

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 75 (1966)
Heft: 45

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: 21.06.2025

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

Basel, 10. November 1966

Nr. 45

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 Hotelier-Verein
75. Jahrgang — Erscheint jeden Donnerstag
4002 Basel, Gartenstrasse 112, Tel. (061) 34 86 90

Einzelnummer 80 Cts. le numéro

hotel revue

Das Schulhotel, eine moderne Ausbildungs- und Erziehungsform

Kurzerferat von Paul Baumgärtner, Davos

Durch den Nachwuchsmangel in allen Berufen haben nicht nur die Ausbildungsmöglichkeiten zugenommen, ihre Formen haben sich auch dort modernisiert, wo sie auf traditionellen Normen beruhen.

Modern heisst in diesem Zusammenhang Ausrichtung auf die Gegebenheiten der gesellschaftlichen Wirklichkeit, Prägung einer der Bildungssituation gemässen Form, die etwas Lebendiges und Wandelbares umfasst, demzufolge nie endgültig die einzig richtige sein kann. Vielmehr verlangt sie Mal um Mal und von Generation zu Generation Anpassung, damit unter veränderten Verhältnissen dem Menschen jene Erfüllung des Daseins werde, deren er bedarf, um dort, wo er steht zu bestehen.

Kann man mehr junge Leute besser ausbilden, ohne das Niveau preiszugeben? Gegen die Hebung aller Schichten um eine Stufe steht die Befürchtung der Senkung der Selektionsquote. Die Klagen von Schulen und Lehrbetrieben über die grosse Zahl wenig Geeigneter sind bekannt, wobei die Nichteignung oft nicht auf dem Fehlen von Anlagen oder Begabung beruht, sondern auf Grund von Mängeln zutage tritt, deren Ursachen in den Verhältnissen oder in einer Umgebung liegen, die zur Stärkung des Fliessens und des Arbeitswillens nichts beitragen, wo Begabungen verkümmern oder pervertieren.

Welche Folgen haben wir auch immer ziehen, darüber herrscht Einigkeit, dass auf dem Gebiet von Bildung und Erziehung weitere Anstrengungen notwendig sind.

Der Schweizerische Hotelier-Verein hat sich bewusst, dass beim quantitativen Bedarf an Lehrlingen nur eine grundlegende Neugestaltung der Ausbildung die qualitative Förderung des Nachwuchses sicherstellt. Dabei kommt der Verbesserung der Grundschulung deshalb besondere Bedeutung zu, weil es darum geht, diese Kräfte später für untere und mittlere Kaderstellungen weiterzubilden, um Ruf und Ansehen unseres Gastgewerbes zu erhalten und zu mehren.

Durch drei Neuerungen soll dieses Ziel erreicht werden:

1. Die bisherigen Anlernberufe in Halle, Etage, Economat, Lingerie etc. werden reglementierte Berufe mit einjähriger Lehre.
2. Der Unterricht in den allgemeindbildenden Fächern und in Berufskunde wird geschlossen in je 4 und 6 Wochen pro Lehrjahr in einem Schulhotel (Internat) nach den gesetzlichen Vorschriften erteilt, die praktische Ausbildung erfolgt in ausgewählten Betrieben der Saisonhotellerie.
3. Die Ausbildung ist kostenlos. Der Lehrling erhält zudem von Anfang an ein Taschengeld.

Die Schaffung reglementierter Lehren für die typischen Aufstiegsberufe der Hotellerie bedeutet einen grossen Fortschritt. Als Berufsberater wissen Sie um die Schwierigkeiten, Ratsuchenden und ihren Eltern einen Beruf zu empfehlen, der bloss angelehrt wird. Der Schweizerische Verband für Berufsberatung hat dieser Frage bereits 1959 einen Studienkurs gewidmet und dabei Einblick in die Vielfältigkeit der Aufstiegsmöglichkeiten erhalten, die diese elementaren Tätigkeiten bieten.

Heute gibt es die Berufslehre für männliche und weibliche Hotelfachangestellte. Sie dauert 1 Jahr, umfasst 4 Wochen Unterricht im Frühjahr und 6 im Herbst mit einem Praktikum während der Sommer- und während der Wintersaison. Nach der Lehrabschlussprüfung erhalten die Kandidaten den Berufsabschluss als gelernte Hotelfachangestellte. Die Anerkennung dieser Berufe durch das BIGA steht in Aussicht, so dass an Stelle des SHV-Ausweises der eidg. Fähigkeitsausweis treten wird.

Mit der klar umschriebenen 1. Stufe ist aber das Problem eines Aufstiegsberufes nicht gelöst. Die Frage, die gerade von den tüchtigsten Anwärtern und insbesondere von den Eltern gestellt wird, muss eine ebenso klare und in der Praxis erfüllbare Antwort finden. Wie geht es weiter? Muss meine Tochter Zimmermädchen bleiben?

Bereits nach Abschluss des 1. Jahreskurses 1964 wurden 8 beruflich und charakterlich geeignete weibliche Hotelfachangestellte ausgewählt und 1965 in einem zweiten Lehrjahr in einer getrennten Klasse nach einem besonderen Programm zu Hotelfachangestellten ausgebildet.

Neben einem auf das Ausbildungsziel als Vorgesetzte abgestimmten Unterricht, der der Erweiterung

und Vertiefung der theoretischen Kenntnisse dient, werden diese Assistentinnen nach dem Prinzip des Lernens durch Lehren, unter Anleitung des Fachlehrers, als Instruktorinnen bei der Ausbildung der Hotelfachangestellten eingesetzt. Das zweite Lehrjahr schliesst wiederum mit einer Prüfung ab. Der SHV-Ausweis als gelernte Hotelfachassistentin wird von der Hotelfachschule Lausanne als dem Gouvernamentausweis gleichwertig anerkannt, so dass die weitere Ausbildung in der Fachschule Lausanne möglich ist.

Damit hat der Schweizer Hotelier-Verein in richtunggebender Weise Berufe geschaffen, in denen für Mädchen der Aufstieg bis zur Spitze in einem festgelegten und kontinuierlichen Ablauf gewährleistet ist. Für die Knaben ist eine ähnliche Lösung vorgesehen.

Um den Erfordernissen einer differenzierten Erziehungs- und Bildungsarbeit zu genügen, wird der theoretische Unterricht in einem Schulhotel erteilt. Im Internat kommen die Lehrlinge und Lehrkräfte in den Genuss von Vorteilen, die sonst das Privileg der Schüler von Privatschulen und Instituten sind. Im Schulhotel hat der bereits berufstätige Lehrling die Muse, frei von allen anderen Pflichten, wohlversorgt und geborgen in der Häuslichkeit des Internats, sich ganz dem Unterricht zu widmen, den hier auch der Schöpfungswille intensiv und nachhaltig als wichtigen und wertvollen Bestandteil der Lehre erlebt, eben weil er über Wochen und als Mensch in seiner Ganzheit in ihm lebt. Der Unterricht erfolgt nicht

losgelöst von der Praxis, aber auch nicht allein auf diese ausgerichtet. Neben Französisch, bei dem die Klassen nach Vorkenntnissen der Schüler zusammengesetzt sind, damit jeder im Verlaufe des Kurses vorwärts kommen kann, wird Turn- und Sportunterricht erteilt. Einmal wöchentlich finden abends Vorträge und Diskussionen über allgemein bildende Themen statt.

Der Unterricht wickelt sich nach Lehr- und Stundenplänen ab, die den BIGA-Vorschriften entsprechen. Er ist so aufgeteilt, dass bei 36 Wochenstunden der Lehrstoff in einem pädagogisch sinnvollen und für den Schüler fassbaren Mass vermittelt wird. Jedem Schüler stehen tagsüber 2 und abends 1 Stunde für schriftliche Aufgaben zur Verfügung, die er in einem Gemeinschaftsraum unter Aufsicht ausführt.

Der Wert jedes Unterrichts ist in Frage gestellt, wenn die Aufgaben einfach irgendwie und irgend wann erledigt werden. Die Lösung des Aufgabenproblems zeigt, dass die Ausbildung im Schulhotel mehr ist als das Verlegen des Unterrichts aus einem Schulhaus in ein Hotel. Dass in einem gut geführten Internat das erzieherische Moment, die Schulung des Charakters als lebendige Mitte, Halt und Haltung gibt, ist selbstverständlich. Rücksichtnahme, Einordnung, Sauberkeit, Pünktlichkeit und wie die Elemente alle heissen, ohne die ein ordentliches Zusammenleben in einer Gemeinschaft unmöglich ist, sind nicht Lehrgegenstände oder Empfehlungen und Mahnungen am Anschlagbrett. Es sind Verhaltensweisen, die durch ununterbrochene Übung Gewohnheit werden.

Das Ausbildungsprogramm des Schweizer Hotelier-Vereins zeigt, wie ernsthaft und weitgehend ein Plan verwirklicht wird, dessen Erfolg, bei bester Organisation und mit dem Einsatz sehr grosser Mittel, letztlich davon abhängt, was im Alltag des Unterrichts und der Praxis — wie Pestalozzi es formulierte — «von Angesicht zu Angesicht, von Herz zu Herz» geschieht.

Berufsbildung und berufliche Möglichkeiten in der Schweizer Hotellerie

Von Franz J. Dietrich, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins, Bern

Seit ihren Anfängen vermag unsere Hotellerie Jahr für Jahr zahlreiche junge Schweizerinnen und Schweizer in ihren Bann zu ziehen. Sie stellt ein ideales, kaum begrenztes Betätigungsfeld für eine Vielzahl von Berufen und für Menschen verschiedenster Neigungen und Bildungsgrade dar. Wie kaum ein anderer Wirtschaftszweig bietet sie einem initiativen und verantwortungsfreudigen Menschen hervorragende und rasche Aufstiegsmöglichkeiten. Der Hauch der Fremde — der Internationalität — übt seinen Reiz wie eh und je auf die Jugend aus. Fliessbandarbeit, Massenproduktion, Uniformierung und Standardisierung haben in unsern Hotelbetrieben noch nicht Einzug gehalten — vielmehr begünstigen Branchencharakter und Betriebsstruktur das schöpferische Denken, die Übernahme von Verantwortung durch den Einzelnen. Das kleine Team fördert das selbständige Handeln und nicht zuletzt eine recht weite Spanne persönlicher Freiheit in der Berufsausübung. Wenn als Begleitschein der Hochkonjunktur der ethische Hintergrund der Dienstleistung im Sinne des Dienens — der echt empfundenen Gastfreundschaft — auch in Schweizerlanden hier und dort etwas verblasst sein mag, so beweisen doch Tag für Tag ungezählte Hoteliers, Hoteliersfrauen und Hotelangestellte aller Stufen, dass es ihnen innerstes Anliegen bedeutet, dem Gast, dem Mitmenschen, Freude zu bereiten, ihm dienen zu dürfen.

Die Schweizer Hotellerie ist sich durchaus bewusst, dass es nur dann möglich sein wird, ihren internationalen Ruf, ihre Konkurrenzfähigkeit und ihre schweizerische Eigenart zu bewahren, wenn es immer wieder gelingt, in der jungen Generation eine saubere, ethisch fundierte Berufsauffassung zum Keimen zu bringen.

Vielfalt der Berufe

Es ist bemerkenswert festzustellen, dass in einem grossen schweizerischen Luxushotel über 100 verschiedene Berufe ausgeübt werden. Selbstverständlich sind viele Berufe verwandt — man denke nur an die zahlreichen Spezialisierungen des Kochberufes: Saucier, Entremetier, Patissier, Gardemanger usw.

Grundausbildung — Lehr- und Ausbildungsformen

Trotz dieser Vielfalt von Berufsbezeichnungen kennt die Schweizer Hotellerie bis heute nur 4 Lehrberufe: männliche Lehrberufe: Koch, Kellner weibliche Lehrberufe: Köchin, Serviertochter Alle übrigen Berufe sind Anlernberufe. Der Schweizer Hotelier-Verein, als repräsentative Arbeitgeberorganisation für die Schweizer Hotellerie, unternimmt in neuester Zeit grosse Anstrengungen, um eine Anzahl von Anlernberufen in Lehrberufe überzuführen. Dies aus der Erkenntnis heraus, dass die schulentlassene Jugend wenn immer möglich die Absolvierung einer anerkannten Berufslehre anstrebt. Zurzeit werden für folgende Anlernberufe systematische Lehrgänge durchgeführt: männliche Anlernberufe: Hallen- und Concierge-mitarbeiter (Portier, Chasseur, Telefonist); weibliche Anlernberufe: Zimmerdienst, Wäscherei, Lingerie, Economat, Office, Buffet, Kaffeeküche, zusammengelafast in den Beruf der Hotelfachangestellten hauswirtschaftlicher Richtung und der Hotelfachassistentin.

Das Lehr- und Ausbildungsreglement dürfte im Verlaufe des Jahres 1967 von den zuständigen eidgenössischen Behörden in Kraft gesetzt werden, wodurch der Beruf der Hotelfachangestellten hauswirtschaftlicher Richtung als gesetzlicher Lehrberuf anerkannt wäre.

Lehr- und Ausbildungsformen

Es bestehen folgende Lehr- und Ausbildungsformen: 1. Lehre in Jahresbetrieben, ergänzt durch den Besuch der zuständigen gewerblichen Berufsschule. 2. Lehre in Saisonbetrieben, ergänzt durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse. 3. Lehre im Schulhotel (Internat) mit anschliessender praktischer Ausbildung im Lehrbetrieb. Die letztere Form der Ausbildung wurde durch den Schweizer Hotelier-Verein im Rahmen einer Selbsthilfeaktion ins Leben gerufen. 1964 wurde im Hotel du Midi in Davos Platz das erste Schulhotel mit 103 Schülern eröffnet. Im gegenwärtigen Zeitpunkt werden in den 4 bestehenden Schulhotels Davos, Lenk i. S., Interlaken und Montreux über 300 Lehrlinge und Lehrlinge ausgebildet.

In dieser Ausgabe



Hotelfachtechnik

Nr. 45 1966 Seiten 17-20

Diese neue Form der Ausbildung stellt eine sinnvolle Ergänzung zu den bereits bestehenden Lehrmöglichkeiten dar. Die zusätzlichen Möglichkeiten der Grundausbildung und die neue Ausbildungsart bieten folgende Vorteile:

- In verschiebenen, bisher ungelerten Berufen können die Jugendlichen nunmehr eine gründliche Ausbildung geniessen und erhalten nach bestandener Abschlussprüfung einen Ausweis.
- Die Ausbildung belastet die Jugendlichen finanziell nicht. Für Eltern mit bescheidenem Einkommen ist es eine Erleichterung zu wissen, dass Sohn und Tochter neben gründlicher Berufsausbildung auch gesund und reichlich verpflegt und anständig untergebracht sind und darüber hinaus ein angemessenes Taschengeld erhalten.
- Die jungen Menschen stehen im Schulhotel während längerer Zeit unter interner Aufsicht und menschlicher Betreuung. Nebst den Spezialkenntnissen des gewählten Berufszweiges können sie noch weitere Kenntnisse erwerben (Sprachen, allgemeine Branchenkunde usw.). Das Leben in der Gruppe und in der Gemeinschaft, geleitet und beaufsichtigt von verantwortungsbewussten und aufgeschlossenen Erziehern, hilft den in der Pubertät stehenden Jugendlichen, die Probleme des Überganges vom Jugendlichen zum Erwachsenen besser meistern zu können.

Die nachstehende Übersicht zeigt die Ausbildungsdauer und die für die einzelnen Berufszweige möglichen Lehr- und Ausbildungsformen auf:

Berufszweige	Dauer der Ausbildung	Mögliche Lehr- und Ausbildungsformen
Kellner	2 Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Schulhotel
Serviertochter	1½ Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Schulhotel
Koch	2½ Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Saisonbetrieb
Köchin	1½ Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Saisonbetrieb

Hotelfachangestellte hauswirtschaftlicher Richtung (Zimmerdienst, Wäscherei, Lingerie, Economat, Buffet, Office, Kaffeeküche)
1 Jahr im Schulhotel

Hotelfachassistentin hauswirtschaftlicher Richtung
2 Jahre im Schulhotel
(Vorbereitung auf zukünftige Vorgesetztenschulung)

Das erste Lehrjahr bringt die Ausbildung zur Hotelfachangestellten.

Hotelfachangestellter Richtung Hallendienst
1 Jahr im Schulhotel
(Portier, Chasseur, Telefonist)

Kaufmännische Berufe

Die Ausbildung für die kaufmännischen Berufe (Verwaltung, Buchhaltung, Réception und Sekretariat) erfolgt in erster Linie in den Hotelfach- und Handelsschulen, zum Teil aber auch direkt in den Hotelbetrieben, ergänzt durch den Besuch einer kaufmännischen Berufsschule.

Aufstiegsmöglichkeiten

Zur Erhaltung der Eigenart unserer Hotellerie unternimmt der Schweizer Hotelier-Verein sehr bedeutende Anstrengungen, um in vermehrtem Masse wieder schweizerisches Personal rekrutieren zu können. Die Überforderung mit ausländischen Hilfskräften hat ein Mass erreicht, das keinesfalls überschritten werden darf.

Der jungen Schweizerin, dem jungen Schweizer mit abgeschlossener Grundausbildung stehen bei guten Leistungen sehr rasche und sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten offen. Die folgende, unvollständige Liste zeigt die wesentlichen Möglichkeiten auf:

Koch: Küchenchef, Betriebsleiter.

Köchin: Oberköchin.
Kellner: Chefkellner, Chef de service, Maître d'hôtel, Betriebsleiter.
Restaurationsleiter: Service-Leiterin, Gerantin.
Anlernberufe weiblich: Gouvernante, Aide-Directrice.

Anlernberufe männlich: Concierge.
kaufm. Angestellte: Chef de réception, Buchhalter, Betriebsleiter.

Selbstverständlich ist es wie in allen andern Berufszweigen notwendig, sich theoretisch und praktisch weiterzubilden, um die berufliche Stufenleiter emporzuklimmen zu können. Zahlreiche junge Schweizer zieht es für einige Jahre ins Ausland. Trotz Personalmangel begrüssen die Berufsverbände diesen Zug ins Ausland. Das Schweizer Hotelpersonal leistet unserem Land wertvolle Botschafterdienste und erweitert nebst den beruflichen vor allem die Sprachkenntnisse. Viele Schweizer, die sich in unserer Hotellerie ein ausgezeichnetes berufliches Rüstzeug erworben haben, bekleiden in der ganzen Welt hohe und höchste Posten.

Berufliche Weiterbildung

Die Weiterbildungsmöglichkeiten sind zahlreich und ausgezeichnet. Die wichtigsten seien nachstehend kurz skizziert:

— Die Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Verein Lausanne bezweckt, junge Leute mit abgeschlossener Lehre oder Mittelschulbildung für leitende administrative Posten in der Hotellerie heranzubilden und sie theoretisch und praktisch so zu unterrichten, dass sie später in der Lage sind, einen Betrieb administrativ leiten zu können. Die Hotelfachschule Lausanne bildet auch die Grundlage für die spätere Ausbildung zum Betriebsleiter.

— Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern führt Fachkurse zur Einführung in die verschiedenen Fachgebiete der gastgewerblichen Tätigkeit durch.

Berufsberater tagten im Schulhotel du Midi Davos

Ein unerwartet grosses Echo fand der Aufruf zur Tagung der schweizerischen Berufsberaterinnen und Berufsberater vom 3./4. November in Davos. Sie stand unter dem Thema: «Berufsbildung und berufliche Möglichkeiten in der Schweizer Hotellerie», und die Teilnehmer waren Gäste des Schweizerischen Hotelier-Vereins in seinem Schulhotel du Midi. Die persönliche Kontaktnahme unter den Berufscollegen begann schon in Landquart, wo die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft in den Speisewagen der Rhätischen Bahn den Tagungsteilnehmern das Mittagessen offerierte.

In der grossen Stube des Rathauses der Landschaft Davos begrüsst Landammann Dr. Chr. Jost die Gäste, unter ihnen Regierungsräsident Hans Stiffler und den Zentralpräsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, Ernst Scherz. Sein Dank galt den Organisatoren der Tagung, Davos kenne neben Sport und Vergnügen auch ernsthafte Treffen, und im Mittelpunkt der Interessen der einheimischen Bevölkerung stehe trotz aller äusseren Einflüsse, fest verankert in alten Traditionen, die Pflege von Heim, Familie, Erziehung. Dr. Jost gab dann einen historischen Rückblick auf die Geschichte von Davos, die Entwicklung vom weltberühmten Tuberkulosekurort zum heutigen Sport- und Ferienort mit allen zwischenzeitlichen Schwierigkeiten, die es zu lösen galt. Ein Fremdenort sei nicht nur Brotkorb, er habe auch eine menschliche Aufgabe. So sei der Erziehung und Bildung der Jugend stets grösste Aufmerksamkeit geschenkt worden. Neben der Volksschule mit Werk- und Spezialklassen, der Gewerbe- und der Kaufmännischen Berufsschule, besteht in Davos an der Schweizerischen Alpen Mittelschule die Maturitätsmöglichkeit. Seit 1964 fördern die Behörden auch das Schulhotel du Midi. Schon vor 40 Jahren entstand die erste Berufsberatungsstelle in Davos.

Als erster Redner sprach Prof. Dr. Risch, Direktor des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, über

Die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die schweizerische Volkswirtschaft

Zum Fremdenverkehr im Rahmen der gesamten Volkswirtschaft gab er Einblick in die Beschäftigungszahl, den Anteil am Volkseinkommen und Volksvermögen, erläuterte die Stellung des Fremdenverkehrs in der Aussenwirtschaft, die geographische und räumliche Verteilung und kam dann auf die soziologischen Aspekte zu sprechen. Eingehend widmete sich Prof. Risch in seinem Referat der touristischen Ausbildung in unserem Lande. Vom Angebot der touristischen Unterkünfte, der Hotelenergie, dem Personalproblem, den touristischen Transportunternehmungen bis zu den touristischen Sportanlagen gingen seine Ausführungen. Die Finanzierungs- und Gegenwartsprobleme des Schweizerischen Fremdenverkehrs führten Prof. Risch zu fünf Schlussfolgerungen, die er als wünschbare Ziele für die nächsten Jahre bezeichnete:

1. Verstärkung des Angebotes in erster Linie durch noch zu beschleunigende Erneuerung der Hotellerie, wobei neben den gewöhnlichen bankmässigen Krediten in Zukunft durch die auf Jahresbeginn 1967 zu gründende Gesellschaft für den Hotel- und Kurortkredit vermehrte Mittel und Bürgschaftsgarantien zur Verfügung stehen.
2. Die bauliche Entwicklung der Ferienzentren ist durch eine sorgfältige und realistische Regional- und Ortsplanung zu steuern. Nur auf Grund einer langfristigen Planung können die Anlagen der Infrastruktur auf Jahre hinaus ins Gleichgewicht gebracht werden.
3. Neue touristische Beherbergungsformen sollten auch in unserem Lande Eingang finden, wobei deswegen noch lange kein organisierter Massentourismus um jeden Preis herangezogen werden muss.
4. Eine vermehrte Koordination in räumlicher Beziehung bei der Schaffung von Sportanlagen und bes-

Daneben wird in Spezialkursen das berufliche Können erweitert und gefestigt.

— Die Schweizerischen Fachschulen für das Gastgewerbe in Zürich und Genf führen ebenfalls Kurse durch, welche in erster Linie das Fachwissen der spezifisch gastgewerblichen Berufe vermitteln.
— Der Schweizer Hotelier-Verein verfügt über die Abteilungen für Betriebsberatung und berufliche Ausbildung. Eine wesentliche Aufgabe dieser Institutionen besteht darin, die Betriebsleiter in Fragen der Unternehmensführung zu schulen und die ersten Kader mit betriebswirtschaftlichen, technischen und Personalproblemen vertraut zu machen. Ab Frühjahr 1967 führt der Schweizer Hotelier-Verein ein sich insgesamt über 13 Wochen erstreckendes — auf zwei Jahre verteiltes — Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration durch.

In Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern wird alljährlich eine mehrtägige Arbeitsstagung «Unternehmensführung in Hotellerie und Gastgewerbe» veranstaltet. Daneben gelangen zahlreiche Spezialkurse für Lehrmeister, Lehrchefs, Abteilungsleiter usw. zur Durchführung. Diese Ausbildungs- und Weiterbildungsarbeit soll in den kommenden Jahren systematisch weiter ausgebaut werden.

Die Schweizer Hotellerie geht mit der Zeit und will mit der Entwicklung Schritt halten. Sie weiss, dass eine gute berufliche Ausbildung und eine zielbewusste und stetige Weiterbildung die beste Waffe darstellen, um im internationalen Konkurrenzkampf bestehen zu können. Die Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten in der Hotellerie sind ausgezeichnet. Deshalb glaubt die Hotellerie zuversichtlich, dass zahlreiche junge Schweizerinnen und Schweizer immer wieder den Weg zu den Hotelberufen finden werden, um so die Eigenart der schweizerischen Hotellerie auch in Zeiten beschleunigter Wandlung erhalten zu können.

sere Zusammenarbeit auf dem weiten Gebiete der Werbung, aber auch der Tarifgestaltung der Touristenbahnen, kam unsere Stellung auf dem touristischen Weltmarkt noch wesentlich verstärken.

5. Auch die öffentliche Hand muss ihre Rolle in der touristischen Entwicklung eines Dorfes oder einer Region erkennen und übernehmen. In den für den Tourismus prädestinierten Gegenden kann eine Gemeinde oder ein Kanton das Ziel, die wirtschaftliche Struktur zu verbessern, wohl am schnellsten durch Förderung touristischer Vorhaben erreichen. Von besonderem Interesse für die Berufsberater war das Kurzreferat von F. J. Dietrich, Leiter der Abteilung für berufliche Ausbildung des SHV, Bern, zum Thema:

Organisation und Berufe des Hotelbetriebes

Trotz der Vielfalt der Berufsbezeichnungen — in einem grossen schweizerischen Luxushotel werden über hundert Berufe ausgeübt — kennt die schweizerische Hotellerie bis heute nur vier Lehrberufe: den Koch und den Kellner, die Köchin und die Servier-tochter. Alle übrigen Berufe sind Anlernberufe. Der SHV unternimmt grosse Anstrengungen, um eine Anzahl von Anlernberufen in Lehrberufe überzuführen. Voraussichtlich wird der Beruf der Hotelfachangestellten hauswirtschaftlicher Richtung im Verlaufe des Jahres 1967 von den zuständigen eidg. Behörden als gesetzlicher Lehrberuf anerkannt. Zu den bisherigen Lehr- und Ausbildungsformen in Jahresbetrieben mit Besuch der gewerblichen Berufsschule und derjenigen in Saisonbetrieben mit dem ergänzenden Besuch der interkantonalen Fachschule, gesellt sich nun die Lehre im Schulhotel (Internat) mit anschliessender praktischer Ausbildung im Selbstbetrieb. Das erste Schulhotel wurde im Rahmen einer Selbsthilfeaktion des SHV im Jahre 1964 im Hotel du Midi in Davos eröffnet. Zur Zeit werden in den vier heute bestehenden Schul-hotels in Lenk, Interlaken, Montreux und Davos über 300 Lehrkräfte und Lehrlinge ausgebildet. F. Dietrich zählte dann die Vorteile der zusätzlichen Möglichkeiten der Grundausbildung und der neuen Ausbildungsarten auf. Eine Übersicht über die Ausbildungs-dauer und die für die einzelnen Berufswege möglichen Lehr- und Ausbildungsformen folgte. Dem schweizerischen Nachwuchs in der Hotellerie stehen nach abgeschlossener Grundausbildung rasche und gute Aufstiegsmöglichkeiten offen. Voraussetzung ist natürlich eine praktische und theoretische Weiterbildung. Diese erfolgt nach Vorkenntnissen oder Wahl von Fachgebieten in den verschiedenen schweizerischen Hotelfachschulen oder den Schweizerischen Fachschulen. Der SHV verfügt über Abteilungen für Betriebsberatung und berufliche Ausbildung. Ab Frühjahr 1967 führt er ein dreizehn Wochen dauerndes Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration durch, welches sich auf die Zeit von zwei Jahren verteilt. Es werden auch zahlreiche Spezialkurse für Lehrmeister, Lehrchefs, Abteilungsleiter usw. durchgeführt. Zum

Ausbildungskonzept der Schweizer Hotellerie

sprach H. Schellenberg, Winterthur, Präs. der Kommission für Berufsbildung des SHV. Die Bedeutung hervorragender Schulung des Personals wird heute in immer weiteren Kreisen der Hotellerie erkannt. Mit der Schaffung der Schulhotels wurde die Grundschulung intensiviert und durch die Einführung der hauswirtschaftlichen Ausbildung ergänzt. Die Schulungsmöglichkeiten wurden in die Grundschulung, die Schulung der unteren Kader, die Schulung der Abteilungsleiter und die Ausbildung der Betriebsleiter, der Unternehmer, aufgeteilt. Ausführlich erläuterte H. Schellenberg die verschiedenen Arten der Ausbildung und Schulung in den einzelnen Berufspartnern. Der Erfolg der Ausbildungskonzeption zeigt sich deutlich in der erfreulichen Entwicklung der Lehrlingszahlen seit der Eröffnung der Schulhotels. Gesunde soziale Verhältnisse, die auch in der Hotellerie in jeder Beziehung angestrebt werden, ein wachsendes soziales

und zugkräftiges Ansehen der Hotelberufe tragen zu diesem Erfolg bei. Der grösste Nachwuchsbedarf besteht im Service und in den hauswirtschaftlichen Bereichen, deshalb legte der SHV in seinen Schulhotels auch das Hauptgewicht auf diese Gebiete. Eine vertrauensereckende Ethik muss hinter jeder Förderung der Hotelberufe stehen. Die Hotellerie kann nur bestehen, wenn sie von Leitern und Mitarbeitern getragen wird, die Ehrenmänner sind. So ist es auch mit dem Nachwuchs: wer willens ist, hart zu arbeiten, vor allem an sich selber, wer sein Bestes geben will, sich um Weiterausbildung bemüht, wer ein Ziel im Auge hat, und wer seine Arbeit mit fröhlichem Herzen tut, dem winkt in der Hotellerie eine Lebensaufgabe. Ein anschauliches Bild über die

Lehrberufe und Ausbildungsmöglichkeiten in der Schweizer Hotellerie

vermittelte M. Ruch, Leiter der Grundschulung (Schulhotels) des SHV den Berufsberatern. Er zählte die Merkmale der gesetzlich reglementierten Lehre und Anlehnung und führte in die gesetzlich anerkannten Lehrmethoden und Anlehnarten ein. Ein Einblick in die Dauer der Ausbildung bei den verschiedenen Berufszweigen und den zeitlich Ablauf der Ausbildungsformen folgte. Interessante Hinweise auf die Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten beschloss die Ausführungen. P. Baumgärtner, Direktor der Alpen Mittelschule Davos, Vorsteher der Gewerbeschule Davos und Schulleiter des Schulhotels, führte die Tagungsteilnehmer in

das Schulhotel — eine moderne Ausbildungs- und Erziehungsform

ein. Von den Ausbildungsmöglichkeiten und ihren veränderten Formen ausgehend, die sich einer stets wandelnden Zeit anzupassen versuchen, kam der Referent auf die Schwierigkeiten der heutigen Jugendlichen in Schulen und Lehrbetrieben zu sprechen. Der SHV war sich bei der Gründung seiner Schulhotels bewusst, dass beim quantitativen Bedarf an Lehrlingen nur eine grundlegende Umgestaltung der Ausbildung die qualitative Förderung des Nachwuchses sicherstellt. Eine verbesserte Grundschulung dient auch der späteren Weiterbildung dieser Kräfte für die unteren und mittleren Kaderstellungen. Sie liegt in drei Neuerungen:

1. die bisherigen Anlernberufe in Halle, Etage, Ecomat, Lingerie usw. werden reglementierte Berufe mit einjähriger Lehre.
2. Der Unterricht in den allgemein bildenden Fächern und in Berufskunde wird geschlossen in je 4 und 6 Wochen pro Lehrjahr in einem Schulhotel (Internat) nach den gesetzlichen Vorschriften erteilt, die praktische Ausbildung erfolgt in ausgewählten Betrieben der Saisonhotellerie.
3. Die Ausbildung ist kostenlos. Der Lehrling erhält zudem von Anfang an ein Taschengeld.

Die tüchtigsten Anwärterinnen haben nach abgeschlossener einjähriger Lehrzeit als Hotelfachangestellte in einem zweiten Lehrjahr die Möglichkeit, sich zu Hotelfach-Assistentinnen auszubilden. Neben einem auf das Ausbildungsziel als Vorgesetzte abgestimmten Unterricht, werden die Schülerinnen im Schulhotel unter Anleitung des Fachlehrers als Instruktoren bei der Ausbildung der Hotelfachangestellten eingesetzt. Der Ausweis des SHV, den sie nach abgeschlossener Prüfung erhalten, wird von der Hotelfachschule Lausanne als dem Gouvernements-Ausweis gleichwertig anerkannt, so dass die weitere Ausbildung dort möglich ist. Damit hat der SHV Berufe geschaffen, in denen der Aufstieg bis zur Spitze für Mädchen gewährleistet ist. Für Knaben ist eine ähnliche Lösung vorgesehen.

Der theoretische Unterricht wird den Schülern im Schulhotel erteilt. Im Internat gelangen sie in den Genuss aller Vorteile, die sonst nur das Privileg der Schüler von Privatschulen und Instituten sind. Dass in einem gut geführten Internat das erzieherische Mittel, die Schulung des Charakters als lebendige Mitte Halt und Haltung gibt, ist selbstverständlich. Jedem Schüler stehen tagtäglich zwei und abends eine Stunde für schriftliche Aufgaben zur Verfügung, die er in einem Gemeinssaalraum unter Aufsicht ausführt. Einmal wöchentlich finden abends Vorträge und Diskussionen über allgemein bildende Themen statt. Auch Turn- und Sportunterricht werden erteilt. Der Unterricht wickelt sich nach Lehr- und Stundenplänen ab, die den BIGA-Vorschriften entsprechen. Er ist so aufgeteilt, dass bei 36 Wochenstunden der Lehrstoff in einem pädagogisch sinnvollen und für den Schüler fassbaren Mass vermittelt wird.

Den Teilnehmern wurde eine sorgfältig und praktisch zusammengestellte Dokumentationsmappe übergeben.

Anregende Diskussion

Lebhaft war die Diskussion, die sich den Referaten anschloss. Viele ergänzende Fragen wurden gestellt und beantwortet. Bedenken zur beruflichen Gefährdung der Service-Lehrtochter wurden geäußert und die Frage der Herabsetzung des Mindestalters aufgeworfen. Dass die Gefährdung in geordneten Betrieben nicht grösser ist als in andern Betrieben, zeigten die Ausführungen von H. Schellenberg. Dass die erzieherische Aufgabe in den Lehrbetrieben oft zu wenig ernst genommen wird, war wohl das Hauptbedenken der Berufsberater.

Nun folgte der gemütliche Teil in den gepflegten Räumlichkeiten des Schulhotels. Schüler und Schülerinnen hatten das exquisite Essen vorbereitet, und wer Augen hatte zu sehen und Ohren zu hören, der freute sich von Herzen am vollen Einsatz jedes Einzelnen. Flüssig und diszipliniert lief der Service, sogar Hostessen standen bereit. Die gesanglichen Einlagen, ebenfalls freiwillig nur von Schülern und Schülerinnen unter sich einstudiert, waren herzerfrischend. Ein zweiter Vico Torriani scheint sich im Schulhotel heranzubilden! Die Menükarten waren in erstaunlicher Vielfalt eigenhändig geschrieben und bemalt. Die Tischdekorationen, wozu herbstliches Laub, Disteln, Vogelbeeren und Tanzzapfen noch knapp vor dem grossen Schneefall im Wald geholt worden waren, sahen entzückend aus. Kurzum, dieser einstudierte Gemeinschaftsbeitrag sprach für sich selbst. Zentralpräsident E. Scherz eröffnete den Reigen

Ein Gast meint . . .

Das populärste Getränk

Über dieses Thema gehen die Meinungen durchwegs auseinander. In unsern Graden scheint Bier, der Weltmeister im Durstlöschen, zu den populärsten Getränken zu gehören. Zur Herstellung von Bier braucht man auch Wasser, und das bringt mich auf die Behauptung: Nach wie vor ist, international gesehen, Wasser das populärste Getränk. Sauberes Wasser natürlich!

Dasselbe benützt man ja auch zur Herstellung von Kaffee, und damit kommt wir einem weiteren populären Getränk auf die Spur. Der Kaffee spielt ausserordentlich hierzulande eine weit grössere Rolle als ich je ahnte. Ich für meinen Teil hüte mich schwer, nach 14 Uhr noch Kaffee zu trinken (auch nicht koffeinschwachen), des ersehnten Schlafes der kommenden Nacht wegen, während ein grosses Teil meiner Bekannten jetztzeit bereit ist, durch eine Tasse Kaffee eine erquickliche Stimmung von Gemütlichkeit zu erwecken. Allerdings: Der Kaffee muss gut sein! Und echt! Und da klapp't's nicht immer.

Vor mir liegt ein Brief aus der Bundesstadt. Ohne Unterschrift. Initialen sagen nichts. Dabei wissen meine Leser genau, dass ich noch nie einen Namen publiziert, wenn dies nicht ausdrücklich gewünscht wurde! Und jetzt, leicht gekürzt, der vielsagende Brief:

«In einer Gaststätte in Bern bestellte ich eine Portion Milchkafee, und ich freute mich auf das duttende Getränk. Ich musste ziemlich lange warten, bis das Fräulein wieder erschien, mit dem ersehnten Kaffee . . . Brühe . . . Entschuldigung! Meine frohe Laune sank im Augenblick auf Null! Ich musste meinem Zorn, meiner Enttäuschung über den sog. Kaffee Luft machen. Ich ging an das Buffet und funkte die dort stehende «Mamsell» gehörig durch. Ich war so erzürnt über das Abwaschwasser, dass ich mich nicht mehr beherrschen konnte. Die Milch war getauft, die sog. Kaffeebrühe grau und nach aufgewärmt riechend. (Sie haben eine tolle Nase, Herr Anonym! A. Traveller.) Herr Traveller, sagen Sie mir doch einmal, wo trinkt man noch einen guten Milchkafee? In der Schweiz meine ich. In Holland habe ich vor einigen Wochen einen ausgezeichneten Kaffee getrunken, ohne chemischen Zusatz, und die Milch war absolut natürlich und ungetauft. Usu. usw.»

Zu diesem Erguss meine als Gast durchaus unmassgebliche Meinung:

Ich will keine Adresse angeben, wo es einen guten Milchkafee gibt! Denn erstens wird in dieser Spalte keine Propaganda getrieben, und zweitens besteht die Möglichkeit, dass der Kaffee am gleichen Ort heute prima ist, morgen aber miserabel. Es kommt ja bekanntlich nicht nur auf den Kaffee und auf die Maschine an, sondern auch auf den (die) Mitarbeiter, der den Kaffee kocht.

Überdies: Wie der Kaffee mundet, hängt nämlich auch von der Stimmung des Verbrauchers ab. Ein Schlechtgelaunter wird nach einem «aberteilten» Geschäft den Kaffee als aufgewärmt, die Milch als «getauft» empfinden. Gerne aber unterhalte ich mich mit Ihnen, Herr Einsender, eingehender darüber, sobald Sie Ihre Anonymität fallen lassen! A. Traveller

der Tischansprachen. Er dankte den Berufsberatern für ihr zahlreiches Erscheinen im Herzen des Fremdenverkehrs und für alles Interesse, das sie den Problemen des Nachwuchses in der Hotellerie entgegenbrachten. Regierungsräsident H. Stiffler überbrachte die Grüsse des Standes Graubünden und des Kleinen Rates. Die Fremdenindustrie sei nach wie vor die tragende Säule der Bündner Volkswirtschaft. Die Orientierung über die vielseitigen Möglichkeiten in der Schweizer Hotellerie sei für die Berufsberater wichtig, denn bei ihnen klopfe der Nachwuchs an. Sein Dank galt besonders der Schulleitung und den Lehrkräften. Der Zentralsekretär der Berufsberater, H. Giesker, fand im Namen der Berufsberater warme Dankesworte für Einladung und Information und die ganze geleistete Arbeit des SHV. Sein Wunsch ging dahin, vermehrte Übereinstimmung auf den gemeinsamen Arbeitsgebieten von Berufsberatern und Lehrmeistern anzustreben. Besondere Applaus erteilte sein Lob für das Internatsleiter-Ehepaar B. und H. Binder und den Schulleiter P. Baumgärtner.

Blick hinter die Kulissen

Am Freitagvormittag führten die angehenden Hotelfach-Assistentinnen die Tagungsteilnehmer in Gruppen hinter die Kulissen des Schulhotels, und man hatte gleichzeitig die Möglichkeit, einen erstklassigen Hotelbetrieb zu besichtigen. In der Schulstunde der zukünftigen Kellner wurden die französischen Weine und die sachgemässe Lagerung des Champagners durchbesprochen. Frau Göldi, die Hauswirtschaftslehrerin, repetierte mit ihren Schülerinnen die verschiedenen Arten des Konservierens von Lebensmitteln. Beim Bügeln, Waschen und Bettenmachen waren die Mädchen zu sehen, und sauber geführte Ordnung und Praktikumsstubegebühren lagen zur Besichtigung auf. Herr Binder informierte über die Berufe in Büro und Halle, der Küchenchef E. Sulzer stand mit seiner tüchtigen Brigade in einer blitzsauberen Küche bereits mitten in den Vorbereitungen zum Mittagessen, und über die Bedeutung eines vorbildlich geführten Ecomats klärten Schülerinnen die Berufsberaterinnen und Berufsberater auf. Zum Genuss des Schülermenüs traf man sich noch einmal im Speisesaal. Damit schloss eine sorgfältig organisierte und straff durchgeführte Arbeitstagung, die ihren Zweck der Orientierung und der vielseitigen Anregung voll erfüllt haben dürfte. Gret Good, Davos

jetzt *
GARTENERBSEN*
schnell und einfach zubereitet
* anders als alle andern Erbsen:
schmelzend zart u. mit einem herrlichen Geschmack.
Pflanzenfertig in 5-kg-Packungen.

FINDUS Tiefkühlprodukte
FINDUS AG, 8310 Kempten
Kühnhofs Tel. 051 / 25 87 00

Les orienteurs professionnels à l'hôtel-école du Midi à Davos

Les orienteurs professionnels ont tenu leur session d'automne à Davos et ils avaient accepté de la consacrer spécialement aux problèmes du tourisme, aux professions hôtelières, ainsi qu'à l'hôtel-école récemment créé par la SSH à l'Hôtel du Midi à Davos.

Cette manifestation parfaitement organisée par notre service de la formation professionnelle à Berne, et plus spécialement par MM. F. Dietrich et M. Ruch, responsables de ce nouveau secteur de nos activités, a rencontré un succès inespéré. On comptait sur la présence d'une centaine de participants, mais, en fin de compte, il y eut quelque deux cents inscriptions et il fallut modifier certains détails du programme prévu. Mais là encore, le talent des organisateurs fit merveille et tout se déroula dans les meilleures conditions.

Réception à l'Hôtel de ville de Davos

Celle-ci devait se dérouler à l'origine dans la «Grosse Stube der Landschaft Davos» à l'Hôtel de ville de Davos Platz qui se révéla trop petite.

Mais l'on ne voulut cependant pas priver les assistants du plaisir de visiter cet hôtel de ville pittoresque et de s'asseoir dans cette salle historique, où les autorités de la haute vallée ont négocié et défendu ardemment leurs libertés, au cours des siècles, contre les puissances étrangères.

Le «Landammann der Landschaft Davos», le Dr Chr. Jost, ouvrit donc dans cette salle la séance d'information en saluant spécialement M. Hans Stiffler, président du Conseil d'Etat du canton des Grisons et M. Ernest Scherz, président central de la SSH. Il exprima sa satisfaction de recevoir à Davos une organisation professionnelle aussi importante et lui exprima sa reconnaissance de s'intéresser à une activité essentielle pour sa station et pour bien d'autres centres de tourisme suisses. C'est la preuve qu'il existe dans de telles localités des professions modestes et normales et non seulement des gens poursuivant des records ou recherchant des sensations.

Il fit l'historique du village de Davos, dont le nom a été cité pour la première fois il y a quelque 800 ans, dont les habitants ont toujours mené une vie simple et ardue, travaillant de petits domaines agricoles et s'exprimant beaucoup pour contribuer à faire vivre leurs familles.

Davos n'a commencé à se développer que depuis un siècle, c'est-à-dire dès le moment où un médecin allemand, le docteur Alexander Spengler fut frappé par l'excellente santé des habitants de la vallée, par les guérisons rapides des personnes malades qui séjourneraient dans ces lieux et qui comprit l'un des premiers que le climat était pour beaucoup dans cet état de choses.

Un premier établissement de cure a été édifié, à l'époque, à Davos et les résultats obtenus ont provoqué un changement complet de structure dans ce village paisible. Il a vu sa population quintupler et l'on a su s'adapter à toutes les formes d'activité qui peuvent s'épanouir dans une station située dans un cadre idéal, possédant un climat curatif et pouvant disposer de toutes les possibilités que le tourisme et les sports peuvent offrir à la détente et à la distraction d'hôtes en quête de santé, de distraction et de détente.

Les aléas des stations d'altitude sont trop connus de nos lecteurs pour que nous retracions avec le Dr Jost, les années pénibles de crise et de guerre au cours desquelles Davos dut s'orienter, beaucoup plus que par le passé — et avec un succès réjouissant — sur le sport et le tourisme. Alors que Davos comptait à l'époque de sa plus grande célébrité de station curative près de 2 millions de nuitées, dont une faible partie seulement provenait de touristes, la proportion est actuellement inversée et après avoir connu une régression tragique pendant la crise et la guerre, la progression a repris et la courbe des nuitées n'a cessé de suivre depuis plus de vingt ans une ligne ascendante. Aux 600 000 nuitées de curistes, s'ajoutent maintenant quelque 750 000 nuitées de sportifs.

Davos compte actuellement près de 11 000 habitants et est devenue une ville à la montagne. C'est un centre éducatif qui, à côté de 8 écoles primaires, possède une école secondaire, une école complémentaire et une école de commerce.

Dans ces conditions, soit dit en passant, la SSH ne pouvait trouver lieu plus adéquat pour former ses jeunes employés, car l'on dispose d'un corps enseignant des plus qualifiés pour donner des cours complémentaires aux élèves de l'hôtel-école.

Mais une telle évolution ne va pas sans de gros sacrifices de la part de toute la population et le Landammann de Davos se réjouit de la collaboration active de tous ses administrés qui ont compris la nécessité de compléter l'infrastructure de la station et de la doter d'un équipement touristique et sportif digne de son rang, malgré les millions qu'il faut investir.

Tous les assistants applaudirent d'autant plus longuement cet intéressant aperçu sur l'histoire, la vie et les problèmes d'une grande station de montagne, que M. Jost est un orateur passionnant.

La séance d'information

Comme nous l'avons dit plus haut, la suite de cette séance d'information se déroula dans un lieu moins pittoresque, mais où les participants disposaient de plus de place, nous voulons parler du cinéma Vox. Il appartient au professeur Paul Risch, directeur de l'Institut de tourisme de l'Université de Berne, un Davosien émigré à Berne pour se consacrer à des questions qui intéressent dans une large mesure nos pays d'origine, de faire un exposé frappant par sa clarté sur l'importance du tourisme pour l'économie suisse. Nous n'insisterons pas ici sur cette étude remarquablement documentée, car nous aurons l'occasion de la publier intégralement en français dans un prochain numéro de l'Hôtel-Revue.

Puis l'on passa aux professions de l'industrie hôtelière et M. Hans Schellenberg, Hôtel Krone, Winterthur, président de la commission SSH de la formation professionnelle, exposa la nouvelle conception

des organes de la SSH en matière de formation professionnelle. Les thèses de M. Schellenberg ont été publiées en détail dans l'Hôtel-Revue (voir les articles parus en français dans les Nos 23-1985 et 35-1986).

Les propositions de la commission de la formation professionnelle ont été acceptées par l'assemblée des délégués de la SSH et nos membres ont ainsi consenti de très gros sacrifices financiers pour que les jeunes qui se consacrent maintenant à l'hôtellerie bénéficient, dans presque tous les secteurs, d'une formation prolongée équivalente à un apprentissage normal et qui sera reconnu sous peu comme tel.

Répétons simplement qu'il fallait éviter que des cours ne fassent double emploi, organiser la formation de base et la coordonner avec les écoles de cadres (écoles hôtelières reconnues actuellement) puis couronner cet édifice par la création d'un cours pour chefs d'entreprises qui sera donné dès l'année prochaine.

M. F. Dietrich parla de la formation professionnelle et des possibilités existant dans ce domaine dans l'hôtellerie suisse. Son exposé paraît en allemand dans ce numéro. Nous y renvoyons nos lecteurs en rappelant simplement la complexité de la tâche puis, dans un grand hôtel de luxe en Suisse, on a catalogué parmi les employés d'hôtel, 100 spécialisations différentes. Certes, à la cuisine comme dans le service, il n'y a quelques fois que des nuances, mais il y avait tout un travail de concentration à effectuer puisqu'il n'y a que 4 sortes d'apprentissage légalement reconnus pour l'instant, à savoir ceux de cuisiniers et de cuisinières ainsi que de sommeliers et de sommelières. Il fallut donc préparer des programmes de formation — qui deviendront comme nous l'avons dit des programmes d'apprentissage — pour le personnel de vestibule, d'étages et d'office.

M. M. Ruch, chef de la section pour la formation de base et les hôtels-écoles, compléta les explications de M. F. Dietrich en donnant des détails sur les apprentissages réguliers, sur les catégories de débutants qui peuvent apprendre leur métier sous le régime du contrat de travail normal, sur les professions faisant l'objet d'un enseignement, sur la durée des différentes méthodes de formation et sur les possibilités de perfectionnement et d'avancement, ainsi que sur le rôle des différentes écoles hôtelières existantes.

Une conférence de presse devant se tenir cette semaine encore à l'hôtel-école de Montreux, nous reviendrons dans le prochain numéro, en français, sur ces exposés en précisant les possibilités de formation et d'avancement.

Nul mieux que M. Paul Baumgärtner, pro-recteur des écoles alpines secondaires de Davos, directeur de l'école complémentaire de Davos et responsable de l'enseignement dans notre hôtel-école, ne pouvait traiter le sujet: «L'hôtel-école, une forme moderne de formation et d'éducation». Conseiller de profession lui-même, personnalité reconnue dans le monde enseignant, il fut écouté avec attention par ses pairs et son enthousiasme pour la nouvelle orientation prise par la formation professionnelle dans l'hôtellerie fut communicatif. Son exposé paraît également en allemand dans ce numéro et nous aurons l'occasion d'y revenir en français.

Insistons avec M. Baumgärtner sur la valeur éducative de l'hôtel-école. L'élève qui est encore à l'âge où l'on cherche sa voie, où l'on a besoin d'être soutenu, bénéficie dans cette vie commune d'internaute, d'influences qui pourront être bénéfiques pour leur vie entière. L'enseignement concentré sur 4 et 6 semaines par an — au lieu d'un jour par semaine pendant 2 ou 3 ans comme c'est le cas pour les élèves faisant un apprentissage régulier et suivant les cours de l'école complémentaire — est plus profitable, non seulement parce qu'il est plus suivi et évite la dispersion, mais encore parce que les tâches sont contrôlées, ce qui n'est pas toujours le cas dans les apprentissages ordinaires.

La discussion qui suivit ces différents exposés montra tout l'intérêt que les conseillers de profession portaient à ces nouvelles méthodes de formation.

En effet, les questions fusèrent de toute part et MM. Dietrich, Schellenberg, Baumgärtner et Ruch se relayèrent pour y répondre. Ils le firent avec l'humour et la compétence qu'on leur connaît. Aussi, à 18 h 00 il fallut mettre un terme à ce dialogue en renvoyant expressément à la documentation complète sur les possibilités de formation dans l'hôtellerie et sur les professions hôtelières, qui fut remise à chaque participant. L'on peut être heureux de savoir que ce dossier est maintenant entre les mains de tous les membres de la Société suisse d'orientation et de formation professionnelle, car il a été envoyé à ceux qui n'avaient pu venir à Davos et qui avaient manifesté le désir de recevoir toutes informations utiles.

L'Hôtel-école du Midi

La matinée du vendredi était consacrée à la visite de l'hôtel-école. Par groupes de vingt, les conseillers de profession purent voir non seulement les élèves recevoir leurs leçons théoriques et pratiques, mais encore s'initier eux-mêmes à tout ce qui se passe dans les cuisines d'un hôtel. Pour beaucoup ce fut une révélation, car l'on a peine à imaginer souvent que des occupations ménagères, au premier abord simples, demandent un tel effort, une telle méthode d'exécution pour arriver au bout de la tâche dans les délais prescrits.

Chaque groupe était conduit par des assistantes, c'est-à-dire par des élèves de deuxième année et dans chaque département, les responsables donnaient toutes les explications nécessaires.

Comme nous l'avons dit plus haut, nous aurons l'occasion la semaine prochaine de revenir plus en détail sur l'organisation d'un hôtel-école puisque nous aurons eu entre temps l'avantage de visiter celui de Montreux qui intéresse particulièrement la Suisse romande.

Terminons donc ce compte rendu de la visite des orienteurs professionnels à Davos en rappelant que la visite de l'école fut suivie d'une heure de discus-

A propos d'un récent congrès

Quelques réflexions sur la notion d'urgence

L'Association suisse pour l'aménagement national a organisé récemment, à Berne, une réunion qui groupa à peu près six cents congressistes et où furent traités les grands problèmes soulevés par l'aménagement du territoire, problèmes passionnants et terriblement difficiles à résoudre dans un pays tel que le nôtre, où l'on tient à respecter le droit, la liberté de l'individu, l'autonomie des cantons et des communes.

Le conseiller fédéral Tschudi ouvrit les débats, traitant des problèmes vus par l'autorité fédérale; il le fit avec une clarté et une logique impressionnantes. Lui succédèrent à la tribune: des représentants des points de vue cantonal, citadin, communal, des économistes, ingénieurs, architectes, financiers.

L'abondance des exposés, l'intérêt, mais aussi la complexité des problèmes soulevés, la brièveté relative au congrès rendirent très ardue pour les auditeurs la synthèse finale. Quelles lignes générales tirer de toutes les thèses défendues, que garder de toutes les suggestions, de toutes les solutions proposées? Quelle est la part qui peut être humainement réalisable et celle qui serait souhaitable, mais hors de nos possibilités?

Aux questions posées par ceux qui se heurtent aux impératifs matériels (gouvernants, financiers), les théoriciens (ingénieurs, architectes) répondent: «Nous vous proposons des solutions idéales, nous savons qu'elles coûtent très cher, trop cher pour nos possibilités, à vous donc d'établir un ordre d'urgence».

Cette réponse semble logique et, si l'on nous permet une comparaison avec l'art militaire, elle nous rappelle la fameuse notion «Prévoir loin, exécuter court» et son corollaire: se fixer des objectifs successifs pour atteindre finalement le but. Mais l'art militaire ne prévoit aussi que dans toute appréciation de la situation un chef doit tenir compte comme d'un élément primordial des moyens dont il dispose. Si ces moyens ne suffisent pas à la réalisation de ses intentions premières ou si l'on obtiendra de suppléments, ou si on les lui refuse, il modifiera son plan. Il n'aura pas la possibilité de décider que des actions qui se voulaient coordonnées se répartissent simplement selon un «ordre d'urgence». Si trois mouvements s'épaulent les uns les autres, il n'est pas possible de les exécuter successivement.

C'est un peu en vertu de cet exemple que «l'ordre d'urgence» si satisfaisant au premier abord nous devient un peu suspect. Ne pas se disperser, c'est juste, mais suivre rigide un ordre d'urgence c'est admettre de sacrifier certains domaines; ce seront toujours ceux qui ne semblent pas d'une nécessité immédiate.

Or, souvent un besoin profond ne sera pas un besoin immédiat et ce que nous craignons, c'est qu'à donner tout pouvoir à l'urgence on oublie parfois la profondeur.

Idees un peu théoriques que tout cela et qui n'ont

sion nourrie, au cours de laquelle M. Erb, membre de la commission professionnelle de la Société suisse des cafetiers-restaurateurs et le Dr F. Portmann, secrétaire général de l'UH, témoignèrent de l'intérêt des efforts et des initiatives de la SSH en matière de formation professionnelle.

Le Dr Portmann renseigna sur les possibilités de gain dans notre branche et se félicita des progrès réalisés depuis quelques années tant sur le plan social que de la rémunération.

Enfin, M. H. Schellenberg, président de la commission SSH de la formation professionnelle, remercia les participants d'avoir bien voulu venir à Davos. Il les assura que les remarques qui avaient été faites nous étaient infiniment précieuses et que l'on tâcherait d'en tenir compte le mieux possible.

Avant de quitter l'Hôtel du Midi, les assistants y prirent encore le repas de midi composé du menu prévu pour les élèves. Là encore tout le monde fut d'accord pour déclarer que les élèves des hôtels-écoles bénéficiaient, à côté d'un enseignement et d'un climat météorologique et moral de premier ordre, de prestations en nature fort enviables.

Que M. et Mme H. Binder, directeurs, M. E. Sulger, chef de cuisine, M. Dubois, concierge, et MM. L. Spinitzsch et W. Vogt, professeurs de service, sans oublier les gouvernantes d'économat et d'étages et tous les professeurs qui œuvrent à l'hôtel-école du Midi soient ici félicités et remerciés pour leur travail et leur dévouement!

La partie récréative

Une partie des orienteurs professionnels qui avaient gagné Davos par Landquart furent les hôtes de la Société suisse des wagons-restaurants qui leur offrit le déjeuner dans trois wagons-restaurants et un wagon-salon mis à disposition par les chemins de fer rhétiques.

Comme nous l'avons dit au début, le nombre des assistants étant plus élevé que prévu, des cars conduisirent ceux qui n'avaient trouvé place dans ce train spécial directement à l'Hôtel du Midi à Davos où un déjeuner équivalent les attendait.

Le soir, tout le monde se retrouva à l'Hôtel du Midi pour un apéritif qui permit de prolonger les discussions entamées à la fin de l'après-midi, puis de savourer un repas délicieux préparé par la brigade de cuisine de l'hôtel et servi par les élèves, sous la direction de leurs professeurs. Ce fut un plaisir de voir combien ces jeunes possédaient déjà leur métier et la dextérité avec laquelle ils servaient leurs hôtes.

Au cours du dîner, on entendit des allocutions de M. Hans Stiffler, président du Conseil d'Etat du canton des Grisons qui salua les conseillers de profession au nom du gouvernement et qui félicita la SSH de l'initiative prise à un moment crucial pour lutter contre l'envahissement de la profession par la main-d'œuvre étrangère. Le tourisme demeure l'un des piliers de l'économie grisonne et ce canton est heureux de voir les conseillers de profession s'intéresser aux carrières touristiques et hôtelières puisque c'est à leurs portes que frappent les parents qui cherchent

peut-être pas leur place dans une rubrique qui se veut modestement touristique? Nous ne le pensons pas, car le tourisme a sa part dans l'aménagement national, ne serait-ce qu'aux titres de la protection de la nature et de la vitalité d'une industrie nécessaires à notre économie. Mais nous craignons beaucoup qu'il ne risque fort d'être un des condamnés sur l'autel de l'urgence, et plus particulièrement dans son aspect de culture.

Pour être plus clair, prenons simplement l'exemple d'une cité que nous appellerons Touville, ne serait-ce que pour bien illustrer que son cas peut être universel. Touville a une bibliothèque riche, située dans un immeuble qui menace ruine, une plage charmante et saine, mais dont les installations ont besoin de sérieuses réfections, une salle de concert historique, mais aux sièges bruyants et au chauffage en déroute. Les citoyens s'émeuvent, il faut sauver la bibliothèque, la plage et la salle de concert; il s'agit de culture et de santé; il y a tout un public fait de gens d'ici et de gens d'ailleurs (les touristes) qui va se lasser, qui va renoncer à lire, à profiter du grand air, à écouter de grandes œuvres. Les citoyens demandent, exigent qu'on s'en occupe, qu'on fasse quelque chose. Or il se trouve que ces mêmes citoyens avaient admis en toute bonne foi qu'une sage administration s'inspire de l'ordre d'urgence. Ceux qui sont aux responsabilités, ceux qui doivent traduire en actes la volonté des citoyens seront bien obligés de répondre: «La construction d'appartements à loyers modestes, la modernisation de l'hôpital, la création de nouvelles écoles, l'épuration des eaux, le raccordement des nouveaux quartiers aux services publics sont plus urgents; laissez-nous conduire à bien ces opérations, nous nous occuperons ensuite de réaliser vos vœux car ils sont parfaitement légitimes, mais nous ne pouvons pas tout faire en même temps».

On en conclura bien vite que la bibliothèque, la plage et la salle de concert de Touville ne seront bientôt plus qu'un souvenir; il y a tant, tant de choses urgentes.

Ainsi arrivera un jour, où il y aura suffisamment de places dans les écoles, suffisamment d'appartements à loyers modestes, un hôpital spacieux et des eaux pures, les Touvillois seront un peu moins curieux d'esprit, un peu plus passifs, un peu moins sensibles; on leur rendra moins souvent visite de l'extérieur car leur ville aura un peu moins d'attrait, un peu moins de charme.

En tout bonne conscience on aura fait tout ce qui était urgent.

En toute bonne conscience on aura fait tout ce qui perflu.

«Le superflu, chose si nécessaire» disait déjà le sujet de composition, qu'un professeur conscient de bien des choses fit méditer à des voiles de potaches.

B.

le métier qui convient le mieux à leurs enfants. Il remercia spécialement aussi la direction de l'école et le corps enseignant.

M. E. Scherz, président central, fit part de sa satisfaction de voir tout l'intérêt que les orienteurs professionnels portaient aux problèmes de l'hôtellerie et il souligna les énormes sacrifices consentis par les membres de notre organisation pour redresser une situation qui menaçait de se détériorer gravement. S'il semble que l'on commence à remonter la pente, c'est d'abord parce que l'hôtellerie s'est ingénieusement améliorée les conditions de travail, les prestations sociales et à relever le prestige des professions hôtelières. Une fois ces nouvelles bases créées ou consolidées, l'on a pu vraiment songer à organiser la formation professionnelle en tenant compte des nouvelles tendances, c'est-à-dire du désir des parents et de leurs enfants et des vœux des orienteurs professionnels de ne pas chercher une solution de facilité par des cours accélérés, mais au contraire de donner aux jeunes une formation leur fournissant des garanties d'avancement et les incitant à faire carrière dans la profession.



Jean Haecy Importation SA, Bâle

M. H. Giesker, secrétaire central de l'Association des orienteurs professionnels, remercia chaleureusement les organisateurs pour l'invitation et les informations qui avaient été données. Il félicita la SSH pour le brillant travail qu'elle a accompli dans ce domaine. Il exprima cependant le vœu qu'une meilleure entente s'établisse entre les orienteurs professionnels et les maîtres d'apprentissage, peut-être par l'intermédiaire des hôtels écoles. Il fut également très élogieux à l'égard de M. et Mme H. Binder, qui dirigent l'intérat avec la plus grande compétence et avec une sérénité bienvenue.

N'l'oublia pas non plus M. P. Baumgärtner, directeur des cours. De longs applaudissements ponctuèrent cette allocution qui montra que la formation professionnelle hôtelière et les professions de l'hôtellerie

rié figureraient dorénavant en bonne place dans les registres des orienteurs professionnels.

La soirée fut agrémentée par des chœurs et des productions d'élèves qui furent très appréciés des auditeurs. L'on vit ainsi que, malgré le travail intense exigé des élèves, ils trouvent encore le temps de cultiver la musique et que, parmi les jeunes qui choisissent les professions hôtelières, il y a des artistes en puissance.

D'habitude, l'extinction des feux a lieu à 22 heures pour les élèves, mais en ce jour exceptionnel il avait été décidé de prolonger jusqu'à 23 heures. Mais, comme, à ce moment-là, la soirée battait son plein, l'on prolongea encore jusqu'à minuit dans une atmosphère amicale et détendue.

Les nouveaux impôts: directs ou indirects?

(PAM) Les récents rapports d'experts consacrés à la situation des finances fédérales ont mis en évidence et sous une lumière particulièrement crue des réalités désagréables. Leurs prévisions alarmantes ne se réalisent peut-être pas dans toute l'ampleur décrite. Néanmoins, on peut considérer comme certain que les dépenses fédérales continueront à augmenter à un rythme supérieur à celui des recettes. Il faut d'ores et déjà envisager des possibilités de recettes fédérales supplémentaires.

Mais si l'actualité veut que l'on se préoccupe surtout des finances fédérales pour l'instant, cela ne signifie hélas pas que la situation des finances cantonales et communales ne pose aucun problème. Bien au contraire, et dans leur cas, l'euphorie des dépenses que l'on a connue sous le signe de la haute conjoncture a pris des proportions d'autant plus inquiétantes que de nombreuses décisions généralement prises par la Confédération, imposent également aux cantons et aux communes des charges qui se révèlent aujourd'hui fort pesantes. C'est pourquoi pour équilibrer leurs comptes, où apparaissent des déficits, tout comme dans ceux de la Confédération, il faut aussi envisager des possibilités de recettes supplémentaires.

Bien entendu, l'essentiel de ces recettes sera réuni grâce à l'impôt. Encore convient-il de déterminer quels impôts peuvent procurer, dans chaque cas, le surcroît de recettes nécessaires. A ce sujet, des propositions ont déjà été présentées en ce qui concerne les impôts fédéraux. Du côté socialiste et syndicaliste,

on estime qu'il convient de prévoir des hausses parallèles des impôts directs (revenus et fortune) et indirects (consommation et douanes).

Cette opinion suscite deux remarques. Premièrement, l'évolution de l'intégration douanière, aussi bien en Europe qu'au sein du GATT, a pour conséquence de réduire les recettes que les gouvernements tirent des droits de douane. La charge de l'imposition indirecte se réduit d'autant. Une hausse actuelle de l'imposition indirecte résultant par exemple d'une majoration du taux de l'impôt sur le chiffre d'affaires sera donc contrebalancée, du moins partiellement, par une réduction des droits de douane.

Deuxièmement, les hausses d'impôts auxquelles les cantons et les communes vont être contraints de procéder ne pourront porter, en raison de la répartition des souverainetés financières, que sur des impôts directs. Dans ces conditions, la hausse des impôts fédéraux indirects serait plus ou moins rapidement compensée par la réduction des droits de douane, tandis que celle des impôts fédéraux directs s'ajouterait à celle des impôts directs cantonaux. On ne saurait parler dès lors d'une hausse parallèle de ces deux types d'imposition.

Depuis 20 ans, le rapport de poids entre eux est resté d'une grande stabilité: les impôts directs représentant environ 56% des recettes fiscales totales, contre 38% pour les impôts indirects. A de très nombreux égards, cette répartition donne des résultats favorables. Il faut donc éviter de la bouleverser.

Plus de 5 millions de nuitées en Suisse en août 1966

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Après avoir marqué une légère tendance à la hausse en juin et juillet, le mouvement hôtelier a fléchi de 1 pour cent en août, mois de pointe. Au regard d'août 1965, le nombre des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie et les établissements analogues a baissé d'environ 68 000 pour se fixer à 5,03 millions. La régression s'est manifestée surtout dans le tourisme indigène, plus sensible aux intempéries. Il s'est affaibli — en raison également d'un nouveau recul de la fréquentation des hôtels permanents exerçant une profession (—11%) — de 40 400 nuitées ou 3 pour cent, ramenant le total à 1,52 millions. L'apport de l'étranger a diminué de 27 000 (—1%) pour s'inscrire à 3,51 millions de nuitées. Ces pertes devraient cependant être pour le moins compensées en septembre, mois en grande partie ensoleillé.

Pour quelques groupes d'hôtes de l'extérieur on note un décalage d'un mois à l'autre de la fréquentation. C'est ainsi que les Néerlandais et les Suédois, qui avaient renforcé leurs effectifs respectivement de 31 et 18 pour cent en juillet, ont été de 14 et 15 pour cent moins nombreux en août, par rapport au mois correspondant de l'année antérieure. D'autre part, après une réduction sensible le mois précédent (—7%), le chiffre des nuitées des hôtes allemands est monté de 1 pour cent durant le mois considéré. Le ralentissement du tourisme en provenance d'Autriche (—8%) et de France (—5%) s'est poursuivi et les Britanniques (—2%) ainsi que les Italiens (—1%) ont également été moins représentés qu'en août 1965. Comme pour les Allemands, des gains de nuitées ont été enregistrés pour les ressortissants de Belgique et du Luxembourg (+3%), du Canada (+4%), des Etats-Unis (+6%), d'Asie (+15%), d'Amérique latine (+16%), d'Espagne (+17%) et d'Afrique (+18%). Environ 90 pour cent des nuitées de l'extérieur proviennent des visiteurs venus d'Allemagne (791 000), de France (774 000), de Grande-Bretagne (562 000), des Etats-Unis (308 000), d'Italie (262 000), de Belgique (258 000) et des Pays-Bas (160 000).

Répartition par zones

Selon la répartition par zones, sur 100 nuitées de l'extérieur, 36 reviennent aux stations situées au bord des lacs, 30 aux stations alpêtres, 18 aux grandes et moyennes villes et 16 aux autres communes. Les stations des rives des lacs ont été préférées dans une proportion supérieure à la moyenne par les Britanniques (66%), les Scandinaves (44%), les Néerlandais, les Américains du Nord (chaque groupe 38%) et par les Allemands (37%), tandis que les Belgo-Luxembourgeois (55%), les Français (35%) et les Italiens (34%) ont plutôt choisi les stations alpêtres. Les villes ont recueilli 36 pour cent des Américains du Nord, 27 pour cent des Scandinaves et 25 pour cent des Italiens. Contrairement aux visiteurs étrangers, les hôtes suisses sont allés principalement dans les stations alpêtres (42%); 22 pour cent se sont rendus dans les stations des rives des lacs, 9 pour cent dans les villes et 27 pour cent dans les autres communes.

Les grandes villes ont bénéficié au total d'un accroissement du chiffre des nuitées de 3 pour cent, alors que la fréquentation s'est réduite de 1 pour cent dans les stations des bords des lacs et de 2 pour cent pour l'ensemble des stations alpêtres. Le taux moyen d'occupation a atteint 84 pour cent (86 en août 1965) dans les stations des rives des lacs, 83 (84) dans les grandes villes, 65 (67) dans les stations

alpêtres, 62 (68) dans les villes moyennes et 57 (59) pour cent dans les autres communes.

Evolution différenciée par genre d'établissement

A la différence de l'évolution générale légèrement régressive, quelques genres d'établissements ressortent avec des progressions, tels les motels (+10%) et les garnis (+4%). De même, un surplus de nuitées a été relevé dans les centres d'accueil d'organisations étrangères (+1%), tandis que les hôtels proprement dits, comme les maisons de vacances d'associations, ont enregistré des pertes de 2 et les établissements balnéaires de 5 pour cent. Les hôtels, auberges et pensions ont totalisé 77 pour cent (78 l'année précédente) des nuitées globales. A la deuxième place viennent les établissements logeant en garni (11%), puis les maisons de vacances d'associations (4%), les centres d'accueil de groupements étrangers, ainsi que les établissements balnéaires (3% chacun) et les motels (2%). Le taux moyen d'occupation le plus faible (68%) a été noté dans les hôtels et pensions, le plus fort (84%) dans les maisons de vacances d'organisations suisses et étrangères.

Quelles sont les catégories de prix les plus demandées?

La répartition d'après les catégories de prix de pension minimums fait apparaître les différences qualitatives habituelles existant entre la fréquentation indigène et celle de l'étranger (voir tableau ci-dessous). Comme il y a un an, les exploitations à prix les plus modiques ont recueilli 11 pour cent de la fréquentation globale, les établissements de la classe moyenne inférieure 50, ceux de l'échelon supérieur du degré moyen 24 et les hôtels de la catégorie de prix la plus élevée 15 pour cent.

Répartition, en pour cent, des nuitées enregistrées dans l'hôtellerie en août 1966, d'après les catégories de prix minimaux

Catégories de prix minimaux	Hôtels de Suisse	Hôtels de l'étranger	en tout
Jusqu'à 15,—	19	8	11
15,50 à 22,—	54	48	50
22,50 à 29,50	20	26	24
30,— et plus	7	18	15
Total	100	100	100

Le mouvement touristique par régions de vacances

Exception faite du Tessin (+11%), toutes les régions de vacances ont subi quelques pertes, dues principalement aux mauvaises conditions météorologiques. Il est vrai que le Léman et le Plateau nord-est ont également annoncé un gain de nuitées de 2 pour cent, mais il provient exclusivement d'une plus forte affluence d'hôtes dans les villes de Genève, Lausanne et Zurich. Les pertes s'inscrivent entre 1 et 2 pour cent en Valais, dans les Alpes vaudoises, sur le Plateau occidental, dans les Grisons et en Suisse centrale; elles se chiffrent à 4 pour cent dans l'Oberland bernois, 5% en Suisse orientale et 7 pour cent dans le Jura. Hormis le Tessin et le Léman, toutes les régions ont reçu moins de Suisses et seuls le

Unsere Bahnen auf roten Schienen?

von Nationalrat Dr. P. Eisenring, Erlenbach ZH

Trotz des hohen Grades der Motorisierung und des starken Einflusses des modernen Motorfahrzeugverkehrs auf unser wirtschaftliches, wirtschaftspolitisches und soziales Leben, ist unser Volk ausgesprochen "bahrfreudlich" geblieben. Die Schweizerischen Bundesbahnen wie auch alle übrigen Bahnunternehmen erfreuen sich hoher Wertschätzung. Die Frequenzzunahmen im Personenverkehr zeigen, dass — mindestens vorerst — auch bei zunehmender Motorisierung die Bahn in hohem Masse benützt wird. Die Vorteile dieses Beförderungsmittels in bezug auf Zuverlässigkeit, Raschheit und Pünktlichkeit sind keineswegs bestritten.

Der hohe Grad der Dienstbereitschaft und die ständige Anpassung an die Erfordernisse der Zeit bei den Bundesbahnen haben diesem Unternehmen in den letzten Jahren in Verbindung mit der guten Konjunktur eine sehr günstige Entwicklung erlaubt. Seit Ende des Zweiten Weltkrieges konnten dank der guten Rechnungsergebnisse laufend bedeutende Mittel über die Deckung der laufenden Kosten hinaus erwirtschaftet und zur Modernisierung und zeitgemässen Leistungssteigerung der Anlagen eingesetzt werden. Es handelt sich hier um Milliardenbeträge. Über einige Jahre hin war auch eine Verzinsung des vom Bund gestellten Dotationskapitals möglich. Die Bundesbahnen führen, so möchte man sagen, wenn nicht auf goldenen, so doch auf vergoldeten Schienen. Auch den Privatbahnen war in dieser Zeit im allgemeinen eine relativ günstige Entwicklung vergönnt. Insbesondere wurde ihnen über den Ausbau der sog. Privatbahnhöfe vom Zentralstaat "nachgeholfen". Modernisierungen wurden möglich, und die Tarife erfuhren eine sorgfältige Pflege im Sinne der Tiefhaltung.

Diese Entwicklungslage scheint nun offenbar an der Kehrtwendung angelangt zu sein. Sowohl aus SBB- wie aus Privatbahnkreisen sind pessimistische Lageurteilungen zu vernehmen. Die Privatbahnen, die im Genusse der sog. Privatbahnhilfe des Bundes stehen, sind in eigentlicher Sorge. Sollten entsprechende den Überlegungen der Kommission zur Überprüfung der Bundesbeiträge bei dieser Hilfe Abstriche erfolgen, so würden sich wesentliche Veränderungen nicht vermeiden lassen. Wohl könnten oder müssten die interessierten Kantone oder Regionen einspringen, sofern sie dazu auf Grund ihrer Finanzlage überhaupt in der Lage sind. Vermutungen gehen dahin, dass sich bei dem drohenden Abbau der Privatbahnhilfe die Entwicklung beschleunigt, dass trotz aller Bahrfreudlichkeit der Bevölkerung relativ bald gewisse wenig oder gar nicht rentierende Schienenwege durch andere Beförderungsmittel ersetzt werden.

Dieser Tage ist nun auch der Voranschlag der Schweizerischen Bundesbahnen für 1967 bekannt geworden. Ohne dass die an sich erforderliche Dotierung der gesetzlichen Reserven und eine Verzinsung des Dotationskapitals möglich wären, steht ein Ertragsüberschuss von nurmehr 2,7 Mio Franken in Aussicht. Dieses mageres Ergebnis ist zudem überhaupt nur deshalb möglich geworden, weil auf Neujahr eine Reihe nicht unbeträchtlicher Tarifaufschläge verwirklicht werden. Die Bundesbahnen weisen für die nächsten Jahre ein jährliches Investitionsvolumen von rund 450 Mio Franken auf. Die Erwartungen ge-

hen dahin, dass hiervon 250 Mio Franken aus laufenden Einnahmen gedeckt werden können, und dass sich 200 Mio Franken anderweitig beschaffen lassen. Auf Grund der bestehenden rechtlichen Regelung heisst dies, dass der Bund den Bundesbahnen jährlich 200 Mio Franken zur Verfügung stellen muss, vorausgesetzt, dass sich die Betriebsrechnung nicht weiter verschlimmert und die ersterwähnten 250 Mio Franken jährlich sich auch wirklich aus dem Betrieb herauswirtschaften lassen. Die finanziellen Auswirkungen der nun beschlossenen Arbeitszeitverkürzung bleiben noch abzuwarten. Die vom Bundesrat schon vor Jahren in Aussicht gestellte und nun beschlossene, in den Einzelheiten allerdings noch festzulegende Arbeitszeitreduktion sowie die damit verbundenen Mehraufwendungen dürfen allerdings nicht als Überraschung gewertet werden. Die Honorierung einer einmal gemachten Zusage ist gegeben und auch bei der angespannten Finanzlage ein Akt der Selbstverständlichkeit.

Manches deutet darauf hin, dass für die kommenden Jahre wahrscheinlich weitere Tarifierhöhungen bei unseren Bahnen ins Auge gefasst werden müssen. Die Verschuldung der Bundesbahnen — und noch weniger der Privatbahnen — und die damit verbundenen erhöhten Zins- und Amortisationsverpflichtungen lassen sich nicht beliebig in die Höhe treiben. Insbesondere bei unserem nationalen Bahnunternehmen handelt es sich gleichzeitig um eine nationale Angelegenheit. Sie erfordert das Interesse und die Sorgfalt aller Bürger, wobei die Bundesbahnen ihren Ruf also ihrer Arbeitgeber wie als anpassungsfähiger Dienstleistungsbetrieb nicht verlieren dürfen. Wie weit allerdings bei fortschreitendem Ausbau des Strassennetzes und steigenden Tarifen der Bahnen vermehrtes Verkehrsvolumen auf die Strasse "abwandert", bleibt abzuwarten. Befürchtungen, die in dieser Richtung gehen, entbehren wohl nicht einer gewissen Berechtigung.

Die Tatsache, dass zwischen Strasse und Schiene bisher keine umfassende und ausgleichende Ordnung gefunden werden konnte, wird sich in der näheren, auf jeden Fall in der ferneren Zukunft sehr tiefgreifend auswirken und könnte den Bund leicht zu zusätzlichen Aufwendungen für die Bundesbahnen wie allenfalls auch für weitere Bahnen zwingen. Unter diesen Aspekten betrachten, muss man dem SBB-Budget pro 1967 erhöhte Bedeutung zuwenden. Wohl gehören die Schweizerischen Bundesbahnen zu den bestgeführten Bahnunternehmen aller Länder. Die Probleme, die sich im Zwiespalt zwischen wirtschaftlicher Verhaltensweise und gesetzlichen Verpflichtungen zeigen, könnten aber leicht einmal auch die bestgeeignete Leitung überfordern und die Bundesbahnen vor sehr schwierige Entscheidungen stellen. Bei den Privatbahnen akzentuieren sich in der gleichen Zeit die negativen Gesichtspunkte ebenfalls, und es ist bezeichnend, dass ihrer nicht wenige das Heil in der Flucht nach vorn, d. h. in einem rechtlichen Schulterschluss mit den Bundesbahnen in der Form der "Verstaatlichung" sehen. Auch hier zeichnen sich neue Diskussionen ab und dies in einer Zeit, da die mit allfälligen Bahnübernahmen durch den Bund bzw. durch die Bundesbahnen verbundenen finanziellen Aufgaben mit der leeren Kasse konfrontiert werden.

Tessin et le Léman ont hébergé plus d'hôtes étrangers. Au Tessin le taux d'occupation des lits disponibles s'est maintenu au niveau de l'année précédente (80%). Dans les autres régions, en présence d'une offre des lits généralement plus grande, la cote moyenne a rétrogradé de 83 à 80 dans l'Oberland bernois, de 80 à 79 au Léman, de 78 à 77 sur le Plateau nord-est, de 76 à 74 en Suisse centrale, de 72 à 68 dans les Alpes vaudoises, de 68 à 65 dans les Grisons, de 67 à 66 en Valais, de 57 à 56 sur le Plateau occidental, de 56 à 52 en Suisse orientale et de 55 à 51 pour cent dans le Jura. En moyenne nationale, le degré d'occupation a fléchi de 72 à 70 pour cent; il faut cependant prendre en considération que la capacité d'hébergement a augmenté de 11/2% depuis une année.

... dans les grandes villes ...

Parmi les grandes villes, Genève (+4% de nuitées), Lausanne (+3%) et Zurich (+2%) ont hébergé plus d'hôtes suisses et étrangers. A Bâle, le recul des visiteurs indigènes a été compensé par un surplus de touristes étrangers et à Berne, Suisses et étrangers ont été aussi nombreux qu'en août 1965. A Genève, la cote moyenne d'occupation a passé de 77 à 78 pour cent, à Berne elle a atteint le niveau de 1965, avec 82 pour cent, tandis qu'elle s'est repliée de 96 à 95 à Bâle, de 94 à 93 à Zurich et de 75 à 72% à Lausanne.

... et dans quelques stations

Durant le mois observé, les stations de vacances de Bönigen, Cademario, Faulensee, Gersau, Grächen, Gunten, Mont-Pèlerin, Nyon, Oberhofen am Thunersee, Ringgenberg et Spiez se sont distinguées par des taux d'occupation maximums. Une occupation de 90 pour cent et plus a en outre été notée à Bad Ragaz, Merlingen (90% dans chaque station), Hilterfingen, Sigriswil (98% chacune), Lucerne, Weggis (95% chacune), Hasliberg (95%), Buochs (94%), Sachseln (93%), Flims-Waldhaus, Vitznau (92% chacune), Ascona, Brigue, Grindelwald, Interlaken (91% chacune), Chexbres, Locarno, Lugano, Montreux et Wilderswil (90% chacune).

La fréquentation pour raisons thérapeutiques dans les établissements de cure a été marquée derechef par une tendance à la baisse. Comparativement à août 1965, elle s'est réduite de 3 pour cent pour se fixer à 187 000 nuitées.

Etat de l'emploi

A fin août, le nombre des personnes occupées dans les établissements d'hébergement s'élevait à un peu plus de 74 300. Comme en juillet, malgré l'augmen-

tation de l'offre des lits déjà citée, l'état de l'emploi s'est légèrement réduit (—0,5%) et, de même que les mois précédents, à l'accroissement du nombre des hommes (+1,1%) s'oppose un recul de celui des femmes (—1,7%). La part de ces dernières a baissé de 57,3 (août 1965) à 56,6 pour cent.

1% de plus de janvier à août

De janvier à août les hôtels et établissements de cure soumis à la statistique suisse du mouvement hôtelier ont enregistré 24,16 millions de nuitées, soit 235 000 ou 1 pour cent de plus que dans la même période de 1965. De ce total, 9,42 millions reviennent aux hôtes du pays et 14,74 millions ou 61 pour cent aux visiteurs de l'extérieur. L'apport des Suisses (compte non tenu de la fréquentation des hôtels permanents, en recul de 14%) s'est accru de 1 pour cent et celui des étrangers de 2 pour cent. Les groupes d'hôtes en provenance d'Allemagne, de Grande-Bretagne et de Scandinavie se sont renforcés de 1 pour cent, de Belgique et du Luxembourg de 4, des Pays-Bas de 8, des Etats-Unis de 5 et des autres pays extra-européens de 10 à 13 pour cent. Le mouvement touristique de France vers notre pays a atteint le niveau de l'année dernière, tandis que celui d'Italie a fléchi de 1 pour cent.

L'industrie occupe moins d'ouvriers

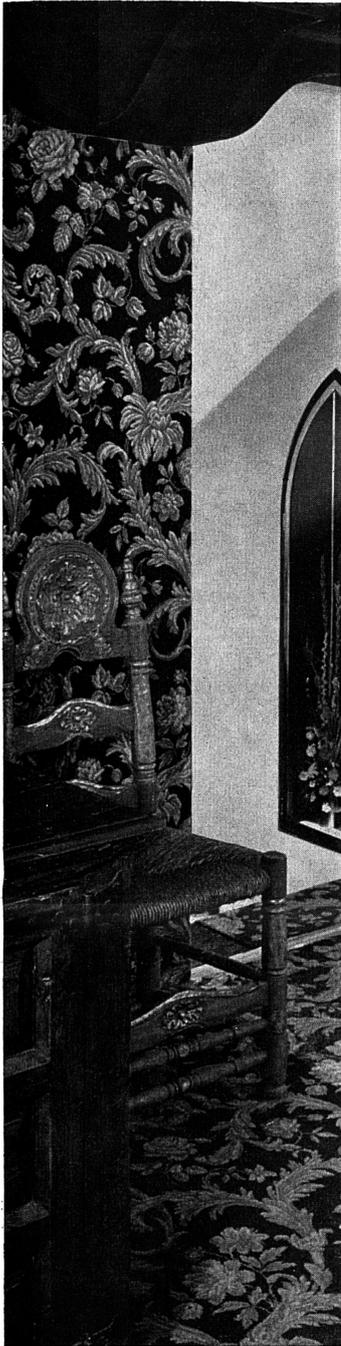
Le nombre des ouvriers de fabriques occupés en Suisse a de nouveau diminué pendant le 4^e trimestre de 1965. L'effectif a été réduit de 9700 personnes, s'abaissant à 736 000. Un recul de 1,30% est enregistré, alors qu'un accroissement de 0,8% était encore constaté au cours du 4^e trimestre de 1964. La régression s'explique à la fois par le ralentissement de l'activité économique et par les mesures draconniennes prises par les pouvoirs publics pour réduire le nombre des ouvriers étrangers.

Mais, tandis que l'économie privée s'astreint aux restrictions, les administrations et les entreprises publiques s'étendent. L'Ordre professionnel relève qu'en 1965, le corps des fonctionnaires de la ville de Genève a augmenté de 6%, pendant le même temps, les entreprises privées se voyaient contraintes de réduire leurs effectifs de 5%. D'où la question pertinente: « Quel était le sens des mesures fédérales? Lutter contre la surchauffe... ou fournir du personnel aux administrations publiques? ». La constatation faite à Genève est vraie pour bien des villes, bien des cantons et même pour la Confédération.

C'est un bien curieux motif de lutter contre l'inflation de brider les activités les plus productives tout en laissant les autres se développer sans frein. GPV

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

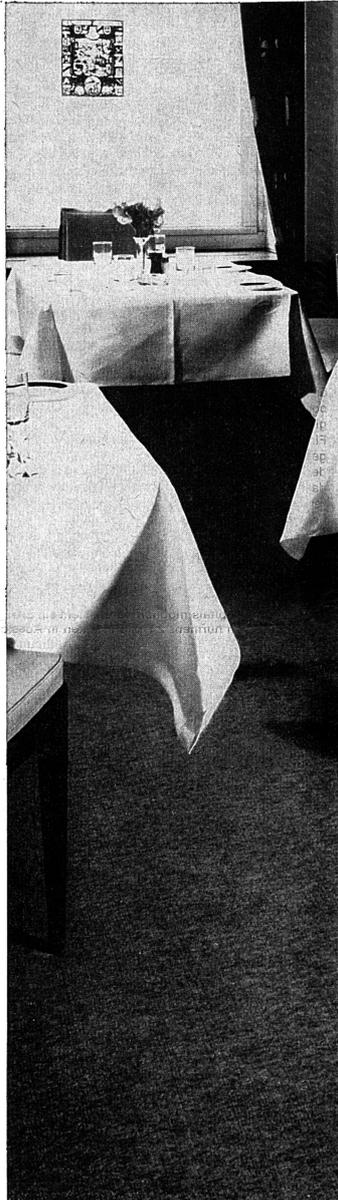
umfassende
Kollektion
von
HASSLER
zu Rate ziehen.



Bar

Wenn ein Spannteppich

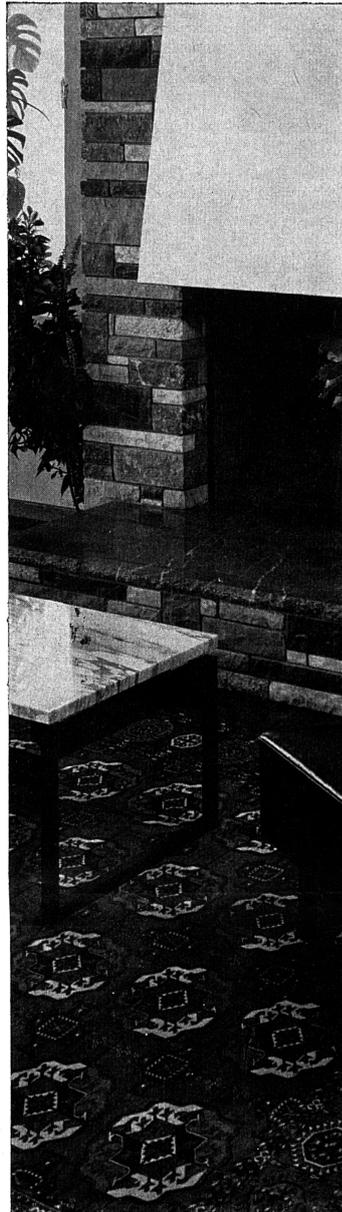
zu der eigens für Hotels geschaffenen Cocktail-Kollektion gehört, ist dies bereits ein Qualitätsbeweis. Denn Cocktail ist eine Kollektion, die Hassler aus den vielfältigsten Mustern, Qualitäten und Preislagen zusammenstellt. Für Sie. Damit Ihre Wahl fachmännisch ausfällt, allen Anforderungen gerecht 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.



Restaurant

Dass dieser Tapisom

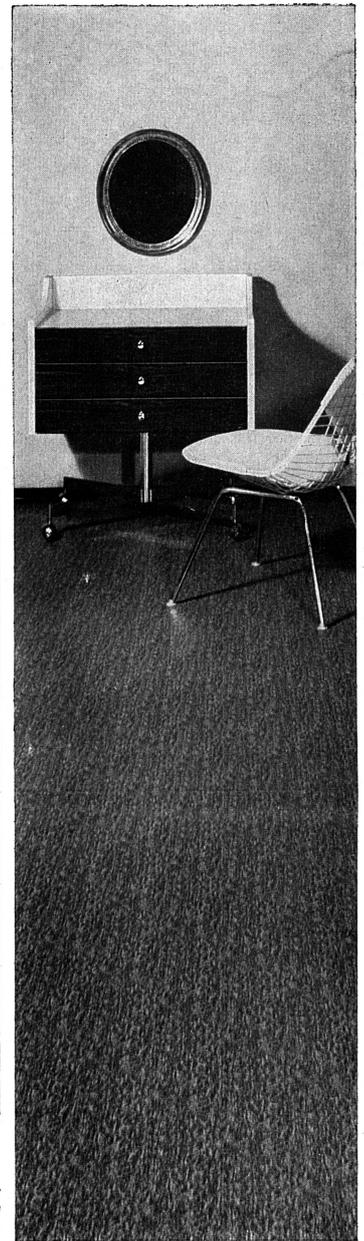
ein Nylon-Spannteppich ist, können Sie ihm kaum ansehen. Denn er wirkt schön, modern und reich. Tapisom ist ausserdem derart strapazierfähig, dass er auch nach Jahren noch absolut neuwertig ist! Von welchem anderen Spannteppich lässt sich das sagen? Und Tapisom ist zudem unübertroffen staub- und schmutzabweisend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



Halle

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!



Zimmer

Der Plastik-Filz-Bodenbelag Tapiflex

ist vor allem ein wirtschaftlicher, unempfindlicher Belag für Schlafzimmer und Gänge. Trittfest und unverwundlich. 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. 064/22 21 85

HASSLER

Hassler in der ganzen Schweiz

Bossart+Co. AG, Bern	031/22 33 44
Bossart+Co. AG, Biel	032/ 2 91 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

Wie sind die Verbände in Europa organisiert? Die Stellung des Kur- und Verkehrsdirektors

(me) — Der Präsident des Verbandes Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren, R. Jaussi, Montreux, unmissbar anlässlich der Jubiläumssammlung des österreichischen Verbandes der Kur- und Verkehrsdirektoren diesen Sommer in Bad Gastein in packenden Worten die vielschichtigen Aufgaben eines Kur- und Verkehrsdirektors in Europa und warnte darauf, dass Leute, die sich eine ruhige Tätigkeit suchen, eine Tätigkeit, deren Arbeitszeit keine Sprünge macht und bei der sich alles nach einem gewissen Schema abspielt, unbedingt die Hände davon lassen sollten. Zuviel steht da auf dem Spiel. Vollerorts ist der Fremdenverkehr im weitesten Sinne des Wortes zu einer zusätzlichen, willkommenen Einnahmequelle, ja manchmal zum Haupterwerb der Bevölkerung ganzer Orte, Gegenden, sogar relativ grosser Städte, geworden. Sein Verschwinden, sein Rückgang nur, hätte für das finanzielle Gleichgewicht, die Zahlungsbilanz ganzer Länder, oft die schlimmsten Folgen. Es muss auch erwähnt werden, dass gerade in den Alpenländern durch den Rückgang der landwirtschaftlichen Erträge gewisse Gebirgstäler durch den ständig zunehmenden Fremdenverkehr, der ein neues Tätigkeitsfeld mit sich brachte, vom Aussterben verschont geblieben sind. Aber auch anderswo, vor allem in den Küstenstrichen, schuf der Fremdenverkehr Arbeitsplätze und begründete einen neuen Lebensstandard.

Die Arbeitsbereiche eines Kur- und Verkehrsdirektors können von Ort zu Ort sehr verschieden sein. Die Praxis stellt nicht die gleichen Anforderungen in einer Großstadt wie in einem Winterkurort. Aber überall gilt es, mit Geschick, Fingerspitzengefühl und Können vorzugehen und so Ehre für den Ort und den Berufsstand ganz allgemein einzulegen. Um der Arbeit des Kur- und Verkehrsdirektors auch über die Landesgrenzen hinaus noch vermehrte Achtung zu schenken, sind gegenwärtig Bestrebungen im Gange, sich in den westeuropäischen Ländern zusammenzuschliessen.

Berufsfachverbände des Fremdenverkehrs bestehen in Europa in einigen Ländern schon seit den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts. In den meisten sind sie jedoch erst in den letzten zwei Jahrzehnten gegründet worden, und vor rund vier Jahren wurden zwischen Österreich, Deutschland und der Schweiz die ersten Führer zu einer übernationalen Zusammenarbeit ausgedrückt, die eine Arbeitsgemeinschaft europäischer Berufsfachverbände des Fremdenverkehrs ins Leben riefen.

Man verzichtete vorläufig darauf, Statuten zu verfassen und einen Verband zu gründen. Das Ganze sollte sich durch die gemeinsame praktische Arbeit ergeben, man wollte kein künstliches Gebilde aufbauen.

Als erstes galt es, sich über die verschiedenartigen Positionen der Kur- und Verkehrsdirektoren in den einzelnen Ländern Rechenschaft zu geben. Eine allgemeine Übersicht ergibt, dass drei Gruppen unterschieden werden können, nämlich:

- Länder, in welchen die Kur- und Verkehrsdirektoren ausschliesslich im Dienste von Privatorganisationen stehen, in welchen die Behörde wohl eine wichtige Stellung einnimmt, aber doch nur Partner anderer Unternehmen ist, wie Hotels, Transportunternehmungen. Diese Lösung findet man hauptsächlich in Österreich, in Holland sowie in den skandinavischen Ländern und in der Schweiz
- Nationen, in denen die Kur- und Verkehrsdirektoren ausschliesslich Staats- oder Stadtangestellte sind. Politische Tradition und Lebensauffassung, administrative Struktur, der Geist der betreffenden Länder hatten selbstredend hier einen grossen Einfluss auf die Kur- und Verkehrsdirektoren, die denn auch weitgehend nicht über dieselbe berufliche Bewegungsfreiheit verfügen und sich dadurch schwerlich ebenso aktiv zu zeigen vermögen, wie etwa ihre Kollegen der ersten Gruppe. In Gruppe zwei sind es weitgehend die Weisungen einer zentralen Stelle, die die Arbeit prägen. Zu dieser Gruppe gehören die Kur- und Verkehrsdirektoren der zentralistisch gelenkten Staaten wie Frankreich, Italien, Grossbritannien, die Oststaaten und wahrscheinlich auch Belgien
- In einigen Staaten — hauptsächlich in Deutschland — sind beide Arten anzutreffen. Der Unterschied drückt sich vielfach schon im Namen der Organisation aus, denn man unterscheidet klar zwischen Kur- und Verkehrsverein sowie Kur- und Verkehrsamt. Einen entsprechend verschiedenen Aufbau weisen daher auch die Berufsfachverbände auf. Eine gewisse gewerkschaftliche Note kann man nur bei den Verbänden von Grossbritannien und Italien feststellen. In England gibt es sogar zwei Verbände:

die «Association of Publicity Officers» sowie die «Association of Entertainment Officers». In Italien wiederum besteht eine berufliche Organisation, in der sämtliche im Fremdenverkehr arbeitende Personen zusammengefasst wurden, vom Kur- und Verkehrsdirektor bis zum Strandhilfsarbeiter. Wie zu erfahren ist, sollen jedoch die Kur- und Verkehrsdirektoren Italiens Schritte eingeleitet haben, damit sie für sich in einem Verband zusammengeschlossen werden.

In Frankreich und Belgien sind die Kur- und Verkehrsdirektoren nahezu ausschliesslich von den Behörden abhängig. Da in Belgien noch kein Berufsverband für Kur- und Verkehrsdirektoren besteht, ist von den dortigen Erfahrungen vorläufig noch wenig zu berichten. In Frankreich ist der Verband noch jung und hat vorläufig noch intern viel zu tun. — In Deutschland geht die Mitgliedschaft des Berufsfachverbandes über den Kreis der Kur- und Verkehrsdirektoren hinaus, wie es schon der Name andeutet: «Verband deutscher Fremdenverkehrsfachleute». Es muss hier aber gleich angefügt werden, dass nur ausgesprochene Fachkräfte in diesem Verband vereint sind, unter Ausschluss benachbarter Berufsgruppen, wie z. B. Hoteliers.

Die Struktur der Verbände von Holland, Österreich und der Schweiz einerseits und der verschiedenen skandinavischen Verbände andererseits ähnelt sich sehr. Von den skandinavischen Verbänden, die erst vor nicht allzu langer Zeit zur internationalen Arbeitsgemeinschaft gestossen sind, kann aber vorläufig noch nicht viel gesagt werden, da aus den nördlichen Staaten noch zu wenig Einzelheiten bekannt wurden. Wesentliche Unterschiede zwischen Holland, Österreich und der Schweiz scheinen nicht zu bestehen. In diesen drei Ländern haben die Kur- und Verkehrsdirektoren so ziemlich die gleichen Pflichten, Rechte, Kompetenzen und Befugnisse; die finanzielle Stellung jedoch ist noch recht unterschiedlich.

Sich die Freiheit nehmen, eine neue Idee auszuarbeiten, zu verwirklichen, bedeutet für einen Kur- und Verkehrsdirektor die Bereitschaft, ein Wagnis einzugehen, beteuerte R. Jaussi und erklärte, dass wohl manchmal der Wunsch nach Reglementierung der Entlohnung im Sinne der Beamtenordnung laut werde, dass dieser Vorschlag jedoch in unserem Berufskreis mehrheitlich abgelehnt wird, denn eine solche einfache Lösung dieses heiklen Problems wür-

de zur Verflachung, zum rapiden Abfall der Leistung führen. Der Referent wusste zu berichten, dass dort, wo grosse Leistungen beziehungsweise Erfolge erzielt werden, sowohl die materielle wie auch die soziale Stellung des Kur- und Verkehrsdirektors entsprechend ist.

Die Erfahrung zeigt, dass der Kur- und Verkehrsdirektor ein vielseitiger Mann sein muss, charakterlich einwandfrei, geistig beweglich, einsatzfreudig, initiativ, anpassungsfähig! Er muss die Begabung zur Leitung der administrativen Geschäfte mitbringen und sprachgewandt sein. Er ist also, um die Worte des VSKV-Präsidenten zu gebrauchen, einer dieser vielseitig begabten Menschen, den die moderne Wirtschaft, trotz oder eben gerade wegen der grossen Zusammenballungen in Riesenunternehmen in immer grösserer Zahl beschäftigt und der heute nicht mehr wegzudenken ist. Jaussi richtet denn auch in diesem Zusammenhang den Appell an alle, für diese Stellung nur gute Leute zu gewinnen. Technische Daten kann man sich aneignen; Gefühl, Verstand, Reaktionsvermögen und Begabung jedoch muss man selber mitbringen.

Heute muss man immer mehr einen Ort, eine ganze Gegend als Einheit betrachten. Daher müssen eben die betreffenden Einwohner gewisse Einrichtungen und Veranstaltungen finanziell stützen oder ganz für sie aufkommen, da das Ergebnis letzten Endes ihnen selbst zugute kommt, ermahnte der Referent und gab zu verstehen, dass dies wohl einer der grössten Unterschiede gegenüber früher sei, als noch jedes Hotelunternehmen, jedes Kurhaus oder Transportunternehmen ohne Rücksicht auf die Allgemeinheit allein für sich und in die eigene Tasche wirtschaftete.

Der Verbandspräsident der Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren fasste seine vielbeachteten Ausführungen vor dem österreichischen Fachauditorium in Bad Gastein in die Worte zusammen, dass jeder von uns durch vorbildliche Leistung Achtung für unseren Berufsstand einlegen kann, denn erst die Zusammenfassung der Einzelleistungen ergibt das Bild, das sich der Öffentlichkeit von der Arbeit der Kur- und Verkehrsdirektoren macht. Auf die Steigerung der Achtung dürfte zweifelsohne mit der Zeit auch eine Verbesserung der materiellen Stellung folgen. Hier aus erwächst den nationalen Berufsfachverbänden noch ein grosses Tätigkeitsfeld.

Jaussis Ausführungen gipfelten in den Worten: «Achtung und finanzielle Stellung lassen sich nicht erzwingen! Man muss überzeugen, und man überzeugt am besten durch Leistung und Erfolg!»



Waldorf prize 1966

Comme nous avons déjà eu l'occasion de l'annoncer, le prix Waldorf-Astoria, après une interruption de plusieurs années, a pu être à nouveau décerné cette année, grâce aux efforts de M. Frank Wangeman, Executive Vice-President of the Hotel Waldorf-Astoria Corporation in New-York, ancien élève de l'Ecole hôtelière de la SSH à Lausanne, en 1929/1930.

Le prix consiste en un stage d'études d'une année dans les hôtels de la Hilton Corporation aux Etats-Unis. Pendant ce laps de temps, l'élève est rétribué de telle sorte qu'il puisse subvenir à tous ses frais de séjour. Le premier lauréat de ce prix, Monsieur Henri Scheibli, qui a obtenu cette récompense aux promotions du printemps 1966 est récemment arrivé à l'Hôtel Waldorf-Astoria à New-York où il aura l'occasion de travailler dans les principaux départements de cette organisation hôtelière et d'enrichir ainsi considérablement ses connaissances professionnelles.

Notre photo montre, de g. à dr. : M. F. Wangeman, M. Scheibli et M. W.-O. Schwyder, directeur du Beau-Rivage Palace, Lausanne-Ouchy, membre de la commission scolaire de l'Ecole hôtelière de la SSH, qui a rencontré le lauréat du prix Waldorf lors de son récent séjour aux Etats-Unis.

Connaissez-vous l'activité du CERN à Meyrin-Genève?

Le CERN est l'Organisation européenne pour la recherche nucléaire, dont font partie l'Autriche, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la France, la Grèce, l'Italie, la Norvège, les Pays-Bas, la République fédérale allemande, le Royaume-Uni, la Suède et la Suisse, tandis que la Pologne, la Turquie et la Yougoslavie ne sont qu'observateurs.

Créé par une convention entrée en vigueur le 29 septembre 1954, le CERN possède, à sa tête, un Conseil dont font partie deux représentants de chacun des Etats membres — pour la Suisse, M. André Chavanne, conseiller d'Etat à Genève, et le professeur E. Fierz, de Zurich — et que préside actuellement M. J. H. Bannier (Pays-Bas).

Les fonctions de directeur général sont assumées, depuis le 1er janvier de cette année, par un savant français, le professeur Bernard-P. Gregory, qui a succédé au professeur V. F. Weisskopf, de nationalité américaine, mais d'origine autrichienne.

L'existence matérielle du CERN est assurée par les contributions de ses Etats membres, basées sur le potentiel industriel de ceux-ci. Les plus importants cotisants sont la République fédérale allemande et le Royaume-Uni. La participation helvétique est de 3,19% de l'ensemble des dépenses de l'organisation. Les installations du CERN sont situées de part et d'autre de la frontière franco-suisse et couvrent une surface de quatre-vingts hectares et demi, dont quarante et un sur le territoire de la commune genevoise de Meyrin et trente-neuf dans le département français de l'Ain.

Un effectif de deux mille cinq cent-trente personnes sont occupées dans cet immense laboratoire et ses installations annexes. Le CERN, qui a pour but la recherche sur les particules de haute énergie, y compris les travaux dans le domaine des rayons cosmiques, abrite notamment, un synchrotron à protons, pour des énergies dépassant dix milliards d'électronvolts, et un synchro-cyclotron, capable d'accé-

lérer des protons jusqu'à environ six cents millions d'électronvolts.

Les travaux que l'on y poursuit visent à l'organisation et à l'encouragement de la coopération internationale dans le domaine de la recherche nucléaire, y compris la collaboration en dehors du laboratoire, par des études théoriques, l'encouragement de contacts entre chercheurs, l'échange de chercheurs, la diffusion d'informations, l'approfondissement de la formation professionnelle des chercheurs, la collaboration avec les institutions nationales de recherches, auxquelles des conseils peuvent être donnés.

Au cours de l'an passé, le synchrotron à protons a fonctionné pendant 6100 heures, dont 4800 ont été consacrées à la physique et le reste aux essais. Quant au synchro-cyclotron, il a fonctionné durant plus de 5700 heures pour des expériences intéressantes dans divers domaines de la physique des particules, de la structure nucléaire, de la radiochimie et des irradiations biologiques.

L'activité des chambres à bulles à hydrogène a été fort intense. Près de 4 millions de photographies y ont été prises. De grands progrès ont été réalisés dans le traitement, par digitaliseur à spot volant, des films provenant de ces chambres à bulles et à étincelles.

Les ordinateurs électroniques ont été fortement mis à contribution pour le dépouillement des expériences et les calculs relatifs à celles-ci. Dans la plupart des secteurs de recherches, de nouvelles machines, de nouveaux appareils ont été mis en service. En effet, la science exige de constants perfectionnements pour progresser. Des agrandissements et de nouveaux bâtiments ont été nécessaires dans le domaine des constructions.

Pour ne citer qu'un seul exemple, l'ensemble des installations électriques de haute et basse tension du CERN comprend, entre autres, près de 600 tableaux force motrice, 1400 appareils téléphoniques,

700 machines-outils, 80 ponts roulants et palans, 14 ascenseurs.

Pour l'année en cours, le budget voté par le Conseil de l'Organisation prévoit un total de dépenses se montant à 149 670 000 francs, dont 67 750 000 pour le personnel et 29 450 000 pour le fonctionnement, le solde allant aux immobilisations.

A l'intention de son personnel, le CERN a créé une section des affaires sociales, dont le chef dirige, tout à la fois, le service social, qui comprend une assistante médico-sociale travaillant en étroite collaboration avec le service médical de l'Institution, un bureau de logement, un bureau de renseignement et d'accueil, ainsi qu'un service de liaison avec le restaurant du CERN.

Le chef de la section des affaires sociales — il s'agit de M. Pierre Zumbach, ancien tuteur général de la République et canton de Genève — préside les comités paritaires du logement et de gestion du restaurant et se tient en contact permanent avec l'Association du personnel, comme aussi avec les organes extérieurs, aux échelons cantonaux et communaux. Depuis un peu plus d'une année, un médecin d'entreprise est attaché, à plein temps, à l'Organisation, qui dispose, en outre, d'un groupe de physique de santé, dont l'effectif se compose d'un attaché de recherche, d'un assistant médical, d'un médecin-conseil et de vingt-huit autres collaborateurs et collaboratrices. Leur activité consiste essentiellement dans la surveillance et le contrôle des radiations du CERN, le contrôle individuel, certaines recherches et expérimentations.

Enfin, signalons, pour terminer, que le CERN possède un corps de pompiers permanents, pour la lutte contre le feu ou tout autre sinistre, un poste de premier secours, avec personnel infirmier et ambulances, un détachement de policiers, chargés de la surveillance du site et de la circulation routière à l'intérieur de celui-ci. V.



SCOTCH N° 10 — Whisky wie er sein soll!

Kenner kaufen per Karton — SCOTCH N° 10

Denn es lohnt sich SCOTCH N° 10 im Keller zu haben!

Er ist würzig, voll feinen Rauchs, weich und mild, weil er jahrelang in Schottland reift und lagert. Ein echter Genuß für Menschen, die nicht blind „konsumieren“, son-

dern zu prüfen und zu wählen verstehen. Seine hohe Qualität und sein günstiger Preis werden Ihnen die Wahl für SCOTCH N° 10 leicht machen — zur eigenen Freude und zum Entzücken Ihrer Freunde.

Ein Spitzenprodukt aus dem



Kartonweise billiger

L'horaire d'hiver 1966/67 de Swissair

L'horaire d'hiver 1966/67 de Swissair entré en vigueur le 1er novembre, restera valable jusqu'au 31 mars 1967. Par rapport à l'horaire d'hiver 1965/66, il se distingue par quelques améliorations notables dans le trafic européen ainsi que dans les liaisons intercontinentales.

Les principales innovations sont les suivantes :
 1. Genève — Paris: tous les vols assurés par avions à réaction. Introduction du DC-9.
 2. Genève — Milan: introduction du DC-9.
 3. Genève — Bâle: deux vols aller et retour par jour.
 4. Suisse — New York: deux vols par jour.

Europe

Les premiers Douglas DC-9 de Swissair ont été mis en service à la fin de l'été 1966. L'introduction de ce nouveau type d'avion a débuté dans d'excellentes conditions. Les performances du DC-9 sont en tous points conformes aux prévisions. Le remplacement progressif des Metropolitan par des DC-9 continuera cet hiver avec l'adjonction de deux unités supplémentaires.

En plus des lignes desservies par le DC-9 depuis deux mois et demi, Paris et Milan seront également reliés à Genève par un DC-9 à partir du 1er novembre.

Paris. Avec la mise en service du DC-9, tous les vols réguliers entre Genève et la capitale française seront assurés par des avions à réaction. Swissair et Air France exploitent en commun 6 à 7 vols quotidiens.

Milan. Le Fokker Friendship que Balair exploitait pour le compte de Swissair sur la ligne Genève — Milan sera remplacé par un DC-9 qui assurera un service quotidien entre ces deux villes. Le départ de Cointrin a été avancé dans la matinée, de sorte que le voyage aller et retour dans la même journée sera désormais possible.

Les autres services à destination des nombreuses capitales européennes ne subissent aucun changement notable. Signalons cependant que Swissair exploite, en commun avec Lufthansa, 22 vols par jour entre la Suisse et l'Allemagne. La moitié de ces vols seront dorénavant assurés par des avions à réaction. Pour la première fois, Innsbruck sera desservie pendant toute la durée de l'horaire d'hiver. Auparavant, le service était interrompu vers la fin de l'automne et repris peu avant Noël pour la saison d'hiver. Entre Genève et Rome, les liaisons seront sensiblement améliorées cet hiver. Swissair et Alitalia exploiteront en pool 3 vols quotidiens, alors que pendant les hivers précédents, le nombre des vols atteignait 1 à 2 par jour.

Le réseau des lignes internes suisses relie entre eux les aéroports de Genève, Zurich, Bâle et Berne. A destination de Zurich, il y aura en moyenne 11 liaisons régulières par jour. Les vols du matin et du soir entre Bâle et Genève, appréciés des hommes d'affaires, demeurent inchangés. Les vols d'apport à

destination et au départ de Berne assurent des liaisons quotidiennes avec Genève et Zurich, offrant de nombreuses et excellentes correspondances pour l'Europe et les pays d'outre-mer.

Amérique du nord

Pour la première fois pendant la période de l'horaire d'hiver, Swissair offre deux vols quotidiens à destination de New York. Genève sera reliée quotidiennement à New York par 3 vols hebdomadaires sans escale et 4 vols via Lisbonne. Sur la ligne de Montréal et Chicago, la fréquence des vols hebdomadaires est portée de 2 à 3 par rapport à ceux de l'horaire d'hiver 1965/66. Notre compagnie nationale offrira donc au total 17 vols par semaine au-dessus de l'Atlantique nord. Les horaires sont conçus de telle façon que des bonnes correspondances directes avec toutes les villes américaines importantes sont assurées dans les deux sens.

Afrique

Dans le secteur de l'Afrique du nord, Swissair offre, en collaboration avec les compagnies nationales des pays intéressés, un total de 9 vols aller et retour par semaine. Les villes de l'Afrique occidentale, soit Lagos, Accra, Abidjan, Monrovia et Dakar sont reliées comme auparavant par le Coronado.

Extrême-Orient

Le quatrième vol à destination de Hong Kong, introduit le 1er avril 1966, a fait ses preuves et sera maintenu pendant l'horaire d'hiver. Swissair continuera de relier 3 fois par semaine notre pays à Tokio.

tenu pendant l'horaire d'hiver. Swissair continuera de relier 3 fois par semaine notre pays à Tokio.

Moyen-Orient

Le Proche et le Moyen-Orient est desservi par un total de 18 vols hebdomadaires par Coronado. Les villes d'Athènes, Istanbul et Beyrouth bénéficient d'un nombre de vols plus élevé que pendant l'hiver passé.

Swissair en septembre

Pendant le mois de septembre, Swissair a offert 53,8 millions de tonnes-kilomètres, soit une augmentation de 7 pour cent par rapport à l'offre enregistrée au cours de la période correspondante de l'année dernière. La demande s'est accrue de 11 pour cent pour atteindre 33,9 millions de tonnes-kilomètres. Le coefficient moyen de chargement des avions dans le trafic de ligne a été de 63,1 pour cent, ce qui représente une amélioration de 1,8 pour cent.

Les tonnes-kilomètres réalisées ont augmenté de 8 pour cent dans le trafic de passagers et de 30 pour cent dans celui du fret. En revanche, le trafic du courrier postal a diminué de 7 pour cent.

L'Atlantique du nord demeure le meilleur secteur du trafic de passagers avec un taux d'occupation des places de 71,3 pour cent. Suivent dans l'ordre, l'Amérique du sud (68,2 pour cent), l'Europe (66,2 pour cent), le Moyen-Orient (66 pour cent), l'Afrique (64,3 pour cent) et l'Extrême-Orient (57,1 pour cent).

Depuis l'ouverture de sa ligne de l'Atlantique nord, le 2 mai 1947, jusqu'à fin septembre 1966, Swissair a transporté plus de 1 million de passagers au-dessus de cet océan. Les passagers transportés au cours de la seule année 1966 représenteront environ un sixième de ce total.

Après la conférence des tarifs IATA

Une conférence des tarifs IATA (Association du transport aérien international) s'est tenue à Honolulu du 12 septembre au 15 octobre. Une série de réductions de tarifs, applicables dès le 1er avril 1967, y ont été adoptées. Ces différentes baisses de prix des voyages par avion contribueront à encourager le trafic touristique entre l'Europe et divers pays d'outre-mer.

Tout d'abord, les conditions pour les voyages de groupe à forfait vers l'Amérique du Sud seront sensiblement améliorées.

A partir de l'automne 1967, les compagnies exploitant des vols réguliers au départ de l'Amérique du Sud à destination de l'Europe pourront offrir, pendant la morte saison, des billets aller et retour à tarif spécial, valables 60 jours (durée minimale du séjour 28 jours). Ce tarif comporte une réduction de prix de 25 pour cent par rapport au tarif normal aller et retour.

La conférence a adopté, d'autre part, des mesures favorables aux voyages à forfait entre l'Europe et diverses régions de l'Extrême-Orient. Les agences de voyages pourront dorénavant offrir des voyages à

forfait à des prix plus avantageux pour des groupes de quatre personnes et plus.

Les tarifs normaux et spéciaux applicables actuellement sur les lignes de l'Atlantique du Nord ne changeront pas au cours des deux prochaines années; sous réserve toutefois d'un accord définitif lors de prochaines négociations.

A part quelques ajustements de tarifs dans des secteurs régionaux et intraeuropéens déterminés, les tarifs normaux actuels seront encore valables pendant les deux prochaines années.

Comme l'avait annoncé un communiqué de la direction générale de Swissair, la compagnie suisse a proposé notamment, une diminution de la différence de prix entre la première classe et la classe économique, principalement sur les longs parcours, et une augmentation de la franchise de bagages, en première classe, de 30 à 40 kg. Ces deux propositions ont malheureusement été rejetées à la majorité des voix.

En revanche, une autre proposition de Swissair a été acceptée. Il s'agit d'un tarif spécial pour jeunes gens âgés de 12 à 22 ans, applicable à l'intérieur

13. IHA-Generalversammlung in München

Etwa 750 Mitglieder der International Hotel Association nahmen in München an der Generalversammlung 1966 ihres Verbandes teil. Nachdem das Amt des Generalsekretärs altershalber frei wurde, ist zum neuen Generalsekretär der Schweizer E. L. Niederhauser aus Vercorin Genf, und J. Armlieger, Genf, zum Treasorier gewählt worden.

Die International Hotel Association zählt derzeit etwa 3000 Mitglieder, darunter 51 nationale Hotelverbände. Sie kann sich wie Präsident Dr. Georg Linsenmeyer der Presse mitteilen, als die international autorisierte Vereinigung für die Interessen der Hoteliers betrachten.

Zu den Themen, die von den Komitees in München erörtert wurden, gehörten die Reisebeschränkungen, die in Grossbritannien vor einiger Zeit eingeführt werden mussten. Hierzu teilte Altpräsident Dr. Seiler aus Zürich, bzw. Zermatt mit, dass ein Appell an kompetente englische Stelle gerichtet werden würde, von diesen Reisebeschränkungen sobald wie möglich wieder Abstand zu nehmen. Hotelier Hugh Wontner aus London, gleichfalls IHA-Altpräsident, teilte mit, dass die British Travel Association seinerzeit eindringlich von der Einführung solcher Reisebeschränkungen abgesehen habe.

Hinsichtlich der Saisonhotels wurde eine Entzerrung der Ferien befürwortet. Die Behörden sollten hinsichtlich einer Saisonverlängerung möglichst mitwirken. Vor allzuviel Neubauten wurde gewarnt und stattdessen eine verstärkte Rationalisierung der bestehenden Betriebe angeraten. Mit grossem Beifall und als Freund des Hotelgewerbes wurde der Präsident der IUOTO, Arthur Haulot, auf der Schlussveranstaltung in der Kongresshalle im Münchener Ausstellungspark begrüsst. Seine Ausführungen galten sowohl dem kommenden «Jahr des Tourismus» als auch allgemein den erfreulichen Begleiterscheinungen des Tourismus, dessen weiteres Anwachsen zu erwarten ist.

Zum neuen IHA-Präsidenten von 1967 an wurde Hotelier Emile Hendrickx aus Antwerpen gewählt. Sein Nachfolger von 1969 an wird Hotelier Mack aus Washington sein. Als Treffpunkt der nächsten IHA-Generalversammlung, die im Jahre 1968 stattfinden wird, wurde San Francisco bestimmt.

In München gab es eine grosse Anzahl festlicher Empfänge, so im Alten Rathaus und in der Residenz. Ausserdem war ein Tag für Ausflüge zu Sehenswürdigkeiten und führenden Hotelbetrieben im oberbayerischen Land reserviert.

de l'Europe. Ce tarif comporte une réduction de 25 pour cent sur le tarif normal aller et retour en classe économique. Sous réserve de l'approbation des gouvernements intéressés, cette réduction entrera en vigueur à partir du 1er avril 1967 et sera valable sur toutes les lignes internationales en Europe. Les voyages en groupe bénéficieront de réductions additionnelles. Ces mesures sont destinées à favoriser l'accès du voyage aérien à la jeune génération.

LIQUEURS
BOLS
 ET GINS

Ballantine's
 SCOTCH WHISKY

OLD FORESTER
 BOURBON WHISKY

CHAMPAGNE
POMMERY

LONDON DRY GIN
SQUIRES

COGNAC
Bisquit

E. OEHNINGER S.A.
 MONTREUX
 Agents exclusifs pour la Suisse

Kisag-Pommes-frites-Schneider

20 Jahre Kisag ans Kisag
 20 Jahre Qualität ans de qualité



Kisag AG, 4512 Bellach
 Telefon (065) 245 44

Der patentierte Kisag-Pommes-frites-Schneider bringt zugleich für viele Probleme die einfachste und rationellste Lösung, indem er überall platziert werden kann, unabhängig von Strom oder Wasser arbeitet, eine unerreichte Leistung aufweist (150 kg/Std.) und praktisch keines Unterhalts bedarf. Dazu ist er einfach, unverwundlich, zweckmässig, nichtrostend, leicht und trotzdem stabil und robust, um nur einige Vorteile zu nennen. Die leistungsfähige Küche braucht einen leistungsfähigen Pommes-frites-Schneider. Und das kann nur ein Kisag-Pommes-frites-Schneider sein.

Auch im einschlägigen Fachgeschäft erhältlich.

Nouvelles de Benelux

Audenarde, cité-pilote touristique

(de notre correspondant)

Depuis près d'un quart de siècle, le commissariat général au tourisme de Belgique préside à l'organisation de cette branche économique qui a pris, sous cette impulsion, un grand essor et qui ne cesse de s'épanouir dans tout le pays.

Il y a quelque temps encore, au XIXe siècle, le tourisme était considéré comme un délassément que quelques privilégiés pouvaient se permettre. Aujourd'hui, on voit se développer avec harmonie des ramifications nouvelles qui mettent le tourisme et ses enseignements à la portée de toutes les classes de la population. Grâce à la collaboration étroite des syndicats d'initiative et du commissariat général, on a vu s'accroître les emplacements de camping et le tourisme social, pour ne citer que les plus appréciés. C'est ainsi que ce commissariat, dans cet ordre

insiste un peu, les gens raconteront volontiers de savoureuses anecdotes à propos des amours de jeunesse du grand monarque et de Jeanne Van der Gheynst, fille d'un tapissier, et dont le fruit fut précisément Marguerite de Parme dont nous parlions. Elle devint, on le sait la régente bien-aimée des Pays-Bas.

C'est avant l'avènement de Charles-Quint, qu'on assista au déclin des seigneurs et à l'évolution des communes. Il y a peu d'événements, peu de combats sanglants pour le pouvoir qui se passèrent en Flandre, sans que la ville d'Audenarde n'y ait joué son rôle. Dans la grande, comme dans la petite histoire, cette cité a une place de choix. Audenarde, dès ses origines, mena sa propre politique. Elle lutta, tantôt contre les comtes de Flandre, tantôt contre les puis-



L'Eglise Notre-Dame de Pamele.

d'idée, a mis en évidence pour la saison 1966/67 — ainsi que nous l'avons déjà écrit dans ces colonnes — les villes d'Audenarde, de Tongres, de Nivelles et de Stavelot-Malmédy, comme cités-pilotes du tourisme. Nous n'examinons, aujourd'hui, que le cas d'Audenarde dans cet éventail de localités choisies, nous réservant la faculté de parler de d'autres villes dans de prochains articles.

santes villes flamandes. La ville a soutenu quatre sièges, au XIVe siècle, un blocus et une occupation gantoise. On y note, au cours de son existence, le séjour de personnages célèbres tels que les Van Artevelle, tribuns de Gand, Jean sans Peur, Philippe-Bon, Charles le Téméraire, Maximilien d'Autriche, Marie de Bourgogne, pour ne citer que les plus connus.

Ce fut, dès le début, une cité florissante grâce à son commerce, mais elle devint célèbre, vers le XVIe siècle, par l'introduction des industries de la draperie et de la tapisserie. Celles-ci prirent, jusqu'au XVIIIe siècle, une réputation quasi mondiale. Ses lissiers ont renoué l'art de la tapisserie en représentant, les premiers, des arbres et des frondaisons dans leurs œuvres. Cela valut à ces tapis le nom de « verdures ». Dès 1475, on trouve, joints à ces motifs, des sujets tirés de la mythologie et de l'histoire antique. Le Bailli d'Audenarde, vers 1540, estimait que plus de 14 000 personnes vivaient de ce métier dans toute la région.

Les habitants d'Audenarde, sentirent, à cette époque, le besoin d'avoir un hôtel de ville qui serait, à la fois, le reflet de sa richesse et de son goût raffiné et le symbole de son activité. On fit appel aux meilleurs architectes et, finalement, Henri Van Pee et Guillaume de Ronse, de Bruxelles, se virent confier la construction de ce prestigieux édifice. Les travaux durèrent une dizaine d'années. La première pierre fut posée en 1526 et les derniers ornements mis en place en 1536. Les amateurs d'œuvres d'art sont tous d'accord à considérer l'Hôtel de ville d'Audenarde comme le plus beau bâtiment civil de Belgique. A côté de cette maison de ville, d'autres curiosités méritent aussi l'attention. Ce sont la Halle aux Draps, du XIIe siècle — aujourd'hui un musée — ; la Fontaine royale édiflée avec les dons de Louis XIV ; l'Eglise Ste-Walburge datant des XIIIe et XIVe siècles ; l'Eglise Notre-Dame de Pamele, de l'époque de transition romano-gothique ; l'Hôpital Notre-Dame remontant au XIIIe siècle ; l'Abbaye du Val des Anges dont l'origine remonte à 1233 ; la Fontaine Louise-Marie dédiée à la première reine des Belges ; celle de la place des Jésuites commémorant la révolution de 1830 ; le monument Tocambaso élevé à la mémoire des Belges tombés au Mexique ; la maison de Marguerite de Parme et la Tour Baudouin que nous avons déjà mentionnées ; le Collège Ste-Marie, autrefois châtellenie d'Audenarde ; le parc et la maison offerts à la ville par un généreux mécène ; le Château de Bourgogne, dernier vestige d'un ouvrage fortifié établi sur l'Escaut par Philippe le Hardi, vestige qui malheureusement est appelé à disparaître pour permettre la rectification du cours de ce fleuve. Cette importante localité, au seuil des Ardennes flamandes, est aussi un grand centre d'excursions variées et de nombreuses promenades.

On voit par ce qui précède que le commissariat du tourisme a été bien inspiré en choisissant Audenarde comme une des villes-pilotes du tourisme. Nous souhaitons à cette heureuse initiative le plein succès qu'elle mérite. Charles-A. Porret



L'Hôtel de ville.

Les limites d'Audenarde ont été considérablement étendues lorsqu'en 1965, les communes limitrophes de Bevere, Eclatare, Ename, Leupegem, Neder-Ename et Volkegem ont été incorporées à son territoire. Cet ensemble qui compte près de 20 000 habitants forme une vaste région où le tourisme est en progrès constant. Le nom d'Audenarde signifierait « débarcadère » ou « quai de débarquement ». La ville est, en effet, placée au bord de l'Escaut. Son berceau moyenâgeux se trouve entre le « Petit Marché » — où les pignons gothiques sont menacés de destruction par le tracé d'une nouvelle route — et le cours même de la rivière.

On remarque, au coin du Garenmarkt, la maison où naquit Marguerite de Parme à deux pas de la « Tour Baudouin » bâtie au XIe siècle par le comte de Flandre, Baudouin IV.

L'histoire d'Audenarde conserve le nom d'un grand nombre de personnages importants, parmi lesquels le principal est l'Empereur Charles-Quint. Si l'on

Bündner Brief

Die Verstaatlichung der Rhätischen Bahn als verkehrspolitisches Begehren der Bündner Regierung

Die Prioritäten für die Übernahme von Privatbahnen durch den Bund sind vom Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement bereits letztes Jahr gewissermassen festgelegt worden. Jedenfalls bestätigte das Bundesrat Spühler schon am 20.3.65 gegenüber der Bündner Regierung wie folgt: «Ich möchte nicht vornehmlich die Möglichkeit ausschliessen, dass auch die Frage des Rückkaufes der Rhätischen Bahn (RHB) vor dem endgültigen Entscheid über die Lötschbergbahn (BLS) ebenfalls dem Bundesrat und den eidgenössischen Räten unterbreitet werden kann, sofern die Vorarbeiten entsprechend gefördert werden können». Abgesehen vom angefügten Vorbehalt des Zeitbedarfs und der Nichtkoppelung der beiden Übernahmebegehren fügte der damalige «Departementchef» bei: «Ich kann Ihnen aber die formelle Zusicherung abgeben, dass auch mit dem skizzierten, teilweise gestaffelten Vorgehen in keiner Weise eine nachteilige Behandlung der Frage des Rückkaufes der Rhätischen Bahn beabsichtigt wird».

In einer am letzten Jahreswechsel ebenfalls veröffentlichten Erklärung bekundete der Kleine Rat von Graubünden — unter Berufung auf die bündnerischen Mitglieder der Bundesversammlung und auf seine Ostschweizer Freunde — gegenüber der Berner Regierung die Unterstützung der Übernahme der Lötschbergbahn durch den Bund. Der bernische Regierungsrat darauf in solidarischer Weise prompt der Hoffnung Ausdruck, dass die Überbelastung der beiden Kantone durch ihre Privatbahnen endlich beseitigt wird.

In den beiden flächenmässig grössten Kantonen ist man sich also zuständigerorts mit den vorbereitenden Bundesbehörden über die Reihenfolge der vom Bund demnächst zu übernehmenden Privatbahnnetze längst einig. Inzwischen ist aber auch eine technische Konzeption auf Verwaltungsebene bekannt geworden, die von der Bündner Regierung als nachteilig empfunden wird und sie zu einem auf die bisherigen Vorbereitungen abstellenden Brief an Bundesrat Gnägli veranlasst hat. Darin wird auf Erklärungen des Direktors des Eidg. Amtes für Verkehr Bezug genommen, welche dieser am 12.9.66 an der Generalversammlung der Lötschbergbahn abgab. Diesen zufolge wird für die Eingliederung einer Privatbahnstrecke in das Netz der Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) «allgemein das Vorhandensein einer Reihe von technischen Gegebenheiten verlangt», nämlich: Normalspurigkeit, gleiches Stromsystem und solidarischer zwei Betriebspunkte der in das eidgenössische Staatsbahnnetz zu übernehmenden Privatbahnen. Diese Ausführungen wurden in einer anschliessenden Radiobesprechung als indirekte Klarstellung in der Weise ausgelegt, dass an die Übernahme der RHB vorläufig nicht gedacht werde.

Die Bündner Regierung stellt demgegenüber fest, dass bereits am 15.12.65 eine erste Fühlungnahme zwischen Delegationen des Eidg. Amtes für Verkehr und Graubündens stattgefunden hat, an der eine Arbeitsgruppe mit der Ausarbeitung eines Berichts zur Frage der Übernahme der RHB beauftragt wurde.

Das bündnerische Ersuchen wird nun im genannten Schreiben an den neuen Vorsteher des Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartements dahingehend bekräftigt, «die Verhandlungen betreffend Übernahme der RHB durch den Bund zu fördern und dafür zu sorgen, dass das Eidg. Amt für Verkehr sich loyal an die von seinem Vorgänger gegebenen Zusicherungen hält und zum Bericht der Arbeitsgruppe vom 14. Juli 1966 Stellung nimmt. Jedes andere Vorgehen ist für uns unverständlich. Die Übernahme der RHB durch den Bund ist in unzähligen Eingaben der Behörden des Kantons Graubünden gefordert und bekräftigt worden. Sie bleibt ein Postulat der ausgleichenden Gerechtigkeit eines finanzschwachen und wirtschaftlich wenig entwickelten Kanton gegenüber, der ein Privatbahnnetz von 413 km zu unterhalten hat und nur 19 km SBB-Netz aufweist».

Demnach gehen die Festlegungen des eidgenössischen Departements und die Erklärung seines Verkehrsamtes grundsätzlich auseinander. Schliesslich ist die Übernahme weiterer Privatbahnen durch den Bund weitgehend eine landspolitische Frage, so dass die weit gediehenen Vorbereitungen für die Übernahme der Rhätischen Bahn durch den Bund in ihrer vollen Tragweite als richtungweisend bestehen bleiben.

Das neue Churer Gesetz zur Förderung des Fremdenverkehrs

Die Stimmbürger der Stadt Chur haben am 16.10.66 die Vorlage des Gemeinderates über den Erlass eines Gesetzes zur Förderung des Fremdenverkehrs mit 2368 : 1196 Stimmen angenommen. Demzufolge sieht die Stadt Chur vor, die jetzige Fremdenverkehrssteuer von 20 Rp. pro Übernachtung ab 1967 auf 30 Rp. zu erhöhen und neue eine Übernachtungstaxe von 20 Rp. auf Zeitplätzen einzuführen. Die bisherige Fremdenverkehrssteuer geht auf das Jahr 1935 zurück und wurde zuletzt am 1. September 1965 von 15. Juni bis 15. September erhoben. Erst seit 1960 erfolgt die Erhebung ganzjährig. Dadurch erfolgte eine Verdreifachung der Einnahmen. Diese sollen nun inskünftig vollständig dem städtischen Verkehrsverein übertragen werden, der sie jedoch nur für Aufgaben verwenden darf, deren Lösung im direkten Interesse der Gäste liegt. Das schliesst grundsätzlich die Verwendung für Werbezwecke aus. Die bisherigen Einnahmen aus den Fremdensteuern beliefen sich auf ca. 25 000 Fr. pro Jahr. Der Verkehrsverein von Chur hat aber allein 13 000 Fr. als Beitrag an das kantonale Verkehrsbüro zu entrichten, so dass für die Inangriffnahme anderer nutzbringender Arbeiten ungenügende Mittel verbleiben. Durch die Gesetzesnovelle werden diese voraussichtlich auf ca. 40 000 Fr. erhöht. Ausserdem sieht das neue Gesetz vor, dass die Stadt dem Verkehrsverein zur Mitfinanzierung seiner Aufwendungen jährliche Beiträge leistet. Diese sollen in der Regel ausgewiesenen Leistungen der Privatinteressen entsprechen. Diese Formulierung lässt nach der Auslegung des Gemeinderates die Möglichkeit offen, in Ausnahmefällen und beim Vorliegen ausgewiesener nutzbringender Aufwendungen einen grösseren Beitrag in den Vorschlag aufzunehmen. Im Prinzip soll aber die vorgesehene Regelung einen sanften Zwang auf die Privatwirtschaft ausüben, den ihr zumutbaren Beitrag aufzubringen. Der Verkehrsverein und die direkten Nutzniesser eines grösseren Fremdenverkehrs werden damit angespornt, ihre Leistungen zu erhöhen, indem damit entsprechend höhere Stadtbeiträge ausgelöst werden können. So sollte es gelingen, die für die Werbung eingesetzten Mittel derart zu verstärken, dass eine wirksamere Propagierung der Stadt als touristisches Zentrum möglich wird. sa.

Internationale Fremdenverkehrsexperten tagten

ar, Die unter dem Präsidium von Prof. Dr. W. Hunziker (Bern/St. Gallen) stehende Internationale Vereinigung Wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten (AIEST) kam kürzlich in Athen und Spetsai (Griechenland) zu ihrer Jahresversammlung zusammen. Thema des diesjährigen Kongresses bildeten die theoretischen und praktischen Standortfragen des Fremdenverkehrs. Den Einwirkungen der Nachfrage wie der Anziehungskraft des Angebots kommen bei der Standortfrage entscheidende Bedeutung zu. Es war deshalb verdienstvoll, sowohl diese Erscheinungen als auch ihre Auswirkungen auf die Standortbildung näher zu untersuchen, zumal durch die genaue Prüfung dieser Zusammenhänge im Einzelfall Fehlinvestitionen vermieden werden können. Voraussetzung für eine gültige Prüfung ist indessen das Vorhandensein genügender statistischer Unterlagen. Die AIEST richtete deshalb an alle nationalen und internationalen Fremdenverkehrsinstitutionen den Appell, sich für den Ausbau der Fremdenverkehrsstatistik auch im Zusammenhang mit den nationalen Buchhaltungen einzusetzen. Angesichts der immer wichtiger werdenden Expertenmissionen im Rahmen der Entwicklungshilfe will die AIEST Normen über die technischen und ethischen Kriterien ausarbeiten, die bei der Beurteilung der Befähigung von Experten massgebend sein müssen. Die über 270 Mitglieder zählende Vereinigung wird ihren nächstjährigen Kongress in Portugal abhalten.

Verbesserungen an der Bernhards-Südrampe

Anlässlich des Durchschlags des Bernhards-Strassentunnels ist vom Direktor des Eidg. Amtes für Strassen- und Flussbau die Hoffnung zum Ausdruck gebracht worden, den Bau der Zufahrten so zu fördern, dass sie mit der Vollendung des Tunnels — zur Hauptsache — ebenfalls bereit sind. Inzwischen mussten aber bekanntlich so bedeutende Kreditbeschränkungen verfügt werden, dass sich die verheissene Fertigstellung der Zufahrten schon auf diesen Zeitpunkt in Wirklichkeit auf wichtige Teilstücke beschränken dürfte. Jedenfalls sind auf der Südrampe die Arbeiten noch nicht so weit fortgeschritten wie sie auf der Nordseite ersichtlich sind. Nach Ansicht der Beratenden Kommission für den Nationalstrassenbau soll zwar der bisherige Arbeitsrhythmus beibehalten werden. Sie bekundete aber gleichzeitig, dass die Abschnitte Mesocco—Grono und Kantonsgrenze Graubünden/Tessin—Castione eine längere zeitliche Verschiebung ertragen. Für das letztgenannte kurze Teilstück haben sich die Bündner und die Tessiner Regierungen in gleichlautenden Vernehmlassungen für die frühzeitige Erstellung des Anschlusses an die Gotthard-Autobahn eingesetzt.

Bündnerseits ist für das laufende Jahr die Fertigstellung des Anschlusses von San Bernardino im Robbau vorgesehen. Auf dem Teilstück San Bernardino—Malabarba wird die Trassierung fortgesetzt; ferner stehen dort die Ausweitung und Auskleidung des Getünnels, der Bau der Coletbrücke und der Beginn der Belagsarbeiten auf dem Programm. Im Abschnitt Plan San Giacomo—Mesocco wurde mit den Bauarbeiten zwischen Plan San Giacomo und Beis sowie den Brücken Nanin und Casella begonnen. Mit diesen Werken werden auf zwei Abschnitten zahlreiche Kehren der bestehenden Strasse ausgemert. Als spektakulärstes Bauwerk ist gegenwärtig ein das Tal überspannender grosser Brückenschlag ersichtlich. Unterdessen ist die bestehende Südzufahrt zwischen San Bernardino und Mesocco grossenteils neu asphaltiert worden. Erfahrene Automobilisten schätzen diesen Belag wegen seiner Griffkraft und der schnelleren Auftauung bei Schneefällen, was auf dieser Gebirgsstrasse besonders vorteilhaft ist.

Im unteren Misoxertal ist auf Veranlassung des Präsidenten des Verkehrsvereins für Graubünden, Nationalrat Dr. E. Tenchio, soeben der Bahnübergang zwischen Cama und Leggia mit Blinklichtsignalen versehen worden. Seitens der Bevölkerung wird auch die Sicherung weiterer Bahnübergänge dringlich gewünscht, weil sich in letzter Zeit oft schwere Unfälle ereignet haben. Übrigens ist nun auch in der direkten Fortsetzung der Bernhardsroute im Süden die Bahnunterführung bei Giubiasco erweitert worden.

Für San Bernardino stellt sich auf die zum Jahreswechsel 1967/68 in Aussicht stehende Tunnelöffnung eine bedeutende wirtschaftliche Belebung in Aussicht. Schon jetzt wird diese Südsüdverbindung vermehrt von Touristen aus der Ostschweiz und von Transgästen im Nordsüdverkehr befahren. Die entlastende Wirkung dieses Alpenübergangs auf die Gotthardroute ist damit bereits offenkundig. Der Bernhards-tunnel ermöglicht bald einen Auswärtigen des Wintersports in San Bernardino, wo entsprechend

Fortsetzung auf Seite 10

MAGGI



Echte Schildkrötensuppe



Klare Ochsenchwanzsuppe

Spitzenqualität

MAGGI-Delikates-Dosensuppen für höchste Ansprüche

MAGGI-Delikates-Dosensuppen, wenn Qualität ausschlaggebend ist.

MAGGI

(6 x 100 g)

Infektion im Betrieb Epidemiegefahr

Versicherungs- Schutz?

Betriebsschliessungs- Versicherung

Die Infektionskrankheiten, wie Typhus, Paratyphus, Ruhr, Lebensmittelvergiftungen usw., haben in den letzten Jahren auch in der Schweiz sprunghaft zugenommen.

Überraschend viele Arbeitnehmer erhielten Tätigkeitsverbote; die Betriebe mussten geschlossen und ihre Waren vernichtet werden.

Viele Geschäftsleute erlitten beachtliche Verluste. Gegen diese neue Betriebsgefahr kann bei der **Helvetia-Unfall** — als **einzige Gesellschaft mit Erfahrung in Beratung und Schadenregulierung in dieser Branche** — eine moderne Versicherung abgeschlossen werden.

Die **Helvetia-Unfall** deckt Schäden, die entstehen bei **Betriebsschliessung** durch entgangenen Gewinn, Löhne, weitergehende Unkosten und Verlust von Kunden

Tätigkeitsverbot ohne Betriebsschliessung durch Lohnaufwendungen für erkrankte oder ansteckungsverdächtige Mitarbeiter, Ausscheider, einschliesslich Betriebsinhaber und Familienangehörige

Waren und Gegenständen, die vernichtet oder desinfiziert werden müssen.

Helvetia Unfall
Zürich

Generalagenturen in

Aarau, Basel, Bern, Biel, Chur, Delsberg, Ermatingen, Freiburg, Genf, Lausanne, Lugano, Luzern, Neuenburg, St. Gallen, Schaffhausen, Sitten, Solothurn, Thun, Uznach, Winterthur, Zug, Zürich

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

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

Wie leicht sich ein gutbepackter 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
Fährweid-Querstrasse 3
8953 Dietikon 1
Tel. 051 88 93 70



Qualität zu Sonderpreis: 8% Spezialrabatt



Lattich	6/4 Dose	Fr. 2.28 ./.	8%
Schwarzwurzeln gestellt	1/1 Dose	Fr. 2.88 ./.	8%
Schwarzwurzeln gelegt	1/1 Dose	Fr. 2.60 ./.	8%
Spinat gehackt	1/1 Dose	Fr. 1.24 ./.	8%
Eierschwämme grosse	1/1 Dose	Fr. 5.16 ./.	8%

Jetzt sollten Sie Ihren Vorrat erneuern! Denn ein solches Angebot — garantiert erstklassige Qualität zu so günstigem Preis — ist selten. Und Sie wissen ja: die Qualität begründet den Ruf Ihrer Küche.

Hero Konserven Lenzburg

Hero
Lenzburger Qualität

de Verstärkungen der Fremdenverkehrseinrichtungen im Gange sind. Das zeigt sich beispielsweise am wieder in Betrieb genommenen Café du Parc, welches sich auch auf die Winteröffnung vorbereitet.

Englische Gäste trotz Devisenbeschränkung

Fünf englische Journalistinnen und Journalisten wurden Ende Oktober durch Graubünden geführt. Die dreitägige Reise ging zunächst ins Oberland, dann über die Lenzerheide und den Jülicher ins Oberengadin, mit Rückfahrt durch das obere Albulatal, die Zügerstrasse, Davos und das Prättigau. Die Besichtigungen hatten zum Zweck, durch die englische Presse aufzuzeigen, dass den Gästen aus Grossbritannien auch mit den zurzeit eingeschränkten Devisenzuteilungen mindestens zehn Ferientage in Graubünden ermöglicht werden können.

Hotelrenovationen in Arosa

Die Hotels Kulm, Tschuggen, des Alpes, Eden und Erzhorn in Arosa sind modernisiert und vergrössert worden. Das Hotel Excelsior erhielt den Einbau von 20 privaten Badezimmer. Arosa präsentiert sich nun mit einer Kapazität von 4500 Betten.

Für das altrenommierte Hotel Hof Maran ist ein Neubau geplant. Nachdem es bis 1927 Eigentum der Bürgergemeinde Chur war, ging es 1956 an die «Hof Maran Hotel AG» über. Für die grosszügige Erweiterung ist die Abgabe von 6500 m² Boden durch die Bürgergemeinde Chur vorgesehene.

An den Hängen des Plattenhorns wird bis zur Höhe von 2100 m ein neuer Skilift bereitgestellt.

Erschliessung von Brambrüesch ob Chur

Das Maiensäss- und Feriengebiet Brambrüesch ist durch eine von Malix heraufführende Strasse zusätzlich erschlossen worden. Sie ist 6,7 km lang und 3,2 m breit. Nachdem aber das Gebiet bereits durch eine Luftseilbahn und eine Gondelbahn direkt von Chur aus bequem erreichbar ist, werden zur Wahrung der Ruhe Fabeschränkungen auf der neuen Strasse angestrebt.

Abwasserreinigung in Bergün

In Bergün ist die erste mechanisch-biologische Abwasserreinigungsanlage Graubündens dem Betrieb übergeben worden. Sie ist für eine Kapazität von 1500 Bewohnern ausgebaut, d.h. etwa dreimal mehr als es der Zahl der ständigen Wohnbevölkerung und etwas mehr als es den Spitzenfrequenzen in der Hochsaison entspricht. Ausserdem verfügt Bergün über einen Überbauungsplan, der auf eine künftige Zahl von 4500 Einwohnern ausgerichtet ist.

«Weisse Wochen» im Corvatschgebiet

Diese von der Corvatschbahn im Zusammenwirken mit Hotels in Champfèr und Silvaplana zu stark ermässigten Pauschalpreisen organisierte Sportwoche fällt in die Zeit zwischen 27. November und 4. Dezember 1966.

Davos als grösster Wintersportplatz

Mit seinen 152 Beherbergungsbetrieben und einer Aufnahmefähigkeit von etwa 7500 Gästen ist Davos von der Schweizerischen Verkehrszentrale als grös-

ster Wintersportplatz unseres Landes bezeichnet worden. Die im Weiterausbau befindlichen Sportbahnen sind auf eine Transportkapazität von 15500 Personen pro Stunde ausgerichtet.

Ende Oktober fand in Davos durch die Zusammenkunft der Chefs der bündnerischen Skipisten Dienste eine sog. «Lawinenkonferenz» statt. Sie diente der Orientierung der im praktischen Einsatz stehenden Funktionäre über neue Erkenntnisse in der Lawinenkunde zwecks Verbesserung der Sicherungs- und Rettungsvorkehrungen. Im Zusammenhang damit wurde über Verhaltensmassnahmen bei Lawinengefahr sowie über die Lawinensicherung und Suchverfahren bei Verschüttungen orientiert.

Vom 3.-10. Dezember findet in Davos der Schweizerische Skischulleiterkurs 1966 statt.

Flugverbindung Zürich — Engadin

Am 22. Dezember wird der «Air-Taxi-Service» zwischen Zürich und dem Flugplatz Samedan aufgenommen. Die Kurse sind je auf Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag festgesetzt. Sie sollen während der ganzen Wintersaison durchgeführt werden.

Tessiner Chronik

Das Verkehrskreuz auf dem Luganersee

es. Mitten auf dem Luganersee kreuzen sich die Verkehrsstränge von Strasse und Bahn mit jenen der Schifffahrt beim neuen Durchlass des Seedammes zwischen Bissone und Melide. Ausser der nunmehr fertiggestellten Doppelspur der Bundesbahn nimmt der Damm künftig die vierspürige Autobahn auf. Diese verläuft in der Nähe der beiden Ufer teilweise in Tunneln. Unter Einbezug derselben ergeben sich Kosten von etwa 100 Mio Fr. für diese 5 km langen Grossbauten.

Ausser den drei Verkehrsträgern sind zwei Länder an der neuzeitlichen Gestaltung des Verkehrskreuzes beteiligt. Der Staatsvertrag mit Italien über die Seeregulierung führte zur Höherlegung des Hauptdurchlasses für die Schifffahrt um 1,4 m. Die von einem schweizerischen Unternehmen betriebene, grenzüberschreitende Luganersee-Flotte verfügt jetzt über die modernsten Einheiten. Die Kursschiffe haben bei der Unterfahrung des Damms nur noch den Grossmast vorübergehend einzuziehen. Die Anlage der Autobahn und des zweiten Geleises der Bundesbahnen erforderte die vierfache Verbreiterung des Seedammes auf 48 m. Dank der grosszügigen Erweiterung der Station Melide fahren nun die Schnellzüge mit der gleichen Stundengeschwindigkeit von 85 km wie von Lugano her über den bogenförmig verlaufenden Schienenstrang. Die Niveauekreuzungen zwischen Bahn und Strasse sind schon seit längerer Zeit aufgehoben. Die umfangreichen, sich seit fünf Jahren hinziehenden Arbeiten müssen ohne wesentliche Verkehrsunterbrechungen ausgeführt werden.

Perspektiven für die Weiterentwicklung des Fremdenverkehrs

Das Verkehrskreuz auf dem Luganersee stellt zweifellos eine dauernde touristische Attraktion dar. Bereits zeigen sich neue Initiativen zur weiteren Entwicklung des dortigen Fremdenverkehrs. Auf dem

Aussichtshügel zwischen dem Luganersee und dem Monte San Salvatore ist ein neues Zentrum von Hotelbauten mit Sportanlagen im Entstehen begriffen. Ausserdem entsteht in Carona die internationale Begegnungsstätte auf Hochschulestufe für die Förderung des europäischen Zusammenschlusses. Das genannte, typische tessinische Küstlerdorf ist auch schon durch eine neue Gondelbahn mit dem See verbunden.

Obchon der Luganerseeedamm die Schlüsselposition für die Inbetriebnahme des südlichsten, 30 km langen Teilstücks der schweizerischen Autobahn von Chiasso bis Lugano darstellt, kann sein Ausbau erst dann in vollem Umfang genutzt werden, wenn der Anschluss an die grösste Tessiner Stadt vollendet ist. Dieser gehört aber zu den Abschnitten, welche einer zeitlichen Verzögerung infolge der Krediteinschränkungen unterworfen sind. Der neueste Zeitplan sieht zwar die Eröffnung der ersten 10 km der Autobahn von Chiasso bis Mendrisio auf Anfang des Jahres 1967 vor. Die definitive Eröffnung der ganzen Strecke bis nördlich Lugano kann erst auf das Frühjahr 1969 verheissen werden. Immerhin wird ein vorheriger provisorischer Südanchluss zur Stadt erwogen. Nachdem die Arbeiten am Seedamm schon weit vorangeschritten und die beidseitig anschliessenden Tunnel durchstossen sind, darf anerkannt werden, dass das beispielhafte Gemeinschaftswerk seiner Verwirklichung nun verhältnismässig schnell entgegengeht.

Neuer Skilift in Airolo

Die von Airolo aus der Höhe von 1175 m ü. M. nach dem Sasso della Boggia auf 2065 m ü. M. führende und von Mitte September bis Ende Mai betriebene Luftseilbahn wird auf Ende November dieses Jahres durch einen neuen Skilift ergänzt. Dieser wird von Pesciù (1756 m) ins Gebiet von Comasné (1911 m) führen. Eine spätere Verlängerung in noch grössere Höhe ist vorgesehen. Dadurch ist Airolo eine verstärkte Anziehungskraft für Skifahrer im südlichen Gotthardgebiet verheissen. Bereits bis dahin hat sich gezeigt, dass die dort gebotenen Abfahrten von zahlreichen Sportlern aus der deutschsprachigen Schweiz benützt werden.

Gästebend in Brissago

Der Verkehrsverband von Brissago hat zum Abschluss der diesjährigen Sommersaison den Gästen und Einheimischen einen Unterhaltungsabend mit grossem Orchester geboten, welche diese neue Initiative bestens aufgenommen haben.

Wintersport in Locarnese

Locarno ist in der einzigartigen Lage, seine Gäste von 200 m ü. M. durch ganzjährig verkehrenden Bergbahnen innert kurzer Zeit in die Höhe von 1700 m ü. M. zu führen. Hiezu dient zunächst die Drahtseilbahn zur Madonna del Sasso (400 m), mit Fortsetzung durch die Luftseilbahn nach Cardada (1350 m) und von dort durch die Sesselbahn nach Cimetta (1700). Besonders das Mittelstück der Strecke hat im vergangenen Sommer einen bedeutenden Verkehrsaufschwung zu verzeichnen. Für die Ausübung des Skisportes auf den Höhen stehen eine Abfahrtspiste für Anfänger und deren drei für Fortgeschrittene zur Verfügung. Für den Eissport dient das Feld «Siberia» bei Ascona, wo auch Hockey- und Curlingmatches ausgetragen werden. Ferner nutzt Ascona die klimatischen Vor-

Totentafel

Josephine Gilden-Morlock †

Wie wir vernahmen, ist die Gattin unseres dieses Frühjahr verstorbenen Ehrenmitgliedes Hubert Gilden-Morlock am 1. November im hohen Alter von 85 Jahren verschieden. Den Trauerfamilien entbieten wir unser herzlichstes Beileid.

züge des Winters in seiner tiefen Lage durch die ganzjährige Offenhaltung des Golfplatzes. In Locarno und Umgebung halten annähernd 40 Hotels ihren Betrieb auch während des Winters aufrecht. Für die bevorstehende «weisse Saison» liegen bereits Reservationen von über 500 Gästen vor.

Erfolge der Luganeser Sommersaison

Die geführten Wanderungen, welche der Verkehrsverein von Lugano im vergangenen Sommer zum zweiten Mal organisierte, gestalteten sich wiederum zu einem vollen Erfolg. Es wurden 17 verschiedene Ausflüge durchgeführt, an denen annähernd 200 Personen teilnahmen. Für die Hotelgäste war die Beteiligung kostenlos und es zeigte sich erneut, dass das Interesse an solchen Wanderungen zunimmt.

Erfolgreich war auch der kurz vor dem diesjährigen Luganeser Herbstfest im Freien durchgeführte volkstümliche Abend. Es nahmen daran etwa 2000 Personen teil, und 1300 davon beteiligten sich am Genuss der zu bescheidenem Preis abgegebenen Kastanien mit Rahm. Dieser besondere Erfolg hat den Verkehrsverein bewegen, für nächstes Jahr eine Wiederholung dieses Anlasses in Aussicht zu nehmen, und zwar womöglich in erweiterterem Rahmen.

Die Vereinigung der «Maitres d'Hotel» feierte den Abschluss der Sommersaison durch einen gemeinsamen Abend. Es wurden die von diesen Berufsangehörigen gepflegten Spezialitäten zubereitet und wertvolle kulinarische Kenntnisse an die jüngere Generation weitergegeben. Die 1958 gegründete Vereinigung unterhält Beziehungen mit Kollegen in allen Weltteilen und besonders solchen aus dem benachbarten Italien.

Das Hotel La Torre, das sich zu oberst im Hochhaus von Cassarate befindet, ist an die neue Firma «Figli di Max Schräml» übergegangen. Diese übernahm Aktiven und Passiven ihres letzten Jahr verstorbenen Vaters Alfred. Der Kollektivgesellschaft gehören die Kinder Alfredo, Renato und Silvia an. Wwe. Hanna Schräml wurde zur Prokuristin ernannt.

Gastronomische Wochen in Mendrisio

Der Wirtverband von Mendrisio und Umgebung führt vom 5. bis 20. November gastronomische Wochen durch. Die in den verschiedenen Lokalen daran teilnehmenden Gäste werden eingeladen, ihr Urteil auf Karten mit Noten von einem Minimal- bis zu drei Maximalpunkten zu vermerken und diese in versiegelten Urnen zu deponieren. Als Preise winken den Gastgebern eine Trophäe der Gemeinde und ein Pokal des Wirtvereins. Weitere drei Pokale werden von Firmen gestiftet.

Für Hotels Spann-Teppiche
in über 100 verschiedenen Farben und Dessins
Beste Qualität zu niedrigsten Preisen
20% Rabatt
BEVOR Sie neue Teppiche kaufen, prüfen Sie unser Angebot. Ein Anruf, oder eine Postkarte genügt, und wir beraten Sie unverbindlich. Für Orientierteppiche Spezialangebote verlangen.
Teppich-Discount AG
Tel. 051 47 52 42
Hechtplatz 1
8001 Zürich

egro
Kaffeemaschinen
UNTER DIESEM ZEICHEN IST GUT KAFFEE TRINKEN

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:	Christen & Co. AG. 3001 Bern Marktgasse 28 Tel. 031/22 56 11	Grüter-Suter AG. 6002 Luzern Hirschtalstr. 9 Tel. 041/9/11 25	Autometro AG. 6001 Zürich Fähnli, 14 Tel. 051/24 47 66	Autometro AG. 1200 Genf Rue de Bernes 23 Tel. 022/32 85 44
----------------	--	---	--	--

HACO TexTon Délicatesse
Kochfertige Suppen

Mehr als 20 Sorten TexTon-«Délicatesse»-Suppen stehen zu Ihrer Verfügung! Suppen wie Sie sie selber machen würden und die Sie nach Ihrem Geschmack und Belieben durch Beigaben bereichern können.

Das TexTon-«Délicatesse»-Sortiment enthält sowohl klare wie gebundene Suppen — passend zu den nachfolgenden Gerichten.

Mit TexTon-«Délicatesse»-Suppen festigen Sie den guten Ruf Ihrer Küche!

HACO AG GÜMLIGEN
Telefon 031/52 00 61

Egla QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN
EGGER & CIE., Weberei, Langenthal
Telephon (063) 2 18 14

Das EPLAST-System löst Ihr Kehrlochproblem
In Küche, Haus und Garten

- 1 hygienisch
- 2 wasser- und dicht
- 3 reissfest
- 4 undurchsichtig
- 5 prakt. Verschluss

1 Sackhalter für 110 Liter Inhalt mit Deckel, Höhe 90 cm Fr. 45.-
Geschlossenes Modell in verschiedenen Farben Fr. 98.-
30 Säcke à 110 Liter Inhalt Fr. 18.-
30 Säcke à 70 Liter Inhalt Fr. 15.-
Patent angemeldet.

Eplast-Fabrikation Wohlen AG
Telefon (057) 6 21 13.

Abfall-Boy
crème lackiert, Deckel vernickelt, Einsatz emalliert, Tretechnik, Höhe 56 cm, Stück nur Fr. 89.-
Bestellen Sie heute noch
Telefon (041) 255 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Ihr seid jung ...

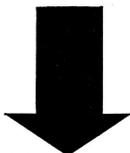
Hotellerie Gastgewerbe



Nächste Kurse im Schulhotel Frühjahr 1967

... die Welt steht offen. Ein ganzes Leben liegt vor Euch. Bald gehören die Schuljahre der Vergangenheit an. Ihr blickt in die Zukunft. Welchen Weg werdet Ihr einschlagen? — Ihr wollt nicht nur für das tägliche Brot arbeiten — Ihr sucht im Beruf auch Freude und Erfüllung.
Wir unterbreiten Euch einen Vorschlag.
Von Jahr zu Jahr gewinnt der Fremdenverkehr auf der ganzen Welt an Bedeutung. Er zählt zu den wichtigsten Industrien unseres Landes. In der Hotellerie finden immer mehr unternehmungsfreudige junge Menschen ihr Auskommen. Der Schweizer Hotellier-Verein freut sich, Euch den Weg zu einer verheissungsvollen beruflichen Laufbahn zeigen zu dürfen.
Die mannigfaltigen Berufe des Hotelfaches bieten Euch viel: Kontakte mit Menschen jeder Sprache, Rasse und Nationalität — verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben — Arbeitsstätten in den schönsten Gegenden unseres Landes — ein Einkommen, das sich mit dem Verdienst in andern Erwerbs-

zweigen messen darf — zeitgemässe Sozialleistungen — Aufenthalte im Ausland — ungewöhnlich rasche Aufstiegsmöglichkeiten für die Tüchtigen. Das ist ein Weg für Euch!
Ihr werdet zweckmässig und kostenlos ausgebildet.
Die Ausbildung ist unentgeltlich. Für Unterkunft und Verpflegung ist nichts zu bezahlen. Darüber hinaus bekommt Ihr jeden Monat ein Taschengeld.
Am Schluss der Ausbildungsperiode — für gewisse Hotelberufe dauert sie nur ein Jahr — wird Euch ein Diplom überreicht. Für alle, die sich noch weiterbilden wollen, bestehen zahlreiche Schulungs- und Ausbildungsmöglichkeiten, die zu den gehobenen Stellen in der Hotellerie führen.
Was sagen Eure Eltern und Freunde dazu?
Sprecht mit ihnen! Die Arbeit in der Hotellerie ist keine monotone, routinemässige Fliessbandarbeit. Sie ist voller Leben und erfüllt von echter Menschlichkeit.
Was hattet Ihr von unserem Vorschlag?



Bitte ausschneiden



Ich interessiere mich für einen Beruf in Hotellerie und Gastgewerbe und bitte um Zustellung von Prospektmaterial.

Name _____
Vorname _____
Wohnort _____
Adresse _____
Geburtsdatum _____
Mich interessiert besonders folgender Berufszweig _____

Einsenden an: Schweizer Hotellier-Verein
Abteilung für berufliche Ausbildung
Hirschengraben 9
3011 Bern
Tel. 031/2275 26

807



Ein guter Beruf

Lehr- und Ausbildungsmöglichkeiten in Hotellerie und Gastgewerbe

- Lehr- und Ausbildungsformen**
Es bestehen folgende Lehr- und Ausbildungsformen:
1. Lehre in Jahresbetrieben, ergänzt durch den Besuch der zuständigen gewerblichen Berufsschule.
 2. Lehre in Saisonbetrieben, ergänzt durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse.
 3. Kurse im Schulhotel (Internat) und praktische Ausbildung im Lehr- und Ausbildungsbetrieb.

Kein Lehrgeld, Kost und Logis gratis im Schulhotel oder Lehrbetrieb und dazu ein angemessenes Taschengeld

Weitere Ausbildungsmöglichkeiten
Es bestehen zahlreiche Möglichkeiten, sich im Beruf weiterzubilden. Folgende Schulen und Institutionen befassen sich mit der weiteren beruflichen Ausbildung in der Schweizer Hotellerie:
— Hotelfachschule des Schweizer Hotellier-Vereins, Lausanne
— Schweizerische Hotelfachschule Luzern
— Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Genf
— Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Zürich

Stellenvermittlung
Der Schweizer Hotellier-Verein und die Union Helvetia verfügen über gut ausgebaute Facharbeitsnachweise und Stellenvermittlungsdienste.

Berufszweige — Dauer der Ausbildung

Berufszweige	Dauer der Ausbildung	Mögliche Lehr- und Ausbildungsformen
Kellner	2 Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre im Schulhotel
Serviertochter	1 1/2 Jahre	
Koch	2 1/2 Jahre	Lehre in Jahresbetrieb Lehre in Saisonbetrieb Im Schulhotel werden keine Köche und Köchinnen ausgebildet.
Köchin	1 1/2 Jahre	
Hotelpraktikant		
— Portier — Chasseur — Telefonist	1 Jahr	nur im Schulhotel
Hotelpraktikantin		
— Zimmerdienst — Wäscherei, Lingerie — Economat, Buffet — Office, Kaffeeküche	1 Jahr	nur im Schulhotel

Schweizer Hotellier-Verein



Wiederholung und Erweiterung der erfolgreichen 1. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsverpflegung vom November 1965 in Basel, ausgerichtet auf:

Personalrestaurants, Kantinen, Mensen, Spitäler, Anstalten, Institute, Hotels und Restaurants

IGEHO 67

Internationale Fachmesse der Gemeinschaftsverpflegung und Hotellerie

22. bis 28. November 1967
in den Hallen der Schweizer Mustermesse, Basel

Sektoren:

Gemeinschaftsverpflegung:

- Nahrungsmittel, Genussmittel
- Kälte und Tiefkühlung
- Küche, Office, Speiseverteilung
- Speiseräume
- Musterbetriebe: Kantine und Cafeteria

Hotellerie:

- Ausstattung und Möblierung für Empfangs- und Aufenthaltsräume, Gästezimmer und Hotel-Restaurants
- Sanitäre und elektrische Apparate
- Wäscherei und Lingerie
- Organisationsmittel

Patronat:

- Schweiz. Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung, Zürich
- Schweizer Hotelier-Verein, Basel/Bern
- Schweizer Verband Volksdienst, Zürich
- Département social romand, Morges
- Union Restaurants Collectifs Européens, Zürich
- Bundesfachverband Werksküchen, Kasinos und sonstige soziale Verpflegungsbetriebe, Frankfurt am Main
- L'Association des Responsables de Restaurants d'Entreprises, Paris
- Dansk Kantineleder Forening, Kopenhagen
- Stichting S.O.V.-Kantines, Exploitanten Van Kantines Voor Het Vervoerspersoneel, Utrecht
- Schwedischer Hotel- und Restaurant-Verband, Stockholm

Wiederum ein übersichtlich geordnetes Angebot, dieses Mal auf 50000 m² Hallenfläche in modernem Messegebäude, betreut von einer bewährten Messeorganisation.

Anmeldetermin für Aussteller: 31. Januar 1967

Auskünfte und detailliertes Ausstellungsprogramm beim Veranstalter:

Fachmessen-Sekretariat der Schweizer Mustermesse,
4000 Basel 21
Tel. (061) 323850 Telex 62685 fairs basel

Wer Inserate aufgibt, denkt an die Postleitzahl!

Umständehalber gut erhaltenes Hotelmobiliar (erstklassige Betten) ca. 60 Zimmer, mit echten Teppichen und Brücken auf 1. April 1968

zu verkaufen

Anfragen unter Chiffre UM 2062 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

langenthaler

porzellan

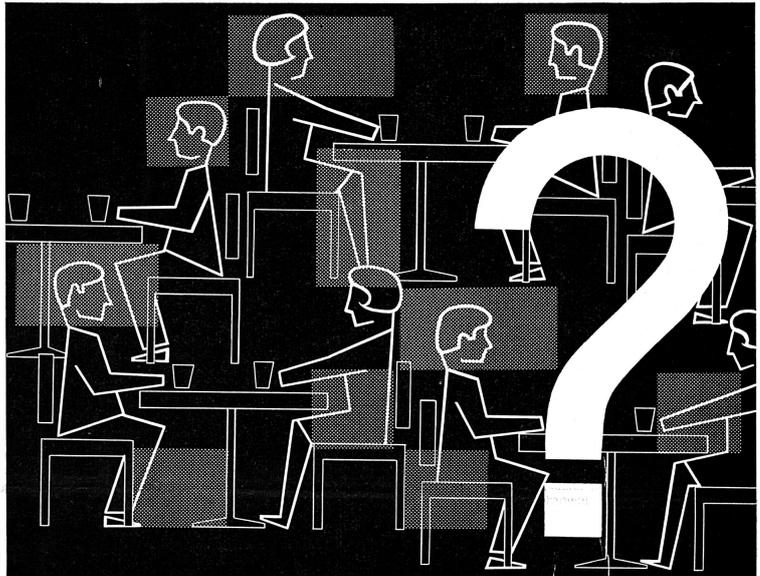


kochgeschirre küchen- und tafelegeräte tablets
bestecke kristall glas

fachgeschäft für hotels und gaststätten

neu

Wieviele Gäste haben Sie morgen?



Mit Hero tiefgekühlten Fertigmahlzeiten stimmt Ihre Prognose immer.



Denn wenn Sie in Ihrer Tiefkühltruhe Hero Fertigmahlzeiten haben, dann sind Sie unabhängig von Prognosen und Dispositionen, also jeder Gästezahl gewachsen. Und sollte Ihr Koch bereits Feierabend haben oder sollten Sie sogar vorübergehend ohne Koch sein, so können Sie «kochen»: Hero Tiefkühlmenüs im Bain-marie erhitzen,

anrichten und servieren. So einfach ist das! Der Hero Menu-Dienst hält für Sie eine Reihe verschiedener, tiefgekühlter Fertigmahlzeiten bereit. In handlichen Packungen zu je 6 Portionen, nach Fleisch, Gemüse und Zutaten getrennt verpackt, sind diese monatelang bei -20° C haltbar.

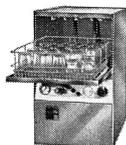
Der Hero Menu-Dienst berät Sie gerne. Rufen Sie unverbindlich an.
HERO FLEISCHWAREN LENZBURG
Tel. 064 511123

LIBO

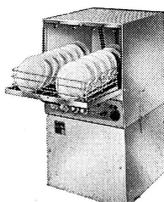
LIBO bietet immer mehr – ist rationell und zuverlässig

LIBO BERN

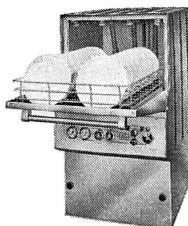
Fabrik für gewerbliche Geschirrwashautomaten
Gewerbestr. 10, Tel. (031) 23 83 56 – 23 64 21



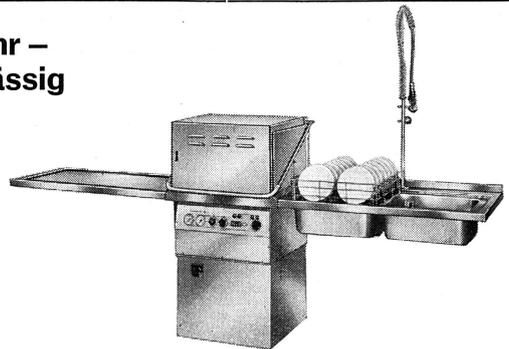
LIBO GWA 303
Abmessung: 45×45×75 cm
Standmodell: 45×45×100 cm
Leistung: 1500–2000 Gläser/Stunde



LIBO GWA 402
55×55×85 cm
55×55×105 cm
400–600 Teller/Stunde



LIBO GWA 802
62×62×115 cm
800–1000 Teller/Stunde



LIBO GWA 802 D
60×60×125 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; Genf Service: H. Meier, Tel. (022) 42 09 28; Verkauf: E. Mariotti, Tel. (032) 4 14 60; Goldau U. Bieri, Tel. (041) 81 64 92; Lausanne Edm. Steinmann, Tel. (031) 41 19 07; Lugano T. Bolla, Postfach, Massagno; Spliz Verkauf: R. Vogel, Tel. (033) 7 69 22; Thun Service: W. Grütter, Tel. (033) 3 44 56

Eine Vereinbarung zwischen Verkehrsverein und Hotelier-Verein in St. Gallen

Zwischen dem Verkehrsverein der Stadt St. Gallen und dem Hotelier-Verein der Stadt St. Gallen ist es dieser Tage nach längeren Verhandlungen über den Zimmervermittlungsdienst bei Veranstaltungen, Tagungen und Kongressen zu einer Vereinbarung gekommen. In dieser heisst es unter anderem, der Verkehrsverein sei zuständig für den Zimmervermittlungsdienst bei Veranstaltungen, Tagungen und Kongressen. Um Kollisionen möglichst zu vermeiden, übernimmt das Verkehrsbüro die Rolle der Koordinationsstelle aller Veranstaltungen in der Stadt, insbesondere aber für Tagungen und Kongresse. Die Mitglieder des Hotelier-Vereins verpflichten sich aus diesem Grunde, jeden Interessenten für eine Veranstaltung, Tagung oder für einen Kongress unverzüglich an das Verkehrsbüro zu verweisen. Sie nehmen von den Veranstalter keine direkten Zimmerbestellungen entgegen, mit Ausnahme für kleinere Anlässe, deren Teilnehmer in einem, höchstens zwei Hotels untergebracht werden können. Die sogenannten Saalunternehmer bestätigen eine Reservation durch die Organisation nur, wenn sie die Gewissheit haben, dass das Verkehrsbüro über die Veranstaltung oder Tagung orientiert ist.

Was die Organisation des Zimmervermittlungsdienstes betrifft, so bestehen grundsätzlich zwei Möglichkeiten: Einmal kann die Organisation der Veranstaltung der Tagung oder des Kongresses die Verteilung selbst vornehmen, oder die Organisation überlässt jedem Teilnehmer die Bestellung direkt beim Hotel. In beiden Fällen nimmt das Verkehrsbüro vorerst die provisorische Reservation bei den Hotels vor. Es liegt im Interesse der Hoteliers, dem Verkehrsbüro die hierfür benötigte Anzahl Betten zur Verfügung zu stellen.

Im ersten Fall übernimmt die Organisation die

volle Verantwortung. Das Verkehrsbüro scheidet nach der provisorischen Reservation aus. Der Hotelier steht im direkten Kontakt mit der Organisation. Bei der zweiten Möglichkeit, der Zimmerbestellung durch die Teilnehmer, stellt die Organisation auf ihre Kosten jedem Teilnehmer eine gedruckte Bestellkarte zur Verfügung, die dieser direkt dem seinem Wünsche entsprechenden Hotel zustellt. Der Hotelier bestätigt dem Teilnehmer unverzüglich die gewünschte Reservation. Der Hotelier leitet die Bestellkarte an das Verkehrsbüro weiter, wenn die Anmeldungen das dem Verkehrsbüro gemeldete Kontingent übersteigen und dadurch das Hotel besetzt ist. Das Verkehrsbüro nimmt in diesem Fall die Reservation in einem anderen Hotel vor und verständigt entsprechend das Zimmerbesteller.

Grundsätzlich wird die provisorische Bettenreservation nur bis drei Wochen vor Beginn der Veranstaltung der Tagung oder des Kongresses aufrechterhalten. Nach diesem Datum kann jedes Hotel nach Belieben über die provisorisch reservierten Betten verfügen. Kurzfristige Anmeldetermine sind nur gestattet, wenn sich der Hotelier-Verein damit einverstanden erklärt. Bei Veranstaltungen, Tagungen oder Kongressen müssen die auf der Hoteliste für solche Zwecke vermerkten Preise eingehalten werden. Diese Preise sind als Nettopreise zu verstehen.

Mit dieser Vereinbarung scheint eine Angelegenheit definitiv bereinigt worden zu sein, die immer wieder Anlass zu Diskussionen — auch bei den Besuchern St. Gallens — gegeben hat. Im übrigen ist die neue Regelung bahnbrechend auch für andere schweizerische Städte. Wichtig erscheint im speziellen, dass die Hoteliers für gewisse Anlässe freie Hotelbetten zur Disposition halten, was gar nicht so leicht bewerkstelligt werden kann. T.

Die Equip'Hôtel 1966

Die nun schon zur Tradition gewordene internationale Ausstellung von Hotel- und Gaststätten-Einrichtungen in Paris, die seit 1953 regelmässig im Oktober durchgeführt wurde, hat sich in ihrem Aufbau und ihrer Organisation nicht wesentlich verändert. Wenn uns im Vergleich zu den früheren Jahren etwas besonders auffiel, so vor allem der stärkere Besucherverkehr — es sind im Prinzip nur Berufsangehörige eingeladen — und offenbar auch ein grösseres Interesse an Kaufabschlüssen. In diesem Sinne hat die Equip'Hôtel zweifellos beträchtliche Fortschritte gemacht, indem sie auf die Kreise des internationalen Hotel- und Gaststättengewerbes eine erhebliche Anziehungskraft ausübt. Ihr Wert liegt freilich in erster Linie in der Übersicht, die sie den produzierenden Wirtschaftszweigen bietet, mit ihren Erzeugnissen alle massgeblichen Gruppen der französischen Gaststätten- und Beherbergungswirtschaft anzusprechen. Hier ist sie schlechthin unersetzlich geworden.

Wenn sich die Besucher vornehmlich aus französischen Hoteliers und Gastwirten und den mit ihnen verbundenen Wirtschaftszweigen rekrutieren, so wird dies niemandem überraschen. Angesichts des bedeutenden Nachholbedarfes in der französischen Hotellerie kann die Equip'Hôtel noch auf Jahre hinaus mit einer lebhaften Anteilnahme der betroffenen Erwerbsgruppen rechnen.

Bei einem Rundgang stellen wir erneut fest — wie bereits in den vergangenen Jahren — dass die Küchen- und Office-Einrichtungen samt den dazugehörigen Maschinen weitaus den breitesten Raum einnehmen und auch die grösste Zahl der Aussteller aufweisen. An zweiter Stelle folgen die Raum- und Zimmereinrichtungen (Möbel, Betten, usw.); schliesslich zeigt sich die zunehmende Bedeutung der Kühlanlagen darin, dass diese Teile des Hotelbetriebes von Jahr zu Jahr eine stärkere Beachtung finden. Bei den verschiedenen für die Hotelverwaltung gezeigten Maschinen fiel dagegen auf, dass die Elektronik hier noch keinen Einzug gehalten hat. Doch wird damit ohne Zweifel in den nächsten Jahren zu rechnen sein. Für den Betriebswirtschaftler ist die Feststellung nicht ohne Interesse, dass der Hotelbetrieb ähnlich wie der Gemischtwarenhandel sozusagen von Jahr zu Jahr kapitalintensiver wird. Mit Ausnahme von Möbeln und Geschirr bzw. Besteck ergreift die Mechanisierung heute alle Teile einer Hotelanlage. Diese Übertragung der Verrichtungen von menschlicher Arbeitskraft auf mechanische und automatische Einrichtungen zwingt zu einer langfristigeren Betriebsplanung und einer Finanzorganisation, die angesichts der geringen Kostenflexibilität mit einer höheren Bettenbelegung rechnen muss. Diese Entwicklung ist unaufhaltsam und sie stellt das Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe vor Probleme der Betriebsführung, die noch vor einem Jahrzehnt in dieser zugespitzten Form unbekannt waren. Der Hotelkredit wird sich langsam zu einer besonderen Sparte des Bankgeschäfts gestalten, wie dies übrigens in Frankreich bereits zu konstatieren ist.

Die Equip'Hôtel ist im wesentlichen eine nationale-französische Ausstellung mit ausländischer Beteiligung, die etwa 20—25% der Aussteller ausmacht. Weitaus am stärksten sind die beiden anderen Industriestaaten der EWG, die deutsche Bundesrepublik und Italien, vertreten, wobei das letztere Land sich diesmal zu einer umfassenderen Beteiligung als in den Vorjahren entschlossen hat. Schweizerische Marken haben wir 15 gezählt, was immerhin ein durchaus ansehnliches Interesse beweist; die Zahl der schweizerischen Unternehmungen, die sich für die Bearbeitung des französischen Marktes interessieren, ist offenbar im Wachsen begriffen. Man kann zweifellos der schweizerischen Zuliefer- und Ausrüstungsindustrie für Hotel- und Restaurantanlagen noch einen grösseren Platz sichern, wenn diese Fabrikation in einen einheitlichen Berufsverband zusammengefasst wäre, der sich mit den Problemen der Exportplanung befassen würde. Jedenfalls ist es die feste Meinung des Schreibenden, dass die Schweiz — nicht zuletzt dank des guten Rufes ihrer Maschinenindustrie und der Tradition ihrer Hoteliers — hier noch bedeutende Exportpotentiale mobilisieren könnte, ohne dass für das Marketing allzu grosse Investitionen aufgewendet werden müssten.

Les premières neiges tombées ces jours derniers et les difficultés de circulation en hiver sur certaines routes alpines parlent en faveur des tunnels routiers. Il est heureux, pour le tourisme des Alpes vaudoises et de la région lémanique, que les autorités vaudoises et lausannoises se soient associées à celles du Valais, afin de réaliser sans plus attendre, cette indispensable liaison touristique entre la Suisse et l'Italie.

Un projet se précise

Parmi les premiers, nous avons parlé, l'été dernier, du projet de création d'un office touristique du Nord vaudois. Une assemblée tenue récemment à l'Hôtel de la Prairie à Yverdon et présidée par M. C. Piquet, président de l'Association des Intérêts de Yverdon, a relancé le problème. Les préfets d'Orbe, d'Ecublens, de Grandson et d'Yverdon, ainsi que M. Jean-Jacques Monnard, secrétaire général de l'Office de tourisme du canton de Vaud, avaient été conviés à cette réunion.

Au vu des résultats actuels, l'année touristique 1966 dans le Nord vaudois n'est ni meilleur ni pire que la précédente. Mais chacun est conscient que les possibilités touristiques sont nombreuses dans cette magnifique région ne sont pas suffisamment exploitées.

Des efforts doivent être faits; ce serait la tâche essentielle d'un office de tourisme régional, animé par un collaborateur à plein temps. Pour atteindre cet objectif, il faudrait que toutes les sociétés de développement du Nord vaudois se groupent sans qu'elles perdent pour autant leur autonomie.

Le coût de l'office projeté s'éleverait à 45 000 francs au minimum par année. Or les ressources actuelles sont de l'ordre de 17 000 francs.

Avec l'accord des préfets et des milieux intéressés, on s'efforce maintenant de trouver le complément indispensable pour créer un office nécessaire au développement touristique du nord du canton, ja.

Semaines vaudoises à Cologne

L'Office du tourisme du canton de Vaud organise pour la première fois, en collaboration avec un grand magasin allemand, une action de publicité en faveur des stations vaudoises de sports d'hiver.

Cette campagne de publicité a lieu du 28 octobre au 19 novembre 1966, à Cologne. Pendant cette période, toutes les vitrines du magasin exposent des agrandissements photographiques des stations de sports d'hiver, thèmes sportifs et vues panoramiques. Dans les environs immédiats de Cologne, une piste artificielle de ski permet à quatre moniteurs, délégués par les stations de Villars et Leyzin, d'enseigner la méthode de l'Ecole Suisse de Ski.

Mademoiselle Elodie Zimmermann, une des responsables de l'action en faveur des vins vaudois et de la compréhension de deux Maisons de notre canton, ce sont quelque 12 000 petites bouteilles échantillons qui sont distribuées gracieusement.

La musique champêtre vaudoise «Le Folly» s'est produite du 31 octobre au 5 novembre dans le restaurant durant le lunch et chaque après-midi.

Cette grande campagne publicitaire comprendra également une action en faveur des vins vaudois et de la compréhension de deux Maisons de notre canton, ce sont quelque 12 000 petites bouteilles échantillons qui sont distribuées gracieusement.

Chronique fribourgeoise

Visite royale à Châtel-St-Denis

Voyageant tout-à-fait incognito, le roi du Burundi a rendu visite dernièrement à la petite ville veveysanne de Châtel-St-Denis. Accompagné de deux personnes, il dégusta d'abord dans un restaurant de l'endroit un plat fribourgeois dont il apprécia la grande saveur; il faut dire que la borne de l'établissement était particulièrement réputée!

Au cours de l'après-midi le monarque africain se présenta, sans s'être préalablement annoncé, à la porte d'une belle ferme fribourgeoise où le maître de céans, aussi fier que surpris, lui fit visiter la propriété. Le roi s'intéressa beaucoup à la lacterie-fromagerie ainsi qu'à l'élevage du bétail et des chevaux.

Cette journée pleine de simplicité et de courtoisie se termina dans une sympathique ambiance autour d'une table bien garnie; diable! si le touriste est toujours roi, le roi n'est pas toujours touriste!

Que d'argent!

A la veille de la session de novembre, les députés fribourgeois ont reçu du Conseil d'Etat le message concernant le budget pour 1967. Le total des dépenses prévues atteint quelque 148,5 millions de francs, tandis que les recettes sont estimées à 144 millions de francs. Le budget accuse donc un déficit de 4 451 345 francs.

Le contribuable fribourgeois risque de faire grille mine, car la facture est salée.

Les routes nationales

Au cours d'une conférence de presse qui s'est tenue récemment à Fribourg, le département des travaux publics du canton a informé les représentants de l'information fribourgeoise sur la situation de la route nationale 12 et sur les routes annexes qui en découlent.

Les études et les travaux préparatoires concernant la Nationale 12, sur le tronçon Guin-Corporaux, sont terminés; les travaux sont en soumission. Nous relevons également quelques chiffres intéressants: on a par exemple dépensé 51 millions de francs pour les autoroutes dans le canton, et ceci depuis 1960; les 17 km du tronçon Guin-Corporaux ont nécessité 31 ouvrages d'art, 19 km de routes d'accès et 42 km de chemins agricoles nouveaux. On prévoit l'ouverture du tronçon Berne-Corporaux (36 km) pour 1974; le tronçon Vaulruz-Bulle en (1973-1976 et Bulle-Corporaux en 1976-1980).

On note avec plaisir l'inauguration de la route Fribourg-Lac Noir (par Marly-Tinterin) qui permettra d'atteindre plus facilement la station du Lac Noir, en été comme en hiver.

Neige de novembre

A lors que la météo nous l'annonçait chaque jour pour le lendemain et que les Préalpes étaient déjà tout saupoudrées, la neige a en fin fait son apparition: cet «enfin» correspond aux prévisions météorologiques et non au fait chronologique.

Les routes précisément ont immédiatement présenté un mélange glissant bien connu des automobilistes. Toutefois, il est encore un peu tôt pour faire du ski: toutes les entreprises de remontées mécaniques du canton sont en période de révision, de balisage et de préparation de l'hiver. Vous le voyez, on travaille pour vous! José Seydoux

M. Paul-Henri Jaccard a fêté ses 50 ans!

Monsieur Paul-Henri Jaccard, directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, a fêté le lundi 7 novembre 1966, son cinquantième anniversaire.

Près de la moitié de sa carrière a été consacrée au tourisme, puisqu'il y aura 23 ans au mois d'avril prochain que M. P.-H. Jaccard a été nommé directeur de l'ADIL. Auparavant, il était journaliste professionnel, et, d'ailleurs, il continue à écrire pour les revues spécialisées dans le tourisme et l'hôtellerie.

Fort connu dans tous les milieux touchant au tourisme, M. Jaccard a également une grande activité sur le plan international: il a présidé l'Académie internationale du tourisme dont il est toujours membre du conseil; il est aussi président d'honneur de la Fédération internationale du tourisme qui groupe une quarantaine de directeurs d'offices de tourisme des plus grandes villes européennes.

Il n'est pas besoin de présenter notre correspondant M. Paul-Henri Jaccard qui fait bénéficier l'Hôtel-Revue, depuis de nombreuses années, de sa compétence touristique et journalistique. L'on sait que, par définition, les directeurs d'offices de tourisme sont des hommes-orchestre et qu'il doivent être doués des talents les plus divers. Mais on n'a rarement rencontré un homme qui, comme M. Jaccard, réunit si parfaitement la connaissance totale de tous les problèmes touristiques et le sens d'une information qui l'ait rendre intéressante, vivante et plaisante.

Nous remercions sincèrement M. Jaccard de sa collaboration qui est extrêmement appréciée de tous nos lecteurs. Sa chronique «Les quatre jeudis» est l'une des plus suivies de notre journal et elle sert de lien entre les hôteliers du pays et de l'étranger.

Que notre correspondant trouve ici l'expression de notre sincère félicitation pour son 50ème anniversaire et nos meilleurs vœux de bonheur et de santé!

Chronique valaisanne

Nouveau vice-consulat d'Italie

Dès le début de l'an prochain, un nouveau vice-consulat d'Italie sera créé en Valais, à Sion. Le titulaire n'est pas encore connu.

Le vice-consulat de Brigue, que dirige M. Edoardo Masini ne sera pas supprimé, ce qui fait plaisir aux nombreux amis du titulaire.

Contre l'aviation de montagne

Il y a toujours eu des gens décidés à se mêler d'affaires qui ne devraient pas les concerner. C'est ainsi qu'une pétition vient d'être adressée aux sociétés commerciales existantes visant à créer des zones interdites de vol; des zones de protection contre le bruit et des zones de protection de la nature.

Ces démarches porteraient, si elles étaient suivies, un coup mortel à l'aviation de montagne.

Augmentation des nuitées à Montana

La station de Montana enregistre une augmentation de l'ordre de 8 000 nuitées pour la dernière saison d'été, sur les résultats de l'an passé.

La statistique comparative est la suivante:

	1965		1966	
	nuitées	taux occ.	nuitées	taux occ.
juin	8 715	26%	8 154	23%
juillet	32 651	57%	31 805	60%
août	29 434	51%	37 453	71%

En juin, tous les travaux de réfection n'étaient pas terminés, en juillet, le mauvais temps a joué quelques mauvais tours aux responsables du tourisme.

Le taux d'occupation a pu se modifier, malgré une diminution de nuitées en juillet, grâce à la transformation d'un hôtel en immeuble loué par appartements.

Le tourisme dans les priorités d'investissements

Le coup de frein donné aux dépenses de l'Etat ne va pas sans causer quelques soucis à ceux qui se préoccupent de l'équipement du pays. Certes, ces dernières années, de gros efforts ont été entrepris dans ce sens. Mais, ils doivent être poursuivis pour que la vocation touristique du canton continue à être respectée.

Ne pouvant tout faire à la fois, le Gouvernement a établi un ordre de priorités.

Il estime de première urgence:

- la correction totale de la route cantonale St-Gingolph-Brigue, conformément au programme de la Confédération
 - construction de la route du Simplon et du Rawyl dans le cadre du programme précité
 - construction, en accord avec les autorités fédérales, de routes intercantionales et internationales, à savoir: Furka, Grand St-Bernard, Forclaz, Morgins;
 - aménagement de liaisons avec des communes non encore dotées de moyens de communications.
- Il faudra maintenant attendre le verdict du Grand Conseil, dont la session d'automne débute le 14 novembre pour savoir à quelles saucées seront mangées toutes ces prévisions. City

Chronique genevoise

C'est il y a six ans déjà que s'était déroulée, à Genève, où elle remporta un grand succès, la 28e Fête fédérale de chant. L'Association des Intérêts de Genève, chargée de l'organisation de cette importante manifestation, laquelle fit accourir quelque douze mille chanteurs, vient de terminer le Livre d'or de cette fête.

Il s'agit d'un élégant ouvrage de quatre-vingts pages, en simili-parcachim, qui renferme tout ce qui a été en rapport avec cette fête, soit billets, programmes, affiches, plans, insignes, menus, photographies, coupures de journaux, etc., le tout mis en page avec beaucoup de goût et de soins.

Avant d'envoyer ce Livre d'or à Berne, où il prendra place dans les archives de la Société fédérale de chant, M. Marcel Nicole, directeur des Intérêts de Genève, a eu l'excellente idée de le présenter à la presse. Il s'agit, pour lui et ses collaborateurs, du point final d'une manifestation dont l'organisation avait exigé deux ans de préparatifs.

Ce sera au tour de Lucerne d'accueillir, en 1967, la prochaine Fête fédérale de chant.

Les innovations du nouvel horaire de Swissair concernent Genève-Cointrin

L'horaire d'hiver 1966-1967 de Swissair, entré en vigueur le 1er novembre, le restera jusqu'au 31 mars. A l'aéroport de Genève-Cointrin, les principales innovations sont les suivantes: les services Genève-Paris et Genève-Milan sont désormais assurés par le nouvel appareil à réaction DC-9; deux fois par jour Genève est reliée à Bâle et vice-versa; trois vols par semaine sans escale et quatre vols hebdomadaires via Lisbonne font que, chaque jour, Genève se trouve reliée à New York. Comme durant l'horaire d'été, Genève continuera à être reliée, outre Bâle, également avec Zurich et Berne.

Les ailes néerlandaises et notre pays

Au cours d'une conférence de presse, donnée dans les élégants locaux de sa représentation pour la Suisse romande, à Genève, M. E. C. Heyning, directeur pour la Suisse des ailes commerciales néerlandaises K. L. M., a annoncé que dès le 1er novembre, un deuxième service hebdomadaire Amsterdam - Johannesburg, en DC-8 Jet, touchera l'aéroport de Zurich-Kloten, et que tous les vols de cette compagnie, touchant tant Genève-Cointrin que Zurich-Kloten, ne seront plus effectués que par des avions à réaction, soit le DC-8 Jet ou le DC-9 Jet, seuls les trois services hebdomadaires, exclusivement «fret» étant encore assurés par des appareils à moteurs conventionnels, soit des DC-7 F, dont la K.L.M. possède encore quatre exemplaires.

M. Heyning a également déclaré que la coopération technique avec Swissair, pour l'entretien réciproque de certains types de moteurs à réaction, se révèle extrêmement satisfaisante.

Le 37e Salon International de l'automobile se prépare déjà

C'est du 9 au 19 mars prochain qu'aura lieu, au Palais des Expositions, à Genève, le 37e Salon International de l'automobile de Genève. Il couvrira une surface de 32000 m² et abritera quelque treize cents exposants, soit une centaine de plus que cette année. Il sera tout aussi international que le précédent (qui avait rassemblé 21 pays).

Les voitures de tourisme, les carrosseries spéciales et les accessoires de l'automobile seront naturellement présents, mais pas les poids lourds, qui ne seront là qu'en 1968, un rythme biennal ayant été adopté en ce qui les concerne. Il n'y aura pas non plus de motos, scooters et cycles, qui participeront eux à une manifestation spécialisée ayant lieu, en 1967, à Zurich. Mais, on sait d'ores et déjà que cette branche participera au Salon genevois de 1969.

En revanche, il y aura la section nautique, celles de camping et de caravaning et les engins de manutention, dont le rythme de présentation est également biennal. Une nouvelle construction, éditée au quai de l'Ecole de médecine, complète les halles existantes et permet de loger désormais, le secrétariat permanent du Salon International de l'automobile et celui du Salon des arts ménagers. Elle abrite aussi une salle de conférences et les locaux destinés à la presse.

Genève a fêté le 21e anniversaire des Nations Unies

C'est par une séance commémorative, qui s'est déroulée en l'immense salle des assemblées du Palais des Nations, que Genève a récemment fêté les 21 ans de l'Organisation des Nations Unies, dont elle possède en ses murs, l'Office européen, que dirige un Italien, M. Pier Pasquale Spinelli.

Plusieurs discours ont été prononcés, notamment par le maire de Genève, et l'orchestre de la Suisse romande, sous la direction de M. Peter Maaq, a donné un magnifique concert, consacré à des œuvres des Mozart. Une grande réception a ensuite réuni près de deux mille invités dans la Salle des pas perdus.

Congrès, mondanités, festivités

A l'occasion de la fête nationale de son pays, le consul général de Turquie à Genève a donné une grande réception, à laquelle avaient été conviés tous les ressortissants turcs résidant en Suisse romande, dans les salons de l'Hôtel Intercontinental.

S.A.R. le prince Sadrudin Aga Khan, Haut-Commissaire des Nations Unies pour les réfugiés, dont le siège est à Genève, a été l'hôte d'honneur d'un déjeuner organisé par le Lion's Club de Genève, en la salle des fêtes de l'Hôtel Richemond, repas auquel ont pris part également de nombreux représentants des autorités genevoises.

C'est en les salons de l'Hôtel de la Paix, dirigé par Mme Claudine Hartmann-Auber, que la section de Genève de l'Automobile-Club de Suisse a donné son dîner de gala annuel, qui a été une réussite complète, tant sur le plan de l'ordonnance que sur celui de la gastronomie.

Plus de quatre-vingts personnes, venant de dix-huit pays européens, viennent de prendre part, au Palais Wilson, aux assises annuelles de l'Union mondiale pour la protection sociale des aveugles, qui avait également organisé une exposition de matériel pour infirmes de la vue, dans les salons de l'Hôtel Métropole.

En les salons de l'Hôtel Président, M. Bassiri, directeur de la compagnie Iran-Air pour la Suisse, a donné une grande réception en l'honneur du 47e anniversaire de S.M.I. Mohammed Reza Pahlevi, empereur d'Iran.

M. Francisco Alvarez Chacin, ambassadeur du Vénézuéla auprès du Centre européen des Nations Unies, à Genève, en sa qualité de président du groupe des pays en voie de développement tenant session en cette ville, a offert une magnifique réception dans les salons de l'Hôtel Intercontinental.

Une centaine de gros consommateurs genevois de mazout, parmi lesquels on compte un certain nombre d'hôteliers, se sont récemment constitués en une coopérative - la Stocoma - et ont fait édifier en commun, à La Praille, aux portes de la ville, un centre de stockage. A l'occasion de l'inauguration de cet immense réservoir, d'une capacité de dix millions de litres, le président de Stocoma, M. Lucien Aeschmann, a donné une réception dans les salons de l'Hôtel d'Angleterre, que dirige M. R. O. Bucher.

«Alfons of Oxford» gestorben

Anfangs Oktober starb in Oxford 72-jähriger Alfons Ehrsam - genannt «Alfons of Oxford» - ein Auslandschweizer, der mitgeholfen hat, den Qualitätsbegriff der Schweizer Hotellerie weit über die Landesgrenzen hinaus zu tragen. Er war jederzeit bereit, seinen Gästen und Freunden mit Rat und Tat behilflich zu sein, wenn es galt, einen «Trip to Switzerland» zu organisieren. Ausserdem hat er guten englischen Nachwuchskräften die Weiterbildung in schweizerischen Erstklasshäusern ermöglicht, und viele seiner «Zöglinge» befinden sich heute in leitenden Positionen.

Einem Nachruf in der «Oxford Mail» entnehmen wir in freier Übersetzung, dass Alfons Ehrsam von 1921-1945 das durch ihn berühmt gewordene George-Restaurant in Oxford leitete. Er hatte es verstanden, aus dem «George» nicht nur das beste Restaurant Oxfords, sondern eines der besten weit und breit ausserhalb Londons zu machen.

Der Schweizer Alfons Ehrsam kam mit seinem Bruder Max nach England, nachdem er in Italien und Frankreich im Hotelfach tätig gewesen war. In London arbeitete er zunächst im Berkeley Hotel und im Piccadilly-Grill sowie alsdann als maître d'hôtel im Grand Hotel am Trafalgar Square.

Nach Oxford kam er nach dem Ersten Weltkrieg. Nach kurzer Tätigkeit in Bul's anderem hervorragendem Restaurant «Oxford's», übernahm er das «George», das damals lediglich in einem Tea-room bestand.

Mr. Ehrsam gestaltete diesen zu einem Erstklassrestaurant, dessen Kundschaft das Königshaus, den Adel und vor allem Generationen von gewöhnlichen Leuten umfasste. Das «George» wurde so populär,

Un Genevois devient président de l'Académie internationale du tourisme

C'est à Ischia, l'une des plus belles îles du golfe de Naples, que l'Académie internationale du tourisme vient de tenir sa quinzième assemblée générale. Elle existe depuis 1951 et avait eu, comme premier président, M. Adrien Lachenal, ancien président du gouvernement genevois et ancien parlementaire fédéral, aujourd'hui décédé.

L'Académie internationale du tourisme a appelé à sa tête, comme nouveau président, M. Louis Nagel, de Genève, dont les guides touristiques, qui portent son nom, sont fort connus et appréciés. Comme par le passé, le secrétaire permanent de l'Académie reste fixé à Monte-Carlo, où M. Gabriel Olivier, l'actif commissaire général au tourisme de la principauté de Monaco, s'en occupe avec beaucoup de dynamisme et de dévouement.

L'Académie internationale du tourisme qui publie une revue des dictionnaires techniques du tourisme, en de nombreuses langues, organise chaque année un concours international, ouvert aux professionnels et au public en général, sur un sujet déterminé. V.

dass der Satz, «einen Tisch im „George“ auf acht Uhr erhalten» gleichbedeutend mit dem Begriff «unmöglich» wurde.

Ehrsam war nicht nur ein grosser Restaurateur, er war auch ein Mann von Charakter und Originalität.



Das Bild zeigt den Verstorbenen in der Volkstracht seiner Jahre.

tät, bekannt für seine Sammlung von Schmetterlings-Cravatten, seine dünnen Stuppen und - wenn er ausging - für seinen steifen Hut. Seiner Geschichten über Oxford-Typen waren Legion.

Infolge der Erkrankung seiner Gattin zog sich A. Ehrsam vom Geschäft zurück. Erst nach ihrem Tode zog er wieder nach Oxford, wo er Leiter des Royal Oxford Hotel wurde. Er verheiratete sich noch einmal und blieb bis 1955 in Oxford, worauf er das auf seinen Namen gelaufene Hotel Ehrsam in Osney Bridge erwarb.

Als er sich schliesslich vom Geschäft endgültig zurückzog, verbrachte er seinen Lebensabend in Witney. Eines seiner Hobbies war das Briefmarkensammeln. Er besass eine wundervolle Kollektion.

«Alfons of Oxford» hinterlässt eine Witwe und zwei Stiefkinder, von denen der eine heute die Direktion des Waldhotel Arosa innehat.

Chronique neuchâteloise et jurassienne

On aura du bon vin!

Les résultats définitifs des vendanges neuchâteloises confirment ce que nous annonçons récemment. Alors qu'on s'attendait à une plus grande quantité de vendanges blanches, la récolte de pinot noir a été très satisfaisante.

Le contrôle officiel a porté, en 1966, sur 22 144 gerles de blanc (en 1965 5947) soit au total 30 412 gerles (en 1965 26 495 et en 1964 41 273).

En outre, on peut affirmer d'ores et déjà que, en



die Spezial-Politur zur richtigen Pflege von hochglanz-polierbaren, lackierten oder gestrichelten Möbeln, Schranktüren, Fensterrahmen, etc. Ergibt kristallklare, dauerhaften Hochglanz. Reinigt gleichzeitig und hinterlässt keine Öle, Wolken-, oder Strichspuren.

die Vertrauensmarke zur Pflege von matten Möbeln. Mattierte, gebelzte und mattierte Oberflächen werden hell und dunkel werden mit RADIKAL frisch und fleckensubber.

Echtlich: in Drogerien und Farbwarengeschäften/Hersteller: G. Wohllich, Dietikon/Zh

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

Zu verkaufen

Hotel

ersklassig, 100 Betten, Sommer und Winter, unberühmte Lage für Wintersport im Berner Oberland.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre HO 2138 der Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schreinerarbeiten

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

Innenausbau AG 3314 Schalunen BE

Telefon (051) 96 74 11.

Reklame-Verkauf!

800 Chef-Schürzen

Zwirn-Halbheinen, gebleicht, ohne Latz, 100 cm Tel (041) 2 55 85. per Stück nur Fr. 6.90

Abegglen-Pfister AG Luzern

Ein Apparat, unentbehrlich

für jede Einrichtung von

- Restaurants
- Snack-Bars
- Bars
- Skifitt-Stationen

der Hot-Dog

wird Ihre Saison verbessern.

Generalagentur Poppdog für die Schweiz:

R. Borella

Monthey VS, Postfach 54, Tel. (025) 4 21 39

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

Hoteliers!

Thermalbäder von Salsomaggiore

Die Thermalbäder von Salsomaggiore freuen sich, allen Hoteliers und Hoteldirektoren Spezialpreise für Pension und Badekur im

Grand Hotel Porro (Erstklasshaus)

zu offerieren.

Auch während der Wintersaison geöffnet. Idealer und erholsamer Aufenthaltsort, um die Sole-Brom-Jod-Kuren zu machen, welche speziell empfohlen werden bei: Arthritis, Rheumatismus, Frauenleiden sowie Krankheiten der Luftwege und des Stoffwechsels.

Auskünfte: Direktion, Grand Hotel Porro, Salsomaggiore Terme (Parma), Italien.



Zu den Arbeiten, die sich nicht aufschieben lassen, gehört

Schneeschaufeln

Wenn grosse Schneemengen über Nacht fallen, fehlen meist die räumenden Arbeitskräfte. Eine Schneefräse, die die Arbeit von 10 tüchtigen Schneeschauflern bewältigt, frisst weder Heu noch Hafer, steht aber Tag und Nacht für den Einsatz bereit.

Standard Snow Jet kostet Fr. 1495.-
Imperial Snow Jet kostet Fr. 2475.-

Prospekte, Vorführung und Auskünfte durch die Generalvertretung

Otto Richei AG 5430 Wettingen

Rasenpflegemaschinen Tel. (056) 677 33

Filiale Westschweiz: Otto Richei SA
1181 Saubraz VD. Telefon (021) 7430 15

Das gute Weihnachtsgeschenk: ✨ ✨

Gegensprechanlagen

fabrikneu, i. Qualität, sprechfertig, mit 15-45 m Kabel, solange Vorrat, zu Ausnahmepreisen von:

- 2 Apparate nur Fr. 57.50; Katalogpreis Fr. 132.-
- 3 Apparate nur Fr. 79.50; Katalogpreis Fr. 178.-
- 4 Apparate nur Fr. 97.50; Katalogpreis Fr. 248.-
- 6 Apparate nur Fr. 228.-; Katalogpreis Fr. 388.-
- Batterien dazu Fr. 1.50; Netzgerät Fr. 25.-
- Türsprechanlagen Fr. 74.75

LITEMA-Fermeldetechnik, 8004 Zürich
Staufferstrasse 28 (Ballyhaus), Telefon (051) 23 39 17.

raison de la qualité de cette vendange, le 1966 sera une très fine goutte.

Culture et tourisme

Les expositions annuelles du musée d'ethnographie de Neuchâtel ne sont pas seulement des manifestations culturelles d'une haute tenue mais, pour le tourisme, elles constituent un atout indéniable. On vient de très loin, en effet, pour les visiter.

On peut être certain que celle de l'année prochaine «175 ans d'ethnographie à Neuchâtel» ne le cédera en rien à ses devancières et que, dès le printemps, elle attirera beaucoup de monde au chef-lieu neuchâtelois.

Actuellement, les salles du musée font l'objet de judicieuses transformations, soit d'aménagement, de climatisation et de ventilation.

Dans les locaux déjà à disposition, on prépare l'exposition des quatre thèmes qui permettront au Musée de présenter les pièces les plus originales de ses collections. On vient même, à titre exceptionnel, d'ouvrir une salle pour accueillir une collection de céramiques populaires de Roumanie, dont ce pays a fait gracieusement don au musée.

Petits poissons deviendront grands...

Les poissons neuchâtelois constituent, pour de nombreux restaurants du canton, un atout non négligeable. Encore faut-il qu'on puisse en pêcher et que leur nombre ne diminue pas trop. C'est pourquoi, d'ailleurs, on a construit plusieurs piscicultures où l'on fait de l'élevage.

Toutefois, l'eau des bassins d'incubation doit être extrêmement propre pour baigner les millions d'œufs qui s'y développent, sinon les fines particules minérales en suspension agglomèrent les œufs entre eux, ce qui cause des moisissures. Afin d'éviter toute perte, le Grand Conseil neuchâtelois sera invité à voter un crédit de 45 000 francs en faveur de l'installation d'un filtre à quartz destiné à l'une des piscicultures cantonales.

Petits poissons deviendront grands... si les députés accordent le crédit.

Restauration

On vient d'inaugurer solennellement, à Porrentruy, l'église des jésuites restaurée qui servira à la fois d'aula pour l'Ecole cantonale et de salle de théâtre ou de concert pour la ville.

Grâce à cette salle qui a retrouvé sa splendeur d'autan, les Bruntrutains possèdent un nouveau bâtiment digne d'attirer les touristes.

Voici la police des autoroutes

Le Grand Conseil bernois sera appelé à adopter un décret concernant l'organisation et les attributions de la police des autoroutes. En effet, on évalue à quelque 140 hommes l'effectif qui sera nécessaire lorsque sera terminé le premier programme d'autoroutes nationales.

A ce moment, le canton de Berne comptera 244,7 km d'autoroute, auxquels s'ajouteront les tronçons Berne-Bienne-Delémont-Laufon à aménager en semi-autoroutes.

Quand ces quelque 140 hommes seront en fonction, on estime à quelque 2,5 millions de francs la dépense annuelle qui en résultera. DI.

Der Basler Verkehrsverein im Dienste des Theaters

Der Verkehrsverein Basel hat sich die Aufgabe gestellt, den Kontakt zwischen den Künstlern der beiden Basler Theater und den mit dem Theater verbundenen Kreisen wieder enger zu gestalten und zu beleben. Es sind drei oder vier gesellschaftliche Anlässe vorgesehen, bei denen sich die Künstler und das theaterinteressierte Publikum bei regem Gespräch, an festlicher Tafel und anschliessend beim Tanz kennenlernen können. Von den hundert Anwesenden sind jeweils etwa ein Viertel Künstler, die dem Anlass Glanz und Fröhlichkeit verleihen.

Das erste dieser Diners-dansants war ein grosser Erfolg! Die Einladenden – der Präsident des Verkehrsvereins Basel, A. Kienberger, der sein Haus, das Hotel Drei Könige, für die festlichen Abende zur Verfügung stellt, und Verkehrsdirektor Dr. P. Gutzwiler, der in seiner kurzen Amtszeit schon viel Initiative bekundete – hiessen die Gäste mit Champagner willkommen. Die originelle Platzverlosung sicherte die zwanglose Sitzordnung und gleichzeitig fröhliche Vorstellung der Damen und Herren des Stadttheaters und der Komödie. Ohne Reden und Toasts stellte sich von Anfang an eine gehobene Stimmung ein, die sich beim vorzüglichen Mahl und ungarischer Musik ständig hob. Und als das Orchester Lothar Löffler seine flotten Weisen erklingen liess, fanden sich Künstler und Theaterfreunde in heiterster Laune beim Tanz.

Der festliche Anlass, der sich derart beschwingt anliert und in Hochstimmung ausklang, hatte jedoch lange und intensive Vorarbeit gefordert. Verkehrsdirektor und Präsident haben Idee und Ausführung wie auch die Finanzierungsfrage mit initiativem Elan gelöst; auch ihre lebenswürdigen Gattinnen waren an der festlichen Atmosphäre dieses ersten Abends mitbeteiligt, die für die kommenden Veranstaltungen alles Gute verspricht!

Lebendiges Brauchtum

Einer der originalsten Herbstbräuche in der Zentralschweiz ist der Gans-Abhauet in Sursee. Jedes Jahr am 11. November, also am Martinstag, finden sich auf dem Rathausplatz die Bewerber um die vollgemästete Martinigans ein. Diese wird an einen vom Rathaus zum Schwanenhaus gespannten Draht ge-

hängt. Der Kandidat, angetan mit einem roten Mantel, einer pausbäckigen Sonnenmaske über den verbundenen Augen und bewaffnet mit einem Säbel, begibt sich unter Paukenschlag und Trommelwirbel auf die Suche nach dem begehrten Leckbissen. Gelobt es ihm, die Gans mit einem einzigen Streich vom Draht zu schlagen, so ist sie sein. Ist dies aber nicht der Fall, so muss er den Säbel unter lautm Gespött und Gelächter der Zuschauer an den nächsten Bewerber weitergeben. Nebst dieser Hauptattraktion locken auch noch weitere Belustigungen, wie z. B. die Kletterstange mit dem Glücksrad, das Käsezennen und Sackgruppen viele Jugendliche und Schaulustige an.

Erfreuliche Sommerbilanz in Arosa

Trotzdem die Monate Juli und August, auf welche vier Fünftel der Frequenzen des Sommerhalbjahres entfallen, dieses Jahr witterungsmässig sehr viel zu wünschen übrig liessen, ergibt die Zusammenstellung der Übernachtungszahlen für die vier Saisonmonate Juni bis September ein sehr zufriedenstellendes Bild. Für die 51 geöffneten Hotels und Pensionen mit 2300 Gastbetten wurden 90 943 Logiernächte gezählt. Dieses Ergebnis liegt um 10,3% über demjenigen des Sommers 1965 (82 424) und nur unter dem bisherigen Spitzenresultat, das im Ganzsommer 1964 mit 93 267 Logiernächten erreicht worden war.

Im Vergleich zu 1965 weisen alle Monate höhere Übernachtungszahlen auf: Juni 8541 (+26,5%), Juli 36 286 (+7,9%), August 39 086 (+7,9%) und September 7030 (+20,9%).

Hinsichtlich der Herkunftsländer stehen nach wie vor die Schweizergäste an der Spitze. Auf sie entfallen 40 510 Übernachtungen (Sommer 1965: 38 632, Zunahme um 4,9%) gegenüber 50 433 Übernachtungen von Ausländern (Zunahme um 15,2% im Vergleich zum Sommer 1965 mit 43 792).

Das grösste Kontingent der Ausländer stellt Deutschland mit 17 285 Logiernächten (VJ: 12 552, +37,7%); es folgen Grossbritannien mit 8958 (VJ8419, +6,4%), Frankreich mit 8701 (VJ 8831, Abnahme um 1,5%), Belgien-Luxemburg mit 8137 (VJ 7089, +14,8%) und die Niederlande mit 2881 Übernachtungen (VJ 1946, +17,4%).

Die gegenüber dem schweizerischen und dem bündnerischen Mittel sehr lange durchschnittliche Aufenthaltsdauer des einzelnen Gastes von 6,5 Tagen unterstreicht den Charakter von Arosa als eines typischen Ferienortes, für dessen Hotels der Passantenverkehr keine sehr grosse Rolle spielt. wg.

Kinder ohne Frühstück

Jedes vierte Schulkind geht ohne Frühstück in die Schule. Das ergab eine Untersuchung des Instituts für Ernährungswissenschaften der Universität Gießen. Bei diesen Kindern sinken in der dritten Schulstunde die Blutzuckerwerte ab. Auf Grund der nunmehr mangelhaften Versorgung des Gehirns lassen die Kinder dann auch in ihren Leistungen nach.



Angestelltenehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir

bis spätestens 5. Dezember.

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

Zentralbüro SHV

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

Distinctions pour employés

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

jusqu'au 5 décembre au plus tard.

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

Bureau central SSH

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

Das Gemüse der Woche

7. 11. – 12. 11. 66

Karotten, Endiviensalat, Spinat.

«Mit Giger Kaffee weiss ich, woran ich bin»



sagt
Frau Fritz v. Almen-Siegfried

von den Scheidegg-Hotels, Kl. Scheidegg

«Dank seiner Vakuumdose bleibt er röstfrisch wie am Tag der Lieferung. Das erlaubt mir, den Giger Kaffee in grösseren Mengen einzukaufen. So spare ich mir Zeit und komme nie in Verlegenheit. – Ein praktischer Kaffee! Und meinen Gästen schmeckt das gute Aroma.»

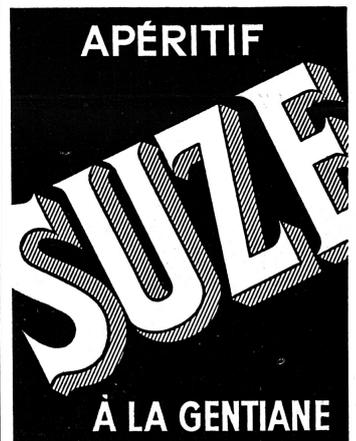
Giger Kaffee – in der praktischen Hoch-Vakuum-Dose

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

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

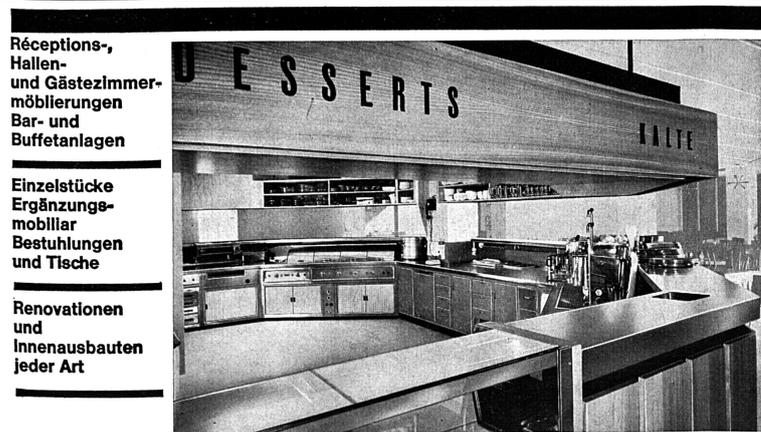
Verlangen Sie Muster und Offerten von Hans Giger & Co., Bern, Tel. 031 252735

65.59.22 d

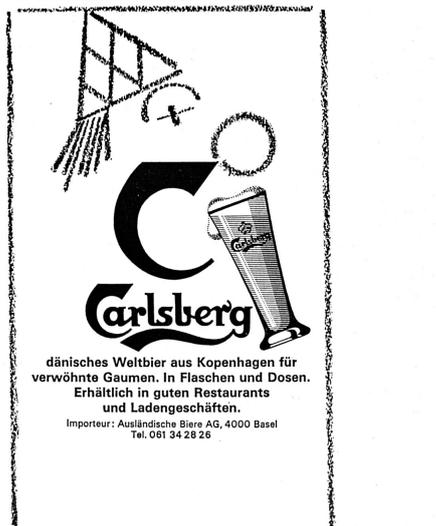


ERNEST FAVRE S.A., GENÈVE
2 bis, RUE DU VALAIS

Inserieren bringt Gewinn!



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



dänisches Weltbier aus Kopenhagen für verwöhnte Gaumen. In Flaschen und Dosen. Erhältlich in guten Restaurants und Ladengeschäften.
Importeur: Ausländische Biere AG, 4000 Basel
Tel. 091 34 28 26

Auskunftsdienst

Reisebüro in Konkurs

Wie aus Helsinki verlautet, ist das dortige Reisebüro namens SUOMEN SEURAMATKAT OY (The Finnish Conducted Tours), Iso Rooverintäkatu 26 A, Helsinki, in Konkurs geraten. Da dieser Firma keine besondere Bedeutung beizumessen war, ist kaum zu befürchten, dass einige unserer Mitglieder ihr gegenüber ein Kreditrisiko eingegangen sind.

Vorsicht, schlechter Zahler!

Unsere Mitglieder seien davor gewarnt, der Firma ABC-Tours Inc. aus Puerto Rico, Delegation Madrid, Jacome-trezo 4, Madrid, zu kreditieren, d. h. Bestellungen ohne Vorauszahlung zu akzeptieren. Ungünstige Nachrichten aus Madrid gebieten grösste Vorsicht gegenüber dieser Firma.

Avis

Agence de voyages en faillite

Nous venons d'apprendre que l'agence Suomen Seuramatkat Oy (The Finnish Conducted Tours), Iso Rooverintäkatu 26 A, Helsinki, se trouve en faillite. Etant donné que l'activité de cette agence n'était pas de grande importance, nos membres ne paraissent pas courir grand risque. Mais la prudence s'impose!

Attention, mauvais payeur!

Nous recommandons à nos membres de ne pas accorder de crédit à l'Agence ABC-Tours Inc., de Puerto Rico, délégation de Madrid, JACOME-trezo, 4 à Madrid, c'est-à-dire de n'accepter des commandes que sur paiement d'avance.

Des nouvelles défavorables qui nous sont parvenues de Madrid nous engagent à conseiller d'être prudent.

Trüffeln

Trüffeln sind seit mehr als 2000 Jahren berühmt. Den Feinschmeckern waren sie stets ein Genuss, den Wissenschaftlern blieben sie in mancher Hinsicht ein Rätsel. Dieser würzige Pilz kann nur da existieren, wo Eichen wachsen. Man findet Trüffeln in Griechenland, Oberitalien, auf Sardinien, in Spanien und Frankreich, aber nur in letzterem Lande wachsen die hochwertigen pechschwarzen Trüffel (Tuber melanosporum), die von den Gourmets so hoch geschätzt werden, in nennenswertem Umfang. In Frankreich kommen sie nur in dem Departement Vacluse und in der Provinz Perigord vor.

Ein warmes Klima ist die Grundbedingung für das Gedeihen der Trüffel. Sie verlangt steinige, kalk- und eisenhaltige Erde und wächst nur unter Eichenarten, besonders unter Quercus Coccifera und Quercus ilex (Steineiche), mit deren Wurzeln sie Wurzelsymbiosen bildet. Bis jetzt ist es noch nicht gelungen, die Trüffel zu verpflanzen.

Frisch ausgegraben haben die dunkeln Knollen eine gewisse Ähnlichkeit mit Kartoffeln. Die Bauern in Perigord pflanzen die zum Gedeihen der Trüffeln notwendigen Eichen in ihren Weingärten oder Feldern an. Nach ungefähr zehn Jahren — so lange dauert die «Jugendzeit» — bilden sich die ersten Trüffel. Von da an kann der Besitzer mit der Möglichkeit rechnen, unter der Eiche während der nächsten 30 bis 40 Jahre Trüffel zu ernten. Doch die Ernte variiert von Jahr zu Jahr und von Baum zu Baum. Einige Eichen geben keine Knollen, gute Eichen dagegen seien erlich, sagen die Perigourdins, und sie verkaufen deren Eicheln.

Trüffel wachsen 5 bis 50 Zentimeter tief in der Erde. Ihr starker Geruch lockt Fliegen an, der Bauer jedoch bedient sich Hunden oder Schweinen, um die Trüffel zu finden. In der Vacluse werden meist Hunde benutzt, die die Trüffel riechen. In Perigord dagegen werden hauptsächlich Schweine dazu verwendet. Die Schweine graben die Knollen selbst aus. Ein Schwein abzurichten ist ziemlich schwierig; die Bauern behaupten, das Talent zum Trüffelsuchen sei erblich. Der Wurf einer guten «Trüffelsau» ist daher sehr gefragt und wird hoch bezahlt. Die Ferkel werden gestestet, indem man ihnen ein Stückchen Trüffel unter die Nase hält.

Das suchende Schwein ermüdet bald, da ihm der steinige Boden weh tut. Dann «streikt» es einlach,

wird verstockt und ist weder im Guten noch mit Schlägen dazu zu bewegen, auch nur eine weitere Trüffel zu suchen. Ist das Schwein aber ausgerückt und guter Laune, so kann es an einem Tage bis zu 15 Kilogramm dieser «kulinarischen schwarzen Diamanten» ausgraben, und eine grosse erstklassige Trüffel allein, die gewaschen ungefähr 300 Gramm wiegt, ist schon 60 Fr. wert.

Ein Trüffelschwein fängt mit sechs oder acht Monaten an, die Knollen zu suchen. Manche arbeiten dann treu und brav 25 Jahre lang. Wenn sie eine Trüffel herausgearbeitet haben, muss man sie rasch wegnehmen, damit das Schwein sie nicht frisst,

Luxusfische werden zu Konsumfischen

Was bieten ganze Fische?

- a) kleine, ganze Portionsfische, ausgeweidet, pflanzenfertig, sind geschmacklich besser als in irgend einer Weise beschchnittene Fische (gefroren oder frisch),
 - b) bearbeitete, also nicht ganze Fische verlieren einen erheblichen Teil des eigenen Saftes,
 - c) bei ganzen Fischen sind keine oxidierenden und austrocknenden Schnittflächen vorhanden, die geruchanfällig sind und Abfall bringen,
 - d) ganze, tiefgefrorene Fische sind nicht nur qualitativ gut — sie sind erheblich billiger als ganze oder beschchnittene frische, auch billiger als beschchnittene tiefgefrorene Fische, — sie sind sichtbarer Beweis für praktische und sehr massive Teuerungskämpfung,
 - e) ganze Fische ermöglichen variationsreiche Zubereitung nach persönlicher Art.
- f) täglich bereit, preislich günstig durch Wegfallen der teuren, unnötigen, «schönen» Verpackung, g) der Konsument sieht was er kauft!
- Diese 3 grundsätzlichen Komponenten vereint, ergeben das Beste, Billigste, was man sich heute bei uns unter «Fisch» denken kann.

Was bedeutet «auf dem Fangboot tiefgefrorene ganze Portionsfische»?

- a) sie sind absolut frisch, nur wenige Stunden alt, eingefroren,
- b) sie sind ausgeweidet bevor alle Eingeweide den bekannten Geruch auf das zarte Fleisch übertragen,
- c) der verteuerte und manchmal viele Wochen dauernde Transport in zerhacktem Eis bis zur Landstation fällt weg, dadurch wird der durchdringende, typische «Fischgeruch», der nichts anderes ist als eine altersbedingte Eiweisszersetzung, verhindert,
- d) das Gefrieren auf dem Boot ist kostensparend und macht zarteste Fische marktfähig, die früher nur mit grösster Vorsicht manipuliert werden konnten.

als Ersatz schiebt man ihm aber eine Kartoffel zu.

In mehreren Trüffeln werden von den Bauern auf den Trüffelmarkt in Cahors gebracht, von kleinen Fabriken aufgekauft und sofort verarbeitet. Dann werden sie mit Flugzeug an die besten Restaurants der Welt versandt. Der Rest wird in Dosen eingemacht, und mehr als die Hälfte der Ernte wird von den Fabriken für Gänseleberpasteten aufgekauft, die damit die berühmte «Pâté de foie gras truffée» herstellen. In Périgord beträgt die Trüffelernte um die 500 Tonnen jährlich; die Nachfrage ist grösser als die Produktion. Noch immer sollen Eichen angepflanzt werden, um der Nachfrage zu genügen.

Unter Vakuum in Schrumpfolie sichtbar verpackt?

- a) beste und neueste Konservierung,
 - b) keine Qualitätsverringering,
 - c) Schutz durch die eng anliegende «zweite Haut», dank dem Vakuumverfahren kombinierten Schrumpfungsvorgang durch das dann wirksam, wenn das Vakuum durch Beschädigen des Sackes ausfällt,
 - d) keine Geruchsbildung, Lagerung neben anderen Lebensmitteln ohne weiteres möglich,
 - e) unbeschränkte, risikolose Lagerung.
- Ganze Portionsfische, mit oder ohne Kopf, ausgenommen, — auf dem Fangboot tiefgefroren, — unter Vakuum in Schrumpfolie sichtbar verpackt.

Wie auftauen?

Wie werden unter Vakuum verpackte, an Bord der Fangboote ganz frisch tiefgefrorene, ganze Fische aufgetaut?

Die ganzen Fische werden mehrere Stunden der Raumtemperatur ausgesetzt. Dieses System des stufenweisen und gleichförmigen Auftaus ist das beste.

Im Moment vor der Zubereitung des Fisches legt man ihn für einige Minuten unter den Wasserstrahl, um das Auftauen abzuschliessen. Der Fisch gewinnt die frische Farbe der Haut und den Wohlgeruch des frischen Fisches zurück!

Zur Erhaltung des Geschmacks kein heisses Wasser!

Man befürchte nicht, dass der aufgetaute, vakuumverpackte Fisch nun gleich schlecht werde, er ist als ein soeben gefangener, frischer Fisch mit all seinen Eigenschaften zu betrachten, soll aber, einmal aufgetaut, nicht wieder eingefroren werden.

Mit Rücksicht auf die Qualität, die Haltbarkeit und den Preis wurde leider bei der Konfektionierung absichtlich auf das Entschuppen verzichtet. Die meisten Zubereitungsarten können ohne entschupperte Fische praktiziert werden — die Vorteile sind mannigfaltig. Wer entschuppen will, benützt folgendes Vorgehen: In der letzten Phase des Auftauens lösen sich die Schuppen unter dem Kaltwasserstrahl, abgestreift mit einem rauen Lappen, sehr leicht und vollständig.



Königin Frederike besuchte anlässlich der Internationalen Lebensmittel-ausstellung in Kopenhagen, zusammen mit der Kronprinzessin, den originellen, tropisch anmutenden Stand von «Rum Coruba» und interessierte sich lebhaft für die «Coruba»-Produkte.

Waidmanns-Heil ...

Bitte, ich möchte Ihnen hier nicht etwa einen «Bären» aufbinden. Obschon alle Jahre, so um den Berichtoldstag herum, «Bärenjäten» einer ausgesuchten Clientèle serviert wurden. Dieses wiederum stammten etwa nicht aus dem hohen Norden, sondern ganz einfach aus dem «Bärner Bärengraben».

Wer kennt es nicht, das liebliche, bodenständige Emmentaler Dorf Langnau? Eingebettet zwischen Emme und Illis. Weltberühmt durch den in weiter Welt bekannten und berühmten Emmentaler Käse. Dass natürlich in dieser heimatlichen Dorfgemeinschaft auch ein «Bären» gehört, versteht sich von selbst. Der Bärenwirt wiederum war nicht weniger berühmt und beliebt, wo er doch während seiner guten Jahre so um die 320 Pfund. Aber auch sein Herz stand immer auf dem rechten Fleck. Leutselig, mit gutem Witz, aber auch mit Geist, war er weitherum beliebt. Das einfache Emmentaler Buurli wie aber auch ihre Majestät, die Königin der Niederlande, wussten eine verbundene Gastlichkeit immer sehr zu schätzen, nicht zuletzt auch wegen der aufgetischten währschaftlichen Köstlichkeiten.

Doch... Jahre liegen dazwischen. Immer, wenn der Wald sich in seinen bunten Farben herbstlich-schön präsentiert, wenn der erste Rehpfleifer in der Planne brutzelt, ein süßsaurer Geschmack und Wohlgeruch mein Reich, die Küche, umgibt, kommt mir diese «Bären-Geschichte» von Anno dazumal in den Sinn. Es wäre aber wiederum nicht auszudenken, dass der «Bären-Badi», wie ihn die lieben Mitmenschen nannten, nicht ein ebenso eifriger und passio-nierter Nimrod gewesen wäre. Seit Wochen schon konnten die beiden Gackel «Züsi und Max» ihrem Herrn nicht genug «scharwätzeln», um endlich mit auf die Jagd gehen zu können. Natürlich wurden dann in den auf Hochzeiten und «Landauer» nicht nur die beiden Hunde verpackt, auch allerlei Speise und Trank durften nicht fehlen.

Alles, was mit dem «Bären» in Berührung kam, wusste, dass fortan für eine ganze Woche der Bären-wirt für niemanden zu sprechen war. Abwesend, weit entfernt im Jagdrevier. Für die zurückgebliebenen «Leibeigenen» war dieses wiederum kein so grosses Unglück, wenn der Hausherr durch Absenz glanzte. Selbst die Mäuse im tiefen Bären-Keller verspürten dies, hatten ihre helle Freude. Alles tanzte, ja manchmal sogar etwas aus der Reihe. Bis dann eines Tages ein Ferngespräch die Rückkehr des Meisters ankündigte.

Mit einem Handkarren wurde hierauf der «Bären-Fritzi!», seines Zeichens Stallknecht, zum Langnauer Bahnhof beordert. Dort musste er jeweils die reiche Jagdbeute in Empfang nehmen. Das Emmentaler Bähni, dem diese Frucht anvertraut wurde, fuhr natürlich damals noch mit Dampf; es hatte etwelche Mühe, die vielen Ränke in einem Gang zu überwinden. Pustend und rauchend dampfte es durch die Gegend, und manch Geraniumstückerl, das zu nahe am Bahndamm lag, fand ein frühzeitig, welkes Ende. Auch der Knecht hatte seine Mühe, die schwere Last auf seinem Handkarren den «Dorfstutz» hinauf zu bringen. Gewöhnlich beim «Löwen» wurde eine Verschnaufpause eingeschaltet, dann hiess es noch einmal: «Fritzi! id Hose», um den Rest mit den letzten Kräften zu stossen und am Ziel vor dem «Bären» abzudanken. Derweil die Jagdbeute im Fleischerkeller versorgt wurde, war in der Bären-Gaststube schon allerlei los. Eifrig wurde debattiert und parliert, das Jägerlein kam nicht zu kurz, und die geladenen Gemeindeväter taten sich am ausgesuchten Tafelwein und an den offerierten «Gnagi» recht gülich. Dieser Tag war jeweils ein Festtag und musste somit gefeiert werden. Selbst der Herr Pfarrer Gygax fand es nicht für unwürdig, mit seinen Äuglein ab und zu zu winkern aber doch mit ganzem Ohr hinzuhören, was in der übrigen Welt während der Abwesenheit des «Bären-Badi» alles passiert war.

Bis dann zu später Stunde die gute Frieda die Gaststube fenster öffnete, die letzten Gäste vor die Türe begleitete und schliesslich die Lichter löschte. Nun also lag der Gasthof in seinem friedlichen Schlaf. Hochstens der alte Brunnon auf dem Dorfplatz plätscherte ruhig weiter. Die Bachforellen, in diesem

Gefängnisgehege ihrer Freiheit beraubt, tummelten sich dennoch im klaren Wasser, eingedenk aber, dass der Bärenwirt wieder zurückgekehrt und wohl allzulange das Forellenleben nicht mehr andauern könne. Vielleicht eine kleine Galgenfrist bis zum nächsten Hochzeitsmahls, um sich «basaltblau» für Wohlgeleste zu präsentieren.

Bevor am andern Tag die Morgensonne über der Schrattefluß «Guten Tag» wünschte, war ein eifriger Kochlehrling damit beschäftigt, das Fell über die Ohren der Rehheissen zu ziehen. Doch welch Weltwunder kam dabei zu Tage! Ich möchte es ihnen, liebe Leser, selbst mit einem verschmitzten, nachträgliehen Lächeln nicht vorenthalten. Alle Rehe waren gezeichnet mit einer Ohrenmarkkette. Nicht etwa, dass es zu dieser Zeit gang und gäbe gewesen wäre, die aus dem Revier erlegten Tierein zu prämiieren. Bei weitem nicht. Auf den Ohrmarken, fein säuberlich in römischen Buchstaben eingraviert, stand zu lesen: «Comestibles Ludwig und Gafner Bern».

Ha ha... Wieviel mag diese Beute wohl den «Bären-Badi» gekostet haben? Niemand wusste es und konnte es sagen. Niemand einmal die private Buchhaltung, der Taschenkalender gab hierüber Aufschluss. Oder dann vielleicht zwischen den Zeilen zu lesen im Sonderkonto Jagdauslagen.

Doch bitte... gekocht hat man damals mit viel Liebe und mit ebensoviel Butter. «Anke» kostete damals Fr. 1.80 per Kilo. Schmackhaft für wohllobliche Ratsherren und Diplomaten, die per «Breck und Chaise» jeweils angefahren kamen und neben einer gepflegten Küche auch der «Bärenmilch» (ein Eigengebräu von Burgunderwein, Cassis und spritzigem Blanc de Blanc) absolut nicht abhold waren. Das waren noch Zeiten. Heute, nach vielen Jahren, denke ich oftmals wehmütig an dieses Anno dazumal zurück. Nicht nur wegen den überaus reichlich servierten und nachservierten Pastelli, Bachforellen, Bärnerplatten bis mindestens zwölf Sorten Fleisch, Sauerkraut und Bohnen, den selbstgeschlachteten Guggeli mit Pommestrites und zum Abgewöhnen diese majestätisch hohen Meringe. Natürlich alles für einen guten Fünftler. Zwei gute Stunden konnte und durfte man ta-

T O D E S A N Z E I G E

✝

Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Veteranenmitglied

Martin Hofmann-Spitzer
ehemals Hotel Central, Weissig

am 4. November nach kurzer Krankheit, jedoch unerwartet rasch, wenige Tage nach seinem 80. Geburtstag, in die ewige Heimat abberufen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Ernst Scherz

Nicht wichtig — aber interessant

Prüfung auf Tiefkühltauglichkeit

Tiefgefrorene Gemüse erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Es sind aber nicht alle Gemüsesorten und -sorten für dieses Konservierungsverfahren geeignet. Salat, Rettich und Radieschen beispielsweise findet man nicht in der Tiefkühltruhe. Dauerkohl lässt sich zwar soweit es die Technik betrifft — tiefrieren, aber die Kosten dafür im Verhältnis zum Erlös zu hoch. Tomaten verlieren durch die Prozedur des Einfrierens und Auftauens die Schnittfestigkeit, so dass sie praktisch nur in Form von Tomatenpüree als Gefrierkonserven in Frage kommen. Bevorzugt tiefkühltauglich sind dagegen nach den Untersuchungen von Frau Dr. Nicolaissen-Scupin in Wehrda (Deutschland) neben Spinat und Erbsen auch Bohnen, Blumenkohl, Spargel, Kohlrabi, Rosenkohl und Grünkohl. Dabei sind bei Bohnen und Erbsen auch sortentypische Unterschiede festzustellen. So sind Markersbarn im allgemeinen geeigneter für das Gefrieren als Schalerbsen.

Dänische Forellen

Dänemark ist der grösste Exporteur der Welt für lebende Bachforellen und liefert die von Sportanglern begehrten Fische regelmässig in sieben europäische Länder, nämlich nach Frankreich, Italien, in die Schweiz, nach Westdeutschland, Belgien, Norwegen und Schweden. Die grösste Forellenzucht des Landes liegt bei Knabberup. Dort werden in besonders angelegten Teichen ursprünglich aus der Schweiz stammende Bachforellen gezüchtet. Sind die Fische anderthalb bis zwei Jahre alt und haben sich eine Länge von 20 Zentimetern und ein Gewicht zwischen 100 und 150 Gramm erreicht, müssen sie von den heimatischen Teichen Abschied nehmen.

In Spezial-Eisenbahnwagen oder Lastautos werden die lebenden Forellen in ihre Bestimmungsländer gebracht. Während der Transporte steht das Wasser ständig unter Kontrolle. In bestimmten Zeitabständen werden die Eisenbahnwagen auf den Bahnhöfen, die Lastwagen jedoch meistens bei den Feuerwehren mit Frischwasser aufgefüllt. In Frankreich und Italien sorgt in erster Linie der Staat dafür, dass die aus Dänemark kommenden Bachforellen ausgesetzt werden. Diese Massnahme ist gewissermassen eine Förderung des Fremdenverkehrs — zum Anreiz für die Sportangler.

In andern Ländern geschieht das Aussetzen durch private Interessenten. Es ist zwar eine kostspielige Angelegenheit, das Geld kommt jedoch durch die Ausgabe von Anglerlaubnscheinchen wieder herein. Rund 800 000 dieser schnellleuchtigen Bachforellen werden von den Zuchtteichen in Bögedal bei Knabberup exportiert. Die Nachfrage ist so gross, dass die Exportzahlen in den vergangenen Jahren ständig gesteigert werden mussten.

fein. Man nahm sich Zeit zum Essen. Und fand zwischen hinein Nuss und Freude an einem erfrischenden, dankbaren «Vergällt's Gott».

Ein altes «Bären-Rezept»

Kalte Pastete von Rebhühnern

Pastetenform mit Teig und Bardierspeck chemisieren. Von 4 jungen Rebhühnern die Schenkel ausbeinen. Lössen mit Kalbfleisch, fettem Speck, Trüffel, Echallotte und Gänseleber auf starkem Feuer rasch anbraten, mit Cognac flambieren. Durch den Fleischschwanz durch ein Sieb (von Hand) passieren. Gut würzen, salzen und mit Eigelb, Rahm auf Eis abrühren. Die ebenfalls ausgebeinten Rebhühnerbrüste werden in Cognac mariniert. Lageweise mit Farce, Brust, in Streifen geschnittenen Rinderzungen, Trüffel und Pistazien die ausgelegte Pastetenform füllen. Mit Bardierspeck abdecken und mit Teig verschliessen. Den Rand mit einer Teigzange gefällig markieren. Auf Backblech in mittelheissen Ofen eine Stunde backen. Durch ein offengelassenes Kamn einige Male gutt Madeira-Wein einträufeln. Aus den Karkassen eine Wildgelee fertigen und gut abschmecken. Die ausgebackene Pastete und ebenso die erkalte Gelee damit aufgießen. Etwelche Stunden durchkühlen lassen. In Tranchen schneiden und wiederum mit Gelee lustrieren. Apfel und Sellerie, in Braten, geschnitten, werden als Saletkompott dargereicht. Ebenso mit Orangengelee gefüllte Orangenschmelze gefällig auf gut präsentierender Platte komplizieren.

P.S.: Obschon heute moderne Küchenmaschinen zur Verfügung stehen, empfiehlt es sich, die Fleischfarce von Hand und durch ein Tamis durchzupassieren. Nicht Maschinen-Blitz. Die vertikale, von Hand durchgedrückte Masse, im Gegensatz zu einer rollenden mit dem Blitz, hat den beachtlichen Vorteil, dass keine gummiartige Konsistenz entsteht und damit die Pastete, was wichtig ist, fein und streichfähig bleibt.

Neubau Hotel du Lac Lugano-Paradiso

(Arch. Giuseppe Brazzola SIA, Paradiso)

Rückblick

Das Hotel du Lac hat eine Totalerneuerung erfahren. Die Voraussetzungen, die diese letzte, entscheidende Bauphase ermöglichten, hat sich die Familie Kneschaurek als Eigentümerin in einer 50jährigen Entwicklungszeit selbst geschaffen.

Aufopfernde Zusammenarbeit und kluge Voraussicht haben die Existenz dieses Familienbetriebes über alle Kriegsjahre hinweg zu sichern vermocht.

Das Bauland war von Anfang an überaus beschränkt, denn der für die Überbauung zur Verfügung stehende Geländestreifen zwischen Strasse und See misst nur 12 Meter. Der im Jahre 1928 erfolgte Landerwerb für ein Strandbad war damals eine Pionierleistung im Hinblick auf die klar erkannte zukünftige Entwicklung. Diese Vorsorge wurde von der heutigen Generation erkannt und der schmale Wiesenstreifen bei der Neuerstellung des Hauses zu einer mustergültigen Badeanlage erweitert. Sie ist heute ein wesentlicher Bestandteil der Neuanlage.

Der Neubau

Raumorganisation Die Erfahrung zeigt, dass die besten Lösungen nicht da entstehen, wo unbeschränkte Freiheit in der Raumnutzung vorhanden ist. Meist sind es unerwünschte Raumbeschränkungen, die zu den rationellsten Anlagen führen, weil die Konzentration zu den wichtigsten Belangen der Betriebsrationalisierung gehört. Diese erfordert aber eine Mehrarbeit an Planung. Wird sie geleistet, so wirkt sich das ursprüngliche Handicap zum Vorteil aus. Dies war beim Hotel du Lac der Fall. Es ist ein Musterbeispiel günstiger Raumaussnutzung, bei räumlich beschränkten Verhältnissen.

Das Erdgeschoss ist durch eine Auskragung erweitert und enthält die Réception, die Ruhehalle und den gesamten Restaurationsbetrieb mit dem Produktionszentrum auf gleicher Ebene. Die Küche weist mit dem Office und den Tagesvorratsräumen eine Bodenfläche von rd. 145 m² auf, die Restauration eine solche von rd. 260 m² mit 180 Sitzplätzen, oder 1,5 m² je Sitzplatz. Dieses Verhältnis ist aussergewöhnlich und kann nur durch äusserste Komprimierung der Küche einerseits und die weiträumige Bestuhlung der Restaurants andererseits für den speziellen Fall begründet werden. Im Zeichen der Betriebsrationalisierung steht ebenfalls die Hotelbar, die als Snack- und Getränkebar auch die Terrasse beliefert.

Die Réception mit Kanzlei und Direktionsbüro ist auf eine Grundfläche von 25 m² reduziert. Allgemein weisen die Betriebsräume zugunsten der Ertragsfläche weit über das Übliche hinausgehende Einsparungen auf. Sie weisen darauf hin, dass auch die Belegschaft auf einen minimal möglichen Bestand reduziert ist, was voraussetzt, dass einzelne Posten mehrfache Funktionen zu erfüllen haben. Die sehr weitgehende Betriebsvereinfachung zeigt deutlich, welcher Weg für die zukünftig allgemein notwendige Betriebsrationalisierung begangen werden muss, um das Verhältnis zwischen Betriebs- und Ertragsräumen zu verbessern.

Das Kellergeschoss enthält die W.C.-Anlage für das Hauptgeschoss und neben der Heizung und Ventilation die Vorrats- und Personalräume.

Das Logement befindet sich in 6 Obergeschossen mit je 9 Zimmern mit Bad-W.C. und Loggia, entsprechend 54 Zimmern mit total 90 Betten. Auf der Strassen-seite der doppelbündigen Anlage schützen die Personalräume die Gästezimmer vor dem Verkehrslärm der stark frequentierten Durchgangsstrasse.

Architektonische Gestaltung Die Abbildung 3 zeigt das Interieur eines Salons des abgebrochenen Objektes aus der Zeit der Jahrhundertwende. Kein anderes Bild könnte im Vergleich mit dem heutigen Erdgeschoss den Stilwandel innerhalb eines blossen halben Jahrhunderts deutlicher aufzeigen. Herr Kneschaurek erklärte mit Stolz, dass die Gemeinschaftsräume durch keine Wände mit Zimmertüren voneinander getrennt sind. Damit hat er das wesentlichste des neuen Raumgefühls, das unsere guten Hotelneubauten auszeichnet, ausgesprochen.

Die Zusammenfassung offener Räume, ermöglicht durch die neuen Mittel der Heiztechnik, entspricht dem heute viel stärkeren Kollektivempfinden und eröffnet neue Möglichkeiten der Interieurgestaltung, die im neuen Hotel du Lac voll ausgeschöpft worden sind.

T. Sch.

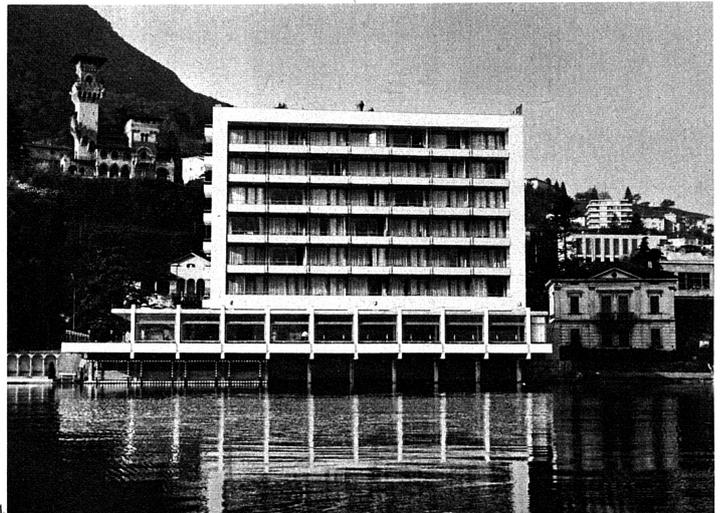
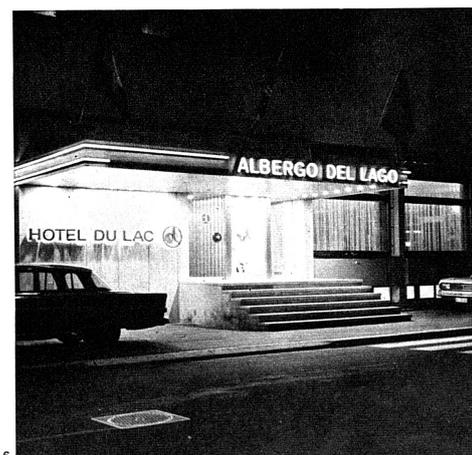
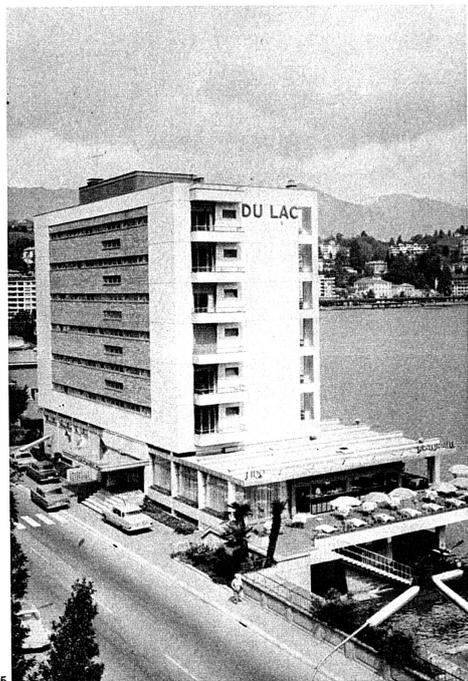


Abb. 1 Das neue Hotel.

Abb. 2 Das ursprüngliche Hotel.

Abb. 3 Der verschwundene Salon aus der Jugendstilzeit.



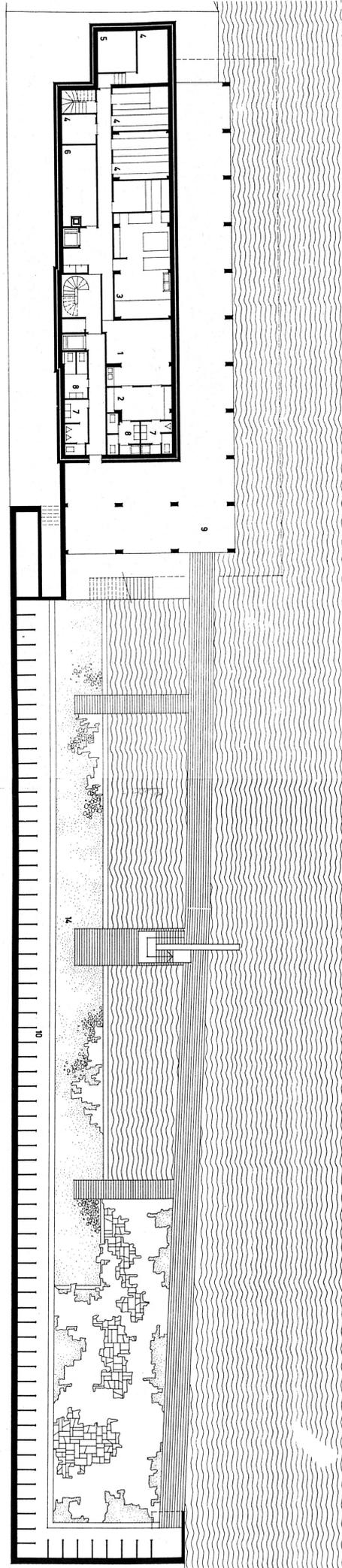
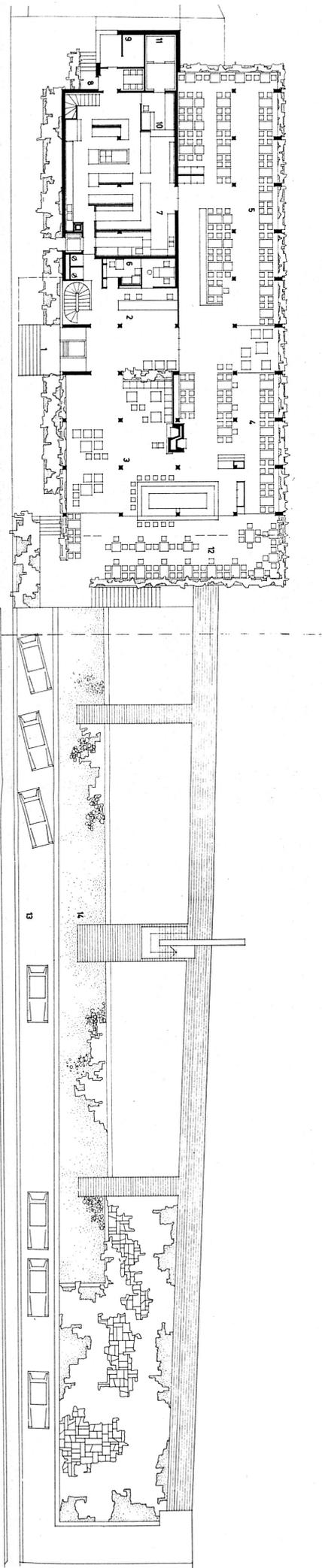


Abb. 4 Hotelseefront.

Abb. 5 Hotel mit Terrasse, anschliessend privates Strandbad.

Abb. 6 Hoteleingang.

Abb. 7 Hotelruheraum mit Kaminplatz.

Abb. 8 Hotelruheraum. Fensterfront.

Abb. 9 Hotelrestaurant.

Abb. 10 Hotelbar.

Abb. 11 Seeterrasse.

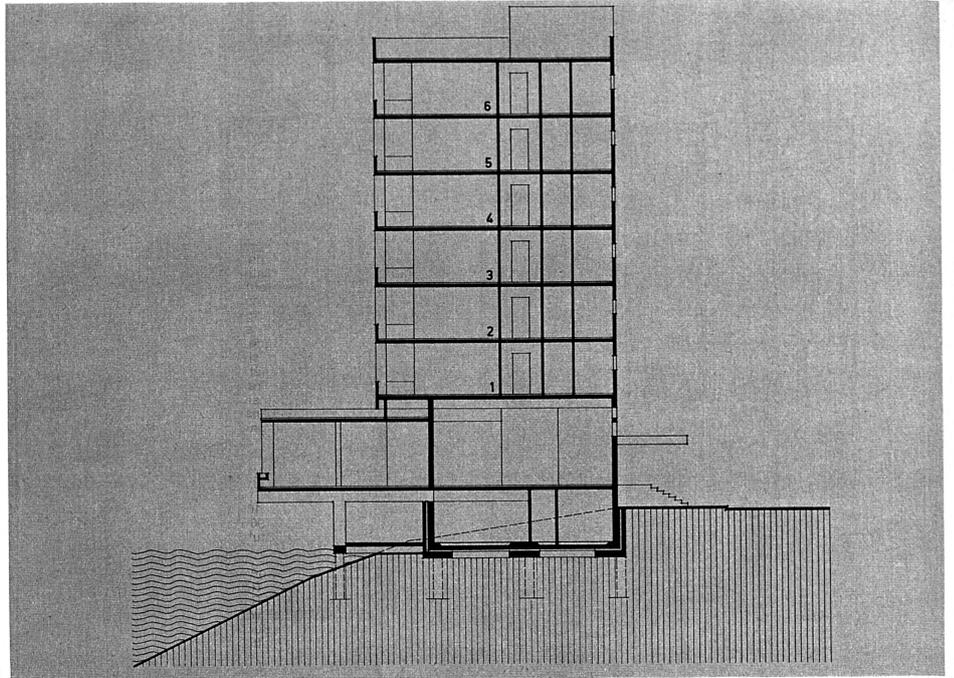
Abb. 12 Situationsplan mit Erdgeschossgrundriss.

Abb. 13 Situationsplan mit Grundriss Kellergeschoss

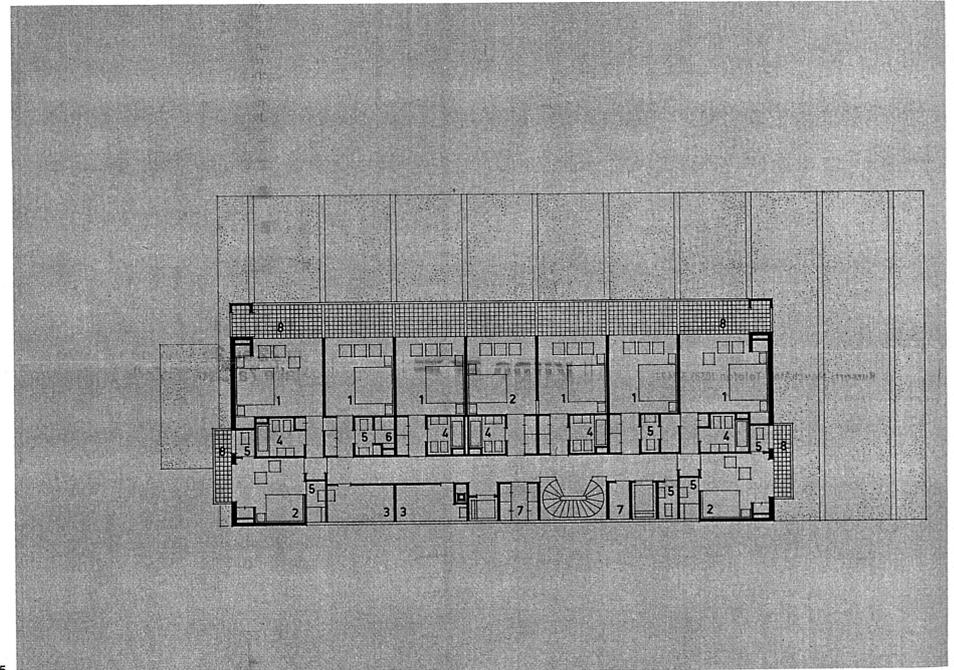
Abb. 14 Querschnitt.

Abb. 15 1.-6. Obergeschoss.

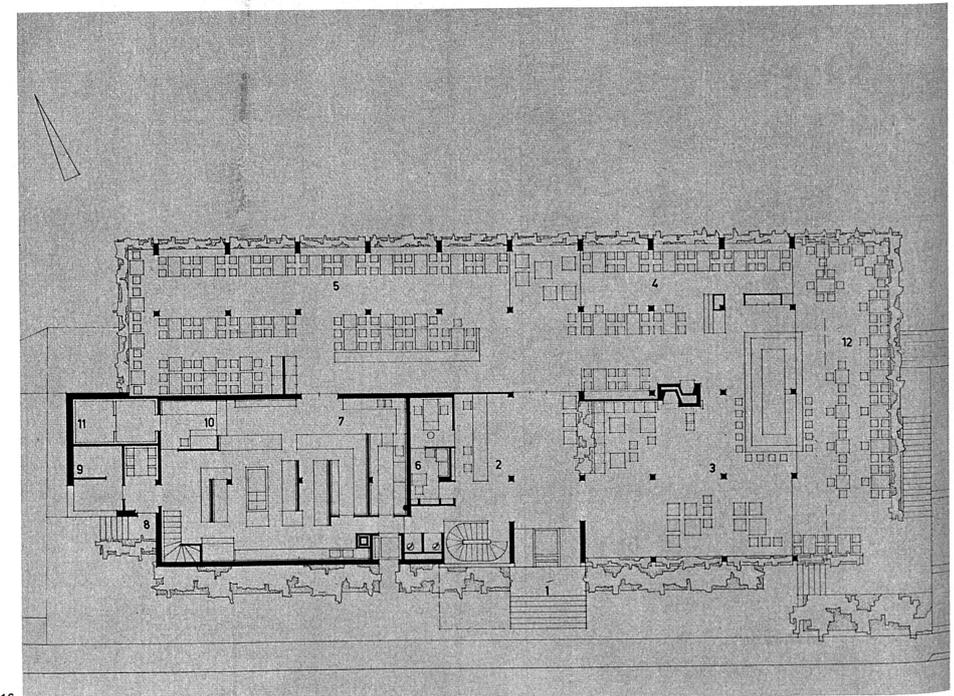
Abb. 16 Grundriss Erdgeschoss.



14



15



16

Büchertisch

Burgunder, Zauberwelt des Fliegens

80 ganzseitige Bilder im Grossformat von 22 1/2 x 28 1/2 cm, mit ausfaltbarer Legendentafel, laminiertes Pappband mit farbigem Umschlagbild. Fr. 14.90. Buchverlag Verbandsdruckerei AG Bern.

Wer glaubt, das Abenteuer des Fliegens sei nach den Tagen der tollkühnen Männer in ihren fliegenden Kisten mit jeder neuen Stufe technischen Fortschritts prosaischer geworden, muss sich durch diesen Bildband eines Besseren belehren lassen. Hans B. Burgunder, mit Flugzeugen und Kameras gleichermaßen vertraut, hat in ihm eine Auswahl der besten Aufnahmen zusammengetragen, die er als international geschätzter Flugzeugfotograf und Filmschaffender von unzähligen Aufträgen und Flügen mit nach Hause gebracht hat. Die Auslese verrät den fotografischen Können, dem technische Perfektion eine selbstverständliche Voraussetzung der künstlerischen Aussage ist; sie spricht aber auch für den begeisterten Flieger, der die Schönheiten der Luftfahrt mit fachkundiger Einführung zu erfassen weiss. Ob Überschalljäger oder Segelflugzeug, Düsenklipper oder Atombomber: die Maschine ist nie um ihrer selbst willen abgebildet, sondern immer als hochentwickeltes Instrument einer Idee, als raffiniertes Werkzeug des uralten Wunsches, die Erdschwere zu überwinden. Viele dieser stimmungsvollen Fotos sind so suggestiv, dass sie den Betrachter das Gefühl des Fliegens fast körperlich erleben lassen - im atemberaubenden Aufschwung zu den Wolken, in der Unmittelbarkeit ihres Raumeffindens. Deshalb wird dieses neuartige und einmalige Buch bei weitem nicht nur die Fliegerliebhaber oder Kenner von Flugzeugtypen fesseln. Wer der Zauberwelt des Fliegens solch lebendigen Ausdruck gibt, spricht alle an, die neuen Eindrücke und Erfahrungen offen sind.

Pearl S. Buck:

Am Teich der Lotosblüten

Gesammelte Märchen aus dem Nahen und Fernen Osten (336 Seiten), Scherz Verlag, Bern, Leinen 19.80

Nach heute sitzen auf den Märkten Asiens und des Orients die Märchenerzähler. Sie sind oft die letzten Mittler mythologischer Weisheit uralter Kulturen. Durch sie wird das Sant-Melancholische japanischer Seele genau so lebendig wie der strahlende Reichtum des alten Persien. Sie kündigen von der goldenen Pracht der vergangenen arabischen und türkischen Höfe, vom Glauben der Inder an die Macht selbst-

loser Güte und beschwören die fliegenden Geister aus den Träumen der Chinesen.

Auch mit dieser Sammlung ihrer Lieblingsmärchen ist Pearl S. Buck ihrer Aufgabe treu geblieben: Mittlerin zwischen West und Ost zu sein. Das Buch ist gleichzeitig ein neuer Zugang zum Verständnis der unermesslich vielfältigen asiatischen und orientalischen Welt.

Helena Rubinstein:

Das Geheimnis schön zu sein
mit Fotos und Zeichnungen (224 Seiten) Leinen 19.80, Scherz-Verlag. — Phoenix-Programm.

Das Leben dieser Frau ist eine der grossen Stories unseres Jahrhunderts. Als achtzehnjährige Emigrantin besass sie sechs Tiegel voll hausgemachtem Hautcreme, um ihren Teint vor dem rauhen Klima zu schützen. Als die gleiche Helena vierundneunzigjährig starb, hinterliess sie eines der grössten Kosmetikimperien der Welt. Ihr Name war selbst den Frauen im entfernten Afrika ein Begriff. Denn sie liebte das Schöne und prägte mit neuen kosmetischen Methoden und Mitteln das Gesicht der Frau unseres Jahrhunderts. Bis zu ihrem Tode schrieb sie an diesem Buch, das die Erfahrungen ihres lebenslangen Dienstes an der Schönheit zu einem einzigartigen Ratgeber zusammenfasst.

Ralph Moody, Von Sieg zu Sieg

Das Leben des Wüsterpferdes «Seabiscuit» - 160 Seiten mit 7 Zeichnungen von Robert Riger. - 1966, Albert Müller Verlag AG, Rüschlikon-Zürich, Stuttgart und Wien. - Leinen 14.80.

Ein solch dramatisches Pferdebuch ist seit langem nicht erschienen. Es ist nicht Dichtung, sondern Reportage, nichts anderes als wahrheitsgetreuer Bericht. Allerdings: eine meisterhafte Reportage, von schriftstellerischem Rang. Deshalb wird dieses Buch bei allen Reitern und Pferdebegeisterten lebhaftes Echo finden.

Der Lebenslauf des amerikanischen Vollblut-Hengstes «Seabiscuit» klingt wie ein Märchen. Obwohl ein Enkel des weltberühmten Man o'War, gab ihm kein Fachmann eine Chance, so wahrhaft armelig sah der Jährling aus. Aber noch als Siebenjähriger, nach einer Verletzung, die - wie die Fachleute meinten - seine Rennlaufbahn für immer beendenden musste, krönte er seine zahllosen Erfolge mit einem dramatischen Triumph im 100 000-Dollar-Rennen auf der Bahn von Santa Anita. Dort steht sein lebensgrosses Bronzedenkmal mit der Inschrift: «Nicht der Sieg, sondern

der Kampf ist das Element des Lebens. Nicht das ist wesentlich, gewonnen zu haben - das Wesentliche ist, gut gekämpft zu haben.»

Ralph Moody aber setzt auch den Menschen ein Denkmal, die dieses Wunder mit vollbrachten. Es ist ein Denkmal des Glaubens an ein Ziel, liebenden Verständnisses für das Tier, der Fairness, menschlicher Treue - es ist beispielhaft und zündend.

Dr. med. Karl M. Kirch, Sprechstunde für Gesunde

Ratschläge eines Arztes «wie man gesund bleibt!» - 176 Seiten. - 1966, Albert Müller Verlag AG, Rüschlikon-Zürich, Stuttgart und Wien. - Leinen 16.80.

Der Kluge geht als Gesunder in die Sprechstunde des Arztes, lässt sich als Gesunder raten, wie er ein langes Leben in Wohlfinden erreichen kann. In Dr. Kirchs «Sprechstunde für Gesunde» wird ihm erster Rat so humorvoll erteilt, dass er ihn bestimmt nicht wieder vergisst. Denn Dr. Kirch, Arzt mit jahrelanger Praxis und Zehntausenden von seinen Radiovorträgen und Zeitungsartikeln wohlbekannt, hat sich mit diesem Buch die Aufgabe gestellt, dem erklärten Ziel aller modernen Ärzte näherzukommen: Heilung ist gut, Vorbeugung ist besser! Er hat seinen Arztkittel abgelegt und begleitet uns während unseres Alltags als verständnisvoller Berater - er setzt sich mit an unseren Frühstückstisch, neben unseren Arbeitsplatz, in unser Auto und auch auf unsere Bettkante. Der «way of life» - die Lebensweise - jedes einzelnen, seine Ernährungswohlfahrt, seine Stellung zu den Genussmitteln, sein Verhalten gegenüber der Forderung nach körperlicher und geistiger Beweglichkeit, seine Einstellung zu seinen Mitmenschen, das alles sind bestimmende Faktoren für lebenslängliche Gesundheit und Frische, die man sich erhält, wenn man den ebenso wertvollen wie heiler und amüsant dargebotenen Ratschlägen in der «Sprechstunde für Gesunde» folgt.

Zeitschriften

Das Beste aus Reader's Digest

Das Novemberheft der Schweizer Ausgabe zeigt auf dem Umschlag ägyptische Götterstatuen von Abu Simbel. Aus dem Inhalt: Brief an einen wohlmeinenden Vater - Oestrogene können keine Wunder wirken - Hochseeressens von Japans Werften - Die Wahrheit über LSD - «Einer ist notgelandet», Stimmungsbild aus dem Vietnamkrieg - Ein Schnarcher im Haus - Amerika lockert die Einwanderungsbestimmungen - Der Mann, der mit den Tieren redet -

Hotelpiäne

Georg Summermatter

Nur ein Bäcker in einer grossen Geschäftsstrasse voller Läden mit nickelglänzenden Apparaten: ich hege den Verdacht, dass sich ein Teil der Menschen heimlich von Apparaten ernährt.

Das Licht vertragen wenige, die meisten wollen es nur hell haben.

Warum nicht in die Abgründe einsteigen... nur soll man nicht in ihnen bleiben und vor lauter Forschung das «Oben» vergessen.

Leute, die nur hierarchische Meinungen vertragen... keine eigene und sehr persönliche.

Ständig müssen wir in dieser modernen Verbrauchswelt umlernen. Müsstun wir es nur auch für wesentliche Dinge...

Das Leben wird mehr und mehr verwissenschaftlicht. Bald werden die einfachsten Verrichtungen... von Diplomaten begleitet sein.

Nicht einseitig werden, auch da nicht, wo man einseitig sein sollte.

Früher sagte man Individualist... heute spricht man vom Einzelnen. Will man damit den Grad seiner Vereinsamung stigmatisieren?

Leute, die dauernd betonen... was sie alles tun... und die im Grunde nichts tun... oder zumindest nichts leisten.

Abends die Sorgen mit der fallenden Sonne fort-schicken.

Mein Ritt auf dem Torpedo - Die alte «Met» im neuen Haus - Lebensweisheit aus der Bibel - Argentinien kommt nicht zur Ruhe u. a. m. - Dazu ein Buchauszug über die aufregendste und langwierigste Suchaktion des Atomzeitalters: «Die verschundene Wasserstoffbombe», 224 Seiten, am Kiosk Fr. 1.70.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Anker Büromaschinen AG, 8021 Zürich, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

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
Hotelpüro und Réception
10 Wochen: 10. Januar bis 18. März 1967
Verlangen Sie unser ausführliches Kursprogramm.
Leiter: Urs Lötischer
Kursort: Neuchâtel, Telefon (038) 3 24 71

Zu verpachten in der Ostschweiz
per 1. April 1967 oder nach Übereinkunft

Restaurant mit Kleinhotel
Saal und Kegelbahnen.
Modernes Interieur an guter Passantenlage. Warenlager und Inventar muss übernommen werden.

Fachlich bestausgewiesene Interessenten wenden sich unter Chiffre 40875-42 an Publicitas AG, Postfach, 8021 Zürich.

A louer
éventuellement en gérance

motel de 36 lits
Salle de restaurant, station d'essence, self-service. Saison d'hiver et d'été. Hiver 1966/67 déjà complètement réservé. Affaire de tout premier ordre pour couple ou famille dynamique.

Renseignements par
Monsieur Paul Monnet
Rue des Remparts 8 - 1950 Sion
Téléphone (027) 2 31 91

Brissago
Zu verkaufen

kleines Hotel-Restaurant
150 m über den See, mit wundervoller Aussicht auf den Lago Maggiore, modernem Komfort, Garten, Swimming-pool, Parking.

Anfragen unter Chiffre AS 22 235 Lo «ASSA», 4601 Locarno.

Zwei junge Schweizer (20) suchen Wintersaisonstelle als

Commis de cuisine und Commis Pâtissier
in mittleren Hotelbetrieb.

Offerten sind zu richten an Ch. Moser, Hotel Löwen, 3752 Wilmis.

In Ihren Inseraten

Postleit-zahlen nicht vergessen!

B MIX ar KURS

der **Internationalen Barfachscheule KALTENBACH**

Kursbeginn 5. Dez.

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

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

Tüchtiger Hotellangestellter (Deutsch, Französisch, Englisch) sucht sofort Stelle in Erstklasshotel in die

Réception

Zuschriften erbeten an A. Wernli, Dornacherstrasse 109, 4002 Basel.

Pâtissier (verheiratet) sucht Jahresstelle als

Chef- oder Alleinpâtissier
möglichst mit kleiner Wohnung. Beste Referenzen vorhanden.

Offerten unter Chiffre PA 2209 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutsche, 29J., gut aussehend, seriös, langj. Arbeitserfahrung in der Schweiz, perfekt Englisch, Franz., Schweizerdeutsch, gute Zeugnisse, sucht Wintersaisonstelle als **Barmaid** in Erholungs- oder Dancng der deutschen Schweiz oder Wallis. Offerten unter Chiffre DE 2083 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

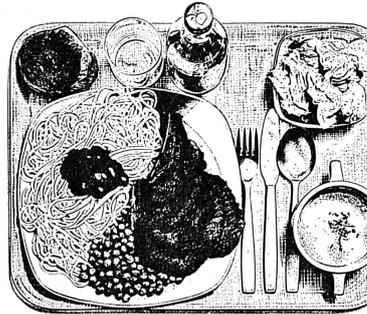
Hotelportier

Italiener, seit 5 Jahren in der Schweiz tätig, sucht für die Wintersaison, per sofort oder nach Übereinkunft, geeignete Stelle.

Offerten unter Chiffre 33015-42 Publicitas, 8021 Zürich.

Expo Cantines 1966
du 22 au 25 novembre 1966
Halle 7a Comptoir de Lausanne

La cantine sans cuisine pour l'entreprise petite ou moyenne



Heures d'ouverture: 9.00 - 18.30
Mercredi 23.11.1966: 9.00 - 21.00

Schweizerin, Hotelfachschülerin, Deutsch, Französisch, Englisch sprechend, wünscht Stelle als

Büropraktikantin
Réceptionistin oder Anfangsgouvernante, in Saisonstelle, Westschweiz bevorzugt.

Telefon (041) 2 55 51.

Hotelsekretärin

4sprachig, sehr gut im Service bewandert, sucht per 1.167 in Lausanne oder Genf entsprechende Beschäftigung.

Offerten unter Chiffre OFA 5723 A an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel.

Schweizerin, Hotelfachschülerin, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend sucht Wintersaisonstelle als

Büropraktikantin oder Réceptionistin

Telefon (041) 84 52 52.

Serviertochter

sucht Saisonstelle in Wintersaison für 15. November in Hotel, Speisestaurant oder Bar. Deutsch und Französisch sprechend, Kenntnisse in Englisch.

Offerten unter Chiffre P 4637 N an Publicitas S.A., 2000 Neuchâtel.

Schweizer Koch

mit 2 1/2 Jahre Praxis (und Lehrzeit) sucht Stelle für nächste Wintersaison.

Offerten sind erbeten an H. Huser, 6 Oakley Crescent, London E.C.1.

Serviertochter

Schweizerin sucht Wintersaisonstelle als

in gutem Speisestaurant oder Bar. (Barfachscheule keine Praxis.)

Offerten sind erbeten an U. Mani, 1 East Heath Road, London N. W. 3.

The Little School of English
Colonnade House, High Street, Worthing, Sussex (England)

Auch dieses Jahr führen wir einen **verbilligten Spezialkurs** für

Hotellangestellte

durch. Beginn: 4. Januar 1967, Dauer: 12 Wochen. Unterkunft in englischen Familien. Möglichkeit, anschliessend an den Kurs im Hotelfach zu arbeiten. Ferner Au-Pair-Kurse.

Auskünfte durch die Direktion oder Fr. G. Fawer, 16F, route de Jussy, 1226 Mollesulaz.

Zu verpachten, evtl. zu verkaufen
grösserer

Gasthof
Nähe Thun, mit grossem Saal und Kegelbahnen, an gewissenhaften Küchenchef.

Offerten unter Chiffre ZG 2095 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen

Hotel
mit 60 Betten, Zimmer mit Dusche oder Bad, in bevorzugter Lage im Tessin. Notwendiges Barkapital Fr. 700 000.-. Vorteilhaftes Geschäft.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2456 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Schneeräumung - kein Problem mit der Bolens



Artic 60

Schneescheuder

Speziell konzipiert für: Hotels, Spitäler, Bahnhöfe, Parks, Gutsbetriebe, Fabriken, Friedhöfe

RAPID MOTORMÄHER AG
Abt. Rasenpflege u. Spezialmaschinen
8953 Dietikon ZH 051/88 68 81

Ich wünsche kostenlos, unverbindlich

Prospekt Artic 60
 Demonstration

10. 11. HR
Spez. Masch.

Name: _____
Adresse: _____

Junge Schweizerin sucht Stelle für Wintersaison 66/67 als

Alleinsekretärin

in mittleres Hotel (bevorzugt wird: Arosa, Zermatt, Verbier).
Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch. Italienischkenntnisse.

Anfragen sind zu richten an Heidi Meier, Hotel Rotschuo, 6442 Gersau SZ.

Hotelsekretärin

sucht Wintersaisonstelle, evtl. auch Jahresstelle. Englisch, Französisch in Wort und Schrift.

Offerten an Heide Ley, D-699 Bad Mergentheim, Kantstr. 8.

Hotelsekretärin

Selbständige
Schweizerin, 27 Jahre, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle.
Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Fließend Spanisch und Italienisch.

Offerten unter Chiffre HO 2240 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tüchtige, sprachkundige

Hotelsekretärin

(Schweizerin, 23 Jahre) sucht verantwortungsvollen, selbständigen Posten in gutgeführten kleinerem Hotel. Eintritt ca. 1. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an Anne-Marie Müller, Rorschacherstr. 176, 9000 St. Gallen, Telefon (071) 24 23 37.

2 Jungköche

suchen Stellen ab sofort bis Anfangs Februar (Rekrutenschule).

Dasselbst sucht Jahresstelle 22jährige Tochter, Absolventin der Fachschule für das Gastgewerbe Belvoir (6 Monate) als

Gouvernante, Buffet usw.

Offerten bitte sofort an Telefon (051) 84 72 20.

3 Junge Burschen suchen Stellen in Wintersportplatz als:

Koch, Commis de cuisine Kellner evtl. Koch

Eintritt sofort. Nähere Auskunft erteilt Peter Bangerter, Hotel du Pont, 2075 Thiole, Telefon (032) 83 16 32.

Junger, initiativer Schweizer

Barman

sucht verantwortungsvolle Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Italienisch, etwas Englisch. Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 32963-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Fleissige, an exaktes Arbeiten gewöhnte

Frau

gesetzten Allers, möchte sich bis Ende März 1967 in mittelmäßigem Hotel als selbständige Angestellte für Zimmer und Linde betätigen.

Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre Z 73720 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Direktionsehepaar

Zur Zeit im Engadin tätig, sucht sich auf kommende Wintersaison zu verändern.

Direktion, Pacht oder Gérance

unter Umständen auch möglich. Beste Referenzen zu Diensten. Ausweis A, Kanton Graubünden.

Zuschriften erbeten unter Chiffre DE 2227 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger, mit sehr gut abgeschlossener Lehrlingsprüfung sucht Stelle als

Commis Tournant

Bevorzugte Orte: St. Moritz, Arosa, Zermatt. Eintritt: Mitte Dezember 1966 oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an Max Stehli, Tribtschenstrasse 20, 4000 Luzern.

Jungkoch

21 Jahre, an saubere und gewissenhafte Arbeit gewöhnt, sucht neuen Wirkungskreis ab 1. Dezember oder später.

Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an Peter Joachim Arndt, Gartenstrasse 13, 7711 Bad-Dürrenheim, Deutschland.

Gesucht auf Frühjahr 1967, nach Welschlandaufenthalt

Lehrstelle als Koch

in Sommersaisonbetrieb.

Offerten an A. Steuri, Hotel Bellevue, 3818 Grindelwald, Telefon (036) 3 22 34.

Koch

sucht Allein- oder Küchenchef mit Konditoreikenntnissen, mit mehrjähriger Erfahrung, sucht Stelle im Raum Zürich-Winterthur.

Angebote unter Chiffre KO 2077 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Deutscher, verheiratet, schon mehrere Jahre in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Chef Saucier oder Küchenchef

zu kleinerer Brigade.
Eintritt Anfangs Januar 1967. Gute Referenzen vorhanden. Raum Basel.

Offerten sind erbeten unter Chiffre CK 2251 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Südtiroler sucht Stelle als

Saaltochter

in Hotel-Pension. Gute Zeugnisse. Graubünden oder Engadinn bevorzugt.
Offerten an Margret Wegmann, Hauptstrasse 151, Schluderns (Prov. Bozen), Italien.

Hollandais (24 ans), cherche place comme

secrétaire

(bureau ou réception)
3 ans Ecole hôtelière, Lausanne. Français, anglais, allemand, parlé et écrit. Date d'entrée le 1er décembre.

Offres sous Chiffre HO 2239 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Deutsche, 26 Jahre alt, schon längere Zeit in der Schweiz tätig, sucht Wintersaisonstelle als

II. Sekretärin

(Graubünden bevorzugt).

Offerten sind erbeten an Anne-Marie Schindler, 76 Namu Road, Winton, Bour-nemouth, England.

Deutscher

Jungkoch

21 Jahre, sucht Stelle in gutem Hause. Eintritt kann sofort oder später erfolgen.

Offerten an Roland Messler, 7801 Oberrotwil, Baden, Hauptstr. 36.

18jährige

Buffetochter

sucht Stelle für die Wintersaison in der Westschweiz.

Anfragen an H. Fuchs, bei Fam. Woebber, Villa «La Joliette», 1650 Bulle.

Chef de cuisine

50 ans, cherche emploi pour la saison d'hiver dans brigade, jusqu'à miamars, évent. remplacement. Libre de suite.

Offre sous chiffre CC 2221 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Dame, 30 ans, Suisse, très bonne présentation, dynamique, cherche

poste de confiance

Bilingue français/allemand, anglais, italien. 10 ans d'expérience dans diverses branches touristiques. Préférence Oberland bernois ou Valais.

Offre sous chiffre PC 2216 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Junger

Koch-Pâtissier

sucht Stelle evtl. auch Saison in gutes Spezialitätenrestaurant.

Offerten unter Chiffre OFA 7674 B an Orell Füssli-Annoncen, 4900 Langenthal.

Schweiz, Ehepaar

Küchenchef oder Chef de partie sowie Restaurations-tochter

suchen Stelle auf die kommende Wintersaison oder Jahresstelle.
Offerten mit Verdienstmöglichkeit sind zu richten unter Chiffre KR 2219 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Occasions-Flügel



Blüthner	190 cm	Fr. 6.800.—
Feurich	175 cm	Fr. 6.200.—
Schmidt-Flöhr	150 cm	Fr. 5.200.—

Alle Instrumente sind vollständig revidiert und werden mit dreijähriger Garantie abgegeben.

Schimmel (1 Jahr gespielt)	150 cm	Fr. 5.950.—
----------------------------	--------	-------------

Neu Occasion

Flügel Steinway & Sons, 155 cm Schleiflack elfenbeinifarbig Fr. 10.500.—
Teilzahlung möglich.

Krompholz & Co., Bern, alles für Musik, Spitalgasse 28, Telefon (031) 22 53 11.

Zu verkaufen

«Schulthess» Glättemaschine

Modell SM-35-200 I
Baujahr 1965, mit elektrischer Ölbadheizung
Walzendurchmesser 35 cm, Walzenbreite 200 cm.

Auskunft erteilt B. Willi, Touringhotel, Zürich.

Junges Ehepaar

in betriebsführender, ungekündigter Stelle sucht

Restaurationsbetrieb oder kleineres Hotel

zur Übernahme. Evtl. Stelle in grösserem Betrieb mit Aufstiegsmöglichkeit. Mehrjährige Erfahrung in Betriebsführung, sprachkundig, im Besitz des Kant. Bernischen Wirtschaftspatentes und weiterer Berufsausweise.

Offerten unter Chiffre S 17728 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Modernst eingerichteter

Reinigungsbetrieb

Restaurant und Hotel

empfiehlt sich für sämtliche Reinigungen sowie für Parkett, Flecken, Schleifen und Versiegeln. PVC-Bodenbeläge und Spannteppiche. Betriebsseigene Maler.
Verlangen Sie bitte unverbindliche Offerten.
Hans Freiburghaus, E.-Schüler-Strasse 5, 2500 Biel, Telefon (032) 2 34 54.

Junger Österreicher (23), sauber und willig, versiert im Speise- und Bar-service, sucht zur Vervollständigung seiner Französischkenntnisse Stelle als

Demi-Chef de bar evtl. Demi-Chef de rang

Gewünscht wird Saison- oder Jahresstelle in der welschen Schweiz.
Beste Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Eintritt ab 1. Dezember 1966 nach Übereinkunft.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie mir. Ich werde Ihnen meine Offerte sofort zustellen. Hans Neuner, c/o Hotel Rosenhügel, 7270 Davos Platz, Telefon (083) 3 61 76.

Junger Restaurateur (Ausweis Kat. A, Kt. Zürich) mit vorhandener kleinerer Küchen- und Servicebrigade
sucht auf 1. oder 15. Dezember 1966 neuen Wirkungskreis als

Gerant oder Direktor

in gutrenommiertes Hotel oder Spezialitätenlokal.

Offerten unter Chiffre DJ 1980 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Erfahrener Hotelfachmann wünscht sich zu verändern. Sucht auf Herbst 1967

Direktion

in erstklassigem Hotel.

Offerten sind erbeten unter Chiffre DI 2178 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune Autrichien (23), propre et actif, connaissant le service de restaurant et de bar, cherche place comme

demi-chef de bar év. demi-chef de rang

pour se perfectionner dans la langue française. Place de saison ou stable en Suisse française préférée.
Très bons certificats et références à disposition. Entrée à partir du 1er décembre 1966 ou date à convenir.

Ecrivez ou téléphonez-moi. Je vous envoie mon offre tout de suite: Hans Neuner, c/o Hotel Rosenhügel, 7270 Davos Platz, Téléphone (083) 3 61 76.

Auf Frühjahr 1967 suche ich mir einen neuen Wirkungskreis. Ich bin anfangs 40 und bis jetzt in leitender Stellung im Gastgewerbe tätig. Ich denke vor allem an einen selbständigen Posten wie

Leitung eines Tea-Rooms, einer Kantine od. eines kleiner. Heimes

Offerten erbeten ich unter Chiffre WK 2218 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Française, 29 ans, célibataire

secrétaire, réceptionnaire

mancourantière, standardiste, allemand et anglais, cherche place saison d'hiver ou à l'année, préférence canton de Genève.

Ecrire sous chiffre FE 2215 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Barman 25 Jahre, Deutscher

Sekretärin 20 Jahre, Schweizerin

Beide: Englisch perfekt, sehr gute Zeugnisse, bestes Training, suchen Stelle für Wintersaison.

U. Kündig, Zeppelinstrasse 57, 8057 Zürich.

Junger sprachgewandter Schweizer Kellner mit abgeschlossener Berufslehre sucht für die Wintersaison Stelle als

Bar- oder Dancingkellner

(evtl. auch Restaurant)

Gleichzeitig sucht Junge

Buffetochter

Stelle in gleichem Betrieb.

Offerten sind erbeten unter Chiffre BA 2215 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junges Schweizer Ehepaar, zuletzt als Direktionsehepaar in Deutschland tätig (Hotel mit 85 Betten), sucht für Wintersaison neuen Wirkungskreis als

Mann:

Chef de service (Stütze des Patrons)

Chefrau:

Barmaid

In allen Sparten des Hotelfachs tätig gewesen.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten sind erbeten an W. Treichler, Restaurant Altes Klosterrü, 8044 Zürich, Telefon (051) 32 28 59.

2 Junge, freundliche Schweizer suchen gemeinsame Stelle als

Barkellner

Beide mit abgeschlossener kaufm. Lehre, aufgewachsen im Gastgewerbe, gute Referenzen.

Wir freuen uns über alle Offerten von interessanten Wintersaisonstellen an Peter Demarmels, Restaurant Falkenschloss, Seefeldstrasse 5, 8007 Zürich.

Chef de cuisine

(cinquante) cherche engagement dans maison de premier ordre en Suisse romande.

Meilleures références à disposition. Libre le 1er avril.

Offre sous chiffre CC 2207 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Sprachgewandte

Sekretärin

(Deutsche, 24 J., seit 4 1/2 Jahren in der Schweiz), Englisch, Französisch in Wort, Schrift u. Steno, spanische griechische Kenntnisse, versiert am Telefon und Telex, sucht Saisonstelle im Hotelfach in den Bergen.

Offerten unter Chiffre SE 2224 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

2 jeunes Allemands, 23 et 20 ans, Ecole hôtelière, cherchent places comme

chef de rang et commis de rang

Parlant anglais et français. Pour saison d'hiver en Suisse romande.

Faire offre sous chiffre JE 2225 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Junge, gutausgewiesene

Hotelsekretärin

sucht Stelle in gutem Hause für Winter 1966/67.

Ebenso für Kollegin passende Stelle als

Anfangszimmermädchen

wenn möglich in gleiches Hotel.

Offerten mit Lohangaben unter Chiffre JU 2222 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de service, Chef de rang und Serviertochter (Deutsche)

suchen Stellen für die Zeit vom 1. Dezember 1966 bis 1. März 1967.

Angebote mit Gehaltsangaben unter Chiffre CS 2220 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de partie - Entremetier

20 Jahre alt und

Anfangsserviererin 24 Jahre alt

suchen neuen Wirkungskreis. Raum Zermatt erwünscht.

Offerten an Wolfgang Hackethal, D-3 Hannover, Wöhlerstrasse 41 II (Deutschland).

Suchen Sie für die Wintersaison eine

Empfangssekretärin

die sich mit Ihren Gästen auf Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch unterhalten kann? Wenn ja, würde ich mich freuen, Ihre Mitarbeiterin zu werden.

Vielen Dank für Ihre Offerte unter Chiffre SU 2237 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge, erfahrene

Hotelsekretärin

mit mehrjähr. Praxis sucht ab 1. Dezember oder später neuen Wirkungskreis.
Sprachdiplome (Englisch und Französisch), Sekretärinnen- und Hotelfachschuldiplome.

Offerten unter Chiffre HS 2236 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Angehender

Hotelier

Schweizer, mit absolvierter Kochlehre, bestandenem Service- und Sekretärkurs der Hotelfachschule Lausanne, verschiedenen Praktikumsstellen, sucht vielseitige administrative Tätigkeit in mittlerem Hotelbetrieb. Eintritt ab sofort.

Offerten unter Chiffre P 17834 an Publicitas AG, 3001 Bern.



Internationale Bar-Schule

Einzige 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

Lampenschirme

neu übersehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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



mit sep. Anhäng-Etikette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenennung und laufend nummeriert. Anträgen und bemusterter Offerten verlangen.

E. Schwägler, 8004 Zürich
Zeughausstrasse 45
Telefon (051) 27 00 45

Zu kaufen gesucht

Silva-Punkte

Zahl Fr. 1.- per 100 Stk.
Frau Blindschädel, 8645 Jona.
Telefon (055) 2 28 91.

Suche Arbeit als

Portier-Hausbursche

(Wintersaison). Bin 57 Jahre alt, spreche Deutsch, Italienisch u. Französisch.

Offerten an Cirillo Morandi, Castelfondo Prov. Trento (Italien).

Erfahrung Westschweizerin, die beide Services kennt, sucht Stelle als

Saaltochter

Kanton Graubünden.

Zuschriften unter Chiffre B 155135-18 an Publicitas, 1211 Genf 5.

2 Schwestern, Holländerinnen, 21 u. 18 Jahre alt, deutsch, französisch, englisch und eine auch italienisch sprechend, suchen

Stellen

In Wintersaison. Erfahrung im Touristenbetrieb Zimmer- oder Küchenarbeit nicht erwünscht. Offerten bitte an Y. Hamaker, Woestdunstraat 74, III., Amsterdam (Holland).

Gelernte

Serviertochter

schon mehrere Jahre in der Schweiz tätig. Österreicherin, 23 Jahre alt, sehr gute Referenzen, sucht Stelle in Wintersportort. Fremdsprachen: Französisch, Englisch und Italienisch.

Offerten unter Chiffre GE 2089 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

23jährige Schweizerin mit Handelsdiplom und Auslandsaufenthalten, sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für Wintersaison 1966/67. Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch.

Offerten erbeten unter Chiffre HQ 2090 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Cuisinier

en Suisse romande pour mon fils. Entrée tout de suite ou date à convenir.

Ecrire à René Joliat, représentant, Fritz-Courvoisier 1, 2300 La Chaux-de-Fonds.



Junker + Ruh Grossküchen

Sanitas AG
Zürich, Limmatplatz 7
Bern, Effingerstr. 18
St. Gallen, Sternackerstr. 2
Basel, Kannenfeldstr. 22

Junker + Ruh-Grossküchenapparate in Baueinheiten sind preisgünstig und kurzfristig lieferbar. Sie ermöglichen eine individuelle Ausstattung. Wir möchten Ihnen gerne Vorschläge und Offerten.



J3

Ambitionierter Österreicher, 23 Jahre, Handelschule, Hotel- und Gastgewerbe-Diplom, Englisch, Französisch, Italienisch in Wort und Schrift, mehrjährige Auslandspraxis, Kenntnisse NCR 42, sucht ausbaufähige Stelle in

Reception oder Büro

in erstklassigem Hotel, auch in Übersee. Zuschriften unter Chiffre RB 2217 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jungere Tochter als Chef de rang

sucht Stelle in Wintersaison zum 15. November oder später. Sprechsprachen: Französisch, Englisch, Deutsch, mit mehrjähriger Auslandspraxis.

Offerten unter Chiffre CH 2105 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Österreicherin, 30, Wirtstochter, Hotelfachschule, gute Englischkenntnisse, derzeit einem Kurs der franz. Sprache folgend, sucht ab 18. Dezember 1966 bis 1. Mai 1967 Stelle als

Büropraktikantin oder Receptionistin

zur Vervollständigung der Sprachkenntnisse. Lausanne bevorzugt.

Offerten unter Chiffre OE 2100 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suche Stelle als

Koch-Commis

mit Kost und Wohnung im Hause. Evtl. Lohnangabe und Hausprospekte.

Offerten an Porsche Günter, Josef-Selliger-Str. 45, 8594 Mitterteich (Deutschland).

Deutscher, 23 Jahre, sucht Stelle als

Koch

für kommende Wintersaison 1966/1967. Referenzen vorhanden.

Eilangebote mit Gehaltsangaben erbeten an Richter, 3441 Wiesenberg, Überlingen am Bodensee, Deutschland.

Je cherche place d'apprenti cuisinier

en Suisse romande pour mon fils. Entrée tout de suite ou date à convenir.

Ecrire à René Joliat, représentant, Fritz-Courvoisier 1, 2300 La Chaux-de-Fonds.

Junge Tochter mit Handelsdiplom, 1 Jahr Welschlandaufenthalt und Hotelsekretärinpraktikum sucht Saison- oder Jahresstelle als

Hotelsekretärin

Bevorzugt wird französischsprachende Schweiz oder Graubünden.

Detaillierte Offerten sind erbeten an Hauptpostfach 1368, 9001 St. Gallen.

23jährige Tochter, die mit allen Büroarbeiten vertraut und gute Sprachkenntnisse hat, sucht Jahresstelle in Kleinhotelbetriebe als

Sekretärin

auf dem Plateau Zürich oder Umgebung. Bin auch bereit im Service mitzuheilen. Eintritt per 1. Dezember 1966.

Telefon (042) 5 44 81.

2 Hotelsekretärinnen

deutsch-, französisch-, englisch- und italienischsprachend, suchen Stelle für Wintersaison.

Bevorzugt: Grand, Villars oder Gstaad.
Auskunft Beatrice Brun, Telefon (041) 86 11 05.

Schweizer Hotelfachmann, versiert in allen Sparten, sprachkundig, mit vieljähriger Erfahrung als Direktor, sucht neuen Wirkungskreis ab Frühjahr 1967 als

Direktor oder Gerant

Evtl. kommt auch Pacht eines Betriebes in Frage.

Ausführliche Offerten unter Chiffre DG 1635 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jüngerer Deutscher sucht Stelle als

Barkellner

in Jahres- oder Wintersaison. Auslandspraxis, dreisprachig (Französisch, Englisch, Deutsch). Kann ab Mitte November Stelle annehmen.

Offerten unter Chiffre BA 2106 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jünger Schweizer Köhler sucht Stelle als

Commis de rang

vom 1. Dezember 1966 bis ca. Ende Januar 1967 (Eintritt in die Hotelfachschule Mitte Februar).

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch. Offerten sind erbeten unter Chiffre CR 2101 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de rang Restaurationskellner

sucht ab sofort od. nach Übereinkunft neuen Arbeitsplatz in gutem Hause. Sprachkenntnisse: Flämisch- u. französischsprachig. Raum Zürich-Basel bevorzugt.

Angebote unter Chiffre CR 2084 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ägypter, 27jährig, deutsch- und englischsprachend, mit Abitur, Handelshochschule, Hotelfachschule Heidelberg, sucht Stelle als

Empfangssekretär oder Direktionsassistent

in der französischen Schweiz.
Offerten an M. Badawi, Klingentalgraben 19, Basel.

Für die kommende Wintersaison bieten sich an 2 Holländer

Chef und Demi-Chef de rang

fachlich, bekannt mit der englischen u. deutschen Sprache. Jetzt tätig in einem erstklassigen Restaurant (Viel «préparation du tableau»).

Offerten mit Gehaltsangabe erbeten an Paul A. J. Strikker, v. Hogendorpstraat 262, Vlaardingen, Holland.

Junge, initiale Tochter, viersprachig in Wort und Schrift, Büropraxis, sucht passende Stelle als

Sekretärin-Aide du patron

in mittleren Hotelbetrieb (Wintersaison). Bevorzugt wird interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Offerten mit Gehaltsangaben sind zu richten an Kl. Windlin, Hotel Adler, 6405 Küssnacht am Rigi SZ, Telefon (041) 81 10 25.

Chef Pâtissier und Sekretärin

beide Schweizer Bürger, suchen für Wintersaison 66/67 Stelle in Erstklasshotel, mindestens im gleichen Ort oder sogar im gleichen Hotel.

Offerten unter Chiffre A 13389-23 an Publicitas, 6002 Luzern. Sprachenkundiges Fräulein sucht Stelle als

Hotelsekretärin

für ca. Mitte Dezember 1966 bis Mitte Februar 1967. Evtl. auch als Kioskausweise.

Offerten an Chiffre AS 22229 Lo «ASSA», 6601 Locarno.

Schweizer, als Hoteldirektor tätig, sucht ab Frühjahr 1967 Stelle als

Gerant oder Direktor

in Stadt der deutschen Schweiz. Nur Jahresbetrieb. Hotel garni bevorzugt. Evtl. auch Pacht eines Betriebes.

Anfragen unter Chiffre GD 2094 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

29jähr. Schweizerin sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als

Barmaid oder Restaurations-tochter

Bar-, tranchier- und flambierkündig. Spricht 4 Sprachen. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre BR 2087 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jünger deutscher Hotelfachmann (25) sucht für die Wintersaison eine Stelle als

Aide du patron

Diplom der Hotelfachschule Lausanne, Praxis im In- und Ausland, fließend Französisch und Englisch. Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung.

Angebote erbeten unter Chiffre O 99 an Anzeigen-Luz, 741 Reutlingen, Würt., Postfach 323 (Deutschland).

22jährige Deutsche

Empfangssekretärin

mit Englischkenntnissen, sucht auf 1. oder 15. Januar Stelle in gutem Hause.
Offerten unter Chiffre EM 2247 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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

Saucier

(Sous-Chef)
Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade.

Hotel Bahnhof, 8500 Frauenfeld, Telefon (054) 7 20 51.

Gesucht:

Restaurationstochter oder Chef de rang

(Stellvertreter für den Chef de service) für bestrenommierten Grill-Room.

Hotel Bahnhof, 8500 Frauenfeld

Telefon (054) 7 20 51.

Wir haben eine grosse Bitte

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

Commis de cuisine Commis Pâtissier Buffettochter Lingerietochter, sowie Küchen- und Officehilfskräfte

(weiblich oder männlich)
Offerten mit den üblichen Unterlagen an die

Direktion Kursaal-Casino AG, 7050 Arosa

Internationale Reiseleiterin

viersprachig, Hotelierstochter aus dem Tessin, sucht für den Winterübergang

passende Stelle als Stütze des Patrons, evtl. Sekretärin

Offerten erbeten an Postfach 75, 6600 Muraltio.

Erstklassige, viersprachige, 27jährige, elegante

Barmaid

sucht Stelle in Night-Club, Dancing od. schöne Hotel-Bar in St. Moritz. Gute Verkauferin, Bardiplome sowie Wirtschaftsausweis von Genf. Referenzen.

Offerten unter Chiffre BA 2088 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotellerrosen mit Handelsdiplom Neuenburg sucht Stelle als

Sekretärpraktikant

in gutes Stadthotel oder Wintersaison in Graubünden oder Westschweiz. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre SP 2228 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



sucht f6ur Wintersaison 1966/67 (M6glichkeit auch f6ur Sommerengagement):

Hilfsgouvernante f6ur Economat-Office

Portier
(sprachenkundig)

M6glichkeit, der hoteleigenen Personalf6ursorgestiftung beizutreten.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto dringend erbelten an die Direktion Suvretta House, 7500 St. Moritz.

Gesucht nach Davos

in ruhiges Familien- und Sporthotel:

**Anfangszimmerm6dchen
Lingerie-/Hilfzimmerm6dchen
Commis de cuisine**

Engagements f6ur die Sommersaison 1967 k6nnen vorgesehen werden.

Offerten mit den 6blichen Ausweisen richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, 7270 Davos 2

Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

sucht f6ur Wintersaison:

**Officegouvernante
Hilfsgouvernante (Tournante)
Buffettochter
Commis de cuisine
Commis de rang**

Offerten sind erbelten an die Direktion.

Central Sporthotel 7270 Davos Platz

sucht per 1. Dezember f6ur Wintersaison oder in Jahresstelle:

**Chasseur
B6uropraktikantin
Commis de cuisine oder
Chef de garde**

Offerten mit Zeugnisabschriften sind erbelten an Reto Stiffler, Central Sporthotel, Davos Platz.

Wir suchen

mit Eintritt nach Ubereinkunft in gutbezahlte Jahresstellen:

**K6che:
Kochlehrling**
(Eintritt sofort m6glich)

**Restaurant «Au Premier»:
Commis de rang
Kellnerlehrling**

**Restaurant Steinlepick:
Commis de bar**
(f6ur Snackbar)
Buffetdame
(Vertrauensstelle f6ur fachkundige Schweizerin)

Zimmer im Hotel oder im modernen Personalhaus, Pensions- und F6ursorgekasse.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften sind erbelten an die Direktion Hotel International, 4000 Basel.

Hotel International

Gesucht f6ur Wintersaison 1966/67 in Haus ersten Ranges mit 70 Betten:

Kondukteur

mit Fahrausweis B f6ur Bahn- und Hoteldienst (sprachengewandt)

Lingeriem6dchen

Hausbursche-G6artner

(evtl. Jahresstelle). Nur zuverl6ssiger, selbst6ndiger Bewerber mit deutschen Sprachkenntnissen kommt in Frage.

Auf Fr6hjahr 1967

Alleinsekret6rin

in Jahresstelle. F6ur Korrespondenz in Deutsch, Franz6sisch und Englisch, allgemeine B6uroarbeiten, Rezeptionsmithilfe, selbst6ndiger Vertrauensposten. Nur bestausgewiesene, erfahrene Bewerberinnen, die gewillt sind, l6ngere Zeit den Posten zu versehen, wollen sich melden. Angenehmes Arbeitsklima, Schweizerinnen bevorzugt.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsanspr6chen sind zu richten an:

Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad B.O.

Telefon (030) 411 53.



Villars-Palace 1884 Villars-sur-Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1966/67 prolong6e jusqu'6 fin mars:

Cuisine: chef p6tissier
Lingerie: ling6re
Etage: portier d'6tage (exp6rim6nt6)

Bons salaires, excellent logement, caisse de pr6voyance, aussi pour les employ6s saisonniers r6guliers.

Faire offre avec copies de certificats et photo 6 la direction.

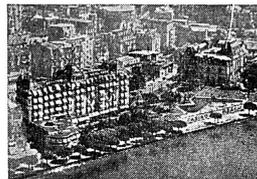
Das Hotel Waldhaus in Vulpera

sucht f6ur n6chste Sommersaison

I. Oberkellner

Nur bestausgewiesene Bewerber k6nnen ber6cksichtigt werden und solchen kann evtl. ein Garantielohn angeboten werden.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugnisabschriften sind erbelten an Hotel Waldhaus Vulpera, 7552 Vulpera, Telefon (084) 911 04.



H6tel Eden 1820 Montreux

cherche pour longue saison d'6t6 1967 et suivantes

ler ma6tre d'h6tel

connaissance des langues, capable de diriger brigade importante.

Climat de travail agr6able, excellents gains.

Entr6e en service 15 mars 1967.

Faire Offres 6 la direction avec copies de certificats et photo.

Badhotel Limmathof, 5400 Baden

sucht auf anfangs Dezember 1966 in Jahresstellen:

**t6chtigen Chef de partie
K6chenbursche**

Buffettochter
auch Anf6ngerin, deutschsprechend

Badehilfe
saubere Tochter, deutschsprechend

Offerten an Dir. Sigmund Schmid.

Hotel Waldhaus, 7514 Sils Maria

Gesucht:

1. F6ur die Wintersaison 1966/67 (bis 6ber Ostern)

Loge: VW-Bus-Chauffeur-Logentournant
(m6glichst mit F6uhrerschein B)

Etage: Zimmerm6dchen

Saal: Bar- und Hallencommis

**K6che: Chef Gardemanger
Hilfskaffeekek6chin
1-2 Officem6dchen
K6chenm6dchen**

Lingerie: Stopferin

Diverse: Kinderfr6ulein
(evtl. in Jahresstelle)

2. Aushilfen f6ur Weihnachten/Neujahr

**Etage: Hilfsgouvernante
1-2 Zimmerm6dchen
4-5 Hilfzimmerm6dchen**

**K6che: Chef Tournant
K6chen-Commis
Commis P6tissier**

3. In Jahresstelle ab Fr6hjahr 1967

Sekret6r-Korrespondent(in)

jung und t6chtig, f6ur Korrespondenz in Deutsch, Franz6sisch, Englisch und Italienisch, Mithilfe in der R6ception usw.

Schweizer(innen) erhalten den Vorzug.

Offerten mit den 6blichen Unterlagen erbelten an R. Kienberger.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison erfahrene

Economatgouvernante

(Eintritt per 1. Dezember 1966 oder nach Vereinbarung)

Bewerbungen sind zu richten an L. Gredlg-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.

Wir suchen f6ur unser Erstklasshotel und Spezialit6tenrestaurant auf dem Platze Bern

t6chtigen, qualifizierten

K6chenchef

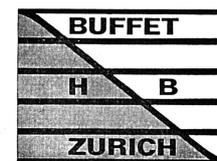
zu kleiner Brigade

Gouvernante

f6ur Etagen und Economat

Geboten wird angenehmes Arbeitsklima bei geregelter Arbeitszeit.
Eintritt per 1. Januar 1967.

Zeugnisabschriften und Gehaltsanspr6che sind erbelten unter Chiffre KG 1949 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Wir suchen per sofort oder nach Ubereinkunft:

Chef de service oder Service-Leiterin

F6ur diesen Posten ist die F6ahigkeit, einen gr6sseren Personalstab f6hren zu k6nnen, Voraussetzung. Alter nicht unter 30 Jahre.

Bewerber(innen), welche glauben, diesen Anforderungen gewachsen zu sein, sind gebeten, ihre Offerte, unter Beilage von Zeugnisabschriften, einzureichen an das Personalb6uro, Bahnhofbuffet HB, Postfach, 8023 Z6rich.

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 nach modernem Trend geführten, gepflegten Restaurants 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.

Erstklasshotel Belmont

sucht für lange Wintersaison:

Saaltöchter Office-Hilfsgouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion,
**Parkhotel Waldhaus
7018 Flims Waldhaus**

Hotel Belmont, Davos Platz

Familien- und Sporthotel (40 Betten), sucht noch folgende nette Mitarbeiter für Wintersaison:

- Allgemeinpraktikantin
- Büropraktikantin
- Alleinsaaltöchter
freundliche, willige Tochter wird gerne angeleitet, Sprachkenntnisse notwendig.
- Alleinjungkoch

Offerten mit Unterlagen senden Sie bitte an Fr. V. B. Kloetzli, Schloßstrasse 102, 3000 Bern.

Hotel Belmont, Davos Platz

(40 Betten) sucht einen willigen und tüchtigen Mitarbeiter für den Posten des

Alleinjungkoch

Offerten senden Sie bitte an Fr. V. B. Kloetzli, Schloßstr. 102, 3000 Bern.



Gesucht in Brigade auf 1. Dezember 1966 oder früher

Saucier

Offerten bitte an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

Gesucht

Küchenchef

(Restaurateur)

in kleine Brigade eines gepflegten Spezialitätenrestaurants. Nur sehr gut ausgewiesene Bewerber können berücksichtigt werden.

Guter Lohn, angenehmes Arbeitsklima.

Hotel Rosenberg, 6300 Zug

Telefon (042) 4 43 43.

Tourist-Hôtel, 3963 Crans-sur-Sierre

cherche pour saison d'hiver

secrétaire de réception

Faire offre avec photo et prétentions de salaire à la direction.

Wir suchen eine gut ausgebildete

Buffetdame

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gutbezahlte Dauerstelle. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur.



in Jahresstelle jüngeren, bestausgewiesenen

Chef de service

Für die Weinkellerei

Kontrollleur

Offerten mit den üblichen Unterlagen richten Sie an den Personalchef.

Kongresshaus, 8002 Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

- Lingeriegouvernante
- Office/Küchenguvernante
- Commis für Snack-Bar
- Buffetöchter* (auch Anfängerinnen)
- Communard
- Saaldienner/Portier (Tonhalle)

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



Bahnhofbuffet Aarau

sucht auf 15. Januar 1967 oder nach Übereinkunft

Sekretärin

Geboten wird: Bei guter Leistung überdurchschnittliche Bezahlung und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Verlangt wird: Schreibmaschinenschreiben, Kassaabrechnungen, Steno, selbständiges und speditives Arbeiten, keine Buchhaltung.

Offerten sind zu richten an Ernst Pauli, Bahnhofbuffet, 5001 Aarau.



Duc de Rohan 7000 Chur

Wir suchen per sofort

Buffetöchter

in Jahresstelle.

Offerten sind erbeten an P. Räschle, Hotel-Restaurant-Hallenbad, 7001 Chur, Telefon (081) 22 10 22.

Hotel des Alpes, Flims Waldhaus

sucht für 15. Dezember 1966 bis 5. April 1967:

- Hilfzimmermädchen
- Officemädchen
- Saaltöchter

Beste Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Berghotel in der Zentralschweiz

sucht auf Frühjahr 1967 für Hotelbetrieb und Restauration, tüchtige, seriöse

Hoteldirectrice

mit guter Kenntnis in der Buchhaltung und Korrespondenz (Beherrschung der Fremdsprachen).

Offerten sind erbeten unter Chiffre HD 1959 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Chesa Grischuna 7250 Klosters

sucht per sofort in Saison- oder Jahresstelle,

tüchtiges, gewandtes

Zimmermädchen

Überdurchschnittlicher Verdienst, angenehmes Arbeitsklima. Offerten mit Unterlagen an Hans Guler, Telefon (083) 422 22.

Auf das Frühjahr 1967 (evtl. nach Übereinkunft) ist der Posten des

Chef de réception/Aide du patron

zu besetzen: bekanntes Haus mittlerer Größe. Gründliche Berufsbildung und Sprachkenntnisse unerlässlich. Gute Honorierung für Vertrauensmann (Schweizer). Idealter 25-35 Jahre. Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen erbeten unter Chiffre CR 2110 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Strandhotel Belvédère, Spiez

Thunersee

sucht in Jahresstellen:

- Buffetdame
(in Vertrauensstelle)
- tüchtige Buffetöchter oder Buffetpraktikantin
- Servicepraktikantinnen
- Restaurationstochter
tranchier- und flambierkundig
- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Küchenmädchen
für sofort

Ausführliche Offerten erbeten an die Direktion, 3700 Spiez.

In Passanten-Stadthotel nach Basel

gesucht

Etagen-Portier-Tournant

Jahresstelle, zweimal wöchentlich Nachtdienst. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an H. A. Schaefer-Rudolf, Hotel garni Baslerhof, 4000 Basel, Telefon (061) 24 79 40.

Rôtisserie de l'Horloge in Basel

sucht in Jahresstelle auf 1. Dezember 1966, tüchtigen

Demi-Chef de rang

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch. Guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Foto sind zu richten an die Geschäftsleitung Rôtisserie de l'Horloge, 4000 Basel 21.

Restaurant zum Barfüsser, Basel

sucht per 1. Januar 1967:

- Barmaid
 - Entremetier, Aide de cuisine-Pâtissier, Commis de cuisine, Lingère, Kellner oder Serviertöchter
- Wir bieten: Guten Verdienst, angenehme Arbeitsverhältnisse, geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an H. Schmidt, Restaurant zum Barfüsser, Barfüssergasse 18, 4000 Basel.



Hotel Schweizerhof 3001 Bern

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Sekretärin

(Deutsch, Französisch, Englisch, für Korrespondenz)

Demi-Chef de rang

Bewerbungen mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Hotel Bahnhof, Schaffhausen

Gesucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft

Küchenchef

zu kleiner Brigade, Bankett- und à-la-carte-Service-verteilt. Eventuell auch jüngerer, initiativer Saucier.

Offerten bitte an A. W. Graf.

Posthotel, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Chef de garde (cuisine)

Buffetköcher

Saalpraktikantin

Stopferin/Lingeriemädchen

Offerten erbeten an Hermann J. Hobi.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Serviertochter

Sehr hoher Verdienst, geregelte Freizeit. Zimmer im Haus.

Offerten an Familie Zumstein, Landgasthof Engel, 6370 Stans, Telefon (041) 84 14 14.

Gesucht tüchtiger, bestausgewiesener

Entremetier

Alter nicht unter 25 Jahren. Gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten an F. Huber,

Restaurant Grüner Heinrich 8001 Zürich

Theaterstrasse 12, Telefon (051) 47 20 34 oder 47 20 32.



Hotel-Restaurant-Dancing am Bodensee

sucht nach Übereinkunft

Anfangssekretärin

Offerten an die Direktion. Telefon (071) 41 55 11.

Gesucht

Chef de service

(Dame oder Herr)

in erstklassige Rôtisserie und Passantenrestaurant (Nähe Zürich). Gutbezahlte Jahresstelle. Zimmer im Haus. Eintritt Anfang Januar 1967.

Bestausgewiesene Fachleute wollen Offerten einreichen unter Chiffre CR 2066 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

HIRSCHENBETRIEBE SNACK GRILL LUZERN CACADOU ST. PAULI

Suchen nach Übereinkunft:

sympathische, nette Tochter mit absolvierter Barlehre od. Kursus (evtl. Serviertochter) als

Barmaid

flinken, sauberen Burschen (Tochter) an

Snackbar

intelligent(e) Anfänger(in) wird angelernt. Fixum/Trinkgeld, Kost und Logis.

kaufm. Angestellte

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.

Stadt-Casino, Basel

sucht in Jahresstelle tüchtigen, ca. 30jährigen

Kellermeister

für die gewissenhafte Betreuung unseres hervorragenden und guteingerichteten Weinkellers. Gutes Hilfspersonal vorhanden.

Offerten an W. Obrist, Stadt-Casino, 4000 Basel, Telefon (061) 24 38 45.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, tüchtiger

Bar- und Restaurationskellner

Ablösung des I. Oberkellners an dessen Freitag.

in erstklassige Dancingbar u. Grill-Room. Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Restaurant Locanda Singerhaus, 4000 Basel.

Erstklasshotel in Lugano

sucht per sofort oder nach Übereinkunft erfahrener

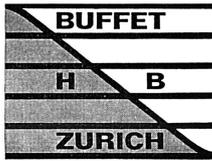
Chef de réception

(sprachenkundig)

Sehr interessante Jahresstelle.

Es kommt nur bestausgewiesene Kraft in Frage für die selbständige Führung unserer Réception und Auskunft.

Handgeschriebene Offerten mit Curriculum vitae, Zeugniskopien und Foto sind unter Chiffre FR 2182 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, zu richten.



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 Organisationstalent. 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.



Hotel-Restaurant Roter Turm Solothurn

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

Saucier

(Chef-Stellvertreter)

Commis de cuisine

Hotel-Praktikantin

(für Büro, Buffet, Lingerie und Etagedienst) Gut honorierte Jahresstellen mit geregelter Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an L. E. Ulrich, Hotel Roter Turm, 4500 Solothurn, Telefon (065) 2 96 21.

Flughafen-Restaurant, Zürich-Kloten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Gehaltsangabe, Zeugniskopien, Lebenslauf und Foto.

Personalchef Flughafen-Restaurant, Postfach, 8058 Zürich.



Villars-Palace, 1884 Villars sur Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1966/67 prolongée jusqu'à fin mars:

chef gardemanger chef rôtiisseur

Bons salaires, excellent logement, caisse de prévoyance, 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, téléphone (062) 7 11 70.

Tschuggen Grand Hotel 7050 Arosa

sucht für die kommende Wintersaison

Chefs de partie Chef de rang (flambier- und tranchierkundig) Chasseur

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Erstklasshotel in St. Moritz

sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Telefonist-Conciere remplaçant Nachtportier

Offerten sind erbeten an Postfach 14 676, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 3 36 61.

Kongresshaus Zürich

sucht zu baldigem Eintritt eine tüchtige, selbständige

Lingeriegouvernante

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



sucht in lebhaften Restaurationsbetrieb jungen, initiativen

Küchenchef

zu kleiner Brigade. (Jahresstelle, Eintritt Mitte Dezember 1966 oder nach Übereinkunft.)

Für lange Sommersaison 1967, 2 sprachenkundige

Restaurationstochter

Hoher Verdienst. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an A. Zibung, 6010 Kriens LU.

Wir suchen

Mitarbeiterin

mit technischem Interesse

zur Betreuung unserer Dokumentation, Mithilfe bei Beratungen und allgemeine Büroarbeiten.

Erwünscht sind: Sprachkenntnisse, sauberes Maschinenschreiben, wenn möglich Hotelfach-Kenntnisse.

Geboten wird: Weitgehend selbständiges Arbeiten in kleinem Team, fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Eintritt: Anfang 1967.

Offerten erbeten an: **Schweizer Hoteller-Verein**, Abteilung Technischer Beratungs- und Dokumentationsdienst, Hirschengraben 9, 3011 Bern.

Hotel Fürigen, Fürigen an Vierwaldstättersee, und Hotel Belvédère, Wengen

suchen tüchtigen

Küchenchef

in Zweisaisons-Engagement. Eintritt Mitte Dezember oder nach Vereinbarung.

Wir bitten fähige Bewerber, die Wert auf gutes Zusammenarbeiten legen, uns eine detaillierte Offerte zu unterbreiten. Hotel Fürigen, 6342 Fürigen.

Gesucht:

Commis de cuisine Jungkoch

(auch Ausländer)

Kochlehrling

Lehrbeginn 1. Mai 1967, kann aber als Küchenbursche sofort eintreten.

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Spisestaurant Thiorgarten, 8200 Schaffhausen.
Telefon (053) 5 32 88.

Gesucht per 1. Januar 1967 oder nach Übereinkunft, tüchtiger

Koch oder Köchin

neben Patron (Jahresstelle). Guter Lohn, geregelte Freizeit, schönes Zimmer, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an Fam. Studinger,

Gasthaus zur Glocke, 4322 Mumpf AG

Telefon (064) 63 11 64.



Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft selbständige

Sekretärin

(evtl. Praktikantin)

für Empfang, Telefon, allg. Büroarbeiten, NCR.

Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.

Interessante und abwechslungsreiche Stelle in Mitteleuropa mit 60 Betten.

Offerten sind zu richten an Walther A. Hegglin,

City-Hotel Ochsen, 6301 Zug

Telefon (042) 4 32 32.

Hotel Acker-Montana Wildhaus

(Oberloggenburg) sucht noch für kommende Wintersaison, mit Eintritt Mitte Dezember:

Patissier
Chef de garde
Commis de cuisine
Communard
Buffettochter oder -bursche
Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel Acker-Montana, 9601 Wildhaus, Telefon (074) 7 42 21.

Gesucht in sehr gut frequentiertes Stadthotel, versierte

Lingerie-Gouvernante

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Ihre Offerten mit den entsprechenden Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre LG 2147 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Bar-Dancing

engagerait

barmaid

pour le 1^{er} décembre 1966.

Offre avec photo, références et copies de certificats sous chiffre BD 2157 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel Brüggli, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

Küche:
Saucier
Gardemanger
Entremetier
Patissier
Commis de cuisine

Büro:
Stagiaire Schweizer(in)

Service:
Buffetdame
Restaurationstochter
Saalkellner

Loge:
Concierge-Conducteur
(Schweizer mit Ausweis)
Nachportier (Schweizer)

Hausbursche
Küchenmädchen oder -burschen
Officemädchen oder -burschen

Lingerie:
Wäscher oder Wäscherin
Lingeriemädchen

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die Direktion erbeten.

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 Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an

Hotel Calonder 7500 St.Moritz

Gesucht auf ca. 20. Dezember:

Commis de cuisine Saalpraktikantin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an

Hotel Bel-Air, Eden, Grindelwald

Gesucht für Wintersaison

DAVOS Sporthotel Beau-Séjour:

Saaltochter

Mithilfe im Zimmerdienst

Hilfsköchin

(Saal und Zimmer)

Vollständig renoviertes Hotel mit 35 Betten.

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel SZ

sucht für Wintersaison oder Jahresstellen:

Koch

neben Chef und Lehrlinge, Eintritt nach Übereinkunft.

Saaltochter

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an Jos. Rickenbach, Telefon (041) 83 11 57.

Hotel Bernerhof, 3718 Kandersteg

sucht für Wintersaison 1966/67:

Sekretärinpraktikantin

Commis de rang

Demi-Chef de rang

Offerten erbeten an die Direktion.

Hotel Schweizerhof 7270 Davos

sucht für die Wintersaison

Chef de réception

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Oberengadin

Gesucht für Wintersaison:

Commis de cuisine oder II. Koch Zimmermädchen

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Misani, 7505 Celerina.

Hotel Blümlisalp, 3718 Kandersteg

Berner Oberland

sucht für kommende Wintersaison:

jungen Koch

Möglichkeit zur Ausbildung als Alleinkoch

Serviertochter

für Saalservice und Restaurant. Gute Verdienstmöglichkeit.

Offerten erbeten an Fam. David Wandfluh-Berger, Telefon (033) 9 42 44.

Erstklasshotel in Genf

sucht

Barmaid

(fach- und sprachkundig), evtl. auch Anfängerin
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre BA 2024 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für Wintersaison, Eintritt ca. 15. Dezember 1966
Dauer der Saison bis Ostern:

jüngere I. Saaltochter

Barmaid (Anfängerin)

Umgehende Offerten an Paul Kindhauser,

Hotel Surselva, 7018 Flims Waldhaus

Wintersaison St. Moritz

Gesucht

Lingeriegouvernante

zur selbständigen Leitung einer grösseren Hotelwäscherei.

Bewerbungen sind zu richten an SET-Gesellschaft für touristische Entwicklungstätigkeit AG, Weissenbühlweg 6, 3000 Bern.

Gesucht junge

Tochter für Küche oder Köchin

Geregelte Freizeit.

Sich melden bei Telefon (041) 2 01 98.

Le café-restaurant du Théâtre

demande

lingère- femme de chambre

Entrée à convenir.

Se présenter ou téléphone (038) 5 29 77.

Gesucht wird in Jahresstelle

Sekretärin-Direktionsassistentin

sehr gut ausgewiesen, in Hotel im Wallis (Sommer und Winter).

Offerten mit den notwendigen Angaben unter Chiffre AS 6667 S an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 1951 Sion.

Erstklasshotel in Zürich sucht

Vizedirektor

zur Leitung der Administration.

Kaufmännisch gut geschulte Bewerber mit längerer Praxis in leitenden Funktionen sind um Zustellung ihrer Bewerbungsunterlagen gebeten unter Chiffre VD 1945 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht an Genfersee

Direktions- sekretärin

Jahresstelle. Steno in Deutsch und Französisch.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an

Valmont, 1823 Glion s/Montreux

Hotel Löwen, Andermatt

sucht für lange Wintersaison, evtl. auch für Sommersaison:

Serviertochter

(sprachkundig) für Restaurant-Dancing

Offerten sind zu richten an Hotel Löwen, 4490 Andermatt, Telefon (044) 6 72 23.

Hotel-Restaurant Gyspera 1711 Schwarzsee FR

sucht in Jahresstellen:

tüchtiger

Restaurationstochter Buffettochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Kost und Logis im Hause.

Offerten erbeten an Fam. Nussbaumer, Hotel-Restaurant Gyspera, 1711 Schwarzsee FR.

Hôtel-Pension Sylvana, 1854 Leysin

cherche pour la saison d'hiver:

cuisinière
filles de cuisine
femme de chambre
filles de salle
garçon de maison

Téléphone (025) 6 21 36.

Hotel-Restaurant Stadt Zürich

sucht: **Küchenchef-Saucier**

willig u. guter Kalkulator, in Mittelbrigade, Jahresstelle, sollte schon Wohnsitz in Zürich haben, nicht unter 35 Jahren.

Gardemanger

Kochlehrlingwärter

Offerten erbeten mit den üblichen Unterlagen an Postfach 731, Fraumünster, 8022 Zürich.

Neues Strandhotel Seeblick 3705 Faulensee

am Thunersee, sucht per 1. Januar 1967

Buffettochter

(auch Anfängerin)

Offerten an O. Habegger-Jaekel, Strandhotel Seeblick 3705 Faulensee, Telefon (033) 7 63 21.

Wir suchen gutausgewiesenen

Saucier

mit langjähriger Praxis.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnangaben unter Chiffre SA 2093 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Tessin

Gesucht

Serviertochter

(auch Anfängerin). Guter Verdienst und Behandlung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Ristorante Ronco, 6622 Ronco s. A., Telefon (093) 8 22 65.

Gesucht nach Übereinkunft in Spezialitätenrestaurant

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an H. Osterleg,

Restaurant Pfauen, 4000 Basel

St. Johannvorstadt 13.

Erstklassiger Betrieb am Thunersee sucht auf Frühjahr (evtl. früher) bestausgewiesener

Küchenchef

zu mittlerer Brigade (Jahresstelle).

Offerten unter Chiffre KU 1821 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kulm Hotel, St. Moritz

Wir suchen noch für Wintersaison (1. Dezember 1966 bis Ende März 1967):

Hilfs-Warenkontrollleur

Chef Restaurateur

I. Commis Gardemanger

Commis de garde

Näherin (cucitrice)

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



Das neue Turmhotel-Restaurant der Thermalquelle AG, Zurzach

sucht

Chef de service

Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle.

Offerten erbeten an M. Jordan-Kunz, Dir., Turmhotel, 8437 Zurzach, Telefon (056) 49 24 40.

Gesucht nach Genf

Hallentournant

(sprachkundig)

Hotel Century, 1211 Genf 6

Gesucht

Pächter oder Pächterin

für sehr gutgehendes Kleinhotel mit 50 Betten in Vulpera. Saison von anfangs Mai bis anfangs Oktober.

Bewerber mit guten Kenntnissen der Küche sind gebeten, sich zu melden bei Fam. Pinösch, 7552 Vulpera.



MÖVENPICK

Unser Betrieb Claridenhof in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, tüchtigen

Saucier

Interessenten wenden sich bitte an Herrn M. Portmann, Mövenpick Claridenhof, Dreikönigstrasse 21, 8002 Zürich, Telefon (051) 27 44 07.

MÖVENPICK



Wir suchen für sofort junge

Serviertochter

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten mit Foto an Hôtel de la Gare, 1530 Payerne. Téléphone (057) 6 26 79.

Hotel Royal-St. Georges Interlaken

sucht für Sommersaison 1967 mit Eintritt per Anfang April:

Küchenchef
Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine
Oberkellner
Chef und Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Saaltöchter und Saalpraktikantinnen
Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion Fam. H. Kurzen, Hotel Royal, 3800 Interlaken.

Hôtel de Suisse romande

cherche pour tout de suite ou date à convenir

portier d'étage

Place à l'année.

Faire offre avec copies de certificats et photo sous chiffre PE 2152 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Gutgeführtes Speiserestaurant sucht

Koch oder Köchin

Guter Lohn. Zimmer im Hause.

Restaurant Salmen, 5610 Wohlen

Inh. E. Arnold, Telefon (057) 6 41 33.

Gesucht auf anfangs November 1966 oder nach Übereinkunft, nette

Serviertochter

Garantierter überdurchschnittlicher Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an

Hotel Enge, 3280 Murten-Morat am See

Telefon (057) 7 22 69.

L'Hôtel Terminus à Neuchâtel

engage de suite ou pour date à convenir

garçon ou fille de buffet

Adresser offre avec prétentions de salaire et copies de certificats à la direction.

Gesucht für lange Wintersaison:

2 Serviertöchter
Restaurationstochter
Hilfsköchin
Buffettochter

Guter Lohn und familiäre Behandlung zugesichert.

Offerten erbeten an

Hotel Bahnhof, 3777 Saanenmöser

In Jahresbetrieb gesucht tüchtige, freundliche

Barmaid

Gute Stammkundschaft.

Hotel Goldener Stern, 6000 Luzern

Franziskanerplatz 4, Telefon (041) 2 08 91.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Commis de restaurant

Restaurant Drachen, 4000 Basel

Aeschenvorstadt 24, Telefon (061) 24 98 15.

Casa Antica, 7250 Klosters

sucht für die Wintersaison:

Bar- und Restaurationskellner
jungen, mit Fremdsprachenkenntnissen
Zimmermädchen
Tochter für Buffet und Office
Hausbursche

Guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto.

Gesucht für die Wintersaison 1966/67, in Walliser Ferienort:

Küchenchef
Portier-Chasseur
Barpraktikantin
Dancingtochter
Restaurationstochter
per 1. Dezember 1966. Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre WF 2144 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für Wintersaison:

Serviertochter
für Stübli
Zimmermädchen

Offerten an

Hotel Vetter, 7050 Arosa

Bergrestaurant sucht auf 15. Dezember für die Wintersaison 1966/67

Commis de cuisine

Offerten an Restaurant des Atteles et Savoyeres, Verbier VS.



Wir suchen auf ca. 20. Dezember 1966, wenn möglich in Jahresstellen:

Buffettochter Commis de rang (Saalkellner)

Wir bieten einen sehr hohen Lohn, zeitgemässe Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima sowie gute freie Unterkunft und Verpflegung.

Offerten erbeten an M. Looser, Hotel Sternen, 9657 Unterwasser, Telefon (074) 7 41 01.

Gesucht auf Anfang Dezember 1966 für lange Wintersaison:

Zimmermädchen Saalkellner Etagenportier

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 46 51.

Gesucht per sofort

Nachtportier

Hotel Adler, Rosengasse 10, 8001 Zürich
Telefon (051) 34 64 30.

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, 2500 La Chaux-de-Fonds.

Gesucht nach Genf in gutes Hotel Telefonistin

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre TE 2025 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



cherche:

**chef de cuisine
chef saucier**

personnes sérieuses, très qualifiées.

réceptionniste-caissier

parfaite connaissance des langues et de la National 2000 exigée, précis et ordonné.

stagiaire de réception

parfaite connaissance des langues et de la dactylographie exigée.

**portier-tournant
chasseur-aide portier**

Places à l'année. Faire offres avec références, dates d'entrée et prétentions de salaire à la direction.

**Stadthof, Basel
Hotel, Restaurant, Brötli-Bar**

Wir suchen für sofort oder Ende November in unseren lebhaften Betrieb

**Portier
(Schweizer)**

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen.

Wenden Sie sich bitte an Hotel Stadthof, 4000 Basel, Telefon (061) 23 89 30.

Gesucht nach Wengen:

für Wintersaison:

**Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Saalpraktikantin**

Sich melden an Hotel Schweizerheim, 3823 Wengen B.O.

Gesucht für Wintersaison (19. Dezember 1966-20. April 1967):

Jungkoch (selbständig)
2 Anfangsserviertöchter

Offerten mit Foto und Zeugniskopien an

**Hotel Meyerhof
6493 Andermatt-Hospental**
Telefon (044) 67207.

Mittleres Hotel der Ostschweiz sucht per sofort:

Serviertöchter
(auch Anfängerin)
jüngere Buffetöchter
(auch Anfängerin)
jüngerer Hausbursche
(deutschsprachig)

Eilofferten mit Bild sind erbeten an

P. Bigler, Hotel Landhaus, 9500 Wil SG

Restaurationstochter
gesucht.

Walliser Kanne, 8001 Zürich
Telefon (051) 23 34 95.

Wir suchen tüchtige, versierte

Buffetdame

Wenn Sie Freude haben, die Organisation am Buffet und Office zu übernehmen und das betreffende Personal zu führen, dann bieten wir Ihnen eine interessante, gutbezahlte Jahresstelle.

Eintritt: 1. Dezember 1966 oder nach Vereinbarung.

Ausführliche Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnforderungen sind zu richten an

**Café-Restaurant Schneider
7270 Davos Platz** Telefon (085) 3 64 41.

Hotel Belvédère, Wengen

sucht für Dezember 1966 bis Oktober 1967 (Sommer in Fürigen am Vierwaldstättersee):

**Saucier
Personalkoch
Kaffeekoch oder -köchin
Küchenbursche
Officebursche
Lingeriemädchen
Kellerbursche**

Unterbreiten Sie bitte Ihre Offerte mit einigen Unterlagen an Hotel Fürigen, 6562 Fürigen.

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

**Commis de cuisine - Koch
Buffetöchter oder -bursche**
(Anfänger wird eingearbeitet)
Saaltöchter (auch Anfängerin)
Officemädchen oder -bursche
Saison- oder Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lohnansprüchen an Fam. M. Wildmer-Ammon.

Hotel City, Payerne VD

sucht per sofort:

**Anfangs-Restorationstochter
Haus-/Küchenbursche**
auf Ende November 1966
Anfangszimmermädchen

Offerten an Frank Lauber, Hotel City, 1530 Payerne VD.

Wir suchen flinke

Tochter in Lingerie und Haus
(Schweizerin). Hoher Lohn. Geregeltete Arbeitszeit und schönes Zimmer werden zugesichert.

Fam. Pfister, Gasthof Kreuz, 5296 Arch bei Grenchen, Telefon (065) 9 31 95.

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

Saucier

Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade.

**Hotel-Café-Restaurant Wartmann
8400 Winterthur**

Telefon (052) 22 60 25.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft tüchtige

Buffetöchter

für grösseres Feldschlösschen-Restaurant.

Guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Restaurant Metzgerhalle, 8050 Zürich-Oerlikon, Telefon (051) 46 96 17.

On cherche pour le Tessin:

**secrétaire
femme de chambre
portier**

Entrée de suite.

Offre avec copies de certificats à Albergo delle Alpi, 6780 Airolo, téléphone (094) 9 21 92.

Modernes Hotel in Zürich

sucht:

**Chef de réception
Sekretär (in)**

Eintritt nach Vereinbarung.

Handschriftliche Offerten mit Angaben über bisherige Tätigkeit und Foto sind erbeten unter Chiffre MZ 7130 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**Royal Hotel Bellevue
3718 Kandersteg**

(Berner Oberland), modernes Erstklasshotel sucht für lange Wintersaison:

Anfangs-Oberkellner

mit absolvierter Kellnerlehre, sprachkundig, flambier- und franchierkundig mit Praxis in gutem Grillrestaurant.

Chef de rang

sprachkundig, tranchier- und flambierkundig, mit Kellnerlehre

Demi-Chef

sprachkundig

Offerten mit Foto an obige Adresse erbeten.

**Hotel Säntis
9657 Unterwasser**

sucht für die kommende Wintersaison in Saison- oder Jahresstellen folgende Mitarbeiter:

**Buffetöchter oder
Buffetpraktikantin**
(Schweizerin erwünscht)

Hausbursche
für allgemeine Arbeiten

Offerten sind erbeten an die Direktion.

**Kornhauskeller, Bern
Grande Cave**

sucht in Jahresstelle lüchtige

Gouvernante

die auf Vertrauensposten an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten an Th. Gerber, Restaurant Kornhauskeller, 3000 Bern 7, Telefon (051) 22 11 33.

Neues, modernes Hotel sucht in Jahresstellen:

**Serviertöchter
2 Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Hotel Sternen, 7013 Domat/Ems

Hotel Anna-Maria, 7260 Davos Dorf

sucht für die Wintersaison:

I. Saaltöchter
(sprachkundig)

**Zimmermädchen
Commis de cuisine**
aus der Lehre

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Gesucht wird per sofort tüchtige, zuverlässige

Serviertöchter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Sich melden bei

**A. Roth-Rémy, Hotel Sternen
5737 Menziken**

Wir suchen auf 15. bis 20. Dezember 1966 für lange Wintersaison oder Jahresstellen:

**Saaltöchter
Saalpraktikantin
Commis de cuisine**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und tadellose Entlohnung bei Kost und Logis im Haus.

Garantielohn.

Hotel Weisses Kreuz, 7482 Bergün

Telefon (081) 73 11 61.



**Carlton Elite Hotel
8023 Zürich**

Bahnhofstrasse 41

Wir haben vor, unserem Einkaufschef in etwa einem Jahr die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung zu bieten.

Deshalb suchen wir ab sofort einen

Einkaufsassistent

der im Herbst 1967 die Funktion des Einkaufschefs übernehmen könnte.

Dieser verantwortungsvolle Posten umfasst u. a.: Lebensmittel- und Getränkeeinkauf, Kartelführung, Warenannahme und Kontrolle, Überwachung des Getränkebestandes, des Economats, der Abwaschküche und Personallessaumes, Erstellen der Arbeitspläne für sämtliche rückwärtige Dienste. Mithilfe bei der Küchenabrechnung.

Verfügen Sie über eine vielseitige Erfahrung (am besten Hotelfachschule-Diplom), und sind Sie etwa 23 bis 30 Jahre alt? Waren Sie bereit, zur Einführung überall selbst Hand anzulegen, um nachher mit lückenlosen Kenntnissen der Abteilung vorstehen zu können?

Bitte senden Sie heute noch Ihre Offerte an R. W. Baur, Dir., Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich, oder telefonieren Sie (051) 23 66 36.

**Hotel Belvédère
3823 Wengen**

sucht für die Wintersaison:

**Barmaid
Saal/Hallentochter oder -kellner
Commis de salle
Saalpraktikantin**
(10 Monate Praktikant)
**Zimmermädchen
Nachtportier**

Wir bitten um Ihre handgeschriebene Offerte mit Unterlagen.

Pavillon, Biel-Bienne

Wir suchen gut ausgewiesenen, flambierkundigen

Kellner
mit französischen Sprachkenntnissen für gepflegten à-la-carte-Service.

Daselbst jungen

Commis

Offerten mit Zeugnisschriften an Restaurant Pavillon, 1, rue Molz, 2500 Biel.

Hotel Hold, Arosa

sucht für lange Wintersaison:

**Saaltöchter
Buffetöchter
Zimmermädchen**

Offerten an Hotel Hold, 7050 Arosa.

Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen

sucht für lange Wintersaison, Eintritt anfangs oder Mitte Dezember 1966:

**Buffetöchter
Buffetöchter-Tournante**

Offerten erbeten an

**Hotel Silberhorn-Terminus
3823 Wengen**

Gesucht

Oberkellner

für Erstklasshaus in Arosa. Lange Saison bis nach Ostern.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OB 2232 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Walliserhof 3920 Zermatt

sucht für die Wintersaison fach- und sprachkundige

Restaurationsstochter Saaltochter

Offerten an Theo Welschen, Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt.

Le café-restaurant du Théâtre

demande :

sommelière ou sommelier

Entrée à convenir. Se présenter ou téléphone (038) 5 29 77.

Gesucht in erstklassiges, bestbekanntes Speiserestaurant

tüchtige, nette englischsprechende

Restaurationsstochter

Sehr guter Verdienst, kurze Arbeitszeit (sonntags geschlossen).

Restaurant Veltliner Keller, 8001 Zürich

Telefon (051) 25 32 28.

Gesucht auf 1. April 1967 oder nach Übereinkunft gewandter, fachkundiger

I. Sekretär

sprachkundig und erfahren in der Réception, tüchtiger Korrespondent. Saison bis 5. November 1967. Alter: 24-30 Jahre.

Gute Bezahlung, fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Offerten mit Unterlagen, Schriftprobe, Referenzen und Bild unter Chiffre SK 2109 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Sonnwendhof, 6390 Engelberg

sucht für Winter- und Sommersaison tüchtigen

Küchenchef

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Geschw. Gassner.

Gesucht nach Mürren

modernes Hotel

Alleinzimmermädchen

Saison 15. Dezember 1966 bis Ende April 1967.

Offerten mit Bild an Alpina Hotel, 5825 Mürren.

Für den Winter

nach Davos gesucht

sprachkundige

Serviertochter

(mindest Alter 24 Jahre)

Buffetochter oder -bursche Küchen- oder Officebursche

Café Monach, 7270 Davos Platz.

Gesucht nette, sprachkundige

Serviertochter

Wir wünschen: Gewandtes Auftreten, flinkes Arbeiten, gute Zusammenarbeit.

Wir bieten: Sehr guten Verdienst, angenehme Arbeitsverhältnisse, freie Station im Haus.

Schweizerinnen richten ihre Offerten mit Zeugniskopien und Bild an

Café-Restaurant Schneider

7270 Davos Platz Telefon (083) 3 64 41.

Gesucht in gutfrequentierte, gepflegte Hotel mit 40 Betten in Kurort des Unterengadins tüchtige, zuverlässige

Saal- und Restaurationsstochter Zimmermädchen

Saison- oder Jahresstelle, Eintritt ca. Mitte Dezember.

Offerten unter Chiffre SZ 1961 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel Sport Club, Crans

cherche pour la saison d'hiver:

chef de cuisine

(jeune, chef de partie)

fille de restaurant

commis de rang

fille de buffet

garçon d'office

femme de chambre

Offres à la direction, téléphone (027) 7 19 12

Gesucht nach Davos

für die Wintersaison (1. Dezember 1966 bis Ende März 1967):

Barkellner

sprachen-, flambier- und Speiservicekundig. Nicht unter 23 Jahren, guter Verdienst.

Tournante

für Buffet und Serviceablösung. Hoher Verdienst.

Bewerbungen mit Foto, Zeugnisausschnitten sind erbeten an E. Meyer,

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf

Gesucht für Wintersaison in gutes Berghotel:

Koch

Köchin

Saaltochter

Serviertochter für Restaurant und Bar

Barmaid für neu zu eröffnende Bar

Zimmermädchen

Portier-Hausbursche

Eintritt 20. Dezember oder nach Übereinkunft.

Offerten an Fam. P. Bieri,

Hotel Bellevue, 3855 Axalp B.O.

Telefon (036) 2 17 72.

Infoolge Pensionierung des bisherigen Chefs suchen wir

tüchtigen Küchenchef

in Jahresstelle. Geregelt Arbeitsbedingungen. Auf Wunsch Wohnung zur Verfügung.

Alkoholfreies

Hotel Schloss, 8590 Romanshorn

am Bodensee, Telefon (071) 63 10 27.

En prévision de l'ouverture de notre nouvel établissement

la Coupole

à Rive-Centre à Genève

ouverture prévue pour le mois de janvier 1967 et comprenant:

restaurant

bar

snack

nous cherchons le personnel suivant:

chef de cuisine

commis de cuisine

garçons de cuisine

filles de cuisine

sommelières

barman ou barmaid

garçons de bar

nettoyeurs

Le restaurant sera fermé les dimanches et éventuellement les samedis tandis que le bar et le snack seront ouverts tous les jours de la semaine.

Si un emploi dans notre nouvel établissement de conception très moderne vous intéresse, nous vous invitons à nous soumettre vos offres de service.

Dans cette attente, veuillez agréer, Mesdames et Messieurs, nos salutations distinguées.

Soderic S.A., 1204 Genève

116 rue du Rhône.

Parkhotel, Luzern

mit 50 Betten, sucht auf Frühjahr 1967:

selbständige

Köchin oder Koch

Zimmermädchen

Küchenmädchen

in Jahresstellen

Geregelter Hotelbetrieb mit angenehmen Arbeitsklima und guter Entlohnung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht in beliebtes Hotelrestaurant tüchtige(r), selbständige(r)

Kellner oder Restaurationsstochter

für 4 bis 6 Wochen Ferienablösung, evtl. Jahresstelle. Geregelt Arbeitszeit, guter Verdienst. Eintritt Ende November bis 1. Dezember 1966.

Offerten an

Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Grand Hotel Les Rasses

Waadt, Jura, 1200 m

Wir suchen für Dezember 1966 noch folgende Mitarbeiter zu sehr vorteilhaften Bedingungen:

Etagengouvernante 10 Monate garantiert

Hilfs- oder

Anfangszimmermädchen

Officemädchen

Lingère erfahren, gesetzten Alters

Offerten mit Bild und Unterlagen an Dir. Paul H. Gantenbein, Telefon (024) 6 24 97.

Für lange Winter- und Sommersaison

nach Davos gesucht

(es können nur Bewerbungen von Schweizern berücksichtigt werden):

Portier-Hausbursche

Saaltochter (evtl. Kellner)

Zimmermädchen (Mithilfe im Saal)

Sprachkenntnisse (Französisch) erwünscht.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an K. Bill,

Hotels Bernina und Helios

7270 Davos Platz

Telefon (083) 3 50 91.

Gesucht für kommende Wintersaison

Serviertochter für Bar

Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel-Bernerhof garni, 3715 Adelboden, Telefon (033) 9 44 31.

Hallenbadrestaurant Davos

sucht:

Buffetochter

Buffethilfe

ab 1. Dezember 1966.

Offerten an G. F. Käslin,

Hotel Angleterre, 7270 Davos Platz

Wir suchen auf 1. Dezember 1966

Sekretärin-Buchhalterin

Gründliche Beherrschung der Buchhaltung sowie der Korrespondenz in deutscher, französischer und englischer Sprache sind Voraussetzung.

Offerten für diesen interessanten Vertrauensposten sind zu richten an die Direktion der

Schweiz. Fachschule für das Gast-

gewerbe, 8002 Zürich

Seestrasse 125

Erstklasshotel in Zürich sucht

Chef Sekretärin

zur Leitung des Direktionssekretariates.

Gut geschulte Bewerberinnen mit längeren Erfahrungen in Administrations- und Büroarbeiten, mit Fähigkeit zur Organisation eines vielseitigen Aufgabenkreises, sind zur Zustellung ihrer Bewerbungsunterlagen gebeten unter Chiffre CS 1944 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

night-club spinne grill-room



Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison:

Alleinportier oder Hausbursche

Bartochter

Barcommis

Offerten erbeten an R. Märkle.

Meiler's Garni-Hotel, Flims

Wir suchen für die Wintersaison 1966/67 (von ca. Mitte Dezember 1966 bis Mitte April 1967):

Zimmermädchen

(selbständig)

Commis de cuisine

oder Köchin

Offerten an Fam. P. Meiler-Schmid, 7017 Flims, Telefon (081) 39 16 16.

Office du tourisme de Zinal cherche

secrétaire experimenté(e)

capable d'initiatives et ayant connaissance de langues.

Faire offre avec présentation de salaire à l'Office du tourisme, 3961 Zinal.



Wir suchen einen tüchtigen und zuverlässigen

Commis de cuisine

Bewerber, welche sich für die vegetarische Küche interessieren, bieten wir vielseitige und gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten sind zu richten an

BASEL
Steinvorstadt 23 Tel. (061) 24 55 59

Gesucht in gepflegten Betrieb an der Peripherie der Stadt Zürich auf 1. Dezember 1966, 2 freundliche, zuverlässige

Serviertochter

Spezialitätenrestaurant Kibiz, 8505 Dietikon, Fam. K. Siegrist, Telefon (051) 93 31 10.

Gesucht

Stütze des Patrons

zur Mithilfe in der Leitung eines bedeutenden Ferien- und Pausenhoteis mit grosser Restauration am Vierwaldstättersee. Internationale Kundschaft. Vereinbarung auf gegen Ende Winter oder Frühjahr 1967 möglich.

Ausführliche Zuschriften unter Chiffre SP 2183 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Privatklinik mit vielseitigem Betrieb

sucht auf 1. Dezember 1966 oder nach Übereinkunft eine

Hausbeamtin

gute Arbeitsbedingungen, Lohn nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien an die Verwaltung der Klinik Linde, 2500 Biel, Telefon (032) 3 81 81.

Bahnhofbuffet, Wil SG

Wir suchen in Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Buffetdame

Buffetochter

Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit, Zimmer im Hause.

Nähere Auskunft erteilt F. Schlegel, Buffet SBB, 9500 Wil, Telefon (073) 6 34 35.

Erstklasshotel in Zürich sucht

Chef de rang Zimmermädchen für Etage

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an

City Hotel, 8001 Zürich

Löwenstrasse 34, Telefon (051) 27 20 59.

Gesucht auf Mitte Dezember 1966

Heimleiterin evtl. Ehepaar

- in
1. Bergheim mit kleinem Restaurant, vorwiegend Jugend- und Schulgruppen (ca. 45 Betten).
 2. Jugend- und Sporthaus in Bündner Kurort (ca. 60 Betten).

Wir erwarten: Erfahrung als Köchin (oder Koch), Freude am Umgang mit Jugendlichen (evtl. mit Fähigkeitsausweis, aber nicht Bedingung).

Offerten und nähere Auskunft:

DFHZ Postfach 196, 4002 Basel, Telefon (061) 42 66 40

Gesucht für sofort:

Küchenchef

Mindestalter 28 Jahre, der Ehefrau kann Mitarbeit geboten werden.

Chef de partie Hausbeamtin

Sehr gute Bedingungen. Bei 2-Jahres-Vertrag Reise bezahlt.

Offerten mit Unterlagen an die Direktion Hotel Thüringer Hof, P.O. Box 112, Windhoek, Südwestafrika.

Nähere Auskünfte erteilt Telefon (032) 2 03 63.

A. STEIGENBERGER HOTELGESELLSCHAFT K.G. & A.

HOTEL FRANKFURTER HOF

4 FRANKFURT AM MAIN

sucht versierte

Etagen-Hausdame und Hausdamen- Assistentin

Bewerberinnen, welche bereits in gleicher Position in internationalen Hotels tätig waren, werden gebeten, uns ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Angabe des möglichen Eintrittstermines einzureichen. Englische Sprachkenntnisse sind erforderlich, französische Sprachkenntnisse erwünscht.

Wir bieten:
Gute Bezahlung, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeitszeit, Kost und Wohnmöglichkeiten auf Wunsch im Hause sowie Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Hotelgesellschaft.

Das auf Anfang März 1967 neu zu eröffnende

Hotel Arosa in Essen

(700 000 Einwohner)

sucht bestqualifizierten

Küchenchef

Schweizer Direktion, Eintritt nach Übereinkunft. Einarbeit in gruppeneigenem Hotel im Winterkurort Arosa erwünscht.

Wir wollen ein kulinarisches Zentrum aufbauen und erwarten von Ihnen:
sehr grosses Interesse und Beweglichkeit überdurchschnittliches Können
guter Kalkulator
Brigade zu begeistern und zu führen

Wir bieten Ihnen:
überdurchschnittlicher Verdienst
sehr grosszügige Sozialleistungen

Wir sind evtl. bereit, auch tüchtigen Chef Saucier oder Tourant zu berücksichtigen.

Ihre detaillierten Offerten mit Foto und Zeugniskopien erwarten wir an Hotelbetriebsgesellschaft Kulus & Co., mit Varnik «Küchenchef», Castrop Strasse 314, Recklingshausen, Westdeutschland.

Hôtel Pylone, Mégève (France)
demande

caissier-réceptionnaire

15 décembre à Pâques.

Counterline Kocheinheiten Baukasten- System

«Wells» Generalvertretung und Service durch Salvis

In den USA seit Jahren erprobt.

Für Cafeterias, Snack-Bars, Imbiss-Ecken als Zusatz, um die traditionelle Küche zu entlasten (Präsenzzeit reduzieren).

Die Küche an der Ausgabestelle. Platz- und Zeitersparnis. Minimalster Personalbedarf.

Baukastensystem mit beliebigen Kombinationsmöglichkeiten.

Jeder Apparat einzeln erhältlich, fertige Elemente oder Einbau-Version.

Lieferbare Apparate

Runde Spiral-Schnellkochplatten
- Griddleplatten - Grill - Friteusen -
Bain-Maries - Suppen-Bain-Maries.

Salvis AG
Fabrik elektr. Apparate und Anlagen
6015 Reussbühl Tel. 041-52151

salvis

Heizplatte Typ H 63

Mit 2 Spiralplatten Ø 20 cm, regulierbar.
In 26 Sekunden auf voller Heizleistung.
Preis Fr. 642.-



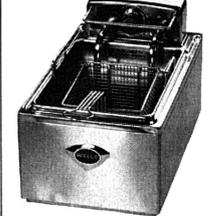
Bain-Marie für Suppen Typ MPD

Ideale Bereitstellung für Tagessuppen.
2 Behälter à ca. 7 Liter Inhalt oder für
Gastro-Norm Schalen.
Preis inkl. Behälter Fr. 603.-



Friteuse Typ F 45

Kleinste Abmessungen, grosse Leistung.
Aufklappbare Heizelemente. Wegnehmbarer
Ölbehälter. Einfach zum Sauberhalten.
Preis Fr. 763.-



Griddle (Bratplatte) Typ G 13

Kompaktes Gerät, sehr leistungsfähig. Gleichmässige
Wärmeverteilung auf ganzer Bratfläche. Rasche Betriebsberei-
schaft. Einfaches Reinigen.
Preis Fr. 1 423.-



Grill Typ B 40

Neuartiger Stabgrill mit direkter und indirekter Wärmeübertragung.
Präzise Markierung des Kochgutes. Rasche Betriebsbereitschaft.
Einfaches Reinigen.
Preis Fr. 2 105.-



Lindenhospital Bern

Für unser neues Spital mit Schwesternschule (ca. 700 Mahlzeiten) suchen wir in Dauerstelle einen gutausgewiesenen, an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnten

Patissier-Koch

Angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Arbeitsbedingungen, Pensionskasse.

Offerten mit Lebenslauf und Arbeitszeugnissen sind zu richten an die Verwaltungsdirektion der Rotkreuz-Stiftung für Krankenpflege Lindenhof, Bremgartenstrasse 117, 3000 Bern.

Nächstes Jahr wird in der Nähe der Stadt Bern ein

erstklassiger gastgewerblicher Betrieb

mit Beherbergung eröffnet. Für die Führung dieses attraktiven Betriebes suchen wir ein qualifiziertes

Geranten-Ehepaar

Bewerber bitten wir, möglichst bald ihre Unterlagen einzusenden und ihre Gehaltsansprüche anzugeben unter Chiffre K 121587 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Für bestbekannte Gaststätte mit 200 Plätzen suchen wir jüngeren, gutausgewiesenen

Küchenchef

Chef Saucier Commis de cuisine

Auch Ausländer können wir berücksichtigen.

Für weitere Auskünfte melden Sie sich bitte an

Robert Alfred, Collègegasse 8, 2500 Biel
oder Telefon (032) 3 56 04.



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 (d. h. Mitarbeiterin mit erstklassigen Servicekenntnissen)

Chef de partie (Kenntnisse der feineren Küche)

2 Köche

2 Köchinnen

5 Buffetstöchter (mit Praxis an Registrierkasse)

7 Restaurationstöchter

Schweizerinnen und Schweizern (auch Ausländern mit Niederlassungsbewilligung), welche eine geregelte Arbeitszeit sowie ausgebauten 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

Chef de service

(Dame oder Herr)

in erstklassige Röstlerie und Passantenrestaurant, Nähe Zürich. Gutbezahlte Jahresstelle. Zimmer im Hause. Eintritt Januar 1967.

Bestausgewiesene Fachleute wollen Offerte einreichen unter Chiffre CS 2125 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

ENGLAND Keswick Hotel, Keswick

sucht für die Sommersaison (22. März bis 16. Oktober 1967):

Patissier/Konditor

2 Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Serviertochter

Alle über 21 Jahre.

Kaffeeköchinnen

Über 18 Jahre.

Englische Sprache nicht notwendig. Unterkunft im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an H. D. Weil, the Keswick Hotel, Keswick, England, Lake District.

Le charme touristique de l'Oberland grison

L'Oberland grison, c'est toute la vallée du Rhin antérieur, dès Ilanz, qui en est le chef-lieu, jusqu'au col de l'Oberalp, qui culmine à 2044 mètres, et à celui du Lukmanier, qui atteint 1916 mètres. De hauts sommets couronnés de neige, des vallées latérales, au fond desquelles grondent des eaux cascadiantes, de jolis villages, souvent perchés sur quelque éminence, lui composent un décor séduisant, d'une attachante beauté. Quantité de sanctuaires, petits ou grands, souvent fort anciens, d'architecture romane, gothique ou baroque, attestent que, depuis les temps les plus reculés, ce ravissant pays est resté fidèlement attaché à la foi chrétienne.

Il y a aussi beaucoup de ponts, pour laisser passer la large et belle route qui, de Coire, par Ilanz, permet aux motorisés de traverser toute la vallée, pour s'élever progressivement jusqu'au col de l'Oberalp, ou jusqu'au col du Lukmanier qui, les conduit à Biasca, dans la Lévantine, et leur ouvre la porte des lacs tessinois. Le chemin de fer, lui aussi, grimpe allègrement vers les hauteurs et franchit des abîmes vertigineux, sur des viaducs que les ingénieurs ont su harmoniser avec la beauté du paysage.

Bien sûr, il y a aussi nombre de chemins serpentant à travers prés et bois, de sentiers, plus escarpés, qui permettent d'atteindre les alpages et de voisiner avec les neiges éternelles, faisant ainsi communiquer l'homme avec la nature, dans ce qu'elle a de plus grandiose. Et que de découvertes, le long de ces itinéraires, intelligemment balisés par les différentes sociétés de développement.

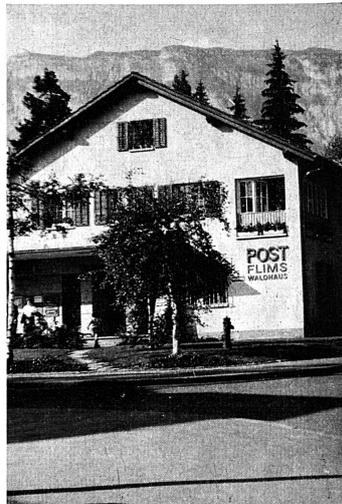
Le plus souvent, le style des bâtisses nouvelles s'harmonise avec l'architecture traditionnelle ou, à tout le moins, ne heurte pas celle-ci, ce qui est l'essentiel. Aussi ce pays a-t-il conservé son visage, aimable et souriant, que le temps a façonné à la mesure de l'homme, c'est-à-dire à sa taille, dans le respect de la grandeur et de la beauté du cadre.

Varié à souhait, l'Oberland grison offre au tourisme une gamme infinie de possibilités. Ceux qui aiment, et apprécient, le charme et l'agrément d'une grande station ne peuvent manquer de se plaire à Flims-Waldhaus ou à Flims-Dorf, l'une et l'autre maintenant reliées par un grand pont moderne, qui se veut être tout simplement un trait d'union. De vastes et beaux hôtels, des pensions plus modestes aussi, aménagés dans une nature en fête, un casino magnifiquement situé dans le parc des trois plus grands établissements de la station, des boutiques de luxe, des engins de remontée mécanique, fonctionnant aussi bien l'été que l'hiver, les baignades dans les eaux tièdes du Caumasee ou du Crestasee, ces deux lacs ravissants, dans lesquels se mirent les sapins, le mugissement des chutes de la Felsbach et les innombrables tracés de promenades ou d'excursions valent aux deux Flims une réputation qui n'est nullement surfaite.

Ceux qui préfèrent un contact plus étroit, plus intime, avec la population locale ne peuvent être que ravis de séjourner à Disentis, ou, plus haut encore, à Sedrun, dont la belle et grande église baroque a été

construite au XVII^e siècle. L'une et l'autre de ces localités possèdent de bons petits hôtels, dont plusieurs sont de construction moderne ou ont été adaptés au goût et au confort du jour.

Sur la rive droite du Rhin antérieur, qui n'est encore, en ces lieux, qu'un torrent au cours indompté, creusée et entièrement aménagée dans les flancs de



La Poste, joliment fleurie, de Flims Waldhaus, d'où partent les autocars jaunes pour Ilanz et Coire.

la montagne, Sedrun possède une importante usine électrique souterraine.

Que dire aussi d'Ilanz, ce bourg niché au fond de la vallée, à cheval sur le Rhin antérieur qui, ici, a déjà vraiment l'allure d'un fleuve, enjambé du reste qu'il est par un large et beau pont moderne que, les jours de fête, l'on pavioise joyeusement aux couleurs des vingt-deux cantons. Cette localité, dont le nom a été cité, pour la première fois, dans l'histoire, dans la seconde moitié du VIII^e siècle, a conservé une partie de ses remparts, une ancienne église, consacrée maintenant au culte réformé.

Cette petite ville, qui a son cachet et sa personnalité propre, commande l'accès du val Lugnez et celui de Vals, eux aussi d'une grande beauté, avec des sommets de trois mille mètres, et plus, leur composant une incomparable toile de fond.



La belle église de Cavairiras, petit village situé sur la hauteur, entre Somvix et Disentis.



Aux portes de Sedrun. Dans le fond, à droite, le massif du Badus.

La causerie gastronomique de Paul André

Au Clos-de-Vougeot, la gastronomie se porte bien!

La gastronomie pourrait dire aujourd'hui comme ce proscrit en fuite et qu'assaillaient les obligants consensés : «Garantissez-moi de mes amis, je saurai bien me défendre contre mes ennemis!». C'est entendu : la gastronomie n'a pas d'ennemis, sauf quelques refoulés amers et sans influence. Mais voici précisément le danger : elle a trop d'amis. Trop d'amis qui se flattent de servir sa cause, et qui, par la façon dont ils s'y prennent, risquent fort de la compromettre sous le flot de leurs paroles délirantes. On y trouve beaucoup d'enthousiasme — réel ou factice ; passablement d'ingéniosité, et surtout une facilité qui nage dans les lieux communs avec la prétention de découvrir l'Amérique. On y cherche en vain le sens du goût. Du goût qui cherche le bon et le sûr ; du goût qui choisit une chose parmi je ne sais combien d'autres ; du goût qui l'apprécie pour de justes motifs, puis qui s'analyse en connaissance de cause son plaisir. Et qui s'exprime dans un langage où parle réellement l'esprit, comme c'est le cas chez nos classiques, de Brillat-Savarin à Maurice des Ombiaux. Laissons de côté Curmions, qui sert abusivement de référence à tous les mercenaires du sujet. Un peu par sa faute, d'ailleurs. Il le travaillait, lui, avec un incontestable talent. Mais n'a-t-il pas donné, finalement, l'exemple de cette fécondité devenue dangereuse chez les moins doués ?

Son Académie des gastronomes, qui fut naguère une principauté, et qui n'en oublie pas les aristocratiques usages, interviendra peut-être contre la redoutable déviation à laquelle nous faisons ici allusion. Ce serait souhaitable. Les appuis ne lui manqueraient pas : à commencer par le Club des Cent, que la qualité de son recrutement maintient dans la tradition. Les deux collègues sont d'ailleurs présidés par le Procureur général près la Cour des comptes Vincent Bourrel, qui patronnait, le 29 octobre, au Clos-de-Vougeot, sous les auspices de la Confrérie des chevaliers du Tastevin, le Chapitre de la gastronomie et des arts de la table. Un chapitre où l'agriculture occupait la place d'honneur. Que serait, sans elle, la cuisine ?

Il faut un sol correctement cultivé pour produire ce que celle-ci transforme en mets de haute tenue. Il y avait donc là le chef du département de l'agriculture du canton de Genève, M. Charles Duchemin ; le président de la Chambre d'agriculture du Jura, M. Bernard Boilly, et celui de la Mutuelle agricole de Bourgogne, M. Louis Bordeaux-Montrieux. Pas de gastronomie, non plus, sans un accord profond avec la médecine : d'où la participation du professeur Michel Debaert, de la Faculté de Lille. Les Etats-Unis avaient envoyé leur chargé d'affaires auprès de l'Ambassade de Berne : Son Excellence M. Kellermann. Notons aussi la présence de quelques lames de la Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac. Le Grand Chambellan d'Amérique, où le Tastevin fait une splendide carrière, était tout spécialement venu de Los Angeles : Hernando Courtright. Et, de Lausanne, un des plus anciens membres de la Confrérie, le commandeur-major Marius Barbey, qui défend depuis longtemps en Suisse romande la cause de la Bourgogne.

La régal oratoire commence maintenant par un bref historique du Clos-de-Vougeot. Heureuse initiative. Pierre Engel, qui débute sur la tribune, s'en tire à merveille, encore que lui passe ainsi sous le nez un plat qu'il lorgne à la dérobée, d'un air dont ses intimes seuls mesurent l'héroïque et concupiscente résignation : les caillies des Dombes en Bellevue — cette séduisante réussite de Jean Fargeau. Et, puis, que j'y suis, que je le félicite, celui-ci, et chaleureusement, pour ses Soufflés de brochet truffés Nantua, qu'accompagnait un incomparable Puligny-Montrachet 1964, ainsi que pour les Pintadeaux rôtis flambés à l'armagnac, auxquels tenait compagnie le très fin Nuits St-Georges 1962. Mais permettez un aveu : j'ai non moins apprécié la glace à la vanille. Oui, j'ose le dire, parce qu'il est devenu rare, au temps des glaces industrielles, dont on ne sait trop la composition, d'en déguster une onctueuse et franche comme on les faisait il y a cinquante ans.

Entraîneur hors-ligne, le Grand Ecuyer Bernard Barbier excelle toujours à tâter l'atmosphère, et à y lancer, en quelques mots, la note qui aime l'atmosphère. Au carrefour de la soirée, quand il s'agit de faire connaissance avec les principaux invités, tout le monde attend le Grand Chambellan Jacques Cheignard. Il incarne une verbine dont nul ne se lassera jamais : c'est l'esprit le plus incisif, sous la bonhomie bourguignonne. Quelque chose de rare et d'exquis. D'introuvable ailleurs, au demeurant — surtout là où l'on fait profession de lancer des traits. Quant au Grand Camerlingue René Engel, qui arrive dans l'explosion des conversations privées, et qui parvient, sans élever la voix, à établir d'un coup le silence, c'est le dessert. Pas une ride dans ses propos. Ils portent aussi bien qu'il y a trente ans. Or, savez-vous que ce savant oenologue, qui dissimule sa science sous de fines anecdotes, venait alors d'être arriéré grand-père ? Les Cadets de Bourgogne, eux aussi, ne vieillissent point. Leurs chansons, si discrètement mais si efficacement accompagnées, reverdisent à chaque séance pour la joie de ceux qui les savent par cœur.

A la promotion des Grands-Officiers et Commandeurs, c'est le Grand Camerlingue Daniel Senart qui reçoit le Procureur général Vincent Bourrel :

«Il est extrêmement consolant de penser qu'un spécialiste éminent des comptes de la nation puisse être en même temps le président du club gastronomique le plus célèbre et le plus fermé du monde.

On ne peut s'empêcher d'espérer, Monsieur le Procureur général, qu'en élouchant sévèrement la comptabilité publique de tel département, vous ne songiez en même temps à quelques-unes de ses spécialités locales qui font la joie des gourmets, ou à quelque une de ces auberges de villages français que le président Herriot défémissait ainsi : «Un lieu unique au monde,

où l'on peut encore faire pipi en plein air et où l'on vous sert comme un prince». Malheureusement, ces hauts lieux de bien-vivre se font de plus en plus rares. Le président Maurice Heurteur le proclamait lui-même il y a un an en ces termes : «On se nourrit, mais on ne mange plus ; on se désaltère, mais on ne boit plus au sens le plus noble du mot. Hélas, où sont les repas d'antan ? Et c'est ainsi que pour renouer avec les riches traditions françaises, fut fondé le Club des Cent, dont l'effectif fut à l'origine limité à cent, ce qui explique son nom, mais n'empêche pas un certain nombre de faire le poids.»

Il me faut malheureusement écourter le texte. Mais puisque l'orateur m'a fait l'honneur de citer en conclusion les «Propos du gourmet», j'aurais mauvaise grâce à sacrifier le passage :

«Une habitude romaine voulait qu'avant tout repas, on rendît aux dieux hommage. Nous l'avons perdue. Ce n'est pas un progrès. Car cette heure de grâce, pour accomplir pleinement son œuvre, appelle, en premier lieu, son action de grâces. Alors on trouvera ce qu'on mange, surtout si c'est simple, naturel, honnête. La gastronomie consiste à embellir les mets ; à les embellir par l'esprit dans lequel on en jouit.

L'acte de se nourrir peut être une chose grossière, même avec toutes les apparences de la distinction. Il peut être une chose ennuyée à mourir, quand on y calcule avec trop de soins les matières nutritives, et quand on s'applique trop à savoir comment elles seront digérées. Il nous appartient d'élever cet acte essentiel au rang qu'il doit occuper chez des êtres sensibles et cultivés. La culture, si elle est vraie, vaudra toujours mieux que la documentation. Oui, je le crois : il existe bel et bien un humanisme de la fourchette. Un humanisme voulu par l'hygiène de l'esprit, et qui contribue à entretenir l'hygiène du corps.»¹⁾

Erudite, spirituelle, bien pensée, et d'une impeccable langue, l'allocation du récipiendaire était digne d'un gastronome aussi chevronné. A l'hommage aux fondateurs de l'Ordre, il sut délicatement associer un hommage aux dames :

«Sans vous, Mesdames, on ne saurait concevoir bonne et belle table. Voilà pourquoi le chapitre d'aujourd'hui, consacré à la gastronomie et aux arts de la table, est aussi votre chapitre. Par votre grâce, par votre charme, par votre élégance, vous avez contribué à faire de cette soirée, qui, hors de votre présence ne serait qu'un excellent dîner de promotion, une démonstration de haute qualité, en même temps qu'un vrai régal papillaire et intellectuel. Les plus belles porcelaines, les plus fragiles cristaux, le linge le plus fin, l'orfèvrerie la plus riche, les décorations les mieux réussies, ne prennent leur véritable éclat qu'en votre présence. Vous êtes, Mesdames, à la table, ce que les roses sont au printemps, vous êtes la traduction divine de l'art et la joie des yeux, vous portez en vous tout le bonheur auquel nous pouvons aspirer en ce monde, en un mot vous représentez l'espérance...»

Une mauvaise langue glissa derrière moi : «Le procureur a quelque chose à se faire pardonner». Je n'en sais rien. Mais je voudrais bien que nul n'ignore qu'il est aussi impoli de parler durant un discours que de fumer avant le café. Car c'est, surtout, gâter le plaisir de ceux qui aiment entendre la musique d'un beau français.

¹⁾ Paul André, «Les Propos du gourmet» (Editions Henri Messelier, Neuchâtel), p. 385.

Sur nos marchés

Une nouvelle miss

A défaut de projecteurs, le soleil lémanique mettait en valeur, l'autre jour, les formes de la nouvelle Miss Pomme 1966-67. Elle s'appelle «Reinette du Canada». Avec un nom comme celui-ci, on a tout pour réussir.

Il est bon de savoir à son sujet qu'elle contient 13% d'hydro-carbones, 0,4 d'albumine et fournit 580 calories. En outre, une quantité appréciable d'acides organiques contribuent à lui donner son arôme délicat et varié ce qui en fait, du point de vue gustatif, un des fruits les plus recommandables. Les ferments, les vitamines et les sels minéraux se trouvent particulièrement abondants sous la pelure. De plus, il ne faut pas perdre de vue que la Reinette du Canada demeure la meilleure pomme à tartes, pâtisseries, compotes. Elle est devenue la meilleure marchée de toutes les pommes de dessert, un fleuron de plus à sa couronne !

Il est certes inutile de donner toutes les préparations culinaires auxquelles la pomme se prête. Rappelons simplement que le mieux est de la croquer crue et toute entière. Sous forme de purée crue, la pomme étant finement râpée, pelure y compris, elle se mange facilement et nous fait profiter de tous les avantages du fruit entier.

En Suisse, la pomme est probablement le fruit national. Son goût et son parfum sont en général supérieurs à la plupart des variétés de pommes étrangères.

Deux mots sur le raisin

C'est un peu partout, ces temps-ci, la fête du raisin. Profitions-en pour rappeler que les diététiciens s'accrochent à dire qu'avec la pomme, le raisin est le fruit qui devrait avoir la place la plus importante dans notre nourriture. En effet, avec ses 15 à 20% de sucre et 0,7% d'albumine, le raisin fournit 600 à 800 calories. Il est particulièrement riche en potassium, en calcium et en phosphore. Quant au magnésium, il en contient une quantité appréciable ainsi que 8 mg de fer par kilo. Le raisin contient également de l'iode. Il contribuerait donc à prévenir le goitre, dans une certaine mesure. Fruit doux et très apprécié des enfants, le raisin est très bien supporté par les estomacs les plus délicats.

Probleme der französischen Hotellerie

Von C. Stréit (Schluss)

Surcharge sociale

Hinter den bescheidenen Erleuchtungen, die Marcel Bourseau für die Zukunft ankündigt, verbirgt sich, wie man leicht errät, ein langer und zäher Kampf der Verbände. Wie ist es zu erklären, dass die französischen Behörden bisher gegenüber den Forderungen eines derart repräsentativen Erwerbszweigs, wie der Fremdenverkehr ihn darstellt, so schwerhörig bleiben? Ich sehe den Grund gerade in der Tatsache, dass das französische Gastgewerbe selbst im höchsten Masse repräsentativ auftritt, dass es so hohe Forderungen an sich selbst stellt und immer noch zu einem guten Teil die erlesenste, zahlungsfähigste Kundschaft der reisenden und speisenden Menschheit anspricht. Tourismus wird noch weit herum als Luxus empfunden und als Luxus besteuert. Von der Seite der Arbeitnehmer betrachtet, scheint sich in Frankreich ein eigenartiges Phänomen abzuzeichnen. Die Rentner-Gesinnung des selbständig erwerbenden Mittelstandes, die Sucht nach materiellem Rückhalt und Sicherheit, die den Franzosen stets im Blute lag, sie erstreckt sich nun in ähnlicher Weise auf die Angestellten — mit dem Unterschied, dass nicht sie selbst, sondern der «patron», Hoteller oder Restaurateur, dafür aufzukommen hat.

Es sind also die hohen Soziallasten, die Frankreich gegenüber andern Fremdenverkehrsländern preisnässig benachteiligen.

Die Kompensation wird in der Qualität gesucht. Die traditionellen Weltkurorte regen sich. Im Juli 1985 hat Cannes seinen neuen Yacht-Hafen eingeweiht, nachdem das Boulevard de la Croisette zu doppelter Breite erweitert und der Strand zu Füssen der Hotelpaläste durch weiteres Aufschütten feinen Sandes vergrößert worden war. Über die bewundernswürdigen Anstrengungen der Hotellerie an der Côte d'Azur gibt ein Spezialbericht Jean Hureau in der Revue de l'Hotellerie Internationale vom März 1986 auf fesselnde und überzeugende Weise Auskunft. Er erschien unter dem suggestiven Titel «Conjugant tradition et audace» und befasst sich eingehend mit den kühnen und neuartigen Verwirklichungen, die dieser Wiege des Vergnügungstourismus Schwung und Anziehungskraft verliehen sollen. Beredter als viele Worte zeigt auch die Kultur hochgezühter Gastlichkeit in Frankreich die beispielhafte Gemeinschaftspublikation der Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière und des Commissariat général au Tourisme, «Les Grands Hôtels de France», eingeleitet durch Maurice Genvoix von der Académie française. Wie weit Bedienung und Verwöhnung des Gastes in französischen Hotels reichen kann, belegt schliesslich ein letztes kleines Zahlenbeispiel: im «Cap d'Antibes», weltbekannt dank seines exklusiven Pavillons Eden-Roc, kommt mehr als ein Angestellter auf jeden Gast, während in andern Häusern der obersten Klasse ein Angestellter durchschnittlich für zwei bis drei Hotelkunden zu sorgen hat.

Die unlängst durchgeführte Erneuerung des Hotels «Majestic» in Cannes erforderte einen Aufwand von zwölf Millionen NF. Sämtliche Hotels sind heute gezwungen, für Gruppenreisende und Kongressveranstalter Pauschalpreise zu berechnen; es wird jedoch auch in Frankreich bedauert, dass manche Hoteliers sich hiezu für Einzelgäste noch nicht durchgerungen haben. Es gibt indessen grosse Hotels an der Côte d'Azur und anderswo, die sich zur praktischen Formel S.T.C. — «Service et taxes compris» — bekennen.

Man muss sich übrigens in Frankreich davor hüten, den altvertrauten Begriff des «Grand Hôtels», des «Palace» gleichzusetzen mit höchstem Komfort und Spitzenleistungen in Bedienung und Umgebung des Gastes. Nicht nur längs der Überlandstrassen und in lauschigen «Villes d'Art» befinden sich die schon erwähnten Kleindre der Gastronomie mit sehr wenig Zimmern; auch an der Riviera entschlössen den verwöhnten Touristen verborgene Schlösser und Villen, «aménagés en hôtel», die mit vier Sternen und der amtlichen Kennzeichnung «luxue» auftreten — wie et-

wa das «Cap Estel» oder «La Chèvre d'Or» in Eze, die hochmoderne «Résidence Rotonde» in Aix-en-Provence» und so viele mehr. Eine gänzlich originelle Idee verwirklichte neulich Maurice Carrère in Villefranche am Fusse der Pyrenäen, in der Nähe von Bayonne. In einem Park von 15 Hektaren wurde ein Schloss reinsten Stils des ausgehenden XVII. Jahrhunderts samt Communs und Auberge zu einem ganzjährig geöffneten Country Club-Hotel ausgebaut, dessen Räume mit ausgesuchtem Geschmack eingerichtet sind. Die aufgeführten Beispiele stehen für viele. Immer wieder geschieht es dem Frankreichfahrer, dass er ein Hotel betritt, das er vor wenigen Jahren muffig, dunkel und überladen angetroffen hatte, und das jetzt lichte Salons und kokette Zimmer aufweist. Es geht mit der Hotellerneuerung in Frankreich langsam vorwärts; aber es geschieht etwas. Dass der rasch zu grosser Bedeutung aufgestiegene «Club Méditerranée» in Frankreich entstand und dort sieben Ferienseidungen besitzt, ist kennzeichnend für den Ideenreichtum und die Tatkraft dieses alten Reiselands.

In beständigem Wachstum begriffen ist die Organisation «Logis de France», die 1965 über zweitausend angeschlossene Betriebe zählte. Der handliche «Annuaire des Logis de France» erscheint in einer Auflage von 60 000 Exemplaren und führt 2155 meist kleine Hotels in 1440 französischen Ortschaften auf. Die «Logis de France» wurden 1949 von einer Gruppe initiativer Hoteliers gegründet, die sich zur Einhaltung mässiger Preise bei sorgfältiger Bedienung und angemessener Bequemlichkeit der Einrichtung verpflichteten. Es gibt ein «Logis» in Mercuès und in Roc Amador, nicht aber in Paris, Lyon oder Marseilles. Viele «Logis de France» liegen abseits der Meerestrasse, und der «Guide» würde dem Autoreisenden willkommen Dienste leisten, wenn er sich gegen Abend in einsamer Gegend nach einer vertrauenerweckenden Unterkunft umsehen möchte. Er besitzt leider für den Ausländer den Nachteil, nach Départements eingeteilt zu sein. Diese Ausgestaltung der Advokaten von 1789, die den heiligen Boden der Douce France in revolutionärem Überreifer in 89 unorganisch abgezielte Gebiete aufteilte, gestattet es dem Fremden nicht, sich darin zurechtzufinden; denn wenn würde es einfallen, etwa das «Département Loire» statt in Rabalais heiterem «Jardin de France», der Touraine, am Osthang des Massif Central zu suchen?

Darüber mit den Nachfahren Descartes' disputieren zu wollen, ist ein ebenso nutzloses Unterfangen, wie einen Franzosen dazu zu veranlassen, Jahre nach der Währungsreform in «Nouveaux Francs» zu rechnen. «Moi, je ne m'y habituais jamais!» lautet landauf, landab die peremptorische Erklärung, und dann schwelgen sie weiterhin in ihren längst entschiedenen Millionen «alter», unvergesslicher Francs, wie Tartarin de Tarascon, der die Alpes mit den Alpen verwechselt hat. . .

Bemerkenswert ist der Zusammenschluss der «France Ouest Hôtels», der Häuser aller Kategorien, im Raume von Rouen, Chartres, Tours, Sables-d'Olonne, Loire-Tal, Bretagne und Normandie umfasst. Diese Association verfügt über strenge Qualitätsvorschriften, eigene Statuten und führt gemeinsame Werbefeldzüge im Ausland durch. Zu erwähnen bleibt schliesslich der «Chèque Repas», der sich zunehmender Popularität bei Ausflüglern erfreut. Er ist mir erstmals im Tal von Chamonix begegnet, wo sämtliche Hotels mitmachen und alle Restaurants die Checks als Bezahlung für das auswärtig genommene Mittagessen entgegennehmen. An der Côte d'Azur haben neuerdings fünf weltbekannte Häuser den «Club des 5» gegründet, deren Gäste wohlweise in irgendeinem der angeschlossenen Etablissements speisen können. Ich zitiere Beispiele, weil allgemeine Aufzählungen leblos verhallen, verneige mich jedoch gleichzeitig, um Verzeihung bittend, vor jenen zahllosen Gastronomen und Fremdenverkehrsfachleuten Frankreichs, deren Beitrag zur Belebung und Verjüngung des Tourismus hier aus Platzgründen unerwähnt bleiben musste.

durch Soldaten in fremden Diensten aus Holland mitgebracht. So fanden sie ihren Einzug in die Mauerverzierung, aber auch in die Möbelschnitzerei und in die Tracht der Engländerin. Die beiden Tore wirken in ihrer Breite und feierlichen Wölbung wie eine einladende Gebärde; das untere führt zu Vorstall, Keller und Stall, Räumen, die zur Hälfte im Boden versenkt sind; das grössere vor dem Hausflur ist meist über eine ansteigende, gepflasterte Rampe erreichbar und vierteilig: zwei Flügel, die sogenannten «Torbeile», öffnen sich vor dem Entwegenen, wenn dieser über die Lärchenbohlen des sulzer zur Tenne hineinrumpelt, und mitten im Grossen Tor öffnet sich eine kleinere Türe für die Bewohner.

Jener Wanderer, der sich auf das Ruhebänklein setzt, um einen alten Spruch zu entziffern oder die kunstvolle Form eines eisernen Türklopfers zu prüfen, muss damit rechnen, dass aus dem Erkerfenster der oberen Stube zwei Frauenaugen seine romanische Lesebühne lächelnd verfolgen. Hier zeigt ihm das Haus wieder ein anderes Gesicht als vorher aus einiger Entfernung. Er lässt den Blick hinwandern bis zum runden Guckloch im Giebel und spürt aus allen Rissen und Fugen des Gemäuers die Jahrhunderte atmen. Mit richtigem Instinkt für die notwendige Harmonie von Haus und Landschaft weisellen die Alten ihre Mauern oder liessen ihnen die natürliche Farbe des Verputzes. Eine willkommene Bereicherung der Mauer bildet die vom italienischen Renaissancepalast geborgte Sgraffitotechnik. Es sind wohl wandernde oberitalienische Maurer gewesen, welche das Sgraffito aus Italien mitbrachten und es über verschiedene Wege, vor allem Bergell und Maloja, ins Engadin, Oberhalbstein- und Albulatal verpflanzten, während das bemalte Ziermotiv ebenso wie viel schönes Zimmermannswerk am Engadiner Haus tirolischen Ursprungs sind. Die beiden Verbreitungswellen der Kraatz- bzw. Maltechnik vermischen sich in Guarda und Ardez. Massvoll vereinfacht, wurde die

Sgraffitotechnik zur schönsten und wetterbeständigen Verzierung am Engadiner Haus. Der Verputz des Hauses wird mit der Kelle aufgetragen und ausgestrichen; die tausend Unebenheiten sind es, welche die Bruchsteinmauer so lebendig und bewegt machen. Sie leuchten in reizvollem Spiel von Licht und Schatten. Die echten Sgraffiti wurden im frischen, nicht zu feinkörnigen Verputz ohne Vorlage eingekratzt, was grosse Sicherheit und Übung verlangt. Zu heidnischen Motiven, wie Sonne, Polygonen und gotischen, wie Zinnen, «laufenden Hunden», kamen später naturalistisch stilisierte Elemente, um Gurten, Mauerkanten, Fenster- und Türumrahmungen zu schmücken. Die schwungvolle Führung des Kratzseisen und das künstlich Improvisierte des Motivs geben den guten Sgraffiti individuellen künstlerischen Wert.

II.

Die Hausforschung hat noch keine genügende Herleitung des Engadiner Hauses gefunden. In J. Hunzikers pionierhaftem Werk «Das Schweizer Haus», Band III, werden viele alte Häuser Graubündens beschrieben, aber die Erklärung der Hausformen steht zu sehr im Lichte der damals beliebten völkerculturellen Theorien, als dass sie den neuen Einsichten standhielte. Der Name «Engadiner Haus» ist im Grunde eine ungenügende Bezeichnung für ein hochentwickeltes Mehrzweckhaus, das auch im Oberinntal bis hinunter nach Landeck, im Ventschgau und Bormino, im Albulatal und Surmei, sowie sporadisch im Puschlav, in Davos und Avers auftritt. Erst eine gründliche Durchforschung der Randgebiete, wo verwandte Formen auftreten, wird die Genesis dieses Bauernhauses beleuchten. Die Vorarbeiten dazu sind schon weit gediehen, indem die von Basel aus geleitete «Aktion für Bauernhausforschung in der Schweiz» durch Sachverständige sehr schöne und vollständige Hausaufnahmen in sämtlichen Dörfern Graubündens hat vorgenommen lassen.

Das wichtigste typusbildende Merkmal des Engadiner Hauses ist der Grundriss. Seine Form ist ein in der Firstrichtung geteiltes Areal, dessen eine Hälfte der riesige Hausflur («il sulér», unterengadinisch «il piertan») allein einnimmt. Der Hausflur dient als Zugang zu den Wohnräumen, die in einem stereotypen Trakt untergebracht sind, in der Reihenfolge Stube, Küche, Vorratskammer; er dient aber auch als Durchfahrt zur Tenne.

Frühe Gäste des Engadins wundern sich vor allem darüber, dass der Heuwagen hier an den Wohnräumen vorbeifährt. Einige Forscher vermuten, dass der Hausflur zuerst einen offenen Hof darstellte, der nachträglich ummauert und schliesslich ins Haus einbezogen wurde (Meringer). Gewisse Bauernhäuser Mittelbündens, wo der Stall noch vom Haus getrennt liegt, aber durch eine Art Unterführung durch den Hauskörper hindurch erreicht wird, könnten eine frühere Entwicklungsstufe des Engadiner Hauses darstellen. Die ursprüngliche Holzkonstruktion des Stubelements könnte ein auf den Gedanken bringen, dass die «chasa engadinaisa» eine höher entwickelte Form jenes halb aus Stein, halb aus Holz erstellten Hauses sei, wie wir es in der Surselva, im Prättigau und im Schanfigg, aber auch im Urner Land, im Wallis und im Tessin vorfinden. H. Brockmann-Jerosch fasst diese Häuser unter dem Typus «Gotthardhaus» zusammen. Während sich aber dieses «Gotthardhaus» ganz offensichtlich durch Teilung erweiterte und komplizierte, indem etwa die Stube in Stube und Nebenhammer unterteilt oder in der Küche ein Hausflur ausgespart wurde, vollzieht sich die Entwicklung des Engadiner Hauses bis zu seiner nicht mehr übertriften Vollkommenheit im 16. und 17. Jahrhundert sehr deutlich nach durch Teilung einzelner Räume, sondern durch Hinzunehmen neuer Elemente (etwa der Vorratskammer «chaminada», die bei sehr alten Engadinerhäusern fehlt oder im obern Stock über der Küche liegt). Dabei wurden sonst getrennt vorkommende Elemente, wie Blockwand und Gewölbekonstruktion, in erstauenerlicher Weise kombiniert und assimiliert. Aber eben, eine befriedigende Erklärung des Engadiner Hauses ist infolge der durch Feuersbrünste und Krieg gänzlich zerstörten früheren Ausgangs- und Zwischenformen schwierig gemacht und heute noch verfrüht.

III.

Im Unter- und im Obergeschoss wiederholt sich die Einteilung des Wohnstockes: unter dem Suler kommt der Vorstall oder untere Gang, «la cuort», zu liegen, der auch Zugang zu den Kellern und Standort des Misthaufens und des Hühnerstalles ist. Die Keller liegen also unter den Wohnräumen, Keller, Küche und Vorratskammer sind oft in Gewölbekonstruktionen aufeinandergestellt; der Backofen ist zumeist der Küche angegliedert und ragt hie und da als Kropf aus der Mauer heraus. Am gemächlichsten ging man im Ausbau des oberen Stockes vor. Bei alten, einfachen Bauernhäusern wird der geräumige obere Boden «il palantschin», nur durch die obligate, in Blockwand erstellte Schlafkammer übertagt, die stets über der Stube liegt und von dieser aus erstiegen wird. Der Boden des Schlafzimmers ist zugleich Decke der Stube. Viele alte, hübsch profilierte Balkendecken hat man leider in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, ebenso wie das Arventäler der Wände mit Ölbarbe überputzt, während die alten Möbel in derselben, geschmacklich schlecht beratenen Epoche vielfach der furnierten Hochglanzkonfektion weichen mussten. Ein wertvoller Ausbau des Oberstockes war die obere Stube, die bald als Besuchszimmer, bald als Kleiderkammer dient. In der Pracht der Täferung, der Türeinfassung und der Schnitzereien übertrifft die «stüva sura» manchmal selbst die Wohnstube. In manchen Häusern birgt der obere Stock noch Vorratskammern oder «giodens», zusätzliche Schlafräume für die Jungmannschaft. Im übrigen ist der Raum frei bis unters Dach, so dass die Strickverschlüge der Kammern wie Kisten über die Diele hinaufragen. Daneben hat der Bauer noch Platz zur Aufbewahrung von Gerät und Gerümpel. Die Scheidemauer zwischen Haus und Stall reicht nicht immer bis zum First, so dass der obere Boden oft mit der Tenne zusammenhängt.

IV.

Man trägt terecht, neben dem Reichtum des Wohnhauses und seiner Räume die wärschachte Schlichtheit des Wirtschaftsgebäudes zu übersehen. Gerade

die besten Kenner des Bündner Hauses haben Stall und Scheune bei ihren Studien stets einbezogen; denn diese sind voller interessanter Einzelheiten, die zumal der funktional-konstruktiven Betrachtungsweise moderner Forscher wichtige Zusammenhänge aufschliessen. Welche raffinierte Handwerkskunst erforderte etwa die Erstellung einer Dreschente und wieviel landwirtschaftliche und technische Erfahrung eine Stallbrücke mit Krippen und Unterschlaecht! Das geht nur jenem auf, der vor dem bäuerlichen Geruch dieser halbdukkalen Räume nicht zurückschreckt.

Auch das Dach mit dem Dachstuhl, jenem wackern Ritter, der das Haus im Wechsel der Jahreszeiten vor aller Unbill der Schneefälle und Gewitter schützt, verdient Beachtung. Die Alten deckten ihre Dächer mit gespaltenen Schindeln oder, wo sie spaltbare, witterungsfeste Steine zur Verfügung hatten, mit Platten ein. Keine Steinplatte, keine Schindel ist wie die andere; die Hand hat sie zurechtgeschnitten und angeordnet; ein solches Dach «lebt» viel spürbarer als ein modernes Ziegel- oder gar Blechdach. Mit dem Aufkommen der Blechnägel wurde auch die Feinschindel für die Dachtauch verwendbar. Die blanken Blechdächer wirken so hässlich, dass man den Erbauern das Überstreichen mit matter, dunkler Farbe zur Pflicht machen sollte.

Die Aufklärung des Volkes durch Schule und Vorträge, durch Bücher und Zeitungen und nicht zuletzt durch die regsame Sprachbewegung in Bünden hat vielen die Augen für die Schönheit des Bauernhauses wieder geöffnet. In der dunklen Häuserschar des surselvischen Viehzüchterdorfes wie in der urbanen Behäbigkeit der Engadiner Gasse und in der Häuserversammlung um den Brunnenplatz sieht man heute viele Anzeichen dafür, dass der Ruf nach Bewahrung wertvoller Eigenart im Bauen und Wohnen nicht umsonst erklingen ist.

Feuerschutz durch Anstrichfarben

Der moderne Mensch hat eine gefährliche Neigung, über solche Dinge möglichst wenig nachzudenken, die für ihn unangenehm werden können, etwa über die Möglichkeit, dass ein Kurzschluss in der elektrischen Leitung zu einem Brand führen könnte und dass es daher gut wäre, sich in Gedanken in den möglichen Feuerschutzmassnahmen zu beschäftigen. Das ist vor allem dort notwendig, wo viele fremde Menschen in einem Haus wohnen. Feuerlöschergeräte mögen in den Flurecken nicht gerade schön aussehen. Doch die Sicherheit des Gastes sollte den Vorrang haben. Weitere Möglichkeiten liegen darin, durch Anstrichfarben brennbare Baustandteile vor dem Vergasen und somit vor dem Entzünden zu bewahren. Ein Feuerschutzanstrich ist in der optischen Wirkung von einem andern Anstrich nicht zu unterscheiden.

Was ist das überhaupt: Feuerschutzanstrich? Ein solcher Anstrich vermag den Ausbruch eines Brandes zwar nicht zu verhindern, er verlangsamt jedoch die Ausbreitung des Feuers, so dass allen Bewohnern und Gästen des Hauses Gelegenheit gegeben wird, sich in Sicherheit zu bringen. Gleichzeitig werden dadurch jene kostbaren Minuten gewonnen, die die Feuerwehr braucht, um an den Brandherd heranzukommen. Unter günstigen Voraussetzungen vermag ein Feuerschutzanstrich sogar einen Brand zu ersticken. Grundsätzlich sei festgehalten, dass jeder Anstrich, sei es nun ein einfacher Ölfarbanstrich oder ein synthetischer Lackanstrich, den Türen und Treppen aus Holz Feuerschutz gewährt. Denn während rohes Holz schon bei einer Temperatur von 230 bis 280 Grad Hitze sich selbst entzündet, fängt gestrichenes Holz erst bei 450–530 Grad Feuer. Feuerschutzfarben bieten jedoch einen wesentlich grösseren Schutz, verhindern sie doch, dass sich vor allem die Holzteile im Haus durch die hohen Hitzetemperaturen selbst entzündend. Diese Feuerschutzanstriche haben auch noch einen andern Vorteil: sie entwickeln keinen Rauch, was im Ernstfalle von entscheidender Bedeutung sein kann. Meist auf zwei Wegen gewähren Feuerschutzfarben dem Holz, dem Mauerwerk oder Eisenteilen Schutz vor Feuer und den Einwirkungen der Hitze: Zunächst entströmen diesen Anstrichen, wenn sie hohen Temperaturen ausgesetzt sind, Kohlenstoffdioxid und Stickstoff. Die zweite Reaktion liegt im Anschwellen des Farbanstriches. Wie ein dicker Schaumüberzug hebt sich die Farbe über das Holzwerk und verhütet so die Vergasung und Selbstentzündung des Holzes. Auch dem direkten Feuerfress bietet die Schaumschicht keinen Ansatzpunkt. Stahlteile und Steinwolle können auf diese Weise vor der zerstörenden Hitze geschützt werden. Andere Feuerschutzanstriche bilden eine glasartige oberste Schicht, die die Wärme abhält und so die Gefahr einer Entzündung verhütet. Feuerschutzanstriche gibt es in allen Farben und Effektschattierungen. Man kann damit ebenso gut Flächen auf Hochglanz lackieren wie in matter Farbe streichen. Sie lassen sich auch auf jeden Untergrund auftragen, und meist ist nicht einmal ein Voranstrich erforderlich. Natürlich ist es nicht notwendig, dass gleich das ganze Haus mit Feuerschutzanstrich angestrichen wird. Doch das Treppenhaus, die Flure und die Zimmer, in denen ja auch Kinder und alte Leute schlafen, Personen, die sich im Falle eines Brandes nicht immer aus eigener Kraft retten können; diese Räume sollten durch Feuerschutzanstrich sicherer gemacht werden. Auch jene Arbeitsräume, die besonders kurzschluss- und somit brandgefährdet sind, sind für eine Behandlung mit Schutzfarbanstrich sehr zu empfehlen. Denn ein Brand wird stets dort am wirksamsten verhütet, wo die hauptsächlichste Gefahr seines Ausbruchs besteht.

Inserate und Abonnemente

Die einspaltige Millimeterzeile oder deren Raum 45 Rp. Reklamen Fr. 1,80 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatte. Abonnements: Schweiz: jährlich Fr. 35,- halbjährig Fr. 20,50, vierteljährig Fr. 11,-, 2 Monate Fr. 7,75. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 42,-, halbjährig Fr. 25,-, vierteljährig Fr. 14,-, 2 Monate Fr. 10,25. Postabonnemente: Preise sind über den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Stréit, Redaktion und Expedition: 4002 Basel, Gartenstrasse 112. Postcheck- und Girokonto 40-85, Telefon (061) 34 85 90.

Redaktion: Ad. Pfister, P. Nantemont
Inseratentgelt: Fr. M. Moeschli

UN GRAND NOM...

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

... SANS PRÉNOM



Einmalig u. platzsparend

der versenkbare Bügelautomat Mod. 805, Nussbaum turniert oder weiss mit schnitt- und kratzfestem Kunststoffbelag. Walzenlänge 85 cm.

Über 100 000 verkaufte Bügelmaschinen eines einzigen Modelles allein beweisen die Güte und Leistungsfähigkeit der Graf-Cordes.



Bald geschafft, auch wenn es Berge sind, mit dem Mod. 840, Walzenlänge 140 cm. SEV-geprüft.

Graf-Cordes fabriziert neun verschiedene Modelle

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 unverbindlich zur Verfügung.

GRAF AG, Wasch- und Bügelautomaten

9553 Bettwiesen TG, Telefon (073) 625 57

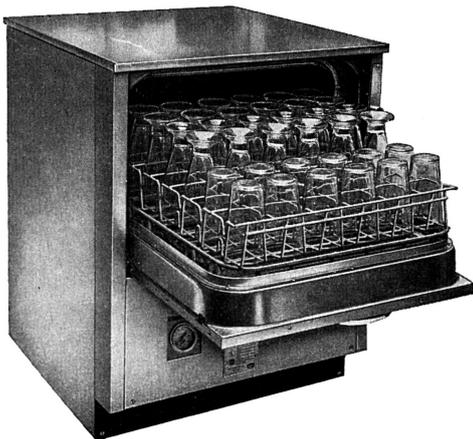
m schaeerer ag

3084 WABERN/BERN 031/54 29 25

führende Kaffeemaschinen seit Jahrzehnten!

Selbst wenn Ihr Personal alle Tage wechseln würde, Ihr Kaffee bleibt immer gut, dank der vollautomatischen Schaeerer-Kaffeemaschine. Jeder kann sie ohne weiteres bedienen.

Hobart
Gläserespülautomat



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

6900 Lugano
Via Vegezzi
Tel. (091) 2 31 08

3074 Bern
Muri, Thunstr. 20
Tel. (031) 52 29 33

1000 Lausanne
Tivoli 64
Tel. (021) 25 39 34

9013 St. Gallen
Zürcherstrasse 55
Tel. (071) 27 34 88

Dreifaches "know how"

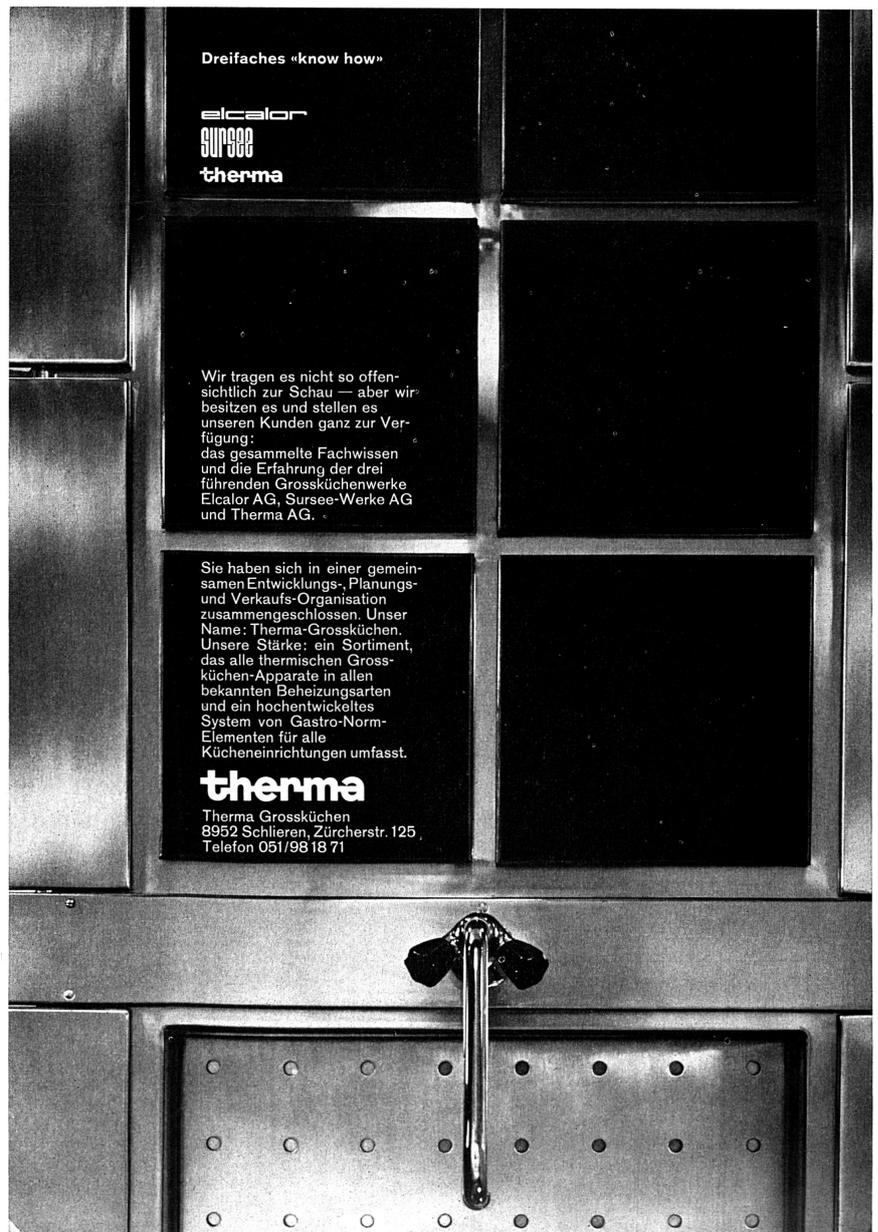
elcalor
sursee
therma

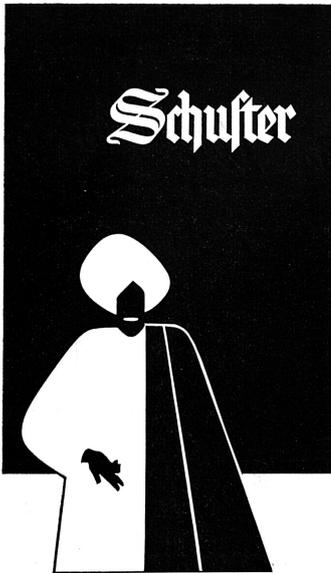
Wir tragen es nicht so offensichtlich zur Schau — aber wir besitzen es und stellen es unseren Kunden ganz zur Verfügung:
das gesammelte Fachwissen und die Erfahrung der drei führenden Grossküchenwerke Elcalor AG, Sursee-Werke AG und Therma AG.

Sie haben sich in einer gemeinsamen Entwicklungs-, Planungs- und Verkaufs-Organisation zusammengeschlossen. Unser Name: Therma-Grossküchen. Unsere Stärke: ein Sortiment, das alle thermischen Grossküchen-Apparate in allen bekannten Beheizungsarten und ein hochentwickeltes System von Gastro-Norm-Elementen für alle Kücheneinrichtungen umfasst.

therma

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





Seit Generationen massgebend in allen Teppichfragen und auf die Teppich- und Ausstattungsprobleme der Hotellerie spezialisiert.

Lassen Sie sich unsere Sonder-Kollektion vorlegen und durch unsere erfahrenen Fachleute beraten. Die Hotel-Abteilung St. Gallen steht jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

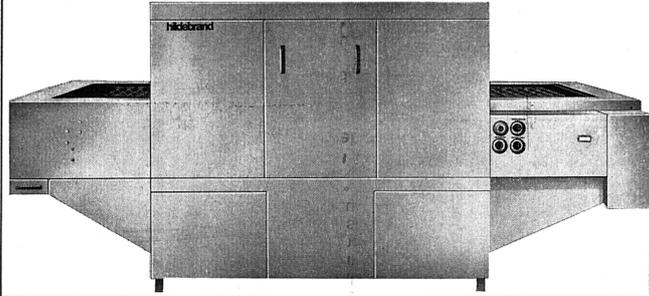
Schuster

ST. GALLEN Multergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
Landenbergstrasse 10
(Stoffzentrale)

BASEL Aeschenvorstadt 57
WINTERTHUR Obergasse 20
BERN Eigerstrasse 80
LAUSANNE Chemin de Mornex 34

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.

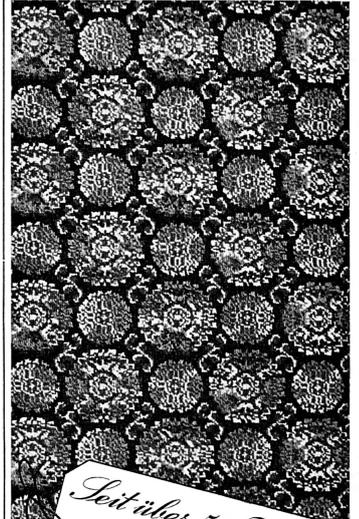
Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer Apparate
Verkaufsbüro:
Seefeldstr. 45, 8008 Zürich
Telefon 051/34 88 66
Fabrik: Aadorf/TG

Das interessante Angebot

ROSACES, ein überaus praktischer Spannteppich in einer ausgezeichneten englischen **Wilton**-Qualität, 80% Wolle, verstärkt mit 20% «Bri-Nylon». Er eignet sich besonders für Restaurants, Hotelhallen, Korridore, Zimmer und Salons.

Aus 7 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.



*Seit über 50 Jahren
im Dienste
des Gastgewerbes*



Teppichhaus W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3006 Bern
Telefon (031) 43 11 44

Champagne TAITTINGER Blanc de Blancs



Agents généraux pour la Suisse
Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER
ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL
Suisse romande:
PLANTEURS REUNIS SA.,
LAUSANNE

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.

Restaurant de luxe

au bord du lac Léman, très bien situé, serait à remettre pour raison d'âge, pour date à convenir.
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.

Hôtel

à vendre dans principale station de Suisse romande, ouvert toute l'année, situation de 1er ordre. Construction de 1947, 25 chambres (pour raisons de famille).

Faire offre sous chiffre OFA 2928 L à Orell-Fussli-
Annonces, 1002 Lausanne.

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 erwarmet 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 trockengereinigt, dann gründlich gewaschen, anschliessend gedämpft und desinfiziert.

Carl Kyburz AG
Telefon (031) 54 31 24



Bettwarenfabrik «Waldhof»
3122 Kehrsatz bei Bern



Kristall und Glas



wunderbar klar
mit dem anfeindenden
Reinigungspulver



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

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

Seit 1931 bekannt für besonders
prompten und individuellen
Kundendienst.

PFEIFFER-
Qualität
bescheiden kalkuliert

Für Ihre Grands-lits

Leintuch Percal 23.-
Woldecke 66.-
Steppdecke 90.-
Anzug dazu 38.-

Pfeiffer & Cie.
Wäschefabrik Mollis
Telefon (058) 4 41 64

WC-Papier

Ab 120 Rollen zu 200 Cou-
pons à 18 Rp. interessante
Preise für Grossverbrau-
cher.

Müller, Buchdruck,
5452 Neuenhof.

Einmalige Gelegenheit!

Seit 42 Jahren von der gleichen Familie geführtes

Restaurant

sobald in Miete zu übernehmen.

Renovierte Lokalitäten, grosse Gartenwirtschaft und
Parkplatz, Kegelbahn, Sitzungssaal, Bankettlokal,
flotte treue Stammkundschaft. Für initiatives, junges
Fachpersonal ausbaumögliche, gelieferte Existenz an
zentraler Lage von Wohlern AG.

Telefon (057) 6 1457.