellte Haus gekauft; es blieb volle 94 Jahre im Besitz dieser Familie. Im Jahre 1960 wurde das wohlrenommierte Salzburger Hotel von Gräfin Johanna Blanckenstein erworben, deren Gatte, Josef Graf von Blanckenstein, die Geschäftsführung übernahm.

Heute verfügt der Österreichische Hof dank der Initiative seiner neuen Besitzer über 135 Zimmer und Appartements mit insgesamt 200 Betten; zumal im neugebauten vierten Stockwerk konnten eine Anzahl modernst eingerichteter Appartements untergebracht werden. Mit dem Umbau der Halle und der Rezeption, dem Neubau der Terrasse, der Einrichtung einer Tages- und Nachtbar, der Installation neuer Badezimmer, der Errichtung eines Dienstgebäudes für den Direktor und eines Wirtschaftsgebäudes, in dem 40 Angestellte ein Heim finden, der Werkstätten für die zum Hause gehörenden Handwerker, eines grossen Speisesaals für das Personal, der völlig neuen Gestaltung der Kellerräume, erreichten die in der Zeit vom Dezember 1960 bis einschliesslich 1965 aufgewendeten Investitionskosten eine Höhe von rund 15 Mio G.S. Aber dank dieser grosszügig durchgeführten Um-, Neu- und Zubauten stiegen in dieser selben Zeit die Übernachtungsziffern von 54% auf

und lachend eingenommen. Zum Essen wird nur wenig getrunken, wenn, dann leichter Tischwein, der vielfach noch mit viel Wasser verdünnt wird. Im Alkoholverbrauch ist der Spanier überaus mässig; Klima und schwache Körperkonstitution verbieten ihm den starken Alkoholgenuss. Die Speisen in den Gaststätten sind vielseitig, oft stark gewürzt und mit reichlichen Mengen Olivenöl zubereitet. Salzkartoffeln werden wenig oder gar nicht gegessen; dagegen werden Röstkartoffeln bevorzugt.

Fischgerichte sind an den Küsten in meist vorzüglicher und sehr vielseitiger Zubereitung üblich. Im Landesinnern sollten Seefische und sonstige Meeresbewohner nur mit Vorsicht genossen werden, da die Kühllöcher hierzulande allenfalls bis zu den Grossstädten reicht!

Wie jede andere Küche, so hat auch die spanische in den verschiedenen Landstrichen ihre Spezialitäten und Nationalgerichte. Soweit sie mit einfachen und billigen Grundstoffen und Zutaten hergestellt werden können, werden sie auch in den durchschnittlichen bürgerlichen Haushalten gegessen, aber von einer ausgesprochenen Vorliebe des Spaniers für nationale Speisen und Getränke kann keine Rede sein. Die spanische Hausfrau macht in ihrer cocina (Küche) keine grossen Umstände. Viel lieber geht sie domingo (Sonntag) oder fiesta (Feiertag) auswärts essen — taberna, wenn der marido (Ehemann) dazu die nötigen pesetas (Schütz) hat, denn auch in Spanien wird der Lebensunterhalt zunehmend teurer!

Der Tourist, der nicht so sehr auf die pesetas zu sehen braucht, wird sich gern an den durchweg schmackhaften spanischen Nationalgerichten erfreuen. So gibt es in Cataluña und in Valencia die berühmte paella, ein Reisgericht mit conchas (Muscheln), pescados (Fischen; darunter auch sepia = Tintenfisch) und carne (Fleisch). In Andalusien, wie überhaupt im Süden, ist die «gaspacho» beliebt, eine kalte Suppe, bestehend aus Gurkenscheiben, Zwiebeln, Knoblauch, Salatblättern, mit Essig und viel Öl. Oberrall wird auch die schmackhafte «cocido»

und lachend eingenommen. Zum Essen wird nur wenig getrunken, wenn, dann leichter Tischwein, der vielfach noch mit viel Wasser verdünnt wird. Im Alkoholverbrauch ist der Spanier überaus mässig; Klima und schwache Körperkonstitution verbieten ihm den starken Alkoholgenuss. Die Speisen in den Gaststätten sind vielseitig, oft stark gewürzt und mit reichlichen Mengen Olivenöl zubereitet. Salzkartoffeln werden wenig oder gar nicht gegessen; dagegen werden Röstkartoffeln bevorzugt.

Direktor Dr. h. c. Otto Zipfel, Ehrenmitglied SHV zum Gedenken

In der Nacht auf den Samstag ist in Bern der langjährige Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung und wirtschaftliche Landesverteidigung, für Landesplanung und Fragen der Atomenergie sowie Spezialbeauftragter für unzählige andere Anliegen, Dr. h. c. rer. pol. und phil. der Universität Bern und Basel, Otto Zipfel, in seinem 79. Lebensjahr entschlafen.

Der energiegeladene Mann von kleiner Statur, den man kaum je ohne Zigarre gesehen hat, bewältigte in seinem langen Leben ein ungeheures Pensum in ehrlicher Arbeit. Er, der vom bescheidenen Postehilfen aus eigener Kraft Stufe um Stufe in die Stellung eines «guten Geistes» unserer Landesregierung aufstieg, war wohl musterhaft diszipliniert, aber er war zugleich von natürlicher Menschlichkeit. Das Zusammentreffen von Eigenschaften, die sich andernorts auszuschliessen schienen, und wozu vor allem auch noch eine seltene Bescheidenheit gehörte, schafft eine Erinnerung, die zu den besten gehört.

Otto Zipfel wurde am 23. April 1888 in Basel als Bürger dieser Stadt geboren, wo er die Primar- und Sekundarschule besuchte. Am 1. April 1904 ist er als Lehrling in die Dienste der Postverwaltung getreten. Erstmals ist man höheren Orts auf den jungen Postbeamten aufmerksam geworden, als er, der im Aktivdienst 1914–18 bei den Motorwägern Dienst getan hatte, im Jahr 1918 den ersten Preis bei einem Ausschreiben des Verbandes schweizerischer Postbeamten zum Thema «Reorganisation des Postkurswesens» gewann. Die Generaldirektion der PTT hat den Preisgewinner gleich als Sekretär mit der praktischen Durchführung dieser theoretisch ausgedachten Reorganisation betraut. Mit vollem Erfolg.

Wäre Zipfel Akademiker gewesen, hätten ihn seine Kenntnisse bei der Post ganz oben geführt. So aber ist ihm, der sich beim damaligen Oberpostdirektor um einen offeneren Chefposten bewarb, der Affront angetan worden, dass sein mangelnder Universitätsgrad als Hinderungsgrund angeführt wurde. Der charakterfeste jugendliche Sektionschef hat damals mit einer knappen Bemerkung das Büro seines Vorgesetzten für einige Minuten verlassen und ist mit der schriftlichen Kündigung zurückgekehrt. Nichts konnte ihn von seinem Entschluss mehr abbringen.

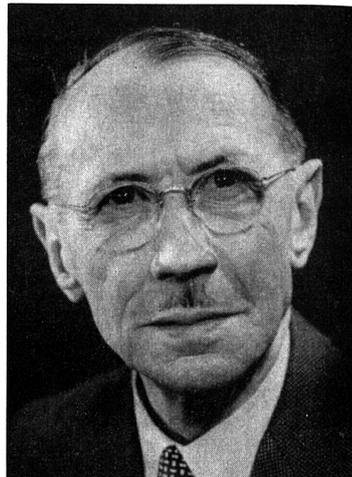
Jener Entschluss ist für Otto Zipfel weiteren Weg bestimmend gewesen. Der im Nebenamt auch als Redaktor der Zeitschrift «Motorlastwagen» hervorgetretene Exbeamte rief die Zentralstelle für die Verteidigung der Automobilinteressen (Strassenverkehrsverband) ins Leben. Das war 1932, 1933 schon wurde er von der Firma Saurer als Direktor nach Arbon gerufen.

Als Direktor von Saurer und unter Beibehaltung dieser Position kehrte Otto Zipfel 1939 nach Bern zurück. Die Kriegswirtschaft bedurfte seiner als Chef der Sektion Eisen und Maschinen sowie als Chefstellvertreter der Sektion Kraft und Wärme des Kriegsindustrie- und -arbeitsamtes, wo er unter anderem die Rationalisierung der flüssigen Treib- und Brennstoffe zu organisieren half.

Eine neue Laufbahn war damit begonnen: 1942 erfolgte die Wahl zum Delegierten für Arbeitsbeschaffung und Landesplanung. 1944 wurde er zum Präsidenten der Kommission zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung ernannt. 1948 vertraute man ihm auch das Amt eines Delegierten für wirtschaftliche Landesverteidigung an. 1955 wurde Direktor Zip-

61% und die Umsätze von 19 auf rund 31 Mio G.S. an.

Eine besondere Note verleiht diesem hervorragend geführten Hotel die Vielzahl der hauseigenen Restaurationsbetriebe. Man kann je nach Laune im «Salzachgrill», dem originellen Restaurant für den eiligen Gast, oder im «Salzackeller» speisen, in letzterem an der Gemütlichkeit eines typischen Salzburger Bürgerlokals teilhaben; im «Zirbelzimmer» einem stimmungsvollen, holzgetäfelten Raum — sehr rustikal «mit vielen Astlöchern» — ist das Programm auf den Gourmet zugeschnitten. Gefrühstückt wird in der in heitere Laune versetzenden Glasveranda, die Kaffeepause nimmt man in der Konditorei «Mozartkugel» ein, gleichzeitig ein Café mit bester Wiener Tradition.



fel im Alter von 67 Jahren von diesen offiziellen Funktionen entlastet. Doch war die Pause nur von kurzer Dauer: als Bundesrat 1956 seinen ersten Delegierten für Fragen der Atomenergie suchte, war keiner besser für den völlig neuen Posten geeignet als der kleine Mann mit der blitzenden Brille. Ohne Schwierigkeiten arbeitete sich Otto Zipfel auch in diesen Problembereich ein und leistete hier noch drei Jahre Pionierarbeit.

Natürlich hat die Wirtschaft seinen Rat auch immer wieder direkt gesucht. Seine Zugehörigkeit zu zahlreichen Verwaltungsräten zeugt davon. Ein Anliegen, das er mit Nachdruck verfolgte, war die Sanierung unserer Saisonhotellerie, deren Bürgerschaftsgenossenschaft er präsidierte.

Es folgten Ehrungen seitens unserer Hochschulen, die ebenso den Verfasser klarer wirtschaftlicher Abhandlungen wie den praktischen Volkswirtschaftler ausgezeichnet haben — ihm selber, und denen, die ihm etwas näher standen, hat dieser öffentliche Betrieb wenig Eindruck gemacht. Er ist bis zuletzt der einfache Mensch geblieben, auf den jederzeit Verlass war. Das ist wohl die höchste Auszeichnung, die man einem Menschen ins Grab nachrufen kann...

A.N. (Aus den Basler Nachrichten)

Die Worte, die Dr. Franz Seiler anlässlich der öffentlichen Delegiertenversammlung SHV 1963 in Gstaad bei der Ernennung Dr. Zipfels zum Ehrenmitglied SHV aussprach, geben wohl am treffendsten unserer Ehrerbietung vor den Taten Ausdruck, die dieser zu Nutz und Frommen der schweizerischen Hotellerie geleistet hat:

«Der Name Otto Zipfel ist in der schweizerischen Wirtschaft ein Begriff, besonders seitdem er seine umfassenden Kenntnisse und Erfahrungen als Delegierter des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung und später als Delegierter des Bundesrates für Atomenergie in den Dienst unseres Landes gestellt hat. In ersterer Eigenschaft nahm er schon früh mit uns Fühlung, als es galt, innerhalb eines umfassenden Ausbildungsprogramms die Stellung, die Bedeutung und die Bedürfnisse der Hotellerie zu bestimmen. Von Anfang an räumte er unserem Wirtschaftszweig einen ersten Rang ein und gab der Hotelernahrung einen ersten Impuls, als in den vierziger Jahren die leider nur kurzfristige, aber nichtsdestoweniger relativ überaus wirksame Renovationsaktion mit Hilfe produktiver Arbeitsbeschaffungssubventionen der öffentlichen Hand durchgeführt wurde.

Später — es war vor etwa 12 Jahren — nahm er sich spontan unserer Initiative zur Schaffung eines Selbsthilfswerks auf dem Gebiete der Reaktivierung des privaten Hotelkredits an und wurde recht eigentlich

(Fortsetzung Seite 12)

Der Spanier ist, was er isst

Der französische Schriftsteller Brillat-Savarin (1756–1826) brachte im Jahre 1825 seine «Physiologie du goût» heraus mit den «Aphorismes du professeur». Die vierte lautet: «Sage mir, was du isst, und ich sage dir, was du bist!»

Der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach (1804–1872) schrieb in den Jahren 1864–66 das Buch «Das Geheimnis des Opfers» oder: Der Mensch ist, was er isst; darin hiess es:

«Gott ist, was er isst; er isst Ambrosia, d. h. also Unsterblichkeit oder unsterbliche Speise, also ist er ein Unsterblicher, ein Gott; der Mensch dagegen isst Brot, isst Früchte der Erde, also Irdisches, Nicht-Ambrosisches, Sterbliches, also ist er ein Mensch, ein Sterblicher.»

An diese Worte wird man erinnert, wenn man den Spanier in seiner Ernährungsweise, in seinen Tischsitten und Essensgewohnheiten, betrachtet.

Die Hauptbestandteile der menschlichen Nahrung sind bekanntlich Eiweiss, Kohlehydrate, Fett, Wasser, Mineralsalze, Vitamine, Fermente, Spurenelemente. Der Nährwert der Speisen hängt ab von ihrem Kaloriengehalt, ferner von dem Gehalt an Vitaminen und der Art des Eiweisses und Fettes (tierisches oder pflanzliches).

Am zuträglichsten ist die gemischte Kost aus tierischen und pflanzlichen Bestandteilen. Einseitige Ernährung führt zu Mangelerscheinungen und Nährschäden.

Die Ernährung des spanischen Volkes, in der Hauptsache mit Brot, ist einseitig und demzufolge nicht zuträglich. Die allgemein in Spanien üblichen Weissbrot und Brötchen aus fein ausgemahltem Mehl enthalten je 100 g etwa 11,8 g Eiweiss, 1,5 g pflanzliches Fett, 71 g Kohlehydrate mit insgesamt 354 Kalorien. Verwertbar sind jedoch nur 10 g Eiweiss und 305 Kalorien. Es müssen also von alt und jung zur Aufrechter-

serviert und gegessen, ein Eintopfgericht aus Fleischstücken, Nudeln, Kartoffelschnitzchen, mit viel Gemüse, vornehmlich Kichererbsen. Nicht minder beliebt ist die «olla», ebenfalls ein Eintopfgericht aus Geflügel, Schinken, Wurstscheiben und Gemüse. Ein typisches Weihnachtsgesicht ist die «sopa de almeдрas», eine würzig duftende, appetitlich schmeckende Mandelsuppe.

Der gewöhnliche corriente-vino ist der Valdepenas; hervorragende Weine sind die aus Rioja, Tarragona und Diamante; ausgesprochene Dessertweine liefern Alicante, Jerez, Málaga und Manzanilla.

Die Spanier essen gerne Erdnüsse, besonders in den cines und teatros; an die lustigen Knackgeräusche gewöhnt man sich schnell oder gar nicht. An den vor den Plätzen reichlich ausgestreuten Nusschalen kann nur der Anstoss nehmen, der keine Erdnüsse isst oder der die Schalen hinterher aufkehren muss.

Typisch spanisch ist es, sich nach jeder Mahlzeit die Zähne mit einem hölzernen Zahnstocher zu säubern — ungeniert, sich dabei anlehnend und miteinander schwatzend. Oft läuft man dann noch lange mit dem Holzstäbchen im rechten oder linken Mundwinkel herum.

Es sollte dem kultivierten Fremden auch nicht allzu spanisch vorkommen, wenn er sieht, dass in der bodega die Gäste häufig die Geflügelknochen mit den Händen halten und laut schmatzend knagen.

Aber eines, eine nicht unwichtige Tugend, kann mit besonderem Nachdruck der spanischen Küche und den spanischen Köchen beiderlei Geschlechts nachgerühmt werden:

Sie sind sauber, pikant und verstehen es, eine Mittagstafel, einen Abendstisch nett und einladend herzurichten und die Speisen appetitlich zu servieren.

Spanische Gerichte munden auch dem verwöhntesten Feinschmecker, und spanische Weine und Liköre haben sicherlich noch niemals empfindliche Geschmacksnerven gekränkt!

Nauk

*Sogar ein gut beladener
Gastro-Ellema-Transportwagen
rollt noch leicht!*

*(Weil ihn seine
Leichtmetallkonstruktion
so leicht macht.)*

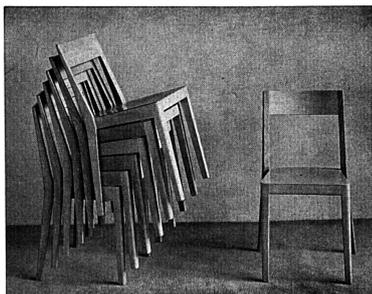
Wie leicht sich ein gutbeladener Gastro-Ellema-Transportwagen schieben lässt, das müssen Sie selbst gesehen und probiert haben. Was Sie aber bestimmt im voraus interessiert: Gastro-Ellema-Transportwagen sind universell verwendbar, als Lager- und Transportgestell. Zum Beispiel in Küchen und Economats. Aber auch in Kühlräumen, (der argonarc geschweißten Leichtmetallkonstruktion kann selbst grösste Kälte nicht schaden). Und: Gastro-Ellema-Transportwagen sind platzsparend, weil genormt.

Wann dürfen wir Ihnen vorführen, wie leicht ein gut beladener Gastro-Ellema-Transportwagen rollt?

Ellema AG Leichtmetallbau
Fahrweid-Querstrasse 3
8953 Dietikon 1
Tel. 051 88 93 70



6-38 EI



Stuhl Mod. 687 S

Auszeichnung: «Die gute Form 1960»

Horgen-Glarus verbindet eine mehr als 50-jährige Erfahrung in der Fabrikation von Tischen und Stühlen mit der Vorliebe für neue, leichte Formen.

HORGEN-GLARUS

AG. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

**Réceptions-,
Hallen-
und Gästezimmer-
möblierungen
Bar- und
Buffetanlagen**

**Einzelstücke
Ergänzungs-
mobiliar
Bestuhlungen
und Tische**

**Renovationen
und
Innenausbauten
jeder Art**



Möbelfabrik Gschwend AG Verlangen Sie
Das führende Spezialunternehmen für Innenausbauten und Möblierungen erfolgreicher gast- unverbindlich
gewerblicher Betriebe. 3612 Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 63 12 den Katalog!

**3 Fabrikmarken auf
1 Apparat?**

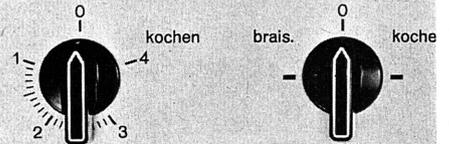
Nein. So kennzeichnen wir unsere Grossküchen-Anlagen natürlich nicht.

Aber vielleicht liefern wir Ihnen Gasherde mit Sursee-Schriftzug, Kippkessel mit Elcalor-Marke, Back- und Bratöfen mit Thermo-Schild.

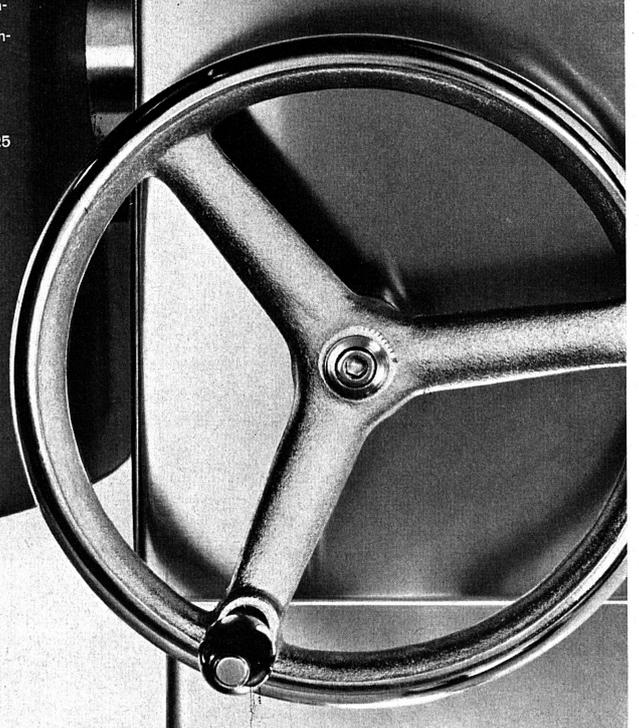
Diese Markenvielfalt ist bezeichnend für das Übergangsstadium, in dem wir uns befinden: die Grossküchenwerke Elcalor AG, Sursee-Werke AG und Thermo AG haben sich in einer gemeinsamen Entwicklungs-, Planungs- und Verkauf-Organisation zusammenschlossen. Unser Name: Thermo-Grossküchen.

Diese Fabrikmarken zeigen aber auch eindrücklich die Vielseitigkeit und Vollständigkeit unseres Sortiments. Es umfasst alle thermischen Grossküchen-Apparate in allen bekannten Heizungsarten und ein hochentwickeltes System von Gastro-Norm-Elementen für alle Kücheneinrichtungen.

Thermo Grossküchen
8952 Schlieren, Zürcherstr. 125
Telefon 051/98 18 71



**elcalor
sursee
therma**



GEHRIG

L'usine suisse pour machines industrielles à laver la vaisselle. Nos spécialistes étudient pour vous les meilleures solutions et mettent leurs connaissances à votre disposition.

Demandez s.v.p. les prospectus spéciaux ou notre visite sans engagement de votre part. Service après-vente bien équipé dans toute la Suisse.



F. Gehrig & Cie SA 6275 Ballwil LU
Fabrique des machines et appareils électriques
Des Machines industrielles à laver la vaisselle
Téléphone 041 69 14 03

der Schöpfer der HBG, die er bis 1962 mit souveränem Geschick präsidierte. Ohne den Einfluss und die Kompetenz eines Dr. O. Zipfel wäre es nicht möglich gewesen, die HBG ins Leben zu rufen und in so erfolgreicher Weise zu einem immer wirksameren Finanzierungsinstrument der Hotelneuerung zu machen, zu einem beispielgebenden Werk, das in dieser oder jener Form weiterleben wird.

Was wir an Herrn Dr. Otto Zipfel besonders bewundert haben, war nicht nur sein grosses Wissen, seine Tatkraft, sein hervorragendes Urteil, sein sicherer Blick für praktische Lösungen, sondern auch seine menschliche Schlichtheit, sein beglückendes

Humor, seine Offenheit und Loyalität. Der Tod von Dr. h. c. Otto Zipfel bedeutet einen grossen Verlust für die schweizerische Hotellerie, wir werden sein Andenken in Ehren halten.

Dr. Zipfel bekannte damals, seit jeher grosse Sympathie für die Hotellerie empfunden zu haben, und er fügte wörtlich bei:

«Meinem ersten Winken für die Hotellerie, als Delegierter des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, lag der Gedanke zugrunde, unser Land, für das die Hotellerie als Devisenbringer von grösster Bedeutung ist, aus einer schwierigen Situation herauszubringen.»

Grundlegende Reform der französischen Touristik-propaganda

Nachdem bisher eine Strukturreform der touristischen Propagandaorganisation von den zuständigen Behörden in Frankreich stets als wenig opportun hingestellt wurde, hat man sich jetzt zu einem entscheidenden Schritt entschlossen, das bisherige Verbesserungsprogramm nicht das gewünschte Resultat ergeben haben. Zwar ist die allgemeine Situation des französischen Tourismus keineswegs so besorgniserregend, wie dies gelegentlich dargestellt wird, aber es steht ausser Frage, dass Frankreich seine touristischen Reichtümer ganz anders auswerten könnte, wenn die Organisation weniger mit bürokratischen Hindernissen belastet wäre. Anlässlich einer Tagung der sog. Etats généraux von Savoyen wurde vom Behördevertreter angekündigt, dass die Hotellerie vom Januar 1968 an mit einer Reduktion der Fiskalklassen rechnen könne. Freilich kommt die Realisierung dieses Versprechens etwas spät, wenn man bedenkt, dass die geringere Konkurrenzfähigkeit des französischen Gastgewerbes im Beherbergungssektor nicht zuletzt auf die hohe Steuerbelastung zurückzuführen ist.

Von grösserer Bedeutung sind jedoch die Struktur-reformen, die in der französischen Auslandspropaganda in kürzester Frist realisiert werden sollen. Schon wiederholt ist die geringe Effizienz dieser Dienststellen beklagt worden, und es wurde ihnen vor allem zum Vorwurf gemacht, sie würden ihre Aufgabe heute noch unter ähnlichen Auspizien betrachten wie vor dem Zweiten Weltkrieg. Die meisten Auslandsvertretungen des Office de tourisme würden sich keinerlei Rechenschaft ablegen, dass sich der soziologische Charakter des internationalen Reise- und Ferienverkehrs grundlegend umgestaltet habe. So ist es zu erklären, dass die Auslandsvertretungen des Touristikkommissariats mit ganz ungleichem Erfolg arbeiten. Sieben Auslandsvertretungen bringen 92% der fremden Gäste nach Frankreich, die andern zehn können nur einen Anteil von 5% aufweisen. Diese Diskrepanz wird einestells mit verfehlten Arbeitsmethoden, aber auch mit einer zu wenig gezielten Marktstrategie begründet, die dort Vertretungen errichtete, die zwar einem Prestigezustandpunkt entsprechen, aber wirtschaftlich a priori Verlustposten repräsentieren. Die Auslandsvertretungen in Wien, Kopenhagen, Lissabon, den Haag und Dublin werden nun geschlossen, wobei es vielleicht auffällt, dass diese Ausstellungen mit der einzigen Ausnahme der

holländischen Hauptstadt ausserhalb der EWG liegen. Die Konzentration auf die EWG ist auch daraus ersichtlich, dass als einzige neue Vertretung ausserhalb des Gemeinsamen Marktes nur die Eröffnung einer Zweigstelle in Madrid vorgesehen ist. Ebenso wird Hamburg eine Vertretung des Touristikkommissariats erhalten, wie sich ja überhaupt die Wirtschaftswerbung Frankreichs in den letzten Monaten stark auf den Raum dieser norddeutschen Großstadt konzentriert. Die übrigen freierwerbenden Kredite werden zur Intensivierung der Tätigkeit der bestehenden Büros in New York, London, Brüssel und Frankfurt verwendet. Desgleichen soll der Markt im Mittleren Orient systematisch erforscht werden. In den Vertretungen von New York, London und Frankfurt werden zusätzlich besondere Kongressspezialisten tätig sein, um Frankreich stärker in den internationalen Kongressstourismus einzuschalten. Auf diesem Gebiet waren bis jetzt die Erfolge nicht sehr gross, obschon auch von amtlicher Seite immer wieder auf diese grossen Verbraucherserven hingewiesen wurde, die von Frankreich noch mobilisiert werden können.

Ebenso bedeutungsvoll erscheint für den kommerziellen Erfolg, dass die Stellung der Auslandsvertreter eine wesentliche Aufwertung erfährt. Diese waren bisher sehr stark von dem Basler Regierungskommissariat für den Tourismus abhängig und fassen ihre Aufgabe manchmal mehr als eine solche von Kulturattachés ausserhalb des diplomatischen Dienstes auf. Nunmehr erhalten sie die selbständige Verantwortung für das ihnen zur Verfügung gestellte Budget und sind angewiesen, sich in erster Linie als kommerzielle Vertreter zu fühlen, um mit den Reiseorganisationen und den verschiedenen Touristenkategorien den direkten Kontakt zu pflegen.

In der direkten Werbung will man in stärkerem Masse den Film benützen, um schon in relativ kurzer Frist Erfolge zu erzielen. Auch ist die Zusammenarbeit mit der SOPEXA (der Propagandastelle für den Export von französischen Agrarprodukten und Nahrungsmitteln) vorgesehen, ferner will das Touristikkommissariat den Kontakt mit den Verkehrsunternehmen und Reiseorganisationen systematisieren. Auch soll die Schaffung von Hotelketten gefördert werden, nachdem diese bisher doch mehr der privaten Initiative obgelegen hatte, wenn die Kredite auch zu einem wesentlichen Teil von öffentlichen

Alufolie, wertvolle Hilfe in der Diätküche

Das Kochen von Gemüsen

Alufolie hat für die Diätküche ihre grossen Vorzüge. Insbesondere leistet sie uns grosse Hilfe bei Gemüsemenüs. Die Alufolie in quadratische Stücke abtrennen, an den Ecken leicht zusammenhalten, jede Art von Gemüse separat einschichten, dann je 1 Esslöffel Bouillon, evtl. Tomatensatz oder auch Wasser direkt in die Folie geben und die einzelnen Päckchen schliessen. In eine geeignete Kasserolle sehr wenig Flüssigkeit giessen, die Gemüsepackchen hineinlegen und gardämpfen. Das kann sowohl auf der Herdplatte als auch im Backofen geschehen. Diese Zubereitungsart erlaubt, verschiedene Gemüse miteinander zu kochen, ohne dass sie voneinander den Geschmack annehmen. Nicht nur beim Kochen, auch im Kühlschrank verhindert die Folie die Geruchsübertragung, schützt vor Austrocknen und erhält jedem Produkt Aroma und Nährwert.

Mit der Alufolie kann mühelos in einem Kochvorgang einzelnen Diätvorschriften nachgelebt werden; zum Beispiel «salzlos», wenn der Arzt das Salz verbietet, oder «fettlos» bei Fettsucht-, Gallen-, Leber- oder Zuckerkrankheit usw.

Das Braten von Fleisch

Fleisch wird — je nach Diät — in der Alufolie völlig im eigenen Saft gegart, so dass kein Aroma, auch keine Nährstoffe verloren gehen und das Fleisch besonders saftig und zart bleibt. Mageres Fleisch, wie Kalbschmizel und Rindspätzli, für die Schlankheitsdiät kann man ohne Öl oder Butter verpackt grillieren. Wenn erlaubt, darf man das Fleisch oder die Folie leicht mit Öl einpinseln. 10 g Sonnenblumen- oder Maiskeimöl oder Butter entsprechen 80–90 Kalorien. Die Folie muss doppelt so gross wie die Fleischstücke sein. Man kann das Fleisch in der Folie auf den Tisch bringen, dann öffnen und tranchieren, damit bleibt das ganze Aroma erhalten. Weil «salzlos», gibt man in die Alufolie einige Tomatenscheiben, die man mit Rosmarin würzt, eine Zwiebel in sehr feine Streifen geschnitten, evtl. wenig salzlose Bouillon. Das Ganze lässt man in einer feuerfesten Form mit Deckel zirka 25 Minuten dämpfen. Wenn «gebraten» erlaubt ist, dann zirka 10 Minuten vor dem Anrichten die Folie öffnen und das Fleisch bräunen lassen.

Schonkost (Magen-Darm): Forelle (in der Gratinfplatte gekocht und serviert)

Zutaten pro Person: 1 Forelle, wenig Essig, wenn erlaubt 1 Prise Salz, ½ Glas Weisswein. Die Forelle wird sauber zugerichtet, mit wenig

Schweizer Köche in Miami

Vom 30. Oktober bis 2. November wird in Miami, Florida, die XX. Kochkunstausstellung des Pan-American-Hotel and Restaurant stattfinden. Es handelt sich um eine grosse amerikanische gastronomische Veranstaltung, an der zahlreiche Küchenchefs und Chefs-Pâtissiers der Neuen Welt teilnehmen werden. Dieses Jahr wird diese Ausstellung, zum zweiten Mal, ein internationales Ausmass annehmen. In der Tat werden im kulinarischen Wettbewerb, der am meisten Reiz und Anziehung auf die Besucher ausüben wird, nicht nur amerikanische Mannschaften, sondern auch europäische Mannschaften sich gegenüberstellen. Deutschland, Österreich, Brasilien, Dänemark, die Vereinigten Staaten, Holland, Ungarn, Israel, Japan, Mexiko, Schweiz und Jugoslawien werden je vier der angesehensten Chefs hinschicken, die von ihren nationalen Kochverbänden gewählt wurden, um dort ihre letzten kulinarischen und Konditorei-«Schöpfungen» zu vertreten und auszuführen.

Die Mannschaft des Schweiz, Kochverbandes die unser Land vertritt, besteht aus Gottfried Burkhard (Chef), Küchenchef im Bellevue-Palace Bern, Hans Amacker, Küchenchef im Restaurant du Palais des Nations Genéve, René Evéquo, Küchenchef im Hotel Silvretta Klosters, und Christian Hagmann, Chef-Pâtissier der Konditorei Hagmann Basel. Für die Arbeiten des Wettbewerbes und der Ausstellung hat «unsere» Mannschaft die Ausführung folgender Platten gewählt: warme und kalte Küche: La selle de veau forcétière — Le plat de chasseur vendangeur — La galantine de volaille et chaud-froid Saint-Prex — L'heure du rendez-vous — Le carré de porc fumé vaudois — Les rivoltés de l'océan — Pâtisserie: Soirée musicale — Pour le café.

Jede Nationalmannschaft wird zudem während der Ausstellungsdauer den einzelnen Hotels und Restaurants zugeweiht werden, um für deren Kundschaft mit selbstgewählten Menüs aufzuwarten, wodurch die Gäste Gelegenheit haben, Speisen und Produkte der Ursprungsländer der verschiedenen Mannschaften zu kosten und zu bewundern. Wir zweifeln nicht daran, dass die Leistungen unserer Mannschaft überzeugen und dass die Teilnehmer aus der Schweiz den guten Ruf unserer Gastronomie in Amerika weiter festigen.

Essig übergossen und inwendig leicht gesalzen. ½ Glas Weisswein giesst man in eine feuerfeste Gratinfplatte und stellt diese auf den Drahtrost des Grills. Den Wein zum Kochen bringen, die Forelle in die Gratinfplatte legen und diese mit Alufolie gut verschliessen. Bei geschlossener Haube die Forelle noch zirka 10 Minuten bei kleinem Feuer ziehen lassen. Die «Aluforelle» serviert man mit Butter und Petersilienkartoffeln (oder je nach der Diät mit Kartoffelschaum).

und halbfeinlichen Instituten zur Verfügung gestellt werden müssten. So werde es gelingen, Frankreich endlich eine administrative Struktur der behördlichen Tätigkeit auf dem Gebiet des Tourismus zu verleihen, die seinem Ruf angemessen sei.

Dieses Programm zeigt jedenfalls, dass die verantwortlichen Behörden begriffen haben, in welchem Ausmass die Organisation des Tourismus in Frankreich den modernen Anforderungen nicht mehr genügen kann. Frankreich scheint sich in mancher Beziehung vom italienischen Beispiel inspiriert

zu haben, da hier die Italiener für den Aufbau der Touristikwerbung meist als vorbildlich gelten. Ob allerdings die Schliessung der Büros in Wien und Kopenhagen, also in Ländern, die noch starke Verbrauchsreserven an potentiellen Frankreichgästen aufweisen, nicht etwas voreilig beschlossen worden ist, sei hier nicht näher untersucht. Als Ganzes werden die angekündigten Reformmassnahmen zweifellos dazu beitragen, die Wettbewerbsfähigkeit Frankreichs als Touristenland wieder zu heben. W. F. K.

Schlüssel-Anhänger
elegant, solid, lackschön,
unverwundlich, te-
lumid, mit Ziffer- und
Hotel-Inschrift. Preis
sehr günstig!

Verlangen Sie bitte Muster, Telefon (041) 2 65 65

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel / Tea Room
mit 9 Fremdenzimmern und Migrol-Tankstelle an durchfahrreicher Strasse in aufstrebender Ortschaft Nähe Bern. Sehr gute Existenz für Initiative Person oder Familie.
Zur Übernahme 30000 Fr. nStig. Pachtzins 1600 Fr. (inkl. Tankstelle).

Postfach 64, 6000 Luzern 3.

Von Fachleuten zu kaufen gesucht

in Sommer- und Winterkurort der deutschsprachigen Schweiz

gutes Hotel
mit ca. 50-80 Betten. Anzahlung bis Fr. 400 000.-.

Offerten unter Chiffre HO 1310 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Urgent!

pour raison de maladie, à vendre ou à louer, dans station du Pays d'En-Haut

petit hôtel-restaurant

entièrement rénové, comprenant: restaurant, cuisine moderne et 12 chambres.

Pour tous renseignements, s'adresser à

l'Agence Michel Clément, 1630 Bule
téléphone (029) 2 75 80.

Schreinerarbeiten

jeder Art, fachgemäss und prompt
gemäss Ihren Angaben oder unseren Vor-
schlägen. Ausbau von Zimmern, Restaurants,
Tea-Rooms.

Innenausbau AG
3314 Schalunen BE
Telefon (031) 95 74 11.

38 kg leinentrockene Wäsche in der Stunde

bewältigt mühelos die
Heissmange 860
mit Dampfabsaugung
165 cm Walzenlänge

9 verschiedene Modelle fabriziert

mit Walzenlängen: 65/85/100/140/165 cm.
Preis ab Fr. 965.-, SEV-geprüft.

Über 150 Elektrofachgeschäfte und Elektrizitätswerke garantieren Ihnen
einen prompten Kundendienst.

Verkauf durch Ihr Fachgeschäft. Unsere Beratungsstelle steht Ihnen un-
verbindlich zur Verfügung.

GRAF AG, Wasch- und Bügelautomaten
9553 Bettwiesen TG, Telefon (073) 6 25 57.

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen,
sehr günstig

Deli-Lampen

Weinbergstrasse 105, Zürich,
Telefon (051) 28 22 20.

Hotel-Mobiliär

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

Hôtel

à louer pour date à convenir. Plein centre de Lausanne,
à l'amp avec chauffage central, très bien aménagé. Convient pour couple d'hôteliers.

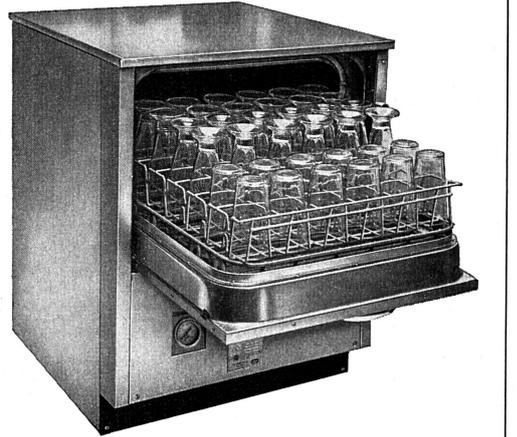
Faire offres sous chiffre OFA 5491 L à Orell Füssli-Annonces,
1002 Lausanne.

FISCHER Duschenkabinen mit Ankleideraum

W.C.-Kabinen, kombinierte Duschen- und W.C.-Kabinen ermög-
lichen es dem fortschrittlichen Hotelier, seine Räume mit geringen
Kosten den Anforderungen der modernen Hygiene anzupassen.
Verlangen Sie ausführliche Prospekte und Preislisten.

W. Fischer, Spenglerei + Apparatebau, 3427 Utzenstorf 6,
Telephon (065) 4 43 75.

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:

HOBART-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**
Zürcherstrasse 55
Tel. (071) 27 34 88

Walter Gelpke 90jährig

Am 29. Oktober feiert Herr Walter Gelpke, der Sohn des um die genaue Bohrung des Gotthardtunnels so verdienstvollen Ingenieurs Otto Gelpke, seinen 90. Geburtstag. Zugleich aber ist dieser Freudentag auch Feiertag anlässlich der Silberhochzeit des Jubilars.



Walter Gelpke wurde in Luzern geboren. Er besuchte die Hotelfachschule Lausanne im Jahre 1894/95 und gehörte zu den ersten Schülern der durch Herrn Tschumi gegründeten Fachschule. W. Gelpke dürfte auch der einzige noch lebende Schüler dieses Kurses sein.

Nach einem arbeitsreichen Leben, welches er Hotellerie widmete, zog sich Herr Gelpke im Jahre 1946 zurück und lebt seit dieser Zeit, zusammen mit seiner Gattin, in Basel.

Seine Liaison zur Hotelfachschule bekundete Herr Gelpke vor einigen Jahren durch eine grosszügige Schenkung. Aus seiner grossen Privatsammlung stiftete er der Schule das Originalgemälde von Adolf von Meckel, betitelt «Frühlingssorgen im Golf von Tunis».

Wir wünschen Herrn Walter Gelpke weiterhin gute Gesundheit.

Rückblick auf Zermatt 1965 Vor wichtigen neuen Aufgabe

Reichlich spät, aber dafür in gediegener farbiger Aufmachung und guter Bebilderung ist der Jahresbericht 1964/65 des Kur- und Verkehrsvereins Zermatt erschienen, der vor allem die ideellen und materiellen Ergebnisse der mit dem Mätterhornjubiläum 1965 verbundenen zahlreichen Veranstaltungen festhält. Eine besondere Gedächtnisrede über dieses von der SVZ wirksam mitorganisierte Jubiläum und sein weltweites Echo soll demnächst erscheinen.

Im Gegensatz zu andern Kurorten und Regionen war das vielorts regnerische 1965 für Zermatt mit seinen 3345 Hotelbetten in 79 Betrieben und seinen schätzungsweise 4500 Betten in Ferienwohnungen, Privatzimmern und Appartementhäusern ein Rekordjahr mit insgesamt rund 768 600 Logiernächten, wovon rund 451 400 im Winter. Die prozentuale Hotelbelegung betrug im Sommer 47%, im Winter 59% (Jahresdurchschnitt Schweiz 46%, Wallis 38,7%, Zermatt 53%). Die prozentuale Reihenfolge der Nationen in der Zahl der Hotel-Logiernächte zeigt die Schweizer sowohl im Sommer wie im Winter an der Spitze, gefolgt von Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Amerika, Italien. Das Total der Ausländer überwiegt natürlich nach wie vor sehr beträchtlich die Zahl der schweizerischen Hotelgäste: Winter 1964/65 Ausland 231 300 Logiernächte, Schweiz annähernd 88 000; Sommer 1965 Ausland über 137 000, Schweiz rund 84 800. Bemerkenswert ist, dass der Sommer 1965 in Hotels über 100 Amerikaner und über 20 700 Schweizer brachte. Die Logiernächtestatistik der Ferienwohnungen lässt auch in Zermatt noch sehr zu wünschen übrig; die bundesgesetzlichen Bestimmungen dürften auch hier endlich ein den Tatsachen besser entsprechendes Bild bewirken.

15 Transportunternehmungen (Bergbahnen, Luftseilbahnen, Skilifte) verzeichnete pro 1965 eine Gesamtfrequenz von 4,69 (3,83) Millionen Personen, wovon 1,09 Mio auf die Brig-Visp-Zermatt-Bahn, 1,16 Mio auf die Gornergratbahn und 561 800 auf die Luftseilbahn Zermatt-Furi-Schwarzsee entfallen.

In seinem Schlusswort weist Kurdirektor Constant Cacin darauf hin, dass die für Zermatt im engeren und weiteren Raume nun imperativ sich stellenden Probleme der Kurortplanung der Mitarbeit aller Kreise bedürfen und insbesondere Sofortmassnahmen der Gemeindeverwaltung erfordern.

Internationaler Kongress für Balneologie und medizinische Klimatologie

Kürzlich fand in Cannes im Beisein von rund 200 Delegierten aus 22 Ländern der alle vier Jahre stattfindende Internationale Kongress für Balneologie und medizinische Klimatologie statt. Veranstalter waren die Internationale Vereinigung für Balneologie und Klimatologie (FITEC) und die International Society of Medical Hydrology and Climatology (ISMH). Aus den Kongressreferaten ging eindeutig die wachsende Bedeutung der Balneotherapie in medizinischer Sicht hervor. In einer gemeinsamen Sitzung beider internationalen Organisationen unter dem Vorsitz des FITEC-Präsidenten A. Schirmer (Baden/Schweiz), assistiert von Generalsekretär PD Dr. C. Kaspar (St. Gallen/Schweiz), wurde deshalb die Erwartung ausgesprochen, dass der medizinischen Hydroklimatologie wie der Balneotherapie überhaupt inskünftig eine bessere hochschulmässige Berücksichtigung zuteil werde. Angesichts der zunehmenden Wichtigkeit der wirtschaftlichen und technischen Fragen der Balneologie wurde beschlossen, eine wirtschaftliche Arbeitsstätte für Bäderwesen in Prag zu gründen und das Patronat über ein internationales Informationsbüro der Bädertechnik zu übernehmen.

Ferien – ein lohnendes Sparziel!

Der Schweizerische Bankverein veranstaltete vor einiger Zeit, in Verbindung mit der Arbeitsgemeinschaft der Budgetberatungsstellen, einen Vortragsabend über Fragen des Familienbudgets, des Sparens und der Kapitalanlage. Frau Hosang referierte über sinnvolle Einteilung der Haushaltsrechnung, während Herr Martin, Anlageberater des Schweizerischen Bankvereins, über Möglichkeiten des Sparens und der Kapitalanlage orientierte.

Das Sparen gewinnt seinen tieferen Sinn und damit auch den wertvollen Impuls durch die dadurch anvisierten Ziele. Vorsparen ist besser als Abzahlen. Glücklicherweise besteht in unserem Lande noch keine Abzahlungsmethode zur Finanzierung von Ferien und Reisen. Wer sich schöne Ferien verschaffen will, ist auf den traditionellen Weg des Sparens angewiesen. Es hat den Vorteil, dass der Sparer damit schon die Vorfürde auf den späteren Genuss empfinden kann, während der «Nachsparer» in der Regel mit ungunstigen Gefühlen mit seinen Zahlungen gehaltete Vergnügen und entschwundene Erlebnisse zu therapieren hat. Es ist deshalb wohl richtig, einen angemessenen Teil des Familienbudgets für Ferien und Reisen zu reservieren und der Bank anzuvertrauen. Guthaben auf Sparbüchern tragen zudem Zins und helfen damit zur Steigerung des Ferienfonds.

In unserer raschlebigen Zeit und im Hinblick auf die zumeist recht anspruchsvolle Berufsarbeit bilden erholsame Ferien eine unbedingte Notwendigkeit für unser physisches und psychisches Wohlbefinden. Wer glaubt, auf Jahre hinaus auf Ferien verzichten zu können, wird die Rechnung für diesen Irrtum früher oder später durch gesundheitliche oder nervliche Störungen in oft unkorrigierbarer Weise zu bezahlen haben. Nicht umsonst und nicht allein unter dem Druck der Forderungen von Arbeitnehmerverbänden haben sich deshalb die meisten Arbeitgeber in den letzten Jahren zu wesentlichen Verbesserungen des Ferienreglements entschlossen. Dies gilt nicht allein für Arbeiter und Angestellte, insbesondere auch Jugendliche, sondern auch für die Führungskräfte, die in verschiedenen Grossunternehmen schon 5–6 Wochen Ferienanspruch geniessen. Ausreichende Ferien tragen dazu bei, die Leistungskurve auch mit beginnendem Alter nicht allzu rasch absinken zu lassen. Voraussetzung dafür ist allerdings eine sinnvolle Gestaltung der Ferien; mit einer besinnungslosen Jagd nach Erlebnissen mit möglichst weit gesteckten Fahrtzielen ist dieser Forderung kaum Genüge geleistet.

Das Vorsparen auf die Ferien hat seine erzieherische Wirkung auch auf die Jugend. Es ist keineswegs so, dass die Jugend nicht sparsam ist – Verschwender hat es auch in früheren Zeiten gegeben. Wie sehr die Jugend am Sparen interessiert ist, hat der seinerzeitige Wettbewerb des Schweizerischen Bankvereins bewiesen, dessen Ergebnisse in der aufschlussreichen Schrift «Wie stellt sich die Jugend zum Geld?» festgehalten sind.

TODESANZEIGE



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Ehrenmitglied

Direktor Dr. h. c.

Otto Zipfel

alt Präsident der Schweizerischen Bürgergesellschaft für die Saisonhotellerie

am 21. Oktober, nach langer schwerer Krankheit, entschlafen ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Eine Fachmesse über Probleme der Oberflächenbehandlung

Die internationale Fachmesse «Oberfläche-1966-Surface», die vom 19. bis 26. November 1966 in den Hallen der Schweizer Mustermesse in Basel stattfindet, umfasst Angebote von 180 Firmen aus 17 Ländern. Folgende Stichworte umreissen das Fachgebiet, das auf einer Ausstellungsfläche von 16 200 Quadratmetern in verschiedenen Formen behandelt wird: Beratungs- und Informationsdienst der Grundstoff-Industrie, Facilitator und Publikationen; mechanische Vor- und Nachbehandlung von Werkstoffen (ohne spanabhebende Bearbeitung); chemische Vor- und Nachbehandlung; thermische Behandlung; Lacke und Farben für die Industrie; Farbauftragsmaschinen und Zubehör; Chemische Oberflächenveredelung; Kautschuk- und Kunststoff-Überzüge; Feuerbehandlung (Verzinken, Verbleien, Verzinnen, Feuereinmalieren); Metallspritzen, Plattieren, Aufdampfen; Chemikalien (Halb- und Rohstoffe); Lufttechnische Anlagen; elektrotechnische Anlagen; Laboreinrichtungen; Laborbedarf, Mess- und Prüfgeräte; Wasseraufbereitung, Abwasser-Entgiftung und Neutralisation; Abwasserreinigung, Schlammabseitung; allgemeine Betriebsanlagen (Hilfs- und Schutzeinrichtungen, usw.). Verbunden mit der Fachmesse findet unter dem Patronat der Europäischen Föderation Korrosion eine internationale Fachtagung «Oberflächenbehandlung als Korrosionsschutz» statt. Sie wird – ebenfalls in

2 gute Tipps!

Poli-Brille
die Spezial-Politur zur richtigen Pflege von hochglanzpolierten, lackierten oder geschichteten Möbel, etwa Autos, Motor etc. Ergibt kristallklaren, dauerhaften Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und hinterlässt keine Öl-, Wollfaden-, oder Strichspuren.

RADIKAL Möbelpolitur
die Vertrauensmarke zur Pflege von matten Möbeln, Matten, gebleichte und melierte Gegenstände hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und fleckenlos.

Erhältlich in Drogerien und Fernverkaufsstellen/Verdäufel: G. Wehlich, Hiltikon/Zh

Flaschen für Grossverbraucher 500 cc Fr. 9.50, 1 Liter Fr. 16.80

Zu verpachten auf 1. Juli 1967

Hotel-Restaurant

enthaltend: Restaurant mit insgesamt 300 Sitzplätzen (inkl. Sitzungszimmer, Speisesaal und Versammlungssaal), sehr gut eingetretete Küche, Weinkeller, Bierkeller, Gemüsekeller, Kühlraum, Lingerie mit vollautomatischer Waschmaschine, 2 vollautomatische Kegelbahnen, 8 Hotelzimmer mit 11 Betten, geräumige Vierzimmerwohnung und 3 Angestelltenzimmer.

Interessenten melden sich unter Chiffre O 51565 an Publicitas AG, 2540 Gronchen.

Zu vermieten per sofort oder nach Übereinkunft altbekanntes Restaurant

im bernischen Mittelland (Stadt). Umsatz ca. Fr. 200 000.– bis Fr. 240 000.–.

Für Küchenchef ausgezeichnete Existenz. Beste Referenzen stehen zur Verfügung. Jungem, strebsamen Küchenchef-Ehepaar werden evtl. bei der Finanzierung des Inventars geholfen.

Offerten erbitten unter Chiffre P 2594-5 an Publicitas AG, 3001 Bern.

17. Luzerner Kurs für Fremdenverkehr

8. bis 11. November 1966

Kursleiter: Dr. O. Fries, Verkehrsdirektor, Luzern
Programm sofort auf Verlangen, Telefon (041) 25551

Schweizerische Hotelfachschule, Luzern

Der Thurgauer Fabrikant Mayr schrieb in seinen Reise-Aufzeichnungen vom Jahre 1834:

«Ich hatte wenig Hoffnung auf gut Lager. Es war besser, als ich erwartete! Ein niederes hölzernes Zimmer mit zwei Betten, tüchtige Federdecken und ebensolche Unterbetten. Bald war ich erwarnt und schlief recht gut, bis gegen Morgen mich der Geruch der alten Federn des Bettes belästigte.»

Geruch der alten Federn des Kissens und Deckbettes als Wecker?

Sowas dürfte heute wohl kaum vorkommen. Denn

KYBURZ Bettenreinigung

ist ein Begriff der Gründlichkeit und Hygiene.

Bei starker Bettenbelegung sollten die Kopfkissen alle 2 Jahre spätestens alle 3 Jahre aufgearbeitet werden, während bei Deckbetten mit gutem Inhalt eine Wartefrist von 5 bis 10 Jahren genügt. Unsere Spezialabteilung «Reinigung gebrauchter Bettzeuge» verfügt über die neuesten Maschinen und kann auch grosse Quantitäten in kurzer Zeit verarbeiten. Und noch eines: im Gegensatz zu anderswo wird bei uns der Inhalt vorerst trocken gereinigt, dann gründlich gewaschen, anschliessend gedämpft und desinfiziert.

Carl Kyburz AG
Telefon (031) 543124 

Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern 

Küchen-Fleisch-Haustöcke

aus Metzgereiumbauten, neuwertig, 40x46/55x40/45x45/50x40/70x40 cm. Höhe 85-90 cm. Auch einige Tartarstöckli: 30x40x12 cm.

Chromnickelstahlgeschirr

aus Refa 66. Liquid. Preise, 8teiliger Schüsselsatz 1-8 l 102.– Franken. Fleischbleche und Platten aller Art.

Wassertröge

auch fahrbar, Spülkombinationen, Wassereimer usw.

Zu besichtigen
Ed. Huber, 8052 Zürich
Seebachstrasse 173, Telefon (051) 57 02 47.

Zu verkaufen

aus Gegengeschäft ca. 4000 formschöne

Kleiderbügel

aus rostfreiem Stahldraht, biegsam, mit Klammern.

Bei sofortiger Wegnahme als ganzer Posten oder bei grösseren Bezügen sehr günstige Preise. (Verkaufspreis freigez. steill).

Chemische Reinigung «Flamingo», 8180 Bülach ZH, Telefon (051) 96 47 00 oder (052) 23 26 66 abends.

Restaurant de luxe

au bord du lac Léman, très bien situé, serait à remettre pour raison d'âge, pour être à convertir. Affaire intéressante pour chef de cuisine-restaurant. Bail de 9 ans. Nécessaire pour traiter 200 000 fr. comptant.

Offre à la Société suisse des hôteliers, 12, Grand Pont, 1002 Lausanne.

Hotel

in prachtvoller Aussichtslage, auf Insel Nähe Rom, ist an gutausgewiesenen Italiensprechenden Bewerber

in Pacht

abzugeben.

Keine Übernahme des Inventars. Saisonbetrieb. Kategorie 1 A. Baujahr 1963/64. Über 100 Betten.

Offerten erbitten unter Chiffre HP 1497 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

den Räumen der Schweizer Mustermesse – von der Schweizerischen Galvanotechnischen Gesellschaft und von der Schweizerischen Vereinigung der Lack- und Farben-Chemiker durchgeführt, Referenten aus Deutschland, England, Frankreich, dem Fürstentum Liechtenstein, Italien, Israel, Japan, den Niederlanden, aus Österreich, aus der Schweiz und den USA werden über Probleme des Oberflächenschutzes

Reitunterricht benötigt Sicherheitsmassnahmen

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

In der Waadt liess ein Reitlehrer sieben Reitschüler, die im Alter von acht bis 20 Jahren standen, im Schritt ausreiten. Er begleitete sie nicht selber, sondern übertrug diese Aufgabe seinem erst 15 Jahre alten, aber ausgezeichnet reitenden Gehilfen. Alle Schüler waren mit den wichtigsten Grundlagen der Reitkunst einigermaßen vertraut, ausser einem elfjährigen Mädchen, das völlige Anfängerin war. Der Gehilfe ritt daher so an der Spitze der Reiterkolonne, dass er ihr Pferd am langen Zügel führen konnte. Obgleich es sich um sanfte Tiere handelte, zeigten sie trotzdem die Pferde mit einem Insekten abwehrenden Öl eingerieben worden waren, eine gewisse Erregung. Auf dem Ritt vollführte denn auch das Pferd der Anfängerin einen Sprung und vermochte dem Reitlehrergehilfen den langen Zügel zu entreissen, wobei die Reiterin abgeworfen wurde. Daraufhin galoppierten sämtliche Pferde davon, wobei mehrere Reitschüler aus dem Sattel fielen. Einzig der Gehilfe vermochte sein Reittier zu meistern und unterwegs dasjenige eines Schülers einzufangen. Die Flucht zweier weiterer Pferde wurde dann durch einen Spaziergänger so verlangsamt, dass ihre Reiter wieder die Oberhand bekamen. Ein weiteres Ross, das seine achtjährige Reiterin aus dem Sattel geworfen hatte, wobei sie jedoch mit einem Fuss im Steigbügelriemen hängen blieb, rasste aber zwischen ihnen und einer Scheune durch und machte eine Ausweichbewegung, wobei die kopfüberhängende Reiterin zu Boden stürzte und mit Schädelverletzungen bewusstlos liegen blieb. Einige Minuten später war sie tot.

Abwesender Reitlehrer beging fahrlässige Tötung

Das Polizeigericht von Aigle sprach den Reitlehrer von der darauf erhobenen Anklage fahrlässiger Tötung frei.

Auf Rekurs der Staatsanwaltschaft hin sprach ihn aber der waadtändische Strafakzessions-Gerichtshof schuldig und auflegte ihm 300 Franken Busse, wobei die Strafe bei einjähriger Bewahrung im Strafregister gelöscht werden sollte. Der Reitlehrer ersuchte hierauf den Kassationshof des Bundesgerichtes mit einer Nichtigkeitsbeschwerde, ihn freisprechen zu lassen.

Dort gelangte man aber zur Ansicht, dass eine natürliche Ursache des Unfalles darin bestand, dass das scheuende Pferd der Getöteten nicht von einem erfahrenen Reiter begleitet worden war, der in der Lage gewesen wäre, es zu halten. Er wäre um so eher dazu imstande gewesen, als die dem ersten Pferde folgenden Reittiere erst einen Augenblick später als jenes scheu wurden. Man kann sich übrigens auch fragen, ob der Begleiter der ersten, bloss elfjährigen Reiterin deren Pferd hätte zurückhalten können,

durch organische und durch elektrolytische Überzüge sowie über andere metallische und nichtmetallische Überzüge und über Vor- und Nachbehandlung sprechen. Dank dieser internationalen Beteiligung wird die Tagung einen Überblick über den gegenwärtigen Stand der Technik unter besonderer Berücksichtigung der neuesten Entwicklung und eine vertiefte Darstellung der Grundlagen vermitteln.

wenn er die Kraft eines ausgewachsenen Mannes besessen hätte.

Das Bundesgericht bezeichnete diese Unfallursache ferner als rechtserheblich. Denn es ist normal, dass ein solches Kind ein scheuendes Pferd nicht zu meistern imstande ist und dann von ihm herunterfällt. Dass es dabei zu Schädelverletzungen kommt, ist ebenfalls nicht erstaunlich; es ist übrigens acht Tage später in der gleichen Reitschule zu Stürzen dreier junger Mädchen gekommen. Alle drei trugen Kopfverletzungen davon, eines sogar einen Schädelriss. Ebenso ist es durchaus im Rahmen des Erfahrungsgemässen, dass Pferde aus geringfügigem An-

Chronique vaudoise

L'hiver et les stations d'altitude

Nous avons donné la semaine dernière quelques résumés enregistrés dans les stations des bords du lac durant le semestre d'hiver 1965/66. Voici maintenant quelques chiffres intéressants les stations d'altitude des Alpes vaudoises pendant cette même période.

Leysin a tenu la tête avec un total de 298641 nuitées, contre 282154 l'année précédente. L'hôtellerie à elle seule totalise un peu plus de 230000 nuitées, le reste provenant des établissements de cure; Villars-sur-Ollon a annoncé 66599 nuitées (71766 en 1964/65), Châtaignard 34376 nuitées (36913) et Les Diablerets 21059 nuitées (19760).

Dans le Jura, St-Cergue a hébergé 15300 nuitées et Sainte-Croix un peu moins de la moitié. Espérons que l'hiver qui va commencer sera plus favorable encore.

L'avenir du Col des Mosses

S'il ne figure pas encore au tableau d'honneur de la statistique, le Col des Mosses peut devenir un atout maître du tourisme vaudois, si les principaux intéressés à son développement le veulent bien. La station des Mosses, comme toute la région environnante, est fréquentée chaque dimanche d'hiver par des milliers de skieurs; de nombreux chalets se sont ouverts et les campeurs, en toutes saisons, apprécient ses installations sportives qui sont très complètes.

De grands efforts ont déjà été faits, tant à La Combalaz qu'aux Mosses, pour favoriser et développer le tourisme. Des places de parc ont été aménagées, des remonte-pentes sont à disposition; un télécabine relie Les Mosses au pic Chaussey.

Mais l'hôtellerie n'a pas évolué; cette situation a attiré l'attention de cet infatigable animateur de notre

lass zu scheuen imstande sind und dann eine ganze Gruppe weiterer Pferde ohne weiteres mit sich zu reissen vermögen. Freilich hat beim tödlichen Ausgang des Unfalles die Fehlfunktion eines Steigbügels eine Rolle gespielt. Dessen Funktionieren hätte aber nötigenfalls durch Versuche vom Reitlehrer im voraus abgeklärt und jedenfalls bei seinen Anordnungen in Betracht gezogen werden sollen.

Selbst wenn man die fehlerhafte Wirkungsweise des Steigbügels dem Reitlehrer nicht zur Last legt, bildet sie doch keine solche Ursache des Unfalles, die ausreichen würde, um dessen übrige Grundlagen als unbedeutend erscheinen zu lassen.

Erfahrener Begleiter für jeden Reitschüler!

Das Bundesgericht bestätigte hierauf, dass die Unfallursache vom Reitlehrer schuldhaft, nämlich fahrlässig gesetzt wurde. Eine Achtjährige bedarf eines erfahrenen Reiters als Begleiter, wenn sie jene Sicherheit geniessen soll, auf die sie im Reitkurs Anspruch hat. Dass es nicht üblich ist, jedem unerfahrenen oder noch besonders jungen Reiter einen solchen Begleiter mitzugeben, ändert nichts an dieser – übrigens durch Expertise bestätigten – Notwendigkeit, auf der bestanden werden muss, selbst wenn das zu organisatorischen Umtrieben und zu höherem Gestehungspreis der Reitstunden führt. Dr. R. B.

tourisme helvétique, M. Frédéric Tissot, et de sa très dynamique organisation la SET S.A. (Société d'expansion touristique).

Le programme envisagé comprendrait d'abord la construction d'un premier groupe hôtelier de 400-500 lits, qui servirait de «tremplin» et justifierait les investissements indispensables. Plus tard interviendraient les aménagements exigés par le tourisme moderne: piscine, minigolf, courts de tennis, etc.

Le projet a été approuvé par le Conseil d'Etat vaudois et l'Etat serait prêt à faciliter sa réalisation. Au cours d'une récente séance, le Conseil communal d'Ormond-Dessous, non sans quelque réticence cependant, a autorisé la Municipalité à participer activement à la création de la SET-Mosses par l'apport de terrain communal.

L'affaire prend dès lors bonne tournure et l'on en entendra parler encore souvent.

Sur les traces de Sherlock Holmes

On sait que depuis cette année l'une des attractions touristiques du canton de Vaud est le Château de Lucens, qui a été racheté par M. Adrian Conan Doyle, fils du célèbre écrivain, et transformé en un musée Sherlock Holmes. Ce musée, qui est une pure merveille, attire de nombreux visiteurs qui ne sont pas nécessairement des Anglo-Saxons. La renommée de ce musée a certainement passé nos frontières, puisque la ville de Lyon, qui organise actuellement de grandes fêtes franco-britanniques, a demandé à M. Conan Doyle de présenter à Lyon une exposition Sherlock Holmes. C'est donc un peu du pays vaudois qui sera en France ces prochains jours.

Villars prépare ses pistes... en hélicoptère

Grosse attraction l'autre jour sur les pistes de Villars où, pour préparer les pistes de ski, on a utilisé un hélicoptère qui a transporté tous les matériaux né-

TODESANZEIGE



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringe wir zur Kenntnis dass unser Mitglied

Martin Theus-Studer

früher Hotel Lischana, Scuol, und Restaurant Rhätushof, Chur

am 17. Oktober an den Folgen eines Verkehrsunfalls unerwartet in seinem 45. Altersjahr gestorben ist.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident Ernst Scherz

cessaires. La fameuse piste des Bouquetins a ainsi été entièrement rénovée, si bien que le ski-bob, qui a déjà fait fureur l'an dernier, sera le sport favori de l'hiver prochain. Jd.

Valais

Une nouvelle place d'armes, oui... mais

Récemment, le Conseil d'Etat valaisain recevait la presse et répondait avec bienveillance à toutes les questions posées par les journalistes.

Elles concernaient des problèmes de plusieurs départements, aussi bien pour la construction des routes, l'aménagement de bâtiments publics, que pour les comptes de l'Etat, la réorganisation de l'administration que pour des problèmes plus généraux comme l'implantation d'une nouvelle place d'armes pour l'infanterie de montagne.

Le Valais paye déjà un lourd tribut à l'armée. Les autorités sont les premières à le reconnaître. Elles essayent depuis quelques années, de diminuer le nombre de places grevées de servitudes, afin de les grouper en quelques points du canton. Pour l'instant, aucune décision n'a été prise. Considérant qu'une place d'armes d'infanterie de montagne pourrait être introduite soit à Sierre, soit à Sion – les deux communes ayant fait des offres au département militaire fédéral, le Conseil d'Etat, ne s'oppose pas, en principe.

Mais, il formule, à juste titre, les réserves impératives suivantes:

«Le département militaire fédéral tiendra compte



Antike Louis Philippe Voltaires

auch für Ihr Hotel.

Es gibt nur ein Geschäft mit einer so grossen und günstigen Auswahl an neu gepolsterten Louis-Philippe-Voltaires- und Napoleon-III.-Sofas und Stühlen.

Billiger als Neuanfertigung!

Viele, seltene Einzelmodelle nur in Nussbaum, sehr schöne Formen.

Lager: Alte Storchenscheune, Bernstrasse 7a bis 14, 13.30 bis 18.30 Uhr, samstags 8 bis 12 Uhr. Telefon (051 54 40 40 und 47 00 00.

A vendre, région de Gstaad

hôtel-restaurant

Affaire de tout 1er ordre, comprenant: café-restaurant de 50 places avec salle attenante de 50 places et petite salle de 30 places, 10 chambres. Terrain de 1500 m² avec place de parc. Cette affaire est remise pour raisons de santé. Prix à convenir, facilités financières à preneur sérieux.

Pour tous renseignements s'adresser à

l'Agence Michel Clément, 1630 Bulle
téléphone (029) 2 75 80.

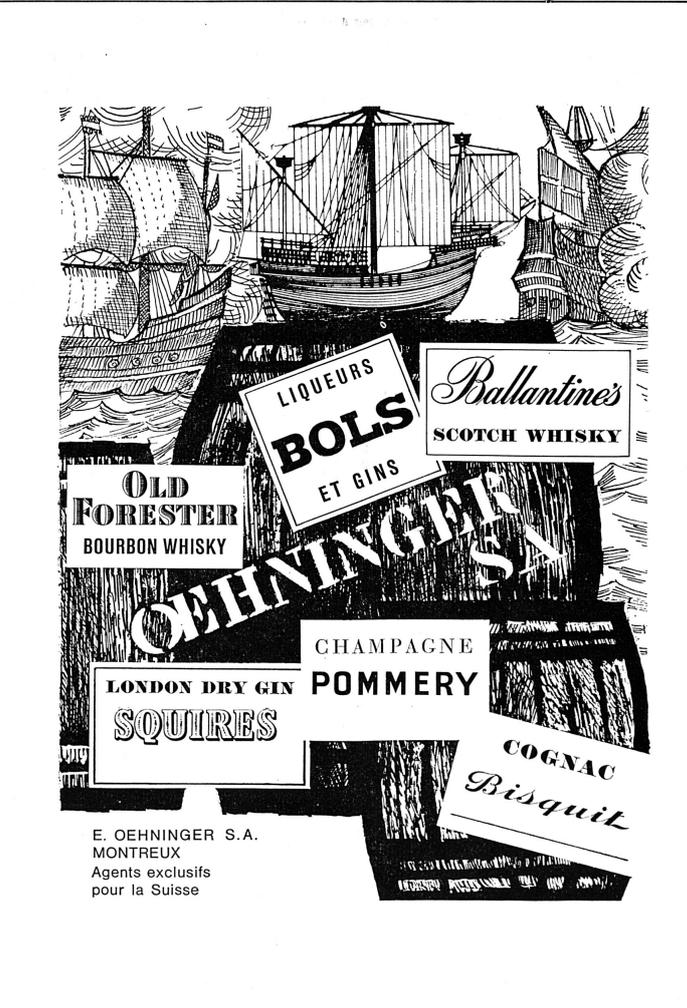
Wir liquidieren

zu ausserordentlich günstigen Preisen etwa

1000 Gartenstühle

fabrikneu, stapelbar, auch in kleineren Posten.

Anfragen unter Chiffre GS 1884 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



LIQUEURS BOLS ET GINS

Ballantine's SCOTCH WHISKY

OLD FORESTER BOURBON WHISKY

CHAMPAGNE POMMERY

LONDON DRY GIN SQUIRES

COGNAC Bisquit

OEHNINGER S.A. MONTREUX
Agents exclusifs pour la Suisse

Lavabo und Schüttstein



blank und rein mit dem enttendenden Reinigungspulver

Sap

Selt Jahren bewährt, von Kennern begehrt

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 40 11

Unsere Erfahrungen – Ihr Nutzen:
Praktische Wollseibach-Strudosen zum Nachfüllen werden der SAP-Lieferung gratis beigelegt.

Revue-Insertate haben Erfolg!

B MIX Bar KURS

der Internationalen Barfachscheule KALTENBACH

Kursbeginn 7. Nov.

Deutsch, Franz., Ital., Engl., Jag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeilliche fachmännische Ausbildung, Auskunft und Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91. Älteste Fachschule der Schweiz.

Zu verkaufen

Hotel
mit 60 Betten, Zimmer mit Dusche oder Bad, in bevorzugter Lage, im Tessin zu verkaufen. Notwendiges Barkapital Fr. 700000.–. Vorteilhaftes Geschäft.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2436 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Directeur d'hôtel

Suisse, possédant longue expérience de directeur d'hôtel de 1re ordre, parlant cinq langues, meilleures références, de retour de l'étranger, offre ses services pour situation si possible à l'année.

Prière s'adresser à Maître P. Raisin, avocat, Quai des Bergues, Genève, téléphone 31 23 50.

Junger, routinierter

Barman

sucht Stelle in Erstklasshaus, gute Englisch-, Französisch- und Italienischkenntnisse. 2jährige Berufspraxis als Chef de service und Barman.

Offerten erbeten unter Chiffre H 55 487 O an Publicitas AG, 4001 Basel.

des réserves formulées par les organismes consultés par le Conseil d'Etat (UVT-Protection de la nature, etc.).

Avant toute décision définitive, chaque projet concret sera soumis au gouvernement cantonal afin que ce dernier puisse contrôler si les servitudes nouvelles sont tolérables et si elles peuvent s'intégrer dans les projets d'aménagement du territoire.

L'étude d'une révision des contrats de servitudes actuelles amorcée depuis quelques années déjà avec le DMF, devra se poursuivre dans le sens d'une réduction et d'un regroupement en-dehors des principales zones touristiques.

Il doit absolument être tenu compte de l'évolution prévisible des armes. L'ensemble d'une artillerie blindée étant déjà envisagée par le message du Conseil Fédéral, les conséquences qui en découleront pour la circulation et pour l'entretien des routes pourraient être extrêmement graves si les mesures nécessaires ne sont pas prises. L'étude du DMF doit donc également s'étendre à ce problème particulier afin que le canton reçoive des garanties réelles et suffisantes à ce sujet.

Une augmentation des places d'armes en Valais devrait justifier l'installation d'ateliers fédéraux permanents pour l'entretien du matériel et des armes et, éventuellement, pour la fabrication de quelques articles militaires. Un développement de notre équipement industriel dans ce sens serait considéré comme une compensation partielle au nouveau sacrifice demandé.

Pas d'automation pour l'Etat

Les citoyens valaisans n'ont pas voulu du crédit de deux millions de francs demandés par le gouvernement pour l'acquisition d'une machine électrique pour ment pour l'acquisition d'une machine électronique pour l'administration cantonale. Par 9448 oui contre 13228 non, ils s'opposent catégoriquement et tous les districts, à l'exception de St-Maurice, ont refusé le crédit.

Notons que les citoyens valaisans avaient déjà refusé cet achat, il y a 3 ans.

Fruits, légumes, vendanges

Les vendanges de cette année n'auront pas fait fleurir de larges sourires sur les lèvres des vigneronnes. Les quantités que l'on savait réduites, puisque l'on escomptait 31 millions de litres, sont encore plus faibles que prévu.

La moyenne cantonale ne dépassera pas le 60% de la récolte de l'an passé qui était de 41 millions de litres, ce qui en fera, en chiffres ronds, 25 millions de litres cette année. Les vendanges furent, ainsi, rapidement terminées.

La plupart des cueillettes sont maintenant closes. Les tomates ont atteint 9 millions de kilos avec des heurs et malheurs, dont la destruction par une broyouse, de nombreuses tonnes devenues impropres à la consommation après un trop long séjour en frigorifiques.

Les poirais et les pommes se vendent bien à l'exception de la reinette du Canada dont le régime est fini depuis longtemps. Cette pomme fut à la mode et très recherchée. On planta des hectares de pomiers de la variété. Maintenant, on les arrache pour assainir le verger.

Zermatt et ses records

Dans le rapport 1965 que vient de publier Constant

Cachin, directeur de l'office du tourisme de la station, nous apprenons que l'année écoulée fut une année record avec 768 593 nuitées dans les hôtels et maisons de vacances, soit 6% d'augmentation sur l'année 1962 qui était la plus forte et 13% sur 1964.

Les journées du centenaire de la première ascension du Cervin, avec leur faste, la présence de nombreuses personnalités, les articles parus dans la presse du monde entier, l'ascension filmée par la TV pour le monde entier, ont contribué à ce succès.

Après avoir donné divers renseignements, le rapport public quelques tableaux intéressants.

Ainsi, pour les nuitées d'été, nous avons :

année	taux d'occupation	établissements	lits
1961/62	71 %	66	3461
1962/63	61 %	70	3675
1963/64	58 %	74	3823
1964/65	59 %	79	3945

pour les nuitées d'été,

1962	53 %	67	3486
1963	36 %	70	3675
1964	43 %	76	3896
1965	47 %	79	3945

Aussi bien pour les hôtels que pour les chalets, les touristes allemands et français sont les plus nombreux en été et en hiver.

Il est également intéressant de constater que les chemins de fer, téléphériques, téléskis et tout au moins de remontées mécaniques enregistrent, chaque année une occupation plus importante, soit 2 801 949 personnes en 1960; 3 363 306 en 1961; 3 860 667 en 1962; 3 056 661 en 1963; 3 836 640 en 1964 et 4 696 406 en 1965.

Le chemin de fer Brigue-Vispè-Zermatt a passé de 1900 à 1965 de 859 601 voyageurs à 1 093 983.

Des résultats qui se passent de commentaires et qui soulignent la popularité de la station de Zermatt.

Chronique fribourgeoise

Vers la création d'un manège en Gruyère

Une société vient de se créer à Bulle; ses membres, tous amis et défenseurs de la plus noble conquête de l'homme, ont décidé de la construction et l'exploitation d'un manège aux abords du chef-lieu de la Gruyère. Cette halle couverte, destinée avant tout au développement du sport équestre dans la région, pourra, au besoin, servir à d'autres usages (manifestations sportives, local d'exposition, etc.).

L'installation d'un manège dûment organisé et installé est attendue depuis longtemps en Gruyère, pays idyllique pour les promenades à cheval à travers forêts, pâturages et prairies.

Innovations au Lac-Noir pour la prochaine saison

Les responsables de la sympathique station du Lac-Noir nous informent de plusieurs innovations apportées à l'équipement de leur station d'hiver.

Hormis la transformation et l'agrandissement des deux stations de départ du téléski et du télésiège, nous notons l'acquisition d'un véhicule à chenilles pour l'entretien des pistes et le transport éventuel des blessés, l'installation d'un réseau radio permettant d'accélérer le service de secours, l'agrandissement du parking et la mise en place d'un atelier mé-

canique pour l'entretien des engins de remontée mécanique.

Ces diverses améliorations contribueront à faire du Lac-Noir une station moderne, apte à satisfaire désormais les exigences de la nouvelle clientèle.

La marche... du tourisme pédestre en pays de Fribourg

Le développement du tourisme pédestre dans le canton a été pendant de longues années l'apanage d'une seule et même personne - ô combien méritante ! - M. Othmar Büchi. Nous devons à ce véritable pionnier, animé d'un grand idéal et d'une grande simplicité, la constitution de notre réseau de chemins pédestres. Sa disparition a privé l'Office cantonal du tourisme pédestre de son chef et animateur, et nous ne saurons jamais assez souligner ce que le tourisme fribourgeois doit à ce grand ami de la nature.

En vue de poursuivre l'œuvre entreprise par M. Büchi, l'Union fribourgeoise du tourisme, en collaboration avec M. Gilbert Machereil, ancien collaborateur de M. Büchi, a décidé de développer le tourisme pédestre dans le cadre de l'organisation cantonale.

Les travaux de signalisation et d'entretien des sentiers ainsi que le financement annuel des chemins pédestres se trouvant dans des régions dépourvues de sociétés de développement seront assumés par l'Union fribourgeoise du tourisme. De cette collaboration entre organismes locaux et cantonaux naîtra, nous en sommes certains, une action efficace, ceci pour le bonheur des amoureux de la nature et de la marche à pied!

Le 100 000e visiteur du Château de Gruyères

Un de ces derniers dimanches, le Château de Gruyères a accueilli le 100 000e visiteur de cette année. L'événement ne passa pas inaperçu, puisque ce visiteur, M. Roland Vinard à qui l'on associa son accompagnatrice, Mlle Chantal Pasquier, tous deux de Lausanne, furent en effet reçus par les membres de la Commission du Château et se virent offrir un présent. A cette occasion, M. et Mme Trubichet, intendants du château, furent également fêtés, en reconnaissance de leurs excellents services.

Le somptueux monument de la cité comtale a ainsi battu son record d'entrée; nul doute que le comte Michel eût été particulièrement heureux d'une telle aubaine et qu'il n'aurait pas dû battre fausse monnaie pour combler la coquette de ses favorites!

Vernissage à Fribourg

Au Musée d'art et d'histoire de Fribourg, a eu lieu le vernissage de l'exposition du peintre Armand Niquille. Celle-ci comprend quelques 300 huiles échelonnées sur une trentaine d'années de production.

Cette manifestation s'est déroulée en présence d'une nombreuse assistance, parmi laquelle on remarquait la présence de M. Georges Ducotter, conseiller d'Etat, l'attaché culturel de Bulgarie en Suisse et M. Strub, conservateur du Musée.

Cette exposition sera ouverte à tous les amateurs de peinture jusqu'au 20 novembre.

Quand le vigneron monte dans les vignes de l'Etat

Les vendanges des vignobles de l'Etat de Fribourg viennent de se terminer. Grâce aux rayons ardents d'un soleil enfin généreux, le raisin se présentait

Un de nos correspondants, chargé de cours à Glion

C'est avec plaisir que nous avons appris que notre correspondant fribourgeois, M. José Seydoux, avait été chargé de donner les cours « Organisation touristique et problèmes de stations » à l'Institut international de Glion.

Ceux de nos lecteurs qui suivent le chronique fribourgeoise seront certainement d'accord avec nous pour penser que l'Institut de Glion avait été bien inspiré en choisissant un spécialiste aussi bien informé des questions touristiques pour donner ce cours important qui s'adresse surtout à des étrangers.

Nos félicitations !

d'auguste façon; il faut dire que Bacchus veillait au grain!

On a récolté 80 000 litres de moût blanc dans les vignes « fribourgeoises » de Lavaux et 6600 litres de rouge; le tout est encavé dans le domaine de Faverges. Par contre, 20 000 litres ont été récoltés dans le domaine du Château-de-Mur, au Vully.

On chuchote déjà, autour d'une verrière, que le «66» sera une des meilleures années du siècle... en pays fribourgeois! José Seydoux

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Une fine goutte

Tous les vigneronnes neuchâteloises - et il ne s'agit pas là d'une habile publicité - s'accordent à déclarer que le 1966 sera une fine goutte.

Par contre, maintenant que les vendanges sont terminées, certains visages sont moins détendus. Si l'on pensait, avant la vendange, remplir quelque 30 000 gerles dans tout le canton, on s'aperçoit que ce chiffre ne sera pas atteint. Il y a eu plus de «coulture» qu'on ne le croyait dans maintes vignes.

Chose curieuse, c'est à Bevaix et au Landeron, semble-t-il, qu'on a fait les récoltes les plus homogènes et les plus fortes. Ne s'agit-il que d'influences atmosphériques?

Si, dans certaines vignes, précèdent les spécialistes, on a enregistré beaucoup de déchets, c'est que, peut-être, on a mal trié les plants ou pas assez travaillé la vigne.

Détail qui ne trompe pas: là où l'on a cueilli beaucoup de raisin, le feuillage de la vigne était encore tout vert. Ailleurs, il avait déjà commencé à jaunir.

Mais, dans l'ensemble, il ne faut pas se plaindre. La récolte du rouge elle, a dépassé toutes les espérances, tant au point de vue qualité que quantité.

Voilà, sans doute, qui va accentuer la conversion du vignoble neuchâtelois en rouge, ce qui paraît judicieux.

Mais que les amateurs de blanc se rassurent! La proportion est encore nettement en faveur de leur boisson favorite: 1/3 de rouge et 2/3 de blanc. Et toutes les terres ne se prêtent pas à la culture du rouge. Il faut des terres légères et en coteau.

Toutefois, depuis pas mal d'années, le rouge grignote le blanc et le mouvement paraît irrésistible.

23jähriger Schweizer (Basler) mit guten Fremdsprachkenntnissen sucht Stelle in kleine bis mittlere Hotelbar als

Anfangsbarman oder Commis de bar

für kommende Wintersaison, evtl. anschliessend Sommeraison. Arosa, Davos, Fims oder Engadin bevorzugt. Besuche zur Zeit die Barfachschule Spiezli in Zürich. Besitze ausgezeichneten Leumund sowie perfekte Umgangformen. Verdienst Nebensache. Gerne wäre ich bereit mich persönlich vorzustellen.

Offerten unter Chiffre AB 1829 an die Hotel-Revue, 4002 Basel oder Telefon (061) 43 30 48.

28jährige Sekretärin mit KV-Diplom sucht auf 1. Dezember 1966 in Winterkurort interessante Tätigkeit in einem

Verkehrs-/Reisebüro oder Hotel (Réception)

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch in Wort und Schrift. (Kantone Bern, Vaud und Valais werden nach Möglichkeit bevorzugt.)

Offerten richten Sie bitte an Marianne Andres, Bümplizstr. 112, 3018 Bern.

Junge Schweizerin sucht Jahresstelle als

Empfangssekretärin

in Stadthotel, Hotelschule. Sprachgewandt, vertraut in Kassa, Korrespondenz, Journal.

Offerten erbeten unter Chiffre EM 1835 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de cuisine

42 ans, cherche place saison ou année. Entrée à convenir.

Faire offre sous chiffre CH 1848 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

29jähriger Italiener sucht Wintersaisonstelle als

Chef de rang

Sehr gute Referenzen, 10 Jahre Internationale Praxis. Sprachl. Französisch, Englisch, Holländisch u. Deutsch. Eintritt per 1. November 1966 möglich.

Offerten sind zu richten an Nesti Paolo, Hotel Villa Medici, Il Plato, Servizio Ristorante, Firenze, Italien.

Schweizer Hoteller, 30jährig, mit sehr guter Ausbildung und Referenzen, sucht auf Frühjahr 1967 Stelle als

Direktor evtl. Gerant

in gutes Hotel der Ostschweiz, Saison- oder Jahresbetrieb. Anfragen unter Chiffre DG 1704 a. d. Hotel-Revue, 4002 Basel.

Österreicherin, 23 Jahre alt, sucht auf Ende Februar 1967 od. nach Übersinkunt

Bürostelle

in einem guten Hotel in Lausanne. 3jährige kaufm. Ausbildung. Sprachen: Deutsch und Französisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OE 1570 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erfahren

Barmaid

sucht geeignete Jahresstelle auf 15. November 1966 in Basel. Offerten erbeten unter Chiffre BA 1765 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gewandter Schweizer, 29-jährig, fach- und sprachkundig

Barman

per Zufall noch frei für die kommende Wintersaison. Graubünden bevorzugt.

Offerten unter Chiffre BM 1728 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurationskellner (fach- u. sprachkundig)

Serviertochter (evtl. Tea-Room) mit Servicekenntnissen, in der Schweiz, suchen Stellen für Wintersaison. Auch separat. Offerten unter Chiffre RS 1738 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Barista

cerca posto per subito o data da convenire. Certificati a disposizione. Offerte a Angelo Campus, presso Tallini, via Cantonale 13, 6900 Lugano TI.

2 junge Sekretärinnen

Saaltochter

suchen passende Stelle in franz. Schweiz. Lausanne bevorzugt. Offerte a Angelo Campus, presso Tallini, via Cantonale 13, 6900 Lugano TI.

Offerten a Brigitte Berndt, Hauptplatz 10, AU Enns.

Schweizerin, 27 Jahre, bisher als Reiseleiterin, sucht geeigneten Wirkungskreis

Hotel, Reisebüro, Hostess

für Wintersaison. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch. Offerten unter Chiffre RE 1751 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bekanntes 5-Mann-

Tanzorchester

für Silvester, Neujahr und 2. Januar noch frei. Anfragen ab 18 Uhr Telefon (031) 23 41 10.

Todesanzeige

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschied unseres verehrten Herrn

Dr. rer. pol. h. c. und Dr. phil. h. c.

Otto Zipfel

Ehrenpräsident unserer Genossenschaft

in Kenntnis zu setzen.

Auf seine Initiative hin erfolgte die Gründung unserer Genossenschaft, die er von 1956-1963 mit grossem Geschick präsidierte.

Für seine wertvollen Dienste zur Förderung der Hotelenerneuerung sind wir ihm zu aufrichtigem Dank verpflichtet. Wir werden Herrn Dr. Zipfel ein ehrendes Andenken bewahren.

Bern, den 24. Oktober 1966

Die Verwaltung der Schweizerischen Bürgerschaftsgenossenschaft für die Saisonhotellerie (HBG)

Jungkoch - Commis Saucier

sucht Aushilfsstelle im Kanton Aargau, für Monat November.

Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre JU 1751 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelsekretärin

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Anfragen sind zu richten unter Chiffre HN 1836 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wirtstochter, Schweizerin, 24 Jahre, sprachgewandt, sucht als

Vertrauensposten

in mittleres Hotel für Wintersaison. Offerten unter Chiffre VE 1770 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jungkoch - Commis Saucier

sucht Aushilfsstelle im Kanton Aargau, für Monat November.

Angebote mit Gehaltsangabe unter Chiffre JU 1751 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wirtstochter, Schweizerin, 24 Jahre, sprachgewandt, sucht als

Vertrauensposten

in mittleres Hotel für Wintersaison. Offerten unter Chiffre VE 1770 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Directeur

d'hôtel suisse à l'étranger depuis 1956, désireux de rentrer au printemps 1967 au pays, cherche position comm. tel. Connaissance approfondie du métier et parlant français, allemand, anglais, avec de bonnes notions d'italien. De préférence Suisse romande. Marié, avec un enfant âgé actuellement de un an.

Adresseur offre à Mr. Richard-Marie Gasser, The Royal et Fortescue Hotel, Barnstaple, N. Devon, Angleterre.

Zwei Serviertöchter

aus der Schweiz und der BRD (23 und 21 J.), mit Erfahrung in Schweizer Hotelbetrieb, suchen für die Wintersaison 1966/67 in St. Moritz-Davos-Arosa Beschäftigung in Tea-Room oder Café.

Offerten erbittet Ursula Beckmann, Hamburger Strasse 65, D-207 Ahrensburg I. H.

Chef de rang

in erstklassigem Passantenrestaurant oder Hotel. Sprachen: Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch.

Erlauben nur mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre CR 1819 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht auf Frühjahr 1967

Lehrstelle als Koch

in grösseren Betrieb.

Offerten unter Chiffre LK 1739 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Vorarbeiter sucht Stelle als

Küchenbursche, Bürohilfe

(Haustischler). Raum Davos, St. Moritz, Klosters, Arosa oder Lenzerheide bevorzugt.

Offerten erbeten an A. Berthold, 6710 Nonzing-Beschling 8, Voralberg.

2 cuisiniers

expérimenté chercheur place pour la saison d'hiver. Suisse romande de préférence.

Ecrire sous chiffre CU 1757 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Junge Tochter mit Hotelpraxis sucht Stelle als

Büropraktikantin

für den 1. Dezember. Berner Oberland bevorzugt.

Offerten bitte an Rosmarie Tschanz, Kurhaus-Hotel, 4511 Weissenstein SO.

Nouveau cercle

On annonce, à Hauterive, l'ouverture d'un cercle avec débit d'alcool. Cet établissement prendrait le nom de «Cercle des sports d'Hauterive».

Ah! cette eau...

Le village des Verrières et celui des Bayards, malgré les dernières pluies, manquent d'eau. Depuis une quinzaine de jours, on pompe journalièrement 100 000 litres d'eau dans l'Aréuse à St-Sulpice, eau que l'on transporte ensuite dans ces deux localités déshéritées sur les hauteurs.

Nouvelle galerie d'art

Anne Karine, qui excelle à la fois dans la danse et dans la peinture, vient d'ouvrir à Neuchâtel une nouvelle galerie d'art, où elle accueillera des artistes de l'école de Paris ainsi que des peintres moins connus, mais aux talents prometteurs.

On construira!

Les citoyens de Montfaucon ont donné le feu vert à la transaction que souhaitait la Caisse suisse de voyage. On pourra, dès l'an prochain, commencer la construction d'un village de vacances sur le haut plateau franc-montagnard.

L'activité de l'ADJU

L'Association pour la défense des Intérêts du Jura (ADJU), qui a voté un crédit de 5000 francs pour la restauration de la Collégiale de St-Ursanne, organisera, en 1967 à Porrentruy, l'assemblée générale du Heimatschutz, assemblée qui sera suivie d'une excursion dans le Jura.

Son comité, qui vient de se réunir à Delémont, a pris cette acte avec satisfaction du fait que 13 000 personnes, notamment 2000 élèves répartis dans une centaine de classes, ont visité l'exposition de Bellelay sur la protection des eaux.

Des visiteurs sont venus non seulement de l'ancien canton mais de tout le pays, voire de l'étranger. En outre, l'enquête qu'elle a provoquée au sujet du traitement futur des ordures dans les divers communes du Jura est significative. L'effet psychologique de cette exposition, organisée en collaboration avec l'Association cantonale de la protection des cours d'eau, la direction cantonale des Travaux publics et l'abbatiale de Bellelay, est très grand. Il aura certainement des effets salutaires. **DI.**

Chronique genevoise

L'Hôtel Beau-Rivage entreprend une nouvelle phase de sa modernisation

Magnifiquement situé au quai du Mont-Blanc, angle rue Adhémair-Fabri, l'Hôtel Beau-Rivage est, tout à la fois, l'un des établissements les plus anciens et les plus réputés de Genève. En effet, c'est en 1802 qu'il a été créé et maintes personnalités de marque, sans oublier les têtes couronnées, à la belle époque sont descendues, et continuent de descendre, dans cette maison de premier rang, dirigée par son propriétaire M. Fred Mayer.

Au cours de ces dernières années, l'Hôtel Beau-Rivage, qui abrite 130 chambres et 180 lits, a entrepris de se moderniser, pour s'adapter au goût du jour, tout en sauvegardant ce qui fait son charme et son agrément. Une nouvelle phase de ce programme de rénovation vient d'être entreprise, au début du mois d'octobre.

Il s'agit de la démolition de la terrasse surélevée, qui borde le quai du Mont-Blanc, pour construire, à sa place, dans le style de l'immeuble, un grill-room et un bar, dans lesquels on pénétrera de plein-pied, tandis que, au-dessus, on aménagera un élégant restaurant de ville, pour quelque deux cent-cinquante personnes.

Les travaux en question s'étendront sur une partie de l'année prochaine, car il s'agit d'une entreprise considérable, se déroulant de manière à ne gêner en rien la clientèle qui continue de fréquenter l'établissement.

Les transformations en cours n'ont d'ailleurs d'autre but que de rendre l'établissement toujours plus agréable et plus confortable, dans le respect d'une tradition, aujourd'hui un peu plus que centenaire.

Passage du président de l'Association des hôteliers des Etats-Unis

Venant de Washington, où il dirige l'Hôtel Mayflower, M. C.-J. Mack, qui se trouve à la tête de l'Association des hôteliers de l'ensemble des Etats-Unis, en route pour les assises annuelles de l'Association internationale de l'hôtellerie à Munich, s'est arrêté à Genève et est descendu à l'Hôtel Richemond, où M. Jean Armleder, directeur-propriétaire, s'est fait un plaisir de l'accueillir.

Au cours de son séjour sur les rives du Léman, M. Mack a donné, en les salons du Richemond, une réception à laquelle il avait convié les personnalités les plus représentatives des agences de voyages, de l'hôtellerie et des compagnies de navigation aérienne, tout les appareils font régulièrement escale à l'aéroport de Cointrin.

L'hôtellerie a été étroitement associée à la célébration du centenaire de l'Eglise russe

L'Eglise russe de Genève, qui dépend du Saint-Synode de New York (et non du patriarche de Moscou), tout les couples dorés font partie du décor de la cité, a cent ans. A sa tête se trouve Mgr Antony, archevêque de Genève, dont l'archidiocèse comprend toute l'Europe occidentale.

Ce centenaire a été marqué par de grandes festivités, destinées à rassembler le quart de million de francs nécessaires à la restauration du sanctuaire, qui a subi du temps des outrages fort heureusement réparables.

En marge des cérémonies proprement dites liturgiques, l'archevêque Antony a donné un dîner de trente-cinq convives, dans les salons de l'Hôtel Richemond, en l'honneur de l'ex-roi Pierre II de Yougoslavie et de S.A.R. le prince Wilhelm de Prusse, qui étaient venus à Genève pour la circonstance et descendus dans ce même établissement.

Une grande réception, à laquelle plus de deux cents personnes avaient été conviées, a eu lieu en la salle des fêtes de l'Hôtel de la Résidence, ce qui permit à cette communauté religieuse d'accueillir les représentants des autorités genevoises et un certain nombre de personnalités.

Enfin, à l'Hôtel International, sous la présidence de Mme Igor Markewitch, à l'enseigne de «Minuit à l'Ermitage», un grand dîner a réuni, aux côtés d'élites et spécialités russes, suivi d'un bal, qui fut l'un des plus élégants de l'année, a connu un beau

succès et permis à l'Eglise russe de recevoir une somme importante, les participants à cette splendide manifestation s'étant montrés fort généreux.

Le directeur des Intérêts de Genève en mission touristique aux Etats-Unis

Le directeur de l'Association des Intérêts de Genève, M. Marcel Nicole, vient de rentrer d'un séjour d'un mois aux Etats-Unis, en mission touristique. Durant un semaine, il a participé aux assises annuelles de l'ASTA, à Seattle, dans l'Etat de Washington, puis s'est arrêté successivement à San-Francisco, Chicago, Washington, Philadelphie et New York. Il a renoué d'anciens contacts, et y en a noué de nouveaux, pour rappeler à ceux qui organisent congrès, déplacements collectifs et individuels, à destination du Vieux-Monde, que Genève dispose maintenant de lits en suffisance, et de toutes catégories, quelle que soit la saison, même en plein été, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années encore.

Il s'agit-là d'une ambassade que l'on espère aussi fructueuse que possible. En tout cas, M. Marcel Nicole a tout fait pour qu'il en soit ainsi, ne ménageant ni son temps ni sa peine.

Le conseiller fédéral Gnägi a visité les nouvelles installations de Cointrin

Accompagné de quelques hauts fonctionnaires de l'Office fédéral de l'air, le conseiller fédéral Rudolf Gnägi, chef du département des transports, des communications et de l'énergie, s'est récemment rendu à l'aéroport de Genève-Cointrin, pour y visiter les nouvelles installations, notamment le chantier de la seconde aérogare, dont on prévoit l'entrée en service au début de 1968.

Après avoir déjeuné au Restaurant de l'aéroport, en sa qualité d'invité du Conseil d'Etat genevois, le magistrat fédéral s'est ensuite rendu en voiture à la Dôle, ce sommet du Jura vaudois proche de Genève, pour se rendre compte des diverses installations de Radio-Suisse, qui assume le service des communications avec les avions. C'est par la voie des airs que le conseiller fédéral Rudolf Gnägi a ensuite regagné Berne.

Une médaille pour l'aéroport de Genève-Cointrin

Au cours de sa dernière séance, le comité de l'Association des propriétaires et pilotes d'avions de tourisme de France a désigné, à l'unanimité, Genève-Cointrin comme étant l'aéroport international le plus coopératif envers l'aviation générale. Aussi, ce comité a-t-il décidé de décerner, à la direction de l'aéroport de Genève-Cointrin, une médaille destinée à concrétiser cette gratitude et cette reconnaissance.

Mort subite du directeur des transports en commun

Alors qu'il rentrait, en chemin de fer, de la célébration du soixante-quinzième anniversaire des Etablissements Brown-Boveri, à Baden, M. Jean-Pierre Delapraz, âgé de cinquante-cinq ans, directeur de la CGTE (transports en commun genevois), a été mortellement frappé par une crise cardiaque. Il était entré au service de cette entreprise en 1939 et en était devenu le directeur il y a six ans.

C'était un homme fort agréable, non seulement passionné de technique, car il était ingénieur électricien, mais aussi très ouvert aux autres problèmes, du développement économique de Genève.

Congrès, mondanités et festivités

En la salle des fêtes de l'Hôtel Richemond, M. Nari H. Dastur, nouveau directeur pour l'Europe et pour l'Afrique orientale d'Air India International, a donné un dîner de deux cent-cinquante couverts en l'honneur des nombreuses personnalités genevoises.

De passage à Genève, qu'ils avaient choisie comme but, avec Vienne, de leur voyage annuel d'automne, les Anciens et Honorables Artilleurs du Massachusetts, dont les origines remontent au début du XVIIe siècle, sont descendus à l'Hôtel Intercontinental et y ont donné un dîner de gala de cent-cinquante couverts, auquel ils avaient eu la délicate attention d'associer l'ambassadeur des Etats-Unis auprès du siège européen des Nations Unies et les représentants des autorités genevoises.

La compagnie de navigation aérienne Lufthansa, représentée en Suisse romande par M. Jörg Rni, a récemment organisé, à la Taverne de Arve, une grande soirée de la bière, à laquelle avaient été conviés les milieux du tourisme, des transports aériens, des agences de voyages et de la presse. Un orchestre bavarois était de la fête.

Daniilo Dolci, le réformateur social de l'Italie méridionale, venu à Genève pour y donner une conférence, est descendu à l'Hôtel de la Résidence, où il a été accueilli par M. H.-B. Stocker, directeur de l'établissement.

Invitée à l'inauguration d'une boutique de mode juvénile située au cœur de la vieille ville, Françoise Hardy est descendue à l'Hôtel Richemond, où un appartement fleuri lui avait été réservé. **V.**

Die Zentralschweiz berichtet

Morgartenschieszen

Am 15. November werden sich die Schützen zum traditionellen Morgartenschieszen treffen. Es ist der Tag, an dem die Kantone Schwyz und Zug der Schlacht am Morgarten gedenken. Nach einem Schlichtgottesdienst in der Pfarrkirche von Sattel schreiten Behörden, Volk, festliche Trachten und militärische Abordnungen zur Schlachtkapelle auf Schoren, wo der Schlachtbrief verlesen wird.

Verschiedene Neuheiten im Verkehrshaus der Schweiz

Eine neue, permanente Ausstellung über das Erdöl und Treibstoffe ist das Olorama. Grossfotos und Modelle erläutern die wichtigsten Etappen des langen Weges, den das Erdöl von der Quelle bis zum Verbraucher zurücklegen muss. Ein richtiges Bohrgerüst, ein Stück Pipeline sowie alte und neue Benzinsäulen ergänzen diese knappe Darstellung einer Industrie, welche die ganze Welt umfasst. Die Frage «Wie entsteht Benzin?» wird im Olorama auf besonders originelle Weise beantwortet, indem der Besucher während einer erholenden «Karussellfahrt» in die äusserst komplizierte Erdölraffination eingeführt wird.

Andermatt Skiwochen

Andermatt führt wiederum Dezember-Skiwochen durch. In einem preisgünstigen Pauschalarrangement sind 7 Tage Vollpension, Benützung der Bahnen und

Fräulein Marie Moeschli - 20 Jahre im Dienste des SHV

Das Zenträbüro kennt eine Reihe von langjährigen Angestellten, die auf 20 und mehr Jahre zurückblicken können. Vom Standpunkt des Dienstherren ist eine solche Treue und Verbundenheit zum Geschäft um so höher zu schätzen, als bei der Mentalität der heutigen Jugend der Stellenwechsel als Mittel der materiellen Besserstellung gewissermassen als Sport betrieben wird. Andererseits kann man sich fra-



gen, ob ein langfristiges Dienstverhältnis nicht auch negative Aspekte aufweist. Ist es nicht u. U. Ausdruck mangelnden Initiativgeistes, eines Mangels an gesundem Ehrgeiz, der Selbstzufriedenheit mit dem einmal Erreichten?

Nun bei Frä. Marie Moeschli, die am 1. November 1946 in die Dienste des Schweizer Hotelier-Vereins trat, hatte die Treue andere Gründe. Ihr hätte es nicht an Gelegenheiten gefehlt, abzuspringen und andere Stellen anzunehmen. Doch das Bauernmädchen aus dem Leimental (Bättwil), das mit dem Handelsschuldiplo und nach einem Praktikum auf einem bekannten Basler Anwaltsbüro in die Administration der Hotel-Revue getreten war, hatte ihre Arbeit bald lieb gewonnen und sah hier eine Aufstiegsmöglichkeit, wie sie nicht jedem Angestellten beschieden ist, zumal der damalige Chef der Administration, Ernst Kuhn, sel. bald die Fähigkeiten und Qualitäten von Marie Moeschli, die schon nach kurzer Zeit seine tüchtigste Mitarbeiterin werden sollte, erkannt hatte.

Ernst Kuhn war ein strenger Lehrmeister, der das Annoncengeschäft von Grund auf verstand. So weichte er denn auch Frä. Moeschli sukzessive in alle mit der Inseratenverwaltung zusammenhängenden Usanzen sowie Arbeiten, wie das Redigieren und Plazieren der Annoncen, die Tarifanwendung, das Abonnementgeschäft sowie in alle rechnerischen und buchhalterische Massnahmen ein, die für die Erfolgsermittlung unerlässlich sind. Auch mit den Fragen der Akquisition wurde Frä. Moeschli vertraut gemacht. So konnte denn Ernst Kuhn jweilen ruhig in die Ferien gehen - er wusste, dass seine Adjunktin die Zeitung auch in seiner Abwesenheit fach- und termingerecht herausbringen werde. Sie hatte ja auch das Glück gehabt, in eine Periode des starken Aufschwunges des Inseratengeschäftes hineingeraten zu sein - der Zeitungsumfang vervierfachte sich nahezu seit ihrem Eintritt in die Administration - und so von einer Dynamik erfasst zu werden, die ihr Ansporn zur vollen Entfaltung ihrer Kräfte war.

Als dann der Chef der Administration, E. Kuhn, nach Erreichung der Altersgrenze seine Funktionen nur noch halbtags auszuüben gedachte, war es klar, dass Frä. Moeschli seine Nachfolgerin im Amte sein

Skilifte sowie sechs Tage Skiantericht eingeschlossen. Dieselben Leistungen werden während den für den Januar vorgesehenen Familienkiwochen und den Skitourneewochen im April gewährt. Programme mit nähere Angaben sind beim Offiziellen Verkehrsbüro in Andermatt erhältlich.

Ein neues Pistenrestaurant im Fronalpstockgebiet

Die AG Sesselbahnen und Skilifte Stos-Fronalpstock wird auf Weihnachten das neue Pistenrestaurant Welesch eröffnen. Es liegt auf 1430 m Höhe bei der Hauptabfahrtsstelle Fronalpstock-Stos. Gleichzeitig wird der neue Skilift «Sunnig-Mettlen», der parallel zur bereits bestehenden Anlage läuft, dem Betrieb übergeben.

Skiferien im Januar

Um die Wintersportler auch während den verkehrsaarmen Tagen vom 8.-29. Januar für Skiferien zu begeistern werden auf Melchsee-Frutt verbilligte Januar-Sportwochen organisiert.

Das Hotel Reinhard, Melchsee-Frutt, hat für die kommende Wintersaison einen Eismeister engagiert und wird gleichzeitig nebst einem kleinen Eisfeld auch einen Curlingplatz eröffnen. So werden die Freunde des Eissports in Zukunft auch auf der Frutt zum Zuge kommen. **bz.**

Tessiner Chronik

Weitere 55 Mio Fr. für die Gotthard-Nationalstrasse

es. Die Tessiner Regierung unterbreitet dem Kantonsparlament das vom Bundesrat bereits genehmigte Generalprojekt für die Anlage eines knapp 3 km langen neuen Verbindungsstrasses der Nationalstrasse zwischen der Gotthard-Passhöhe und der Grenze mit Uri. Der Gesamtvoranschlag beziffert sich auf 21,8 Mio Fr., wovon 92% zu Lasten des schweizerischen Nationalstrassenbaues gehen, so dass dem Kanton Tessin ein Anteil von 1,8 Mio Fr. zu beschliessen verbleibt. Diese Vorlage ist mit einem Nachkreditbegehren von 23 Mio Fr. für die neue, 8 km lange Tremole von dem Tessin ein voraussichtlicher Anteil von 2,8 Mio Fr. aufzubringen bleibt. Der ursprüngliche Gesamtkredit für dieses im nächsten Jahr zur Eröffnung

würde. Schneller als man darauf gefasst war, sah sich jetzt gezwungen, die Leitung der Administration der Hotel-Revue absolut selbständig zu übernehmen. Wenige Tage nach seinem Rücktritt als vollamtlicher Chef der Administration, war Ernst Kuhn einem Herzschlag erlegen, und nun galt es für Frä. Moeschli, den «Mann» zu stellen. Man auferlegte ihr, die keine Novize mehr war, ein Jahr der Bewährung, das sie glänzend bestand. Dass in diesem ersten Jahr die Rechnung der Hotel-Revue bei einem Umsatz von nahezu einer Million Franken ohne einen Rappen Verlust abschloss, das Annoncengeschäft seinen normalen Verlauf nahm, d. h. ständig weiter wuchs und die Zeitung stets zu den vorgesehenen Terminen herauskam, bewies, dass «the right person on the right place» gestellt worden war.

Mit der Redaktion hatte Frä. Moeschli naturgemäss einen engen Kontakt, galt es doch, jeweils den Gesamtumfang der Zeitung und die Auflage zu bestimmen und sich über Sondernummern zu verständigen. Bei ihrem stets auf einen guten Rechnungsabschluss gerichteten Denken gab sie nicht leicht nach, wenn die Redaktion etwas mehr Textraum beanspruchte, als sie es aus technischen und finanziellen Erwägungen als richtig erachtete. Doch fand man stets eine Basis der Verständigung.

Auch in den Verhandlungen mit der Druckereifirma bewies Frä. Moeschli Verhandlungsgeschick. Wenn drucktechnische Änderungen zum Nachteil der Inserenten vorgenommen werden sollten, dann verteidigte sie ihre Position mit Zähigkeit.

Als Vorgesetzte zeichnet sich Frä. Moeschli durch Strenge und Güte zugleich aus, so dass ihre Untergebenen ihr Vertrauen entgegenbringen. Sie hat es auch verstanden, in ihrer Abteilung einen Teamgeist zu züchten, dem eine gute Arbeitsatmosphäre entspricht. Vor allem gilt ihre besondere Aufmerksamkeit den Lehrkräften, die sie mit dem ganzen Arbeitsbereich der Administration vertraut zu machen bestrebt ist. Diese systematische Einführung in das ganze Arbeitsgebiet zeitigte auch Früchte. So bestand die erste von ihr voll ausgebildete Lehrtochter die Lehrabschlussprüfung am KV im dritten Rang von 294 Kandidaten!

Man kann nur hoffen, dass Frä. Moeschli, die über grosse menschliche Qualitäten verfügt, der Administration der Hotel-Revue noch viele Jahre erhalten bleibt. Wenn auch niemand unersetzbar ist, so sind doch persönlicher Einsatzwille, Tüchtigkeit, Zuverlässigkeit, Pflichtgefühl und charakterliche Integrität in einem Beruf, der sehr viel Erfahrung und grosses Wissen erfordert, nicht häufig in einer Person vereinigt, und wo dies der Fall ist, dann ist der Preis entsprechend hoch. **P.**

Vingt ans de collaboration

Comme on peut le lire dans l'article ci-dessus, il y a vingt ans que Mile Marie Moeschli entrat au service de l'administration de l'Hôtel-Revue pour devenir peu à peu - grâce à son assiduité, sa conscience professionnelle et son dévouement - la principale adjointe de M. Ernst Kuhn, chef de l'administration.

Lorsque celui-ci fut emporté par une crise cardiaque, Mile Moeschli le remplaça tout naturellement et, depuis lors, assura seule la direction du service des annonces, lourde tâche si l'on songe au développement pris par notre revue, dont le volume a quadruplé depuis 20 ans et dont le chiffre d'affaires a récemment dépassé le million.

Nous voudrions relever ici que Mile Moeschli a toujours su concilier les exigences souvent très divergentes de ses clients et de l'imprimerie et que la plus harmonieuse des collaborations n'a cessé de régner entre l'administration et la rédaction de notre journal, ce qui facilite la tâche de tous. Que cette aimable et sympathique collègue soit sincèrement remerciée et puisse cette coopération durer de longues années encore! **N.**

vorgesehene Teilstück belief sich auf 44 Mio Fr., wovon auf das Tessin 3,5 Mio Fr. entfielen.

Die Kantonsregierung zwischen Uri und Tessin befindet sich nicht auf der Passhöhe, sondern nördlich davon 200 m tiefer beim sog. Brüggloch. Während die jetzige Strasse das Gefälle auf der linken Talseite durch einige Kehren überwindet, soll das neue Trass auf dem rechtsseitigen Hang in gestreckter Linieführung angelegt werden. Es folgt damit teilweise den auf der Landkarte angegebenen alten Wegspuren. Die Nutzbreite ist mit 7,5 m vorgesehen. Das maximale Gefälle soll sich auf 7-8% und der minimale Kurvenradius auf 150 m belaufen. Die Fahrgeschwindigkeit ist auf 70-80 Stundenkilometer berechnet. Dadurch wird die auf 2,8 km bemessene Strecke zwar etwas länger, doch weist diese Lösung mehrere Vorteile auf, nämlich: flüssiger und damit wirtschaftlicher Verkehr sowie die Vermeidung einer Lawinenzone. Die Kunstbauten sind 330 m lang. Darunter befindet sich eine Brücke, deren Widlerger je auf Urner und Tessiner Seite projektiert sind. Der Zeitpunkt des Baues ist noch nicht bestimmt, doch hofft man tessenischerseits, nächstes Jahr beginnen zu können. Damit kann die bestehende Lücke der nationalstrassenmässig ausgebauten Gotthardstrasse im Hospital bei Motto Bartola ob Airola geschlossen werden.

Im Zusammenhang damit steht ferner die von der Urner Regierung als dringliche zusätzliche Massnahme dem Eidg. Departement des Innern angelegte Anlage von 830 m langen Schutzgalerien zwischen Mätteli und Brüggloch im geschätzten Kostenbetrag von ca. 9 Mio Fr. Von dieser Strecke hängt nach der Betriebsübergabe der neuen Strasse die jeweilige Öffnungsdauer des Passes ab.

Für die neue Südrampe hat sich ein Betrag von 23 Mio Fr. über die ursprünglich veranschlagte Baukosten von 44 Mio Fr. hinaus als nötig erwiesen. Davon entfallen 7,3 Mio Fr. auf die zusätzliche Bauwerkleistung, obschon im Grundkredit eine allfällige Kostensteigerung von 6% bereits einberechnet war. Die Betriebs- und Sicherheitsvorkehrungen erfordern einen Betrag von 2,4 Mio Fr.; darunter fallen Abschrankungen fast auf der ganzen Länge der neuen Strecke, Notleifungsanlagen sowie die Beleuchtung und künstlerische Befähigung des 770 m langen Tunnels Fied. Für weitere Arbeiten und Verbesserungen werden 7,5 Mio Franken angegeben, wovon 1,1 Mio Fr. auf den nachträglich von der Tessiner Regierung verlangten Betonbelag an Stelle der Asphaltierung entfallen.

Schliesslich waren bei der Bauausführung unvorhergesehene geologische und technische Schwierigkeiten zu überwinden, die sich auf 5,8 Mio Fr. beziffern.

Der Präsident des Verkehrsvereins Ascona gestorben
Kürzlich verschied in Ascona Gemeindegemeinderatspräsident Natali Allodi. Er war zugleich seit langer Zeit Präsident des Verkehrsvereins von Ascona und Umgebung. In dieser doppelten Eigenschaft hat er an leitender Stelle Entscheidendes zur Entwicklung des Fremdenverkehrs beigetragen. Es wurde ihm öffentlich anerkannt, dass seine diesbezüglichen Vorkehren jeweils geschickt waren und im rechten Moment kamen. An der Trauerfeier liess auch der Hotelierverein sein aufrichtiges Beileid bekunden.

Kühlhaus in Bellinzona

In der Gegend des grossen Güterbahnhofs von Bellinzona ist ein neues Kühlhaus dem Betrieb übergeben worden. Es enthält Kühlräume, Tiefkühlräume und Gefrierzellen zur Einlagerung von Fleisch, Gemüse, Früchten, Butter, Eiscream usw. Für die Zufahrt bestehen separate Bahn- und Autorampen. Es stehen einzelne, abschliessbare Abteile von 6 bis 30 Kubikmeter zur Verfügung. Die Vermietungen erfolgen fest oder mit Berechnung nach Tagestonnen. Die Anlage ist nach dem Muster des Kühlhauses Fluelahof in Zürich errichtet worden.

Kongressaal in Muralto

Während weitherum von der Errichtung neuer Kongressgebäude erst gesprochen wird, ist im neuen Schulhaus von Muralto, unmittelbar beim Bahnhof von Locarno, ein moderner Kongressaal fertiggestellt worden. Er enthält 300 Plätze mit mehreren praktischen Einrichtungen. Darunter ist eine Simultan-Übersetzungsanlage hervorzuheben, an die sich die Zuhörer bei den Armlernen der Sessel anschliessen können. Ferner ist der Saal mit einer Klimatisierungsanlage versehen. Ausserdem verfügt er über eine kleine Bühne mit ausgezeichneten Beleuchtungsmöglichkeiten. Der Verwendungszweck des Saales ist vielseitig. Es können darin auch Filme vorgeführt und Fernsehaufnahmen gemacht werden. Für die Presse ist ein besonderer Raum mit Übermittlungsgeräten angegliedert. Es handelt sich also um einen eigentlichen Kombinationsbau, der dank seiner zentralen Lage und modernen Ausstattung zweifellos besonders den Zwecken des Fremdenverkehrs förderlich ist.

Das Hotel du Lac in Paradiso

War bis in die letzten Herbsttage, trotz vielfach schlechten Wetters, voll besetzt. Das 90 Betten umfassende, normalerweise nur über vier Wintermonate schliessende Haus verfügt über eine altrenommierte Kundschaft und präsentiert sich vollkommen modernisiert.

Frl. Maria-Angelica, Tochter des Hotelierpaares Kneschaurek-Kappenberger, verheiratet sich mit dem Anwalt Jean-Claude Fivaz aus Gené. Die Trauung findet am 29. Oktober in der benachbarten Luganeser Kirche Loreto statt. Wirschlüssen uns den herzlichsten Glückwünschen an.

Divers

Ski-Sport im Film

Wenn auch einige besonders begeisterte Skifahrer keine Mühe scheuen, um sich auf irgend einen Gleitscher zu begeben, um dort die neue Skisaison persönlich einzuleiten, so sucht die Grosszahl der Skisportler vorläufig noch den Kontakt mit dem Schnee auf der Leinwand. In vielen Städten und Ortschaften werden durch die lokalen Ski-Clubs des Schweizerischen Ski-Verbandes öffentliche und clubinterne Film-Abende organisiert. Auch der frühere Skirennfahrer Ruedi Wyrich hat sich in den Dienst dieser Sache gestellt. Er kommentiert den Film «Silver Skis» von John Jay, einem Amerikaner, der seit 25 Jahren das Skigeschehen in der ganzen Welt gefilmt hat und hier in einem Jubiläumfilm Ausschnitte aus dieser Epoche zeigt. Wir sehen Bilder von Weltmeisterschaften und Olympischen Winterspielen mit bekannten Skirennfahrern wie Georges Schneider. Aber auch herrliche Pulverschnee-Aufnahmen und eine moderne «Haute Route» mit Hermann Geiger und einigen Zermatter Bergführern sind in diesem Streifen enthalten.

Es darf noch speziell erwähnt werden, dass der Reingewinn aus den meisten dieser Filmvorführungen ganz oder teilweise der Gönnerorganisation des Schweizerischen Ski-Verbandes zutrift, d.h. der Ski-Nationalmannschaft zugute kommt.

Lenzerheide zur Air Canada

Herr Karl Anton (Tony) Schön, der ehemalige Kurdirektor von Lenzerheide-Valbella in Graubünden, ist

von Air Canada zum Aufsichtsspektor der Public Relations-Abteilung für Kontinentaleuropa, einschliesslich Deutschland, Frankreich, Österreich und der Schweiz, ernannt worden. Sein Büro befindet sich in Frankfurt, Friedensstr. 7 — Deutschland.

Herr Schön wurde in Einsiedeln geboren und besuchte Schulen und Internate in der Schweiz. Er war beim Schweizerischen Verkehrsbüro in Paris, London und Frankfurt beschäftigt. Ausserdem arbeitete er bei der Schweizervertretung in Manchester.

Herr Schön ist verheiratet und hat eine Tochter.

Schweizerische Bundesbahnen (SBB) TEE-Züge werden länger

Die vier elektrischen Vierstrom-TEE-Züge der SBB, welche auf den Strecken Basel—Zürich—Mailand und Mailand—Paris in den Zügen «Gottardo», «Ticino» und «Cisalpin» eingesetzt sind, erhalten bis Ende September je einen zusätzlichen Zwischenwagen. Damit erhöht sich das Platzangebot in jedem dieser Züge von 126 auf 168 Sitzplätze.

Ein fünfter gleichartiger Sechswagenzug wird 1967 abgeliefert. Dieser Zug dient vor allem zur Verbesserung der Reserve. Wegen des starken Andrangs zwischen Paris und der Schweiz wird der TEE-Zug «Cisalpin» auf diesem Abschnitt häufig doppelt befahren. Inskünftig können in einer solchen Doppelkomposition zu insgesamt zwölf Wagen 336 Personen befördert werden.

Die letzte Dampfzahnradbahn der Schweiz

Im Berichtsjahr 1965 der Brienz—Rothorn—Bahn (BRB) erlitt die 106000 Personen betragende Rekordfrequenz des Vorjahres infolge des Regensommers einen Rückgang von über 10600 Personen; die Gesamtfrequenz betrug 95336. Bei 612600 (501600) Fr. Aufwand, wovon 330000 (307600) Fr. Personalkosten, und 514450 (577300) Fr. Gesamtvermögen, ergibt sich ein Betriebsüberschuss von 1825 (75712) Fr. Der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung beträgt 7137 (6184) Fr.

Die Frage einer geplanten Luftseilbahn Sörenberg—Rothorn ist immer noch hängig; die BRB befürchtet seitens einer solchen Konkurrenzunternehmung empfindliche Frequenzzubehüsse. Der beim in- und ausländischen Ferientourismus sehr beliebte Dampftrieb der BRB soll vorläufig erhalten bleiben, doch wird man sich in absehbarer Zeit mit der Anschaffung von neuem Traktionsmaterial anderer Betriebsart zu befassen haben.

Wachsende Bedeutung der Luftfrachter

Wie aus den Statistiken der grossen Luftfahrtgesellschaften hervorgeht, ist das Frachtgeschäft in voller Entwicklung begriffen. Das zunehmende Interesse, das die Exporteure der Beförderung von Gütern sozusagen aller Art auf dem Luftweg entgegenbringen, erklärt sich einerseits aus der Zunahme der internationalen Austausch. Es wurde sodann durch erhebliche Tarifsenkungen wesentlich belebt. Von den Fluggesellschaften aus betrachtet, stellt sich der Frachtsektor als eine Sparte dar, deren Ausbau sich nachweislich lohnt. Tatsächlich hat sich in den letzten Jahren der Frachttransport stärker entwickelt als die Personen- und die Postbeförderung.

Für die Beförderung von Gütern werden sowohl die normalen Passagierflugzeuge als auch spezielle Luftfrachter benutzt. Die Frachtkapazität der ersteren ist eines der Kriterien, auf die bei der Wahl von neuen Flugzeugmodellen abgestellt wird.

Aus den Anfängen des Schweizer Radios

Im Jahre 1911 wurden in der Schweiz die ersten Konzessionen zur «Errichtung und zum Betrieb von radioelektrischen Anlagen» erteilt. Zehn Jahre lang war man auf den Empfang ausländischer Sender angewiesen gewesen, wobei in erster Linie das Zeitzeichen des Observatoriums auf dem Eiffelturm und meteorologische Meldungen in Frage kamen. Dementsprechend waren es besonders die Uhrenindustrie, die Lehranstalten und Instanzen des Wetterdienstes, die sich um die ersten Konzessionen bewarben. Die ersten Funktionen entstanden kurz nach dem 1. Weltkrieg auf verschiedenen Flugplätzen und dienten der Flugsicherung. Eine der ersten war die am 30. September 1922 eröffnete Station Lausanne-Champ de l'Air, die in den damals noch längeren Funkpausen musikalische Darbietungen ausstrahlte. Das Kontrollpult dieser Radiostation mit den Schaltanlagen ist erhalten geblieben und hat seinen Platz im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern gefunden. Die Besucher sind dadurch in der Lage, die Entwicklung von der ersten Funkstation mit ihren, mächtigen und imponierenden Radioröhren bis zum modernsten Kurzwellensender anhand von Originaleinrichtungen zu verfolgen.

Erinnern Sie sich noch?

Zwischen dem 10. und 15. September 1910 führte das

Luzerner Kurkomitee auf der Allmend eine Flugwoche durch. Vier Flieger nahmen daran teil: die Franzosen Kuhling mit einem Blériot-Eindecker und Vallon mit einem Sommer-Doppeldecker, der Italiener Amerigo mit einem Farman-Doppeldecker und der Schweizer Taddeo mit dem Dufaax-Doppeldecker; die Maschine ist heute im Verkehrshaus ausgestellt. Dieses Flugzeug war die erste in der Schweiz hergestellte flugfähige Konstruktion und hatte kurz vorher, am 28. August 1910, mit seinem Flug über die ganze Länge des Genfersees Aufsehen erregt. Die Organisatoren der Flugwoche waren vom Pech verfolgt: Amerigo konnte nicht starten, weil seine Maschine für den kleinen Platz zu schwer war und die Maschine von Taddeo und Kuhling waren beschädigt. Vallon rettete die Situation mit Höhenflügen bis 120 m und Dauerflügen bis 12 Minuten. Am 12. September kreiste er sogar in 350 m Höhe über dem Wasserturm, und in den Abendstunden kam es zur lang erwarteten Sensation — dem ersten Passagierflug der Schweiz.

Baden erhält als Denkmal eine Dampflokomotive

Die Tenderlokomotive Eb 3-5811 in Erinnerung an die Zeit der Spanischbrötlbahn in Baden «verewigt»

Baden (me). Zum Auftakt der Mainzer Woche erhielt Baden ein neues, sprechendes Denkmal in Form einer frisch herausgeputzten Dampflokomotive. Wie von Fachleuten zu erfahren war, wurde die «Badener Dampflok» vor 55 Jahren gebaut und im August des letzten Jahres aus dem Betrieb genommen. In der Zwischenzeit spulte sie 1684096 Kilometer ab. Eine ganz respektable Zahl. Die atemberaubende Dame wiegt nicht weniger als 75 Tonnen und erreicht eine Höchstgeschwindigkeit von 75 Stundenkilometern. Die Leistung am Rad beläuft sich auf 1040 PS. Im Baujahr 1912 hatte man für sie 81979 Franken aufzubringen; vergleichsweise sei erwähnt, dass eine heutige Schnellzuglokomotive auf rund 1,9 Millionen Franken zu stehen kommt.

Weshalb gerade eine Dampflok?

Nun, Baden war bereits 1847 Endstation — oder Ausgangspunkt — der ersten Eisenbahn auf Schweizerboden, die Zürich, das Limmatathal, mit der etwas über 20 km entfernten Bädertal verband, in der es unter anderem eine den Zürichern besonders zusagende Delikatess-, sogenannte Spanische Brötchen-, gab. Das Dampflok-Züglein erhielt denn auch im Volksmund bald einmal den Spitznamen «Spanischbrötlbahn». Das neue Badener Denkmal soll in erster Linie dazu dienen, der jungen Generation vor Augen zu führen, was die Väter und Grossväter gebaut und was den Grosseltern Sinnbild des Eisenbahnwesens war.

IKOFA 66

Ausgezeichnetes Ergebnis der 6. IKOFA 1966

Am Sonntagabend, den 25. September 1966, schloss nach 9-tägiger Dauer die bisher erfolgreichste IKOFA, Internationale Lebensmittel- und Feinkostausstellung. Sie wurde von 263000 Personen besucht gegenüber 24100 der 5. IKOFA 1964. Trotz der in vielen Wirtschaftsbereichen gedämpften Konjunkturlage zeigt die IKOFA eine stetige Aufwärtsentwicklung. Das gute Geschäftsergebnis geht schon daraus hervor, dass 81% sämtlicher Aussteller über guten Geschäftsgang berichten (im Vergleich 1964: 75%) und die Firmen der Ladentechnik und des Zubehörs sogar zu 82% zufrieden sind. Neue Geschäftsverbindungen konnten 77% der Aussteller anknüpfen, 85% der Inlandsaussteller und 24% der Auslandsaussteller konnten feste Kaufabschlüsse mit dem Inland tätigen. 63% der Aussteller schlossen mit anderen Ausstellern Geschäfte ab. Wie stets bei einer Messe bestimmt auch hier das Nachmessengeschäft den Erfolg. Bei der 6. IKOFA erwarteten 66% der inländischen und 64% der ausländischen Aussteller ein reges Nachmessengeschäft.

Nach Aussage der Mehrheit der Aussteller hat sich der Einzugsbereich und der internationale Charakter der IKOFA gegenüber früheren Ausstellungen wesentlich erweitert und verstärkt. So konnten 81% (1964 nur 68%) der Inländer ausländische Interessenten am Stand begrüssen. Die Kunden kamen aus 43 Ländern, wobei Besucher aus Österreich, Italien, Schweiz, Frankreich, den USA, Holland und England dominierten. Ganz allgemein wurde festgestellt, dass das Auslandsgeschäft der inländischen Firmen besser als 1964 ausgefallen ist. 24% der Inländer meldeten feste Kaufabschlüsse mit dem Ausland, was eine Steigerung gegenüber 1964 bedeutete.

80% der Ausländer konnten an ihrem Stand Interessenten aus Drittländern begrüssen. Auch in dieser Zahl dokumentiert sich der steigende internationale Charakter der IKOFA, denn 1964 waren es nur 66%. Die Ausländer äusseren sich über das Ergebnis der IKOFA zu 82% positiv. Die Konzentration der ausländischen Kollektivschwenk in Halle 20 wird allgemein sehr positiv beurteilt. Dieses gute Ergebnis der

Schweizer Wochen im Bahnhof- Buffet SBB Basel

(vom 15. bis 30. Oktober 1967)

«Brasilianische» jagen «Pakistanische», «Indonesische» beissen «Chinesische» Spezialitätenwochen in den Schweiz. Pseudoexotik und Fernweh sind Trumpf. Es muss daher — besonders nach dem verregneten Sommer — als ausgefallene Idee bezeichnet werden, was sich das Bahnhofbuffet Basel einfallen liess:

Die Teilnahme an den offiziellen «Schweizer Wochen» vom 15. bis 29. Oktober 1966.

Ganz so bodenständig und heimaterverwurzt sind die Gründe aber auch wieder nicht, die zu diesem Entschluss führten. Sie sind sogar ziemlich weit — um genau zu sein von ein paar Inseln im St.-Laurenzstrom bei Montreal — hergeholt. Auf diesen Inseln entsteht zur Zeit eine grandiose Schau: die Weltausstellung 1967, an der, neben vielen Interessengruppen, über 70 Nationen mit offiziellen Pavillons teilnehmen. Darunter ist auch die Schweiz mit einem grosszügig konzipierten Bau vertreten, in dem ein betont modernes Restaurant, genannt «The 4 Regions», für die weltweit bekannte schweizerische Gastronomie werben wird.

Als Experte für die Gestaltung, Organisation und das Angebot dieses Schweizer Restaurants wurde Herr E. Wartmann, Buffetier in Basel, berufen. Mit seinen Mitarbeitern hat er in den letzten Monaten dieses Angebot bereinigt, und gemäss dem Wort, dass scheinen muss zu Hause, was leuchtet sich in Kanada, beschloss anlässlich der Schweizer Wochen vom 15. bis 30. Oktober den Gästen des Bahnhofbuffets die Gerichte dieses Restaurants zu präsentieren.

«Les 4 Régions», die vier Sprachgebiete, kommen in der raffiniert aufgebauten Spezialitätenkarte zur Geltung. Von den «Farfalle dal San Salvatore» über das «Poulet sauté Château Chillon» und die Luzerner Chügelpastete bis zur «Schioppa da Giotta», der währschaften Bündner Gerstenuppe, finden sich vielerlei Gerichte, die mitgeholfen haben, der Schweizer Küche einen internationalen Ruf zu schaffen.

Damit auch Auge und Ohr zu ihrem Recht kommen, und um dieser ausgefallenen, weil so nahegelegenen «Quinzaine» einen heiter-festlichen Rahmen zu geben, wurde in allen Räumen des Buffets eine «urwüchsige» Dekoration geschaffen, und abends singen und spielen abwechslungsreich Tessiner-Waadtländer, Appenzeller- und viele andere folkloristische Gruppen.

Aber auch ans Tüpfchen auf dem i wurde gedacht: um den Gästen des Buffets eine Chance zu geben, die kommende Praxis mit der jetzt getzichten Theorie zu vergleichen, wurde ein munterer Wettbewerb geschaffen, mit, als 1. Preis, einer Mahlzeit für 2 Personen im Restaurant des Schweizer Pavillons in Montreal (samt Hin- und Rückflug mit der Swissair). Die Gratis-Wettbewerbsformulare — übrigens mit einer Maquette des Schweizer Pavillons geziert — sind im Buffet und an den Buffetkiosken erhältlich.

Ausstellungspolitik wird auf die Gestaltung der IKOFA 1968 massgeblichen Einfluss haben.

Bei der Befragung der Aussteller ergab sich, dass die IKOFA je zur Hälfte als Informationsveranstaltung und als Verkaufsmesse besichtigt wird. Wie bei anderen Ausstellungen auch, verstärkt sich bei der IKOFA der Trend zur Fachmesse. 15% der Aussteller wollen nur die Verbraucher ansprechen, 40% sind nur an Wiederverkäufern interessiert und 45% wollen beide Gruppen ansprechen. Entsprechend dieser Entwicklung plädieren 71% der gesamten Aussteller und sogar 74% der Ausländer für Einkäufer-Tage.

Sehr interessant sind die Ergebnisse der IKOFA 66 im Hinblick auf die verschiedenen Ausstellerguppen im Vergleich zu 1964. So beurteilt die Sparte Nahrungs- und Genussmittel die 6. IKOFA zu 81% positiv gegen 78% 1964, und die Gruppe Ladenbau und Ladenzubehör ist trotz der Kreditverknappung zu 82% (1964: 66%) zufrieden. Diese Erfolge des technischen Bereichs sind besonders hoch zu bewerten, da sie dokumentieren, dass sich der Gedanke der Verbundmesse sichtlich bewährt hat.

Obwohl die Firmen in ihren langfristigen Dispositionen wegen der allgemeinen Wirtschaftslage Zurückhaltung üben, haben bereits 60% der Aussteller für die 7. IKOFA 1968 optiert, davon haben sich schon heute 15% für einen grösseren Stand entschieden.

Der bayerische Ministerpräsident Dr. h. c. Alfons Goppel, dem am 24. September 1966 der IKOFA einen fünfstündigen Besuch abstattete, sprach wie auch die anderen prominenten Besucher der IKOFA Dank und Anerkennung für das umfangreiche Angebot und die ausgezeichnete Organisation aus.

Das Gemüse der Woche

vom 24. bis 29. Oktober 1966:

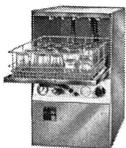
Karotten, Endiviensalat, Spinat.



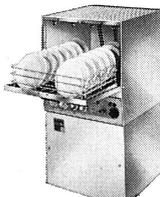
LIBO bietet immer mehr — ist rationell und zuverlässig

LIBO BERN

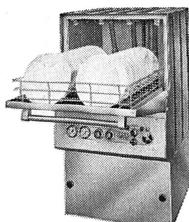
Fabrik für gewerbliche Geschirrwashautomaten
Gewerbestr. 10, Tel. (031) 23 83 56 — 23 64 21



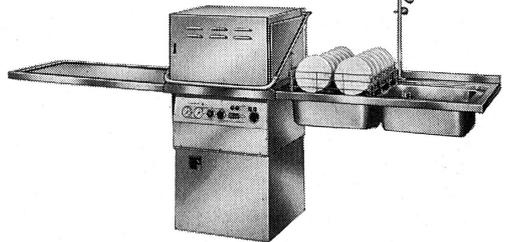
LIBO GWA 303
Abmessung: 45 x 45 x 75 cm
Standmodell: 45 x 45 x 100 cm
Leistung: 1500—2000 Gläser/Stunde



LIBO GWA 402
55 x 55 x 85 cm
55 x 55 x 105 cm
400—600 Teller/Stunde



LIBO GWA 802
62 x 62 x 115 cm
800—1000 Teller/Stunde



LIBO GWA 802 D
60 x 60 x 125 cm
800—1000 Teller/Stunde

LIBO-Geschirrwashautomaten sind klein im Ausmass, aber gross in der Leistung

Vertretungen und Servicestellen:
Zürich: F. Bernet, Tel. (051) 34 31 50
Basel: L. Roloff, Tel. (031) 42 02 28
St. Gallen: A. Maichle, Tel. (071) 27 15 72
Gené: Service: H. Meier, Tel. (022) 42 09 28; Verkauf: E. Mariotti, Tel. (032) 4 14 60
Goldsau: U. Bieri, Tel. (041) 81 64 92
Lausanne: Edm. Steinmann, Tel. (031) 41 19 07
Lugano: T. Bolla, Postfach, Massagno, Tel. (033) 7 69 22
Spiez: Verkauf: R. Vogel, Tel. (033) 3 44 56
Thun: Service: W. Grüter, Tel. (033) 3 44 56



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz
Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.
L. Spinelli
8006 Zürich
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68

On vend petite villa

au bord du lac Maggiore (Italie), composée de quatre pièces plus service, garage, réduit, cave et plancher carrelé. Chauffage central, plancher de luxe, terrain 880 m² de jardin caractéristique, légumes et fruits. Prix: 13 000 000 Lires, traitable.
Demander directement à **Algeo Vito, Muceno, Portoferravalle (Varese, Italie).**

Junger, sprachgewandter Schweizer (Deutsch, Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch) sucht für Wintersaison Stelle als

Conciergerie
Offerten unter Chiffre C 13139-23 an Publicitas, 4002 Luzern.

Personne jeune, dynamique, ayant expérience dans la branche, disposant d'un capital, cherche

gérance ou location d'un restaurant ou hôtel-restaurant
si possible en Suisse Romande. Date à convenir. Ecrire sous chiffre CE 2312 à l'Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de rang, italien, 27 ans, parlant français, anglais, allemand, 10 ans expérience: restaurant, grill, bar, en Suisse, Belgique, France, Angleterre, Allemagne, cherche place

barman, chef d'étage ou restaurateur
saison ou à l'année.

Pour photos et copies-certificats écrire à **Pisano Vittorio, viale San Giuseppe 41, Intra (Novara), Italie.**

Koch-Commis (18 Jahre)
Hotel- und Gaststättengehilfin

(tätig als Stütze der Hausdame, 20 Jahre)

suchen für die Wintersaison 1966/67 eine neue Arbeitsstelle in der Schweiz. Bevorzugt: Davos, St. Moritz, Arosa.

Off. an Helner Gossen, Parkhotel Thorsden, 225 Husum.

Cuisinier
marié, 23 ans, parlant français et allemand, cherche place à l'année. Libre tout de suite.
Ecrire sous chiffre P 18455 à Publicitas S.A., 1951 Sion.

Cuisinier
français cherche emploi comme commis ou chef de partie pour le 15 novembre ou ter décembre.

Ecrire Burri, 9, chemin du Petit Bel Air, 1225 Chêne-Bourg, Genève.

Barmaid

suisse avec quelques années de service, désire trouver place dans station d'hiver. Libre dès le 1er novembre.

Mlle Nadine Jaquet, c/o Mme Cugnet, Restaurant des Chasseurs, 2400 Le Locle.

Osterreicherin, 35 J., sucht Wintersaisonstelle als Zimmermädchen
Gute Referenzen aus der Schweiz vorhanden. - Offerten an Frau Steffi Pauritsch, Unterhaus 46, 8410 Wildon, Steiermark, Öster.

Junger Mann

16jährig, sucht Stelle für die Wintersaison in der Schweiz für allgemeine Arbeiten.

Offerten an Jean Tornare, Kaufmann, 1651 Sorens FR.

Fille de 21 ans, possédant diplôme d'employée de commerce

cherche place

en Suisse romande, pour mi-décembre 1966 ou plus tard, dans un bureau d'informations ou une agence de voyages, év. dans l'hôtellerie.

Offres sous chiffre H 73560 à Publicitas S.A., 3001 Bern.

Älterer, erfahrener

Koch

sucht Aushilfe/Ferienabläufe von November bis ca. Mitte Dezember 1966. Beste Referenzen.

Ed. Friedl, 7270 Davos, Telefon (085) 3 48 69.

Junge Saaltochter

19½jährige Lehre, sucht Wintersaisonstelle auf Mitte Dezember. Bevorzugt Pontresina (St. Moritz, Samaden, Celerina).

Anfragen sind zu richten an Telefon (064) 71 37 15.

Ehrlicher, solider

Restaurationskellner
sucht Stelle in gutem Restaurant in Basel-Stadt oder Basel-Land.
Offerten unter Chiffre RK 1886 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Empfangssekretärin
22 Jahre in ungekündigter Stelle, fließend Französisch und gut Englisch, sucht sich zum 15. Nov. oder 1. Dez. zu verändern.

Angebote unter Chiffre NR 1889 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Koch sucht

Nachtstelle

(21 Jahre), Wintersportort bevorzugt. Monatlicher Lohn ca. 800 Fr. netto.

Zuschriften an Johann Gamsjäger, Hotel Bayrischer Hof, 8 München, Deutschland, Prannerstrasse 3-5.

71jährige Schweizerin sucht Stelle für Wintersaison (15. Dez.) als

Telefonistin
Empfang oder leichte Büroarbeiten.
PTT-Lehre, Deutsch, Englisch, Französisch und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift.
Offerten an U. Disch, Niederglattnerstr. 1268, 8155 Niederhasli ZH.

Küchenchef oder Alleinkoch

46 Jahre alt, sucht Stelle nach Ubereinkunft, auch Saison. Kanton Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre KA 1901 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir haben eine grosse Bitte

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

Postleit-zahlen
nicht vergessen!

Kapitalkräftige Interessenten (keine Vermittler) wenden sich unter Chiffre SC 1758 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Concierge, sprachgewandt, sucht Wintersaisonstelle.
Graubünden bevorzugt. Evtl. auch als

2. Concierge-Kondukteur oder Concierge-Telefonist
Gute Zeugnisse vorhanden.
Offerten unter Chiffre CO 1899 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Stimmungs- und Unterhaltungs-Duo
sucht Saison-Engagement in Wintersportort.
Offerten sind zu senden an Walter Höchli, Hürststr. 15, 8046 Zürich.

Junger Deutschschweizer sucht Stelle als

Hotelsekretär

Sehr gute Kenntnisse in Englisch, Spanisch, Französisch und Erfahrung im Hotelfach.
Offerten sind erbeten unter Chiffre HO 1832 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger gelernter Bäcker-Konditor sucht Stelle als

Offerten erbeten unter Chiffre HO 1832 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kochlehrling

In Frage kommt nur ein Haus mit vorzüglich geführter Küche.

Secrétaire d'hôtel

parlant français, italien, allemand, anglais, espagnol
pour la saison d'hiver, dans les Grisons ou en Suisse romande, de préférence dans petit hôtel.
Faire offre sous chiffre AS 26458 LO Annonces suisses «ASSA», 6601 Locarno.

Junger Koch

sucht Stelle in kleinere Brigade oder neben Küchenchef.
Bevorzugt wird Mittel- od. Berner Oberland.
Offerten unter Chiffre JK 1824 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Young Englishman, with 5 years training for hotel-management, wishes to widen experience. Available now as

Commis-Waiter or Commis-Barman

Write to A. Cotsell, 71, Pont St., London S.W.1

Portier

57 Jahre alt, sucht Stelle in Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten.
Ernst Streun b. Bopp, Schulhausstrasse 384 4565 Gerlafingen SO.

Hotelsekretärin

(Empfang), Deutsche, 36 Jahre, sucht neuen Wirkungskreis in Erstklasshotel für lange Wintersaison (bevorzugt Westschweiz). Langjährige Berufserfahrungen in der Schweiz, Auslandstätigkeit in Italien, mit allen Aufgaben der Réception und im Umgang mit Gästen bestens vertraut, gute Referenzen. Englisch, Französisch, Italienisch. Vertrauensposten erwünscht. Arbeitsantritt: 1. Dez. oder nach Ubereinkunft.
Offerten unter Chiffre HO 1890 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Hotelier sucht neuen Wirkungskreis

Direktion Erstklasshotel oder Pacht

Anfang Vierzigerjahre. 10jährige Direktionspraxis im In- und Ausland. Beste Referenzen. Curriculum vitae zur Verfügung.
Interessenten melden sich bitte unter Chiffre DP 1847 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen

an der berühmten Pfaffstrasse von Uri nach Glarus
- Sommer-Reiseverkehr
- Ideales Skigebiet für Frühlingstouren

Hotel Klausenpasshöhe

Hotel, Restaurant, Parkplätze, im Freien Serviceplätze, Kiosk und weiteren Grund und Boden.

Interessenten mögen eine Vereinbarung über die Besichtigung an Ort und Stelle möglichst unverzüglich, im Hinblick auf den bevorstehenden Herbst und Winter, treffen über Telefon (044) 6 11 64, Hotel Klausenpasshöhe, oder (044) 2 18 93 bei den Eigentümern.

Seltene Gelegenheit

In aufstrebender Industriestadt des Mittellandes, am besten Verkehrswege gelegen, ist umständehalber

zu verkaufen

modern gestaltetes, neuzeitlich konzipiertes

Café-Snack-Restaurant

70 Sitzplätze, nachweisbar überdurchschnittliche Umsätze, sowohl Stamm- und Passantenkundschaft. Betriebstechnisch erstklassig ausgerüstet, eigene moderne Personalwohnungen, langer Mietvertrag gesichert.

Je früher

wir im Besitze Ihres Inserates sind, desto mehr Sorgfalt können wir der dessen Ausführung verwenden

Zwei Junge Schweizer Köche
suchen für die Saison 1966/67 in mittlere Brigade Stelle als

Chefs de partie

Offerten an W. R. Weber, Hotel du Lac, 6600 Locarno.

Junger Koch sucht Stelle als

Commis de cuisine
Wintersaison. Bündnerland oder Berner Oberland.
R. Felder, zur Sonne, 6150 Willisau LU.

Sekretär-Réception

Junger Hotelierssohn mit Handelsschuldiplom, kaufm. Lehrausbildung und Engländerkenntnis, Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort u. Schrift, sucht Stelle in Erstklasshotel, wenn möglich in Wintersaison.

Paul Ziesiger, Hotel Sternen, 3176 Neuenegg BE, Telefon (051) 94 01 15.

Chef Patissier und Sekretärin

beide Schweizer Bürger, suchen für die Wintersaison 1966/67 eine Stelle in einem Erstklasshotel. Mindestens im gleichen Ort oder sogar im gleichen Hotel.

Offerten sind einzusenden unter Chiffre Z 13238-23 an Publicitas, 4002 Luzern.

Alleinsekretärin

Deutsch perfekt, gute Kenntnisse in Französisch, Englisch und Italienisch.
Offerten erbeten an Nicolina Rizzi, 7550 Scuol-Schuls GR, Telefon (084) 9 13 85.

Hotelbüro

(Réception, auch Telefonistin) wenn möglich Unterkunft im Hause.
Offerten erbeten unter Chiffre HO 1896 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge kaufm. Angestellte, Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift mit Außenberuf in den entsprechenden Sprachgebieten sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für die Wintersaison 1966/67.
Offerten erbeten unter Chiffre L 55489 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Gerant oder Küchenchef

zu mittlerer Brigade.
Etwas Mithilfe der Frau erwünscht. Bevorzugt Ostschweiz.
Offerten an W. Schweizer, Restaurant Krone, 5400 Burgdorf.

Sprachgewandte Sekretärin

(Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch) sucht in Erstklasshotel, in Wintersportort, ab Januar 1967 passende Stelle (Réception, Sekretariat).
Offerten sind zu richten an Frl. Madeleine Bürgi, Kurhausstrasse 10, 8032 Zürich.

Fille de restauration

Suisse, avec de bons certificats et connaissances du français, de l'anglais et de l'allemand, cherche place pour la saison d'hiver. A partir du début de décembre.
Prière de faire offre sous chiffre FR 1891 à l'Hotel-Revue, 4002 Basel.

Holländisches Fräulein

(23 Jahre), mit perfekter Kenntnis der französischen, deutschen, englischen, griechischen und niederländischen Sprache und mit grosser Erfahrung als Sekretärin, Réceptionistin und Reservierungsbearbeiterin sucht gute und interessante neue Stelle.

Angebote unter Chiffre 9955 an Anzeigenagentur Milhaud & Co N.V., Plantage Middenlaan 38, Amsterdam (Holland).

Bestausgewiesene fach- und sprachenkundige

Barmaid

27 Jahre, sucht Stelle in Wintersaison.
Anfragen unter Chiffre BA 1892 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Couple suisse, avec plusieurs années d'expérience dans toutes les branches de l'hôtellerie cherche

direction ou gérance

d'un hôtel ou restaurant en Suisse romande ou au Tessin.
Ecrire sous chiffre DI 1898 à l'Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt

Gesucht werden in Jahresstellen:

Restaurationstochter Buffetochter

Hoher Verdienst. Zimmer im Hause.

Offerten bitte an M. Kuonen, Bahnhofbuffet, 3920 Zermatt, Telefon (028) 7 71 25.

Wir suchen tüchtige

Restaurationstochter od. Kellner für à-la-carte-Service

Zimmermädchen Buffetochter Küchenmädchen

Wäscherin-Glätterin
für ca. 3 Tage in der Woche

Hotel und Buffet Bahnhof 3510 Konolfingen BE

Familie Siegfried, Telefon (031) 48 41 12.

Gesucht nach Davos

in Jahresstelle, sprachkundige, tüchtige

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten sind zu richten an

Hotel-Restaurant Sporteck, 7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 59 63.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Barmaid

Barmaid- anfängerin

Serviertochter

Koch

Hilfskoch

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Motel Mezzovico,
6849 Mezzovico TI,
Telefon (091) 9 83 64.

Gesucht per sofort oder später

Tournante

für Etage, Küche und Service. Jahresstelle.

Hotel Excelsior, Dufourstrasse 24, 8000 Zürich, Telefon (051) 34 25 00.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Hotelsekretärin

Schweizerin, 27 Jahre, sucht Stelle. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, im Wort und Schrift, gute Italienischkenntnisse.

Offerten unter Chiffre HO 1894 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, 25jährig, sucht Wintersaison- evtl. Jahresstelle als

Hotelsekretärin

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten sind erbeten an Cecile Böhi, Metzgerei, 9550 Appenzel.

Initiativer und kalkulationsicherer

Küchenchef

27 Jahre, mit besten Referenzen und coup-de-feu-gerecht, sucht absolut selbständigen Posten in interessanter Jahresstelle. Eintritt auf 2. Januar 1967 oder nach Übereinkunft. Bern oder nähere Umgebung.

Angebote bitte an H. Helmut Schmitz, Tierpark-Restaurant Dählhölzli, 3000 Bern.

Zwei Deutsche

Jungkellner

(18 Jahre)

Chef de rang

(24 Jahre)

suchen Stelle in Wintersaison in nur erstklassigem Hause. Frei ab 1. Dezember 1966.

Angebote unter Chiffre ZD 1802 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche Wirtstochter, 18 Jahre, mit Realschulreife, sucht Stelle für kommende Wintersaison als

Empfangspraktikantin oder Anfangssekretärin

in gut geführtem Hause. Deutsch und Englisch im Wort und Schrift. Französischkenntnisse vorhanden. Davos und St. Moritz bevorzugt.

Zuschriften erbeten an Elisabeth Paul, 8959 Buchloe-Lindenberg, Gasthof Friedenslinde, Deutschland.



Parkhotel Bellevue Adelboden

sucht für Wintersaison:

Obersaaltochter

Saaltöchter

Anfängerin als Bartochter

für Hausbar

Bahn- und Hallenportier

(Schweizer)

Zimmermädchen

Küchenchef

mit Zeugniskopien aus guten Häusern (für diesen Posten erstreben wir ein Dauereingagement für Sommer und Winter).

Die Saison dauert bis nach Ostern; es wollen sich nur Bewerber melden, die nicht schon auf Ostern 1967 anderweitig verpflichtet sind.

Hotel Excelsior, 7050 Arosa

sucht für die Wintersaison 1966/67:

Economatgouvernante Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

sprachkundige, tüchtige

Telefonistin

in Jahresstelle. Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an Hotel Stoller, Badenerstrasse 357, 8000 Zürich.

Gesucht freundliche im Service gewandte

Serviertochter

Guter Verdienst, Eintritt 15. November.

Hotel-Restaurant Steghof, 6000 Luzern

Telefon (041) 2 23 60

Gesucht in Jahresstelle in schönen Landgasthof (nur Tagesbetrieb)

Serviertochter

evtl. Anfängerin wird angelernt. Guter Verdienst. Geregelte Freizeit, nettes Zimmer im Hause.

Daseibst gute

Alleinköchin

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre SK 1883 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

On cherche:

filie de restaurant femme de chambre chef de cuisine barmaid

Entrée de suite ou à convenir.

Offre à

L'Hôtel des Alpes, 6780 Airolo

téléphone (094) 9 21 92.

Gesucht nach England

Saison März bis November 1967:

Küche:

Chefs de partie Chef Patissier Commis Patissier

Restaurant:

Kellner Serviertöchter

Economat und Kaffeeküche:

Gouvernante Kaffeeköchinnen

Etage:

Zimmermädchen Hausportier

Modern eingerichtetes Erstklasshaus (130 Betten) ****, unter Schweizer Direktion, an der schottischen Grenze.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an Familie England, Lodore Swiss Hotel, Keswick, English Lakeland, Cumberland, England.

Hotel Brüggli, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Küche:

Saucier Gardemanger Entremetier Patissier Commis de cuisine

Büro:

Stagiaire Schweizer(in)

Service:

Buffetdame Serviertöchter Saalkellner

Lage:

Concierge-Conducteur mit Ausweis (Schweizer)

Lingerie:

Lingeriemädchen Wäscher oder Wäscherin

Diverses:

Hausbursche

Küchenmädchen oder -burschen Officemädchen oder -burschen

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf sind an die Direktion zu richten.

Restaurant du Parc des Eaux-Vives, 1200 Genève

cherche pour date à convenir

1er maître d'hôtel

place à l'année.

Faire offre détaillée avec curriculum vitae à F. A. Perrot, Restaurant des Eaux-Vives, 82 quai Gustave Ador, 1207 Genève.

Gesucht

Gardemanger

vornehmlich für Buffet froid.
Ab 1. Dezember 1966 oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an W. Rügner, Hotel St. Peter, 8000 Zürich.

Gesucht für lange Wintersaison

in bekanntes Hotel nach Arosa

bestqualifizierten

Küchenchef

zu mittleren Brigade.

Neuzeitig eingerichtete Küche. Starker à-la-carte-Betrieb.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre KU 1876 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurationsbetriebe der Säntis-Schwebbahn, 9107 Schwägälp

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

3 Serviertöchter

für Grossrestaurant mit Stossbetrieb. Ganzjahresstelle.

Offerten an Restaurationsbetrieb der Säntis-Schwebbahn, 9107 Schwägälp, Telefon (071) 58 16 03.

RIETBAD

Wir bauen neu!

Unserem lebhaften und vielseitigen Betrieb fügen wir ein modernes Selbstbedienungsrestaurant an. Ein neuer leistungsfähiger Skilift mit grosser Parkfläche wird uns viele neue Gäste bringen, die wir gerne einwandfrei bedienen möchten.

Wir suchen darum tüchtigen, initiativen

Küchenchef

ca. 25-35jährig (Jahresstelle), evtl. schöne Wohnung vorhanden.

Commis de cuisine Buffetdame oder -tochter als Kassierin an Selbstbedienungsbuffet Hilfspersonal für Selbstbedienungsbuffet

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an Hotel-Kurhaus Rietbad, 9651 Rietbad/Toggenburg, Telefon (074) 7 68 91.

Hotel Rotonde, Biel

sucht:

Hausbeamtin

Chef Lingère

Lingeriehilfe

2 Köche

Zimmermädchen für Aushilfe

(1. Dezember 1966 bis 5. Januar 1967)

Anfragen u. Anmeldungen an Telefon (032) 2 54 12, H. Witschi.

Gesucht nach Wengen für lange Wintersaison:

Zimmermädchen

Anfangszimmermädchen

Saalpraktikantin

Guter Lohn wird zugesichert.

Sich melden an

Hotel Schweizerheim, 3823 Wengen

Gesucht

Restaurationstochter

mit Barkenntnissen per 15. November 1966. Bodega-Bar, 1. Stock.

Bodega S.A., Cordulaplatz 6, 5400 Baden, Telefon (056) 2 62 17.

Bar-Restaurant à Montana Station

cherche:

jeune commis de cuisine garçon d'office jeune homme pour nettoiyages et vaisselle

Ecrire à case postale n° 84, 1950 Sion ou téléphonez au (027) 2 68 24 entre 20 et 22 heures.

Auf 1., evtl. 15. Dezember 1966 gesucht

Commis de cuisine oder Jungkoch

neben Chef in gangbares Kleinhotel mit grosser Restauration.

Offerten an Fam. Bischoff, Hotel Regina, Waldegg, 3805 Beatenberg, Telefon (036) 3 05 52.

Welche(r) absolut unabhängige, ältere Mann oder Frau würde für die Zeit vom 15. November 1966 bis Ende April 1967 in nettem, mittlerem Hotelbetrieb in bestem Kurort des Berner Oberlandes einen

Vertrauensposten

für wöchentlich nur ca. 40 Stunden übernehmen? Kontrollen, teilw. Telefondienst, Büroarbeiten und Spezialaufgaben. Verpflegung und Zimmer im Hause.

Sehr günstig für pensionierte Person.

Offerten mit allen Angaben und Gehaltsansprüchen sind unter Chiffre M 121 552 an Publicitas AG, 3001 Bern, zu richten.



MÖVENPICK

Unser Betrieb Bubenberg in Bern sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen

Chef de service

Unser zukünftiger Mitarbeiter muss eine Kellner- oder Kochlehre, evtl. eine gleichwertige Ausbildung absolviert haben und sich über eine mehrjährige Praxis ausweisen können.

Interessenten wenden sich bitte an Mövenpick Bubenberg, Herrn R. Widmer, Bubenbergplatz 5a, 3000 Bern, Telefon (031) 22 43 13.

MÖVENPICK



Nr. 43 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Gesucht für Wintersaison bis April, tüchtige Köchin oder Koch, Servier-Saaltöchter, französisch sprechend, Zimmermädchen. Eintritt 15. Dezember. Offerten an Hotel Belmont, 3525 Mürren B. (880)

Gesucht nach Klostern: Saaltöchter, Demi-Chef de rang, Zimmermädchen, Lingeriefrauen, Officemädchen für die Wintersaison. Offerten an Hotel Parcium, 7250 Klosters. (879)

Gesucht in Jahresstelle (Nähe Skilift) eine tüchtige Alleinverdienerin oder Köchlerin, Deutsch und Französisch sprechend, evtl. seriöse, intelligente Tochter, wird angelehrt. Eintritt Mitte November. Offerten an Hotel Kurhaus, Vögelsing, 9042 Speicher. Telefon (071) 94 12 02. (881)

Stellengesuche – Demandes de places

Etage und Lingerie

Lingere oder Lingerie-Gouvernante sucht Jahresstelle ab 1. November (event. 15. November). Offerten unter Chiffre (44)

Briefporto

(lose beigelegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

- 4832 Commis patissier, Buffetbursche, Tournante für Etage und Keller, Allgemein-Gouvernante, Zimmermädchen/Tourante, grosses Hotel, Graubünden.
- 4833 Commis de cuisine, 50 B., Uri.
- 4834 Saaltöchter, Zimmermädchen (Schweizerinnen), 70 B., B.O.
- 4835 Chefs de rang, Saalkellner, Saaltöchter, Demi-Chefs de rang, Commis de rang, Zimmermädchen, Tournante für Zimmer und Buffet, Praktikantin für Saal und Buffet, Hotel, B.O.
- 4836 Chef de partie, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Saaltöchter, Saalkellner (alles Schweizer), 40 B., Engadiner-Gouvernante, Sekretärin, Commis de cuisine, Lingeriefrauen, grosses Hotel, Wallis.
- 4838 Restaurationsleiter, Servicepraktikantin, Zimmermädchen (Schweizerin), 50 B., Engadiner.
- 4839 Lingerie-Gouvernante, Chef de grill, Officemädchen, Erstklasshotel, Engadin.
- 4840 Zimmermädchen, Hausbursche, 40 B., Wallis.
- 4841 Restaurationsleiter, Zimmermädchen, Saucier, Gardemanger, 80 B., Davos.
- 4842 Chef de service, Barmaid, Tournante für Zimmer und Saal, 40 B., Davos.
- 4843 Saaltöchter, Chef de partie, Commis de cuisine, kleines Hotel, Davos.
- 4844 Commis de rang, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Küchenmädchen, kleines Hotel, Davos.
- 4845 Barmaid (Schweizerin), Restaurationsleiter, 80 B., Davos.
- 4847 Buffetöchter, Officemädchen, Casseroier, Erstklasshotel, Davos.
- 4848 Barmaid, Lingeriefrauen, 50 B., Davos.
- 4849 Nachtportier, Commis de cuisine, 100 B., Engadiner.
- 4850 Portier (Schweizer), 70 B., Davos.
- 4851 Lingere, 60 B., Davos.
- 4852 Chef de service, Barmaid, Chef de rang, Commis de cuisine, Restaurant, Entremetier, 40 B., Zentralschweiz.
- 4853 Zimmermädchen, Saaltöchter, Lingere, Küchenchef, 60 B., Zentralschweiz.
- 4854 Küchenbursche, 120 B., Zentralschweiz.
- 4855 Saaltöchter (Schweizerin), 60 B., Graubünden.
- 4856 Zimmermädchen, Buffetöchter, Nachtkoch, 120 B., Graubünden.
- 4857 Konduktur, Hausbursche, Lingeriefrauen, 70 B., B.O.
- 4858 Lingere oder Lingeriefrauen, 90 B., B.O.
- 4859 Demi-Chef de rang, Commis de rang, Kaffeekoch oder -kochen, 90 B., B.O.
- 4860 Réceptionist(in), Chef Saucier, Chef Entremetier, Chef Patissier, Gouvernante, Glätterin, Portier, Zimmermädchen, Köchlerin, Erstklasshotel, Davos.
- 4861 Restaurationsleiter, kleines Hotel, B.O.
- 4862 Chef de rang (flambier und trancheirkundig), I. Commis de cuisine, Zimmermädchen, Lingere, Erstklasshotel, Davos.
- 4863 Commis de cuisine, Buffetöchter, Officegouvernante, Hilfs-gouvernante, Restaurationsleiter, Etageportier, Nachtportier, Commis de bar, Büropraktikant, grosses Hotel, Graubünden.
- 4864 Commis de cuisine, Barpraktikantin, Lingeriefrauen, Küchenmädchen, kleines Hotel, B.O.
- 4865 Koch, Zimmermädchen, Hausbursche, kleines Hotel, B.O.
- 4866 Hilfsburschen, 100 B., Wallis.
- 4867 Saucier, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Portier, Restaurationsleiter oder -kellner, Saalpraktikantin, Lingeriefrauen, 60 B., B.O.
- 4868 Economatgouvernante, Erstklasshotel, B.O.
- 4869 Commis de cuisine, Hausbursche, 70 B., Wallis.
- 4870 Alleinzimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Lingeriefrauen, 40 B., B.O.
- 4871 Barmaid, Kindermädchen, Köchlerin, Saucier, 80 B., B.O.
- 4872 Saucier, Office-Hausbursche, Officemädchen, grosses Hotel, Engadin.
- 4873 Saaltöchter, Tournante für Saal und Office, grosses Hotel, Engadin.
- 4874 Küchenchef, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Restaurationsleiter, 60 B., Engadin.
- 4875 Sekretärin, Zimmermädchen, Etageportier, Ober-saalkellner, Saaltöchter, Commis de cuisine, 70 Betten, Wallis.
- 4876 Chef de Réception/Aide patron, Entremetier, Barmaid, Küchenmädchen, 100 B., B.O.
- 4877 Zimmermädchen, Servicepraktikantinnen, Commis de rang, 70 B., Graubünden.
- 4878 Chef de partie, 50 B., Moritz.
- 4879 Alleinsekretärin, sprk., Chef de partie (Schweizer), Lingeriefrauen, Officemädchen, 50 B., St. Moritz.
- 4880 Chef de partie, 60 B., Moritz.
- 4881 Barpraktikant, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Lingeriefrauen, 80 B., St. Moritz.
- 4882 Sekretärin, Alleinsekretärin, Gouvernante, Nachtportier, 80 B., St. Moritz.
- 4883 Chef de rang, Demi-Chefs de rang, Etageportier, Hausbursche, Hilfszimmermädchen, Tournante für Etage und Lingerie, Office/Etagegouvernante, Barmaid, 70 B., Wallis.
- 4884 Commis de cuisine (Schweizer), Saaltöchter (Schweizerinnen), 40 B., B.O.
- 4885 Oberkellner, Sekretärin, Patissier, 80 B., B.O.
- 4886 Saucier, Entremetier, Saaltöchter, Buffetöchter, Zimmermädchen, grosses Hotel, Toggenburg.
- 4887 I. Sekretärin, Barmaid, Barpraktikantin, Zimmermädchen, Köchlerin, Saaltöchter, Saalkellner, Hausmädchen, Restaurationsleiter, oder -tochter, Köchin, Hausmädchen, Kaffeeköchin, 90 B., B.O.
- 4888 Zimmermädchen, kleines Hotel, Toggenburg.
- 4889 Commis de cuisine, Köchin neben Koch, Küchenmädchen, Officemädchen, 70 B., Wallis.
- 4890 Sekretärin, Kochpraktikant, Saalkellner, Restaurationsleiter, Zimmermädchen, Lingeriefrauen, 70 B., Engadin.

Lehrstellen

4891 Kochlehrling, Frühjahr 1967, Hotel, Zentralschweiz.
4892 Kochlehrling, sof., Hotel, Kt. Solothurn.

Aushilfsstellen

7575 Commis de cuisine, sof. bis auf weiteres, kleines Hotel, Zentralschweiz.

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: Hôtel-Bureau, 17, Grand Pont 1000 Lausanne, tél. (021) 23 92 61

- 8042 secrétaire expérimentée, langue maternelle française, all., angl., it., 1^{er} novembre à l'année, gouvernante expérimentée, grand hôtel, Valais.
- 8043 téléphoniste, grand hôtel, lac Léman.
- 8044 chef de cuisine, garçon de cuisine, hôtel moyen, lac Léman.
- 8045 commis de cuisine, hôtel moyen, lac Léman.
- 8046 garçon de cuisine, restaurant, Vaud.
- 8047 femme de chambre, garçon de maison, commis pâtissier, apprenti-sommelier, grand hôtel, lac Léman.
- 8048 demi-chef de bar qualifié, grand hôtel, lac Léman.
- 8049 portier, garçon d'office, hôtel moyen, lac Léman.
- 8050 chef de partie, hôtel moyen, lac Léman.
- 8051 demi-chef de rang, 1^{er} novembre, chasseur, de suite, grand hôtel, lac Léman.
- 8052 femmes de chambre, garçon d'office, grand hôtel, lac Léman.
- 8053 femme de chambre, lingere, grand hôtel, lac Léman.
- 8054 une secrétaire, langue maternelle française, grand hôtel, lac Léman.
- 8055 garçon de buffet pour 2 mois, portier, début novembre, hôtel moyen, lac Léman.
- 8056 le tire secrétaire de réception (Suisse), chef de rang remplaçant chef de service, hôtel moyen, lac Léman.
- 8057 sommelier de restaurant, sommeliers, hôtel moyen, lac Léman.
- 8058 fille ou garçon de maison, début décembre, hôtel moyen, lac Léman.
- 8059 commis de cuisine, chef de cuisine, à convenir, hôtel moyen, lac Léman.
- 8060 cuisinier de night club, lac Léman.
- 8061 chef de cuisine, de suite, à l'année, hôtel moyen, Vaud.
- 8062 une secrétaire de réception, fin novembre, hôtel moyen, Valais.
- 8063 chef de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman.
- 8064 serveur de restaurant, hôtel moyen, Jura bernois.
- 8065 commis de cuisine, petit hôtel, lac Léman.
- 8066 cuisinière, femme de chambre, garçons d'office, cuisine, lac Léman.
- 8067 sommelier, restaurant, lac Léman.
- 8068 chef de cuisine, chef de service, secrétaire expérimentée pour l'administration, grand hôtel, lac de Neuchâtel.
- 8069 commis ou demi-chef de rang, hôtel moyen, lac Léman.
- 8070 femme de chambre, hôtel moyen, lac Léman.
- 8071 femme de chambre qualifiée, 1^{er} décembre, à l'année, hôtel moyen, lac Léman.
- 8072 femme de chambre, hôtel moyen, lac Léman.
- 8073 tournante chambre/lingerie, garçons d'office, casseroier, hôtel moyen, lac de Neuchâtel.
- 8074 chasseur, garçons ou filles de cuisine, gouvernante d'économal, grand hôtel, Valais.
- 8075 casseroier, lingere/répassouse, commis de salle, moyennes, Valais.
- 8076 gouvernante générale, secrétaire expérimentée, commis de cuisine, Suisses, filles de lingerie, casseroier, grand hôtel, Valais.
- 8077 portier/garçon de maison, femme de chambre, aide de salle, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8078 fille ou garçon de buffet, commis de cuisine, fille de salle débutante, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8079 gouvernante d'office/économal, gouvernante d'étage, chasseur, grand hôtel, Valais.
- 8081 aide-lingere, tire secrétaire de langue française, chef de rang, garçon de salle, fille de salle, grand hôtel, Valais.
- 8084 lingere expérimentée, femmes de chambre, portiers d'étage, hôtel moyen, Valais.
- 8085 chef de salle, sommelier/aide fille de salle, Suisses, hôtel moyen, Valais.
- 8086 sommeliers, chef-gardemanger, grand hôtel, Vaud.
- 8087 commis de cuisine, patissier, commis de salle, fille de bar débutante, hôtel moyen, Vaud.
- 8088 commis de cuisine, Suisse, fille et garçon de restaurant, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8089 saucier, commis de cuisine, hôtel moyen, Oberland bernois.
- 8090 fille ou garçon, commis de cuisine, fille de salle, fille de buffet, hôtel moyen, Valais.

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants – Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passfoto und 40 Rp. in Briefmarken lose beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an Hotel-Büro, Gartenstrasse 112, 4002 Basel, Telefon (061) 34 86 97.

Offres avec numéro de la liste, copies de certificats, photo de passeport et 40 ct. en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, 4002 Bâle, téléphone (061) 34 86 97.

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista, delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non incollati (per l'estero: buono risposta internazionale) e devono essere indirizzate all'Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, 4002 Basilea, telefono (061) 34 86 97.

Jahresstellen

Places à l'année – Posti annuali

- 4764 Demi-Chefs de rang, sprk., Chef de partie, sof. oder n. U., Erstklassrestaurant, Basel.
- 4765 Buffetöchter, deutsch sprk., sof., Passantenhotel, Basel.
- 4766 Restaurationskellner (Schweizer), sof., Restaurant, Basel.
- 4767 Restaurationsleiter, Buffetbursche oder -tochter, sof., Commis de cuisine, Chef de partie, Restaurationsleiter, November, Receptionist(in), Etageportier, Dezember, Hotel, Nähe Basel.
- 4768 Restaurationskellner, Restaurationsleiter, Buffetbursche, Buffetöchter, Restaurant, Basel.
- 4769 Nachtportier, Portier, sprk., sof., Passantenhotel, Basel.
- 4770 Lingeriefrauen, Office/Küchenbursche, sof., Erstklasshotel, Basel.
- 4771 Restaurationskellner, sof., kleines Hotel, Basel.
- 4772 Saucier/Sous-chef, Restaurationskellner (Schweizer), Aide du patron (Schweizer), Sekretärin-Telefonistin, evtl. Praktikantin, sof., Grossrestaurant, Basel.
- 4773 Saucier, Buffetbursche, sof., Restaurant, Basel.
- 4774 I. Commis Gardemanger, Gardemanger, sof., Grossrestaurant, Basel.
- 4775 Zimmermädchen, Tournante für Lingerie und Haus, sof., kleines Hotel, Graubünden.
- 4776 Alleinkoch, sof., kleines Hotel, Graubünden.
- 4777 Officemädchen, sof., kleines Hotel, Badoort, Aargau.
- 4778 Economatgouvernante, Etagegouvernante, Zimmermädchen, sof., 80 B., Bielsee.
- 4779 Küchenchef, Saaltöchter, Saalpraktikantin, Commis de cuisine, 15, 12, 60 B., Graubünden.
- 4780 I. Lingere, Gouvernante, Gardemanger, Saucier, sof., 50 B., Bielsee.
- 4781 Journalführerin-Sekretärin, sof., 80 B., Badoort, Aarg.
- 4782 Restaurationsleiter, Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Kanton Bern.
- 4783 Chef de partie, Restaurationsleiter, Commis de cuisine, sof., Grossrestaurant, Bern.
- 4784 Gouvernante/Tourante für Etage, Economat und Office, Chef de partie, Commis de cuisine, Zimmermädchen (Schweizerin), Hausmädchen, sof. oder n. U., Erstklasshotel, Badoort, Aargau.
- 4785 Commis de cuisine, sof., Restaurant, Bern.
- 4786 Saaltöchter, Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Engadin.
- 4787 Chasseur, sof., grosses Hotel, Genfersee.
- 4788 Etageportier, sof., 70 B., Genfersee.
- 4789 Buffetöchter oder -bursche, Commis de cuisine, Anfangsaaltöchter, sof., 50 B., B.O.
- 4790 Saalpraktikantin, sof., 50 B., Genfersee.
- 4791 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sof., kleines Hotel, Kt. Appenzel.
- 4792 Restaurationsleiter, sof., Erstklasshotel, Zürichsee.
- 4793 Alleinkoch, sof., Restaurant, Kt. Solothurn.
- 4794 Tournante für Zimmer und Lingerie, sof., Erstklasshotel, Lago Maggiore.
- 4795 I. Saaltöchter, Tournante für Zimmer und Saal, Saaltöchter, sof. oder n. U., 50 B., Wallis.
- 4796 Restaurationskellner, sof., kleines Hotel, Bielsee.
- 4797 Sekretärin-Praktikantin, Chasseur, Nachtportier, Chef de partie, sof., 120 B., Lugano.

Wintersaisonstellen

Eintritt Dezember

- 4826 Commis Gardemanger (Schweizer), grosses Hotel, Graubünden.
- 4827 Saucier, Entremetier (Schweizer), grosses Hotel, Graubünden.
- 4828 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Hilfsportier (Schweizer), 110 B., Graubünden.
- 4829 Lingeriefrauen, Officemädchen, Küchen/Hausmädchen, kleines Hotel, Graubünden.
- 4830 Etageportier (Schweizer), 40 B., Graubünden.
- 4831 Saaltöchter, sof., 60 B., Graubünden.

EUROPA Grand Hotel au Lac Lugano-Paradiso

sucht in Jahresstelle ab sofort oder nach Über-einkunft:

- Buchhalter** interessante Jahresstelle
- Empfangssekretärin** sprachenkundig, oder
- Empfangssekretär** sprachenkundig
- Zimmermädchen** in Jahresstelle (im Winter Garantielohn)
- Commis de rang** (im Winter Garantielohn)
- Serviertöchter** für die Snack-Bar (im Winter Garantielohn)
- Commis de cuisine**

Offerten mit Curriculum vitae, Zeugnisschriften und Foto sind zu richten an Personalbüro des Europa Grand Hotel au Lac, 4902 Lugano-Paradiso.

Golf- und Sporthotel Hof Maran, Arosa

sucht für die kommende Wintersaison:

- Büropraktikantin**
- Glätterin** (stratice)
- Officemädchen**
- Küchenburschen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison:

- Restaurationsleiter** (Schweizerin, sprachenkundig)
- Restaurationskellner** (Schweizer, sprachenkundig)
- Saaltöchter**
- Saalkellner**
- Officemädchen**
- Küchenmädchen**

Offerten sind zu richten an H. Bolliger.

Gesucht nach Grindelwald

in modernes Hotel garni:

- Alleinzimmermädchen**
- Tochter** für Frühstückservice und allgemeine Mithilfe.
- Eintritt Wintersaison.

Offerten erbeten an Hotel Bernerhof, Telefon (036) 3 20 14.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

- Buffetdame oder Buffetöchter** (Anfängerin wird angelehrt)
- Guter Lohn, Zimmer im Haus, Schichtbetrieb, Donnerstag jeweiligen frei.

Offerten an Restaurant Fuchsenhöhle-Theaterclub, Theater-gasse 19, 4500 Solothurn, Telefon (065) 2 23 96.

Hotel und Restaurant Eiger Wengen

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Gouvernante** (Stütze der Hausfrau)
- Serviertöchter** (sprachenkundig)
- Patissier**
- Commis de cuisine**
- Alleinportier**
- Commis de salle**

Saison- oder Jahresstellen.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Fam. Fuchs-Gertsch, Telefon (036) 3 41 32.

Hotel Fürigen, Fürigen

am Vierwaldstättersee, und

Hotel Belvédère, Wengen

suchen tüchtigen

Küchenchef

in Zweisaisons-Engagement. Eintritt Mitte Dezember 1966 oder nach Vereinbarung.

Wir bitten tüchtige Bewerber, die Wert auf gutes Zusammenarbeiten legen, eine gute detaillierte Offerte zu unterbreiten. Hotel Fürigen, 6362 Fürigen.

Hotel Schweizerhof 3818 Grindelwald

sucht für lange Winter- und Sommersaison:

- Zimmermädchen**
- Wäscherin-Glätterin**

Senden Sie uns Ihr Angebot mit Zeugnisschriften und Foto.

Garten-Hotel, 8400 Winterthur

sucht in erstklassige Hotelbar

Barmaid

Seriöse, sprachenkundige Bewerberin, welche auf einen selbständigen Posten reflektiert (evtl. Restaurationsleiter, welche einen Barkurs besucht hat) melden sich unter Angabe der Referenzen bei: G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 23 22 31.

Hotel du Lac Rapperswil am See

sucht in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft:

- Restaurationsleiter** gewandt im Speiseservice
- Commis de cuisine** (aus der Lehre entlassen)
- Kochlehrling** (Eintritt 1. Februar 1967 oder nach Übereinkunft)

Es kommt nur Schweizer Personal in Frage.

Schriftliche oder telefonische Offerten an M. Brühlhard, Hotel du Lac, 8640 Rapperswil, Telefon (055) 2 19 45.

Villars

On cherche pour la saison d'hiver :

- jeune chef de cuisine**
- barmaid**
- sommelier**
- filie de buffet**

Faire offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel Bar Alpe-Flourie, 1884 Villars.

Wir suchen für unser Restaurant in Basel einen fachkundigen und korrekten

Küchenchef

der viel Freude an seinem Berufe hat. Unser Betrieb ist klein und so möchten wir in ihm einen am Aufbau eines gepflegten Restaurants, das nach modernem Trend geführt werden soll, positiv interessierten Mitarbeiter haben.

Es handelt sich um eine Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir ausführliche Offerten mit Angabe der bisherigen Tätigkeit, Zeugniskopien, Bild und Ansprüchen, um hierauf eine gegenseitige Aussprache zu vereinbaren, wo alle weiteren Fragen behandelt werden, unter Chiffre WK 1846 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für Wintersaison (Weihnachten bis Ostern) und für Sommersaison (Mitte Mai bis Oktober):

- junger Saaloberkellner
- Saalkellner
- Barkellner
- Anfangszimmermädchen
- Nachtportier
- Tournante für Lingerie u. Office
- Kutscher

Offerten mit Zeugniskopien u. Foto erbeten an Fam. Stettler,

Parkhotel Schoenegg
3818 Grindelwald

Hotel Euler, 4002 Basel

sucht:

- Chef de rang**
- Commis de restaurant**
- Commis de bar**
(Anfänger)

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion.



Ring Hotel Engelberg

sucht:

- Etagengouvernante**
- Barmaid**
- Commis de rang**
- Zimmermädchen**
- Lingeriemädchen**
- Hausbursche**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Ring Hotel, 6590 Engelberg OW.

Mustermesse Restaurationsbetriebe

suchen auf ca. 1. November 1966

qualifizierte

Buffetdame

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Personalbüro Mustermesse Restaurants, 4000 Basel 21.

Hotel Bellavista, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

- Alleinpatissier**
- Commis Entremetier**

- Saalkellner**
- Saaltöchter**

- Telefonist-Chasseur**
- Chasseur**

- Glätterin-Näherin**
(stlratrice-cucitrice)
- Lingeriemädchen**

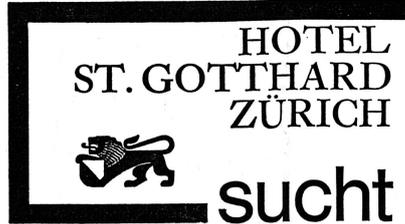
Offerten an Kurt Blatter, Hotel Bellavista, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 24 21.

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Sekretär(in)

für National-Kasse, Korrespondenz und Réception. Eintritt baldmöglichst.



in Jahresstelle per sofort für unsere vielseitigen Restaurationsbetriebe

Chef de service

mit gut fundierten Fachkenntnissen und Geschick im Umgang mit Personal.

Ihre Kurzofferte richten Sie mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassiges Restaurant jüngere, tüchtige

Lingère

Komplette, modernste Einrichtungen vorhanden. Selbständiger Posten, hoher Verdienst. Geregelter Freizeit.

Offerten erbeten unter Chiffre LG 1778 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Carlton Hotel St. Moritz

Hotel allerersten Ranges

sucht für Winter- und Sommersaison, evtl. Jahresstelle, erfahrene, sprachkundige

Telefonistin

(Schweizerin) wenn möglich mit PTT-Ausbildung.

Portier

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind an die Direktion erbeten.

Palace-Hotel, Wengen

sucht für lange Wintersaison:

- Chef de garde**
- Commis de cuisine**
- Commis de bar**
- Kaffeekoch oder -köchin**
- I. Lingère**
- Femme de chambre**
- Aide-Femme de chambre**

Offerten mit den üblichen Unterlagen werden an die Direktion erbeten.

Gesucht in erstklassigen Betrieb am Thunersee, bestausgewiesener

Küchenchef

(Jahresstelle)

Offerten unter Chiffre KU 1821 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Waldhaus, 7514 Sils Maria

Gesucht:

1. Für die Wintersaison 1966/67 (bis über Ostern)

- Loge:** Nachtportier
Skiman-Logentournant
VW-Bus-Chauffeur-Logentournant
(möglichst mit Führerschein B)
- Etage:** Portier
Zimmermädchen
- Lingerie:** Stopferin
- Diverse:** Kinderfräulein
(evtl. in Jahresstelle)
- Küche/Office:** 1-2 Officemädchen
Küchenmädchen

2. Aushilfen für Weihnachten/Neujahr

- Etage:** 1-2 Zimmermädchen
4-5 Hilfszimmermädchen

- Küche:** Chef Tournant
1-2 Küchen-Commis
Commis Patissier

Schweizer(innen) erhalten den Vorzug.

3. In Jahresstelle ab Frühjahr 1967

Sekretär(in)

jung und tüchtig, möglichst Schweizer(in) für Korrespondenz in Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch, Mithilfe in der Réception usw.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Kienberger.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf 1. Dezember 1966 erfahrene

Economatgouvernante

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

Tschuggen Grand Hotel 7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison

Chefs de partie

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Hotel Walther, Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison noch folgendes Personal:

- Loge:** Telefonist-Chasseurs (deutschsprachend)
- Küche:** Entremetier (möglichst Schweizer)
Patissier (möglichst Schweizer)
Commis de cuisine (möglichst Schweizer)
- Saal:** Commis de rang
Commis de vins
- Etage:** Zimmermädchen (Schweizerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an I. C. Walther, Hotel Walther, 7504 Pontresina.

Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachkundigen

Hotelsekretär(in)

in Jahresstelle, sowie

Gouvernante

als Stütze des Patrons.

Offerten sind erbeten an Postfach 14676, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 36 61.

Gesucht nach Davos

für die Wintersaison, in ruhiges Sport- und Familienhotel:

**Lingerie/Officemädchen
Tournante für allg. Betrieb
Barmaid**

Gutes Betriebsklima, Zimmer mit fl. Warm- und Kaltwasser, Anschlussstelle für die Sommersaison 1967 kann vorgesehen werden.

Offerten mit Zeugnisabschriften richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, 7270 Davos 2

Telefon (085) 351 83.

Mustermesse Restaurationsbetriebe

suchen auf ca. 1. November 1966
qualifizierten

Chef de partie

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an
Personalbüro Mustermesse Restaurants, 4000 Basel 21.

Hotel Belvédère, Wengen

sucht für Dezember bis Oktober/November (Sommer in Fürigen am Vierwaldstättersee):

Sekretärin
evtl. Anfängerin
**Lingeriemädchen
Kellerbursche
Officebursche**

Unterbreiten Sie bitte Ihre Offerte mit einigen Unterlagen an Hotel Fürigen, 6542 Fürigen.

Hôtel Farinet, Verbier

cherche pour saison d'hiver 1966/67:

**femme de chambre - tournante
dame de buffet
fille d'office**



Wir suchen per sofort oder nach Ubereinkunft:

**Commis de cuisine
Kochlehring-Anwärter**
(Lehrbeginn Frühjahr 1967)
**Buffettochter
Buffetanfängerin**
flinke
Serviertochter

Angenehmes Arbeitsklima, Möglichkeit zum Beitritt in Pensionskasse.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, 8640 Rapperswil am Zürichsee, Telefon (055) 204 32.

Mittlere Hotel-Pension sucht für Wintersaison

Alleinköchin

Off. m. Lohnanspruch u. Zeugniskopien an Fam. Kaufmann,
Hotel Alpina, 3818 Grindelwald B.O.

Hotel Müller, Schaffhausen

Wir suchen in Jahresstellen:

Sekretärin, evtl. Praktikantin
(sprachkundig, für Réception und Büroarbeiten)
**Restaurations-tochter
Kochlehring**
im 2. Lehrjahr.
Eintritt nach Ubereinkunft.

Wir erbitten schriftliche Offerten.



Seiler Hotels Zermatt

Gesucht für die Wintersaison 1966/67:

Zentralbüro: **Hotel Schwarzsee ob Zermatt**
Kontrollleur für lange Wintersaison, evtl. Jahresstellen:

**Sekretärin
Büropraktikantin
Gouvernante
Koch
Koch-Commis
Buffetdamen
tüchtige Serviertöchter
Lingère** (Schweizerin)

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



Villars-Palace, 1884 Villars-sur-Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1966/67 prolongée jusqu'à fin mars:

Etage: **aide-gouvernante**
cuisine: **commis pâtissier**
lingerie: **lingère**
artisans: **tapissier-d'hôtel**

Pour notre hôtel du col de Bretaye, 1884 Bretaye :

serveuse
(parlant parfaitement le français)

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

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

Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

sucht auf kommende Wintersaison:

Büropraktikant
Officegouvernante
Hilfsgouvernante (Tournante)
Commis de cuisine
Nachtportier (sprachkundig)
Etagenportier (sprachkundig)
Zimmermädchen (sprachkundig)
Commis de bar (sprachkundig)
Commis de rang (sprachkundig)

Offerten erbeten an die Direktion.

Zur Wiedereröffnung eines Erstklasshotels im Tessin

auf 20. März 1967 suchen wir einen erfahrenen

Küchenchef

wenn möglich mit kleiner Brigade.

Geboten wird ein angenehmes Arbeitsklima sowie eine zeitgemässe Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre ZW 1551 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Alpina, 3718 Kandersteg

sucht für Wintersaison:

**Saaltochter
Buffettochter
Lingerietochter
Küchen/Hausbursche**

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht auf anfangs November 1966 oder nach Ubereinkunft, nette

Serviertochter
Garantierter überdurchschnittlicher Verdienst.
Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

Hotel Enge, 3280 Murten-Morat am See

Gesucht für Wintersaison

DAVOS Sporthotel Beau-Séjour:

Saaltochter
Mithilfe im Zimmerdienst
Hilfsköchin
Tournante (Saal und Zimmer)

Vollständig renoviertes Hotel mit 35 Betten.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in gutgehendes Spezialitätenrestaurant mit Rôtisserie:

2 freundliche Serviertöchter
(evtl. Anfängerinnen)
Küchenbursche
Tochter oder ältere Frau
zur Mithilfe im Haus
Guter Verdienst und gute Behandlung werden zugesichert.

Anfragen sind zu richten an Fam. A. Sulliger,
Hôtel-Restaurant de la Balance, 2552 La Cibourg BE,
Telefon (059) 258 47.

Hotel Eden au Lac Zürich

sucht

**Réceptions-
sekretärin**

anfangs 20, mit Hotelfachschul- oder gleichwertiger Ausbildung, Schweizerin bevorzugt. Eintritt Ende Jahr oder nach Ubereinkunft.

Offerten mit Lichtbild und Referenzen an die Direktion Hotel Eden au Lac, 8023 Zürich.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

Buffettochter oder -bursche

(Anfänger kann auf Rechnung des Betriebes den Anlernkurs für Buffet des Schweiz. Wirtvereins besuchen)

Commis de cuisine - Koch
Anfangssaaltochter

Eintritt nach Ubereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. M. Widmer-Ammon.

Gesucht in erstklassiges, bestbekanntes Speiserestaurant

tüchtige, nette englischsprechende

Restaurations-tochter

Sehr guter Verdienst, kurze Arbeitszeit (sonntags geschlossen).

Restaurant Veltliner Keller, 8001 Zürich, Telefon (051) 253228.

Hotel Seeland, Biel

sucht in Jahresstellen:

Anfangssekretärin
(auf Anfang Dezember 1966)
Nachtportier-Hausbursche
(wenn möglich Schweizer)
Junge Tochter
(Kinderträulein)
Eintritt sofort.

Offerten sind an die Direktion zu richten, J. Strub-Wyss, Telefon (032) 227 11.

**Spezialitätenrestaurant
Locanda Basilea in Zürich**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

**Commis de cuisine
Commis de rang
Barmaid
Serviertochter**

Offerten sind erbeten an die Direktion des

Hotel Basilea, 8001 Zürich

Zähringerstrasse 25, Zürich 1.

Gesucht in Saison- oder Jahresstelle

Commis de cuisine

Neuzzeitliche Küche. Eintritt auf 1. November oder nach Ubereinkunft.

Hotel Fontana, 2513 Twnan, Telefon (052) 85 11 84.

Hotel Sonnwendhof, 6390 Engelberg

sucht für Winter- und Sommersaison:

**Küchenchef
Zimmermädchen
Saaltochter
Lingère**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Geschw. Gassner

**Hotel-Restaurant Bären
Adelboden**

Gesucht:

Buffettochter
(auf 1. Dezember 1966)
Saaltochter
(auf 15. Dezember 1966)

Offerten an P. Trachsel, Hotel Bären, 3715 Adelboden, Telefon (033) 951 51.



**Hotel Baur au Lac
8022 Zürich**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Grill-Room:
II. Barmaid

Office-Economat:
Hilfsgouvernante
(Praktikantin)

Küche:
Commis Patissier

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion zu richten.

Hotel Belvédère, Wengen

sucht für Dezember bis Oktober (Sommer in Fürigen am Vierwaldstättersee):

**Saucier
Personalkoch
Kaffeekoch oder -köchin
Küchenbursche**

Unterbreiten Sie bitte Ihre Offerte mit einigen Unterlagen an Hotel Fürigen, 6562 FÜRIGEN.

**Golf-Hotel des Alpes
7503 Samedan**

(Engadin) sucht für Wintersaison oder Jahresstelle

Buffettochter
(auch Anfängerin)

Commis de cuisine

Eintritt Ende November/Anfang Dezember.

Telefon (082) 6 52 62.

Gesucht für Wintersaison 1966/67:

Allgemeingouvernante
(Eintritt ca. 25. November, 2 Saisons, 9-10 Monate)

Etagenportier
(Schweizer)

Commis de rang
(Schweizer)

Tournante
(Küche-Office-Personal)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

**Hotel Calonder
7500 St. Moritz**

In Tessin gesucht

tüchtiger
Koch

in gut frequentiertes Kleinhotel am Lago Maggiore. Mitarbeit der Ehefrau wäre erwünscht und es besteht die Möglichkeit für spätere Führung des Betriebes.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüche sind zu richten unter Chiffre TK 1805 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zermatt

Gesucht für Wintersaison:

**Lingère
Tournante**

Offerten sind erbeten an Hotel Eden garni, 3920 Zermatt. Telefon (028) 7 76 55.

**Le Café-Restaurant du Théâtre
2000 Neuchâtel**

demande
garçon d'office

Entrée immédiate ou à convenir.

Téléphone (038) 5 29 77.

Stadt-Casino, Basel

sucht per sofort in Jahresstellen:

**Chef Saucier-Sous-Chef
Chef Entremetier**

Eventuell auch kurzfristige Aushilfen.

Erfahrene und autoritäre Bewerber, welche Freude an einer vielseitigen und gepflegten Küche haben, melden sich mit den erforderlichen Unterlagen und Angaben an W. Obrist, Stadt-Casino, 4000 Basel.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison

Kontrollleur

für Waren- und Bonkontrolle

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

Palace Hotel, St. Moritz

sucht für Wintersaison 1966/67:

**Chasseur
Commis Patissier
Bäcker
Officegouvernante
Küchengouvernante
Küchenmädchen
Glätterin
Zimmermädchen für Haushalt**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an Palace Hotel, 7500 St. Moritz.



Gesucht zum baldigen Eintritt für unser Haus von 120 Betten

Vertrauensperson als

**Buchhalter-Kassier
Kontrollleur (-in)**

für kaufmännische Rufbuchhaltung, Lohn- und AHV-Abrechnung, Küchenkontrolle, Bestellwesen, div. Kontrollarbeiten und Statistiken, Hauptkassa. Der Posten bietet umfassende Praxis in der administrativen Leitung des Betriebes und eignet sich auch für einen Hotelierssohn (oder -tochter), die sich auf eine künftige Direktion vorbereiten wollen.

Offerten von tüchtigen, seriösen Bewerbern mit Hotelpraxis sind erbeten mit Bild, Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Referenzen sowie Gehaltsansprüchen an

Hotel Glockenhof, 8023 Zürich Dir. W. Hediger.

Kulm Hotel, St. Moritz

Wir suchen noch für Wintersaison (1. Dezember 1966 bis Ende März 1967):

**Hilfs-Warenkontrollleur
Personalkoch oder -köchin**
(evtl. Jahresstelle)

Garderobiere
(Frau für Damengarderoben beim Haupteingang - sehr guter Verdienst)

**Zimmermädchen
Commis de Restaurant
Kaffeeköchinnen
Ragazzi o ragazze di cucina e office
Cucitrici
Ragazze per la manga**

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



**CONTINENTAL
HOTEL
LAUSANNE**

cherche

**demi-chefs de rang
commis de rang
chefs de partie
commis de cuisine
commis pâtissier**
(date d'entrée 15.12.66)

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction avec copies de certificats et curriculum vitae.

Hotel Engematthof, Zürich

sucht in Jahresstellen:

Buffettochter

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten an Dir. Hotel Engematthof, 8002 Zürich.



**Waldhotel National
7050 Arosa**

sucht für lange Wintersaison (3. Dezember 1966 bis nach Ostern):

**Saucier
Entremetier**

Offerten mit Zeugnisabschriften, Passfoto und Gehaltsansprüchen sind an die Direktion zu richten.

Hotel Schweizerhof, Zürich

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft:

**Lingeriegouvernante
Commis de rang
Kaffeeköchin
II. Economatgouvernante**
(evtl. Tochter)

Jahresstelle und guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.



cherche:

chef gardemanger
remplaçant du chef de cuisine
**chef de partie
chef de service**
jeune, sobre et actif, sachant diriger, avec tact, un nombreux personnel

Entrée date à convenir

Nous offrons: poste intéressant, salaire en rapport avec les capacités, horaire et congés réguliers, caisse de retraite.

Les offres manuscrites sont à adresser à la direction, accompagnées du curriculum vitae et copies de certificats.

Garten-Hotel, 8400 Winterthur

sucht in Jahresstellen:

Restaurationstochter und Demi-Chef de rang

Eintritt nach Übereinkunft.

Sprachkundige Bewerberin und Bewerber melden sich mit Zeugnisabschriften und Foto bei G. Sommet-Büssmann, Telefon (052) 23 22 31.

Gesucht in neuzeitliches Passantenhotel

Empfangssekretärin

(evtl. Anfängerin), deutsch- u. französischsprachig. Jahresstelle, Eintritt 15. November, evtl. 1. Dezember 1966. Gelegenheit, sich an der National-Büchermaschine einzuarbeiten. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktion

Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Hotel Alpina, 7250 Klosters

sucht für die kommende Wintersaison

Patissier

Ausführliche Offerten sind zu richten an H. Bolliger.

Parsenn Sporthotel, Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn, sucht für Wintersaison:

Buffetdame
(Barbuffet) versiert
Buffetochter
(Praktikantin)
Commis de cuisine

Offerten an die Direktion erbeten.

Gesucht für Wintersaison 1966/67:

Buffetochter
für Concert-Tea-Room-Dancing
Saaltochter
für Saal und Tea-Room

Offerten an

Hotel Schweizerhof, 3718 Kandersteg

Gesucht:

Chef de partie
Commis de cuisine

Grüner Heinrich, 8001 Zürich

Bellevueplatz, Telefon (051) 47 20 34 oder 47 20 32.



MÖVENPICK

Per Ende November suchen wir einen tüchtigen, initiativen

Chef de partie

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen.

Bitte wenden Sie sich an Mövenpick im Hotel Wächter, Herrn W. Reis, Neugasse 44, 3000 Bern, Telefon (031) 22 08 66.

MÖVENPICK



Parkhotel Bellevue Lenk B.O.

sucht für die Wintersaison:

Büropraktikantin
Partiekoch
Commis de cuisine
Patissier
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto unter Angabe der Lohnansprüche an den Besitzer S. Perrollaz, Tel. (030) 3 17 61.

Restaurant Traube, Turgi

Zur Neueröffnung unseres Betriebes suchen wir per 1. Dezember 1966:

2 Serviertöchter (Kellner)
Koch (neben Patron)
Kochlehrling
Küchenbursche (-mädchen)

Sehr schöner Verdienst, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten sind zu richten an Fam. R. Lüscher, Küchenchef, Rest. Traube, 5300 Turgi, Telefon (056) 3 11 29.

Für unser Restaurant «Le Mazot» in Biel/Bienne

suchen wir auf den 15. November 1966, tüchtige, freundliche

Serviertochter

Offerten an Hotel Usterhof, 8610 Uster, Telefon (051) 87 11 01.

Neues, modernes Hotel sucht in Jahresstellen:

Sekretärin
Serviertochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an

Hotel Sternen, 7013 Domat/Ems

Hotel Gletschergarten 3818 Grindelwald

sucht auf Ende November oder 1. Dezember 1966 in Saison- oder Jahresstelle, nette

Serviertochter
(auch Anfängerin)

Offerten an Fam. Fülleemann, Telefon (036) 3 27 21.

Hotel-Restaurant, Nordwestschweiz

sucht:

Küchenchef
Commis de cuisine
Serviertochter
Barpraktikantin
Küchenbursche

Eintritt nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten unter Chiffre HN 1845 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in den Tessin in Grossbetrieb (Jahresstelle)

Sekretärin-Gouvernante

als Stütze der Geschäftsinhaber.

Schweizerinnen, bewandert in Economat, Buffet, Kassenabrechnungen, Bonkontrolle und Réception richten Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre SG 1844 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Modernstes Haus in Davos sucht für sein neuzeitliches Tellersevicerestaurant einen jungen, initiativen

Küchenchef

zu kleiner Brigade (Jahresstelle). Es kommt nur ein Schweizer in Frage, der Freude hat, diesen neuzeitlichen Tellersevice auszubauen.

Offerten sind zu richten an

Hotel des Alpes, 7260 Davos
Telefon (083) 3 78 55.

Hôtel de passage à Genève

cherche pour le 1er décembre 1966

chef de rang/maitre d'hôtel
Place à l'année.

Offre sous chiffre XY 1864 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht für die Wintersaison 1966/67:

Portier-Chasseur
Etagenportier
Küchenmädchen oder Küchenbursche
Barpraktikantin
Dancingtochter
Restaurationstochter
ab 1. Dezember 1966. Jahresstelle.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an das

Dom Hotel, 3906 Saas Fee

Hôtel Terminus et Buffet de la Gare 1820 Montreux

cherche les employés suivantes:

aide-gouvernante
dame de buffet
sommelière (connaissant les 2 services)

Places à l'année. Entrée à convenir.

Offre à la direction. Téléphone (021) 61 25 63.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen mit gutem Verdienst, Kost und Logis im Hause:

Restaurationstochter
Saaltochter oder Kellner
(auch Anfängerinnen)
Officemädchen

Offerten mit Unterlagen erbeten Ch. Knell, **Posthotel Riv'alta, 7513 Silvaplana** Engadin.

Die Thurg.-Schaffh. Heilstätte in Davos

sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine gut ausgebildete und erfahrene

Gouvernante / Hausbeamtin

welche befähigt ist, der Küche und dem hauswirtschaftlichen Dienst vorzustehen.

Interessante, selbständige und abwechslungsreiche Arbeit bei zeitgemässen Anstellungsbedingungen und angenehmem Arbeitsklima.

Ihre Offerte mit kurzem Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto richten Sie bitte an M. Avogaro, Verwalter, Telefon (083) 3 65 12.

Hotel Halbinsel Au am Zürichsee

sucht per sofort in gepflegtes Speiserestaurant:

Restaurationstochter
Kellner

in Jahresstellen.

Offerten erbeten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, 8004 Au ZH, Telefon (051) 95 60 05.

In neu und modern eingerichteten Betrieb in Saison- oder Jahresstellen gesucht:

Barmaid (qualifiziert)
Restaurationstochter-
Serviertochter
Serviceanfängerin
Buffet-Küchenhilfe

Eintritt per 1. November 1966 oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel-Restaurant «Niesenblick» und Palma-Bar, 5625 Heiligenschwendli ob Thun B.O.

Hotel Belvoir, Rüslikon

Telefon (051) 92 03 02

sucht:

Hotelsekretärin

(evtl. Anfängerin, Eintritt baldmöglichst). Zur selbständiger Leitung des Büros. Gutbezahlte Jahresstelle. 3 Wochen Ferien. Geregeltete Freizeit.

Buffetochter oder -bursche
Kellner oder Serviertochter

Hotel Toggenburg, Wildhaus

sucht auf kommende Wintersaison:

Barmaid (Anfängerin)
Küchenchef
Commis de cuisine
Saaltochter oder -kellner
Buffetochter oder -bursche
Alleinportier
Zimmermädchen

Offerten bitte an Hotel Toggenburg, 9601 Wildhaus-Liaighaus, Telefon (074) 7 48 48.

Modernes Hotel-Restaurant am Zürichsee

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Serviertochter
oder Kellner
Buffetdame

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an E. Gugolz,

Hotel du Lac, 8820 Wädenswil

Hotel Meurice, Gstaad

sucht für Wintersaison:

Lingère
Kaffeeköchin-
Economatgouvernante
(evtl. Anfängerin)

Offerten erbeten an W. Alioth, Hotel Meurice, 3780 Gstaad.

Hotel Bernerhof in Luzern

sucht tüchtiges

Zimmermädchen
in Jahresstelle

Zu melden bei der Direktion, Seidenhofstr. 8, 6000 Luzern.

Gesucht per sofort oder Ende November 1966,

junge, tüchtige

Serviertochter

die Freude am Speise- und Getränkeservice hat. Sehr hoher Verdienst.

Offerten sind zu richten an Restaurant Widder, Kurt Strausak, 4552 Derendingen, Telefon (065) 3 60 45.

In unsere gediegene Bar suchen wir eine tüchtige, jüngere

Serviertochter

per 1. oder 15. November 1966.

Offerten an B. Löw, Benny-Bar, Gerbergässlein 28, 4000 Basel, Telefon (061) 23 43 05.

Wir suchen per sofort in Restaurant im Stadtzentrum von Bern:

Buffetdame oder
Buffetaushilfe
Serviertochter
Koch

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Sich melden:



**Restau-
rant
Lunch-
Bar**

caravelle

Bubenberplatz 12, 3000 Bern

Direktion: W. und A. Lisak-Dick
Telefon (031) 22 45 00

Hotel Belvédère 3823 Wengen

sucht für die Wintersaison:

Barmaid
Saal/Hallentochter oder -kellner
Commis de salle
Saalpraktikantin
(10 Monate Praktikum)
Zimmermädchen
Etagenportier
Nachtportier
Bahnhofportier

Wir bitten um Ihre handgeschriebene Offerte mit Unterlagen.

Hotel Alpensonne, 7050 Arosa

sucht für lange Wintersaison:

I. Saaltochter
Lingère-Wäscherin
Lingeriehilfe
Officetöchter
Praktikantinnen für Saal u. Office

Offerten mit den üblichen Unterlagen an B. Mettler-Casper, Besitzer.

Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds

cherche, pour entrée de suite ou date à convenir un

chef de service

ayant de bonnes connaissances du métier.

Prière de se présenter ou d'adresser les offres écrites avec références à la direction du Buffet de la Gare, 2300 La Chaux-de-Fonds.

Wir suchen zum Frühjahr 1967 für unser mit allem Komfort ausgestattetes Hotel eine

Geschäftsführerin

die dem in landschaftlich herrlicher Lage sich befindlichen Haus mit 300 Betten vorstehen kann.

Die kaufmännische Leitung ist einer bewährten Fachkraft übertragen.

Englische Sprachkenntnisse erforderlich.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen werden erbeten unter Chiffre GF 1761 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Gesucht per 1. November 1966 oder nach Übereinkunft

Restorationstochter

Sehr hoher Verdienst.

Offerten an Fam. Egli,
Hotel Im Portner, 9000 St. Gallen
Telefon (071) 22 97 44.

Gesucht auf 1. November 1966 oder nach Übereinkunft

lüchtige(n), im Speisesevice gewandte(n), jüngere(n)

Serviertochter oder Kellner

Deutsch- und französischsprachig. Hoher Verdienst. Geringe Freizeit.

Off. mit Bild u. Zeugniskopien sind zu richten an E. Hubler,

Hotel Bären, 2513 Twann
Telefon (032) 85 11 82.

Gesucht:

Chef de rang
Commis de rang
Serviertochter

(Jahresstellen)
In Restaurant français

Anmeldung an Restaurant Schwanen, 6000 Luzern,
Telefon (041) 2 21 00.



Schlosshotel Brestenberg 5707 Seengen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de partie
Barman oder Barmaid
Commis de rang
Kochlehrling
(ab Frühjahr 1967)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion Schlosshotel Brestenberg, 5707 Seengen AG.

Gesucht in Erstklasshotel auf dem Platze Zürich

Etagengouvernante

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre EG 1812 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tschuggen Grand Hotel 7050 Arosa

sucht für kommende Wintersaison:

Chefs de partie
Chef de rang
(tranchier- und flambierkundig)
Hilfsgouvernante
Hotelpraktikantin
Büropraktikant

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Strandhotel Belvédère, Spiez

Thunersee

sucht in Jahresstellen:

Buffetdame
(in Vertrauensstelle)
lüchtige Buffettochter oder
Buffetpraktikantin
Servicepraktikantinnen

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion, 3700 Spiez.

Kongresshaus, 8002 Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Office/Küchenguvernannte
Chef de bar (Snack-Bar)
Buffettöchter (auch Anfängerinnen)
Kellerkontrollleur
Saaldienner/Portier (Tonhalle)

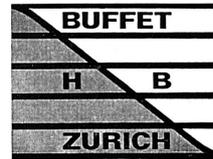
Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an das Personalbüro.

Grand Hotel Belvédère, 7270 Davos Platz

sucht für Winter 1966/67:

Commis Patissier
Zimmermädchen

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an die Direktion.



Infolge Rücktritt unseres langjährigen Mitarbeiters ist der Posten als

erster Souschef

für unsere Küche erster Klasse neu zu besetzen.

Voraussetzungen für diese vielseitige, interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit sind:

Schweizerbürger, einwandfreie berufliche Ausbildung. Mehrjährige Praxis als Chef de partie in einer grossen Küchenbrigade. Führungsqualitäten und Organisationsstalent. Sprachenkenntnisse Deutsch, Französisch, möglichst Italienisch oder Spanisch. Idealalter zwischen 30 und 40 Jahren.

Wir bieten:

Gute Entlohnung, soziale Sicherheit, Aussicht auf berufliche Weiterentwicklung.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Wenn Sie sich für diesen Posten interessieren, bitten wir Sie um Zustellung Ihrer Offerte unter Beilage eines lückenlosen Tätigkeitsnachweises (Zeugniskopien) und Angabe der Gehaltsansprüche.

Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich-HB, Postfach, 8023 Zürich.



Villars-Palace, 1884 Villars sur Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1966/67 prolongée jusqu'à fin mars:

chef gardemanger commis pâtissier

Bons salaires, excellent logement, caisse de polyvalence, aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Faire offre avec copies de certificats et photo à Monsieur H. Dessibourg, chef de cuisine, 1934 Le Châble VS.

Hotel Margna, Sils Baselgia

Engadin

sucht für Wintersaison folgendes Personal:

Patissier
Entremetier
Commis de garde
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Chauffeur-Conducteur
(B-Bewilligung)

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

Wir suchen auf den 1. Dezember 1966:

2 junge Kellner
(wenn möglich Schweizer)
Zimmermädchen
Buffetochter

Wir bieten lange Wintersaison, angenehmes Arbeitsklima und tadellose Entlohnung bei Kost und Logis im Hause (Garantiegehälter).

Offerten mit Foto erbeten an

Hotel Rosenhügel, Davos Platz

In unseren originellen, gut frequentierten Night-Club in der Zentralschweiz hat eine

junge Dame mit Charme die Möglichkeit, unsere Gäste an der Bar zu betreuen

Wir bieten gutbezahlte Jahresstelle, angenehmes Arbeitsklima, kurze Arbeitszeit.

Unsere Wünsche: gepflegte Erscheinung
gute Umgangsform
sicheres Auftreten

Offerten mit Lichtbild und Unterlagen unter Chiffre JD 1687 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Alpenblick und Waldhaus, Braunwald

(130 Betten)

Wir suchen noch für die Wintersaison 1966/67 mit Eintritt auf ca. Mitte Dezember bis Ende März/Anfang April:

Serviertochter

versiert im Speisesevice für unser gut frequentiertes Passantenrestaurant

Buffettochter

(Anfängerin wird angeleitet)

Commis de cuisine-Jungkoch

in mittlere Brigade. Interessante Aufgabe.

Bitte schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen an Fam. K. Schweizer, Hotel Alpenblick, 8784 Braunwald.

Tessin

Gesucht für lange Saison mit Eintritt per 1. Februar 1967:

Gouvernante

für Economat, Office und Etage

Sekretärin

Offerten mit Foto und Zeugniskopien unter Chiffre SG 198 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in grösseres Stadthotel

Buffetdame

fachkundig

I. Lingère

gute Glätterin und gewohnt mit Untergebenen umzugehen.

Kellerbursche

mit etw. Erfahrung in Kellerkontrollen.

Es handelt sich um Jahresstellen mit geregelter Arbeits- und Freizeit. Rechter Lohn und gute Behandlung sind zugesichert.

Offerten mit Lohnansprüchen u. Zeugniskopien unter Chiffre BK 1672 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bedeutendes Hotel mit Café-Restaurant, sehr gut gelegen in der Stadt Lausanne, sucht für Eintritt nach Übereinkunft

Hoteldirektor

Bevorzugt wird junges, dynamisches Ehepaar mit Patent A sowie den erforderlichen Fähigkeiten für die Direktion eines guten Passanten-Hotels und eines Café-Restaurants mit Brauerei.

Schriftliche Offerten mit Referenzen und Ansprüchen sind zu richten unter Chiffre P 39052-33 an Publicitas, Lausanne.



Suchen per 1. November 1966:

- freundliche, fachlichtige **Serviertochter**
- gutpräsentierenden, routinierten **Barkellner**
- sympathische, nette Tochter mit absolvierter Barlehre od. Kursus (evtl. Serviertochter) als **Barmaid**
- flinken, sauberen Burschen (Tochter) an **Snackbar**
- intelligente(r) Anfänger(in) wird angeleitet. Fixum/Trinkgeld, Kost und Logis.
- **kaufm. Angestellte(r)** für allgemeine Büroarbeiten, Korrespondenz und Bonkontrollen (wird eingearbeitet).
- **Barpraktikantinnen** evtl. 2 Schwestern oder Freundinnen, auch Ausländerinnen. Guter Verdienst.

Offerten an die Direktion. Telefon zwecks pers. Vorstellens: (041) 251 50, nur während der Bürozeit.

Hotel Bernerhof 3823 Wengen

sucht in Jahresstellen oder Wintersaison:

Restaurationstochter

(sprachenkundig)

Saaltöchter od. Praktikantinnen

Zimmermädchen

Wäscherin/Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Lohnansprüchen sind erbeten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen B.O.

Hotel Beau-Séjour, 1800 Vevey

sucht

Zimmermädchen

(auch Anfängerin). Eintritt baldmöglichst.

Offerten an Hotel Beau-Séjour, 1800 Vevey, Tel. (021) 51 27 56.

Gesucht junger tüchtiger

Koch

Eintritt ca. 10. November oder nach Übereinkunft.

Bitte schriftliche Offerten an Hotel und Restaurant Engelberg, 4390 Engelberg.

Tessin

Gesucht:

Serviertochter

Tochter

zur Mithilfe für Hausarbeiten.

Bar Flamingo, Brissago, Telefon (093) 8 29 65.

Restaurant-Motel-Tea-Room

sucht ab sofort ehrliche, flinke

Serviertochter

Kann auch Anfängerin sein. Guter Verdienst. Zimmer im Hause. Geregelt. Freizeit.

Fam. Fritz Wyler, Restaurant-Motel-Tea-Room Mon Abri, 3658 Merligen am Thurensee, Telefon (053) 7 33 99.

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Hausbeamtin / Gouvernante

mit gründlicher Ausbildung und guten Führungsqualitäten. Absolut geregelte Arbeits- und Freizeit sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihr schriftliches Angebot mit den üblichen Angaben an Hotel Johannerhof, 6002 Luzern

Gesucht wird für Wintersaison 1966/67 für Ganzjahresstelle oder Saisonstelle tüchtiger

Gerant oder Geranten-Ehepaar

für die Gesamtführung eines neuen Pensionbetriebes. Das Haus ist hauptsächlich eingerichtet für Gruppen und Gesellschaften in Fremdenkurort des Oberwallis. Eine spätere Übernahme in Pacht ist möglich.

Offerten sind zu richten unter Chiffre GG 1725 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per 1. November oder nach Übereinkunft

Kinderfräulein

Offerten an Fam. Römer, Hotel de la Vue des Alpes, 2208 Les Loges.

On cherche

portier de nuit

Suisse ou permis d'établissement, entrée 1.1.1967.

Offres avec prétentions de salaire à Hôtel Victoria, 1200 Genève.

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

Saucier

(Souschef)

Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade.

Hotel-Café-Restaurant Wartmann

8400 Winterthur

Telefon (052) 22 60 25.

Hotel Ermitage 1622 Les Paccots FR

sucht auf 1. Dezember, evtl. später, in Saison- oder Jahresstellen:

Küchenchef

Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Serviertochter

Buffettochter

Officemädchen oder -bursche

Anfangszimmermädchen

Offerten erbeten an O. Bayard-von Arx, Telefon (021) 28 13 52.

Kurhaus Grimmelalp

Diemtigal B.O.

Wir suchen tüchtige

Zimmermädchen

in Ganzjahresbetrieb.

Gute Entlohnung, schöne Zimmer, gute Verpflegung.

Auskunft erteilt: Kurhaus Grimmelalp, Verwaltung, Keller-gässlein 2, 4001 Basel, Telefon (061) 23 38 45.

Gesucht für die Wintersaison tüchtiger

Alleinkoch

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bahnhof, 3778 Schönfeld bei Gstaad.

Gesucht auf 1. November solider, sprachenkundiger

Chef de service

als Stütze der Geschäftsinhaberin.

Bitte Offerten mit Bild an Frau Siegrist, Hotel Schiff, 8200 Schaffhausen, Telefon (053) 5 26 81.

Hotel Beau-Site, 3920 Zermatt

sucht für kommende Wintersaison

Saaltochter

Bildofferten sind zu richten an die Direktion.

Gesucht in führendes Spezialitätenrestaurant freundliche

Tochter

Französischkenntnisse bedingt. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Tochter mit Tracht bevorzugt.

Offerte an E. Diehl, Restaurant «Au Cent Treize», 4102 Binningen-Basel.

Gesucht tüchtige, nette

Serviertochter

sehr guter Verdienst. Geregelt. Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an

Hotel-Restaurant Drei Schweizer, 3800 Interlaken

Telefon (054) 2 21 21.

Wir suchen nach Übereinkunft

Etagenkellner

sprachenkundig

Anfragen unter Chiffre EF 1610 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Grand établissement public dans station de sport importante

cherche

restaurateur

Patente valdoise nécessaire.

Offre sous chiffre RE 1725 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gesucht auf 15. November oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Commis Pâtissier

Commis de cuisine

ferner tüchtige, sprachenkundige

Restaurationstochter

oder

Kellner

Schweizer bevorzugt

Empfangssekretärin

Hoher Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an

Hotel Engel, Liestal bei Basel

Gesucht nach Davos

für Wintersaison 1966/67:

Restaurationstochter

Buffettochter

Privatmädchen

Köchin (kalte Küche)

Hoher Verdienst. Freizeit geregelt.

Tüchtige Bewerberinnen senden ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Fam. Grossenbacher,

Restaurant Eisbahn, 7270 Davos Platz

Restaurant La Toscana

9000 St. Gallen

sucht per sofort:

Koch oder Commis de cuisine

Saucier

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Wir suchen für nach Übereinkunft

Barmaid

(evtl. branchenkundige Anfängerin)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel-Restaurant Krone, 3074 Muri bei Bern.

Gesucht

Stütze des Patrons

Jüngerer Mann, evtl. auch Hotelpraktikant für Wintersaison in Erstklasshotel mit 150 Betten.

Offerten an H. Meyer, Dir.,

Hotel Regina, 3823 Wengen

Tüchtiger

Konditor

findet angenehme Jahresstelle in bestbekanntester Konditorei mit Tea-Room.

Hoher Lohn.

B. Stutz, Café-Konditorei, 4410 Liestal BL, Telefon (061) 84 31 70.

Hotel-Restaurant Löwen

3110 Münsingen bei Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

2 Serviertochter

für den Speisesevice

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten an Fred Düllmann, Hotel Löwen, 3110 Münsingen, Telefon (031) 68 10 08.

Hotel Taverne zur Krone

8953 Dietikon ZH

mit Spezialitätenrestaurant, Speisesaal und Tea-Room,

sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Aide du patron-Chef de service

(Schweizerbürger oder Niederlasser) Mitarbeit der Ehefrau am Buffet, im Patisserieabteil oder im Büro erwünscht. Wir bieten einem seriösen Mitarbeiter gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt 1. Dezember 1966 oder nach Übereinkunft.

Wir bitten um handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Alois Gstrein, Telefon (051) 88 60 11.

Hotel Staubbach 3822 Lauterbrunnen

sucht per 1. November nach Übereinkunft:

**Zimmermädchen
Serviertochter
Serviertochter** Anfängerin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten an Fam. O. Stäger-Fischli, Telefon (036) 3 43 81. Telefonische Anmeldungen ab 24. 10. 66.

Gesucht per sofort Junge, tüchtige

Serviertochter

die Freude hätte, den Barservice zu erlernen.

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen an Familie Schön, Restaurant-Bar Rüden, Bahnhofstrasse, Schaffhausen.

Gesucht nach Basel

in gut bürgerliches Spelserverestaurant, junger, tüchtiger

Alleinkoch oder Köchin

Eintritt Ende November oder nach Vereinbarung.

Daselbst jüngere, tüchtige

Buffetochter

in Jahresstelle, Antritt Ende November oder 15. Dezember oder nach Vereinbarung.

Anfragen Telefon (061) 23 73 51.

Hotel Restaurant Dufour, 2500 Biel-Bienne

Gesucht

Chef de service

im Hotel-Restaurant Dufour, 2500 Biel. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Telefon (032) 3 77 61.

Gesucht in Jahresstellen:

**Buffetdame
Buffetochter**

(Vertrauensstelle)

Anmeldung Restaurant Schwanen, 4000 Luzern, Telefon (041) 2 21 00.

Mittleres Bahnhofbuffet (Zentralschweiz)
sucht per sofort oder nach Übereinkunft Initiativen

Küchenchef

mit guten Berufskennnissen, Organisationsstalent, ausgeglichenerem Charakter und der Fähigkeit, einer kleineren Küchenbrigade vorzustehen. Wir bieten gute Salarierung, angenehmes Arbeitsklima, Pensionskasse.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre KU 1762 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstelle nach Luzern tüchtiger

Alleinkoch

Offerten sind zu richten an Hotel Gambrinus, Luzern, Telefon (041) 2 17 91.



sucht für seinen

Tea-Room Zeitlocken in Bern

Servicetochter

Angenehme, zeitgemässe Arbeitsbedingungen, geregelte Freizeit, gutes Salär.

Offerten sind erbeten an Merkur-Tea-Room, Zeitlockenlaube 6, 3000 Bern, Telefon (051) 22 12 30.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, nette

Restaurationstochter

in sehr nettes Team.

Wir führen ein erstklassiges Grill-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit. Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, 4000 Basel.



sucht für kommende Wintersaison:

**Sekretärin
Pâtissier
Zimmermädchen
Nachtportier
Buffetochter oder -bursche
Officepersonal**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.



Das neue

Turmhotel in Bad Zurzach

sucht folgendes Personal:

**Restaurationstochter
Buffetochter
Hotelpraktikantin**

(Büro, Buffet, Economat)

Offerten erbeten an die Direktion.

Sporthotel der Zentralschweiz

in Höhenlage sucht für kommende Wintersaison, evtl. auch Sommer, einen fachkundigen, sprachen- und stossbetriebgewohnten

Chef de service

evtl. auch junge, bestqualifizierte Kraft, evtl. tüchtiger Chef de rang mit mehrjähriger Berufspraxis.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten unter Chiffre SZ 1782 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Obersee, Arosa

sucht für Wintersaison 1966/67:

**Commis de cuisine
Commis de garde
Buffetbursche** (Schweizer)
Commis de rang (Nachtbetrieb)
**Zimmermädchen
Restaurationstochter** (Schweizerin)
**Lingeriemädchen
Saalpraktikantin** (Schweizerin)
Büropraktikantin (Schweizerin). Eintritt 1.12.66.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an

W. Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa

Schweizer Hotelunternehmen am Karibischen Meer sucht für Hotelneueröffnung

**Koch-Gardemanger
Saucier
Bäcker-Konditor**

Für italienisches Spezialitätenrestaurant

Koch

spezialisiert in der italienischen Küche.

Eintritt: Anfang Dezember, Hinreise bezahlt.

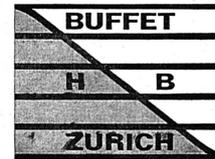
Offerten an Swiss Chalet, Inc., Box 12038, San Juan, P. R. 00914.

AG Hotels Belvedere und Post 7550 Scuol-Tarasp-Vulpera

sucht für kommende Wintersaison:

**Concierge-Conducteur
Chasseur
Journalführer(in)
Büropraktikant(in)
Officemädchen
Officeburschen**

Offerten mit Lebenslauf, Fotografie und Lohnansprüchen an die Direktion erbeten.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de service oder Service-Leiterin

Für diesen Posten ist die Fähigkeit, einen grösseren Personalstab führen zu können, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahre.

Bewerber(innen), welche glauben, diesen Anforderungen gewachsen zu sein, sind gebeten, ihre Offerte, unter Beilage von Zeugniskopien, einzureichen an das Personalbüro, Bahnhofbuffet HB, Postfach, 8023 Zürich.

Für den **Service**

in unserer gepflegten Dancing-Bar suchen wir

2 Bartochter

Aussergewöhnlicher Verdienst. Kurze Arbeitszeit in Jahresstelle.

Offerten erbeten unter Chiffre SB 1688 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Davos Platz

Spezialitätenrestaurant  im Quellenhof

sucht für die Wintersaison

Restaurationstochter

(fach- und sprachkundig)

Alleinlingère

Haus- und Küchenmädchen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung unter Beilage von Bild und Referenzangaben an Frau Elfie Casty, Quellenhof, Davos Platz.

Gesucht wird

Gerant oder Geranten-Ehepaar

für modernes italienisches Spezialitätenrestaurant, Pizzeria, in Zürich.

Anforderungen: gutausgewiesener Berufsmann mit Ausweis A und Beherrschung der italienischen Sprache.

Wir bieten: zeitgemässe Salarierung und sichere Dauerstelle.

Eintritt: bald oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten unter Chiffre GG 1743 a. d. Hotel-Revue, 4002 Basel.

Für unser in der Ostschweiz bei der Talstation einer Schwebebahn gelegenes

Hotel-Spelerestaurant

(60 Betten) suchen wir einen

Pächter oder ein Geranten-Ehepaar

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 22457 an Publicitas, 4600 Olten.



Hotel-Bar-Restaurant, Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Telefon (051) 47 76 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de service
jung, tüchtig, sprachkundig

Sekretärin
für Réception und Kassa

Zimmermädchen
Berufserfahrung und Sprachkenntnisse

Es kommen nur Schweizer(innen) oder Ausländer mit Niederlassung in Frage.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion erbeten.

Taverne zur Krone, 8953 Dietikon ZH

mit bekanntem Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen

Saucier

(evtl. Commis Saucier)

zu kleiner 5-Mann-Brigade in gute Jahresstelle.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Auf Wunsch Logis im Hause. Sehr gutes Salär. Geregelt Freizeit.

Offerten erbeten an Alois Gstrein, Telefon (051) 88 60 11.

Hôtel de montagne

(Région Villars) cherche pour saison d'hiver:

lingère
cafetière
commis de cuisine

Faire offre avec copies de certificats et prétentions sous chiffre HO 1601 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Wir suchen eine gut ausgebildete

Buffetdame

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gulbezahlte Dauerstelle. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur.

Neu renovierter Betrieb in Wengen

sucht für die Wintersaison:

Zimmer/Lingeriemädchen
Portier/Hausbursche
Office/Hauspersonal

Zuschriften mit Zeugniskopien erbeten unter Chiffre NR 1553 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen auf 1. November oder später jüngere, selbständige

Köchin

in ganz neu eingerichtete Küche.

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause. Familienanschluss ist zugesichert.

Melden Sie sich bitte bei Familie Gimmi, Restaurant Linde, 5507 Mellingen AG, Telefon (056) 334 19.

Gesucht für sofort netle

Serviertochter

Eigenes Zimmer mit fl. Wasser. Sehr guter Verdienst.

Offerten an Fam. Zraggen, Hotel Bad, 4416 Bubendorf bei Iiestal, Telefon (061) 84 88 80.

The Carlton Beach, Bermuda

Require the following fully qualified personnel:

- Baker** Starting salary £ 21. per week
- Chef Patissier** Starting salary £ 23. per week
- Commis Patissier** Starting salary £ 19. per week
- Butcher Cook** Starting salary £ 22. per week
- Commis Cooks** starting salary £ 19. per week
- Station Waiters**
- Kitchen Steward**
- Head Bartender**
with thorough knowledge of cost controls.
All salaries are tax free, with room and board provided.

Please apply with references to: Manfred Stumpf, Food and Beverage Manager, The Carlton Beach, Bermuda.

Hôtel Pylone, Mégève (France)

demande

caissier-réceptionnaire

15 décembre à Pâques.

Alphotel Gaflei 1000 m ob Vaduz

das schönste Hotel im Fürstentum Liechtenstein

sucht für die Wintersaison oder in Jahresstellen (Eintritt 15./20. Dezember 1966) noch folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

- 2 Saal-/Restorationstöchter
- Buffettochter/Kaffeeköchin
- Portier/Hausmechaniker
- Zimmermädchen
- Hausmädchen

Bewerber richten ihre Offerten mit Zeugniskopien und Foto sowie Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion J. Henne, Alphotel Gaflei, FL-9497 Triesenberg, Telefon (075) 2 20 91.



eröffnet auf 1. Februar 1967 im neuen Zentralverwaltungsgebäude bei Kloten/Glattbrugg ein Personal- und Direktionsrestaurant.

Für Eintritt per 1. oder 15. Januar, evtl. 1. Februar 1967 suchen wir noch folgendes Personal:

- Gouvernante/Chef de service (erstkl. Servicekenntnisse)
- Chef de partie (Kenntnisse der feineren Küche)
- 2 Köche
- 2 Köchinnen
- 5 Buffetköcher (mit Praxis an Registrierkasse)
- 7 Restaurationstöchter
- 2 Bäcker/Konditoren (mit Berufslehre)

sowie einige

Aushilfen für Abwaschküche und Service von 11 bis 14 Uhr (Montag bis Freitag)

Schweizerinnen und Schweizern (auch Ausländern mit Niederlassungsbewilligung), welche eine geregelte Arbeitszeit sowie ausgebaute Sozialleistungen schätzen, senden wir gerne ein Anmeldeformular und die Broschüre «Was Sie interessiert».

SWISSAIR, Personaldienst, Postfach 929, 8021 Zürich, Telefon (051) 83 56 11, intern 6328.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

jüngere Tochter als Praktikantin—Aide Gouvernante

welcher die Gelegenheit geboten wird, bei guter Entlohnung sich in allen einschlägigen Büro- und Kontrollarbeiten sowie Réception und Kassa einzuführen. Italienische Sprachkenntnisse sind erforderlich.

Offerten mit Referenzen sind zu richten an A. Buchi, Hotel-Restaurant Touring, 6830 Chiasso, Telefon (091) 4 15 41.

Hôtel de luxe à Sao Paulo (Brésil)

cherche:

directeur

(côlibataire)

chef de réception

Places intéressantes avec grand avenir et très bien rétribuées. Voyage payé.

Offre avec copies de certificats, références et photos sous chiffre LU 1722 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel mit 100 Betten im Berner Oberland

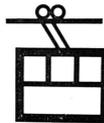
sucht:

- I. Saalkellner (fähiger Chef de rang)
- Anfangssaaltöchter (-kellner)
- Commis de rang / Demi-Chefs
- Zimmermädchen
- Tournante Zimmer-Buffer
- Praktikantin Saal-Buffer
- Küchen-Hausbursche (-mädchen)

Eintritt: 12. Dezember 1966, zum Teil in Jahresstellen mit bezahltem Urlaub.

Angenehme Arbeitszeiten, gutes Betriebsklima.

Zuschriften erbeten unter Chiffre HO 1768 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Bergrestaurant Jakobshorn

sucht vom 1. Dezember 1966 bis Ende April 1967:

- 2 I. Buffetdamen
- Buffettochter
- Economatgouvernante (oder Praktikantin)

sowie für Zweigbetrieb

Bergrestaurant Clavadeleralp

Chef de service
(jüngerer Herr, nur Schweizer)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Bergbahnen Brämabüel & Jakobshorn AG, z.H. Frau Rauss, Gerantin, 7270 Davos Platz.

Gesucht nach Davos

für Wintersaison oder Jahresstelle

Chef Alleinkoch

zu kleiner Brigade, neben zwei Commis, in ausgezeichnete Küche mit Spezialitäten. Lebhafter Restaurationsbetrieb mit Kleinhotel.

Geboten wird selbständiger Posten und überdurchschnittliche Entlohnung. Für verheirateten Bewerber kann im Frühjahr eine Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen erbeten an Fam. Civelli, Hotel Ochsen, 7270 Davos Platz



Mönchhof am See

Spezialitätenrestaurant
8802 Kilchberg-Zürich (Stadtgrenze) sucht

Alleinkoch oder Jungkoch

Schriftliche Offerten an Hugo Frey, 8802 Kilchberg.

Gesucht per Ende 1966/anfangs 1967 od. nach Übereinkunft:

Gerantin/Geschäftsführerin

in Passanten-Tea-Room im Zentrum Bern (ohne Küchenbetrieb).

Branchenkundige Anfängerin wird angelernt, Bewerberinnen ohne Fähigkeitsausweis könnten auch berücksichtigt werden.

Wir bieten: erstklassige Anstellungsbedingungen, wie gut geregelte Arbeitszeit, hoher Lohn, preisgünstige Wohnung.

Handgeschriebene Bildofferten mit Angaben über bisherige Tätigkeit von einsetzungsfreudigen, gepflegten Bewerberinnen im Idealfall von 25-40 Jahren sind erbeten unter Chiffre A 121520 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Diskretion zugesichert.



Serré autour de sa petite église, toute blanche, voici le village de Niederwald, dans la vallée de Conches (Haut-Vallais).

Niederwald cultive le souvenir de César Ritz

Né à Niederwald, en cette belle vallée de Conches, dans le Haut-Vallais, le 23 février 1850, César Ritz mourut le 26 octobre 1918, à Küsnacht, sur les rives du lac des Quatre-Cantons, après de longues années assombries par la maladie.

Entre ces deux pôles de son existence, César Ritz a accompli une carrière hôtelière extraordinairement brillante, qui débuta à l'âge de quinze ans, à Brigue, à l'Hôtel des Trois Couronnes et de la Poste, dont le directeur, M. Escher, lui avait prédit qu'il ne ferait jamais rien de bien dans ce métier. Il la poursuivit à Paris, sur la Côte d'Azur, au Righi, à Lucerne, sur la Rivière italienne, à Trouville, à Londres, à Baden-Baden, à Francfort-sur-le-Main, à Salsomaggiore (assurant le lancement de cette station), pour la terminer dans la capitale française, où il créa le magnifique Hôtel de la place Vendôme, dont il fit véritablement un bijou.

En 1879, César Ritz fit venir, au Grand-Hôtel de Monte-Carlo, qu'il dirigeait alors, le célèbre maître-cuisinier Auguste Escoffier, cet illustre représentant de la gastronomie française, qu'il emmena ensuite au Savoy, à Londres, où l'hôtelier valaisan organisa des fêtes somptueuses pour lesquelles le grand cuisinier créa quelques-uns de ses plats les plus fameux. César Ritz fut aussi le fondateur de la chaîne internationale des Hôtels Ritz, dont les établissements

sont répandus dans un certain nombre de capitales et de villes importantes. Ils immortalisent le nom de ce Valaisan qui, au temps de son enfance, allait garder les chèvres sur les hauteurs dominant Niederwald durant l'été, pour aller s'asseoir sur les bancs de la petite école communale pendant l'hiver. Mais, c'était un garçon vif, intelligent, courageux, entreprenant, que l'effort jamais ne rebutait.

Niederwald donc, ce minuscule village dominant la rive droite du Rhône naissant — il n'est encore ici qu'un torrent au cours indompté, situé à mi-distance entre Gletsch et Brigue — cultive le souvenir de César Ritz.

A l'entrée de la localité, lorsque l'on descend la vallée de Conches, accroché au flanc d'un mazot de bois foncé, et adossé par les soins de l'Association hôtelière du Valais, un panneau indique, en anglais, en français et en allemand, que, en ce village, naquit, en 1850, le fondateur des Ritz Carlton Hôtels. Tout à côté, sur une petite place, devant deux beaux et grands chalets de trois étages chacun, une fontaine a été érigée, en 1952, en hommage à César Ritz, ainsi que le proclame une plaque de bronze fixée au bassin, entièrement en bois sculpté.

Un peu plus haut, au détour d'un étroit chemin caillouteux, voici la maison natale de César Ritz. C'est un chalet de bois si foncé qu'il est presque noir, de



Première, au centre, la tombe commune de César, Marie-Louise et René Ritz, dans le minuscule cimetière de la calotte.



La plaque commémorative apposée sur la maison natale de César Ritz, au sommet d'une ruelle caillouteuse.

trois étages sur un rez-de-chaussée en maçonnerie. Des géraniums fleurissent les rangées de petites fenêtres et un vieux chaudron de cuivre, rempli de bégonias, est suspendu à l'un des pans du toit. Une plaque de bronze a été apposée contre la façade de cette vieille bâtisse, édifée à la fin du XVIIIe siècle. Au baron Hans Plyffer von Allishofen — qui naguère avait fait venir César Ritz à Lucerne, pour y diriger le Grand Hôtel National — revient le mérite d'avoir fait fixer cette plaque, sur laquelle on lit «Geburtsaus von César Ritz, Gründer der weltberühmten Hotels Ritz, geboren 23. Februar 1850, gestorben 26. Oktober 1918».

C'est en cette maison que, dès 1920, Mme César Ritz, d'origine française, de dix-sept ans la cadette de son mari — elle devait lui survivre pendant quarante-trois ans — vint, chaque année, passer ses vacances d'été, après l'avoir toutefois rendu un peu plus confortable, par l'installation du chauffage central et la création d'une salle de bain. Autrement, Mme César Ritz qui, en collaboration avec son fils Charles, poursuivait l'œuvre immense entreprise par son mari, résidait à Paris, en son Hôtel de la place Vendôme.

Mme César Ritz mourut, dans la capitale française, le 8 janvier 1961, parvenue au bel âge de nonante-trois ans. Elle avait exprimé le désir de reposer dans le petit cimetière de Niederwald, où devaient être également transférés les restes de son mari et de leur fils René, décédé en 1918, à l'âge de vingt-deux ans, tous deux inhumés dans un cimetière parisien. C'est le 16 janvier 1961 que les obsèques de Mme César Ritz eurent lieu à Niederwald, tandis que l'on descendait, dans la même fosse, un second cercueil, contenant à la fois les restes de son mari et de son fils. De nombreuses personnalités valaisannes, suisses et étrangères assistèrent à cette émouvante cérémonie.

Aujourd'hui, près du porche de pierre blanche de l'église paroissiale (dont un médaillon, sculpté dans la pierre, indique qu'elle a été édifée en 1966), reposent César, Marie-Louise et René Ritz. Ils sont réunis dans la première sépulture de la rangée centrale du petit cimetière, sépulture en tous points semblable aux tombes voisines. Elle comporte une croix de bois brun surmontée d'un hautvent triangulaire sculpté et elle est recouverte de bégonias et de pensées que dominent les fleurs écarlates de rosiers.

Ainsi donc, le chef d'une grande dynastie hôtelière, celui qui a fait rayonner le prestige de l'hôtellerie helvétique dans le monde entier, ou presque, est retourné, avec les siens, à la terre qu'il avait vu naître, un jour d'histoire, au milieu du siècle passé. Niederwald vaut bien que l'on s'y arrête, ne serait-ce que quelques instants, pour adresser une pensée de reconnaissance émue à ce pionnier de la grande hôtellerie.

Nouvelles de Swissair

Swissair reçoit une nouvelle autorisation officielle pour l'entretien des avions

Le département technique de Swissair a reçu de l'Office fédéral de l'air une autorisation officielle pour l'entretien des avions, prévue par un arrêté du Département fédéral des transports, des communications et de l'énergie du 17 septembre 1965. Cette autorisation remplace tous les permis antérieurs que l'Office fédéral de l'air avait remis au département technique de Swissair. Elle confirme ainsi que Swissair est habilitée à exécuter tous les travaux d'entretien, ainsi que les révisions, les contrôles, les modifications et réparations sur les appareils suivants, exploités dans le trafic commercial, soit les Douglas DC-3, DC-7, DC-8, DC-9, Convair 440, Convair 990 et SE 210 Caravelle.

Le département technique est reconnu depuis de nombreuses années par la Federal Aviation Agency, aux Etats-Unis, et l'Air Registration Board, en Angleterre. Les offices de l'air de la Norvège, de la Suède, du Danemark, de la Hollande, de l'Autriche et du Liban reconnaissent également le département technique de Swissair, du fait qu'ils ont confié la surveillance à l'Office fédéral de l'air, dans le cadre des accords internationaux de coopération technique que Swissair a conclus avec SAS, KLM, AUA et LIA.

Swissair pendant le premier semestre de 1966

Pendant le premier semestre de 1966, l'offre de Swissair a augmenté de 7% par rapport à celle de la période correspondante de l'année dernière. Elle a atteint 281,4 millions de tonnes-kilomètres, dont 148,1 millions de tonnes-kilomètres ont été utilisées. La demande s'est accrue de 10%.

Le trafic des passagers a augmenté de 7% pour s'établir à 109 millions de tonnes-kilomètres. La hausse du trafic de fret a été de 23% et celle de la poste de 8%.

Le coefficient moyen d'occupation des avions dans le trafic de ligne s'est amélioré de 51,3% à 52,6%.

Le trafic de SAS au mois d'août a atteint un nouveau record

Pendant le mois d'août 1966, le trafic de SAS a atteint un nouveau chiffre record de 51,5 millions de tonnes-kilomètres utilisés, soit 18% de plus qu'au cours de la période parallèle de l'année passée.

L'offre a augmenté de 12% pour s'élever à 79,9 millions de tonnes-kilomètres sur l'ensemble du réseau. Le coefficient moyen de chargement a atteint 66,6% et le taux d'occupation des sièges s'est accru de 3,9% pour s'établir à 66,1%.

SAS a enregistré la plus forte hausse sur ses lignes intercontinentales, où le trafic des passagers, du fret et de la poste a dépassé de 21% en moyenne celui de la période correspondante de l'année dernière. Le trafic des passagers sur les lignes intercontinentales a augmenté de 24% par rapport à celui du mois d'août 1965.

Le trafic sur l'Atlantique Nord en augmentation constante

Les statistiques publiées par l'Association du transport aérien international montrent une augmentation constante du trafic aussi bien passagers que messagerie, sur les lignes aériennes de l'Atlantique Nord. Les chiffres couvrent le premier trimestre de 1966. Le nombre de passagers, transportés au cours des trois premiers mois de cette année, a été de 557 965,

Gastronomie

L'Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs gastronomes, a tenu ses assises annuelles à l'Hôtel La Palma au Lac à Locarno, en présence de M. Charles Exbrayat, président d'honneur de la Fédération internationale.

Le comité a été réélu à l'unanimité : M. René Gessler (Colombier), président ; M. Kramen (Castagnola), vice-président ; M. Claude Jeanloz (Lausanne), secrétaire ; M. Luigi Bosia (Lugano), trésorier ; M. B. Romieux (Lausanne) et Mme Borer (Zurich), membres.

M. A. P. Bolli, propriétaire de l'Hôtel La Palma au Lac, à Locarno, a été nommé conseiller technique.

La « Plume d'Or » qui récompense l'auteur ou l'éditeur le plus méritant a été décernée à M. René Kramen, éditeur à Castagnola, pour son ouvrage « La grande cuisine moderne de Pellaprat ».

Les journalistes gastronomes ont eu l'occasion non seulement d'admirer l'excellence de l'hôtellerie du pays, mais aussi de goûter aux vins tessinois et aux spécialités régionales en faveur desquelles ils militent par la parole et par l'écrit.

Ils ont mis le point final à leurs travaux en assistant à la fête des vendanges, à Lugano.

A côté de leurs travaux, les congressistes ont eu l'occasion de savourer deux repas, l'un servi par les soins de M. Stefano Valli à l'Hôtel delle valle, Locarno, et l'autre par les soins de M. A. P. Bolli de l'Hôtel La Palma au Lac. Ces deux hôteliers ont reçu un diplôme en remerciement de l'excellence des repas qu'ils avaient préparés à l'intention de gastronomes avertis.

L'Hôtel La Palma au Lac, à Locarno, à l'honneur

Le communiqué que nous publions ci-dessus relève, à juste titre la nomination de M. A. P. Bolli comme conseiller technique de l'Union suisse des journalistes, écrivains et éditeurs gastronomes qui ont siégé à l'Hôtel La Palma au Lac. Tous les participants ont été enthousiasmés par l'accueil que leur a réservé M. Bolli et surtout pour les incomparables prestations de ses brigades de cuisine et de service.

L'Hôtel La Palma au Lac, collectionne — on le sait — les médailles d'or et les distinctions dans tous les concours culinaires et il n'est donc pas étonnant qu'il soit devenu un des hauts lieux de la gastronomie helvétique. L'on y a conservé les traditions de la grande cuisine qui, non seulement exige une préparation raffinée, mais encore accorde une place importante à la présentation des mets et à la décoration des plats. Manger à l'Hôtel La Palma est non seulement une joie pour le goût, mais encore un plaisir pour Messieurs Gaster et pour les yeux. L'on déguste un travail d'artistes, qui cadre bien d'ailleurs avec le goût, dont M. A. P. Bolli a fait preuve en aménageant son établissement.

Pour ne citer qu'une attestation récente, mentionnons cet extrait de la lettre du Ministère public fédéral à M. et Mme Bolli à propos de la 35e session de l'Assemblée générale de l'Interpol à Locarno : « Le grand buffet servi en l'Hôtel La Palma au Lac a largement contribué à faire de cette journée celle dont les délégués et observateurs se souviendront avec le plus de plaisir : la richesse, la variété et la qualité des marchandises offertes, de même que vos soins personnels ont permis d'atteindre le but recherché. »

Quant au secrétaire général de l'Interpol en France, il a écrit : « L'Hôtel La Palma au Lac de Locarno nous a offert le buffet le plus extraordinaire que nous ayons jamais vu. Il a réussi, à cette occasion, un tour de force, car on ne savait ce qu'il fallait admirer le plus du faste de la présentation ou de l'excellence des incomparables mets. »

IXe congrès international de la presse gastronomique et vinicole

Le IXe congrès international s'est réuni en France du 19 au 26 septembre 1966, au cours d'un voyage qui a conduit les congressistes de Lyon en Beaujolais et Mâconnais, puis à Bordeaux et dans tout le vignoble bordelais pour se terminer à Paris.

Une centaine de journalistes représentant dix nations (Allemagne fédérale, Argentine, Belgique, Brésil, France, Grande-Bretagne, Italie, Pays-Bas, Portugal, Suisse) ont pu mieux s'informer ainsi sur l'actualité et l'avenir de la gastronomie française. Le thème de leurs travaux était : « L'Evolution de la gastronomie dans la civilisation des loisirs ».

Au cours du voyage, des réceptions officielles ont eu lieu dans les grandes villes et les vignobles. Le 26 septembre, ils ont été reçus à l'Hôtel de Ville par M. Paul Faber, président du conseil municipal de Paris, au centre national du commerce extérieur par la SOPEXA, puis à la chambre de commerce et d'industrie de Paris, en présence des représentants de M. le ministre de l'Agriculture et de M. le secrétaire d'Etat auprès du premier ministre, chargé du tourisme.

L'assemblée générale, réunie le 24 septembre 1966 à Bordeaux, a élu son conseil fédéral pour l'exercice 1966/1967.

ce qui représente une augmentation de 20,2%, sur le total des 464 095 passagers transportés au cours de la même période en 1965. L'augmentation du trafic concernant les passagers de première classe a été de 21,2%, serrée de près par celle de 20,1% de la classe économique. Le coefficient global de chargement a dépassé de 3,3 points pour cent celui de 1965.

Le total du fret voyageant par air sur l'Atlantique Nord, pendant le premier trimestre de cette année, a augmenté de 16,4%, avec 44 691 tonnes (49 263 « short tones ») contre 38 388 tonnes (42 315 short tones) pour la période correspondante en 1965. Les chargements de fret transportés sur les vols tout cargo ont augmenté de 23,3%. Le fret transporté sur les vols passagers, a augmenté dans la proportion de 10,3%.

Les statistiques publiées aujourd'hui concernent l'exploitation régulière entre l'Amérique du Nord et l'Europe sur les lignes des compagnies Membres de l'IATA dont les noms suivent : Air Canada, Air France, Air India, Alitalia, BOAC, Canadian Pacific Air Lines, El Al, Iberia, Irish International, KLM, Lufthansa, Pan American, Quantas, Sabena, SAS, Seaboard World, Swissair et TWA.

Ein Loblied der Heimat

Wie bunte Steine in einem grossen, kaum jemals fertiggestellten Mosaik nehmen sich mehr und mehr die einzelnen Bände der «Bernern- und «Schweizer Heimatbücher» aus. Sie sind seit den ersten Bänden im Jahre 1941 «wie kein zweites Werk zum Loblied der Heimat, landschaftlich und kulturell, geworden» (Schweiz. Landessender Bernomuster). Ursprünglich nur auf wenige Bände geplant, die als kleiner verlegerischer Beitrag zur geistigen Landesverteidigung gedacht waren, ist die Reihe inzwischen zu einem Matras geworden und vertieft worden, wuchsen sich die Heimatbücher zu einem Werk kultureller Volksbildung aus.

Die beiden Reihen umfassen heute weit über 200 Nummern.

Im Rückblick auf diese stattliche Bibliothek, unter der sich sowohl geographische Bände (Städte, Landschaften usw.) als auch kulturgeschichtliche (Kunstgewerbe, Volkskunde) und biographische befinden, erstaut uns immer wieder die Konsequenz der Idee, die den ersten Bänden auf den Weg half und heute noch, wenn auch erweitert, allen editionen, die den Eingang in jede Schweizer Stube finden. Herausgeber und Verleger aber haben nicht zuletzt auch an die Auslandsschweizer und an die Freunde der Schweiz gedacht, die unser Land lieben und eine bessere Erinnerung mit nach Hause nehmen möchten, als sie üblicherweise im Souvenirladen zu kaufen ist.

So erscheinen im Verlag Paul Haupt in Bern Jahr für Jahr neue Bände, immer noch eine staatliche Subvention, immer noch in der gleichen Ausstattung mit normalerweise 32 ganzseitigen, strahlenden Aufnahmen und einem 16seitigen Textteil, in den unverwechselbar typischen farbigen Umschlag gehüllt, immer noch zu ausserordentlich günstigen Preisen. Über 1¼ Millionen Heimatbücher, deutsch, englisch, französisch und italienisch sind seit ihrer Gründung bis in die hintersten Alpentäler der Schweiz und weit nach Übersee gekommen.

Eine flüchtige Übersicht weist eine erstaunliche Fülle von Themen auf. Der Bogen vom «Emmentaler Bauernhaus» (leider immer noch vergriffen) zum «Hohgant» umfasst in der Berner Reihe, betreut von Christian Lerch, so herrliche Bände wie etwa «Bernische Pfarrhäuser», «Der Brinzersee», «Alpengarten Schynige Platte», «Die Grimsel» oder die kulturgeschichtlichen Bände «Berner Bauernmalerei» und «Bernische Schiffschleppen», die biographischen «Albert Anker» (2 Bände), «Der Bauer Totentanz des Niklaus Manuel», «Elisabeth Müller» und «Rosa Neuwander».

Die Schweizer Reihe, von Prof. Dr. G. Grosjean herausgegeben, entfaltet sich naturgemäß breiter. Hier stehen die sogar mit Farbbildern ausgestatteten Bände «Arosa», «Films» und «Schweizer Naturschutz» hervor, neben den Lebensbeschreibungen grosser Landsteuere, die es vermochten, der Heimat ihren Stempel aufzudrücken wie «Heinrich Balz», «C. F. Meyer», «C. Spittler», «C. Hilty», «Paracelsus», aber auch «Giovanni Segantini» und «Frank Buchser». Die erst kürzlich erschienenen Bände «Das Domleschg», «Susten» und «Das Goms» führen durch Berühmte zu verborgenen Schönheiten unseres Landes hin, ein Beweis, dass sich die Heimatbücher auch der früheren Beschränkung auf das rein Bernische zu gesamtschweizerischer Bedeutung erheben, wertvollsten Kulturgut vermittelnd, wahre Heimatfreude weckend.

Bücher und Zeitschriften

Dr. Ernst Nägeli:

Ostschweizer Reben — Ostschweizer Wein

Schweiz ist Vielfalt, auch auf der Weinkarte. «Wir brauchen wahrhaftig nicht über die Grenze zu gehen, um zu einem guten Tropfen zu kommen. Was haben wir für vielfältige und doch so rasige Schweizer Weine! Was fliesst und da allenfalls für ein erdenkliches, geheimnisreiches Brünlein aus den einheimischen Weinbergen! Soll wir's mit ihm probieren?» So hat der Dichter Meinrad Lienert heimatselig eingeladen.

Die Mannigfaltigkeit unseres Geländes, des Klimas, des Rebwerks und der Kellerung spricht aus der Schweizer Weingeographiekarte. Wie unsere Mundarten, so wechseln auch unsere Weine von Dorf zu Dorf ihren Charakter, oft nur um kleine Nuancen, die nur kultivierte Zungen spüren. Die Weinbaugemeinden werden in der Schweiz ähnlich wie die Sprachregionen gezogen: Wir sprechen von Ostschweizer, Westschweizer und Tessiner Weinen. Der Ostschweizer wird aber in der Weingeographie sozusagen die ganze Schweiz alemannischer Sprache, vom Bielesee und Oberwallis abgesehen, zugerechnet; der Spiezler vom Thunersee, der baselstädtische Schlipfser, der Churer wie der Goldwälder von Baden gehören hierher.

Dieses von Redaktor Dr. Ernst Nägeli leicht verstanden, beschnitten und humorvoll geschriebene Buch zeugt von der Liebe zur Rebe. Es führt in alle Weinbaugemeinden der deutschsprachigen Schweiz, skizziert den Charakter dieser Landschaften und ihrer Gewächse. Er vermittelt den Weinfreunden — gleichsam im Gespräch, beim Wandern oder beim Glas — an Wissen, was sich zu wissen geziemt, wenn man beim Wein sitzt; denn wie Blut ist auch Wein «ein ganz besonderer Saft». All denen, die uns diesen Wein bauen und denen, die ihn trinken: ein herzhaftes Zum Wollsi!

SAA Schweizer Auto-Agenda

Handbuch für Automobilisten mit praktischen Winken, Format 11x3x3, Preis Fr. 7.90, Neuerscheinung im Verlag E. Dresel, 8003 Zürich.

Dieses Taschenbuch ist eine aktuelle Neuerscheinung von erstaunlicher Vielseitigkeit. In 10 Rubriken erhält der Automobilist Auskünfte über: Autokauf, Leasing und Miete, Neuwagenpreise, Preisgruppen geordnet, Technik, Praktische Winke und Neuheiten, Alles für die Autopflanze, Touristik und Camping mit schweizerischem Zeltplatzverzeichnis und Liste aller Motels in der Schweiz, Ärztliche Ratschläge, Alkohol-Promille-Tabelle, Auto- und Reiseversicherungen, Automobilpost, Adressen der Schweiz, Automobil- und Camping-Verbände, Fachwörterverzeichnis deutsch/französisch.

Was sonst nur in einer Unzahl von Führern, Verzeichnissen und Adressbüchern zu finden ist, enthält dieses zuverlässige und praktische Nachschlagewerk in Taschenformat.

Die Geschichte der Luzerner Hotellerie

Im Murbacher-Verlag Luzern erschien eine 76 Seiten starke, mit acht Seiten reizvollen Fotos bebilderte Broschüre unter dem Titel: «Die Geschichte der Luzerner Hotellerie». Verfasser dieser hübsch gestalteten und sehr lesenswerten Schrift ist Dr. Ohmar Fries, derzeitiger Verkehrsdirektor von Luzern. Das Werk führt, von den ersten Anfängen der Gastwirtschaft im Mittelalter, in die wechselvolle Geschichte der Luzerner Gasthäuser und Hotels in Luzern, es erinnert an zahlreiche bekannte Namen, wie etwa an den Hoteller Franz Bucher-Durrer, an die Familien von Pflyffer, von Segesser, Döpner, Villiger-Spillmann, Muth und Hauser. Man vernimmt hier auch von der Wirksamkeit des «Hoteltkönigs» Cesar Ritz in Luzern und von jener des Meisterkochs Auguste Escoffier, der von 1878 bis 1890 im «Palace» tätig war.

Zahlreiche interessante Tabellen über Realwertsrechte, über Zünfte und Zunfthäuser und über die ältesten Tavernen in Luzern geben einen ausgezeichneten Überblick über die Entwicklung Luzerns zur Hotel-Stadt. Der Bildteil vermittelt eine originelle Rückschau auf den Platz Luzern mit seinen Hotels, Plätzen und Quai-promenaden um 1860, 1875, 1880 bis 1910. Das in jeder Buchhandlung erhältliche Werk kostet Fr. 6.80.

Pestalozzi-Kalender 1967 herausgegeben vom Verlag Pro Juventute, Zürich, Verkaufspreis Fr. 5.80

Es wäre nicht ein richtiges Weihnachtsfest, wenn der Pestalozzi-Kalender nicht bei den Beschränkungen liegen würde. Trotz dem 60. Jahrgang hat er nichts an Jugendlichkeit eingebüsst, im Gegenteil, er präsentiert sich in sehr moderner Aufmachung. Und die Artikel sind so aktuell wie nie möglich: Wer hätte sich nicht gefreut über den Weltmeisterertitel von Bürglin/Studach? Über dieses sympathische Duo berichtet die «Knabenkammer» unter dem Titel «Sport» für die Mädchen wurden Theres Obrecht und Margrit Thommen interviewt.

Alle Beiträge, die für Mädchen und Knaben von gleichem Interesse sind, wurden für beide Ausgaben übernommen. So wird gleich am Anfang unsere oberste Landesbehörde vorgestellt, dann wandern wir durch den Nationalpark, essen international und besuchen Paul Burkhard und seine Zeller Bibelspiele. Von Eisenbahnen und Ballonfahrten lesen wir, und auch die Jazz-Amateure kommen auf ihre Rechnung. Der gut über Jugendbücher orientierte «Buch»-Fink war auf Besuch bei An Rutgers, Erich Kästner, Olga Meyer, James Krüss, Ernie Harting und Fritz Brunner; er macht aber auch mit vielen andern Schriftstellern Bekanntschaft.

«Werken + Gestalten» hilft Mädchen und Knaben beim Basteln von Steckenpferden, von Schmock, beim Verzieren eines Spätzliettes oder beim Nähen einer Grammploppentüte und dem dazugehörigen Sitzkissen. Die Anleitungen sind einfach und gut verständlich.

Neu ist die «Wissenskiste». Eine geschickte Eule erzählt uns, was zur gleichen Zeit in der gesamten Welt geschah und welche Einflüsse diese Geschehnisse auf Kultur, Musik und Wirtschaft hatte. Dann erfahren wir etwas über Physik, über Masse und Gewichte und vernehmen, wieviele Einwohner die Schweiz im Jahre 1964 zählte. Am Schluss kommt noch die Geometrie an die Reihe.

Im Schatzkästlein, das wie immer zu beiden Ausgaben gehört (wie übrigens auch der Kugelschreiber), sehen wir uns die Erde von allen Seiten an, d.h. wir blicken ins All und beobachten die Landarten, die die Astronauten für ihre Raumflüge anziehen. Auf der Erde nehmen wir an einer Elefantentjagd teil und fahren nach Ägypten, um zu sehen, wie Abu Simbel gerettet wurde. Dann begleiten wir die Taucher unter die Erde und erobern den Meeresgrund.

Auch die Wettbewerbe fehlen nicht, und auch dieses Jahr ist wieder ein Klassen- und Gruppenwettbewerb dabei.

Schenkt den Pestalozzi-Kalender 1967 we

Leopold Hess: Köbi Amstutz — Eine Jugend in Luzern.

Roman, 253 Seiten. In Leinen Fr. 17.80

Köbi Amstutz ist der einzige Roman, den der um 1960 verstorbene Leopold Hess geschrieben hat. Er erschien 1949 bei Walter, war bald vergriffen und wird nun von Rüber, Luzern, in einer durchgesehenen, etwas gekürzten Fassung wieder aufgelegt. Es ist, halb Roman, halb eigene Lebensgeschichte des Verfassers, trotzdem es ohne literarische Ansprüche auftritt, doch ein aussergewöhnliches Buch, denn es ist mit echtem Naturalismus, lebendig und anschaulich geschrieben und strahlt einen goldenen Humor aus.

Hess schildert die Geschichte eines Ländertubens, eines Knaben aus der Urschweiz, dessen Familie um die Jahrhundertwende von Engelberg nach Luzern zieht. Es sind arme Leute, auch wenn sie in Gassen mit wohlthörenden Namen, im Süesswinkel, im Paradiesgässlein wohnen, und ihre Not wird nicht kleiner, da der Vater und Ernährer vorzeitig stirbt. Wie der Werdegang Köbis, der in einem Waschzuber verstaubt auf einem Leiterwagen in die Stadt eingezogen war, geschildert wird, ist köstlich. In den Augen des gecken Bürgschens spiegelt sich das Leben der Stadt, aber nicht, wie die Fremdenprospekte sie darstellen, von aussen, sondern von innen. Wir beobachten das Leben und Treiben, die Freuden und Leiden der Bürger, der Handwerker, der Lehrer und Polizisten. Gerne werden sie in ihren Gesprächen vorgeführt, und dieser Volksmund erscheint so köstlich und echt, dass man aus dem Schmutzeln nicht herauskommt. Man lese etwa das Kapitel über den Kampf um die Kaserne in Luzern, den unser Held aus der Krone eines Kastanienbaums gegenüber dem Hotel Schweizerhof erlebte. In anderen Kapiteln rühren uns das Bild der tapfer erkrankten Armut, die Nöte einer bedrängten Mutter und ihrer Kinder, die beim Bäcker kein Brot mehr erhalten, weil die alte Rechnung noch nicht bezahlt ist.

Dieser Roman unterhält ausgezeichnet. Er gibt das lebenswahre Entwicklungsbild eines begabten, originellen Kindes und hält die Atmosphäre einer aufstrebenden Fremdenstadt und ihrer sozialen Verhältnisse vor Augen. In der wichtigsten Zeit überzeugend. Ein Fund für jeden Luzerner, dürfte das Buch auch für andere Eigenossen als Herzerfrischung willkommen sein und selbst Lesern in Deutschland und Österreich, die sich von dem gelegentlichen Dialektgeinschlagen nicht stören lassen, einen wirklichen Genuss bieten.

Verse, Bilder und Prosa zum Schweizer Herbst

Es ist doch gewiss etwas Aussergewöhnliches, wenn ein neues Schweizer Berichts- und Gäste- und erste in Verbindung mit dem Gedicht erfinden will! Die Verse «24 Stunden aus dem Leben eines Rigigastes»

werden nun den Lesern der Revue «Schweiz» schon im voraus, nämlich im Oktoberheft, bekanntgegeben. Es ist das Geheimnis dieser Monatshefte, dass sie nicht nur ihre touristischen Informationspflicht durch mannigfaltige Hinweise und einen exakt ausgearbeiteten Veranstaltungskalender für mehrere Wochen genügen, sondern auch die Kunst des Wortes und des Bildes in den Dienst der Anregungen zum Reisen und zum Verweilen an schönen Orten stellen. Für den Oktober konnte die Schweizerische Verkehrszentrale kaum etwas Lockenderes wählen als eine Leibrösung des Vater des Wirtschaftsdichters C. F. Ramuz, begleitet von einem farbenzarten Herbstbild aus Sitten. Man nimmt beim Betrachten weiterer Bilder auch Anteil an der Weisheit im Zürichbiet, am Füttern der Möven an unseren Seeufer, an Fahrten zu Waadtländer Schlössern und in den Tessin, den Stanley Mason in englischer Prosa verherrlicht. E.A.B.

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik

21. Jahrgang, Heft 3/1966, jährlich 4 Hefte Fr. 26.40 Art. Institut Orell Füssli AG, Postfach, 8022 Zürich

Nr. 3/1966 des Archivs bringt als Leitartikel eine Studie von Prof. Dr. Walter Fischer über das Privatbahnproblem und die Verstaatlichungsfrage. Der mit der Materie bestens vertraute Verkehrswissenschaftler der Wirtschaftshochschule St. Gallen gelangt in sorgfältiger Beweisführung zu einer ausgeserter skeptischen Beurteilung der Verstaatlichungsfrage.

Der folgende Hauptartikel aus der Feder eines Spezialisten der Hochseeschifffahrt, Robert Federspiel, beleuchtet wirtschaftliche und technische Umwälzungen in der Seeschifffahrt.

Ein weiterer Hauptartikel beteiligt sich «L'étude économique de l'atelage automatique», Verfasser ist PD Dr. Jean-Pierre Baumgartner.

Es folgen drei Kurzbücher zu folgenden Themen: Das Auto in der UdSSR, ein Vergleich mit den USA; Ein Vortragsplan für die Eisenbahnen von morgen, entwickelt vom Präsidenten der Deutschen Bundesbahn; über die Tätigkeit des Verkehrswissenschaftlichen Instituts an der Technischen Hochschule Stuttgart.

Wie üblich enthält auch diese Nummer des Archivs einen Bericht über die internationale Entwicklung auf dem Gebiete des Verkehrs («La vie internationale» von Dr. Benjamin Tapernoux), ferner die Chronik des Verkehrs (verfasst von Dipl.-Ing. Theo Martignoni) sodann die Statistische Übersicht des Verkehrs (zusammengestellt von Dr. Hans Staffebach).

Am Schluss des Hefes finden sich eine Liste eingegangener Bücher, Buchbesprechungen sowie Hinweise auf wichtige Veröffentlichungen.

Albiswerk-Berichte, Heft 2, August 1966, 18. Jg.

Im vorliegenden Heft Nr. 2 wird erstmals unter dem Titel «Eras und am Werk» ein wirtschaftlicher und technischer Jahresrückblick über die Geschäftstätigkeit der Albiswerk Zürich AG gegeben.

In ihrer Arbeit «Telex-Auslandserfahrung nach Tasterwahlnetzen» zeigen die Verfasser R. Binder und M. Fässler die Probleme auf, die sich bei der automatischen Durchwahl von einem Nummernschalternetz zu einem Tasterwahlnetz ergeben. Es wird dargelegt, dass sich trotz den verschiedenen Kriterien gewisse gemeinsame Eigenschaften finden lassen, die ein universelles Anpassungssystem ermöglichen.

Auch die Einrichtungen eines Telefonnetzes bedürfen periodischer Prüfungen. Für diese immer wiederkehrenden, eher einformigen und deshalb bei manuell Prüfung ermüdenden Arbeiten wurde im Distriktamt I Amsterdam eine automatische Prüftechnik geschaffen. J. W. Koppe, Leidschendam, beschreibt in seinem Artikel diese Ausrüstungen.

Für den Betrieb einer Kraftwerkgruppe sind die Einrichtungen für die Nachrichtenübermittlung sowie für die Steuerung und Automatisierung von immenser Bedeutung. Die «Albis-Telefon- und Fernwirkanlagen in der Kraftwerkgruppe Mattmark» legt M. Fässler dar.

Das Heft schliesst mit einem Kurzbildbericht über die am 15. Mai dem Betrieb übergebene Gleismeldeanlage im Hauptbahnhof Zürich. Instruktive Zeichnungen und zum Teil farbige Fotografien ergänzen die einzelnen Aufsätze.

Epoca Nr. 10/1966

Das Verständnis für europäische Probleme ist nahezu ein «Eras» in der Geschichte, hat doch ihre Distanz 60 Jahre lang eine entscheidende Rolle in der gesamteuropäischen Geschichte gespielt. Der 54jährige Otto von Habsburg (ältester Sohn des letzten Kaisers von Österreich) schildert in der Oktober-Nummer der deutschsprachigen Epoca unter dem Titel «Was ist Europa wert?» seine Gedanken über das heutige Europa.

Der zweite Exklusiv-Artikel der Oktober-Nummer setzt sich unter dem Titel «Warum brennen die Mönche?» mit dem rätselhaften Verhalten der buddhistischen Priesterschaft in Vietnam auseinander.

Heinz Hartmann berichtet aus Brüssel über das neue «Eras» in der Geschichte, hat doch ihre Distanz 60 Jahre lang eine entscheidende Rolle in der gesamteuropäischen Geschichte gespielt. Der 54jährige Otto von Habsburg (ältester Sohn des letzten Kaisers von Österreich) schildert in der Oktober-Nummer der deutschsprachigen Epoca unter dem Titel «Was ist Europa wert?» seine Gedanken über das heutige Europa.

Es folgt ein Bericht über die Ausstellung des Euro-parates «Christina, Königin von Schweden».

Spitäler und Altersheime im «Schweizer Journal»

Das Altersproblem darf wohl mit Recht als eines der dringendsten sozialen Probleme der Gegenwart betrachtet werden. Zu den wichtigsten Aufgaben, die in diesem Bereich an uns herangetragen, gehört die Unterbringung der Betagten sowie deren ärztliche Betreuung. Das «Schweizer Journal» behandelt in seiner neuesten Ausgabe über «Spitäler und Altersheime» ausführlich die mit den erwählten Problemen in Zusammenhang stehenden Fragen.

Namhafte Autoren erörtern u. a. folgende Themen: Probleme der Überalterung, Der Chronischkranken im Krankenhaus, Wie sorgt Basel für seine kranken Betagten?, Alterssiedlung mit Alterswohneim Dübendorf, Alterssiedlung Eichhof Luzern, Das zuger Altersheim, Neue Bauten für das Alter in Sursee, Bern, Weinfelden, Kempten, Hinwil, Büllach, Horw und Adliswil. Auch die technische Seite des Spitalbaus wird berücksichtigt: Die medizinische Einrichtung des Engerispitals in Bern, Küche und Speiseverteilung im Kantonsspital Olten, Wirtschaftliche Wäscherversorgung der Spitäler am Beispiel der Zentralwäscherei Basel, Die technische Ausstattung des Kantonsspitals mit Zeltplatztechnik in Spiez, Thermalbad und Rheumazentrum Zurzach. Ein kurzer Überblick orientiert im weiteren über die Internatio-

Das durchsichtige Telefon im Verkehrshaus

Jedermann kennt die automatischen Kassierstationen in den Telefonkabinen: wer aber weiss, was mit den vom Apparat geschluckten Münzen geschieht und wie der Taxbetrag geprüft wird?

Eine betriebsfähige Kassierstation im Verkehrshaus der Schweiz, Luzern, ist mit Plexiglas verschalt und gibt über ihre Geheimnisse preis. Die eingeworfene Münze wird bereits im Einwurfschlitze auf ihre Dimensionen vorgeprüft und zieht bei ihrem Durchgang ein Federwerk auf, das die nötigen Stromimpulse auslöst. Nichtmetallische oder zu kleine Münzen werden ausgemieden. Wenn die von den Münzen ausgelösten Stromimpulse mit den Taximpulsen der Wählscheibe übereinstimmen, wird der Weg in die Telefonzentrale und damit zum angerufenen Partner frei.

Der älteste Eisenbahnweg im Verkehrshaus der Schweiz

Viel älter noch als die berühmte Spanischbrötlibahn von 1847 ist ein «Güterweg» des Kohlenbergwerks Schwyzmatt im Simmental, der zu Ende des 18. Jahrhunderts im Gebrauch stand. Der einfach gezeichnete Grubenweg mit Holzschienenrädern und Blechschmale rolle auf einem Gleis aus Eichenbohlen mit Querschwellen. Überraschend modern mutet die Führung im Gleis an: zwischen den Vorderrädern ist eine senkrechte Lenkrolle angebracht, die zwischen die Fahrribsen ragt und das Fahrzeug auf ähnliche Weise steuert, wie dies bei neuzeitlichen Untergrund- und Einschienenbahnen der Fall ist.

Öffnungszeiten des Verkehrshauses 15. November: täglich durchgehend von 09.00–18.00 Uhr.

nale Fachmesse für Arzt- und Spitalbedarf in Zürich. Anhand der zahlreichen, grossformatigen Illustrationen des Hefes kann die jüngste Entwicklung des Baues von Altersheimen und Spitalen eindrücklich verfolgt werden. — Verlag Dr. Hans Frey, 8712 Säfä (Gratisprobesthefte erhältlich).

«Die Frau» im Oktober

ist eine bunte, vielseitige Herbstnummer, die aber schon auf den kommenden Winter und seine langen Abende weist — und auf Weihnachtsen, 16 Seiten «Oktober-Basteleien» bringen unzählige praktische, Bastelarbeiten, die sich in Ruhe und Musse jetzt schon fertigstellen lassen. Auch die Küchenseiten bereiten auf bereits etwas winterliche Abende vor. Die meisten Strickmodelle, die direkt aus Paris inspiriert zu sein scheinen, werden ihnen manch langen Herbstabend verkürzen helfen. — Und die Mode — sie ist ganz und gar winterlich! «Die Manikillern», verführerische Mädchen, zeigen «Pelz und Pelziges».

Auch den eigenen vier Wänden wird besondere Beachtung geschenkt. «Möbel zum Kombinieren» werden uns vorgestellt; und wie die Prominenz ihrer Wohnungen einrichtet, erfahren wir aus dem amüsanten Quiz: «Wer wohnt wo?»

Von den vielen Reportagen, bildenden und unterhaltenden Beiträgen sind erwähnenswert: «Der Teppich der Königin», Psycho-Spiel «Was ist in der Tasche?», Der Reisepost stellt die historisch sehr interessante Stadt Hierapolis vor, und der «Kleine Lehrgang für Kunststapler» behandelt das edle Silber. Als weitere Lektüre bieten sich spannende Kurzgeschichten, der Roman und die vorzüglichen Rubriken an.

Nelly-Kalender

Gegen die Schulmüdigkeit der Kinder

Im Oktoberheft des Nelly-Kalenders kommt Frau Nelly Hartmann-Imhof auf die Ernährung für schuldige Kinder zu reden, beginnt aber gleich mit der Feststellung, dass Kinder nicht nur wegen der Schule schulmüde sind.

Die Oktober Küchensezialitäten Nellys sind dem Wallis gewidmet: verschiedene Fondue- und andere Käsezerete, delikate Spargelgerichte, Tomaten und andere Gemüsevariationen sowie Leckereien aus Aprikosen, Äpfeln, Birnen, Erdbeeren und Himbeeren. Acht Seiten Mode bringen nicht, das was Mannchen mit ausgefallenen Mochte-germ-Sex-Mätzchen anzubieten haben, sondern neue Kleider, die man wirklich tragen kann: mit einfachen Schnitten und wenig Details.

Auch die Wohnberatung ist aufs Praktische und Verwendbare gerichtet: wie man Platz zum Arbeiten und zum Spielen gewinnt, selbst in unsern abgezurkelten modernen Wohnungen.

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

«Harper's Bazaar», deutsche Ausgabe, im Oktober 1966

«Harper's Bazaar» eröffnet die Oktober-Ausgabe mit einem Märchenbrautkleid aus schneeweisem Nerz (Titelbild) und verrät damit das Modethema Nummer eins — Pelz; Pelz in vielen Variationen, Eleganz und Extravaganz, Noblesse in Tat und Wahrheit. — Dass man mit «Wunschträumen» grosse Geschäfte machen kann, erfasste die Direktion eines der berühmtesten Pariser Pelzhäuser, Franz Weber interviewte Madame Ravillon, «Pelz- und Parfumkönigin» und interessante Persönlichkeit unserer Zeit. — «Das Ewig Weibliche», wofür Paris zur Zeit schwärmt, findet in langem Haar seinen gegenwärtigen Ausdruck. Der Schönheitsstil befasst sich mit dem «Make-up» für die Haare, dem «Schminken», dem Tönen, dem Färben und Bleichen. — Herbstliche Stimmung, endgültigen Abschied vom Sommer widerspiegeln melancholische Modestücke in den schönsten Anoraks herbstliche Wäpungen oder glitzernde Skiplisten. Der Oktober ist aber auch als der fröhliche Monat des Weibes bekannt. Auf die Frage, ob sich Liebe oder Wein miteinander vertragen, antwortet Conrad Streit mit seinem Artikel «Bacchus contra Eros». Und ausser dem hochinteressanten Reisebericht über Mexiko gibt es noch vieles andere mehr zur Kurzweil des Lesers.

Inserte und Abonnemente

Die einspaltige Mittelzeile oder deren Raum 48 Rp. reklamieren Fr. 1.80 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechende Rabatt. Abonnemente: Schweiz: jährlich Fr. 35.-, halbjährlich Fr. 20.50, vierteljährlich Fr. 11.-, 2 Monate Fr. 6.-, Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 42.-, halbjährlich Fr. 25.-, vierteljährlich Fr. 14.-, 2 Monate Fr. 10.25. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Steiff, Redaktion und Expedition: 4002 Basel, Gartenstrasse 112. Postkonto: 4935. Telefon: (051) 54 56 50.

Redaktion: Ad. Pfister, P. Nantornod
Insertentext: H. M. Moeschli

**Petite ou grande cuisine,
une friteuse s'impose :**

frifri



12 modèles, 60 combinaisons. Automaticité du filtrage de l'huile, du réglage de la température par thermostat. Trap-à-lain. Contrôle du temps de cuisson. Chauffage accéléré, vidange rapide. Economie d'huile de 40% et plus. Rendement maximum. Construction solide. Plusieurs brevets. Entretien pratiquement nul. Contrôlé et approuvé par l'ASE. Un an de garantie.



**ARO S.A.
LA NEUVEVILLE**
Tél. 038/7 90 91/92



Würde ein Meisterkoch von «altem Schrot und Korn» heute auch KNORR-Saucen verwenden?

Ja, er würde täglich KNORR-Saucen verwenden – aus zwei guten Gründen:

1. KNORR-Saucen schmecken so fein, dass auch ein alter Meister der kulinarischen Künste sie servieren würde.

2. KNORR-Saucen sparen Zeit und Rüstarbeit; sie helfen daher mit, die Personalknappheit zu überbrücken!

Immer wieder neue Gerichte auf den Tisch bringen, eine bereits bekannte Speise durch eine neue Sauce bereichern – das ist Ihr Problem, verehrter Küchenchef von heute. Darf KNORR Ihnen helfen? In wenigen Minuten ist eine KNORR-Sauce zubereitet. Wenige Minuten braucht es nur, um Ihre Gerichte abzurunden, um eine neue, pikante Note zu geben! Und natürlich eignen sich KNORR-Saucen auch hervorragend als Basis zu Ihren eigenen Sauce-Kreationen.

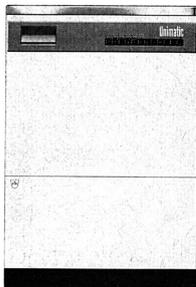
VERWENDEN SIE KNORR-PRODUKTE: SIE SPAREN ZEIT, UND IHRE KOCHKUNST WIRD GELOBT, IMMER WIEDER!



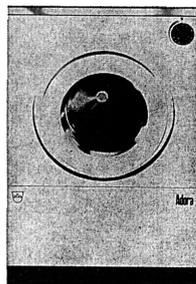
Knorr

SA/RL4/ISd

**Die Qualitätsprodukte der
Verzinkerei Zug AG
verdienen Ihr Vertrauen**



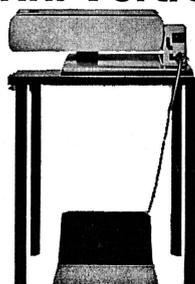
Vollautomatische Waschmaschine Unimatic



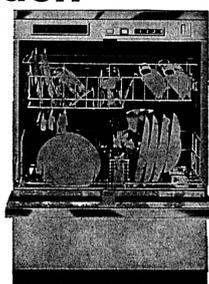
Vollautomatische Waschmaschine Adora



Wäschetrockner Adora



Bügelmange Adora



Vollautomatischer Geschirrspüler Adora

6301 Zug
Verzinkerei Zug AG
Telefon 042/4 42 42
6500 Bellinzona
V. Stazione 14a
Telefon 092/5 62 32
2501 Biel
Brühlstrasse 43
Telefon 032/2 13 55
7000 Chur
Alexanderstrasse 14
Telefon 081/22 17 67
6032 Emmen
Kirchfeldstrasse
Telefon 041/5 19 68

1211 Genf
8, av. de Frontenex
Telefon 022/35 48 70
1001 Lausanne
11-13, rue de Bourg
Telefon 021/23 24 48
1950 Sion
41, rue du Mont
Telefon 027/2 38 42
9000 St. Gallen
St.-Jakob-Strasse 89
Telefon 071/24 52 88
9500 Wil SG
Bronschhoferstrasse 57a
Telefon 073/6 10 30

Verlangen Sie einen detaillierten Prospekt bei der Fabrik oder einer ihrer Agenturen

Ich interessiere mich für:

Name _____

Strasse _____

Ort _____



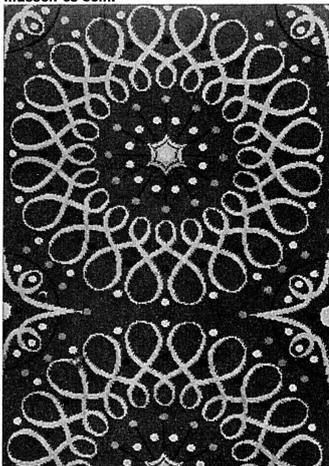
57

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.



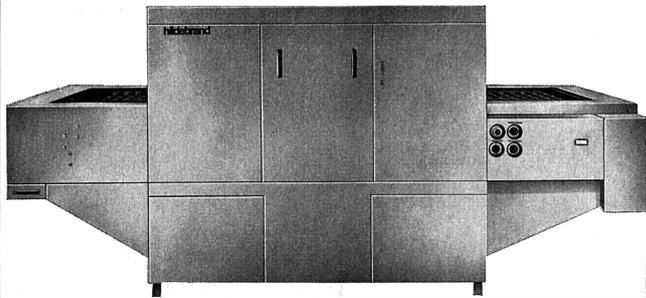
belcolor von

Schuster

ST. GALLEN Multergasse 14
 ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
 BASEL Aeschenvorstadt 57
 WINTERTHUR E. Wirth AG
 BERN Showroom Monbijoubrückenkopf
 LAUSANNE Showroom Parking Montbenon

Der erste Fliessbandautomat mit

Takt-Automatik und Reversierung



hildebrand

Raum- und personalsparende Arbeitsweise
 Grosse Leistung
 Einfachste Bedienung
 Günstiger Anschaffungspreis
 Optimales Wasch-, Spül- und Trockenergebnis dank neuartiger Reversierungs-Automatik
 Extrem kurze Waschzeit.

Verlangen Sie unsere reichhaltige Dokumentation über unser derzeitiges Fabrikationsprogramm oder den Besuch eines unserer erfahrenen Spezialisten.

Ed. Hildebrand Ing. Fabrik elektrischer Apparate
 Verkaufsbüro: Seefeldstr. 45, 8008 Zürich
 Telefon 051/34 88 66
 Fabrik: Aadorf/TG

DUROmatic auch im Hotel und Restaurant...



DUROmatic

weil er enorm Zeit einspart. Normalerweise gelten Kochzeiten von bloss 1/5 des Normalen: 1 Stunde oder nur 12 Minuten, das ist ein Unterschied!

weil in dieser Zeit der Personalknappheit eine so wichtige Möglichkeit zur Rationalisierung nicht unausgenützt bleiben darf.

weil die grossen Einsparungen an Strom und Gas in einem Restaurationsbetrieb besonders ins Gewicht fallen.

weil die Speisen durch das kurze Kochen in wenig Wasser viel würziger bleiben. Es spricht sich herum, wo man gut isst.

Mit bloss 5 Rappen Porto können Sie mehr erfahren:

Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik AG, 8486 Rikon
 Senden Sie mir unverbindlich Ihre Dokumentation für Hotel-DUROmatic 20 und 30 Liter.

Name:

Adresse:

PLZ und Ort:

Bitte einschicken

Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik AG, 8486 Rikon/Tösstal

Das interessante Angebot

INTRIGUE

eine prima englische Wilton-Qualität, mit Frisé-Effekt, 80% Schurwolle, verstärkt mit 20% «Bri-Nylon», der elegante Ton/Ton-Spannteppich für Zimmer und Salons.

Aus 8 aparten Farben können Sie wählen.

Mit Vergnügen studieren wir Ihr Problem gleich an Ort und Stelle und beraten Sie dann nach bestem Wissen und Können.



Zeit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG
 Thunstrasse 7, 3006 Bern,
 Telefon (031) 43 11 44

Champagne



Taittinger

Reims

Blanc de Blancs

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse
 Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A., LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

● REVUE-INSERTATE halten Kontakt mit der Hotellerie!

PFEIFFER-Qualität
 bescheiden kalkuliert

Krinkle-Piquédecken

(Wolldeckenschoner) leicht zu waschen, bügeln nicht nötig, weiss, rosa, blau, gelb, grün, 17.50. Verlangen Sie bitte Muster

Pfeiffer & Cie. Wäschefabrik Mollis
 Telefon (058) 4 41 64



Kleiderständer

(auch zerlegbar) ab Fr. 64.-
 Verlangen Sie Prospekte von der Spezialfabrik Schreiber Suco-Werk Schlüsselstrasse 26 7006 St. Gallen Telefon (071) 24 52 66.

WC-Papier

Ab 120 Rollen zu 200 Coupons à 18 Rp. Interessante Preise für Grossverbraucher.
 Müller, Buchdruck, 5432 Neuenhof.

Tische + Stühle für jeden Bedarf

Gästezimmer

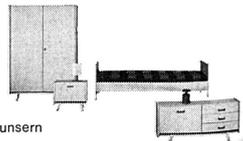
Sehr viele verschiedene Modelle. Möbel einzeln erhältlich.

Einer-Zimmer

ab 415.-

Doppel-Zim.

ab 630.-



Verlangen Sie unsern Grátiskatolog

Keusch + Sohn AG
 Telefon (057) 7 42 84
 5623 Boswil AG