

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 76 (1967)
Heft: 50

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: 18.08.2025

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



Basel, 14. Dezember 1967

Nr. 50

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

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

Einzelnummer 80 Cts. le numéro

hotel revue

Unsere Weihnachtsnummer

Während die Basler in grosser Sorge um die Erhaltung der Picasso-Bilder und einer Reihe anderer hervorragender Kunstwerke sind, haben wir, einem zur Tradition gewordenen Brauch folgend, unsere Weihnachtsnummer wieder einem zeitgenössischen Künstler gewidmet, dessen Ruf weit über die Landesgrenzen hinausgedrungen ist: dem Basler Maler Hans Stocker. Auf diese Weise bekundet die Hotellerie, deren eine Aufgabe darin besteht, in ihren Häusern dem Gast eine wohlliche und kulturell gehobene Atmosphäre zu bieten, ihre Verbundenheit mit dem Kunstschaffen der Gegenwart.

Über den Künstler, der hier mit einer Anzahl seiner Werke im Bild vertreten ist, hat sich Frl. Dr. phil. Maria Netter, Basel, Kunstkritikerin der «Weltwoche», bereit gefunden, Wesentliches festzuhalten. Redaktor Hans Kasser von der SVZ-Revue «Schweiz» traf wiederum die Bildauswahl und die Bildanordnung.

Der Schriftsteller E. H. Steenken schrieb die weihnachtlichen Betrachtungen. Allen Mitwirkenden gebührt unser herzlichster Dank.

Wir hoffen, dass auch diese Weihnachtsnummer — die letzte der Basler Redaktion — bei unseren Mitgliedern und den übrigen Lesern eine gute Aufnahme findet.



Singende Knaben, Fresko, 1945.

Eingang in die Weihnacht

«Alle Jahre wieder...» Das ist kein Slogan, kein Werbetext. Die Wiederkehr der Weihnacht ist Erinnerung und Gewissheit in einem. Heilsgewissheit. Durch die Geburt Christus', geweissagt von den Propheten, wissen wir von der unerschütterlichen Liebe Gottvaters, in die wir hinaufgehoben sind. Dies ist kein nur historisches Begebnis, es ist das Wissen um einen Weg, der sich nun für uns auftut, den zu gehen wir uns allerdings anschicken müssen.

Tragen wir zuerst den Schuttberg ab, der sich vor diesem Fest erhebt, zerreissen wir das Geflecht der sogenannten Betriebsamkeit, in der selbst Kaffeestellen und Pelzmäntel mit schmeichelnden Bezugstexten sozusagen «schönere» Weihnacht versprechen, lassen wir uns vom Geist der Weihnachtsgeschichte berühren, die vor einem Hintergrund einfachen Lebens, das nah an der Grenze der Armut sich bewegt, geschieht. Geben wir uns Rechenschaft über das, was sich ereignet, was wesentlich in dieser weihnachtlichen Stunde der Geburt eines Kindes ist, das Mensch und zugleich Gott ist.

«Und sie fanden keine Herberge in der Stadt...» Wir wissen, was dieser Satz umschliesst. Gefüllte Häuser, kein Platz. Flüchtlinge, Wanderer, die umherirren. Die Welt ist auch heute voll davon. Das realistische Dekor der Weihnacht bleibt ewig, zumindest was das irdische Dasein betrifft. Die einen sind «angekommen», die andern sind aufgestört und irren in der Nacht dieses Lebens. War es immer so? Es war immer so, nur die Schauplätze ändern sich. Wird es immer so sein? Es wird immer so sein, was unsere Bemühung allerdings nicht ausschliessen darf. Aber für die, die «angekommen» sind, wie für die, die aufgestört sind und umherirren, für die Glücklichen (oder die scheinbar Glücklichen) wie für die Unglücklichen ist Christus geboren, der Herr. Diese unerhörte Botschaft, diese unerhörte Tröstung ist wie die Sonne, die da scheint über «Gerechte und Ungerechte».

Es gibt ein paar Gegenden in Europa, wo man die Türen in der Weihnachtsnacht nicht schliesst. Die Nacht des Vertrauens in diese Stunde ist so gross, dass Menschen — einige Tausend vielleicht, wer kennt ihre Zahl? — das wunderbare Grenzland erreichen, wo Menschheit entsteht. Dazu braucht es kaum der Wunder, diese Gehobenheit ist selbst ein Wunder. Aber wer will es den Vielen verargen, wenn sie von Wundern sprechen und Wunder gesehen haben? In der Gastwirtschaft eines entfernten Verwandten von mir war keiner, der um die Stunde heiliger Weihnacht vorüberkam, von der Gemeinschaft der Feiern den aussergeschlossen, ob er «fremd» war oder gar dem Stand der Vagabunden angehörte. Der grosse Tisch in der Gaststube war gedeckt. In diesem Augenblick wurde spürbar, dass der Mensch die kalte Erde warm machen kann, dass, wenn er will und sein Herz nicht unterliegt, er im Sinne und Geist dieses wundersamen Christus wirken kann.

Wir wollen hier nicht untersuchen, warum diese Flamme der Verbundenheit aller Seelen so wenig «durchhält», warum der Docht gleichsam immer wieder geputzt und geschnitten werden muss — wenn er nicht gar mit einem winzigen Flämmchen «in einer Ecke» brennt, warum — um es anders zu sagen — wir so wenig weihnachtliche Menschen wurden... über ein ganzes Jahr, über ein Jahr hinaus, immer.

Eingang in die Weihnacht, in die wirkliche, bleibt ein Mysterium. Das ist das Mysterium des Kindes, von dem Gotthelf richtig folgendes sagt: «Durch ein Kind ward die sündige Welt gesühnt und geheiligt, darum bringen die Erwachsenen den Kindern Gaben dar, Dankopfer, sichtbare Zeichen heiliger Gelübde, an den Kindern zu vergelten, was ein Kind an ihnen getan. Wo keine Kinder sind, fehlt oft der kindliche Geist der nach oben zieht, nur zu gern bemächtigt sich die Materie in hundertfacher Gestalt der Menschen und zieht sie nach unten. Kinder bleiben die Mittler zwischen Gott und den Menschen. Ohne Kinder wäre die Welt eine Wüste, die Wanderräder würden erst zu Tieren werden, dann verschmachten. Wo Kinder nicht eine Gabe Gottes sind, jedes ein Zug nach oben, wo Kinder erst eine Last sind, später Diener der Selbstsucht, welche sich auch auf hundert Weisen forniert, werden sollen, da ist dem Volke der Himmel verhüllt, bei den Wurzeln fällt es an.»

In der Tat geben uns Kinder den Schlüssel zur Weihnacht in die Hand. An ihnen entzünden sich unsere Erinnerungen an die eigene Kindheit, an ihnen können wir aber falsche Weihnacht manipulieren, indem wir sie pausenlos Reizen aussetzen, sie als mehr oder weniger billige Objekte einer Konsumwelt ohnegleichen Vergiftungen aussetzen, die später kaum wieder zu heilen sind.

Da ist die Geschenk-Manie, die soweit gehen kann, dass man sich «ausrechnet», ob diese oder jene Gabe sich «lohnt» und auch in gleichem Wert wieder «zurückkommt». Es gilt sich füglich zu erinnern, wie wenig Geschenke mit der eigentlichen Weihnacht zu tun haben. Die Magier brachten dem armen Kind in der Krippe gewiss kostbare Dinge, die Hirten Geringes, und der, der nichts brachte, war wie die andern angesehen.

Das Mysterium in der Krippe teilt sich in viele Aspekte. Heben wir noch einen hervor: die Tiere, Ochs und Esel, fehlen nicht. Das ist nicht zufällig, wie nichts zufällig an diesem Geschehen ist. Die Vierbeiner und alle andere Tierwelt sind inbegriffen in die Schöpfung, sind ein Teil von ihr. Wie weit wir uns heute vom Tier entfernen, ist bekannt, wie weit wir den «kleineren Bruder» ausschliessen von einer wahrhaft kreatürlichen Ordnung, gibt zu denken und muss uns angesichts der Hekatomben von Opfern, die die technische Zivilisation fordert, zu einer Bewusstwerdung dieser Frage herausfordern.

Man möge erkennen, wie sehr Weihnacht mit vielem, ja mit allem zusammenhängt, will man es aus der Verniedlichungs-Perspektive herausführen, in

der es seinen Sinn verliert und seine Seele aushaucht.

In dieser Verniedlichungs-Perspektive ist auch die gefährliche Sentimentalität miteingeschlossen. Sie heizt an, übertreibt, überfordert, macht einen Rummel aus einem Ereignis, dessen Grösse nur der erfährt, der sich ihm im Geist der echten Ergriffenheit nähert. Auch hier stehen wieder die Kinder im Rang vor uns, denn da, wo sie ihre Freude, ihre Verwunderung entwickeln, ihr Staunen und ihr Leuchten in den Augen, kommen wir der Weihnacht wirklich näher.

Schliesslich wäre der Geist der Verbundenheit zu erwähen, das Gefühl, dass wir nach Möglichkeit zusammen feiern müssen... im Geiste des grossen christlichen Denkers und Dichters Péguy, der auf dieses «Zusammen», auf dieses «Zusammenkommen» besonderen Nachdruck legte. Im Geflecht dieser Möglichkeiten, dieses Zusammenkommens steht der Hoteller, der Wirt, der Restaurateur, so scheint uns, an besonderer Stelle. Der Weihnachtsbaum, die Mispel, die Krippe, sie stehen und hängen in diesen Tagen im grossen Stadthotel wie in der Pension des Winterortes, im kleinen Café wie im mondänen Restaurant. Hier wurde eine herzliche Form, dort eine weniger verbindliche gefunden, selten aber ist der Geist echter Weihnacht völlig abwesend. Wie mancher Zeitgenosse wäre allein, wie mancher mondäne Reisende würde unsere helvetische Weihnacht unter Umständen gar nicht bemerken, würden nicht auch hier Lichter angezündet... und dann und wann in den Herzen entzündet.

Das Mysterium ist gross, der Eingang in die Weihnacht ist mehr als ein Eingang in ein «Fest», mehr als ein Kalenderereignis. In dem Masse wie wir es in uns eintreten lassen, gewinnen wir an Einsicht und Gewissheit und jenen wundersamen Geist, den weder die Atombombe noch andere dämonische Drohung schreckt...

E. H. St.

Christen-Metten Liedchen

Dem der Hirten Lieder klangen,
Dem die Engelscharen sangen,
Er scheucht Winters Furcht und Bangen,
Unser Heiland Jesus Christ.
Den in unbekanntem Landen
Die drei Weisen suchten, fanden;
Weihrauch, Gold und Myrrhen schenkten
Sie dem Heiland Jesus Christ.
Stimmt an mit tausend Zungen,
Wie die Alten so die Jungen,
Lob- und Preis- und Freudenlieder
Unserm Heiland Jesus Christ.

(15. Jahrhundert)



Mutter Gottes, 1938. Glasbild in der Kirche St. Karli, Luzern.



Trois veillées de Noël

Christian Liechtin

C'était Noël, en l'an de grâce 1498.

L'hiver, depuis longtemps, avait pris possession de la terre et se montrait particulièrement rigoureux. Engourdis, ruisseaux et rivières dormaient sous leurs carapaces de glace ; une bise cinglante soufflait sur la petite ville d'Eisenach. Quelques rares passants, qui s'étaient attardés à leurs emplettes de Noël, rentrèrent rapidement chez eux, chassés par la bourrasque. Par endroits, la lumière d'une fenêtre répandait dans l'obscurité de la rue sa clarté bienfaisante, révélant de la sorte la pièce bien chaude, où les familles célébraient leur veillée de Noël.

Une petite troupe de garçons fort pauvrement vêtus s'avancait compacte et transie. Plus d'un parmi eux, sous son mince mantelet noir, tremblait de froid. De temps à autre ils s'arrêtaient et, d'une voix claire et forte, entonnaient un cantique de Noël. C'étaient les enfants de chœur, pauvres garçons qui gagnaient modestement leur pain en chantant ainsi dans les églises et sous les fenêtres des bourgeois.

Ils se groupaient maintenant au coin de la rue, devant la somptueuse demeure du noble Kunz Cotta et se préparaient à entonner à nouveau l'hymne de Noël :

«Eja recolamus laudibus...»

La porte s'ouvrit. Une vive lumière se répandit du

vestibule sur la pauvre troupe des chanteurs. Insensible au froid glacial, Dame Ursule Cotta s'avança sur le seuil. Avec compassion, elle regarda les écoliers et les appela d'une voix amène :

— Venez, garçons, entrez et chauffez-vous !

Sans se faire prier les choristes répondirent à ce geste accueillant. Pénétrés de reconnaissance, ils envahirent la vaste salle et firent honneur à la bière chaude et aux gâteaux aux épices.

Au lieu de participer à la joyeuse agape, l'un d'eux se tenait immobile, recueilli, devant une image de la Vierge Marie portant dans ses bras l'enfant Jésus. Il semblait absorbé dans cette contemplation. Dame Cotta le considéra longuement. N'était-ce pas là le petit chanteur qui, souvent déjà, à l'église, avait attiré son regard par sa voix claire et ses yeux si profonds ?

Elle posa doucement la main sur son épaule. Il tressaillit, revint à la réalité et, comme honteux, voulut rejoindre ses camarades. Mais elle le retint.

— Comment t'appelles-tu ? lui dit-elle.

— Martin Luther.

— N'est-tu pas d'Eisenach ?

— Oui, mes parents sont établis à Mansfeld. Je vais à l'Ecole Saint-Georges.

— Où habites-tu donc ?

— Chez mon oncle, le sacristain Lindenmann.

A ce nom, Dame Ursule Cotta sourit légèrement et considéra l'enfant au blême visage :

— On y fait maigre chère, c'est-ce pas ?

Comme le garçon rougissait et faisait mine d'échapper, elle ajouta, doucement, pour que nul autre n'entende :

— Viens chez nous chaque jour. Ici, tu trouveras soupe chaude et quignon de pain.

Puis, d'un geste maternel, elle passa la main dans ses cheveux frisés.

— Que vous êtes bonne, madame ! s'écria-t-il. Comment pourrais-je assez vous remercier ?

— Tu me chanteras quelquefois l'un de tes beaux cantiques. Cela me suffira. Et maintenant, va retrouver tes camarades ; sinon tu n'auras plus rien à croquer...

Tout heureux, Martin rejoignit la bande et, tandis qu'il prenait sa part de l'ample collation, l'hôtesse charitable ne cessait de suivre des yeux ce pauvre petit visage aux joues creuses sur lesquelles se liaient des privations constantes.

— ... Mon Justin aurait maintenant son âge, se répétait-elle pensivement. Et son cœur se serrait.

Lorsque, après l'avoir remerciée, les garçons vinrent prendre congé, elle prit à part l'un d'entre eux :

— Martin, cela t'irait-il de t'établir ici et de vivre avec nous ?...

Un rayon de joie illumina le visage de l'enfant.

— Eh bien ! va chez ton oncle et chercher ton linge et tes livres. Aussi longtemps que tu seras à Eisenach, tu peux être mon fils...

C'est ainsi qu'en cette nuit de Noël, Martin Luther eut la joie de trouver une mère.

Stilleben um 1949.

Bien des années passèrent, et de nouveau les cloches de Noël retentissaient dans la nuit. Au couvent des Augustins d'Erturt, après la messe célébrée par le Prieur, les moines étaient attablés dans le réfectoire et faisaient bon accueil au repas traditionnel. Il y avait là des carpes, et aussi de la bière chaude avec les habituels gâteaux aux épices. Le regard bienveillant du Prieur parcourait les rangs des convives. Mais quoi, là, au bas de la table, une place était vide !...

— Voilà Frère Martin qui de nouveau s'absente ! fit-il désapprouvé en se tournant vers le Frère Jean assis à sa droite.

— Il doit être resté dans sa cellule, et sans doute il y est en prière, répondit ce dernier d'un ton conciliant.

— Il prend les choses trop à cœur et veut prématurément parvenir à la sainteté, remarqua le Prieur.

— Il est vrai qu'il en fait plus que les autres. Ses péchés le tourmentent. Il cherche un Dieu miséricordieux et, pour le trouver, ne cesse de prier et de jeûner.

— Pourtant, en cette veillée de Noël, ne devrait-il pas se réjouir avec nous ?

— Laissez-le faire, ajouta Frère Jean. Si lui ne trouve pas Dieu, Dieu le trouvera bien.

Mais cette remarque ne tranquillisa guère celui qui en était l'auteur. Ses pensées soucieuses se portaient sans cesse vers l'absent. Il se leva sans bruit. Au bas de la table, devant le sujet de ses préoccupations, deux autres moines, amis du Frère Martin, se levèrent à leur tour et le suivirent. Frère Augustin prit sur le bahut un chandelier qu'il alluma. Quittant la salle, tous trois traversèrent de longs couloirs, montèrent des escaliers et arrivèrent à la cellule de Frère Martin. La porte était fermée. Ils poussèrent la porte et Frère Augustin, élevant le flambeau, voulut éclairer la pièce. Que virent-ils alors ? Frère Martin couché sur le sol, la face cachée dans son bras gauche, le dos nu tout sanglant ; il tenait encore dans sa droite la triple verge des mortifications.

— Mort ?...

Ce cri d'effroi s'échappa des lèvres tremblantes de Frère Augustin.

— Hé ! guère mieux ! murmura Frère Jean, qui, s'agenouillant près du corps inerte, souleva la tête du moine et la posa sur ses genoux.

— Une fois de plus, il n'a pas cru se mortifier assez !...

L'appelant à voix forte, ils aspergèrent d'eau fraîche sa figure. Enfin Frère Martin fit un geste machinal et gémit faiblement. Mais ses yeux et ses lèvres restaient clos.

Alors, Frère Séraphin saisit le luth qui pendait au mur. Il en pinça les cordes et, d'un seul coup, les trois moines entonnèrent le vieil hymne de Noël :

«Eja recolamus laudibus...»

A ces harmonies familières, Frère Martin ouvrit des yeux étonnés :

— Où suis-je ? demanda-t-il. Le Seigneur Dieu m'aurait-il accueilli en ce jour ? Sont-ce ses anges que déjà j'entends ?...

Et son regard alla de l'un à l'autre. Il reconnut alors les Augustins, ses frères, et, plein de confusion, voulut se voiler le visage.

— Oui, Dieu t'a accueilli, murmura Frère Jean. Puis, le chant achevé, il fit signe aux frères de sortir. S'asseyant auprès de Martin :

— Voici, lui dit-il, je t'annonce une grande joie. A toi aussi, à toi, Frère Martin, aujourd'hui, il t'est né un Sauveur.

— A moi, misérable pécheur ? Comment puis-je le croire ?

— Oui, à toi, car il est venu chercher et sauver ce qui était perdu.

— Perdu, oui perdu, je le suis, car toutes mes mortifications ne m'ont rien apporté et ne peuvent m'aider.

— Alors, Frère Martin, laisse là tes mortifications. N'as-tu pas lu que saint Paul écrivait aux Romains : «Nous savons maintenant que l'homme est sauvé, non par ses œuvres, mais seulement par la foi ?»

— Par la foi seulement ? Le Seigneur Dieu est-il donc miséricordieux à ce point ?

— Miséricordieux ! Oui, Dieu l'est, car Il a tant aimé le monde qu'Il a donné son Fils unique, afin que tous ceux qui croient en lui ne périssent point, mais qu'ils aient la vie éternelle.

— ... Afin qu'ils ne périssent point, qu'ils ne périssent point ! répétait Frère Martin éperdu. Oh ! je te remercie, Seigneur, pour ta miséricorde...

Longtemps encore, les deux religieux restèrent assis côte à côte et, à leur manière, célébrèrent ainsi la Nativité. Et lorsque Frère Jean prit congé :

— Le juste vivra par la foi, répéta-t-il, laissant Martin confiant en la grâce divine.

Et c'est ainsi qu'en cette nuit de Noël, Martin Luther découvrit un Père miséricordieux.

*

Bien des années passèrent encore et de nouveau revint la nuit de Noël.

Dans le cloître gris de Wittenberg, les petits enfants de Noël étaient couchés. Les plus grands, Hans, Magdalena et Martin, ont obtenu la permission de veiller avec leurs parents. La lampe est allumée dans la chambre familiale et voici venir les amis : Philippe Mélancthon, Jean Walter, Nicolas de Amsdorf, d'autres encore. Martin Luther va prier avec eux et lire l'Evangile de Noël que, bien des années auparavant, il a traduit dans la langue de son peuple :

«... En ce temps parut un édit de César Auguste...» Il met toute son âme à interpréter ce texte. Ensuite, c'est au tour des enfants de recevoir leurs présents. Walter a réservé à sa préférée, la petite Magdalena, un livre de chants.

— C'est bien, cher ami, dit le père. La musique est un bon maître qui apaise et aide à devenir meilleur, qui nous rend bienveillants et sages. Il est bon d'y habituer de bonne heure la jeunesse. Hans, passe-moi mon luth, nous allons chanter un cantique de Noël !

Mais, avant que Luther ait pu donner le ton, des voix retentissent au dehors :



Le train de six heures um 1928.

«... Eja recolamus laudibus.»

S'approchant aussitôt de la fenêtre, le maître du logis en ouvrit les battants et ses yeux se mouillèrent. N'étaient-ce pas les enfants de la paroisse qui, comme lui autrefois, chantaient leur hymne préféré ?
— Ah ! s'écria Luther, il y a quarante ans, je faisais de même pour gagner un morceau de pain. Et cela me valut la plus tendre des mères. Käte, fais-les donc entrer, et nous les réjouissons en les régaland de notre mieux.

Bientôt la troupe des jeunes chanteurs aux petits manteaux noirs remplit la salle, et là ils entonnèrent une fois encore le vieil hymne de Notker, le moine de Saint-Gall.

Cependant que Dame Catherine et la tante s'affairaient auprès d'eux, Luther se tourna vers ses amis :
— Ce chant est mon morceau de prédilection. Mais pourquoi une voix qui soit nôtre ne pourrait-elle glorifier le Seigneur dans la langue que nous parlons ?
— Avons-nous seulement un cantique de louanges, répartit Mélancthon.

Luther sourit. Il saisit le luth que son fils lui avait apporté et, pendant que ses amis s'entretenaient avec animation et que les garçons, tout heureux, se régalaient avec avidité d'une collation rapidement servie, lui, perdu dans un rêve, effleurait les cordes de l'instrument. S'arrêtant comme s'il avait entendu quelque chose, il fredonna doucement un Noël dès longtemps oublié. Puis, tout haut :

— Ecoutez, mes amis, vous qui demandiez un cantique de Noël en langue allemande. Ecoutez aussi, enfants, vous qui nous avez réjouis de vos chants. Vous aurez un cantique nouveau, qui pourtant est aussi vieux que Noël. Mais vous devez savoir comment il m'est venu. Cet après-midi, assis dans ma chambre, je méditais sur l'Evangile de Noël que je dois demain apporter à notre peuple. Et, comme j'étais plongé dans ce récit, et me réjouissais de proclamer ce cher vieux message, ma porte s'ouvrit et Käte, ma femme, passa la tête dans l'embrasure et me dit d'une voix chagrine :

— Eh bien ! le docteur est là, tranquillement assis. Il n'entend rien et ne remarque rien. Pourtant, tout près de lui, dans son berceau, le bébé crie à fendre l'âme ! La tante et moi avons fort à faire pour préparer la fête de Noël. Tout de même et rien qu'une fois, le docteur pourrait bien quitter les livres et chanter auprès du berceau pour endormir son enfant !...



Fischer am Meer, Zeichnung (15x20 cm), 1931 (Pb. St. Gallen).

Je me suis aussitôt porté vers le berceau, l'esprit et le cœur pénétrés par la pensée de l'enfant Jésus, des anges et des armées célestes. Et j'ai d'abord chanté à l'enfant une berceuse. Mais pendant que je m'y efforçais un tout autre air est sorti de mes lèvres. Ecoutez-le. Vous en connaissez la mélodie, et les paroles ne vous sont pas étrangères.

Alors Martin Luther pinça plus fortement les cordes du luth et l'on y reconnut un vieux chant du temps des troubadours. Puis, d'une voix chaude, il entonna ces paroles :

Du haut du ciel, je viens ici
Je vous apporte une bonne nouvelle.
Les bonnes nouvelles sont si nombreuses
Que je les veux proclamer et chanter...

Et c'est ainsi qu'en cette nuit de Noël, l'Eglise d'Allemagne reçut son cantique de la Nativité.

Vom Sinn der christlichen Botschaft:

Fiasko des Verstandes ?

Die Intellektuellen haben es Paulus nicht selten verübelt, dass er, gebürtig aus dem antiken Bildungszentrum Tarsus, verächtlich auf die menschliche Weisheit hinweist und scharf fragt: «Wo bleiben denn die Weisen? Hat nicht Gott die Weisheit der Welt zur Torheit gemacht?» Gerade heute sieht sich die Menschheit zunehmend zu der Frage getrieben: Setzt dieser griechisch gebildete, grosse Denker Paulus die menschliche Weisheit tatsächlich mit Unrecht so herab? Hat man den Geist nicht bloss, um zu denken und zu forschen? Der Philosoph Jaspers ist freimütig genug, zu gestehen, dass unsere Weisheit und unsere Erkenntnis durch Wissenschaft «heute an die Schicksalsforte gelangt» sind und dass «unser blosser Verstand meint zu sehen, wie die Pforte schon anfängt, sich zu schliessen.» Denn «unsere geistige Kräfte hat noch nicht die Kraft eines mitreisenden, seiner selbst bewussten unbedingten Ethos erzeugt.»

Ist das etwas anderes als ein Geständnis, dass die menschliche Weisheit zusammengebrochen ist? Kein Weltraumflug ersetzt sie, keine Fähigkeit, «vielleicht fern von der Erde, die Relativität von Raum und Zeit im eigenen Sein durchzustehen» (Portmann). Des Paulus Worte haben plötzlich einen unheimlichen Sinn für unsere Zeit bekommen.

Die alten Griechen als Philosophen ersten Grades vergötterten den Verstand. Ihrer forschenden Kritik entgingen weder Himmel, Erde, Weltwesen, Ethik, Regierung, noch die Götter. Griechischer Geist herrschte schon ein halbes Jahrtausend, als Paulus die Weisen ironisch verwarf. Damals zerfiel der griechische Geist in der Zweifelsucht. Anscheinend hatte er alles gemeistert, nur nicht die Hauptsache. Er hatte versäumt, Gott und den Menschen zu erkennen. Der Mensch hatte seine ganze Leinwand ausgefüllt, und doch zerbrach am Menschen schliesslich die griechische Weisheit. Sie zerschellte an der unaristokratischen Masse. Eine nicht alle Menschen umfassende Philosophie ist an sich unmenschlich. Was hilft ein Wissen, das die Tiefen der menschlichen Seele weder ergründet noch fördert?

War nun des Paulus Anklage wahr, die griechische Weisheit gehe an Gott und Mensch vorbei? Gewiss, denn sie wusste nichts von Erlösung. Ein Plato, Seneca, Marc Aurel konnten nicht zur Seele des gemeinen Mannes sprechen. Was dem gebildeten Griechen nicht gelang mit seiner Weisheit, seinem nur intellektuellen Vermögen, brachte jedoch das Evangelium fertig mit der Botschaft, die den Weg für die wahre Befreiung des Menschen sprengte. In der Christusoffenbarung brachte sie ihm Gott. Welch ein Abgrund zwischen einem Zeus und dem himmlischen Vater des Neuen Testaments! Diese Botschaft führte den Menschen zu Gott und damit zugleich zum Menschen.

So vernichtete das Christentum die falschen Aristokraten und lehnte zugleich aber auch ab, den Menschen als Ideal hinzustellen. Wo die griechische Weisheit versagte, war die Christuslehre erfolgreich. Sie machte das Leben menschlich, brachte der Welt eine neue Kultur, veredelte die Lebensführung, auch wenn das alte Heidentum nicht überall erloschen, sondern nur mit einem Fournierblatt zugedeckt und christlich poliert war. Darum drang im dunkelsten Mittelalter der christliche Geist nur selten wirklich durch. Und heute sehen wir den heidnischen Ungeist wieder in menschenfeindlichen politischen und sozialen Systeme



David, Glasbild (22x28 cm), 1950.

Der Maler Hans Stocker

Wir stellen in dieser Weihnachtsnummer der Hotel-Revue den Maler Hans Stocker vor, obschon gerade er ein Künstler ist, der weit über die Grenzen seiner Heimatstadt Basel bekannt geworden ist und also der Vorstellung kaum mehr bedarf. Denn Hans Stocker gehört nicht nur zur Pioniergeneration jener Künstler, die schon in den Zwanzigerjahren in Basel die Renaissance der alten Kunst der Glasmalerei mit eingeleitet hat — 1926 führte er zusammen mit dem kürzlich verstorbenen Maler Otto Staiger die grossartigen farbigen Glaswände der Basler Antoniuskirche, einer der ersten, von Karl Moser ausgeführten Betonkirchen der Schweiz aus — auch in den folgenden Jahren und Jahrzehnten, bis zum heutigen Tag, ist er ein gefragter Glasmaler geblieben. Erst jetzt ist er von einem längeren Aufenthalt in Japan zurückgekehrt. Als zu seinem 70. Geburtstag (28. Februar 1966) in allen Zeitungen grosse Geburtstagsartikel erschienen, kam eine dieser Würdigungen auch in die Hände des in Japan wirkenden Schweizer Missionsarchitekten Karl Freuler, der in Immensee ausgebildet, schon 20 Jahre lang in China gearbeitet hatte und nun schon über 20 katholische Kirchen in Japan gebaut hat. «Sie sehen so unternehmungslustig aus», schrieb er an Hans Stocker, «wollen Sie die Glasfenster in der neuen Kathedrale von Kyoto schaffen?». Stocker sagte zu. Und da offenbar auch das Bauen in Japan sehr viel schneller geht als in Europa — die Kathedrale von Kyoto ist in sechs Monaten von

den japanischen Bauleuten errichtet worden — waren die Pläne für die riesigen Glaswände dieses neuen Gotteshauses in Asien in zwei Tagen gemacht. Stocker fuhr nach Kyoto und entwarf an Ort und Stelle Formen und Farben für die kühn nach oben gezogene mächtige Glaswand hinter dem Altar — eine betonverglaste Wand von 70 Quadratmeter Grösse. Im Gegensatz zu dem reichen bunten Farbspiel dieser Hauptwand, gab Stocker dann der rechten Seitenwand von «nur» 40 Quadratmeter Grösse eine rhythmisch abstrakte Komposition, in der die Farben Grün und Violett vorherrschen. Diese Wand wird in der seit dem Mittelalter gebräuchlichen Technik der Bleiverglasung ausgeführt. Hans Stocker wird diese Fenster in seiner Werkstatt in (einer seiner Werkstätten) in Freiburg im Breisgau ausführen, und dann werden die 35 Tonnen wiegenden Glasteile nach Japan verschifft und an Ort und Stelle montiert werden.

Ein gewaltiges Werk also wird in der alten heiligen Stadt der Japaner als vorläufige Krönung der langen Reihe von in erster Linie kirchlichen Wand- und Glasbildern Hans Stockers gelten können.

Neben diesen Monumental-Werken, den Fresken, Mosaiken und Glasbildern und Wänden in Basel, Solothurn, St. Gallen, Freiburg i. Br., Strassburg, Berlin und nun Japan umfasst das Werk dieses vitalen und lebenszugewandten Malers aber auch — das wird oft vergessen — ein umfangreiches Oeuvre an Tafelbildern, dem nun in unserer weihnächtlichen Auswahl der Vorrang gebührt. Die beiden frühesten Bilder dieser Auswahl — die «Bretoninnen» im Kunstmuseum



Bretoninnen, Öl, 1928 (73x92 cm), (Kunstmuseum Bern).

Der König findet sich leicht in seinen Purpur und der Bettler sich leicht in seine Lumpen; aber gewisse Leute in der Mitte sind schlimm dran.
Friedrich Hebbel

Bern und «Le train de six heures», beide 1928 entstanden — zeigen deutlich, wie meisterlich Stocker schon als 32-jähriger die beiden Grundimpulse seiner Malerei in eigenständiger Weise vereinigt hat: Munch und Kirchner, die Vertreter des nordischen, bzw. des deutschen Expressionismus hatten auch die Basler in den schwierigen und zugleich optimistischen Jahren nach dem ersten Weltkrieg zu einem grossartigen und schwungvollen Aufbruch zu neuen Zielen angezündet. Stocker ist 1929 Mitbegründer der Basler Künstlergruppe «Rot-Blau», deren Name bereits Programm bedeutet. Aber: seine Werke sind alles andere als Ableger des deutschen, dem Ausdruck «unberesch-

ter» Gefühl den Vorrang gebenden Expressionismus. Stocker, der in den Zwanzigerjahren Jahre in Italien gelebt und von 1925–41 seine Ateliers in Frankreich aufgeschlagen hatte, ist bereits damals geprägt von der Strenge der romanischen Formtradition. Festgefügt, profiliert ist seine Formensprache nicht nur im Glasbild — das ja ganz von farbiger Fläche und strengem Kontur der Bleifassungen lebt — sondern auch im Tafelbild, das nun in seiner Weise zum Träger einer lebensvollen und zugleich massvollen Farbigkeit wird. Nicht zufällig heisst sein grosses Fresko in der Eingangshalle des Basler Frauenspitals — es misst 5 auf 10 m — «Joie de vivre» (1948). Mensch und Natur

sind für Stocker in erster Linie herrliche, erlöste Schöpfungen Gottes, die er nun nicht nur in seinen kirchlichen Werken, sondern auch in seinen profanen preis.

Mit dieser Einstellung mag es zusammenhängen, dass Stocker — obschon so ganz der grossen französischen Maltradition verbunden — der gegenständlichen Welt und der Figur nie den Abschied gegeben hat. Der Auseinandersetzung mit dem Kubismus ist er sicher nicht aus dem Wege gegangen. Aber übernommen hat er nur ein Ergebnis — wenn man hier überhaupt von Übernahme reden kann — die Betonung des Kubischen, wie wir es an Flasche, Frucht und

Schale auf dem schönen Stilleben von 1949 sehen. Auch im Tafelbild mit seinem intimen Charakter bleibt Stocker der Wandbildmaler, der vor allem anderen die Fläche als Bild- und Farbe und Form als Ausdrucks-träger in einer auf das Gespräch mit dem Mitmenschen und der mitmenschlichen Gemeinschaft gerichteten Weise respektiert. Das ist es vor allem, was Stockers Bildsprache auszeichnet: dass sie niemals nur Selbstgespräch oder chiffrierte Mitteilung an irgendwelche Eingeweihten ist. Sie ist in ihrer Formstrenge doch immer allgemeinverständlich und trotz ihres individuellen Stockerschen Charakters objektiv in der Aussage. Maria Netter

Der letzte Knecht

Eine Weihnachtsgeschichte von Ed. H. Steenken

Es war Heiliger Abend. Ich kam gerade aus dem Konsultationszimmer und wusch mir die Hände im Korridor. Der Nachmittag war ruhig verlaufen, und ich freute mich auf den nahen Abend. Es dümmerte, die Kinder lärmten im Salon, draussen fuhr einmal mit hellem Geläut ein Schlitten vorüber.

Plötzlich ein Anruf, ausgerechnet vom Höfthenlandhof, deren Pächter als harte und rare Leute verschrien waren, dazu gute vier Meilen entfernt gelegen. Ob denn der Herr Doktor da sei? «Ja... und?» Der Knecht Jan sei gar übel daran. Man habe zwar Heiligen Abend, man wisse es, aber es sei nun mal so. Er liege in seinem Bett, habe hohes Fieber und keuche. In seinem Taschentuch hätten sich Blutflecke gefunden.

Dann rief ich meine Frau, griff nach meinem Ulster und sagte nur: «Höfthenland...» Sie schüttelte den Kopf: «Da feiere ich wieder mit den Kindern allein, Urs...?»

«Liebes Kind, hast du einen Beamten oder einen Landdoktor geheiratet?» — «Dich...» rief sie und küsste mich, übergab mir die Instrumententasche und lachte wieder.

Ich hatte damals noch keinen Wagen und fuhr bei guter Schneedecke mit einem primitiven Bauernschlitten, den ich für hundertfünfzig Franken auf einer Gant erworben hatte. Ein ausgedienter Kutscherbock war mit Lederschnallen auf ihm befestigt, und seine beiden Kufen ringelten hinten und vorn in ein S-förmiges Zeichen aus.

Mein Grauer trug ein Schellenband und war bald im gemütlichem Trapp begriffen. Rasch fiel die Dunkelheit ein und mit ihr neuer Schnee. Zuweilen glitt ein einsames Haus vorüber. Es glitzerte hinter den Fenstern; einmal hörte ich in der Ferne ein Horn. In irgendeinem Dorf blies man die Botschaft der Heiligen Nacht. Es war mir feierlich und fromm zu Mute. Bald würden meine Kinder in die von sanftem Kerzenschein erleuchtete Stube treten, und Grit würde mit ihnen die alten, schönen Lieder ansimmen.

Nach anderthalb Stunden erreichte ich den Hof: eine dunkle Gruppe von Gebäuden in einer einsamen Waldschlucht.

Man hatte mich gehört. Gelber Lichtschein kleckste aus der Tür, und schon stürzte die Pächtersfrau, eine kleine, magere Person mit misstrauischen Augen und einer schrillen Stimme, mir entgegen. Hastig und abgerissen trug sie die Krankheitsgeschichte vor: hohes Fieber — Blut — verweigert jede Nahrung — Abzehrung usw.

«Und in letzter Stunde dann den Doktor...» brummte ich. Jan, der siebzehnjährige Knecht bewohnte eine Kammer in einem schuppenähnlichen Gebäude, das hart am Walde stand. Das Innere? Wie so Knechtzimmer in jener Gegend sind: weissgekalkt, ein altmodisches, hohes Bett mit rotgewürfelte, rauher Decke, eine schiefe Kommode, auf der ein paar verblasste Bilder und ein gegossener Geissbock aus Eisen stehen, zwei Paar geputzte Stiefel vor dem Spind. Eine Kerze flackerte mit leicht rötlichem Geleucht.



Kammermusik, Fresko, 1941.

In seinem Bett lag der Kranke, ein schöner, würdevoller Greis mit hoher Stirn und kleinem Kranzbart. Ich hatte die ununterbrochen plappernde Pächtersfrau zur Tür hinausgeschoben, zog das Deckbett zu-

rück, ergriff die Hand, fühlte den Puls, sah dem sichtlich Leidenden in die Augen, beugte mich, horchte... Meine Diagnose war bald gestellt: eine verschleppte, aussichtslose Sache: Brustfellverengung im höchsten Grade.

«Hört ihr mich, Jan?» fragte ich, «ich muss Euch ein wenig anstechen...» Er lächelte: «Mein Gehör hat nie gelitten, Doktor. Dacht nur...»

Er sagte das so gelassen, so götig, als wisse er im Tiefsten mehr als ich. Ein Herd, heisses Wasser, eine Schale waren nicht in der Nähe.

So musste ich mit meinem Köfferchen wieder die knarrende Treppe hinunter, auf der ich mit dem Kopf gegen das aufgehängte Gerät schlug, ins Pächterhaus zurück. Du lieber Gott, es ging alles ein bisschen lange. Zuerst war kein kochendes Wasser vorhanden, dann wollte die Flamme das Holz nicht fressen, kurz, es dauerte eine ganze Weile, bis ich über meine desinfierten Nadeln verfügen konnte.

Als ich wieder in die Kammer des Knechtes trat, lag dieser leicht aufgestützt und sah mit beglänzttem Angesicht in das Licht der Kerze.

«Ja», sagte ich, «jetzt muss ich Euch ein wenig umlegen», und hob schon das Deckbett.

«Still, Doktor», machte er, «hört...»

Ich sah ihn betroffen an. Eine überirdische Weihe stand auf seiner Stirne. Ich legte die Nadel zurück.

Der Kranke flüsterte: «Die himmlischen Heerschaaren... sie singen... singen...» Seine Augen wurden

gross und weit: gewaltige Bilder traten in sie ein. Laut atmend trat ich zurück und stand seltsam angehört und unschlüssig da.

Nun schien sein überirdisches Schauen aus der Überfülle zurückzukommen und sich auf eine Erscheinung zu konzentrieren. Die Pupillen wanderten, als folgten sie einem nahen Wesen, und ich blickte, von einem Schauer ergriffen, in ihre Richtung. Aber da stand nur der Spind und vor ihm zwei Paar geputzter Schuhe. Nun beugte sich der Knecht vor, streckte seine mageren Hände aus und drückte sie in die kiamme Luft hinein. Ein fast knäblich reines Glück lief dabei über seine runzeligen Züge. Er schien jemanden, den er lange suchte, gefunden zu haben.

Ja... und dann sank er zurück — und verschied. Lange, aber ohne Trauer, sah ich in diese Augen, in denen ein göttliches Licht langsam erlosch. Ich drückte sie zu und ging leise die Treppe hinunter.

Als die Waldschlucht hinter mir, schwarz und fremd, versank, und mein Gaul wiehernd eine breite Strasse entlang trabte, begann auf der Höhe ein Christnachtglocklein zu singen. Seine dünne, überfrohe Stimme vermischte sich mit der Musik der Schellen. Da erschien mir das Gesicht des Knechtes Jan noch einmal, geisterhaft und zugleich vertraut, und nickte mir tröstlich zu.

Nie wieder wie damals habe ich es so stark empfunden, dass das Leben unvergänglich, dass es ewig vom Hellen ins Dunkel und vom Dunkel ins Helle steigt...



Noel! Noel!

Noel! Noel!
Au Noël nouveau
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.

Pastoureux en veille
Avec leurs troupeaux
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
Ont veu extincelles,
Reluisans flambeaux
Noel! Noel!

Gloires éternelles
A Dieu aux Cieux haulz
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
Et paix sans querelles
Aux bons et loyaux
Noel! Noel!

Et paix sans querelles
Aux bons et loyaux
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
Je te pryé réveille
La belle Ysabeau
Noel! Noel!

Je te pryé réveille
La belle Ysabeau
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
La fleur des nouvelles
A fait un agneau
Noel! Noel!

La fleur des nouvelles
A fait un agneau
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
Prenons nos soquelles
Et nos gris mantaux
Noel! Noel!

Colin prent aux treilles
Un petit roseau
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
Dont fit chanterelles
Ou un chalumeau
Noel! Noel!

Au Noël nouveau
Les vignes sont belles
Et tous les blez beaux.
(Noël de Nicolas Martin,
publié en 1555)

Directives et recommandations concernant le service dans les restaurants, cafés, bars et établissements analogues (dénommés ci-après restaurants)

Les directives et recommandations suivantes ont été établies en commun par la Société suisse des cafés-restaurants et la Société suisse des hôteliers et elles sont publiées dans les organes professionnels des deux organisations.

Cette publication est un des premiers résultats de la Convention conclue entre la SSCR et la SSH en vue de traiter et résoudre ensemble les problèmes qui intéressent les deux associations et leurs membres.

I.

Dans l'intérêt des clients, des tenanciers et employés, il est indispensable que le mode d'application des pourboires soit exactement défini. Dans ce but, il conviendra donc d'observer les directives et recommandations suivantes :

1. Dans les restaurants, où de toute façon le pourboire est laissé à l'appréciation du client, il importe de mentionner sur les cartes des mets et des boissons (de préférence de chaque côté en bas) :

- Service non compris ou Service en plus
- Bedienungsgeld nicht inbegriffen ou zuzüglich Bedienungsgeld
- Servizio non compreso ou in più il Servizio
- Service not included ou Service in addition

2. Dans les restaurants qui établissent des factures et qui ainsi prélèvent un pourcentage pour le service, l'on devrait mentionner sur les cartes (de préférence au bas de chaque page) : service 10, 12 ou 15 %, selon l'établissement.

3. Dans les restaurants qui ont une application mixte c'est-à-dire selon chiffre 1 pour les petites consommations, selon chiffre 2 pour les factures, il est recommandé de s'en tenir aux directives du chiffre 1 et de mentionner sur les cartes de mets et boissons :

- Service non compris
- Zuzüglich Bedienungsgeld
- Servizio non compreso
- Service not included

4. Pour le service en salle, on appliquera de préférence les directives sous chiffre 3. Le service sera calculé sur la base de 12 et de 15 % après minuit.

5. Les restaurants, dans lesquels les prix s'entendent service compris le porteront à la connaissance du client sur les cartes des mets des boissons, sur les bons de caisse ou factures, ainsi qu'au moyen d'affiches, de porte-menus précisant :

- Service compris
- Bedienung inbegriffen
- Servizio compreso
- Service included

Les sommeliers et sommeliers doivent déclarer clairement au client que le service est compris. Le client doit savoir qu'il n'y a pas de pourboire à payer.

En prélevant un pourcentage sur la facture ou en comprenant le pourcentage dans le prix, le « pourboire », comme on l'appelle, est supprimé. Les employés doivent renseigner les clients si cela est nécessaire.

II.

Rétribution du personnel de service, lorsque le service est incorporé dans le prix vente (selon chiffre 5 ci-dessus)

A. Salaires fixes du personnel de service

1. En comprenant le service dans le prix de vente, l'employeur a la liberté de payer tout son personnel par des salaires fixes. Dans ce cas le pourboire est supprimé. Le salaire fixe fait ainsi partie intégrante du calcul des prix qui ne concerne que le propriétaire de l'établissement.
2. Les conditions d'engagement seront fixées par un contrat individuel écrit. L'acceptation de salaires fixes confirme que l'intéressé renonce aux pourboires.

B. Paiement du personnel de service sur la base d'un pourcentage fixe du prix de vente

1. Dans les restaurants qui calculent dans les prix de vente par exemple un pourcentage de 10, 12 ou 15 % pour le « service » et où le personnel de service n'a pas de salaire fixe, ce dernier a droit au pourcentage de service correspondant à la recette. Par exemple, si le 10 % de service est inclus dans le prix de vente, celui-ci s'établit comme suit :

prix des mets et des boissons	Fr. 200.-	
10 % de service	Fr. 20.-	
prix de vente	Fr. 220.-	

 - 10 % pour le service correspondent à 9,09 % du prix de vente
 - 12 % pour le service correspondent à 10,71 % total ainsi calculé
 - 15 % pour le service correspondent à 13,04 %
2. Le propriétaire de l'établissement fixe le taux de 10 à 15 % et le moment du décompte, soit journalier, hebdomadaire ou mensuel.
3. La répartition et la répartition des pourcentages peut se faire de la même façon que la répartition des pourcentages d'hébergement. Néanmoins, il est recommandé aux restaurants de tenir une caisse séparée pour les taxes de service.

On prévoit, qu'à la suite de ces directives et recommandations, une réglementation donnant satisfaction aux clients, aux propriétaires, tenanciers d'établissements et aux employés pourra être introduite.

Festtagsgratulationsablösung 1967/68 für die berufliche Ausbildung des Nachwuchses

Wie in den letzten Jahren haben die leitenden Organe des SHV beschlossen, den Ertrag der traditionellen Festtagsgratulationsablösung wiederum für die berufliche Ausbildung zu verwenden.

Die gründliche Ausbildung und berufliche Förderung unseres Nachwuchses ist seit langem zur vorrangigsten Aufgabe unseres Vereins geworden. Die Anstrengungen und die finanziellen Opfer haben sich gelohnt, ist es doch mit unseren Selbsthilfemassnahmen gelungen, jedes Jahr mehr junge Schweizerinnen und Schweizer für die Berufe der Hotellerie zu gewinnen. In den Schulhotels Davos, Lenk, Interlaken und Montreux wurden 1967 wieder über 300 Lehrlinge und Lehrtöchter ausgebildet. Auch an den gewerblichen Berufsschulen der Städte sind die Lehrpläne erfolgreich angestiegen. Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs, Arbeitstagungen für Unternehmensführung an der Universität Bern, Betriebsleiter- und Kaderkurse, Seminar für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration, Reorganisation der Hotelfachschule Lausanne: all diese Bestrebungen legen dar, dass wir tatkräftig daran gegangen sind, das von der Delegiertenversammlung beschlossene Ausbildungskonzept der Schweizer Hotellerie zu verwirklichen.

Diese Selbsthilfemassnahmen erfordern grosse finanzielle Mittel. Die Spenden der Festtagsgratulationsablösung sollen dazu beitragen, der Aktion zur Rekrutierung einheimischen Nachwuchses weitere Gelder zur Verfügung zu stellen.

Wir bitten Sie daher herzlich, auch dieses Jahr Ihren Beitrag zu spenden. Jede Spende — ob gross oder klein — trägt dazu bei, unsere Aufgaben noch besser zu lösen — und mit jedem Beitrag bekunden Sie Ihren Glauben an die Zukunft unseres Berufsstandes.

Dürfen wir Sie bitten, Ihren Beitrag auf Postcheckkonto 30-1647 anzuweisen.

Selbstverständlich werden wir die Namen der Spender wie üblich in der Hotel-Revue veröffentlichen. Dies entbehrt Sie vom Versand der Neujahrskarten.

Wir danken zum voraus für alle Spenden und wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen frohe Festtage.

Mit freundlichen Grüßen
Schweizer Hotellier-Verein

Der Zentralpräsident: E. Scherz
Der Direktor: Dr. H. Bircher

Souscription de nouvelle année 1967/68 en faveur de la formation professionnelle des jeunes

Comme ces dernières années, les organes directeurs de la SSH ont décidé que le produit de notre traditionnelle souscription de Nouvelle Année serait affecté à la formation professionnelle.

La formation approfondie et la promotion professionnelle des jeunes qui embrassent des carrières hôtelières figurent depuis longtemps parmi les tâches les plus urgentes que notre société doit accomplir. Les efforts déployés et les sacrifices financiers consentis ont porté leurs fruits, puisque l'on parvient, grâce à eux, à gagner chaque année un plus grand nombre de jeunes Suisses et Suissesses à l'hôtellerie. Plus de 300 apprentis et apprenties ont été formés en 1967 dans les hôtels-écoles de Davos, La Lenk, Interlaken et Montreux. Dans les écoles professionnelles complémentaires des villes, le nombre des apprentis augmente également de manière réjouissante.

Cours pour maîtres et chefs d'apprentissage, journées de travail pour les chefs d'entreprises à l'Université de Berne, cours pour chefs d'entreprises et cours de cadres, séminaires pour chefs d'entreprises de l'hôtellerie et de la restauration, réorganisation de l'Ecole hôtelière de Lausanne, tous ces résultats prou-

vent à l'évidence que nous sommes en train de réaliser pratiquement et efficacement le concept de la formation professionnelle, adopté pour l'hôtellerie suisse par l'assemblée des délégués.

Ces initiatives exigent des moyens financiers considérables. Les dons faits à l'occasion de notre souscription doivent contribuer à procurer de nouveaux moyens à notre campagne de recrutement du personnel indigène.

C'est pourquoi, nous vous prions instamment de verser, cette année aussi, votre contribution au compte de chèques postal 30-1674, en utilisant le bulletin qui vous a été adressé. Petite ou grande, elle nous permettra d'accomplir encore mieux nos tâches et elle sera le témoignage de votre foi dans l'avenir de notre profession. Il est évident que les noms des donateurs seront publiés dans l'Hotel-Revue, ce qui les dispensera de l'envoi de cartes de nouvelle année.

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année et vous remercions sincèrement d'avance.

Société suisse des hôteliers
Le président central: Ernst Scherz
Le directeur: Dr. H. Bircher

Redressement du mouvement hôtelier en Suisse en septembre

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Le mouvement hôtelier, qui avait marqué quelque tendance au fléchissement au cours de l'été, s'est légèrement ressaisi en septembre, comparativement au mois correspondant de l'année précédente. Le nombre des nuitées des hôtes du pays s'est accru de 2,3 % pour s'établir à 1,2 million, celui des visiteurs étrangers a augmenté de 2,4 % pour se fixer à 1,89 million et le total général est monté de 71 500 ou 2,4 % pour se situer à 3,09 millions. Le deuxième meilleur résultat obtenu en septembre a de ce fait été atteint.

Le taux moyen d'occupation est resté inchangé (48 %), car le nombre des lits mis à la disposition des hôtes est plus élevé qu'il y a un an.

La progression est due à une plus grande affluence de vacanciers et aux participants à diverses rencontres internationales, plus spécialement aux 2500 personnes ayant pris part au congrès de l'Union internationale de géodésie et de géophysique, qui s'est tenu du 25 septembre au 7 octobre à Zurich, Berne, Lucerne et Saint-Gall.

Comme il y a une année, 61 % des nuitées reviennent aux hôtes de l'extérieur et, de même qu'en septembre 1966, les Allemands ont prédominé parmi les étrangers. L'apport des visiteurs germaniques s'est élevé, pendant le mois observé, à 577 000; puis viennent les Britanniques (265 000), les Français (227 000) et les Américains du Nord (208 000). Alors que le mouvement touristique de Grande-Bretagne vers notre pays s'est de nouveau réduit (—11 %) — bien que dans une moindre mesure — celui d'Allemagne, également en baisse sensible durant l'été, a atteint à peu près le même niveau qu'en septembre 1966. Les groupes d'hôtes de France (+7 %), des Etats-Unis (+8 %), d'Italie (+14 %), de l'est et du sud-est de l'Europe (+21 %), d'Espagne et du Portugal (+33 %), ainsi que du Japon (+39 %) se sont révélés renforcés; les taux d'accroissement se sont révélés supérieurs à ceux d'août. La fréquentation des visiteurs des Pays-Bas (+5 %), de Belgique, d'Israël (chaque pays: +8 %) et de l'Amérique latine (+21 %), en baisse en août, s'est aussi intensifiée.

Répartition par catégories de prix...

La répartition du résultat de septembre d'après les catégories de prix minimums fait ressortir la supériorité qualitative de la fréquentation de l'extérieur. Environ 4 % des nuitées fournies par les étrangers et 15 % de celles des hôtes indigènes ont été recueillies par les établissements pratiquant les prix les plus modiques. Les visiteurs du dehors sont descendus à raison de 36, ce du pays dans la proportion de 47 % dans les établissements du degré moyen inférieur. Environ 33 % des ressortissants étrangers et 28 % des

Suisses ont donné leur préférence aux entreprises hôtelières de la classe moyenne supérieure; enfin, les parts restantes des nuitées, qui s'inscrivent à 27 % pour les visiteurs externes et à 10 % pour ceux du pays, ont été enregistrées dans les hôtels de la catégorie de prix la plus élevée. La fréquentation globale s'est répartie, dans le même échelonnement de prix, par 9 : 40 : 31 : 20 pour cent entre les quatre catégories. Au regard de 1966, on dénote un certain déplacement vers les classes de prix supérieures.

... par genres d'établissements...

Parmi les divers genres d'établissements, l'hôtellerie proprement dite a recueilli 75 et les établissements logeant en garni 13 % de la totalité des nuitées enregistrées dans le mois en revue. Puis des parts de 5 et 3 % s'inscrivent en faveur des maisons de vacances d'associations et des hôtels balnéaires; les motels et les maisons d'accueil d'organisations touristiques de l'étranger — tels le Club Méditerranée, la Mutualité chrétienne, etc. — ressortent avec une quote-part de 2 % pour chaque catégorie d'exploitation. Comparativement au mois de septembre 1966, le nombre des nuitées s'est accru de 2 à 3 % dans les hôtels, maisons de vacances d'associations et dans les « garnis », de 6 % dans les motels et de 24 % dans les centres d'accueil d'organisations étrangères. Il est demeuré inchangé dans les hôtels balnéaires.

... par zones et régions

Considérée par zones, la fréquentation globale s'est répartie selon les caractéristiques propres au mois de septembre. Alors qu'en juillet et août ce furent les stations alpines qui totalisèrent le plus de nuitées, dans le mois considéré ce sont celles des rives des lacs. Elles en ont recueillies en effet à peu près 35 %, les villes et les contrées alpines 22 % chacune et les autres secteurs 21 %. Par rapport au mois correspondant de l'année antérieure, le taux d'accroissement du nombre des nuitées a varié d'à peine 1 % sur les rives des lacs à 4 1/2 % dans la zone des montagnes.

Les résultats obtenus en septembre 1966 ont été dépassés dans la quasi-totalité des régions. Des gains de nuitées de 1 à 2 % sont notés pour la Suisse centrale, l'Oberland bernois, les rives du Léman, le Valais et le Jura; la progression a atteint 4 % sur le Plateau, 6 aux Grisons, 7 en Suisse orientale et 11 % dans les Alpes vaudoises. La légère baisse enregistrée au Tessin (—1 %) devrait être plus que compensée en octobre.



Actualités SSH

SHV-Aktualitäten

Communication du service de placement

Que sont les stagiaires ?

Les stagiaires sont des personnes ayant appris un métier et qui désirent perfectionner leurs connaissances professionnelles et linguistiques à l'étranger en occupant un emploi professionnel et rétribué selon les usages locaux.

En cas de placement, l'hôtelier doit remettre un contrat avec copie à la SSH; la SSH s'occupe de toutes les autres formalités, telles qu'obtention de l'autorisation, etc.

Nous aimerions vous rendre attentifs au fait que les personnes occupant un emploi en Suisse sur la base de cet accord entre pays concernant les stagiaires, ne tombent pas dans le contingent d'étrangers de l'hôtelier.

Commis de cuisine

Nous disposons encore, pour la saison d'hiver d'un grand nombre d'inscriptions de commis de cuisine. Il s'agit principalement de personnel anglais. Nous vous serions reconnaissants si vous pouviez nous aider pour le placement de ces candidats.

Etudiants

Nous recevons couramment des inscriptions d'étudiants du monde entier qui désirent travailler comme auxiliaires dans l'hôtellerie suisse pendant la période de Noël-Nouvel-an ou pendant les vacances semestrielles d'été.

Les hôteliers s'intéressent à un tel personnel auxiliaire sont priés de prendre contact avec le service de placement de la SSH à Berne, Monbijoustrasse 31, tél. (031) 257222 (demander Mlle Backhaus).

Nous nous tenons toujours à votre disposition pour tous renseignements complémentaires et vous remercions d'avance de votre précieuse collaboration.

Dans les villes

Parmi les grandes villes où, dans le mois en revue, le taux d'occupation a oscillé entre 68 (Lausanne et 90 % (Zurich), Lausanne, Genève et Bâle ont annoncé 1,5 à 2,5 % de nuitées de plus qu'en septembre de l'an dernier, Berne et Zurich un excédent de 4 et 5 % respectivement.

Etablissements de cure

La fréquentation pour raisons thérapeutiques dans les établissements de cure s'inscrit, comme il y a une année, à 161 000 nuitées, dont le quart a été fourni par les patients étrangers. La capacité d'hébergement s'étant quelque peu réduite, le taux moyen d'occupation a passé de 79 à 80 %.

Die Vereinbarung zwischen SWV und SHV wirkt sich aus

Die auf der ersten Seite der letzten Ausgabe Nr. 49 der Hotel-Revue veröffentlichten Richtlinien und Empfehlungen betreffend Bedienungsgeld in Restaurants, Cafés, Bars und dergleichen wurde gemeinsam vom Schweizer Wirte-Verein und vom Schweizer Hotellier-Verein herausgegeben. Diese Publikation ist eine erste Auswirkung der zwischen dem SWV und dem SHV getroffenen Vereinbarung über gemeinsame Behandlung und Lösung von Aufgaben, welche die Interessen beider Verbände und ihrer Mitglieder betreffen.

Mitteilung der Stellenvermittlung

Was sind Stagiaires ?

Stagiaires sind Personen, die einen Beruf erlernt haben und im Ausland durch Bekleidung einer beruflichen und ortsüblich bezahlten Anstellung ihre beruflichen und sprachlichen Kenntnisse vervollkommen möchten.

Bei einer Vermittlung benötigt der SHV vom Hotelier nur einen Vertrag mit Kopie; um die weiteren Formalitäten, Erlangung der Bewilligung usw., kümmert sich der SHV.

Wir möchten darauf aufmerksam machen, dass Personen, die auf Grund dieser zwischenstaatlichen Stagiaire-Abkommen ihre Arbeit in der Schweiz aufnehmen, nicht in das Ausländerkontingent des Hoteliers fallen.

Es liegen bei uns für die Wintersaison noch zahlreiche Anmeldungen für

Commis de cuisine

vor. Hauptsächlich handelt es sich um englisches Personal. Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns bei der Vermittlung dieser Bewerber unterstützen könnten.

Studenten

Wir erhalten laufend Anmeldungen von Studenten aus aller Welt, die entweder über Weihnachten-Neujahr oder über die Sommer-Semesterferien in der Schweizer Hotellerie als Aushilfskräfte arbeiten möchten.

Hotelliers, die sich für so/ches Aushilfspersonal interessieren, möchten sich bitte mit der Stellenvermittlung des SHV, Bern, Telefon (031) 257222, Monbijoustrasse 31 (Fr. Backhaus verlangen), in Verbindung setzen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung und möchten Ihnen im voraus für Ihre wertvolle Mitarbeit danken.

Erfa III in Basel

Die Erfahrungsaustauschgruppe III SHV umfasst bekanntlich die Erstklassbetriebe der Stadthotellerie, von denen bis auf einer alle dem «Groupement des hôtels de tout premier rang» angehören. Die Sitzung vom 6./7. Dezember im Hotel Drei Könige in Basel hätte schon Ende Juni stattfinden sollen, musste aber, da sie mit dem Begräbnis ihres Obmannes, Jack Gauer, zusammengefallen wäre, verschoben werden. In seinem Nachruf auf J. Gauer, der seit 1962 der ERFA III vorstand, würdigte der neue, auf schriftlichem Wege gewählte und schon früher von J. Gauer empfohlene Obmann, W. Scheel, Hotel Euler, Basel, die grossen Leistungen des Verstorbenen als Pionier auf dem Gebiete der Hotellerie, seine markante Persönlichkeit und seine kollegiale Gesinnung. Für die ERFA III, das Groupement und die Schweizer und internationale Hotellerie bedeutet sein allzufrüher Hinschied ein unersetzlicher Verlust. Obmann Scheel, der sich als überlegener Verhandlungsleiter erwies, verfehlte nicht, der anwesenden Gattin des Verstorbenen, Mme A. Gauer-Dubois, das herzliche Beileid der ERFA III zu bezeugen.

Betriebsergebnisse und Löhne

Unter den Traktanden stand die Behandlung des Auswertungsboogens an erster Stelle. Dr. J. Krippendorf, vom Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern, lieferte den Kommentar. Einige vom Obmann eingebrachte Änderungsanträge bezüglich der statistischen Angaben, Gliederung des Personals usw., wurden akzeptiert. Was die Logiernächte anbetrifft, so stehen die Zürcher Häuser mit der prozentualen Bettenbesetzung an der Spitze, gefolgt von Genf, während die Berner Betriebe die niedrigste Bettenbesetzungsziffer aufweisen. Es wurde festgestellt, dass die Häuser mit einem hohen Logementanteil ein besseres Betriebsergebnis I aufweisen als diejenigen, bei denen die Restauration überwiegt. Aber bei den letzteren schliessen diejenigen Betriebe besser ab, die über eine rationelle Betriebsorganisation verfügen. Ein jeder Betrieb muss sich deshalb überlegen, ob er hinter den Kulissen durch Anschaffung kostensparender Maschinen und andere Rationalisierungsmassnahmen die Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung verbessern kann.

Die Entwicklung des Betriebsergebnis I lässt im allgemeinen eine bescheidene Aufwärtsentwicklung erkennen, obschon die Lohnhebungen unter Traktandum zwei zeigten, dass die Lohnkosten anhaltend gestiegen sind. In der Tat sind die vor 10 Jahren gezahlten Praktikallöhne heute zu Minimallohnen geworden. Praktisch bedeutet dies eine Verdoppelung der Lohnkosten innerhalb des letzten Dezenniums. Es wurde angeregt und auch beschlossen, genauere Erhebungen über die Kosten der Personalunterkunft durchzuführen, die einen wichtigen Teil des Naturallohnes bilden und über die vielfach keine klaren Vorstellungen bestehen. Es handelt sich hierbei sowohl um die Kosten des Logements im eigenen Haus wie in Personalthäusern oder Mietwohnungen. Auch wur-

den die Troncpunkte der verschiedenen Personal-kategorien verglichen. — In der

Frage des Preisangebotes inklusive Service

waren die Meinungen sehr geteilt. Während ein Betrieb über gute Erfahrungen berichten konnte, waren andere der Ansicht, dass dort, wo der Service inbegriffen ist, das Personal den Eindruck hat, dass es auf das gleiche herauskommt, ob es sich bemüht, den Gast gut oder weniger gut zu bedienen, da sich dies einkommensmässig nicht auswirke. Es wurde aber auch festgestellt, dass überall dort, wo bereits das Troncsystem angewendet wird, also der Bedienungszuschlag der Rechnung zugeschlagen und nach Troncpunkten verteilt wird, praktisch gegenüber den Preisen «all in» kein nennenswerter Unterschied mehr besteht. Dennoch äusserten sich die ERFA-Mitglieder mehrheitlich negativ.

Spirituosenmarkt — Gemeinsamer Einkauf

Über die Lage im Spirituosenegewerbe fand eine aufschlussreiche Aussprache statt, die zeigte, dass ein Einfluss in das starre Konditionsgefüge bereits erfolgt ist. Ein Betrieb konnte auch die erfolgreiche Abschaffung der Zapfengelder melden.

Der Gemeinsame Einkauf hat sich nicht richtig durchsetzen können, weil die verschiedenen Häuser bestrebt sind, ihre Individualität nach Möglichkeit zu wahren. Immerhin fielen in der Diskussion einige Anregungen, die sich für den Erfahrungsaustausch fruchtbar auswirken können.

Nach einer lebhaften Diskussion wurde beschlossen, den Charakter einer «Amicale» der ERFA III beizubehalten, die also keine Statuten benötigt und in der es logischerweise weder eine Stellvertretung geben kann noch die Nachfolgeschafft automatisch erfolgt. Die Gruppe will kein Verein im Verein sein, sondern auf der bisherigen Vertrauensbasis weiterfahren unter Hochhaltung des Qualitätsgedankens.

«Varia»

Unter Varia kamen die Erfahrungen mit Kreditkarten zur Sprache. Während einige Betriebe sich positiv äusserten, hatten andere eher negative Erfahrungen gemacht und hoben den beträchtlichen administrativen Mehraufwand hervor. Auch die Frage der «cancellation fees» gab Anlass zu interessanten Betrachtungen. Zum Postulat der Preisanschläge in den Gästezimmern des SHV zeichnete sich schon nach den ersten Diskussionsvoten eine entschieden ablehnende Haltung der Mitglieder der ERFA III ab. Die ERFA III nahm denn auch mit Erstaunen vom Vorschlag des Zentralvorstandes Kenntnis. Ihre Häuser, wie der Obmann ausführte, halten sich für fähig, ihre Zimmer richtig zu vermieten.

Die nächste Tagung findet im Juni in Zürich statt. Als Haupttraktandum wurde das Personalproblem in seinen verschiedenen Aspekten in Aussicht genom-

men. Auch sollen die Kosten des Etagenservice unter die Lupe genommen und die Frage der Zentralwäscherei unter dem Gesichtspunkt der Rentabilität geprüft werden.

Gesellschaftliche Höhepunkte

Am Abend des 5. Dezember fanden sich die Mitglieder mit ihren Damen im Hotel Euler zu einem sukulenten Diner, begleitet von «Grand crus», an einer festlich geschmückten Tafel ein, dem ein Apéritif mit dem Champagne du patron vorangegangen war. Obmann Scheel, Direktor des Hotel Euler, begrüßte neben den eleganten Damen vor allem den ehemaligen Obmann R. Lendi sen. und widerlegte die Behauptung, die Hoteliers hätten kein Verständnis für Kunst und Kultur. Auch die Basler Hoteliers haben sich an der Picasso-Aktion beteiligt. Er wies auch auf den härter werdenden Konkurrenzkampf hin, der in Basel mit dem Bau neuer Hotels entbrennen wird.

Hotelier A. L. Thurnheer zollte dem Menu, das das Bild von Picassos Arlequin zierte, mit dem Baron d'agneau de pré-salé als pièce de résistance ein uneingeschränktes Lob; solche Qualität verdiene zwei Sterne, und R. Bütikoler vom Schweizerhof in Bern

erinnerte daran, dass J. Gauer stets ein kompromissloser Verfechter der Qualität war, die auch durch die Mitglieder der ERFA III repräsentiert wird, in der Altmeister Thurnheer stets ihr leidenschaftlicher Verteidiger war. Der aufmarschierenden Küchenbrigade mit ihrem Chef Lüdin entbot er unter dem Beifall der Tafelrunde herzlichen Dank für die kulinarische Leistung, und auch das Servicepersonal unter der Leitung der Oberkellner Zürcher und Egger beglückwünschte er für die einwandfreie Serviceleistung.

Eine köstliche Überraschung bildete das Erscheinen eines Samichlaus, der in richtigem Eisesärschditsch die Herren der ERFA III aufs Korn nahm und manch «Unveröffentlichtes» von ihnen zu berichten wusste. Auch der Besitzer des Hotel Euler, Dr. O. Michel, sah sich Enthüllungen ausgesetzt. Der Abend verlief in angeregter Stimmung und zog sich in der Bar weit über die mitternächtliche Stunde hinaus.

Nach der Vormittagsitzung des 6. Dezember im Hotel Drei Könige unterhielt man sich beim Apéritif in freundschaftlichem Gespräch, um sich dann im Jagdsalon an die riesige runde Tafel zu setzen, die allgemein Bewunderung erregte; auch hier wartete Patron Kienberger mit Bestem aus Küche und Keller auf, so dass wiederum die Qualität Triumphe feierte.

Dr. Werner Kämpfen Ehrenmitglied des Verbandes Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren

(me) Es war an der grossen Tagung der schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren in London, die im Zusammenhang mit einer Besichtigung des neuen Swiss Center in der britischen Metropole stand, wo der scheidende Präsident des Verbandes der Kur- und Verkehrsdirektoren, Raymond Jaussi, Montreux, an einer feierlichen Versammlung im Dorchester Hotel Dr. Werner Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich, im Namen aller Kollegen als äusseres Zeichen des Dankes und der Anerkennung eine gediegene Rolle mit der Ehrenurkunde des Verbandes überreichte, Urkunde, die besagt, dass der Gefeierte für seine hohen menschlichen Fähigkeiten und Qualitäten zum Ehrenmitglied ernannt wird. Als Dr. Werner Kämpfen vor Jahren zum Direktor der SVZ gewählt wurde, da hat er nicht die Distanz zu seinen früheren Kollegen gesucht. Er hat sich auch nicht in den Elfenbeinturm zurückgezogen, ganz im Gegenteil. Er hat die Verbindung mit dem Verband nicht einer Drittperson delegiert, sondern diese persönlich aufrechterhalten und hiermit öffentlich dargetan, welch grossen Wert er im nationalen Rahmen der touristischen Werbung in dieser Verbindung sieht. Er blieb einer Gruppe treu, aus der er selbst hervorgegangen war. Und das hat allgemein beeindruckt.

Der Gefeierte nimmt, bildhaft ausgedrückt, ungefähr die Stellung des älteren Bruders ein, der sehr erfolgreich ist. Und da man weiss, wie sich R. Jaussi ausdrückte, dass man sich jederzeit an Dr. Kämpfen wenden kann, wie man sich um Rat an den älteren Bruder in der Familie richtet, unter allen Umständen und im vollsten Vertrauen, denn seine Freundschaft

ist immer da und erlöscht nicht so schnell, für diese hohen menschlichen Qualitäten möchte der Verband den Gefeierten zu seinem Ehrenmitglied ernennen.

Dr. Kämpfen, sehr gerührt, dankte seinen Kollegen für diese Ehre, die er — ganz bescheiden im Hintergrund bleibend — in erster Linie als eine Auszeichnung der SVZ und seiner Mitarbeiter betrachtet. Er sieht in der Ehrung ein Symbol des gegenseitigen Verstehens, ein Verstehen, das aus einem bescheidenen Pflichtenbereich im Laufe der Jahre beachtlichen anwuchs und sich heute sehen lassen darf. Er bat, mit der Auszeichnung die Kritik nicht aufhören zu lassen, und unter allgemeiner Heiterkeit wusste er zu berichten, dass die SVZ ihrerseits keine, oder doch fast keine Kritik am Verband der Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren übe. Die SVZ sei dankbar für die wertvolle Hilfe, die grosse Unterstützung, die die Kur- und Verkehrsdirektoren jahraus, jahrein gewähren.

Nun aber Gleiches mit Gleichem vergelten zu wollen, d. h. Direktor R. Jaussi zum Ehrenmitglied der SVZ erheben zu wollen, gehe leider statutarisch nicht an. Er könne jedoch Jaussi das Zeugnis ausstellen, dass unter seiner Präsidentschaft, wie unter seinen Vorgängern, eigentlich nur das hohe Ziel verfolgt werde, die föderalistische Struktur zu erhalten und dafür einzutreten, dass es nicht gestützt auf Gesetze und Reglemente, sondern gestützt auf die freundschaftlichen Beziehungen von Mensch zu Mensch, es immer besser und besser werde. In diesem Sinne möchte er denn auch für die Auszeichnung herzlich danken, schloss Dr. Kämpfen.

LIQUEURS
BOLS
ET GINS

Ballantine's
SCOTCH WHISKY

OLD FORESTER
BOURBON WHISKY

OEHNINGER S.A.

CHAMPAGNE
POMMERY

LONDON DRY GIN
SQUIRES

Liqueur
CORDIAL-MÉDOC

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

Schön und erst noch praktisch

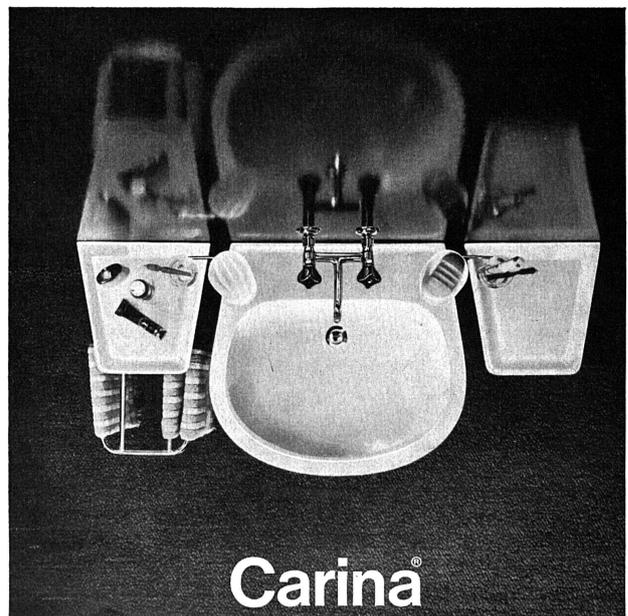
praktisch
der CARINA-Waschtisch mit seiner grossen runden Schale, die keine Schmutz-Sammelstellen aufweist.

praktisch
die CARINA-Abstelltafel für das Ablegen von grösseren Gegenständen auf Waschtischhöhe.

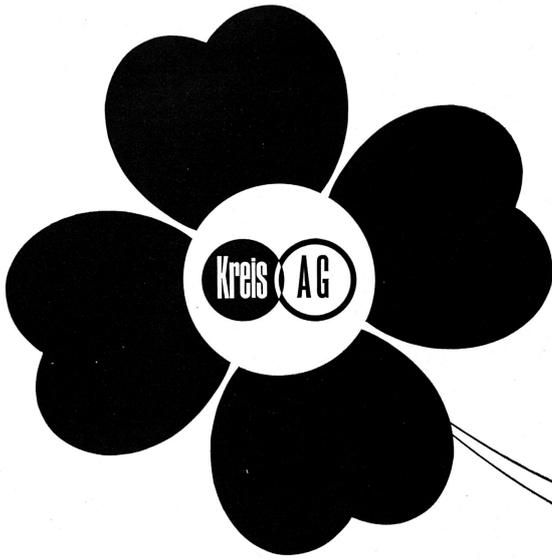
praktisch
der ausziehbare Handtuchhalter und die direkt am Waschtisch montierten Glas- und Seifenhalter.

schön
jedes einzelne Element und damit das ganze CARINA-Waschtisch-System.

Sabex
Sanitär-Bedarf AG Zürich
Spezialisten für Küchenbau und Sanitärbedarf
Büro und Ausstellung:
Kreuzstrasse 54, 8008 Zürich
Telefon 051/47 35 10



Carina[®]
ein System, das den Vorzug verdient



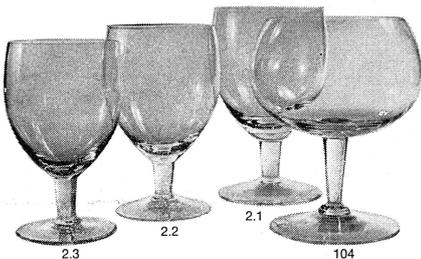
Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten
und ein
erfolgreiches neues Jahr

KREIS AG

SILBER- UND METALLWARENFABRIK
9014 St. Gallen, Zürcherstrasse 204

AKTION



Bestellnummer 2.1	Wasserkelch mundgeblasen	Inhalt 3,0 dl Aktionspreis:	Fr. 1.45
Bestellnummer 2.2	Rotweinkelch mundgeblasen	Inhalt 2,3 dl Aktionspreis:	Fr. 1.35
Bestellnummer 2.3	Weissweinkelch mundgeblasen	Inhalt 2,0 dl Aktionspreis:	Fr. 1.25
Bestellnummer 104	Rotweinkelch mundgeblasen	Inhalt 3,8 dl Aktionspreis:	Fr. 2.40

victor meyer
OLTEN

Hauptgasse 11, Telefon (062) 588 22

frigopol

Fabrik für:
Kühlschränke
Kühlmöbel
Kühlvittrinen
Glacéanlagen

Vollautomatische Kühl- und Tiefkühlanlagen

Frigopol-Kühlanlagen AG, 8903 Birmensdorf ZH
Telefon (051) 95 42 34

Revue-Inserate haben Erfolg!

VÉRON

köstliche, fruchtige
Konfitüren (26 Sorten)
und Gelées
vom 12,5-kg-Eimer bis zur
30-g-Portion

*wählen Sie
die für Ihren Bedarf
geeignete Grösse
und Sorte*

Verlangen Sie Muster
mit unserer Preisliste
für Grossverbraucher



Eimer: 12,5 kg, 4,5 kg

Portionen: 50 g
neu: 36-38 g
neu: 30 g
in Kartons zu
100 Portionen



VÉRON

Véron & Cie. AG,
Konservenfabrik,
3001 Bern,
Telefon 031 25 11 26

Fendant «SOLEIL DU VALAIS»
Johannisberg «GOUTTE D'OR»

Vins du Valais
VARONE
SION

Dôle «VALERIA»
Marc «VIEUX CLOCHER»

Crans-sur-Sierre va accueillir la 12e Ski Skal Cup de Genève

Après Zermatt, en janvier dernier, où le temps fut d'une beauté exceptionnelle, c'est au tour de Crans-sur-Sierre d'accueillir, prochainement, la 12e Ski Skal Cup, organisée conjointement, une fois de plus, par l'Office du tourisme de Genève, qui dirige M. Marcel Nicole, et le Skal Club de Genève, que préside M. Willy Wyler, directeur de Swissair pour la Suisse romande.

C'est du 19 au 21 janvier prochain que se dérouleront ces journées, toutes empreintes d'amitié ski et d'esprit sportif qui seront certainement une réussite complète.

Vendredi soir, une copieuse raclette sera servie en la Maison bourgeoise de Lens, tandis que le lendemain matin les éliminatoires de curling débiteront à la patinoire. Après l'apéritif offert sur place par la Société des hôteliers de Crans, que préside M. Paul Mudry, ce sera le slalom géant, alors que, sur la glace, les éliminatoires de curling se poursuivront.

Le soir, à l'Hôtel du Golf, après l'apéritif, offert par le Skal-Club de Genève, aura lieu un grand dîner dansant. Dimanche matin, finales de curling à la patinoire et apéritif offert par la municipalité de Chermignon. Un lunch, servi à l'Hôtel Royal, suivi de la proclamation des résultats et de la distribution des prix, coupes et challenges, mettra le point final à ces journées, à l'occasion desquelles les moyens de transports de la région, ainsi que les installations de remontées mécaniques, accordent une gratuité totale de parcours. De Genève à Crans-sur-Sierre, et vice-versa, le trajet est offert par l'entreprise d'autocars Auderset-Dubois, pour le prix exceptionnel de cinq francs.

Durant leur séjour à Crans, les participants seront logés à des conditions très avantageuses dans les meilleurs hôtels de la station, soit le Golf, l'Etrier, l'Alpina-Savoy, le Beau-Séjour, l'Excelsior et le Royal, tous de premier rang, ainsi que l'Etoile, le Bristol et le Carlton, de second rang.

Les inscriptions sont reçues, jusqu'au 31 décembre, à l'Office du tourisme de Genève, 3, place des Bergues. Tous les membres des Skal-Clubs, ainsi que leur conjoint et leurs enfants, peuvent prendre part à ce magnifique week-end blanc.

Je vous remercie de tout cœur d'avoir bien voulu me renvoyer mes bagues et une fois de plus nous pouvons dire: les Suisses ne sont pas des voleurs. Lorsque je me suis aperçue de l'oubli, il m'a été dit: si elles sont tombées dans des mains suisses, vous les retrouverez.»

Chronique fribourgeoise

Un nouveau président

La Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers du canton s'est réunie en assemblée extraordinaire pour élire son nouveau président, à la suite de la démission du président cantonal, M. Roger Morel, qui quitte le canton pour reprendre la direction d'un important établissement à Gstaad. Le choix se porta sur M. Michel Equey, restaurateur à Fribourg, et membre de

plusieurs commissions professionnelles. Nous adressons nos vives félicitations au nouvel et sympathique élu.

Dans son tour d'horizon des problèmes actuels intéressant la société, M. Roger Morel annonça la récente conclusion d'une convention, passée entre les conseils d'administration de la SSH et de la Société suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, au terme de laquelle toutes les interventions seront faites et toutes les décisions importantes pour les deux organisations prises d'un commun accord entre les deux corporations.

Le président sortant fit également part à l'assistance de l'accord passé entre la Société suisse et les brasseurs, ceux-ci s'engageant à l'avenir, suite à des revendications présentées par les cafetiers, de ne plus modifier le prix de vente de détail de la bière, sans avoir obtenu l'accord préalable des cafetiers.

Une première réalisation de «Pro Gruyères»

On a déjà parlé ici même de l'activité de «Pro Gruyères», fondation qui a pour but principal la restauration et la sauvegarde de la célèbre cité historique. Une importante assemblée s'est tenue dernièrement à Gruyères: elle débuta par la visite des travaux de restauration en cours, soit le fameux ouvrage militaire du XVIe siècle, appelé Le Belluard; le chemin de ronde, les archères, les créneaux et une tourelle furent reconstitués, grâce à des procédés modernes utilisés dans la restauration architecturale de monuments historiques.

Ces travaux, rendus particulièrement urgents par l'écroulement qui s'était produit il y a deux ans, ont été menés à bien, mais ont sensiblement dépassé le devis primitif. La dépense sera couverte en partie par la Confédération, le canton et la commune, ainsi que par la commission du Château et par un Fonds du ressort de Gruyères, fonds datant du Moyen-Age...

La Fondation Pro Gruyères, qui se propose d'étendre cette indispensable restauration à d'autres joyaux de la cité comtale, supporte le poids des frais. Mais on a notamment souligné, au cours de cette assemblée, le rôle des habitants actuels dans la sauvegarde, pour l'avenir, et pour leurs descendants, des richesses de notre patrimoine artistique. La comtesse Jeanne en aurait fait une complainte...

Les nouveaux magistrats pour 1968

Les membres du Grand Conseil fribourgeois, réunis à Fribourg, ont procédé aux nominations de ceux qui auront pour tâche de présider aux destinées du pays en 1968. Tout d'abord, M. Robert Pilloud, de Châtel-St-Denis a été nommé président du Grand Conseil pour l'année prochaine. Les deux vice-présidents sont MM. Louis Dupraz, de Fribourg, et Louis Lantmann, de Bulle. L'Exécutif fribourgeois sera, nous l'assurons, en de bonnes mains.

Le gouvernement sera quant à lui présidé par M. Georges Ducotterd, Ministre de l'agriculture et des affaires militaires.

D'autre part, tous les citoyens du canton auront appris avec satisfaction la nomination à la vice-présidence du Conseil national, à Berne, de M. Max Aebischer, conseiller national et directeur de l'instruction publique.

Nos félicitations aux nouveaux et heureux élus!

Dès le 15 décembre 1967: Bulletin d'enneigement des stations fribourgeoises par téléphone

Dès le vendredi 15 décembre 1967, le bulletin d'enneigement des stations fribourgeoises pourra être obtenu en composant le numéro (037) 92323.

Désormais, chaque skieur pourra recevoir de précieuses informations sur l'enneigement, la qualité des conditions et les possibilités de ski en pays fribourgeois, ceci grâce au téléphone. La diffusion de ce bulletin d'enneigement est placée sous l'égide de l'Union fribourgeoise du tourisme en contact régulier avec toutes les stations fribourgeoises.

Ce bulletin est à votre disposition tous les jours, même le dimanche et les jours de fête. Des renseignements réguliers et précis permettront ainsi à la clientèle à la clientèle des stations fribourgeoises d'être à la page et de partir, en toute sécurité, vers les magnifiques champs de neige qui leur sont offerts.

Alors, sportifs, à vos morques! Dès le 15 décembre, un simple numéro (037) 92323 pour être renseigné... et pour commander la neige et le soleil!

Télévision et parade militaire

Les Fribourgeois apprécient, semble-t-il, particulièrement les plaisirs de la télévision et ceux, occasionnellement, des défilés militaires. Nous en avons pour preuve, d'une part, la délivrance de la 20000e concession de télévision du canton, et d'autre part le grand succès de la parade militaire présentée, sur le boulevard de Pérolles, à Fribourg, le 8 décembre, par le Régiment d'infanterie de montagne 7, commandé par le colonel André Dessibourg.

Deux sympathiques exemples de notre «force de dissuasion», dont un agréable et instructif spectacle touristique dans une capitale... toute illuminée pour l'occasion!

C'est parti!

La neige est tombée en abondance sur le pays de Fribourg et toutes les stations de sports d'hiver sont ouvertes ou vont s'ouvrir ce prochain week-end. Les installations de remontées mécaniques, entièrement révisées pour offrir à tous les usagers un maximum de sécurité, fonctionnent. Des kilomètres de pistes pour tous degrés attendent grands et petits.

Un premier concours de ski nous est signalé: il se déroulera dimanche 17 décembre sur les pentes de la Vudalla, dans le complexe touristique du Moléson. Sœurs, à vos lattes! José Seydoux

Chronique jurassienne

A Montfaucon, le village de vacances prend forme

Le village de vacances que construit actuellement à Montfaucon la Caisse suisse de voyages prend forme. Treize maisons sont maintenant sous toit, ce qui permettra la poursuite des travaux durant l'hiver.

La deuxième partie de ce village, qui comprendra une nouvelle série de douze maisons, verra sa réalisation l'an prochain.

Ces constructions, dont le style est bien adapté à la région, vont donner à la localité un visage nouveau, tout en contribuant largement à son développement touristique.

Du nouveau pour les skieurs!

Il y a quelques années, on croyait difficilement que le Jura, voué avant tout au tourisme d'été, pourrait s'ouvrir sans peine à celui de l'hiver. Et tout à coup, on a vu s'implanter dans la région un téléstège et des téléskis, s'ouvrir des pistes et prendre ainsi naissance une véritable organisation des sports d'hiver. Aujourd'hui, près de vingt remontées mécaniques — 2950 mètres pour la plus longue et 200 mètres pour la plus

Malgré l'annulation du cours de ski AESS

A Villars: Ambiance et sports malgré tout!

Mercredi, 6 décembre, à 6 h du matin, la direction de l'Association des écoles suisses de ski à Andermatt prenait la décision de supprimer son cours de ski 1967 dans les stations de Gstaad et Villars, en raison d'un enneigement momentané insuffisant. La solution de rechange d'Arosa n'étant pas possible non plus.

Cependant, la station de Villars désireuse d'offrir une compensation à la clientèle inscrite chez elle a repris à son propre compte l'organisation d'une semaine de sports et d'ambiance. L'équipement de la grande station des Alpes vaudoises permet la pratique du patinage et du curling, de la natation en piscine chauffée et couverte, du bowling, du slot-racing, de l'équitation et de la sauna.

En collaboration avec l'ESS de Villars-Bretaye, des cours de mise en train physique seront donnés chaque matin, à moins que l'enneigement subit permette la pratique du ski. Mais à Villars même et au Chamossaire, on peut déjà donner des cours sur neige pour débutants.

Les personnes inscrites au cours AESS et qui désiraient néanmoins profiter de l'organisation de Villars ont pu confirmer leur participation aux mêmes conditions à leur hôtel respectif.

Villars se fait un plaisir de les accueillir et de les distraire!

courte — conduisent les skieurs sur les pentes enneigées.

Pour la saison qui commence, l'équipement touristique d'hiver a encore été amélioré.

Un nouveau téléski est construit actuellement dans la région du Grand Val, près de Moutier. Jusqu'à ces dernières années, il existait déjà une remontée mécanique au Mont-Rambert, mais les conditions d'enneigement parfois peu favorables l'empêchaient de fonctionner régulièrement. La nouvelle installation entrera en service dès les premières neiges.

Autre innovation: à Tramelan, où un petit téléski — plus exactement désigné sous le nom de «lumini-téléski» — entrera en service également cet hiver. Il s'agit d'une installation située au milieu d'un champ de neige qui sera illuminée... comme son nom l'indique. Sa longueur est de 250 mètres. L'altitude au départ est à 975 mètres et à l'arrivée à 1025 mètres.

Les possibilités d'hébergement à proximité des téléskis s'améliorent d'année en année. Aux Savagnières, où existe déjà la «Maison de la 2», un nouveau logement de groupe a été ouvert. Il s'agit de «La Clef des Champs», ancienne ferme installée pour accueillir 50 personnes. La maison est aménagée de manière très confortable et moderne.

Aux Savagnières encore, un nouveau téléski pour débutants a été installé. Il a une longueur de 362 mètres et conduit dans un champ de neige, dont la dénivellation est de 60 mètres, ce qui permet aux enfants et nouveaux skieurs de prendre leurs premières leçons sans peine ni danger.

Le bulletin d'enneigement des stations jurassiennes sera enregistré par téléphone

Comme ces dernières années, l'Office jurassien du tourisme publiera chaque vendredi un bulletin d'enneigement des stations jurassiennes. Ce bulletin paraîtra dans la presse de la région et dans divers journaux des régions voisines. Pour la première fois cette année, il sera diffusé par téléphone et les skieurs pourront connaître l'état des pistes dans le Jura en



Auf die Ambiance kommt's an und auf den reibungslosen Service. Unsere Innenausbauten tragen beidem Rechnung!

Möbelfabrik Gschwend AG

3612 Steffisburg b. Thun, Tel. 033 2 63 12

Wir liefern Ihnen ALLES, vom Einzelstück bis zur vollständigen Ausstattung oder Renovation. Verlangen Sie ganz unverbindlich den Katalog und Referenzen in Ihrer Nähe!

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 Schneeschaufelern bewältigt, frißt weder Heu noch Hafer, steht aber Tag und Nacht für den Einsatz bereit.

JACOBSEN
IMPERIAL Snow Jet!
Prüfen Sie und verlangen Sie Vorführung. Prospekte und Vertreternachweis von

Otto Richei AG 5401 Baden
Telefon 056 2 23 22
Filiale West-Schweiz: Otto Richei SA, 1181 Saurbaz VD



Klimatisierter Weinkelerr

50 Jahre Vertrauen

Die Autofrigo AG hat seit ihrer Gründung über 50 000 Kühlanlagen gebaut, und täglich kommen neue dazu. Darin kommt das Vertrauen zum Ausdruck, das ihr aus allen Kreisen der Industrie und des Gewerbes entgegengebracht wird.

Unser erfahrener Stab an Ingenieuren und Technikern behandelt jede Anlage individuell nach den neuesten Erkenntnissen der modernen Kälte- und Klimatisierungsprobleme einwandfrei zu lösen und für jeden Fall eine zweckentsprechende und wirtschaftlich arbeitende Anlage zu liefern.

Für jeden Kältebedarf

Autofrigo AG 8052 Zürich Schaffhauserstr. 473
Telefon (051) 48 15 55
Vertretungen und Servicestellen in: Basel, Bern, Biel, Charrat, Chur, Fribourg, Genève, Lausanne, Lugano, Luzern, St. Gallen.



Délais d'inscription à l'Ecole hôtelière de la SSH

Semestre d'été 1968, du 16 avril au 17 octobre 1968

Comme de coutume, la direction de l'Ecole réserve un certain nombre de places à l'intention des élèves suisses et en particulier à celle des filles et fils de membres de la SSH.

Afin de ne pas devoir refuser d'autres candidatures, la direction serait reconnaissante aux intéressés de bien vouloir lui faire parvenir les inscriptions éventuelles

jusqu'au 15 janvier 1968

En outre, les inscriptions pour les deux semestres suivants étant déjà fort nombreuses, il y aurait lieu également de s'inscrire dès maintenant.

appelant le (032) 93 18 24 qui diffusera le bulletin enregistre des conditions d'enseignement.

Une exposition de raretés monétaires à Moutier

Contrairement aux monnaies frappées dans le métal, le papier-monnaie ancien, par sa fragilité, ne subsiste que grâce à la passion de certains collectionneurs. Une banque allemande a constitué, grâce à un érudit de Cologne, une collection de quelque 160 000 billets provenant de tous les pays du monde. C'est cette collection qu'on peut admirer, jusqu'au 29 décembre, dans les locaux de la Banque populaire suisse, à Moutier. Parmi les pièces les plus importantes figure un billet provenant de Chine, émis sous la dynastie Ming, au XIVe siècle, et imprimé sur une étoffe faite de fibres de mûrier.

Un coup d'œil sur Moutier

La Société de développement et d'embellissement de Moutier, après plusieurs années d'activité réduite, a décidé de se remettre vivement au travail. L'agrandissement de la cité industrielle du Jura, mais aussi son développement culturel et artistique, méritent qu'on s'en occupe activement. Première mesure en faveur de l'embellissement: le Pavillon, situé sur un éperon rocheux à l'entrée des Gorges de Moutier, a été complètement rénové. Il est vrai qu'il menaçait ruine et que les nombreux promeneurs qui s'y rendaient regrettaient de le voir peu à peu s'effriter et ne plus attendre que la pioche des démolisseurs. Aujourd'hui, le Pavillon des Golats est tout neuf. Il est révenu le but classique d'une promenade à Moutier, dans un site d'où le coup d'œil sur toute la région est absolument unique.

Denis Moine

184 701 sont le fait d'étrangers, contre 251 602, dont 217 064 en provenance de l'étranger pendant le mois d'août, et 217 867, dont 179 509 en provenance de l'étranger, durant le mois de septembre 1966.

Quant au taux d'occupation des lits à disposition dans les hôtels et les pensions du canton, il a été de 70% en septembre dernier, contre 76,9% en août et 68,8% en septembre de l'an passé.

Nouvel attaché de presse à l'aéroport de Cointrin

Pour succéder à M. Philippe Latour, journaliste, âgé de septante-cinq ans, qui prend sa retraite à la fin de 1967 après avoir exercé, pendant une vingtaine d'années, les fonctions d'attaché de presse de l'aéroport de Genève-Cointrin, le Département du commerce, de l'industrie et du travail vient de désigner M. Jean-Claude Fiorina, âgé de trente-deux ans, licencié en droit de l'université de Lausanne et en droit comparé de celle de Dallas, aux Etats-Unis, actuellement mandataire commercial dans une grande banque genevoise.

Genève a désormais son Pub

Genève ne manque pas d'hôtels, de restaurants, de cafés, de bars, de cabarets et de night-clubs. Toutefois, elle n'avait pas encore de pub, c'est-à-dire un de ces cafés, comme on les rencontre outre-Manche, que les Britanniques apprécient tant. Cette lacune est maintenant comblée, car un pub, tout semblable à ceux de Londres et de Manchester, vient de s'installer près de la place des Eaux-Vives, en plein centre de la ville, ce qui lui a valu d'être d'emblée très fréquenté et de connaître un succès certain. Comme c'est le cas en Grande-Bretagne, cet établissement ne sert qu'à boire, mais absolument rien à manger.

L'IATA transfère certains de ses services à Genève

Réunie en assemblée générale à Manille, aux Philippines, l'IATA - il s'agit de l'Association internationale du transport aérien - dont le siège se trouve à Montréal, au Canada, vient de décider de transférer, à Genève, douze de ses services actuellement dispersés dans différentes capitales.

Cette réorganisation, dans le sens d'une concentration et d'une centralisation, permettra de réaliser, au cours des années à venir, des économies substantielles. Le service des computers quittera Montréal pour s'installer à Genève et les bureaux de l'IATA à Paris et à Londres seront fermés au cours de 1968, les services qu'il s'agit d'installer jusqu'ici étant désormais attribués à Genève.

Dans cette ville, l'IATA disposera de machines électroniques perfectionnées qui calculent quatre fois plus vite que celles auxquelles elle a actuellement recours au Canada.

Aus der Hotellerie

Zum 70. Geburtstag von Hr. Dir. O. Staub, Hotel Monte Verità, Ascona

In diesen vorweihnächtlichen Tagen tritt in jugendlicher Frische, mit der Gelenkigkeit eines Jungen, Dir. O. Staub vom Hotel Monte Verità, Ascona, in sein achtzigstes Lebensjahr. Er den Jubilaren kennt und ihn auf seinen täglichen Kommissionsgängen beobachtet, ist versucht, in ihm einen «Sechziger» zu sehen. Jung ist der Jubilar aber nicht nur körperlich sondern auch in seinem Geist geblieben. Sein Interesse, das er allen Dingen entgegenbringt, die von Wichtigkeit sind, seien es das Wirtschaftsleben im allgemeinen, die ho-

he Politik, die Hotellerie, der Tourismus oder der Sport, ist noch sehr wach.

Während der über 25 Jahre, die der Jubilar auf dem Monte Verità wohnt, durfte er nicht nur den Aufstieg seines von ihm mit Umsicht geführten Hotels Monte Verità erleben, sondern ganz allgemein auch denjenigen von Ascona und darüber hinaus des Kantons Tessin. Während über 15 Jahren stand Herr Dir. O. Staub der lokalen Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins vor und wurde von ihr anlässlich seines Rücktrittes im Frühjahr dieses Jahres zum Ehrenmitglied ernannt. Ebenso viele Jahre mögen es her sein, dass er dem Komitee der Pro-Ascona angehört, und - wenn wir uns nicht irren - auch dem Consiglio Comunale di Ascona. Dass ihm auch die Anliegen der Jungen immer Herzensangelegenheit bedeuten, geht daraus hervor, dass er zu den Initianten einer Kunst-Eisenbahn in Ascona gehörte, dass er sportlichen Veranstaltungen stets grosse Bedeutung beimass und dass er der eigentliche Gründer des Curling-Club Ascona ist, in dessen Team er noch heute mit Eifer mitwirkt. Nicht unerwähnt soll bleiben, dass vor ca. 8 Jahren, als A. Schumacher, Sekretär der hiesigen Sektion des Hotelier-Vereins, Versuche mit der Einführung von Kultur- und Dokumentarfilmen wagte und in der Folge die heute über 200 Mitglieder zählende Kulturfilmgemeinde Cinédoc gründete, Dir. O. Staub dieses Vorhaben seines Kollegen von Anfang an tatkräftig unterstützte.

Es würde zu weit führen, wollte man die Verdienste von Dir. O. Staub um Ascona und den Tourismus einzeln aufzählen oder sogar auf die Jahre vor 1943, bevor der Jubilar nach Ascona übersiedelte, zurückblenden. Zum Eintritt ins achte Dezennium wünschen wir dem immer zu Scherzen aufgelegten Geburtstagskind das Beste und Schönste, was man sich unter Freunden wünschen kann, wie auch ein herzlichtes ad multos annos!

A.S.

Der «Rigi-König» dankt ab

Bedeutungsvoller Wechsel in der bekannten Hotellerdynamie Dahinden auf Rigi Kaltbad

K.L. Alois Dahinden, den man rund um die Rigi nur unter den Initialen «AD» oder allenfalls als «Rigi-König» kennt, hat nach vollen fünfzig Jahren Hotelierstätigkeit das bekannte Hotel Bellevue auf Rigi Kaltbad in die Hände seines Schwiegersohnes gelegt. Dieser Akt, der kürzlich im Beisein von 200 prominenten Gästen bei strahlendstem Rigiwetter gefeiert wurde, ist mehr als ein familiärer oder geschäftlicher Vorgang. Mit Alois Dahinden tritt eine der letzten echten Pioniergestalten der Innerschweizer Hotellerie in den Ruhestand. Alois Dahinden steht im 73. Lebensjahr. In der dritten Generation übernahm er das alte «Bellevue» auf der Luzerner Sonnenterrasse auf Kaltbad als junger Mann. Sofort führte er eine totale bauliche Erneuerung des Hauses durch. Dann erkannte er als erster die absolute Notwendigkeit einer gemeinsamen Touristenwerbung für den Rigiweg und brachte diese Zusammenarbeit zwischen allen Verkehrsträgern und z.T. gegenläufigen Interessen in jahrelangen Kämpfen zustande. Wenn es um die Erneuerung oder die Anlage neuer Wanderwege, um den Bau einer Kapelle oder um die grossen Umwälzungen nach dem Brand des Grand Hotels Rigi Kaltbad vor acht Jahren ging - immer stand der unkrönte «Rigi-König» in vorderster Front der Initianten. Er und sein Haus wurden im Lauf der fünf Jahrzehnte weit über die Landesgrenze hinaus bekannt. Staats-

männer, Filmschauspieler und Industriegrößen gaben sich in seinem grossen, aber komfortabel und schlicht-ländlich gestalteten Hotel Stelldichein. Besondere Verdienste erwarb sich Alois Dahinden als Kunstmaler. Es gibt kaum einen grossen Schweizer Maler des 20. Jahrhunderts, der in seinen oft bitteren Anfangsjahren nicht auf Rigi Kaltbad zu Gast gewesen wäre und von dem «AD» nicht grosse Werke erworben hätte. So ist das Hotel Bellevue im Lauf der Jahre zu einer ehrenhaften Galerie moderner Schweizer Malerei geworden, in der die Werke von Amiet, Barraud, Gubler, Morgenthaler, Danioth und Hans Erni die bevorzugten Plätze einnehmen. Auch junge, unbekannte Maler und Bildhauer der Innerschweiz erhielten vom kunstfreundlichen Hotelier noch und noch existenzsichernde Aufträge.

An der Übergabefeier ergriff u. a. alt Bundesrat Philipp Etter als einer der treuesten Stammgäste das Wort, um die Bedeutung des Lebenswerks von Alois Dahinden zu würdigen. Vertreten waren auch Ständerat Dr. Franz Xaver Leu (Luzern), Abordnungen der luzernerischen Regierung und der Gemeindebehörden von Weggis. Mit Chorledern, Marschmusik, Fahrendelegationen und Geschenken wurde der greise «Rigi-König» als der eigentliche Urheber des touristischen Aufschwungs im ganzen luzernischen Rigi-gebiet gefeiert und geehrt.



Die Zentralschweiz berichtet ...

Kinderparadies

Sorglos und unbeschwert können Eltern die Freuden des Wintersports geniessen, wenn sie ihre Kinder in der sichern Obhut einer Skischule oder einer Kindergärtnerin wissen. Auf Rigi Kaltbad werden die kleinen Lieblinge im Kindergarten der Hostellerie betreut. Ist das Wetter gut, verweilen sich die Kinder auf Spaziergängen oder auf dem Spielplatz, ist es schlecht, dann steht ihnen ein fröhlich eingerichtetes Spielzimmer zur Verfügung. Auch in Engelberg ist das Kinderparadies zu einer bewährten Einrichtung geworden. Es ist dieses Jahr bis zum 5. Januar und ab 5. Februar bis 1. März jeweils Montag bis Freitag 13.45-17 Uhr geöffnet.

Willkommene Neuerungen in Flühi

Im Zuge einer ständigen Verbesserung an Anlage und Piste hat die Skilift Flühi AG im Entlebuch verschiedene Neuerungen veranlasst. Die Benutzer des Lifts werden auf der Einfahrt eine ausgebaute Strasse und in der Nähe der Talstation Parkplätze vorfinden. Sie werden auf der Piste feststellen, dass ein Engpass der leichten Abfahrt ausgemerzt wurde, und dass bei der Talstation ein «Teehüsi» zum Auftanken von Kraft und Wärme einlädt.

Die Rose «Stadt Luzern»

Ein aargauischer Rosenzüchter zog durch Mutation eine neue lachsfarbene Rose, die er während sechs Jahren weiter kultivierte und nun in den Handel bringt. Aus Verbundenheit mit der Fremdenstadt Luzern gab er der Pflanze den Namen «Stadt Luzern». Die Rose wird in Zukunft auch in den öffentlichen Anlagen der Stadt Luzern zu bewundern sein.

Beim Skilift Balmeregghorn

auf Mechsee-Frutt wurde eine technische Verbesse-

Chronique genevoise

Bon mois de septembre pour l'hôtellerie genevoise

Selon le Service cantonal de statistique, on a enregistré, en septembre dernier, pour l'ensemble de l'hôtellerie genevoise, un total de 90 347 arrivées, dont 78 965 en provenance de l'étranger, contre 107 633 arrivées, dont 98 168 en provenance de l'étranger, durant le mois précédent, et 83 823 arrivées, dont 73 132 en provenance de l'étranger, pendant le mois correspondant de l'an passé. Il en est résulté un total de 221 044 nuitées, dont



QUALITÄTSWÄSCHE für HOTELS und PENSIONEN

EGGER-Textil AG, 4900 Langenthal
Telefon (063) 2 18 14



Generalvertreter für die Schweiz: Hugo Dubno
Volkmarstr. 4, 8023 Zürich, Tel. (051) 28 25 73



Wenn es um den Kauf eines Geschirrspülautomaten geht, können Sie sich nicht gründlich genug orientieren! Auch stellen Sie mit Recht höchste Anforderungen bezüglich Qualität, Waschergebnis, Betriebssicherheit und Kundendienst. Und Beweise wollen Sie sehen! Die können wir Ihnen geben!

Jede Adresse aus unserer umfangreichen Referenzliste ist eine Empfehlung für Krefft-Geschirrspülautomaten

Coupon

Senden Sie uns bitte unverbindlich Ihre Dokumentation über Krefft Geschirrspülautomaten

Name _____

Strasse _____

Postleitzahl _____

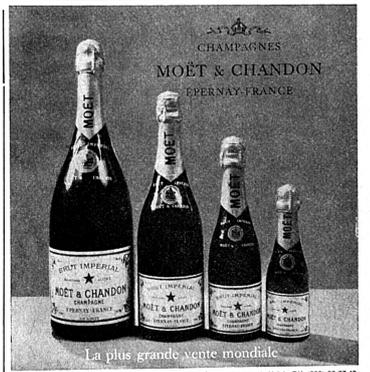
Ort _____

Krefft AG 5705 Hallwil



Krefft AG 5705 Hallwil
Telefon 064 54 15 00

Kundendienst
Bauknecht-Service AG
5705 Hallwil
Telefon 064 54 17 71



La plus grande vente mondiale

Agents exclusifs pour la Suisse: Ernest Favre S.A., GENEVE - 2 bis, rue du Valais Tel. (022) 33 77 40

hammer Portier-Gilets

div. Dessins, gediegen, solide Massarbeit.
Verlangen Sie Vertreterbesuch für Offerte und Massnahmen. Alle Berufskleider für Köche und Kellerer von

A. Hammer & Co., 3000 Bern
Berufskleiderfabrikation
Falkenplatz 7 Telefon (031) 23 78 18

Glaswaren und Porzelle in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels

BUHECKER

LUZERN

BUHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN

... rung vorgenommen, die es erlauben wird, die Anlage auch dann in Betrieb zu setzen, wenn beispielsweise über Nacht grosse Schneemengen gefallen sind, oder wenn das Skilifttrasse durch starke Schneeverwehungen unbrauchbar geworden ist. Die Neuerung besteht in einem verstellbaren Stützenjoch, das je nach Schneehöhe nach oben oder unten versetzt werden kann und es dadurch erlaubt, das Förderseil und damit die Schlepplänge der wechselnden Schneehöhe anzupassen. Die Stütze kann bis zu zwei Meter verlängert werden, damit werden die unerwünschten Betriebsunterbrüche beim Skilift Balmereggorn wegfallen. Die Bahn und der Skilift Balmereggorn werden — gute Schneeverhältnisse vorausgesetzt — den fahrplanmässigen Betrieb ab Mitte Dezember aufnehmen. bz.

Bündner Brief

Im Banne des Bernhardsins

sa. Mit dem Bernhardtintunnel ist die erste ganzjährige Strassenverbindung der Schweiz durch die Alpen eröffnet worden. Sofort setzte ein erheblicher Fahrverkehr ein, der sich hauptsächlich durch Automobilisten aus Graubünden, den umliegenden Kantonen und den direkt benachbarten Ländern manifestierte. Am ersten Sonntag nach der Eröffnung wurde die Leistungsfähigkeit des Tunnels offenkundig. Es stachen auch bereits etliche Warentransporte auf Lastwagen hervor. Für den bündnerischen Fremdenverkehr besonders interessant wird — anhaltende Zustrom von Wintersportlern aus dem Süden. Das erste fahrplanmässige Kurspaar der Postverwaltung zwischen Chur und Bellinzona und zurück wurde zehnfach geführt. Die langgestreckte Nordzufahrt ist zügig befahrbar. Die zwei kurzen Ensembles im Misoxertal sind mit Leuchtsignalen für die einspurige Benutzung vorgesehen, bis auch dort die im Bau befindliche Nationalstrasse die nötigen Dorfumfahrungen bringen wird. Eine mit modernen Mitteln verstärkte Touringhilfe ist auf beiden Zufahrten in Funktion.

Die Bündner Regierung hat zu diesem historischen Ereignis ein reichhaltig bebildertes, instruktives Gedenkbuch herausgegeben, das im Buchhandel erhältlich ist. In Chur wurde eine Sonderausstellung eröffnet, welche die Bernhardtinroute anhand von Bildern, grafischen Darstellungen usw. trefflich veranschaulicht. Die wohlbekannte Zeitschrift «Terra Grischuna» gab ihrerseits zur Eröffnung des Bernhardtintunnels ein trachtiges Sonderheft heraus. In den Hotels und Restaurants von San Bernardino wurde das Ereignis im Beisein zahlreicher Gäste ausgiebig gefeiert.

Günstige Auswirkungen auf den Fremdenverkehr

Direktor R. Sommer, vom Verkehrsverein für Graubünden, hat in einer Abhandlung die Auswirkungen des Bernhardtintunnels auf den bündnerischen Fremdenverkehr untersucht. Demnach besteht kein Zweifel, dass die ganzjährig befahrbare Transversale, touristisch gesehen, ganz Graubünden nützen wird. Sie wird auch den nicht direkt an ihr liegenden Ferienregionen Vorteile bringen. Zunächst ist eine Intensivierung des Winterverkehrs aus dem Süden zu erwarten. «Wohl kann Graubünden im Winter von Süden her über den Malojapass erreicht werden — neuerdings wird auch der Berninapass offen gehalten —, doch bedienen diese beiden Routen in erster Linie das Engadin. Mit dem San-Bernardino-Tunnel sind in Zukunft auch andere Regionen und Orte Graubündens — zum Beispiel Flims, das Bündner Oberland, Arosa, Lenzerheide, Klosters, Davos u. a. m. rasch erreichbar. Übrigens ist nicht ausgeschlossen, dass die San-Bernardino-Route vom Süden her auch eine gewisse Belebung der Sommersaison ermöglicht; denn bei südlichen Hitzewellen wird das Bedürfnis, in die Berge zu ziehen, gross sein.»

Verbesserung der Wetterprognosen

Grossrat O. Largiadèr, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina, hat im Kantonsrat einen Vorlass für die Verbesserung und Verfeinerung der Wetterprognosen unternehmen. Er stellt darin fest, dass diese oft für ganze Regionen unrichtig sind, weil sie zu allgemein gehalten werden und auf die herrschenden besonderen Verhältnisse nicht oder ungenügend Rücksicht nehmen. Das zeigt sich vielfach bei der Vorhersage für das Engadin, welche bei der jetzigen Vereinigung mit den Angaben für die Alpenseite bezüglich der Temperaturen und Niederschläge zu unumgänglichen Angaben führen. Im Hinblick auf die grosse Bedeutung der Wetterprognosen für den Fremdenverkehr wird zur deren Verbesserung für Graubünden eine Intervention der Kantonsregierung beim Eidg. Departement des Innern angeregt.

Skii- und Schwimmwochen auf der Lenzerheide

Diese dauern bis zum 23. Dezember. Im Pauschalarrangement von 180 bis 360 Fr. sind Hotelunterkunft, Schwimmbad, Skischule und Skiflöße eingeschlossen. Lenzerheide und Valbella erwarten diesen Winter einen starken Zustrom von italienischen Feriengästen aus dem Raum Mailand durch den Bernhardtintunnel.

Neuerungen in St. Moritz

Für den beabsichtigten, über die im Zonenplan vorgesehene Höhe hinausgehenden Anbau des Hotels Victoria wurde eine Spezialkommission zur Begutachtung eingesetzt. — Der Gemeinderat hat sich damit einverstanden erklärt, dass sich die Gemeinde am Verkauf der Hotels Kulm und Carlton nebst Umschichtung mit einem noch zu bestimmenden angemessenen Beitrag engagiert, um die räumliche Trennung des traditionellen Fremdenverkehrs vom Massentourismus zu sichern. — Der neue Skilift vom Lej da la Pesch zur Fuorcla Grischia ist fertiggestellt worden. — Mitte Dezember erfolgt die Eröffnung des neuen Grossrestaurants auf Corviglia.

Werbung für Pontresina

In Zug wurde eine wohlgelungene Werbekampagne für Pontresina veranstaltet, derzufolge am 21. Januar nächsten ein Extrazug etwa 500 Sportler in dieses Skigebiet bringen wird. — Die Bernina-Skikurse werden vom 7. bis 28. Januar und vom 24. März bis 7. April zum Wochenpauschalpreis von 268 Fr. durchgeführt. — In Pontresina ist das neue Garnihotel Pali mit 60 Betten entstanden. Am Piz Lagalb steht eine 3,6 km lange Skibob-Piste über einen Höhenunterschied von 720 m zur Verfügung.

Tessiner Chronik

8000 Unterschriften gegen das neue Gastgewerbe-Gesetz

es. Die vom Tessiner Wirtverein gegen das neue kantonale Gesetz über das Gastgewerbe unternommene Referendumsaktion ist mit innert der vorgeschriebenen Frist eingereichten 8016 Unterschriften abgeschlossen worden. Die Vorlage bezweckt die Erneuerung des aus dem Jahr 1931 stammenden Gesetzes. Sie wurde mit den Fachverbänden gemeinsam ausgearbeitet. Während der Parlamentsberatung wurden jedoch zahlreiche wesentliche Änderungen vorgenommen, welche nicht mehr die Zustimmung des Wirtes fanden. Dieser wendet sich hauptsächlich gegen die Durchlöcherung der Bedürfnisklausel und beruft sich darauf, dass im Kanton auf 84 Einwohner bereits eine Wirtschaft entfällt. Nachtraglich wurde auch eine Ausdehnung der Patenterteilung auf juristische Personen eingeführt, wovon eine zunehmende Ballung der Eigentumsverhältnisse befürchtet wird. Bekämpft wird ferner die Möglichkeit, bei der örtlichen Verlegung von Wirtschaften sowohl das bisherige Patent bestehen zu lassen als auch ein neues zu erteilen.

Aufwertung des Locarneser Skigebiets

Im Voranschlag pro 1968 der Stadt Locarno ist ein Betrag von 50000 Fr. für die Anbringung eines bituminösen Belags auf der zum Monte Brè führenden Strasse enthalten. Gleichzeitig ist die Verbesserung der Fusswege in diesem Gebiet, im Kostenaufwand von 24000 Fr., vorgesehen. Ferner ist beschlossen worden, die Skihütte auf Cardada, unter Beteiligung der umliegenden Gemeinden, mit einem Kostenaufwand von 83000 Fr. zu vergrössern.

Kunstaussstellung in Lugano

Lugano bereitet für nächstes Jahr wiederum eine internationale Schwarzweiss-Ausstellung vor. Dabei werden zehn Preise im Gesamtbetrag von 11000 Fr. ausgeschrieben. — Die Luftseilbahn auf den benachbarten Monte Lema nimmt ihre Winterkurse für Skifahrer jeweils am Mittwoch, Samstag, Sonntag und an Feiertagen wieder auf.

Totentafel

In Ponte Tresa ist Peter Andrea Badrutt-Lihotzky, vom Hotel Bellavista, 61jährig verstorben.

Internationaler Barkeeperkongress 1967

In Palma de Mallorca, Hauptstadt der Balearischen Inseln, hat die IBA (International Barkeeper Association) für die Zeit zwischen dem 6. und 11. November 1967 zu einem jedes zweite Jahr abzuhaltenden internationalen Kongress die Mitgliedervereinigungen eingeladen. Zu gleicher Zeit wurde ein internationaler Barkeeper-Wettbewerb durchgeführt. Die IBA wurde im Jahre 1954 durch 7 nationale Vereinigungen gegründet; heute zählt diese Association bereits 21 nationale Vereinigungen aus verschiedenen Weltteilen als Mitglieder.

Die St. Moritzer Hotellerie ist beunruhigt

Der Hotelier-Verein St. Moritz hat in seiner Generalversammlung vom 29. November 1967 einstimmig folgende Resolution angenommen:

Der Hotelier-Verein St. Moritz ist der Überzeugung, dass ein Übergreifen des Massentourismus auf St. Moritz Dorf dem Kurort Schaden bereiten würde und dass St. Moritz Dorf dem traditionellen Tourismus erhalten bleiben muss.

Der Hotelier-Verein St. Moritz ersucht die massgebenden Instanzen und Persönlichkeiten ihre Bemühungen, St. Moritz Dorf dem allhergebrachten Fremdenverkehr zu erhalten, fortzusetzen und weiterhin für eine klare örtliche Trennung zwischen dem traditionellen Fremdenverkehr und dem Massentourismus einzustehen.

Die spanischen Gastgeber (SBA) haben alles unternommen, damit die von der ganzen Welt eingetrottenen Barkeeper und Kongressmitglieder sich wohlfühlten, was auch dem herrlichen Wetter, der einzigartigen Schönheit der Balearischen Inseln und nicht zuletzt der Grosszügigkeit der grössten Getränkefirmen der Welt, die für jeden Tag wunderbare Rezeptionen und Festessen arrangierten, zuzuschreiben war.

Die grossen schottischen Whiskyfirmen waren in Palma ebenso anwesend wie die internationalen Likör-, Sekt-, Wein- und Cognacfirmen, und man hat mit Getränken nicht gespart, so dass die Kongressmitglieder die ganze Woche wunderbarer Laune waren.

Für die gute Information der Presse sorgte die spanische Gastgewerbe- und Hotelzeitung «El Bar» von Madrid.

Für den Wettbewerb stellten alle 21 Mitgliedervereine ihre besten Männer. Die Resultate waren:

Individualer Cocktailwettbewerb

- 1. Enrique Bastante, Spanien 88 Punkte
- 2. Roger Lebet, Schweiz 72 Punkte
- 3. W. J. Ohlsen, USA 71 Punkte

Cocktailwettbewerb für nationale Mannschaften

- 1. USA (Ohlsen, Behringer, Gelsini) 143 Punkte
- 2. Spanien (Bastante, Gúmez, Gallardo) 138 Punkte
- 3. Schweiz (Lebet, Gaille, Hitz) 106 Punkte

Der Schweizer M. Lebet aus Lugano ist zurzeit Präsident der Schweizer Barkeepervereinigung und der Mann, der zum Schweizer Erfolg in erster Linie beigetragen hatte.

Der Wettbewerb für Long-Drinks gewann der Spanier Miguel Gallardo.

Die Kongressleiter besuchten nach Ende des Kongresses bei der Heimreise am 12. November die internationale Hotel- und Gastgewerbeausstellung «Hogarotel» 1967 in Barcelona. Z. J. Bánlaky

Bar MIX Kurs

der Internationalen Barfachschaft KALTENBACH

Kursbeginn 8. Jan. Deutsch, Franz., Ital., Engl. Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzulassung fächermässige Ausbildung, Auskufft und Anmeldung: Büro Kallenbach, Leonhardstrasse 5, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 91 91. Xlteste Fachschule der Schweiz.

Küchenmöbel und Küchengeräte



schnell gereinigt mit dem enttöndenden Reinigungspulver Sap Tausende profitieren seit 1931 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch! W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42, Tel. (051) 28 60 11

Verzinkte Kessel

Occasion, 50 l, mit Deckel und Henkel, für Küchenabfälle usw. Fr. 15.80, saubere Fr. 16.80, H. Lüthi, Füssler, 3514 Signau BE, Telefon (035) 71327.

Wodka RELSKY



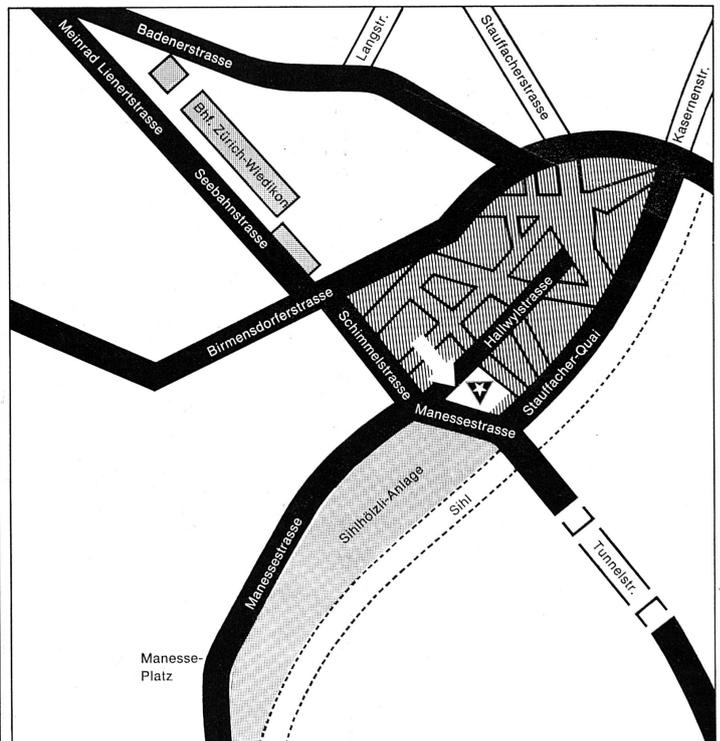
Agence générale: Schmid & Gassler Genève

Zu verkaufen

- **Aufschnittmaschine** mit 300-mm-Messer, 220 V, in sehr gutem Zustand.
- **Berkel-Waage** 20 kg, halbautomatisch, 10-g-Teilung.
- **Steakmaschine** mit 2 Walzen.
- **Gläserstapler**
- **Brot Schneidemaschine** 220 V, Telefon (065) 21937.

Prima **Raclette-Käse** per kg Fr. 5.80; Sbrinz-Roibkäse, per kg Fr. 7.-; prima Emmentaler, vollfett, per kg Fr. 6.50 und 7.-; Gruyère, per kg Fr. 5.80. Käse Egger, St. Gallen Lindeholzstrasse 30, Telefon (071) 224268.

Neueröffnung Laden Zürich



Manessestrasse 10 — Ecke Hallwylstrasse
8003 Zürich Tel. 051 / 44 26 20

Wir freuen uns, Sie zur Neueröffnung unseres Fabrikladens in Zürich einladen zu können. Der Laden ist von allen Richtungen her für Sie leicht zu finden. Stets genügend Parkplätze vis-à-vis in der Sihlhölzi-Anlage. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sternegg AG Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen — Tel. 053 / 5 12 91

Achtung!

Passend für Hotelküche

Kalbsstutzen ohne Bein
sowie
Kalbs- und Schweinsfilets

zu günstigem Preis.

J. Müller, Metzgerei, 8552 Felben bei Frauenfeld, Telefon (054) 99145.

Bei sofortiger Wegnahme sehr günstig zu verkaufen

Sitzgruppe

neu, in Kunstleder, hellbraun, mit losen Sitz- und Rückenissen, bestehend aus 1 Sofa, 370 cm lang, 4 Stühle, 2 und 4 Fauteuils.

Bestens geeignet für grosse Empfangs- und Wartezimmer von Hotels, Verwaltungen usw.

Auskufft und Besichtigung: Henry Raymond, Dufourstr. 45, Ecke Kreuzstrasse, 8005 Zürich, Telefon (051) 473245.

Wegen Todesfall zu verkaufen

Hotel Drei Könige, Einsiedeln

am Klosterplatz.

54 Betten, Restaurant, 2 Säle, Gartenwirtschaft, grosser Garten.

Interessenten wenden sich zwecks Besichtigung an Telefon (055) 61441 oder (055) 61785 oder (051) 851536.

Hotel

zu verkaufen

(von Privat), neu renoviertes, modern ausgebautes Haus mit ca. 80 Betten sowie Tagesrestaurant und Bar, in Engelberg.

Anzahlung: Fr. 400 000.- bis 500 000.-

Interessenten wollen sich bitte melden bei Fam. W. Baumgartner, Papieren und Karton, Glatthalstrasse 84, 8153 Rümlang, Telefon (051) 837511/12.

ASCO-Mitteilungen

Unser «Werkvertrag für Orchester und musikalische Formationen» ist textlich den Vorschriften des eidgenössischen Arbeitsgesetzes und den Sonderbestimmungen für Unterhaltungsmusiker in Gastbetrieben angepasst worden. Wir empfehlen unsern Mitgliedern die Verwendung dieses Vertrages; er kann in deutscher, in französischer oder in italienischer Sprache beim ASCO-Sekretariat bezogen werden.

Ratschläge für eine zweckmässige Fahrzeugbereitung im Winter

(ACS) — Wenn der erste Schnee fällt oder das Thermometer unter Null sinkt, laufen die Diskussionen um die ideale Winterbereitung wieder heiss. Wohl bleiben unsere Hauptstrassen und Autobahnen längst nicht mehr wochenlang mit Schnee bedeckt — dazu wird mit dem korrosionsfreudigen Salz Abhilfe geschaffelt —, aber trotzdem muss mit Glatteis gerechnet werden, und auf Nebenstrassen und Zufahrtsstreifen zu Wintersportgebieten wird nach wie vor viel und oft verschiedenartigster Schnee anzutreffen sein. Vor der Anschaffung der Winterausrüstung muss sich daher jeder über die zu erwartenden Strassenzustände und den vorgesehenen Verwendungszweck seines Wagens Rechenschaft geben.

Auf Grund neuester Reifenversuche des Automobilclubs der Schweiz werden wintersportbegeisterten Automobilisten, aber auch solchen, die in mittleren Höhenlagen wohnhaft sind (z. B. Appenzeller-Land oder Gegend von La Chaux-de-Fonds), gute, griffige Winterreifen angeraten. Um auch gegen allfälliges Glatteis gewappnet zu sein, sind diese Reifen mit Spikes zu versehen — nicht nachträglich, sondern vom entsprechenden Reifenwerk. Übrigens ist das Montieren von Kotschutzlappen in diesem speziellen Fall nicht mehr obligatorisch (wäre aber bei allen Wagen empfehlenswert schon aus Rücksicht auf nachfolgende oder überholende Strassenbenützer!).

Für Fahrer, die normalerweise sehr früh unterwegs sind, d. h., bevor die Strassen gesalzen werden, und die auf Haupt- und Nebenstrassen fahren, werden ebenfalls Winterreifen mit Spikes empfohlen.

Ausgesprochene Stadtfahrer hingegen brauchen sich kaum für Winterreifen zu entschliessen: für sie genügt gut profilierte Sommerreifen. Auf Glatteis zeigt der Sommerreifen gegenüber dem spikeslosen Winterreifen ohnehin eine bessere Haftung. Insbesondere weisen hier Sommergürtelreifen allgemein überraschend gute Winterereigenschaften auf (Beispiele: Firestone-Phönix, Continental, Michelin X H).

Sofern das Fahrzeug serienmässig mit Gürtelreifen ausgerüstet ist, sollten auch die Winterreifen in Gürtelbauweise sein. Es darf übrigens damit gerechnet werden, dass Spikes in Gürtelreifen eine bessere Haltbarkeit besitzen als in konventionellen.

Das Mitführen von (passenden) Schneeketten ist in allen Fällen zu empfehlen, auf gewissen Strecken ist ihre Verwendung sogar obligatorisch.

Büchertisch

Die Berge der Schweiz — das Erlebnis der Hochalpen

(me) Dieser Tage ist im Walter-Verlag, Olten, ein neues, repräsentatives Schweizer Buch erschienen: «Die Berge der Schweiz — Das Erlebnis der Hochalpen», herausgegeben, fotografiert und kommentiert vom 1930 in Rorschach geborenen Herbert Maeder, mit Textbeiträgen von Prof. Dr. Georges Grosjean, Dr. Ricco Bianchi und einer Einleitung von Dr. Werner Kämpfer, der wir nachstehend auszugsweise ein paar Gedanken entnehmen möchten.

«Wer die Bildbände der letzten Jahre überfliegt... überfliegt zumeist auch die Landschaft... Nichts gegen Aviatik und Flugbild, sie haben uns neue Perspektiven und Dimensionen vermittelt... Hat aber diese fotografische Eroberung der Luft die Bergwelt nicht versachlicht, ihr die Beziehungen zum Menschen genommen? Die Bilder Mittelholzers zeigen noch die Alphütten, jene der Kosmonauten bloss einen Ausschnitt aus dem Atlas. — Herbert Maeder geht noch den alten, beschwerlichen, menschlichen Weg. Seine Stadorte sind erwandert, erklettert. Man spürt es seinen Bildern an: die Kamera ist unterwegs zum Gipfel oder kommt von dort her. «Die Berge der Schweiz» nennt sich dieses Buch — wohl eine geographische, aber keineswegs eine nationale oder nationalistische Beschränkung... Von den meisten Alpengipfeln blickt der Alpinist über die Ländergrenzen und somit über die Niederungen des Chauvinismus hinweg.»

Das Buch, meint der Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, erscheine zu einem Zeitpunkt, da gar viele von der Motorisierung Gebiete unserer Alpenwelt bloss noch als das grösste Hindernis auf der zügigen Fahrt durch den Kontinent betrachten, als eine Art lästige Barriere, «die es zu unterfahren gelte, in möglichst vielen Durchbohrungen oder am liebsten in einem Monstertunnel, der in Basel begänne und in Chiasso endete — also die Schweiz und die Alpen unterirdisch! Die Reaktion auf eine solche einseitige Huldigung an Meter, Technik und Geschwindigkeit sei jedoch nicht ausgeblieben, denn «kaum zuvor in der Geschichte des Alpinismus hat sich der Kreis der Berggänger so rasch ausgeweitet wie in den letzten Jahren. Auch ältere Semester greifen zum Bergstock und versuchen, auf Berggängen das im Alltag gestörte Gleichgewicht zwischen ihrer körperlichen Unter- und ihrer seelischen Überforderung wieder herzustellen», gibt uns Dr. Kämpfer in seinen Gedanken über das Erlebnis der Hochalpen zu verstehen.

Grace Nies Fletcher: Meines Vaters Haus

Roman. Aus dem Amerikanischen übertragen. Friedrich Reinhardt Verlag, Basel, 342 Seiten. Leinen Fr./DM 19.80.

Grace Nies Fletcher, eine in den USA und Grossbritannien vielgelesene Schriftstellerin, hat in diesem Roman nicht nur ihr Elternhaus dargestellt, sondern auch ihrem Vater ein Denkmal gesetzt.

Pfarrer Lee Nies war eine in der Geschichte der Methodisten-Kirche Amerikas wohlbekannte Gestalt. Er besass die Gabe, auf unkonventionelle Weise entscheiden zu können, er war ein fröhlicher, tatkräftiger Mann und seiner Zeit in vielen Dingen voraus. Er sass aber auch ein warmes Herz für seine Mitmenschen. Was Wunder, wenn das Haushaltungsgeld nie reichen wollte, weil immer wieder jemand kam, der, zum Kummer der Mutter, «ganz dringende Geld brauchte».

Nicht zuletzt war er ein guter Familienvater. Zusammen mit seiner Frau Myrtle und den beiden Kindern Susie — die Verlegerin — und Ike, der nicht nur der Schwester häufig Kummer bereite, durchlebte er die Höhen und Tiefen, die das Leben jeder Familie ausmachen. Alles in allem: Ein Familienroman für jung und alt, der den Vorzug besitzt, wahr und erlebt zu sein.

Jack Mendelsohn: Der Urwalddoktor von Peru. Dr.

Theodor Binder und sein «Amazonas-Hospital Albert Schweizer». Vorwort von Walter J. Hollenweger, Nachwort von Hans Dietschy. Friedrich Reinhardt Verlag, Basel, 194 Seiten. 16 ganzseitige Fotos. Leinen Fr. 16.80.

Der durch sein mutiges Unternehmen weltberühmt gewordene Lörracher Arzt erfüllt seine Aufgabe, die auch ein Sozial- und Bildungsprogramm für die bisher sich selbst überlassenen Indianer am Ucayali umfasst, nicht im Dienst einer Missionsgesellschaft, ja er hat theologischer Dogmatik gegenüber ernste Vorbehalte und begegnet der Christianisierung der Urwaldstämme ohne Wahrung ihrer Eigenart mit begründeten Bedenken. Denn darum geht es ihm gerade: Die Indianer, zu denen er sich seit seiner Bubenzeit hingezogen fühlt, sollten bei der Begegnung mit der Zivilisation ihre Stammessitten, Lebensgewohnheiten und alten Bräuche behalten. Er erforscht ihre Sprache, sammelt ihre Legenden und lernt aus ihrer Heilkunst, wobei er sich nicht scheut, Medizinmänner zu ärztlichen Behandlungen beizuziehen.

Binder war in seinem Denken und Tun stets ein Individualist, der keine Konzessionen machte. Aber gerade seine Unabhängigkeit von Ideologien und Institutionen hat ihm das Vertrauen nicht nur der armen Indios verschafft, sondern auch ungezählter Menschen, die sich inmitten einer seelisch und geistig immer mehr verarmenden und von Selbstzerstörung bedrohten Welt nach einem sinnvollen Dasein sehnen. Für sie hat Binder, dessen Leben und Werk Mendelsohn erstmals in grösserem Zusammenhang erschliesst, eine hoffnungsvolle Antwort bereit.

E. P. Gee, Indiens Tierwelt in Gefahr

Ergebnisse in Indiens Dschungeln und Steppen — Vorwort von Prof. Dr. Bernhard Grzimek. — 184 Seiten Text mit 51 teils farbigen Fotos auf Kunst-

Das Hotel Bauer Grünwald in Venedig wieder unter Schweizer Führung

C.K. Am 1. Dezember 1967 haben Herr und Frau Heinz Hunkeler-Schneider, aus Wikon LU, die Leitung des bestbekanntesten Luxushotels in Venedig, das Hotel Bauer Grünwald (400 Betten) zusammen mit dem alt-venezianischen, palastartigen Grand Hotel (150 Bet-



ten) am Canal Grande, übernommen und treten somit in die Fussstapfen des Ehepaares Charles und Margret Kopp, welches sich Ende 1963 ins Privatleben zurückzog. Von 1964 bis Ende November 1967 standen diese beiden Häuser unter der Leitung von Herrn Ernest Mayr aus Meran.

Herr Hunkeler, assistiert von seiner fachtüchtigen Gattin, bringt das notwendige Rüstzeug mit, um das in seine Hände gegebene Unternehmen fachmännisch zu betreiben und wieder zu neuer Blüte zu bringen.

Diplomierter Absolvent der Hotelfachschule des SHV in Lausanne, Besucher der Seminare 1967 des SHV für Unternehmungsführung, sahen wir ihn während den letzten zwei Jahren als Vice-Direktore im Hotel Hassler (Bet. O. Wirth) in Rom; vordem war er während 1 1/2 Jahre als Assistant-Manager im Cavalieri Hilton Hotel in Rom, 2 1/2 Jahre als Vice-Direktor-Chef de Réception im Kulm Hotel, St. Moritz, in welchem er saisonweise seit 1960 bis 1964 in verschiedenen Abteilungen dieses vielseitigen Betriebes tätig gewesen ist.

Die Schweizer Hotellerie freut sich, wieder einen Landsmann in leitender Stellung eines wichtigen Unternehmens im Ausland zu wissen und wünscht Herrn und Frau Hunkeler viel Freude im neuen Wirkungskreis und grossen Erfolg.

Reklame-Verkauf
500 Teeglashalter, vernickelt
mit Glas
Telefon (041) 255 85 per Stück nur Fr. 7.50
Abegglen - Pfister AG Luzern

Offizieren sehr schöne
Menü-Weinkarten
mit Weingebeitsillustrationen (farbig)
Verlangen Sie Muster zur Ansicht bei
Leo Wunderli AG
6917 Kastanienbaum
Telefon (041) 73 13 13

Hotelschule Lötscher, 6353 Weggis
Im Alexander
Im Jahre 1968 führen wir folgende Fachkurse durch:
Hotelbüro und Réception
10 Wochen: 9. Januar-16. März 1968
Kochkurs
5 Wochen: 12. November-14. Dezember 1968
Servierkurs
5 Wochen: 12. November-14. Dezember 1968
Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt.
Direktor: Urs Lötscher Telefon (041) 8211 88 oder 8216 77

Marktgerechte Werbung zur Förderung des Weinkonsums in der Schweiz

Unsere neue Kampagne hat am 15. Oktober 1967 begonnen

Sie besteht aus einem ganzseitigen Vierfarbenerwerb und einer Serie von Schwarz-Weiss-Anzeigen.
Auflagenhöhe und Verbreitung sind eindrucksvoll: **41 Tageszeitungen und 5 Zeitschriften mit einer Gesamterscheinungshöhe von 36,4 Millionen Insertionen.** Verteilt auf 26,5 Millionen Insertionen in der deutsch-, 8,6 Millionen in der französisch- und 1,3 Millionen in der italienischsprechenden Schweiz ein Appell, der lückenlos und konstant die Verbraucher im ganzen Land erreicht.

Unsere neue Kampagne ist damit nicht nur ein schlagkräftiges Mittel zur Förderung der gemeinsamen Ziele, das seine Früchte tragen wird, sondern ebenfalls ein Beweis dafür, wie dynamisch sich unsere Gemeinschaft entwickelt.

Die Aktion wird durch viele uns angeschlossene Unternehmungen tatkräftig gefördert. Diese Unterstützung findet in einem sicheren Werbeerfolg Anerkennung und Entschädigung.

Schweizerische Gemeinschaft für Weinwerbung

Eine grossartige Neuheit:
«Delphin» der wetter- und wasserfeste Tufting-Auslegeteppich
für Böden in feuchten Räumen und im Freien
für Bäder und Badezimmer, für Liege- oder Dachterrassen, für Garten-Sitzplätze und Gartenhallen, für Veranden, Balkone etc.
100% Nylon auf Glasfasergewebe mit Durogan-Waffelrücken. «Delphin» bleibt daher immer massgetreu und plan. Fr. 54.80 per m² unverlegt.
Lutzco
Freie-Strasse 105, 4000 Basel
Telefon 061-23 62 44, 46
Revue-Inserte haben Erfolg!

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

LIBO bietet immer mehr — ist rationell und zuverlässig

LIBO GWA 303 Abmessung: 45 x 45 x 75 cm Standmodell: 45 x 45 x 100 cm Leistung: 1500-2000 Gläser/Stunde	LIBO GWA 402 55 x 55 x 85 cm 55 x 55 x 105 cm 400-600 Teller/Stunde	LIBO GWA 905 62 x 62 x 115 cm 800-1000 Teller/Stunde	LIBO GWA 802 D 60 x 60 x 125 cm 800-1000 Teller/Stunde

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

Vertretungen und Servicestellen:

Zürich F. Bernet Tel. (051) 34 31 50	Basel L. Roloff, Bern Tel. (031) 42 02 28	St. Gallen A. Maiche Tel. (071) 27 15 72	Genf Service: H. Meier, Tel. (022) 42 09 28 Verkauf: E. Mariotti, Tel. (032) 41 14 60	Goldau U. Bieri Tel. (041) 81 64 92	Lausanne Edm. Steinmann, Bern Tel. (031) 41 19 07	Lugano T. Bolla Postfach, Massagno	Spiez Verkauf: R. Vogel Tel. (033) 7 69 22	Thun Service: W. Grütter Tel. (033) 3 44 56	Chur Hans Eugster Hotelbedarf Tel. (081) 22 88 66
---	--	---	--	--	--	---	---	--	---

Auskunftsdienst

Vorsicht, schlechter Zahler!

Die Firma Lathkill Coaches, Rowson House, Monyash Nr. Bakewell, Derbyshire, England, gibt leider Anlass zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise. Es wird deshalb dringend angeraten, mit dieser Firma strikte nur gegen Vorauszahlung des vollen Betrages zu arbeiten.

Avis

Prudence, mauvais payeur!

La maison Lathkill Coaches, Rowson House, Monyash Nr. Bakewell, Derbyshire, Angleterre, donne malheureusement lieu à des plaintes de membres qui ne peuvent recouvrer leurs créances. Il est donc vivement recommandé de ne traiter avec cette agence qu'en se faisant payer d'avance.

drucktafel. — 1967, Albert Müller Verlag AG, Rüschiikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen Fr. 24.80.

Mit seinem inzwischen weltberühmt gewordenen Werk «Serengiti darf nicht sterben» hat Prof. Dr. Bernhard Grzimek seinerzeit den Natur- und Tierfreunden das Herz für die Tierwelt Afrikas geöffnet. Wenn er nun das Buch «Indiens Tierwelt in Gefahr» mit einem Vorwort einleitet, so hat sein Zeugnis ganz besonderes Gewicht. Und tatsächlich: Das Buch des Engländers E. P. Gee, das zudem auch vom World Wildlife Fund empfohlen ist, ist durchaus dazu angetan, uns in gleicher Weise das zauberhafte und, weitgehend unbekanntes Reich der indischen Tierwelt zu erschliessen.

Wer weiss, dass es in Indien riesige Dschungelgebiete, Wälder, Steppen und Seen gibt, die als Wildschutzreserve letzte Zonen des Überlebens von Löwen, Tigern, Leoparden, des urwäldlichen Gaur, der seltenen Goldkatze, der schnellen Wildesel, Hundertarten von Vogelarten sind? E. P. Gee führt uns kreuz und quer durch den Subkontinent, in die Wälder von Bandipur und Periyar; zum Seengebiet von Adhra, wo die Pelikane zu bestimmter Mittagsstunde rätselvolle Luftakrobatik treiben; zu den Wasservögeln von Bharatpur; Klaffschnebeln, Saruskranichen, dem Weissen Ibis, den schwarzen Kormoranen, Nimmersatt und Schlangenhalsvögeln; zu den weisen Tigern im Palast von Rewa; zu den tanzenenden Leierhirschen am Logtaksee — zur Jagd mit der Kamera, zum geduldigen Beobachten von Aarnzelt aus, Romantisches und dramatisches Erleben ist die Belohnung, spannende Abenteuer erwarten hier noch den erwachsenen und jungen Tier- und Naturfreund.

Ais junger Mann siedelte sich E. P. Gee in Indien an. Die exotische Schönheit vor allem der Tierwelt des Landes zog ihn mehr und mehr in Bann; er wurde zur internationalen Autorität auf diesem Gebiet. Für seine Tätigkeit zum Schutz der Tiere Indiens wurden ihm vielfache Ehrungen zuteil. Die indische Regierung ernannte ihn zum Mitglied des Rates zur Erhaltung der indischen Tierwelt. Die gleiche Aufgabe übertrug ihm die Staaten Assam, Bengalen, Bihar. Die internationale Union für Naturschutz berief ihn als Berater.

Sein Bericht über die oft malerische Schönheit dieser fernen Welt ist durch prächtige Fotos illustriert.

Bettkeüre für kluge Köpfe

Bettkeüre für Liebende

Herausgegeben von Katharina Steiner, 320/312 Seiten, mit kurzen Autorenporträts, Leinen Fr. 16.80. Viele Menschen erschreckt das Wort «Literatur», weil sie es, in Erinnerung an die Schulzeit, mit dem Begriff der Langeweile verbinden. Dieses Vorurteil verwarf der Verlag auszuräumen, als er im Herbst 1966 mit den Bänden «Bettkeüre für sie» und «Bettkeüre für ihn» eine Anthologiereihe mit den besten und interessantesten Erzählungen der Weltliteratur beendete. Die beiden Bände waren ungewöhnlich erfolgreich. Ihnen folgen nun zwei neue:

Die «Bettkeüre für kluge Köpfe» ist ein intellektuelles Bettführer. Ausserordentlich viele geistig tätige Menschen haben vor lauter Planung und Gestaltung der Realität keine Zeit mehr für Literatur. Sie werden mit den Geschichten dieses Bandes überrascht und gefesselt. Denn viele Autoren haben die Wirklichkeit so verdichtet, dass sie auch den intellektuellsten Kopf noch fasziniert.

«Bettkeüre für Liebende» vereinigt nach sehr kritischem Massstab ausgewählte Liebesgeschichten. Neben jeder grosse Dichter hat über die Liebe geschrieben, und fast jede Gefühlslage hat ihren Autor gefunden. Und da der Mensch selten zu jung und nie zu alt ist, um zu lieben, ist dieser Band von der Zeit der ersten Liebe bis in die Jahre der Erinnerung ein Nachtschlüssch, das man nie ausliest.

Ursula Bruns, Ungarns verborgene Herden

Ein Band in der Sammlung «Pferde der Erde». — 162 Seiten mit 65 teils farbigen und doppelseitigen Abbildungen auf Kunstdrucktafeln, nach Originalfotos von Dirk Schwager. — 1967, Albert Müller Verlag AG, Rüschiikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen Fr. 29.80.

La Noël des Anciens élèves de l'Ecole hôtelière du «Stamm de Bâle»

Comme de coutume, au début de décembre, le «Stamm de Bâle» des Anciens élèves de l'Ecole hôtelière — un des plus actifs de notre pays — a organisé sa traditionnelle fête de Noël.

Celle-ci connaît son succès habituel et plus de 50 «Anciens» et invités avaient tenu à y assister. De nombreux Zurichois et même des anciens de l'étranger et de Suisse romande — bravo Paul Grimm — s'étaient joint au Bâlois et furent chaleureusement accueillis par M. M. Stalder, le «Stammvater» et les organisateurs de la soirée M. et Mme E. Wartmann, tenanciers du Buffet de la Gare de la cité rhénane.

La «Pilatussaal» du Buffet avait été transformée en un pays de fêtes, bien dans la note de Noël, ce qui prouvait une fois de plus les talents de magicien de M. Wartmann et de ses décorateurs. Le dîner fut aussi une magnifique manifestation de l'art culinaire actuellement pratiqué au Buffet de Bâle.

En salueant les participants — et en particulier M. et Mme S. Weisenberger, directeurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne — M. Stalder rappela que le Stamm de Bâle compte un nombre réjouissant d'adhérents qui se réunissent une fois par mois et dont plusieurs font preuve d'une belle fidélité.

M. Roland Gürke fut même récompensé de son assiduité par un souvenir des anciens. Ces réunions amicales permettent aux hôteliers et aux cadres de mieux se connaître, de se procéder à des échanges d'expériences et créer ainsi des liens solides entre eux.

M. Wartmann saisit cette occasion pour présenter de magnifiques clichés de l'Exposition de Montréal en général, et du pavillon suisse en particulier, clichés qu'il commenta avec humour. On apprît avec étonnement que, alors que l'Exposition de Montréal comptait sur 30 Millions de visiteurs et sur un déficit de 50 millions de dollars, elle avait enregistré plus de 50 millions de visiteurs et, paradoxalement, le déficit s'était élevé, à 200 millions de dollars. Nous aussi l'occasion de revenir sur les expériences de M. Wartmann, mais, d'embelle, que les résultats du Restaurant suisse ont été extrêmement positifs et satisfaisants.

C'est par la danse, aux rythmes d'un sympathique duo, et par une polonaise endiablée que se termina cette brillante soirée de Noël.

Jugend-Tierschutz

Der zunehmenden Tierenfremdung zu wehren und den Gedanken des Naturschutzes schon unter den Jugendlichen zu wecken und zu fördern, ist der Zweck des Schweizerischen Jugend-Tierschutzes (SJT), dessen 1100 Mitgliedern durch die gediegene Jugendzeitschrift «Du und die Natur» sowie durch den beliebten Schweizerischen Tierschutzkalender erzieherisch wertvolle Aufklärung und Anregung geboten wird.

Dass die Bestrebungen des mit dem Schweizerischen Bund für Naturschutz und mit dem Schweizerischen Tierschutzverband zusammenarbeitenden STJ von vielen Eltern und Jugendlichen lebhaft begrüsst und unterstützt werden, konnte Präsident August Blessing auch an der Hauptversammlung vom 18.11.67 in Bern bestätigen. Die vom SJT letzten Sommer im Engadin und im Wallis (Montana) durchgeführten sechs Wander- und Arbeitslager für 10- bis 15jährige Buben und Mädchen waren von rund 300 Kindern aus 14 Kantonen besucht. Naturbeobachtungen unter geschulter Leitung, auf täglichen Streifzügen durch wild- und pflanzenreiche Gebiete, schenken den für kameradschaftliche Ferienwochen mit sinnvoller Betätigung und Belehrung sehr empfänglichen und dankbaren Kindern unvergessliche Erlebnisse. Einiges davon ist im farbenprächtigen Kulturfilm «Terra Ladina» von O. W. Hegnauer festgehalten, und einen Tag im Jugend-Tierschutzlager Cinuos-chel nahe dem Nationalpark schildert Lagerleiter H. P. Haering anschaulich im Tierschutzkalender 1968.

Um in den kommenden Jahren alle Anmeldungen berücksichtigen zu können, soll die Zahl der Lagerplätze wenn möglich erhöht werden. Da der STJ an der Genossenschaft Feriendorf Fiesch beteiligt ist, dürfte nun auch dort ein Lager möglich werden. Präsident Blessing appellierte an alle Tierschutzvereine, sich der begeisterungsfähigen jungen Tier- und Naturfreunde anzunehmen und im Interesse der gemeinsamen Aufgaben und eines einsatzbereiten Nachwuchses örtliche Jugendsektionen zu bilden. (Präsidentium und Sekretariat des STJ: A. Blessing, 3028 Spiegel, Bern.)

Vermischtes

Hotellerie und Gastwirtschaftsmesse in Barcelona

Wie seit 1961 ständig, öffnete die Messe «Hogarotel» 1967 seine Tore am 11. November für 2 Wochen in dem schönen Messegelände am Fusse des Montjuich in Barcelona. Diese Messe besteht eigentlich aus zwei Teilen: aus einem nationalen Salon für Wohnanrichtungs- und Gastwirtschaft und einem internationalen für Hotellerie.

Durch die massive Zunahme des spanischen Touristenverkehrs hat sich diese Messe in den 7 Jahren auch sehr rasch entwickelt und ist heute eine der wichtigsten der ähnlichen Ausstellungen in Europa. Man kann die ausserordentlich rasche Entwicklung dieser Messe aus folgenden statistischen Daten feststellen:

Fläche der Ausstellung in 1961 = 5300, in 1967 = 8000 Quadratmeter. Ausstellende Firmen in 1961 = 11600, in 1967 = 21100. Besucher in 1961 = 220000, in 1967 = 483000 Personen. Wert der ausgestellten Muster in 1961 = 1970000, in 1967 = 6420000 Fr. Inlandsverkäufe in 1961 = 5215000 Fr., in 1967 = 18750000 Fr. Auslandsverkäufe in 1961 = 6450000 Fr., in 1967 = 4437000 Fr.

Wegen einem gewissen Rückgang der spanischen industriellen Konjunktur in den letzten Monaten war zu befürchten, dass die Messe schwächere Resultate erzielen wird als die vorjährige, aber nach Messchluss wurde festgestellt, dass die Resultate noch etwas (ca. 3,6%) höher waren als im Vorjahr.

Frisch vom Spiess

«Flower Power» nennen die Hippies ihren neuesten Dreh, und wenn sie nicht gerade genügend frische Blumen zur Hand haben, malen sie sich welche. Nicht etwa an die Wand, sondern auf den Körper. Eine rote Rose auf den Busen, eine Lilie auf den Bauch und vielleicht ein Stiefmütterchen auf den Popo! Das macht auf jeden Nonkonformisten tiefen Eindruck. Wie beinahe jedermann weiss, geht es den Hippies um die Eroberung der Herzen. Jeglicher Widerstand wird also mit Blumen gebrochen.

Nur im Flüsterton wage ich zu sagen, dass die Idee nicht schlecht wäre, wenn die, die sie ausführen, sich etwas bürgerlicher aufführen würden.

Blumen können Freude spenden sein, sie müssen es aber nicht! Da möchte ich doch in einem Hotel, irgendwo im Schweizerland, dessen Gesellschaftsräume sich wie ein Blumengeschäft präsentierten. Wo immer man hinschaute, standen herrliche Bouquetts in allen Farben, und sie waren samt und sonders von kunstverständiger Hand hergerichtet. Ich muss zugeben, dass mich das beeindruckte und mich irgendwie feierlich, festlich stimmte. Wunderhübsche Arrangements aber standen auch auf den Etagen, in der Bar, kurz, überall wo Menschen sie sehen konnten.

Natürlich stellte ich mir die Frage, wie der Betrieb diesen teuren Spass wohl verkraften möge. Im Gespräch mit einigen anderen Gästen hatte ich nämlich erfahren, dass in diesem Hause ständig ein wahrer Kult mit Blumen getrieben würde. Nach zwei Tagen wusste ich, dass es sich indirekt bezahlte machte. Die Blumen trugen nicht nur dazu bei, dass die Gäste sozusagen in Permanenz in guter Stimmung waren, sehr viele blieben auch länger als vorgesehen. So erging es denn auch mir. Ja, ich übersah sogar, dass in meinem Bad keine Seife auflag, ein Umstand auf den ich sonst sehr sauer reagiere.

Auf der Heimfahrt kehrte ich zum Mittagessen in einem sehr gepflegt aussehenden Passantenrestaurant ein. Auf jedem Tisch standen Blumen, aber sie machten mir keine Freude. Durch die Glasvasen sah man, dass sie in einem mehr als trüben Wasser standen und viele liessen dann auch die Köpfe hängen. Es sah, man kann es sich denken, höchst unappetitlich aus.

Flower Power! Hätte ich gekonnt, wäre ich wieder von dannen gezogen. Jedenfalls machte mir der Aufenthalt keine Freude, und ohne Dessert und Kaffee suchte ich das Weite.

Fazit: Wenn schon Blumen, dann solche, die durch ihre Präsentation den Gästen Freude bereiten. O. B. Server

Die Schweiz war durch spanische Repräsentanten von Schweizer Firmen und ausserdem durch 7 Schweizer Aussteller vertreten. Diese direkt ausstellende Firmen waren: Bissel S.A., Basel; Dietheim AG, Zürich; Jakob Lips, Urdorf ZH; Dyna S.A., Fribourg; Ignis Keller AG, Fribourg; Oederlin & Co., Baden, und Würstler Overseas AG, Zug.

Die Unterbringung und Verpflegung der ausländischen Besucher war, dank der mustergrütigen touristischen Einrichtungen Barcelonas, tadellos. J.Z.B.

Die Tätigkeit der ALAG (Alpine Luftverkehrsgesellschaft) im Winter

Mit der kommenden Wintersaison 1967/68 wird die ALAG (Alpine Lufttransport AG) in Zürich ihre täglichen, flugplanmässigen Flüge von Zürich-Kloten nach St. Moritz v. v. wieder aufnehmen.

Diese Flüge konnten im vergangenen Winter einen bemerkenswerten Erfolg verbuchen. In der kommenden Saison werden wiederum zweimotorige Flugzeugtypen mit sechs bis acht Sitzplätzen zum Einsatz gelangen. Dazu wird ab 15. Januar 1968 ein Flugzeug der ALAG mit einem Piloten dieser Gesellschaft auf dem Flugplatz Samaden bei St. Moritz stationiert. Dieses Flugzeug wird der Kundschaft der grossen Winterstation Graubündens zur Verfügung stehen, um auf Abbruch jedes Reiseziel in Europa — unabhängig von einem Flugplan — bedienen zu können.

Der SAS-Verkehr im Rechnungsjahr 1966/67

Der Verkehr des SAS nahm im Geschäftsjahr vom 1. Oktober 1966 bis 30. September 1967 gegenüber dem Vorjahr um 16% zu, die Kapazität um 17%. Bei 835 Mio angebotenen und 481 Mio verkauften km betrug der mittlere Auslastungsfaktor 58,7%, gegenüber 59,3% im Jahr 1965/66.

Im Passagierverkehr konnten von dem gegenüber dem Vorjahr um 11% vergrösserten Angebot von 6,98 Milliarden Sitzkilometern 15% mehr, nämlich 3,8 Milliarden verkauft werden. Daraus ergab sich ein Kabinenladefaktor von 54,5% (Vorjahr 52,6%).

Die Zunahme im Frachtverkehr betrug bei 120 Mio ausgelasteten Tonnenkilometern 23%, während der Postverkehr mit 23,2 Mio Tonnenkilometern auf dem Stand von 1965/66 verblieb.

Die höchsten Auslastungsgrade wurden auf der Nordpolroute zwischen Kopenhagen und Tokio, auf einigen Deutschland-Diensten und im skandinavischen Binnenverkehr erreicht.

Flottes, gutgeführtes Hotel-Restaurant

(Jahresbetrieb) mit 27 Betten, in einzig schöner Ausichtslage eines Kurortes der französischen Schweiz umständehalber zu Fr. 590.000.- zu verkaufen. Wertvolles, reichhaltiges Inventar und Mobiliar ist vorhanden. Hoher Umsatz.

Interessenten mit Eigenkapital richten ihre Anfragen unter Nr. 2475 an G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern. Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

Brien

Zu vermieten oder zu verkaufen

Hotel-Restaurant

25 Betten. Gute Verkehrslage am See.

Interessenten wollen sich bitte melden unter Chiffre BH 2367 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Einmalige Gelegenheit! Zu verkaufen

an bester Verkehrslage einer grossen Stadt der deutschen Schweiz

Grossrestaurant mit abgeschlossenem modernen Dancing

Jahresumsatz Fr. 700.000.— (kann noch gesteigert werden), Mietvertrag 12 Jahre, Kaufpreis Fr. 780.000.— mit grosser Anzahlung. Im Verkaufspreis enthalten: alle Einrichtungen, Maschinen, Buffetanlagen, 2 Bars komplett eingerichtet, alle Möbel, Kleininventar.

Schriftliche Anfragen an J. Frei, Revisor und Fachexperte, Wiesentalstrasse 66, 8048 Zürich-Altstetten.



Monte Faito (Neapel)

(an der Küste von Sorrent) zu verkaufen, evtl. zu vermieten.

Hotel

mit 50 Betten, 1000 m über dem Meer, 8 Minuten von der Küste, in panoramischer Lage, 12 km vom Meer (Autostrasse).

Zuschriften erbitten an Dr. Raffael Bonetto, P. Ricco Tre Signori 4, I-00141 Rom.

Zu verkaufen

Bodenpumpmaschine

mit Zubehör, neuwertig.

Gilgen Rolf, Wilberbad, Wilen, Telefon (041) 851292.

NEU «LUCULLUS» ECHETE SCHILDKRÖTENSUPPE
Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG., 8052 Zürich **NEU**

Biel — Geschäftszentrum

in Neubau an bester Lage sind noch einige

Ladenlokale

in verschiedenen Grössen (100—500 m²) zu vermieten, evtl. in Miteigentum zu verkaufen. Speziell für Tea-Room geeignet. Wünsche können noch berücksichtigt werden.

Anfragen unter Chiffre LL 2363 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wissen Sie,
dass man mit Revoin dunkelwolkige
Teller-Tassen
sofort wieder wie neu machen kann? Sie ersparen Neuschaffungen. Verlangen Sie Offerte und Muster.
Renovin-Engros, J. Ulrich, Fach 3253, 8025 Zürich.

Günstig abzugeben:
WIBIS-Bodenpflege-maschine
mit diversem Zubehör, 1 Jahr Garantie.

WIBIS AG, Bodenpflegemaschinen, 8910 Affoltern a. A., Telefon (051) 97 63 36.

Prüfungswert für Ihre Lingerie

Wegen Erkrankung (Herzinfarktfolgen) schliesse ich meine Wäscherei-Glätterei. Demnach offeriere ich Ihnen folgende Maschinen zum Verkauf:

Muldenmangel, elektrisch beheizt, Walze 165 cm breit, ganze Breite der Mangel 254 cm
Bügelpresse, elektrisch beheizt, für Wäsche und Kleider verwendbar
Wäschetrockner «Passat», mit Gas beheizt
Wasserenhärter (Weichwasserzubereiter)
Elektro-Boiler, 1000 Liter
Elektrischer Dampfkessel mit automatischer Steuerung
Die Geräte sind in gutem Zustand und stehen in Biel.
Bereitwillig erhalten Sie Auskunft über **Telefon (052) 234 68** (ab jeweils Montag mittag bis Freitag mittag).

Zu verkaufen

auf Frühjahr 1968 in bester Verkehrsfrage in Zürich 1

Restaurant-Grill-Room-Bar
mit langjährigem Mietvertrag.

Nötiges Kapital, ca. Fr. 300.000.-

Anfragen mit Eigenauskunft erbeten unter Chiffre 11947-42 an Publicitas, 8021 Zürich.

Interessantes

Motelprojekt

in grosser Industriestadt der Nordwestschweiz

zu verkaufen

Anfragen an Postfach 102, 4000 Basel 3.



Internationale Bar-Schule

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz. Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit.

L. Spinelli
8006 Zürich
Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68



Deutsche, 24 Jahre alt, freundlich, sucht Stelle als

Serviertochter

(Anfängerin) ab Jan. 1968. Gute Französisch- und etwas Englischkenntnisse vorhanden.

Ausführliche Angebote erbeten an Resi Wolf, Staig 7, D-7531 Ersingen/Plorzhelm.

Restaurations-tochter

Schweizerin, Deutsch, Englisch, Französisch, sucht Stelle in gepflegtem Restaurant, Wintersaison oder Stadt Bern bevorzugt.

Offerten unter Chiffre Z 74425 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Koch

Osterreicher, 29 Jahre alt, verh., sucht auf Anfang 1968 Jahresstelle als Chef oder Sous-Chef Saucier.

Frau als

Saaltochter

deutsche Schweiz, Gute Zeugnisse, Nettogehaltsangabe erbeten.

Offerten unter Chiffre OFA 6331 S an Orell Füssli-Annoncen AG, 4500 Solothurn.

Je früher

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

Gesucht

Kellner-Aushilfsstelle

vom 22. Dezember 1967 bis 8. Januar 1968. Kurort bevorzugt.

Offerten unter Chiffre AU 2450 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef-Alleinkoch

solid, alleinstehend, ist frei für

Saison- oder Jahresstelle

Auch in Internaten bewandert.

Zuschritten unter Chiffre K 5276 G an Publicitas AG, 9001 St. Gallen.

Junger, tüchtiger österreichischer

Koch

sucht Wirkungskreis, wo seine Frau als

Serviertochter

oder als

Stubenmädchen

arbeiten kann. Offerten unter Chiffre KS 2420 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suche für unsern 20jähr. Sohn mit abgeschlossener Patissierlehre

Kochlehrstelle

in ein gutgeführtes Hotel. Stadt Freiburg oder Waliser Bergkurort bevorzugt.

Theres Jäger, Gasnhaus Blatten, 3700 Brig, Telefon (028) 317 41.

Versierte, tüchtige

Gerantin

sucht neuen Wirkungskreis. Stadt Bern oder Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre GE 2375 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

24jähriger, gutausgewiesener Schweizer

Koch

sucht neuen Wirkungskreis ab sofort. Raum Zürich bevorzugt.

Offerten unter Chiffre KO 2376 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher

Chef de partie

23jährig, sucht für sofort Wintersaison- oder Jahresstelle. Beste Schweizer Referenzen.

Offerten mit Gehaltsangabe erbeten unter Chiffre CP 2380 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Werkstudent (Holländer), vier-
sprachig, mit Kellnererfahrung
sucht auf Januar 68 oder nach
Vereinbarung Tätigkeit in der
Hotelbranche, bevorzugt als

Réceptionspraktikant
oder **Barcommis**
(Bardiplom).
Schreibmaschinenkenntnisse.
Offerten unter Chiffre OFA 1641 Zp an Orell Füssli-Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich.

Küchenchef

Eintritt 1. Februar 1968.

Koch mit mehrjähriger Erfahrung sucht Stelle in Hotel als

Italien de 27 ans, bonnes références, langues: couramment allemand, français, italien, connaissances d'anglais, Diplôme d'école hôtelière, cherche place comme

tournant de loge ou chasseur téléphoniste

Faire offre à Pieri Giuliano, Via delle Gallezze, 13757 Portoferrata.

Suche auf Mitte Januar 68, Stelle als

Kellneranfänger oder als Hotelschreiber

Offerten unter Chiffre OFA 702 Sch an Orell Füssli-Annoncen AG, 8201 Schaffhausen.

Jeune demi-chef, allemand, chère place comme demi-chef ou barman

connaissance du bar, sachant flamber, trancher, parler couramment anglais, français, notion d'espagnol, Indication de salaires, préferer saison d'hiver ou Lausanne, Genève. Entrée 8 janvier.

Faire offres sous chiffres DE 2447 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

2 Restaurant-Kellner

Deutscher, Österreicher, suchen Stellen in Winter-saison oder Jahresbetrieb. Beide waren in der Schweiz schon tätig.

Offerten unter Chiffre RE 2451 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Orchester

bekannt von Funk und TV mit Sängerin, 3-4 Mann, per sofort frei. Evtl. Wintersaison.

Eilofferten an Richard Streich, 3855 Brienz, Telefon (036) 411 91.

Kinderpflegerin

sucht auf Januar 1968 Stelle zu frühlichen Kindern.

Offerten mit Lohnangabe bitte unter Chiffre KI 2449 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Deutschschweizerin sucht Stelle als

Hotelsekretärin

in Basel oder Umgebung. Sprachen: Französisch und Englisch in Wort und Schrift.

Offerten unter Chiffre M 5614 G an Publicitas AG, 4001 Basel.

Koch

28jährig, verh., kurzezeit als Gardemanger/Sous-Chef tätig, sucht auf Frühjahr 1968 interessante Dauerstelle in Basel, evtl. als Alleinkoch.

Zuschritten erbeten unter Chiffre KO 2423 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher, 24jährig, kurzezeit in Bermuda, sucht Stelle als

Koch-Chef de partie

in Basel oder Umgebung. Eintritt 2. Januar 1968.

Offerten sind erbeten an Wolfgang Langer, The Princess Hotel, Hamilton/Bermuda.

Gutausgewiesener, junger

Kellner (Schweizer)

sprachenkundig, sucht Stelle in Restaurationsbetrieb oder Bar auf dem Platz Zürich. Eintritt Januar 1968 möglich.

Offerten unter Chiffre KE 2425 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger, gutausgewiesener, kräftiger

Masseur

sucht Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind erbeten unter Chiffre MA 2426 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Durch Zufall noch frei
Sprachenkundiges **Führlein sucht per sofort Stelle** in gut-gehendes Speiseraum, evtl. als

Obersaaltochter od. Saaltochter

Offerten sind erbeten unter Chiffre R 14 955-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Gouvernante d'étage

expérimentée, 4 langues, meilleures références, chère situation.

Faire offre sous chiffre GO 2427 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Chef de partie oder Alleinkoch

28 Jahre alt sowie

Zimmer- oder Lingeriemädchen

27 Jahre alt, suchen Stellen in Wintersaison. Umfassende Kenntnisse, schnelle Auffassungsgabe, volle Einsatzbereitschaft sowie gute Kalkulation werden gewährleistet. Dienstantritt sofort möglich.

Mehrjährige Tätigkeit — Sommer-saison — in einem Schweizer Berghotel kann nachgewiesen werden.

Offerten erbeten an Walter Sowa, Schützenstrasse 14, D-8494 Waldmünchen.

Fachtüchtiges, junges Ehepaar sucht auf **Frühjahr 1968**

Hotel oder Restaurant

zu pachten (evtl. Hotel garni oder Tea-room).

Direktion nicht ausgeschlossen.

Zentral-schweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre HR 2445 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Empfangssekretär

28 Jahre alt, mit Erfahrung als Chef de réception in Erntiklasshotels in Lissabon und Algarve, sucht passende Stelle in Zürich oder Umgebung. Sprachen: Französisch, Englisch, Italienisch, Spanisch, Portugiesisch perfekt, gute Kenntnisse in Deutsch. Nationalität: Portugiesisch.

Offerten unter Chiffre 33177-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Jeune homme cherche place comme

apprenti cuisinier

région Bâle, Soleur, Bienne, Neuchâtel et Berne.

S'adresser à C. Flückiger, Hôpital 9, Dolémont, téléphone (066) 214 68.

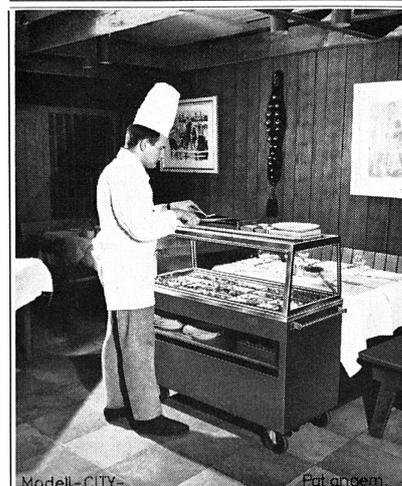
Revue - Inserate haben Erfolg!

Séjour d'altitude pour écoliers

Instituteur, domicilié dans station Préalpes vaudoises, prendrait en pension quelques jeunes écoliers préparant l'entrée en secondaire ou primaire sup. Travaux préparatoires et devoirs scolaires surveillés. Excellente vie de famille.

Entrée le 7 janvier pour le trimestre d'hiver.

Ecrire sous chiffre PC 43 257 à Publicitas, 1002 Lausanne.



Profitieren Sie von der kommenden Saison!

Mit einem Hors-d'œuvre-Kühlwagen, Modell CITY, eröffnen sich Ihnen neue Möglichkeiten.

Der Hors-d'œuvre-Kühlwagen, Modell CITY: Aus der Idee und Praxis eines bekannten Hotelfachmannes entwickelt, elegant und praktisch, verwendbar für: Hors-d'œuvre-Service mit Schneidbrett für Saumon fumé • Ausstellen von Frischfisch • Reich garnierte, grosse Platten • Käse-schneiden direkt in der Vitrine möglich • Patisserie- und Tortenwagen.

Rostfreie, solide Ganzmetallausführung, Aussenverkleidung in verschiedenen Farbtönen eloxiert. Wartungsfreie Kompressorkühlung, steckerfertig.

Hch. Graf, 8400 Winterthur



Tösstalstrasse 32
Telefon (052) 23 84 65

Hch. Graf, 8400 Winterthur, Tösstalstrasse 32
Senden Sie mir die Unterlagen über den Hors-d'œuvre-Kühlwagen, Modell City.

Name _____
Adresse _____
HR 1



Wir suchen für unsere vielseitige Restaurations- und Bankettküche im 1. Stock einen qualifizierten

Chef-Restaurateur

Bewerber, welche eine mehrjährige Tätigkeit als Chef de partie nachweisen können, senden ihre Offerten mit Zeugniskopien an Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8025 Zürich.



Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft:

Büropraktikantin Büropraktikant

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Hans Kunze, Personalchef, Bellevue Palace Hotel, 3001 Bern.

Das Hotel Drei Könige am Rhein in Basel

sucht in Jahresstelle

Zimmermädchen

Guter Verdienst und schönes Zimmer.

Zuschriften erbeten an das Personalbüro oder Telefon (061) 23 63 53.

Badhotel Hirschen, Baden

(100 Betten) sucht:

Aide de patronne-Gouvernante

(Mithilfe im ganzen Betrieb, Alter nicht unter 30 Jahren, versiert, sprachkundig, Jahresstelle).

Sekretärinpraktikantin

(etwas sprachkundig, gute Schulbildung erwünscht, Eintritt nach Übereinkunft, bis Dezember 1968).

Junger Koch

(aus der Lehre, Eintritt Februar/März 1968, Schweizer, bis Dezember 1968).

Bäder-Gehilfin

(Zuverlässige, Deutsch sprechende Person, Eintritt Januar, evtl. Februar, in Jahresstelle).

Zimmermädchen

(nicht unter 25 Jahren, Schweizerin, Jahresstelle).

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Frau R. Friz-Wüger.

Erstklasshotel in Lugano

sucht in Jahresstellen:

Chef de réception

(sprachkundig)

Sekretär-Aide de réception

(sprachkundig)

Gouvernante Office/Economat

Chef de partie (cuoco)

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre EL 2282 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht auf 15. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung nette

Serviertochter

in neuzeitliches Hotel-Restaurant. Garantierter, überdurchschnittlicher Verdienst. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Hotel Enge, 3280 Murten am See (Morat), Telefon (037) 71 22 69.

Gesucht in Hotelbetrieb nach Wildhaus:

Kindermädchen od. Haushalthilfe

Schöner Lohn und geregelte Arbeitszeit. Eintritt sofort.

Anfragen bei Frau M. Wissy,

Hotel Friedegg, 9501 Wildhaus

Telefon (074) 7 43 08.

Grossrestaurant in Basel

sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf April / Mai 1968

Küchenchef

Wir verlangen:

Guter Kalkulator, soll einer grossen Brigade mit Takt vorstehen können. Guter Lehrlingsausbilder. Auslandserfahrung, bankettsicher, spezialitätenkundig. Alter nicht unter 35 Jahren, Schweizer Bürger oder Ausländer mit Niederlassung.

Wir bieten:

Selbständiges Arbeiten, sehr gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Vollständige Offerten mit Gehaltsansprüchen, evtl. Eintritt erbitten wir unter Chiffre KU 2361 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Reber, 6600 Locarno

Ticino – Lago Maggiore

sucht tüchtigen, verantwortungsbewussten

Chef de partie

auch bewandert in gepflegter Restaurationsküche. Eintritt nach Vereinbarung.

Daselbst

Commis Patissier

Offerten an Fr. Steiner, Chef de cuisine.

Hotel Ekkehard, St. Gallen

Wir suchen nach Vereinbarung:

Zimmermädchen

Etagenportier

Nachtportier

Buffetdame

Buffetochter

Lehrtochter

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

Wir suchen für nächste Sommersaison

Pächter

für Hotel in Montreux (120 Betten).

Erforderlich gültiger Fähigkeitsausweis für Kanton Waadt.

Inventar im Pachtzins inbegriffen.

Offerten unter Chiffre PR 2429 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kongresshaus, 8002 Zürich

Wir suchen in unsere Verwaltung

Angestellten

der unsern vielseitigen Garderobedienst organisatorisch leitet und überwacht, die Kontrolle der kassierten Gebühren führt, Abrechnung und Lohnrapporte aufstellt.

Nötig ist Erfahrung im Umgang mit Personal sowie Taktgefühl gegenüber den Besuchern und Gästen; deutsche und französische Sprachkenntnisse.

Für die Besetzung der Jahresstelle legen wir grossen Wert auf einen treuen Mitarbeiter, der für eine selbständige Tätigkeit und flotte Zusammenarbeit Interesse mitbringt.

Verpflegung im Hause möglich. Auf Wunsch Personalfürsorgeversicherung. Eintritt 1. Februar 1968, evtl. nach Vereinbarung.

Wir bitten Sie, Ihre Offerte mit Foto und Unterlagen einzureichen an die Direktion, Kongresshaus, Postfach, 8022 Zürich.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, tüchtige

Sekretärin

in erstklassigen Restaurationsbetrieb.

Hoher Lohn. Geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten unter Chiffre SE 2413 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE



Gesucht per sofort tüchtigen, zuverlässigen

Etagenportier

(deutschsprachig)

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugnis sind erbeten an Dir. Charles Delway, Hotel Metropol, 9320 Arbon oder Telefon (071) 46 35 35.



SWISSAIR

Die Swissair sucht sprachkundige, junge Hotel- und Servicefachleute mit Organisationstalent und Freude an einem abwechslungsreichen Teamwork zur Ausbildung als

Steward

Die nächsten Ausbildungskurse beginnen auf Anfang Februar und April 1968.

Voraussetzungen:

Schweizer Bürger, 21–31jährig, gute Allgemeinbildung, sichere Beherrschung der französischen und englischen Sprache.

Die Swissair bietet Ihnen Gelegenheit, Ihre servicefachlichen und persönlichen Fähigkeiten bei der Betreuung der Fluggäste in einem besonderen Rahmen zur Geltung zu bringen – sei es, dass Sie eine Lebensstellung suchen oder nur für einige Jahre zu uns kommen möchten.

Als Swissair-Steward werden Sie gut salarier und befliegen recht bald das ganze Swissair-Streckennetz. Vom 4. Dienstjahr an ist die Beförderung zum Purser (Chef der Kabinenbesatzung) möglich.

Verlangen Sie nähere Auskunft über die Anstellungsbedingungen und ein Bewerbungsformular beim

Personaldienst Kabinenpersonal, Swissair, Postfach, 8021 Zürich, Telefon (051) 83 56 11, intern 6333.

Zufolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers wird auf den 1. April 1968 der Posten des

Verwalters (-Ehepaar)

des

Solbadsanatoriums Rheinfelden frei.

Der neue Stelleninhaber muss im Stande sein, in Zusammenarbeit mit dem Stiftungsrat einem im Ausbau begriffenen Betrieb, der im Rahmen des Rheumagesetzes geführt wird, und dem gesamten Personal vorzustehen. Wenn möglich Italienischkenntnisse. Befähigung zur guten Zusammenarbeit mit der ärztlichen Direktion und den medizinischen Diensten des Sanatoriums. Zeitgemässe Besoldung. Eigene Dienstwohnung, freie Station. Personalsparkasse.

Interessenten melden sich unter vorläufiger Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit beim Stiftungsrat des Solbadsanatoriums Rheinfelden, 4310 Rheinfelden.

In guteingerichtete Küche gesucht:

Koch Köchin

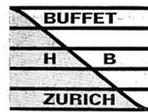
Eintritt nach Übereinkunft.

Anmeldungen sind mit Zeugnissen und Angabe von Lohnansprüchen erbeten an:

Verwaltung der psychiatrischen Klinik

4500 Solothurn

Telefon (065) 2 47 13.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Economat-Gouvernante

Einer tüchtigen Kraft bieten wir gutbezahlte Dauerstelle mit geregelter Arbeitszeit, Kost und Logis im Hause.

Offerten sind erbeten an Rudolf Candrian, Bahnhofstrasse Zürich SBB, 8023 Zürich.

Tessin

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft (in Jahresstelle, d. h. bis November 1968):

- Büropraktikantin**
- Saaltochter**
- Servicepraktikantin**
- Kinderfräulein**
- Buffetochter**
(Anfängerin wird angelernt).

Offerten sind erbeten an Hotel Arancio, 6612 Ascona.

Modernes Familienhotel, 85 Betten, in Lugano, sucht:

Junge, freundliche

Alleinsekretärin

(mit Erfahrung und Freude am Hotelfach) für verantwortungsvollen, interessanten Posten. Jahresstelle. Zu ihrer Tätigkeit gehören: Empfang, Telefon, Zimmerverteilung, Buchführung, Korrespondenz in Deutsch, Englisch, Italienisch und Französisch.

Eintritt: Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.

gelernten

Commis de cuisine

Jahresstelle, Kost und Logis im Hause.

Eintritt: Dezember 1967 oder nach Übereinkunft.

Bitte richten Sie Ihre Offerte (mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Referenzen, Foto, wie auch Gehaltsansprüchen) unter Chiffre 1535 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



cherche pour entrée immédiate:

- gouvernante de lingerie**
très bien recommandée
 - femme de chambre**
stylée
 - filie d'office**
 - garçon de cuisine**
(couple)
 - portier d'étage-tournant**
- Places à l'année.

Faire offres avec références, prétentions de salaire et date d'entrée à la direction.

Nach Wildhaus gesucht:

- 2 Zimmermädchen**
- Kindermädchen od. Haushalthilfe**
(auch Jüngere)
- Hilfssköchin od. Küchenmädchen**
(Sehr schöne Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Eintritt sofort.)

Anfragen sind erbeten an Fam. H. Wyss-Forrer, Hotel Friedegg, 9501 Wildhaus, Telefon (074) 7 43 08.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht per sofort

Zimmermädchen

(möglichst Schweizerin) in Jahresstelle. Garantielohn

Offerten sind zu richten an die Direktion, Telefon (051) 25 86 40

Chantarella Hotel, St. Moritz

sucht für die Wintersaison 1967/68:

Buffetdame oder Buffetochter Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind an die Direktion M. Maurer, Hotel Chantarella, 7500 St. Moritz, erbeten.

Wir suchen in Jahresstellen:

Aide du patron
(Herr oder Dame)

Alleinsekretärin

für allgemeine Büroarbeiten und Gästeeingang.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Unterlagen an Familie Gruber-Hofer,

Hotel Krone, 5600 Lenzburg

Modernes Hotel-Restaurant am Zürichsee sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter (evtl. Anfängerin)

Nebst hohem Verdienst bieten wir angenehmes Arbeitsklima und geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an E. Gugolz,

Hotel du Lac, 8820 Wädenswil ZH

Telefon (051) 95 61 26.

Gesucht in Passantenhotel am Zugersee:

- Portier**
- Zimmermädchen**
- Lingère**
- Buffetochter**

Ehepaar

Eintritt auf 15. Januar 1968.

Offerten sind zu richten an Werner Jenny-Wieser, Hotel Rössli am See, 6300 Zug, Telefon (042) 4 03 94.

Hotel du Midi, 7270 Davos Platz

sucht

Demi-Chef de rang

Eintritt per 20. Dezember 1967.

Eloofferten an die Direktion, Hotel du Midi, 7270 Davos Platz.

Gesucht per 1. Januar 1968 oder nach Vereinbarung

tüchtiger, jüngerer

Küchenchef (Schweizer)

Auch tüchtige Chefs de partie mögen sich melden die zum Küchenchef aufsteigen möchten.

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

Hotel Ochsen, 5612 Villmergen AG

G. Hoffmann-Huber, Telefon (057) 6 17 38.

Hotel Seestern, Oberägeri

sucht per sofort:

- Hotelsekretärin**
- Chef de rang oder Restaurationstochter**
- Buffetdame oder -bursche**
- Commis de cuisine**
- Küchenbursche**

Gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten an A. Iten, Hotel Seestern, 6515 Oberägeri.

Gesucht für die Wintersaison Jüngern Koch als

Chef Tournant

Offerten an

Grand Hotel Vereina, 7250 Klosters

In bestbekanntes Spezialitätenrestaurant gesucht

freundliche, sprachkundige

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Familie W. Suter-Meyer,

Restaurant Le Dézaley, 6000 Luzern

Theaterstrasse 6, Telefon (041) 278 44.



cherche

réceptionnaire-caissier tournant

qualifié, connaissant la NCR 42.
Prise de fonctions: 1er mars 1968.

Ecrire avec curriculum vitae, photo, références et prétentions à la direction de l'Hôtel Président, 1211 Genève 1.

Bad-Hotel Bären, 5400 Baden

sucht:

Sekretärin-Journalführerin

in vielseitige Jahresstelle in modern und zeitgemäss eingerichtete Réception. Eintritt bald oder nach Übereinkunft.

Kochlehrling

auf Frühjahr 1968.

Offerten mit den nötigen Unterlagen an Familie K. Gugolz.

Hotel Bahnhof, Schaffhausen

sucht in Jahresstellen:

Barmaid (sofort)

Büropraktikantin

Buffetdame oder -tochter

Commis de cuisine

Kellnerlehrling oder

Servierlehrtochter

(Frühjahr)

Offerten erbeten an A. W. Graf.

Ascona

Gesucht per sofort in modernem Betrieb

Serviertochter service- und sprachkundig

Winterminimalverdienst garantiert.

Hotel Carcani Piazza, 6612 Ascona

(Restaurant-Café-Terrasse).

Gesucht in lange Sommersaison (März bis November), Eintritt nach Vereinbarung, tüchtiger, solider

Küchenchef-Alleinkoch

Serviertochter

Küchenmädchen

Küchenburschen

Buffetanfängerin

Offerten mit Zeugniskopien oder Referenzen erbeten an

Hotel Schwert am See, 8872 Weesen

Hotel Alpina, 8784 Braunwald

sucht per sofort für lange Wintersaison oder in Jahresstelle

Buffetochter oder

Buffetbursche

Offerten sind erbeten an Familie R. Schweizer, Hotel Alpina, 8784 Braunwald, Telefon (058) 7 24 77.

Junge, nette

Serviertochter

gesucht auf ca. 26. Dezember.

(Wird evtl. angelernt) Spezialitätenküche, Service in allen Preisen inbegriffen.

Offerten an

Hotel Belvoir, Sachseln am See

In Jahresstellen suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

Etagenportier

Zimmermädchen

Es wollen sich nur Schweizer oder Niederlasser bewerben.

Offerten mit Unterlagen an

Stadthof-Posthotel, 8023 Zürich

Grand Hôtel à Morgins, Valais

(100 lits)

cherche pour longue saison d'hiver:

aide de buffet - aide-barmaid

filles et garçons d'office

économe

Faire offre avec références à E. Straumann, directeur, 31, rue des Contamines, Genève.



seehotel meierhof

8810 horgen-zürich

sucht per sofort in Jahresstelle freundlichen und flinken

Chasseur

für Loge und Lift. Sprachenkenntnisse erwünscht.

Offerten sind erbeten an die Direktion oder Tel. (051) 82 29 61

Gesucht zu sofortigem Eintritt in ruhiges Sport- und Familienhotel nach Davos, für die Wintersaison mit Anschlussengagement für den Sommer

Büro- und Betriebspraktikantin

Französische und englische Sprachenkenntnisse und gute Bildung sind erforderlich.

Offerten mit Zeugnisabschriften richte man unter Bekanntgabe der Gehaltsansprüche an Postfach 83, 7270 Davos 2.

Welschlandstelle. Neumgebautes Hotel-Restaurant sucht mit Eintritt auf Anfang Januar 1968:

Saaltochter

Serviertochter

Kindermädchen

(auf Frühling)

Arbeitsfreudige Töchter wollen sich melden an Fam. Rihs,

Hôtel du Faucon, 2520 La Neuveville

(Bielersee).

Gesucht nach Lugano

Sekretärin

Wir bieten einer freundlichen, sprachkundigen Vertrauensperson eine gute Jahres-, evtl. Saisonstelle mit Avancierungsmöglichkeiten im Betrieb. Eintritt ca. 20. Januar oder auf Vereinbarung.

Offerten mit Unterlagen und Lohnansprüchen an



Fassbind Hotels

Hotel Continental
6900 Lugano

Hôtel Terminus, 2000 Neuchâtel

engagerait de suite ou pour date à convenir

commis de rang

Adresser offre avec prétentions de salaire et copies de certificats à la direction, téléphone (038) 5 20 21.

Hotel-Restaurant Schönegg,

3715 Adelboden

sucht mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

Schöner Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Freie Kost und Logis.

Offerten sind erbeten an Familie H. Thüler-Zimmermann, Hotel Schönegg, 3715 Adelboden.

Hotel Sonne, 7513 Silvaplana

sucht für Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:

Saaltochter

Commis de cuisine

Restaurationskellner

Kochlehrling

in Saison- oder Jahresstellen.

Offerten sind an Rud. Stettler, Hotel Sonne, 7513 Silvaplana, zu richten.

Express-Buffer, St. Moritz

sucht

Serviertochter

Keine Ausländerin.

Leitung E. und G. Keiser, Telefon (082) 3 48 74 oder 3 49 68.

L'Hôtel Méditerranée, 1211 Genève 2

cherche pour son département traiteur

commis de cuisine

Entrée de suite. Place à l'année.

Faire offre à la direction.



Hotel-Bar-Restaurant, 8008 Zürich

Falkenstrasse 6, beim Opernhaus, Telefon (051) 47 76 00
sucht per 15. Dezember 1967 oder 1. Januar 1968

Commis de cuisine

in Jahresstelle. Auf Wunsch schönes Zimmer im Haus. Nur Schweizer oder Ausländer mit Niederlassung.

Wir erbitten Ihre Eilofferte oder Ihren Anruf.

Hotel Worbenbad, 3252 Worben b. Lys

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft junge

Serviertochter (evtl. Anfängerin)

Arbeitsbewilligung vorhanden. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Familie Stämpfli, 3252 Worben, Telefon (032) 84 12 55.

Kurhaus im Berner Oberland

sucht zu baldmöglichstem Eintritt

Sekretärin

zur Erledigung der Büroarbeiten.

Selbständiger Posten, gute Entlohnung, geregelte Freizeit, gutes Arbeitsklima.

Das Kurhaus ist das ganze Jahr geöffnet.

Offerten erbeten unter Chiffre M 12114 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Erstklassiger Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Aide du patron-Chef de service

Wir bieten: grosse Selbständigkeit in vielseitigem, lebhaftem Betrieb, Jahresstelle, guter Lohn. Sehr gute Möglichkeit für eine interessante, berufliche Weiterbildung.

Wir erwarten: abgeschlossene Lehre als Koch oder Kellner, gute Allgemeinbildung, Vorgesetzten-eigenschaften und Einsatzfreude. Mehrjährige Berufspraxis.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto und Referenzliste unter Chiffre AP 2309 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Taverne zur Krone Dietikon

mit Spezialitätenrestaurant, Speisesaal und Tea-Room sucht tüchtigen, sprachenkundigen

Aide du patron

(Schweizer Bürger oder Niederlasser) mit Erfahrung in der Réception.

Wir bieten einem seriösen, zuverlässigen Mitarbeiter eine sehr interessante, gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Auf Wunsch kann moderne 3½-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt werden.

Wir bitten um handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen an Alois Gstrein.

Mittleres Bahnhofbuffet

(Nordwestschweiz)

sucht mit Eintritt auf 1. Februar 1968 in Jahresstellen:

tüchtigen Chef de cuisine

(Schweizer)

3 Commis de cuisine

Es handelt sich um gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten unter Chiffre BA 2147 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Cuisinier pour Snack

ayant l'habitude de travailler seul.

Faire offre sous chiffre A 250973-18 à Publicitas, 1211 Genève 3.

Spezialitätenrestaurant in Zürich

sucht auf 1. Februar 1968 in kleine Brigade

Küchenchef

(fortschrittlich und guter Kalkulator)

Interessenten mit Erfahrung und Freude für einen abwechslungsreichen, vielseitigen neu aufzubauenden Restaurationsbetrieb bewerben sich bitte schriftlich mit den üblichen Offertenunterlagen und Gehaltsansprüchen (Schweizer oder Niederlasser) bei E. Wittwer, Rütschstrasse 29, 8037 Zürich.

Brasserie du Grand-Chêne, Lausanne

demande:

jeune couple de restaurateurs
pour direction du restaurant-tea-room

chef de service

Faire offre à la direction avec curriculum vitae, copies de certificats, pré-tentions, photo et date d'entrée en service.



Hotel Commodore Résidence Lugano

Erstklasshotel sucht per sofort in Jahresstelle

Gouvernante

Wir bieten erstklassige Behandlung und Salär nach Fähigkeit.

Handschriftliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Lebenslauf und Lichtbild erbeten an die Direktion.

Bestrenommiertes Restaurationsbetrieb in Zürich sucht in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung

Betriebs-Gouvernante

Bewerberinnen mit guter beruflicher Ausbildung bieten wir eine interessante, vielseitige Tätigkeit und gute Bezahlung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie unter Chiffre BG 2310 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in gepflegten Landgasthof

Küchenhilfe oder Bursche

der noch nicht die Kochlehre antreten kann. Vermittlung erstklassiger Kochlehre zugesichert. Evtl. Frühjahr 1968.

Buffettochter

mit anschliessender Servicelehre.

Offerten und Anfragen sind zu richten an A. Zraggen, Gasthof Kreuz, 8180 Bülach, Telefon (051) 96 14 54.

Gesucht auf Ende Dezember 67, evtl. früher jungen, tüchtigen

Alleinkoch evtl. junge, tüchtige

Alleinköchin

in gutbürgerliches Speiserestaurant, Zentrum Basel. Lohn nach Vereinbarung.

Offerten an

Restaurant Stadtkeller, 4000 Basel

Marktgasse 11, Telefon (061) 23 73 51.

Gesucht per 15. Dezember 1967 oder nach Vereinbarung:

jüngerer Koch (neben Küchenchef) Haus- und Küchenbursche

Guter Lohn, Kost und Logis im Hause.

Offerten an

Feldschlösschen-Restaurant Metzgerhalle, 8050 Zürich

Wir suchen in Nähe Lugano für Bar-Dancing (Jahresbetrieb)

Barman oder Barmaid

evtl. Ehepaar zur selbständigen Führung des Betriebes.

Dasselbst tüchtigen

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen und Bild unter Chiffre BA 2372 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



MERKUR

Wir suchen auf Frühjahr 1968

Gerant(in)

in einen nigelneuen Merkur-Tea-Room in Bern

Bewerber(innen) mit guten Fachkenntnissen in Küche und Service, gutem Organisationstalent, natürlicher Autorität und Fremdsprachenkenntnissen wollen sich bitte für diese interessante, selbständige Tätigkeit mit einer der Leistung entsprechenden Salarieierung und gut ausgebauten Sozialleistungen bewerben. Eintritt Frühjahr 1968.

Offerten sind erbeten an die

Personalabteilung, Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Telefon 031 55 11 55



MERKUR



Wir suchen für das Bergrestaurant Clavadeleralp

Buffettochter

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

2 freundliche, flinke Serviertöchter

Eintritt ca. Mitte Januar 1968

(Skifahrerinnen) für die Wintersaison.

Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit Zeugniskopien, Referenzangaben und Foto sind erbeten an E. Bertschinger, Bergrestaurant Jakobshorn, 7270 Davos, Telefon (083) 3 70 04.

Möchten Sie in einem renommierten Restaurant in Thun in kleiner, gutengerichteter Küche mit genügend Hilfspersonal als

Küchenchef

Ihr Können entfallen? Wenn Sie ein versierter Bewerber sind, dann melden Sie sich. Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt auf 1. Februar 1968.

Offerten an F. Fuster,

Restaurant Walliserkanne, 3600 Thun

Telefon (035) 2 51 88.

Gesucht in modern eingerichteten Spezialitätenrestaurant für sofort oder nach Übereinkunft:

2 Restaurationstöchter Köchin oder Koch Haus- und Küchenmädchen oder -burschen Kindermädchen (evtl. Kindergärtnerin bevorzugt).

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Fam. Fe. Steinmann,

Restaurant Aarfahre 5023 Biberstein AG

Telefon (064) 22 22 10.

Restaurant Talstation Corvatsch Bahn

sucht per sofort für Wintersaison (bis ca. Mai 1968)

Serviertochter (sprachenkundig)

(Schweizerin) in Tagesbetrieb.

Schriftliche Offerten sind zu richten an Frau Huder, 7515 Silvaplana.

Nach Arosa gesucht

für Wintersaison:

Buffettochter

Tournante (Service, Laden, Buffet)

Eintritt nach Vereinbarung, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Anfragen bitte an Café-Conditiorei Lohrer, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 73 (zwischen 18 und 19 Uhr).

Opernhaus Zürich

sucht:

Buffetdame

(Gouvernante)

Buffettochter (evtl. Anfängerin)

Zeitgemässe Bedingungen. Vom 1. Juni bis 15. Juli geschlossen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen und den üblichen Unterlagen an R. Wegmann, Opernhaus-Restaurant, 8001 Zürich.

Speisespezialitätenrestaurant im Kt. Aargau sucht Schweizer

Chef de partie oder Commis de cuisine

in kleine Brigade.

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit. Zimmer im Hause.

Anmeldung an Telefon (057) 6 41 33.

Wir suchen in Jahresstellen:

Aide du patron

(Dame)

Alleinsekretärin

für allgemeine Büroarbeiten und Gästeempfang.

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Unterlagen an Familie Gruber-Hofer,

Hotel Krone, 5600 Lenzburg

Brasserie du Grand-Chêne, Lausanne

demande:

cuisinier-chef de partie cuisinier-commis serveuse de restauration

Faire offre à la direction.

Hotel Orelli, 7050 Arosa

sucht wegen Ausfalls durch Krankheit zu sofortigem Eintritt:

Zimmermädchen (auch Anfängerin)

Lingeriemädchen

Tochter zur allg. Ausbildung

Offerten bitte an die Direktion.

Gesucht für Wintersaison:

tüchtige(r) Koch oder Köchin

gewandte

Serviertochter

Tochter für Zimmer und Lingerie

Zimmer im Hause mit fliessendem Kalt- und Warmwasser, Zentralheizung.

Telefon (036) 3 47 23.

Berggasthaus Brusti

sucht per sofort oder nach Vereinbarung junge, freundliche

Serviertochter (evtl. auch Anfängerin)

Bergrestaurant mit Wintersaison.

Offerten sind erbeten an H. und A. Bolli-Bachmann, Berggasthaus Brusti, 6468 Attinghausen-Brusti, Telefon (044) 2 10 98.

Gesucht

Serviertochter

in gepflegten Speiseservice. Geregelte Freizeit.

Eintritt 15. Dezember 1967.

Hotel-Rest. Lindenhof, 6340 Baar ZG

Telefon (042) 31 12 20.



MÖVENPICK

In Deutschland bearbeiten wir einige grössere Projekte des Gastgewerbes. Wir beraten laufend eine Anzahl Betriebe und überwachen eigene Gesellschaften. In England betreuen wir die Restaurants des Swiss Centers. Für die Führung unseres Auslandsekretariates suche ich eine selbstständig denkende und selbständig handelnde

Sekretärin

Die Aufgabe besteht in folgendem:

- Selbständige Korrespondenz
- Führen von Besprechungen zur Vorbereitung von Verhandlungen
- Vorbereiten von Projektunterlagen
- Mitwirkung bei der Vorbereitung von Werbekampagnen
- Vorbereitung aller Unterlagen (Sammeln von Referenzen) bei Rekrutierung
- Kontrolle unseres Aufwandes für die Projekte und Rechnungsstellung.

Ich würde mich freuen, eine fröhliche, unkomplizierte Mitarbeiterin zu gewinnen.

Schreiben Sie mir oder telefonieren Sie meiner Sekretärin, Fräulein M. Muszynski, Telefon (051) 91 01 01. Ueli Prager, Mövenpick-Unternehmungen, Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil ZH.

Wir suchen tüchtiges und erfahrenes

Geranten-Ehepaar

für unser gutgehendes und zeitgemäss eingerichtetes alkoholfreies Hotel-Restaurant Waldstätterhof. Dienstwohnung steht zur Verfügung. Altersversicherung.

Offerten an Frau Dr. G. Schmid, Sälihügel 3, 6000 Luzern, Tel. (041) 23061.

Swiss Center, London

Die vier Schweizer Restaurants im Zentrum Londons wurden vor zwei Wochen eröffnet. Schon jetzt übersteigt der Erfolg alle Erwartungen und wir sind deshalb in der Lage unsere Brigaden zu erweitern.

Wir suchen noch einige

Chefs de partie

Commis de cuisine Serviertöchter Buffettöchter

(Mindestalter 21 Jahre)

Das äusserst vielseitige Verkaufsprogramm mit Aktionen und Spezialitäten bietet Ihnen die Gelegenheit, Ihre beruflichen Kenntnisse anzuwenden und zu erweitern.

Gerne erwarten wir Ihre Elofferten mit Originalzeugnissen (Fotokopien werden vom englischen Arbeitsamt für die Arbeitsbewilligung nicht anerkannt).

Personnel Manager, Swiss Fair Ltd., 10 Wardour Street, London W. 1.

Chef de cuisine

required by one of Britain's outstanding Hotels renowned for its cuisine.

High Salary

Large apartment included or if preferred assistance with house purchase. Interviews in Paris/Geneva.

Applications with curriculum vitae.

General Manager, Keirby Hotel, Burnley, Lancashire, England.



Zufriedene Gäste — Ihre beste Empfehlung!



WANDER- Dessertspezialitäten

erfüllen höchste Ansprüche und sparen Ihnen Zeit und Arbeit.

BLANC-MANGER DAWA

das leichte, erfrischende Feinschmeckerdessert mit diskretem Mandelaroma.

Zum Chemisieren der Dessertformen sowie zum Aromatisieren weiterer Desserts:

HIMBEERSAUCE DAWA (gebrauchsfertig)

COUPE HOTEL DAWA

das moderne, preisgünstige Schnelldessert für «5 vor 12». Nur mit trinkfertiger Milch anrühren — kein Kochen. Aromen: Vanille und Chocolat.

CREME CARAMEL DAWA

für die vielverlangten, zartschmelzenden und leicht verdaulichen Caramelköpfl. Bereits gezuckert.

Zum Auscaramelisieren der Förmchen sowie zum Aromatisieren von Crèmen, Glacen etc.:

CARAMELZUCKER DAWA (gebrauchsfertig) hergestellt aus reinem, natürlich gebranntem Zucker.

CREME DAWA

die neue tischfertige Dosencreme hilft aus mancher Verlegenheit und bietet viele Möglichkeiten.

Aromen: Chocolat, Vanille, Ananas, Orange, Rum.

Muster, Prospekte und weitere Auskünfte erhalten Sie jederzeit gerne durch

DR. A. WANDER AG BERN

Sämtliche Artikel lieferbar durch Ihren Grossisten oder Ihre Einkaufsgesellschaft.

67. 11

Lausanne

Grand hôtel du centre avec brasserie, restaurant, snack, cafétéria et bar
demande

directeur

Faire offre avec curriculum vitae, copies de certificats, prétentions, date d'entrée en service sous chiffre DR 2392 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Möchten Sie als deutschsprechende

Tochter

eine interessante Stelle antreten?
Wir bieten Ihnen in unserer modernen Spitalküche eine vielseitige Arbeit mit guten und geregelten Bedingungen.

Wir erwarten bald Ihren Telefonanruf auf Nr. (051) 533200 — intern 217.

Taverna dei Pini, Melano

sucht

Barmaid

Offerten an H. Märkli, Taverna dei Pini, 6818 Melano.

Village de vacances en Tunisie

recherche pour la période de mai à octobre 1968

gouvernante qualifiée

de langue française, 35 à 45 ans, ayant le sens de l'autorité et de l'organisation, grande expérience de l'hôtellerie.

Conditions intéressantes.

Faire offre détaillée avec prétentions et références à Atraline S.A., Florimont 18, Lausanne.

Gepflegtes Hotel in der Toscana

sucht auf Frühjahr 1968 (Anfang April) einsatzfreudigen und tüchtigen

Aide du patron

Offerten unter Chiffre AP 2377 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Coral Beach and Tennis Club, Bermuda

A vacancy occurs for a fully experienced

first chef

to organise, discipline and efficiently control a kitchen in the main doing a high class table d'hôte also à-la-carte. The applicant should be fully qualified, experienced and energetic. Applicants should write to the Manager, Coral Beach and Tennis Club, Bermuda, by air mail. The salary will be commensurate with experience and qualifications, tax free, live in. Satisfactory applicants will be interviewed by a representative of the Company in Europe possibly in January or February.

Chef de cuisine
(év. avec petite brigade)
maitre d'hôtel
caissière

Pour saison mars à octobre.
Rest. La Régence, 19, quai du Mt. Blanc, Genève.

Cherchons pour grand hôtel en Tunisie au bord de la mer

ler maitre d'hôtel
chef de réception
barmaid
vendeuse pour souvenir-shop
coiffeuse

Entrée 1er février 1968 ou à convenir.

Faire offre avec photo et copies de certificats sous chiffre GT 2435 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Die Meteo im Dienste des Tourismus

Wir stecken die Nase in die «Kochtöpfe der Wettermacher» — Der Wetterdienst der Schweizerischen Meteorologischen Zentraldienst am Beispiel von Zürich/Kloten.

Vor ihrem Abflug nach London zur näheren Besichtigung des Swiss Centre hatten die schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren Gelegenheit, am Beispiel der Flugwetterzentrale Zürich/Kloten sowie im persönlichen Kontakt mit der Direktion der Schweizerischen Meteorologischen Zentralanstalt (Zürich) und den Leitern der fünf wichtigsten Wetterzentren der Schweiz, die da sind Genève-Cointrin, Zürich/Kloten, Zürich, Bern und Mont/Locarno, sowohl am Flughafen wie auch später in einem Zürcher Hotel, einen Blick hinter die Kulissen der «Wettermacher» zu werfen und einige Gedanken auszutauschen, die für beide Seiten von grossem Nutzen sein dürften.

Der Chef der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Werner Kämpfen, selber seit einiger Zeit Mitglied der «Meteokommission», konnte die erfreuliche Mitteilung machen, dass sich bei der Meteorologischen Zentralanstalt die Tendenz abzeichnet, nach Möglichkeit auch dem Tourismus dienlich sein zu wollen. Darauf deutete auch der Kontakt mit den schweizerischen Kur- und Verkehrsdirektoren hin, die nicht als Letzte an den praktischen Auswirkungen der Wetterprognosen interessiert sind.

Was kann nun zur Verbesserung des Wetterdienstes und der Wetterprognosen der SMZA vorgekehrt werden? Darüber sollte diese erstmalige Kontaktaufnahme, verbunden mit einem Kolloquium, Aufschluss geben.

Im vorangegangenen war eine eingehende Besichtigung der «Wetter-Küche» im Zürcher Flughafen, zu der der top-man der SMZA, Direktor Raymond Schneider, Zürich, seine Gäste aus der ganzen Schweiz herzlich willkommen hiess und betonte, dass bei der SMZA die Tendenz bestehe, noch mehr und bessere Meteo-Auskünfte in die Öffentlichkeit zu tragen, was zweifellos von Fremdenverkehrsseite nur zu begrüßen ist. Um darzutun, wie der heutige Betrieb aufgebaut ist und welche technischen Änderungen usw. Ergänzungen in der nächsten Zeit vorgenommen werden, wurden die Besucher des Treffens von Ing. Omar Weber, Chef der Flugwetterzentrale Kloten, in

das Funkzionieren des Meteo-Zentrums eines Flughafens

eingeweiht, dessen wichtigste Aufgabe es ist, den abfliegenden Flugzeugbesatzungen die gewünschten Wettermeldungen zu liefern, daneben aber auch Wettermeldungen ganz allgemein zu sammeln und weiterzugeben, Wettervorhersagen für Radio und Television auszuwerten. Auf einem Rundgang wurden anschliessend noch die einzelnen Abteilungen besichtigt, wie der Übermittlungsraum, der eine grosse Rolle in der Nachrichtenbeschaffung des Wetterdienstes spielt, der Zeichnungs- und Analysenraum, wo die Wetterkarten aufgezeichnet und analysiert werden sowie schliesslich der Auskunfts- oder Beratungsraum für die Piloten.

Die Unterlagen für die Prognosen sind die Wetter-

beobachtungen. Als Hilfsmittel dienen Radiosonden, elektronische Geräte, Satellitenbilder. Wie ist nun der Fluss dieser Wetterbeobachtungs-Informationen? Die Wettermeldungen gehen vom Sammelzentrum Kloten zu den grossen europäischen Flugwetterzentren und von dort gehen sie rings um den Erdball herum. Die Schweiz erhält ihrerseits wiederum wichtige Wettermeldungen aus diesen Zentren.

Acht Mal im Tage, d.h. alle drei Stunden, werden die gesammelten Nachrichten auf Wetterkarten aufgezeichnet, grün z.B. der Regen, gelb der Nebel. Die Karten werden vom Meteorologen ausgewertet. Faktisilgeräte übermitteln aus den Zentren analog den Bildfunkgeräten auf den Redaktionen bereits fertig gezeichnete Karten der laufenden Wetterlage. Diese dürften gerade in der kommenden Zeit für die touristischen Stationen eine immer grössere Bedeutung erlangen.

Vereinigte Staaten von Europa — wenigstens auf dem Sektor Wetterdienst

Schon in Zürich gibt man den Piloten Wetterkarten, die z.B. in Deutschland gezeichnet und von dort direkt übermittelt wurden. Die Flugwetterzentrale Kloten vermittelt in erster Linie Auskunft für die Fliegerei. Daneben ist sie aber auch zuständig für Nachrichten aus Genf, die am Radio und Fernsehen weitergeleitet werden, des weitern an den Telefonauskunftsdienst. Auch Baufirmen, Lehrer, die mit ihrer Klasse eine Schulreise planen, Theater oder Kurorte, die bei zweifelhafte Wetterlage eine Freilichtaufführung auf ihrem Programm stehen haben, sind, um nur einige wenige zu nennen, regelmässige «Kunden» des Wetterdienstes.

Jeder Pilot erhält ein Mäppchen mit Angaben über das Bodenwetter am Zielflughafen, die Windstärken in den verschiedenen Niveaus, die Wetterprognosen des Anflughafens, des weitern als eventuelle Möglichkeit zwei Ausweichflughäfen. Diese Wettermeldungen der Landepilote stammen vom betreffenden Ort selbst, denn dort weiss man ja am besten Bescheid, wie sich die momentane Lage stellt und entwickelt.

Was wird dem Publikum von der Meteo abgegeben? Welche Kommunikationsmittel werden dazu benützt?

Darüber orientierte uns in einem Zürcher Hotel an der Bahnhofstrasse Dr. Johann Haefelin, Chef der allgemeinen Abteilung der Meteorologischen Zentralanstalt in Zürich. Der Referent kam vorerst auf die Wettermeldungen aus der Schweiz, aus Europa und dem Mittelmeerraum zu sprechen, deren Inhalt meistens Wind, Wetter, Temperatur, Sonnenscheindauer, Regenmenge umfasst. Eine weitere Kategorie ist die allgemeine Wetterlage. Sie enthält in der Regel die grossräumige Druckverteilung und voraussichtliche Änderungen. Eine dritte Art Berichte sind die Prognosen, wobei bei den kurzfristigen Prognosen mit einer Gültigkeitsdauer von 24 bis 36 Stunden soweit möglich für die einzelnen Regionen separate Prognosen gemacht werden. Die topographische Struktur der Schweiz erschwert jedoch eine leichtverständliche, übersichtliche Aufteilung für diese Hinweise auf die voraussichtliche Wetterlage. Wenn teilweise schon eine gewisse Unsicherheit für grossräumige Gebiete in Kauf genommen werden muss, dann ist eine Prognose für die einzelnen Hügel und Täler noch viel delikater.

Neben der kurzfristigen Prognose steht die sogenannte Mittelfristprognose, d.h. der Hinweis auf die Wetteraussichten für die nächsten zwei bis drei Tage. Seit 1 1/2 Jahren ist diese Prognose mindestens einmal pro Tag am Radio hörbar, jeweils zusammen mit der Prognose gültig bis zum Abend des folgenden Tages.

Eine dritte Kategorie sind die kurzfristigen Warnungen, wie Sturmwarnungen auf den Seen, Frost-

warnungen für die Landwirtschaft im Frühjahr, Glatt-eiswarnungen für Automobilisten im Winter, Schneefallwarnungen für Bergbahnen usw. — Ein weiteres Gebiet betrifft die Wetterkarten, die täglich herauskommen und neben der eigentlichen Wetterkarte Europas die relative Feuchtigkeit in Prozenten, die Radiosondierung von Payerne, Wind, Wetter, Temperatur, Feuchtigkeits und Sonnenscheindauer von nahezu 50 Stationen in der Schweiz mitteilen.

Übersichtliche Vorhersagekarten gelangen an die Presse und das Fernsehen, ebenso Informationen aus der klimatologischen Abteilung wie Monatsberichte über das Wetter der vergangenen letzten 30 Tage. Als Kommunikationsmittel haben wir ferner das Radio mit den neuesten Wetterberichten in den Frühnachrichten, dann um 10 Uhr, 12.30 Uhr und 18 Uhr. Montag und Freitag werden zwischen 16 und 17 Uhr spezielle Berichte über das Wetter der nächsten zwei bis drei Tage ausgestrahlt.

Max Erb

Ein weiteres sanktgallisches Stück Nationalstrasse

Am 25. November konnte als Ergänzung des schon seit Ende Dezember 1964 in Betrieb stehenden, zusammenhängenden Nationalstrassenabschnitts Rhein-eck SG—Oberriet im Rheintal — teils eine vierspurige Autobahn, ab Au SG bis Oberriet eine niveauregulierte zweispurige Nationalstrasse 1. Klasse — in südlicher Richtung eine weitere Teilstrecke von 12,5 km Länge angefügt werden. Es handelt sich um das Teilstück Oberriet—Haag der N 13 im sanktgallischen Rheintal. Der sanktgallische Landammann Edw. Koller konnte dieses neue Strassenstück in einer kleinen Feier dem Verkehr übergeben.

Damit sind im Rahmen der Nord—Süd-Verbindung Bodensee—Graubünden mit Endziel Tesin auf dem Gebiet des Kantons St.Gallen insgesamt 43,7 km neue Nationalstrassen benützbar. Daran schliessen die ebenfalls weit gedehnten Teilstücke der N 13 auf graubündnerischem Gebiet an. Im Hintergrund lockt natürlich der ganzjährig befahrbare Ostalpendurchsch, der im Dezember dieses Jahres eingeweihte Bernardino-Strassentunnel. Was das nun eben eingeweihte neue Teilstück der N 13 zwischen Oberriet und Haag betrifft, so kostete es rund 23,3 Millionen Fr. oder 1,9 Millionen pro Kilometer zweispurige Nationalstrasse.

Der Hauptvorteil dieses neuen Teilstückes ist — neben der Verlängerung der bisherigen modernen Rheintal-Autostrasse — die Umfahrung des sogenannten Hirschsprunges, einer ausserordentlichen Engpassage durch grosse Felsen, welche das Rheintal recht eingeengt in zwei frühere sprachliche und jetzt noch kulturell erkennbare Teile trennt. Seit die N 13 bis nach Oberriet, etwa in der Mitte des sanktgallischen Rheintals, erstellt worden war, erhoben sich scharfe Kritiken; es wurde als verkehrstechnisch vollkommen unbefriedigend bezeichnet, dass die N 13 bei Oberriet, direkt vor dem engen Hirschsprung, auf die alte Kantonsstrasse abgeleitet werde. Tat-

sächlich hat sich dies als eine Behinderung des Strassenverkehrs im schlimmsten Sinn erwiesen.

Der Kanton St. Gallen hat unmittelbar nach Beendigung der N 13 bis Oberriet mit dem Bau des zusätzlichen Teilstückes Oberriet—Haag und damit die Umfahrung des Hirschsprunges begonnen. Wenn auch die Strasse praktisch fertig war, fehlte doch die finanzielle Bewilligung seitens Bern. Diese ist erst kürzlich eingetroffen und — siehe da! — de 12,5 km lange neue Strasse konnte einige Monate danach bereits dem Verkehr übergeben werden. Sie ist bereits, wie die andern Teile der N 13, für eine vierspurige Autobahn geplant, besitzt in Sennwald und in Haag je einen modern konzipierten Anschluss und verfügt über eine gesamte Kronenbreite von 14,25 m, wobei 7,75 m auf die zwei Fahrspuren entfallen. Die Kunstbauten wurden, wie gesagt, bereits für eine spätere Kronenbreite von 26 m erstellt, d.h. für eine Autobahn, wie sie vom Kanton St. Gallen für bald erhofft wird. Die Anschlüsse in Sennwald schliessen erstmals das Fürstentum Lichtenstein an das schweizerische Nationalstrassennetz und in Haag das Toggenburger Einzugsgebiet an. Selbstredend machte auch dieses Autostrassenstück die Ausführung einer Reihe bedeutender Nebenwerke nötig, und es mussten auch einige Bauten abgerissen werden.

Am selben Tag konnte auch die neue Rheinbrücke Lienz/Rüthi—Feldkirch (Vorarlberg) dem Verkehr übergeben werden. Dieser Brückenneubau hängt nicht direkt mit der neuen N 13 zusammen, sondern stellt einen Ersatz der während eines Sturmes beschädigten und abgebrochenen alten Rheinbrücke dar. Hingegen ist auch diese Einweihung geeignet, darzutun, dass der Kanton St. Gallen mit aller Kraft der Verwirklichung eines modernen Strassennetzes im gesamten topographisch so vielgestaltigen Kanton entgegenstrebt. —en.

Es gibt nur ein **Pilsner Urquell**

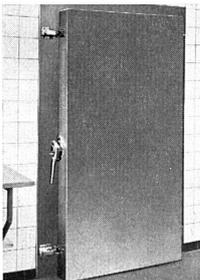


das echte gebraut in Pilsen

Das Spezialbier von Weltruf mit würzigem Hopfenbukett

Generalvertretung: Bier-Import AG
Zürich, Manessestrasse 75, Tel. 33 84 15

schmid kühlmöbel

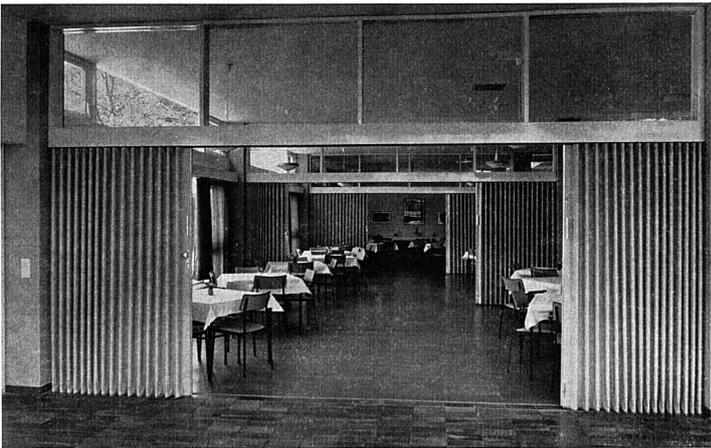


Buffetanlagen für Bedienung und Selbstbedienung
Grossküche-Einrichtungen
Gastro-Norm-Kühlmöbel
Isolierungen für Kühl- und Tiefkühlanlagen
Isoliertüren

C. + H. Schmid, 9320 Arbon
Kühlmöbelfabrik Tel. (071) 46 39 22
Gegr. 1888

zuliebe

Spielend leicht, mit einem Handgriff Räume jeder Art und Grösse trennen, verbinden, ändern — das kann man mit **ACORDIAL-Faltwänden**. In wenigen Sekunden, geräuschlos und ohne die Gäste zu stören, passen Sie Ihren Betrieb den oft wechselnden Bedürfnissen an.



Ihren Gästen

Der Einbau einer **ACORDIAL-Faltwand** ist denkbar einfach und auch in bestehende Räume möglich. Dank grosser Farbauswahl lässt sie sich harmonisch der Inneneinrichtung anpassen.

ACORDIAL ist kurzfristig auf jedes Mass lieferbar. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte und den Besuch unseres Beraters.

Oder wenden Sie sich an den Schreiner Ihres Ortes. Auch er kann Ihnen Auskunft über **ACORDIAL** geben.

Bruno Plattl
Bauelemente
8305 Dietlikon ZH
Telefon (051) 93 16 11



eins

«golden-frites» werden in 10-kg-Packungen geliefert. Frisch zu Fr. 2.10, tiefgekühlt zu Fr. 2.60 per kg.

zwei

Die küchenfertigen, vorblanchierten «golden frites» nur kurz in heissem Öl ausbacken und anschliessend salzen.

drei!

Eins-zwei-drei sind die herrlich knusprigen «golden frites» servierbereit!

golden frites

Unverbindliche Auskunft und Muster durch

VLG Speichergasse 12 3001 Bern
VOLG Schaffhauserstr. 6 8401 Winterthur
Tel. 031 22 56 61 Tel. 052 84 11 11

Neu- und Umbau Hotel Central Arosa



Eröffnungsfest vom 2. Dezember 1967

«Der Name Abplanalp ist zu einem Begriff geworden, vom kleinen Betrieb, vom Vater gegründet und nach dessen Tode von der Mutter weitergeführt, dann Anfangs der 40iger Jahre selbst übernommen, bis zum grossen Hotel- und Restaurantbetrieb, mit einem innert 25 Jahren mehr als zehnfach gesteigerten Umsatz, das ist das heutige Hotel Central, dessen Name und guter Ruf im In- und Ausland bestens bekannt sind... so etwa lauteten die Laudation, die am Essen der eingeladenen Gäste am Eröffnungstag dargebracht wurde und zwar waren es nicht nur homörische «Laudatoren temporis acti» d. h. Lobredner der Vergangenheit, sondern auch solche der Gegenwart und der Zukunft, denn für letztere, für die Nachkommen und die jüngere Generation wurde ja das neue Werk geschaffen.

In Anwesenheit des Gemeindepräsidenten, der Präsidenten des Kur- und Verkehrsvereins, des Hoteliervereins, des Wirtvereins, Vertreter der AG Aros

zubrechen bis zur Decke des Restaurants und das Speisesaal, und drei neue Hotelgeschosse in massiver Ausführung zu erstellen, mit 21 Doppel- und 12 Einzimmerzimmern, welche allen Ansprüchen des heutigen Gastes gerecht werden, mit Telefon-, Lichtsignal-, Radio- und Fernsehanschlüssen, alle mit eigenem Bad mit Lavabo und WC. Die meisten Zimmer, vor allem diejenigen nach Süden, haben einen eigenen, geschützten Balkon, sie sind alle besonders schallisoliert, haben Spannteppiche in den verschiedensten Farben und die hellen, mit Spezialtapeten versehenen Wände, die einfache Möblierung in Nussbaum und die bemusterten Vorhänge geben ihnen eine gediegene Note.

Nebst dem Einbau eines Personenaufzuges, dienen für jede Etage ein Office, versehen mit Speiseaufzug und Küchenkombination, dann der Einbau eines Wäscheabwurfes mit Station auf jedem Stock, zur willkommenen Erleichterung für Gäste und Personal. Der Hotelaingang wurde neu erstellt, im Freien überdeckt, dann das Foyer mit Réception, die Tagesbar,

einem schottischen Muster als Wandbekleidung, einer Arvenholzdecke im Durchgang, usw. Schliesslich sei auch der neu angepasste Speisesaal, frei ohne Tragsäulen und mit schönen Leuchtern versehen, erwähnt.

Dieses Werk ehrt nicht nur den Bauherrn, sondern ebenso die Architekten A. und A. Rocco, Arosa, die wieder einmal mehr eine vorzügliche Leistung vollbracht haben und zwar nicht nur im architektonischen Sinne, sondern auch in der Überwindung grosser planischer und statischer Schwierigkeiten nicht zuletzt in der kurzen Bauzeit von nur sieben Monaten. Ein besonderes Lob gilt natürlich auch den Handwerknern, die der Kürze halber nicht einzeln aufgeführt werden sollen, die aber ihren Teil zum guten Gelingen beigetragen haben.

Wie es sich so gehört, kam anlässlich der gemein-

samen kulinarischen Erbauung nebst den Erinnerungen an frühere Zeiten auch der Humor nicht zu kurz. So wurde der Vorschlag für eine Anschrift an der Türe überreicht mit den Worten:

«Grüss Gott, tritt ein,
bring Geld herein,
es danken Dir
der Hotelier und der Kurvernein»

Damit soll wohl gesagt sein, dass nicht allein der Betriebsinhaber von seinem mühtigen und vorwärtsstrebenden Wirken profitiert, sondern eben auch die andern Zweige eines Kurortes und überhaupt der ganze Ort. In diesem Sinne darf man dem «Selbstmade-Man» André Abplanalp, seiner Frau und seiner Familie die besten Wünsche mitgeben für die Zukunft.

Zugriff der Gemeinde auf Thermalquelle misslang

(Von unserem Bundesgerichts-korrespondenten)

In Leukerbad kaufte ein Hotelinhaber ein Stück Wies- und Weideland, das durch eine lotrecht abfallende Felswand am Rande der Dalaschlucht begrenzt ist. Im unteren Teil dieser zehn Meter hohen Felswand entspringt eine bisher unbenutzte Thermalquelle. Der neue Eigentümer wollte sie zum Betriebe eines Schwimmbades bei seinem Hotel fassen. Darob entstand ein Rechtsstreit mit der Gemeinde Leukerbad, die sich als Eigentümerin dieser Quelle betrachtete und vom Walliser Kantonsgericht auch als solche erklärt wurde.

Ausmass des Eigentums

Die II. Zivilabteilung des Bundesgerichts entschied aber anders. Quellen stehen laut Artikel 704, Absatz 1, und Artikel 667, Absatz 2, des Zivilgesetzbuches (ZGB) im Eigentum desjenigen, dem das Grundstück gehört, auf dem sie entspringen (oder als künstliche Quelle gefasst werden). Im vorliegenden Fall hat das Kantonsgericht als Grundstücksgrenze die Oberkante der lotrechten, über dem Quellpunkt sogar überhängenden Felswand festgestellt. Die Austrittsstelle des Quellwassers liegt also noch im horizontalen Ausdehnungsbereich des privaten Grundeigentums jenes Hoteliers. Nach oben und unten erstreckt sich das Grundeigentum in den Luftraum und ins Erdreich, soweit für seine Ausübung ein schutzwürdiges Interesse besteht, d. h. soweit der Grundeigentümer diesen Raum beherrschen und die aus seinem Eigentum fließenden Nutzungsbefugnisse ausüben kann oder von Verkehren anderer Personen in diesem Raume in dieser Nutzung beeinträchtigt würde (Artikel 667, Absatz 1, ZGB). Da nach den Ermittlungen des Kantonsgerichts diese Quelle leicht von der Parzellenoberfläche aus durch eine Bohrung gefasst zu werden vermag, liegt sie auch lotrecht im Bereiche des Grundeigentums des Hoteliers.

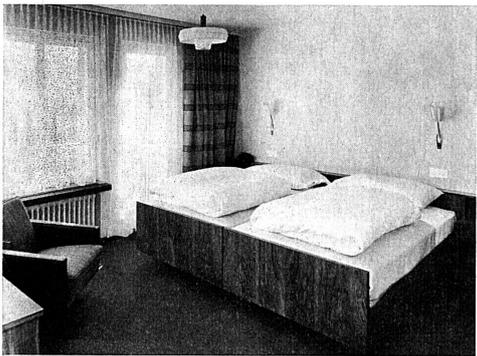
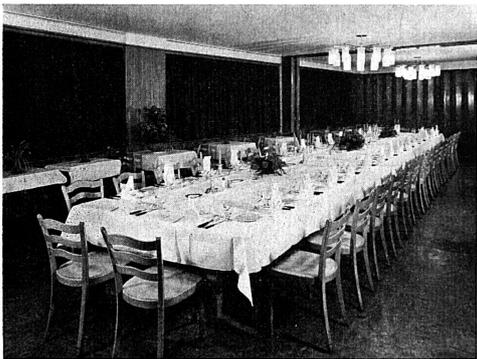
Untaugliche Argumente gegen Privateigentum

Das hatte das Kantonsgericht ebenfalls erkannt. Dennoch sprach es dem Hotelier das Quelleneigentum ab. Ein Grund dafür war, dass die Felswand, aus der sie entspringt, kulturunfähiges, also herrenloses Land im Sinne von Artikel 664 ZGB sei, das nach Walliser Recht der Gemeinde gehört. Das Bundesgericht führte dem gegenüber aus, dass die Dalaschlucht nicht mit dem kulturunfähigen Bergland oberhalb des Wiesen-, Wald- und Alpegebietes zusammenhängt, sondern bloss ein unwirtliches Einsprengel unbedeutenden Ausmasses im Kulturland ist und nach der geltenden Rechtsprechung der Gegend kaum herrenlos, zum Heimfall an die Gemeinde führende Natur verleiht. Doch selbst wenn die ans Grundstück des Hoteliers grenzende Dalaschlucht herrenlos wäre, bliebe die Quelle im nutzbaren Untergrund seines Eigentums.

Vom Kantonsgericht wurde weiter angeführt, die Austrittsstelle der Quelle liege zwischen der Hochwasserlinie und der Linie des mittleren Wasserstandes der Dala und damit unterhalb der Uferlinie, die bei einem Wildbach durch die Hochwasserzone bestimmt sei. Die Quelle falle damit in den Bereich der Dala, die ein öffentliches Gewässer ist. Das kantonale Recht bestimmt in der Tat normalerweise, wie ein solches Gewässer abzugrenzen ist. Im Wallis fehlt dafür aber sowohl eine gesetzliche Bestimmung wie eine einheitliche Praxis. Daher ist in Übereinstimmung mit der schweizerischen Rechtsprechung und Lehre der mittlere Wasserstand als Uferlinie zu betrachten. Dieser Rechtsatz ist bundesrechtliche Auslegung einer hilfsweisen bundesrechtlichen Abgrenzung des privaten Eigentums und daher in diesem Falle massgebend. Selbst wenn man indes annehmen wollte, Bergbäche mit ausserordentlichen Wasserstandsschwankungen rechtfertigten die vom Walliser Kantonsgericht gewählte, abweichende Lösung, so wäre sie bei der Dala nicht am Platz, da deren Wasserstand bloss mässigen Veränderungen – etwas über 50 cm – ausgesetzt ist. Sogar im Falle, dass man die höchste Wasserstandslinie als Uferlinie wählen wollte, würde nichts daran geändert, dass diese Uferlinie der Felswand entlang liefe und die Quelle aus einer Öffnung landseits, also jenseits der Uferlinie im lotrechten Eigentumsbereich des Hoteliers, entspringt.

Schliesslich schloss das Kantonsgericht aus den zahlreichen Quellen von Leukerbad auf das Vorhandensein eines grossen Thermalwasserbeckens oder -stroms, der sich privatem Eigentum entziehe. Grundwasser ist allerdings durch Artikel 704, Absatz 3, ZGB den Quellen gleichgestellt. Das Bundesgericht hat jedoch seit langem anerkannt, dass die Kantone grössere Grundwasservorkommen zu öffentlichen Gewässern erklären dürfen; Grundwasserströme ganzer Genden hat es schon von Bundesrecht wegen als ausserhalb des Bereiches des Privateigentums liegend erklärt. Ein kantonales Grundwasservorkommen ist im vorliegenden Falle indessen nicht nachgewiesen. Ebenso wenig liegen Beweise vor, dass es sich um einen regionalen Grundwasserstrom von dem bundesrechtlichen den Privaten entzogenen Ausmass handelt. Eine Expertise darüber ist unnötig. Denn selbst wenn die Quelle mit einem solchen Grossvorkommen zusammenhänge, fließt sie doch natürlich und beeinträchtigt ein derartiges Vorkommen nicht. Sie kann vom gesetzlichen, privaten Grundeigentum nur ausgenommen werden, wenn auf sie die Überlegungen zutreffen, die das ganze Vorkommen dem Privateigentum entziehen. Solange die Quellfassung den Zufluss aus dem öffentlichen Vorkommen nicht beträchtlich vermehrt, besteht aber kein Grund, die private Quellfassung zu verbieten. Das Bundesgericht anerkannte daher das Privateigentum des Hoteliers an dieser Quelle, die er demnach selber benutzen darf.

Dr. R. B.



Verkehrsbetriebe und weiterer Instanzen, seiner eigenen Freunde und Bekannten an diesem Eröffnungstag kam auch die Wertschätzung zum Ausdruck, die André Abplanalp, seine Frau Berthi und seine Familie, nicht zuletzt sein Schwiegersohn Engelbert Fringer vom Sporthotel Valsana – man könnte fast sagen von einigen «vereinigten» Arosen Hotels, geniessen. Zudem fand auch am Tage vor der offiziellen Eröffnung die Zusammenkunft oder «Baillage» der Chaîne des Rôtisseurs, deren Maitre André Abplanalp ist, statt und zwar kamen sie aus allen Teilen der Ostschweiz.

Die besonderen Genüsse des offerierten Essens seien nur kurz erwähnt, von der Pâté de la grande chassé des Grisons en croûte über Les cabris de la vallée du Mastair à la broche bis zur Tourte grigioni italiana, eine Zusammenstellung, die am Vorabend von den Fachleuten der Chaîne gelobt worden sei, weil sie den einheimischen und währschaftlichen Aspekt betone.

Der Rundgang im Hotel zeigte, dass Grosses geleistet wurde, und zwar im Anschluss an frühere Bauebenen, nämlich: Ausbau der Arvenstube, Restaurant- und Grottoenbau, Kücheneinbau im Untergeschoss, Speisesaalbau, Wohnungsbauten im Nebentrakt, usw. Nunmehr aber galt es, das sogenannte «alte Central», ganz früher ein Wohnhaus mit Restaurationsbetrieb, über drei Geschosse ganz ab-

sowie Räumlichkeiten für Büro und Personalaufenthalt. Die Toilettenanlage wurde ins Untergeschoss verlegt. Nach den neuesten Erkenntnissen wurde die Küche klimatisiert, der Abwaschraum ebenso und mit einer neuen Abwaschmaschine ausgestattet. Die Heizung ist total erneuert worden, wobei ein Kombikesel für Wärme- und Warmwasseraufbereitung dient. Alle übrigen Gast- und Betriebsräume sind vollautomatisch klimatisiert. Der Bau erhielt ein Flachdach, welches nebst praktischen und wirtschaftlichen Überlegungen auch grössere Sicherheiten bei Schnee- und Eisabbruch gewährleistet. Die Fassaden sind durch Verwendung von Holzpartien mit hellen Putzflächen aufgelockert wobei der erkerartige Aufbau über dem Restauranteingang sozusagen als kostbare Erinnerung an das «Ehemalige» ins neu Geschaffene übernommen worden ist.

So präsentiert sich heute das Hotel Central. Man kann sagen um- und man kann auch sagen neubaut, denn alles sieht einfach wie neu aus. Einige Neuerungen und Änderungen sind speziell aufgefallen. Einmal die wirklich geräumigen Zimmer und doch warm und wohllich, dann die grossen und modernen Badezimmer, im Gegensatz zu den kleinen, die man etwa in neuen Stadthotels sieht und in denen man sich kaum umdrehen kann. Aufgefallen ist aber auch ein gewisser, eigener Stil. So in der Tagesbar mit

Eine Einzäunung kann eine Landschaft verunstalten

Die Gattin eines kaufmännischen Leiters eines Garagebetriebes, Frau X, kaufte 1963 ein grösseres Grundstück, das weit vom Baugebiet der Gemeinde Bü, entfernt in der Jurasschutzzone liegt. X, stellte kurz nach dem Erwerb der Liegenschaft durch seine Frau das Gesuch, das Grundstück einzuzäunen. Die Baukommission von Bü, lehnte das Gesuch ab. Im Frühjahr 1966 erstellte er hierauf den Zaun ohne Bewilligung. In einem Abstand von 4 Metern schlug er Eichenpfosten in den Boden; an diesen befestigte er ein 1,2 Meter hohes Drahtgitter. Auf die Aufforderung der Baukommission, den Zaun zu entfernen, reichte er ein neues Baugesuch ein, das wiederum nicht genehmigt wurde. Die Beschwerde gegen die Ablehnung des Baugesuches wurde vom Regierungsrat des Kantons Solothurn abgewiesen. X, ergriff staatsrechtliche Beschwerde an das Bundesgericht. Mit Entscheid vom 9. Februar 1966 anerkannte das Bundesgericht Frau X, als beschwerdelegitimiert, während die Beschwerdelegitimation von X selber verneint wurde.

In der Beurteilung der Beschwerde von Frau X, führt das Bundesgericht aus, ein Eingriff in das Eigentum sei nur zulässig, wenn er auf einer gesetzlichen Grundlage beruht und im öffentlichen Interesse liegt. Die Annahme des solothurnischen Regierungsrates, dass für die Bewilligungspflicht von Einfriedungen im kantonalen Recht eine gesetzliche Grundlage enthalten sei, ist keinesfalls willkürlich. Wie steht es aber mit dem öffentlichen Interesse? Das Bundesgericht erklärt: «Da der streitige Zaun aus 1,2 m hohen Holzpfosten und Drahtgitter besteht und daher aus einiger Entfernung nicht mehr sichtbar ist, mag er für sich allein das Landschaftsbild nur wenig stören. Würde er indes zugelassen, so könnte aus Gründen rechtgleicher Behandlung die Errichtung weiterer derartiger Einfriedungen nicht mehr verhindert werden, wodurch der Reiz dieser noch weitgehend unberührten Landschaft erheblich beeinträchtigt würde.

Daran, dass diese Juralandschaft in ihrem bisherigen unberührten Zustand nach Möglichkeit erhalten bleiben, besteht aber, wie sehr wohl angenommen werden kann, ein öffentliches Interesse. Dass dieses öffentliche Interesse das Verbot der streitigen Einfriedung zu rechtfertigen vermag, könnte höchstens dann zweifelhaft sein, wenn ihm ein ernsthaftes privates Interesse an der Errichtung der Einfriedung entgegenstände. Ein solches Interesse ist jedoch nicht dargelegt.»

Dieser bundesgerichtliche Entscheid zeigt, dass im Interesse des Landschaftsschutzes viel getan werden kann, wenn die gesetzlichen Grundlagen dafür vorhanden sind und richtig angewendet werden. Weitgehende Eigentumsbeschränkungen, ja selbst Bauverbote sind durchaus nicht immer entscheidungspflichtig. Im bekannten Entscheid i. S. Barret gegen den Staatsrat des Kantons Neuchâtel vom 13. Oktober 1965 (BGE 91 I 329) führte das Bundesgericht aus: Die Beurteilung der Frage, ob ein enteignungsähnlicher Tatbestand vorliegt, der nur gegen Entschädigung zulässig sei, hänge sowohl von der gegenwärtigen als auch der zukünftigen Nutzung des Bodens ab. Nicht alle zukünftigen Nutzungsmöglichkeiten fielen aber in Betracht, sondern nur diejenigen, die bei Berücksichtigung aller Umstände in naher Zukunft als sehr wahrscheinlich realisierbar zu betrachten seien. Dabei wird bei der Berücksichtigung aller Umstände von grösster Bedeutung sein, welche Erfordernisse an die Erteilung einer Baubewilligung gestellt werden. Wird durch Recht und Praxis eine hinreichende Erschliessung verlangt, wird zudem ausserhalb der Bauzone oder des engeren Baugebietes der Anschluss an die kommunale Kanalisation, die Abwassererzeugung und das kommunale Stromnetz nicht gestattet – oder wenigstens stark erschwert –, dann erscheint vielerorts der Schutz schöner Landschaften wenn nicht dauernd, so doch langfristiger wieder möglich. VLP

Les additifs alimentaires et l'irradiation

Les additifs alimentaires, selon la définition donnée par le Comité mixte FAO/OMS, sont des substances non nutritives que l'on ajoute aux denrées alimentaires en quantités généralement faibles pour en améliorer l'apparence, le goût, la texture ou les propriétés de conservation.

L'Organisation mondiale de la santé, par le canal de «Santé du Monde», se préoccupe de la situation actuelle des additifs alimentaires, notamment de leur réglementation sur le marché et des possibilités de supprimer les dangers qu'ils offrent.

Additifs intentionnels et non intentionnels

La définition que nous venons de voir s'applique aux substances intentionnellement ajoutées aux aliments, d'une part, et aux additifs non intentionnels, d'autre part. Les premiers ont un rôle bien précis à jouer : favoriser la conservation du produit, le colorer, le parfumer, etc. Les seconds, au contraire, ne répondent à aucun objet : leur présence est purement accidentelle. Elle résulte par exemple des restes de produits chimiques qui ont servi à traiter les récoltes que la pluie, le passage du temps et les manipulations subies par la denrée n'ont pas réussi à faire disparaître. Ce sont aussi des substances chimiques utilisées dans la fabrication des matériaux de conditionnement et d'emballage qui peuvent «contaminer» la denrée alimentaire.

Deux points importants sont à relever : le comité d'experts ne classe pas parmi les additifs alimentaires les substances qui, comme les vitamines, sont

ajoutées à une denrée pour en accroître la valeur nutritive. D'autre part, certaines denrées tels que les fruits de mer frais, le lait, les œufs, la viande fraîche, les fruits et légumes frais, pelés ou épluchés, sont tous à peu près dépourvus d'additifs. Les aliments modernes contiennent presque tous des additifs, les haricots en boîte en sont un exemple. En effet, sans ces additifs, les haricots perdraient leur couleur, tout comme leur fermeté et nul ne serait tenté de les acheter. Il en va de même pour certaines autres denrées. Cependant, le danger offert par les additifs varie selon que les quantités absorbées sont plus ou moins importantes.

Irradiation protectrice

L'une des utilisations vraiment pacifiques de l'énergie atomique qui ait été découverte au cours des vingt dernières années est le traitement des denrées alimentaires par les rayonnements ionisants. Cette irradiation défruit un grand nombre de microorganismes responsables des fermentations ou des altérations auxquelles les denrées sont sujettes, c'est donc un excellent moyen de préservation. Certaines denrées irradiées peuvent être transportées ou conservées d'une saison à l'autre. Plusieurs pays ont déjà recouru à cette méthode qui, cependant, soulève encore des difficultés.

L'Organisation mondiale de la santé s'attache à réunir des renseignements sur ces problèmes et sur les diverses mesures à prendre pour que des traitements nouveaux soient sans danger pour le consommateur.

La production mondiale de champignons de couche

Pour l'année 1966 la production mondiale de champignons de couche s'est élevée à environ 218 000 tonnes. Les principaux producteurs sont, par ordre d'importance, les USA (75 000 tonnes), la France (50 000 tonnes), Formose (30 000 tonnes), la Grande-Bretagne (22 000 tonnes), le Canada (7 800 tonnes), la Hollande (6 500 tonnes), le Japon (6 000 tonnes), l'Allemagne fédérale (3 600 tonnes), la Belgique (3 000 tonnes), le Danemark (3 000 tonnes), la Suède (2 000 tonnes) et la Suisse (1 800 tonnes). Les autres pays produisent ensemble environ 8 000 tonnes.

Il est intéressant de constater que Formose, qui a entrepris la culture du champignon de couche en 1960 seulement, a réussi, en 6 ans, à se hisser au 3e rang de la production mondiale et s'impose commercialement sur la majeure partie des marchés. Cette fois bénéficie pendant les mois d'hiver d'un climat particulièrement favorable à la culture du champignon. La main-d'œuvre est abondante et bon marché (salaire de l'ordre de 3 francs par jour). Produites en quantités importantes, la paille de riz constituée, mélangée à de la fiente de poule et à des tourteaux de canne à sucre, un élément valable pour la production du fumier. De plus, les conserveries d'ananas, inoccupées pendant l'hiver, peuvent se consacrer à la mise en conserves des champignons de couche. Tous ces éléments font que la concurrence de Formose met les producteurs européens, en particulier la France, dans une situation particulièrement difficile. Ainsi, les producteurs français font-ils actuellement de gros efforts pour assurer leur position sur les marchés étrangers : amélioration des structures de distribution et de production, actions publicitaires...

Tout savoir de la pomme Gravenstein

De septembre à fin décembre, la «Gravenstein» est la reine des pommes. Profitons-en pour la connaître un peu mieux !

C'est la localité de Gravenstein, dans le Schleswig-Holstein, en Allemagne, qui a donné son nom à cette variété de pomme, dont la grosseur moyenne est de 60 à 75 mm de largeur et de 55 à 60 mm de hauteur. La Gravenstein est de forme irrégulière, globuleuse à cylindrique. Des mamelons plus ou moins marqués s'étendent sur toute la hauteur du fruit. Signaux en outre, à propos de sa forme, des côtes distinctes autour de l'œil.

La peau de la pomme Gravenstein est lisse, grasse et dégage un parfum prononcé, caractéristique pour la variété. Quant à sa couleur, elle est de fond jaun-vert à jaune, marbrée et flammée, plus rarement lavée de rouge carmin. Elle comporte aussi des points peu apparents, cernés de vert ou de teintes claires dans la couleur de fond.

Pour tout savoir de la pomme Gravenstein, il importe encore de dire quelles sont les caractéristiques de sa chair, de sa saveur, de sa conservation. La chair de cette variété de pomme est jaunâtre, tendre et très juteuse, sa saveur très prononcée. C'est un fruit fort agréable et caractéristique pour la variété. On le consomme de septembre à fin novembre. Ce n'est donc pas un fruit de garde. D'ailleurs, à basse température, la saveur de la Gravenstein ne se développe pas complètement.

Terminons la carte de visite de la Gravenstein en citant deux caractères de l'arbre qui porte ce fruit : vigoureux, à floraison précoce. La pomme Gravenstein est un fruit de table de grande valeur. Il rend de multiples services dans la confection de tartes, tartelettes, chaussons, gâteaux et purée de pommes.

Les vertus de l'artichaut, aux XVIe et XXe siècles

Genève est fière de produire sur son sol un légume excellent : l'artichaut. Aussi, vous intéressera-t-il peut-être de connaître l'histoire de ce légume.

L'artichaut est originaire de Sicile. On en cultivait d'importantes quantités dans la région de Carthage. Sous Catherine de Médicis, il n'était pas convenable pour une jeune fille ou une jeune femme sérieuse de consommer des artichauts, car on lui accordait des vertus aphrodisiaques. Une dame de l'époque écrivait : «Si quelque une de nous eût mangé des asperges ou des artichauts, on l'aurait montrée du doigt. Aujourd'hui, les jeunes femmes sont plus effrontées que des pages de cour». Pour les auteurs du Moyen-Age, l'artichaut stimule l'appétit et fait tomber la fièvre.

De nos jours enfin, l'artichaut est un excellent légume, de digestion facile, et qui présente une certaine valeur nutritive.

Renfermant 15% de sucre sous la forme particulièrement digeste d'un amidon appelé inuline, bien supporté, même par les diabétiques, ce légume contient quelques sels minéraux et notamment du manganèse. En outre, certains considèrent l'artichaut comme un véritable remède pour le foie. Pour d'autres, il pourrait avoir une action irritante sur les reins et, de ce fait, les rhumatisants ne devraient pas en abuser. Cependant, pour la majeure partie des gens, chacun et à tout âge peut consommer des artichauts.

Les trois variétés que l'on plante généralement sont : le Camus de Bretagne, le Macau ou Gros Vert de Laon. Deux de ces variétés sont produites dans la campagne genevoise : Le Macau est généralement mis à votre disposition sur le marché.

Un bon artichaut doit être lourd à la main par rapport à sa taille. Il doit avoir des feuilles d'un beau vert. Lorsqu'il est cuit, on veillera à le consommer assez rapidement, car des microbes peuvent se développer dans la chair d'un artichaut cuit conservé pendant un temps trop long. Frais, l'artichaut est un excellent aliment que vous aurez plaisir à découvrir, sous sa forme brute, à l'occasion de promenades dans la campagne genevoise. Les champs d'artichauts présentent en effet un aspect très original.

Production d'œufs accrue dans les pays auparavant importateurs

L'importance du commerce des œufs dans les échanges mondiaux de marchandises diminue toujours davantage. Ceci est la conséquence d'une production d'œufs accrue dans les pays auparavant importateurs, en particulier en République fédérale d'Allemagne. Dans ce pays, en effet, les importations d'œufs de poules sous coquilles ont reculé d'environ 53% de 1964 à 1967, alors que durant ce même laps de temps la production indigène augmentait de près de 23%. Dans les deux pays alpestres, Autriche et Suisse, la production indigène s'est aussi fortement étendue faisant diminuer les importations. En Suisse, les importations d'œufs ont reculé de 203,3 millions d'unités en 1966 à environ 199 millions en 1967, ce qui correspond à un recul de 2,1%. L'importation suisse dans le domaine des œufs a même diminué de 11,6% durant ces trois dernières années. Parmi les pays d'Europe occidentale toutefois, l'Angleterre a augmenté ses importations d'œufs par rapport à ces dernières années, bien que dans ce pays également la production n'ait été à peine plus faible que l'année précédente.

La situation viticole en France à fin novembre 1967

La note dominante est que les prix se sont élevés et uniformisés dans leur ensemble : 6 fr. le degré-hecto pour les bons vins de 9,5 à 10° en vieux ou nouveaux, 6,10 à 6,20 fr. au-dessus de 10°.

Le mouvement d'affaires s'est ralenti durant cette dernière quinzaine. Les acheteurs ont peu à peu disparu, mais le prix de 6 fr. reste bien acquis et la propriété est fermement décidée de ne pas lâcher cette position.

Essais d'analyser les causes et le pourquoi de cette conjoncture. L'arrêt des importations de vins d'Algérie a laissé automatiquement la voie libre aux forts degrés du Midi attendant avec impatience de prendre la relève. Une demande appréciable s'est établie en faveur de ces derniers. La hausse a instantanément suivi.

Le commerce est assuré d'un approvisionnement pour deux ou trois mois. Cela lui suffit. Il porte, à présent, ses regards vers les régions du Centre où il trouve de petits lots de vins rouges à 5,20 fr. le degré-hecto. C'est l'affaire des gros embouteilleurs de la région parisienne. Frais de transport réduits, d'où prix de revient intéressants. Bien sûr, de tels vins ne peuvent aller seuls. Il suffit de procéder à un coupage avec de forts degrés achetés récemment dans les départements producteurs du Midi et ces entrepositaires aboutissent ainsi à mettre en vente un vin laïré.

A bien peser propriété et commerce ne voient aucun objectif de baisse pour l'instant. Mais... à la condition que les importations futures soient strictement complémentaires.

Or, c'est précisément ce qui inquiète à l'extrême la Concomitance générale des vigneronniers (CGVM), qui n'hésite pas d'ores et déjà, à mobiliser ses troupes et tout au moins à mettre les vigneronniers en état d'alerte. Elle reproche notamment au gouvernement d'avoir toléré des entrées nouvelles de vins exotiques sans bon d'achat et sans pièce régulière au cours de septembre dernier. Elle demande à être consultée avant toute autre délivrance de documents, insiste, en attendant la médiation du ministre, et dénitivement la chaptalisation pour tous les vins de consommation courante. Enfin, elle critique les pouvoirs publics de ne pas encore avoir fourni la fixation réglementaire des prix du vin. Il s'agit d'un retard de deux mois. Le mécontentement est vif et la CGVM se déclare prête à toutes les manifestations pour la sauvegarde de la viticulture méditerranéenne.

Il faut bien reconnaître que le délicat problème des importations n'est pas réglé pour autant. Sans aucun doute, le volume en sera sensiblement réduit, mais suivi des protestations des uns et des autres dans un sens diamétralement opposé. D'une part : les vigneronniers du Midi parce qu'ils considèrent que ces arrivages inopportuns, dérèglent totalement le marché français, provoquent l'embargo sur les textiles en méditerranée et d'autre part : le gouvernement algérien désirerait absolument s'en tenir aux engagements antérieurs pris entre les deux Etats. Un récent article d'un périodique d'outre-Méditerranée le souligne sans ambage. Il y est dit : la mévente du vin algérien, deuxième source de devises pour l'Etat, après le pétrole, est catastrophique et... des bruits qui courent sont évoqués les qu'embargo sur les textiles en provenance de France, du rejet éventuel de fourniture de matériel pour un futur gazoduc, etc.

En attendant, il faut bien que l'Algérie «se débarrasse» le mot n'est pas excessif, de ses excédents en vins. Nos voisins d'Allemagne-Occidentale sont sollicités ainsi que certains pays africains, où les vins de coupage avaient leurs débouchés. La concurrence s'annonce redoutable. Comme on le voit, le gouvernement français est pris entre deux feux. Un compromis sera très certainement recherché à seule fin de ne pas trop mécontenter les uns et les autres. N'est-ce pas la règle habituelle dans tous les domaines ? — Et l'on s'y achemine car... une importation de un million d'hec-

L'œuf : une source de phosphore et de fer

L'on sait que le jaune d'œuf est formé essentiellement par des graisses à la fois azotées et phosphorées, d'une grande importance. Il s'agit d'une part de la lécithine, un mot qui nous vient du grec et qui signifie «jaune d'œuf». Cette lécithine est un lipide phosphoré. Lipide est un nom donné aux substances organiques que l'on appelle usuellement graisses insolubles dans l'eau et formées d'acides gras unis à d'autres corps. L'autre graisse formant le jaune d'œuf s'appelle la cholestérol ou cholestérol. Il faut savoir que les stéroïls entrent dans la composition de plusieurs hormones et vitamines. On trouve encore dans le jaune d'œuf des substances albuminoïdes, riches en phosphore et en fer organique.

Ainsi, ce petit jaune d'œuf que nous avons tellement plaisir à consommer, fournit à notre organisme du phosphore et du fer en grande quantité, sous une forme assimilable. On sait que l'œuf est par définition un aliment complet, très riche en vitamines.

A cette époque de l'année

où de grandes quantités d'œufs sont à la disposition du consommateur, il est donc bon de se souvenir que cet aliment est excellent pour les jeunes, de par sa richesse en matières azotées, minérales et phosphorées. Les œufs à la coque sont les plus digestibles. Quand ils sont mollets, ils ne séjournent dans l'estomac qu'une ou deux heures. Les œufs cuits durs eux, sont aussi de digestion facile pour autant qu'ils soient bien machés. Pour ceux et celles qui apprécient les «œufs brouillés», sur le plat ou en omelette, il faut signaler que l'œuf étant déjà riche en graisses par lui-même, l'addition de matières grasses en fait un aliment surgras.

A chaco son œuf

L'association des œufs et des légumes frais est très heureuse, en raison de l'absence de résidus laissés par les œufs. Les œufs s'associent également très bien avec les pâtes, les pommes de terre, les marrons, etc. car ils s'ont déficients en hydrates de carbone.

Si demain, les habitants de notre pays, Suisses et étrangers, achetaient un œuf, il y en aurait assez, car le pays produit actuellement beaucoup d'œufs, cette délicate source de phosphore et de fer.

105 de vins algériens est en vue. 600 000 hectos sont déjà répartis en bons ; le solide devaut suivre en 1968. Georges Liégeois

Divers

Etudes touristiques à l'Université de Fribourg

Durant l'année d'études 1967/68, l'Institut des sciences économiques et sociales de l'Université de Fribourg s'occupe des problèmes du tourisme, qui sont de la plus haute importance pour la population et, surtout pour les organisations régionales intéressées à cette branche de l'économie nationale. L'objet principal des enquêtes scientifiques consiste dans les régions des lacs, du pays de la Braye, les rives de la Saane, du canton de Neuchâtel et de Morat comme points de départ. Le plan d'étude tient compte avant tout de l'activité touristique de la zone en question et prendra en considération le développement futur, le genre de tourisme qu'il convient de favoriser. Chaque projet de développement touristique doit reposer sur certaines données fondamentales, c'est-à-dire établir simultanément l'inventaire des aspects actuels du tourisme et des moyens dont il dispose. Dans cet ordre d'idées, il y a lieu de considérer les divers facteurs qui destinent une région au tourisme : Les richesses historiques, les nécessités économiques, la répercussion du tourisme sur la vie de la population, l'attitude de cette population. Il faut tenir compte en outre des facteurs internes du développement d'une telle «industrie» : les attrait et conditions naturels, la disponibilité de capitaux de tous genres, les perspectives du marché du travail. Ces données étant établies, il est alors possible de déterminer si une région se prête à certaines formes de tourisme. Les facteurs externes qui doivent être également examinés consistent en la clientèle nouvelle, la naissance d'une nouvelle vogue touristique, le développement des possibilités de transport et notamment les perspectives d'avenir des différentes sortes de tourisme : tourisme de luxe, tourisme pédestre ou motorisé, tourisme de famille, de jeunesse, tourisme de détente ou tourisme sportif), les modes de financement (individuel, collectif, indigène ou étranger) et un essai de pronostic sur le développement futur.

Même étudiant, le touriste est roi

Des transformations voyantes ont modifié l'aspect du lieu balsant du Service universitaire de voyages, à Leonhardstrasse, à Zurich. A elles seules, les lettres géantes qui signalent l'institution couvrent une bonne partie de la façade familière. Un écriteau rouge frappe l'attention, avec cette inscription en trois langues : «Schweizerischer Studentenreisendienst - Service suisse du tourisme pour étudiants - Swiss student travel office». Or, en l'occurrence, l'apparence correspond à la réalité, qui est un office touristique actif, lequel s'occupe de renseigner et conseiller une clientèle nombreuse composée en majorité de visiteurs d'outre-mer avides de découvrir l'Europe. Sous la devise «Something for (almost) nothing», on y procure aux étudiants-touristes, qui souvent ne disposent que de modestes moyens financiers, toutes indications concernant des possibilités avantageuses de logement et de restauration, d'excursions urbi et orbi, de tournées d'emplètes, etc. Satisfaire à l'énorme demande de parties de fondue constitue cependant, encore et toujours, le principal casse-tête pour les diligents organisateurs. C'est pourquoi, chaque jour ou presque, de tels divertissements fromagés que réunissent dans la cave même du dit office des amateurs enthousiastes venant de tous pays.

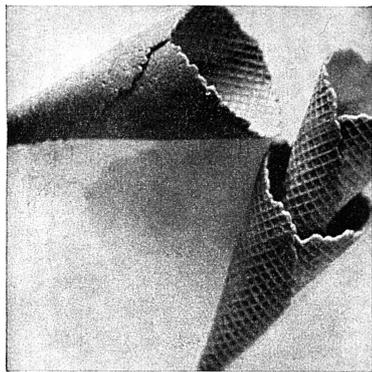
Annances et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements : douze mois 33 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 13 fr. 50, deux mois 7 fr., deux mois 7 fr., deux mois 7 fr. Pour l'abonnement direct : douze mois 45 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr., deux mois 10 fr. 25. Abonnements à la poste : demandez le prix aux offices de poste étrangers. - Imprimé par Birkhauser S.A., Bâle 10. - Responsable pour la rédaction et l'édition Dr R. C. Streit. Rédaction et administration : 400 Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux 40-85, téléphone (061) 34 86 90.

Rédaction : Ad. Pister, P. Nantemod
Administration des annonces : Mlle M. Moeschli

Schmackhafte
Mandel- und
Haselnusscornets

9



HUGAGWALD

Hüpfenfabrik 8636 Wald 055/9 16 36

Geniessen,
was der Wald
uns schenkt...

Echte Kroatzbeere bringt Ihnen die Lieblichkeit der Wälder, bringt Duft und Aromafülle vollreifer Waldbrombeeren ins Haus.

Gut gekühlt und pur getrunken erfreut Sie Echte Kroatzbeere durch ihre herzhaft-fruchtige Eigenart. Als Basis für köstliche long-drinks und spritzige Cocktails zeigt Echte Kroatzbeere ihren unnachahmlichen Charakter. Mixrezepten senden wir Ihnen auf Verlangen gerne kostenlos zu.



General-Vertretung: Emil Benz Import AG, 8037 Zürich, Tel. 07142 33 32

Echte Kroatzbeere

neu
3 Delikatess-Saucen
VON
Knorr

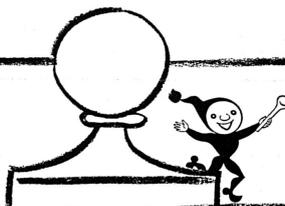


Jederzeit servierbereit
Im Handumdrehen zubereitet
*
Risikofrei in der Herstellung - gerinnen auch nicht beim Erkalten
*
Alles in einem Produkt
*
Fertig zubereitete Sauce im Kühlschrank haltbar und jederzeit blitzschnell wieder aufgewärmt

Vielseitig
Aus den Grundsaucen lässt sich jede klassische Ableitung herstellen.
*
Ideal für den à la carte-Service, wo es darauf ankommt, immer genügend Sauce sofort verfügbar zu haben.

Preisgünstig
1 kg fertige Knorr Sauce hollandaise kostet zum Beispiel nur Fr. 9.20 (ergibt 25 Portionen).

Dose 900 g (ca. 150 Portionen)



Ein BORER Skillift
für Ihre Hotelgäste
(ist eine lukrative Einnahmequelle)



BORER Klein-Skillifte, komplett ausgerüstet für Übungshänge von 200-600 m sind günstig im Preis: BORER Baby 2 PS ab Fr. 3600.-, BORER Star 5,5 PS ab Fr. 9500.- (Aufpreis für Benzinmotoren). BORER Skillifte sind betriebs- und unfallsicher. Die am Drahtseil festmontierten, bequemen Stoss- und Schleppbügel laufen im Rundlaufsystem und befördern bis 1000 Skifahrer/Stunde. Einmannbedienung leicht erlernbar. Rasch montiert und wieder weggeräumt, ohne Landschaften. Leicht zu transportieren. Auch durch die Armee geprüft und eingesetzt. Fabrikgarantie. Zögern Sie nicht. Verlangen Sie heute noch unsere ausführlichen Prospekte und Referenzen für BORER Baby, BORER Star und den demonstrierbaren BORER Mastenskillift!

BORER

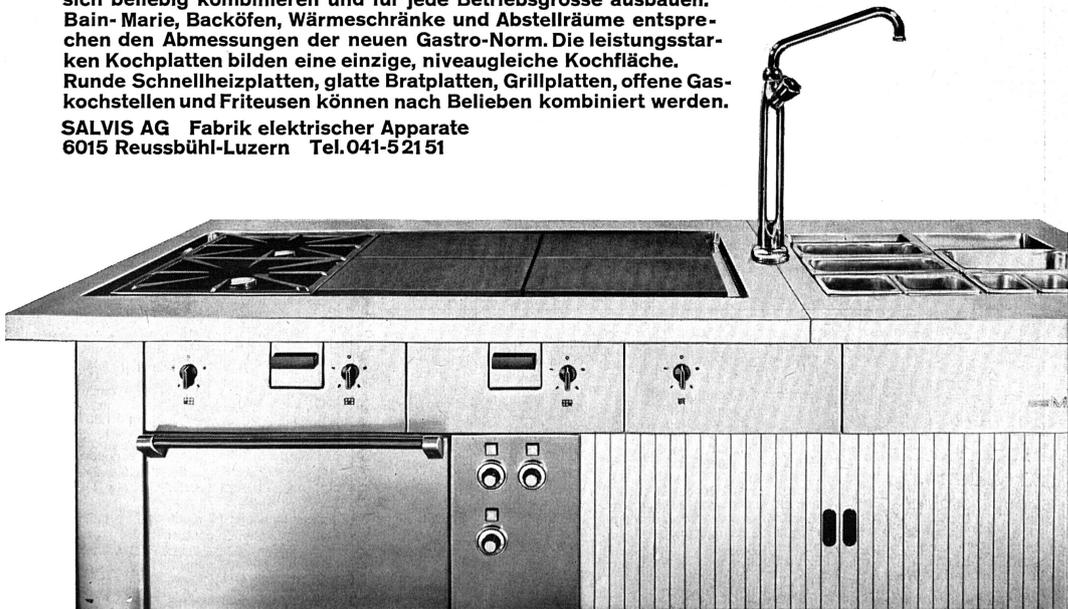
Gebr. M. und F. Borer, Skilliftbau
4227 Büsserach SO
Telefon (061) 80 11 02

salvis

**GROSSKÜCHENHERDE
GASTRO-NORM**

Ausgereifte und erprobte Neukonstruktion eines leistungsfähigen Restaurations- und Hotelherdes. Die einzelnen Bauelemente lassen sich beliebig kombinieren und für jede Betriebsgrösse ausbauen. Bain-Marie, Backöfen, Wärmeschränke und Abstellräume entsprechen den Abmessungen der neuen Gastro-Norm. Die leistungsstarken Kochplatten bilden eine einzige, niveaugleiche Kochfläche. Runde Schnellheizplatten, glatte Bratplatten, Grillplatten, offene Gaskochstellen und Friteusen können nach Belieben kombiniert werden.

SALVIS AG Fabrik elektrischer Apparate
6015 Reussbühl-Luzern Tel. 041-521 51



Serviettenständer
für Papierservietten 35/55 cm Leichtmetall Fr. 12.50
für Papierservietten 45/45 cm Plexiglas Fr. 19.80
Telefon (041) 2 55 85

Abegglen-Pfister AG Luzern

Schuster

prüft alles, wählt kritisch und bringt Teppichen, Möbel- und Dekorationsstoffen sowie in Bodenbelägen nur was gut ist.

Schuster

führt speziell für Hotels eine Teppich-Kollektion von einmaliger Vielfalt.

Schuster

weiss, worauf es im Hotel ankommt und findet für jeden Zweck die richtige Lösung.

Schuster

wird von der Hotellerie immer wieder als zuverlässiger Teppichberater konsultiert.

Schuster

wird auch Ihr Ausstattungsproblem zu Ihrer vollen Zufriedenheit lösen.

Schuster

ST. GALLEN Mullergasse 14
ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
Landenbergstrasse 10
(Stoffzentrale)
BASEL Aeschenvorstadt 57
WINTERTHUR Obergasse 20
BERN Eigerstrasse 80
LAUSANNE Chemin de Mornex 34

Seit Generationen massgebend in allen Teppichfragen.

Champagne



Taittinger Reims

Blanc de Blancs

Comtes de Champagne

Agents généraux pour la Suisse

Suisse romande:

PLANTEURS REUNIS S.A., LAUSANNE

Deutsche Schweiz und Tessin:

A. FISCHER

ERSTE ACTIENBRENNEREI, BASEL

Zu verkaufen

im Zentrum von Locarno, Tessin, aus persönlichen Gründen, sehr gut gehendes

Hotel-Restaurant

(25 Betten, grosser Speisesaal). Jahresbetrieb.

Das Geschäft kann von finanzkräftigem Bewerber sofort übernommen werden.

Offerten unter Chiffre HR 2402 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

PFEIFFER- Qualität

bescheiden kalkuliert

Bügelfreie

Kleiderschürzen
Kellnerjacken
Kellnertrücker
Portierjacken
aus Eigenfabrikation
oder USA-Vertretung.
Wir bitten Muster und
Katalog zu verlangen.

Pfeiffer & Cie.
Wäschefabrik Mollis
Telefon (058) 4 41 64



mit sep. Anhäng-Etikette,
auf Wunsch versehen mit
Hotelbenennung und lau-
fend nummeriert. Anfragen
und demusterie 'Offerten'
verlangen.
E. Schwägler, 8004 Zürich
Zeughausstrasse 45
Telefon (051) 72 00 43

Lampenschirme

neu überziehen,
anfertigen, sehr günstig

Delilampen

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

Ein Gang zu GEEHHAAR lohnt sich
(Für alles, was man auf den Boden legt)

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7 3000 Bern 6

Stets lebende Krustentiere für Ihre Gäste

Hummer u. Langusten-Viviers-/Aquarien

Gediegene, attraktive Ausführung für den Gästeraum. Standardausführung: bestehend aus Schaubekken mit Nurglaslängsfronten, Gestell mit Kühl- und Filteranlage, sofort betriebsbereit. Platzbedarf 160x40 cm, notwendige Anschlüsse nur eine Steckdose.

Als Spezialfirma mit langjähriger Erfahrung im Bau und Unterhalt von Meerwasseraquarien sind wir in der Lage, jegliche Spezialwünsche zu erfüllen.

TROPICAL-FISH-CENTER, LUZERN, Spezialhaus für Meerwasseraquaristik
E. Kopp, Habsburgerstrasse 26, 6000 Luzern, Telefon (041) 212 85

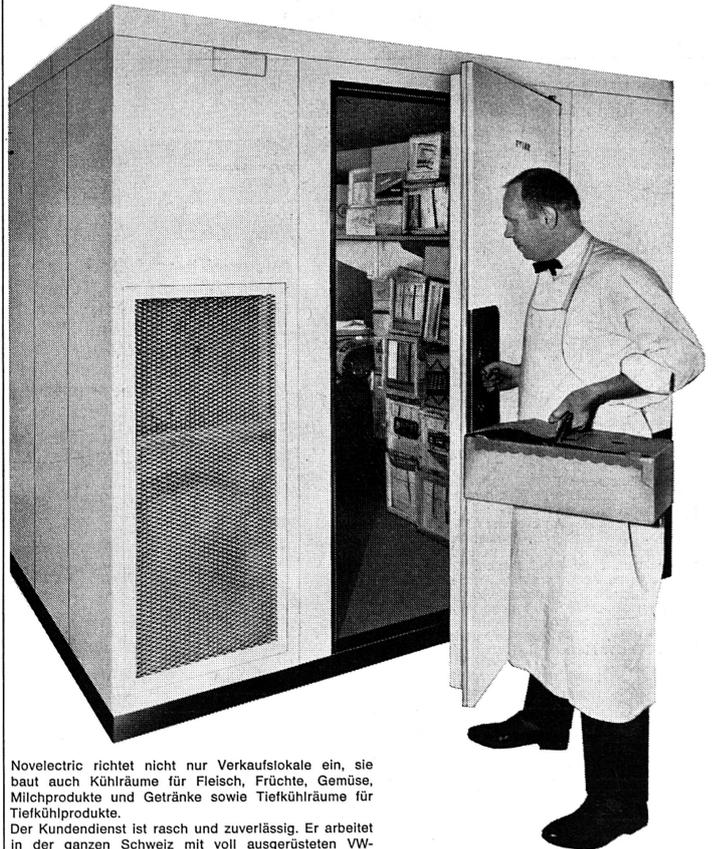
Für eine Tyler-Tiefkühlanlage brauchen Sie weder Baubewilligung noch Handwerker

Schon morgen können Sie, wenn Sie wollen, von ihr profitieren! Denn in weniger als fünf Stunden ist eine 183x244 cm grosse Tyler-Tiefkühlzelle betriebsbereit. Bauliche Veränderungen sind nicht notwendig.

Genügend grosse Reservelager sind heutzutage im Lebensmittel- und Fleischwarenhandel von grosser Bedeutung. Wer sagt: «Das habe ich leider nicht mehr am Lager», schickt seine Kunden zur Konkur-

renz. Nach einem Urteil der Zeitschrift «Fortschrittlicher Lebensmittelhandel» setzen deshalb Läden mit genügend Lagermöglichkeiten doppelt soviel um wie solche ohne zusätzlichen Raum.

Die raffiniert konstruierten Tyler-Tiefkühlzellen bieten Ihnen ein Maximum an Lagermöglichkeit auf kleinstem Raum, bei einem Minimum an Investition.

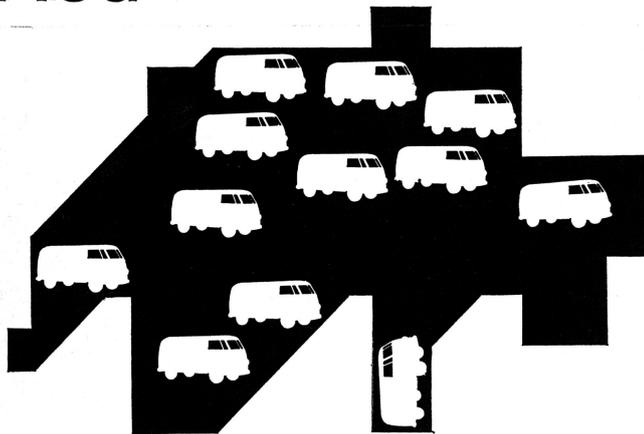


Novelectric richtet nicht nur Verkaufslöke ein, sie baut auch Kühlräume für Fleisch, Früchte, Gemüse, Milchprodukte und Getränke sowie Tiefkühlräume für Tiefkühlprodukte.

Der Kundendienst ist rasch und zuverlässig. Er arbeitet in der ganzen Schweiz mit voll ausgerüsteten VW-Servicewagen und gutausgebildeten Monteuren.

Novelectric-Kühlung 8107 Buchs ZH, Tel. (051) 71 15 15

Neu



dezentralisierter
Kundenservice

hildebrand

mit Servicestellen
im Raum:

Aarau St. Gallen
Basel Sion
Bern Lausanne
Brig Lugano
Chur Zürich
Luzern und ab Werk Aadorf

Kunden-Service
Voll ausgerüstete Servicewagen
mit Autoruf
grosse Ersatzteillager in den
einzelnen Servicestellen
Pikettendienst samstags/sonntags
Garantie-Verlängerungs-
abkommen
Revisionen

Ed. Hildebrand Ing.
Maschinenfabrik
CH-8355 Aadorf
Telefon 052/47 14 21

Grösste Schweizer Fabrik
für gewerbliche
Geschirrwaschautomaten

Service-Zentrale
Tel. 052/4714 21