

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **73 (1964)**

Heft 52

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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



Basel, den 24. Dezember 1964

Nr. 52

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
73e année - Paraît tous les jeudis

Schweizer Hotel-Revue
Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Eigentum des Schweizer Hotelier-Verein
73. Jahrgang - Erscheint jeden Donnerstag

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

hotel
revue

Hochkonjunktur im Tourismus -
Baisse im Skirensport

Von Fritz Erb, Ehrenmitglied des Schweizerischen Ski-Verbandes und Skischul-Verbandes

Eine Erscheinung, welche die Leitung des Schweizerischen Ski-Verbandes (SSV) schon seit Jahren mit Sorgen erfüllt, ist die wachsende Schwierigkeit, das unbedingt notwendige Kader für die Nationalmannschaften, vor allem der Kategorie A, zu rekrutieren. Dabei muss man sich klar sein, dass es in erster Linie darum geht, unser Land an den grossen internationalen Wettbewerben in den alpinen Disziplinen mit einer schlagkräftigen Mannschaft zu vertreten. Die edle Damenwelt wird es mir nicht verübeln, wenn ich sage, dass wir das Schwergewicht auf die Equipe des starken Geschlechts verlegen müssen. Ich brauche nicht besonders daran erinnert zu werden, dass die Schweiz schon vor dem Zweiten Weltkrieg und seit den Olympischen Spielen 1948 in St. Moritz während Jahren durch ihre besten Skirennfahrerinnen wiederholt zu Weltmeisterschafts- und Olympia-Goldmedaillen kam. Aber die Stärke einer Skination, - die Schweiz war lange eine der führenden «Grossmächte» - wird doch in erster Linie nach den von den Herren erzielten Ergebnissen beurteilt.

Als eines der meistgeschätzten Ferienzeile der Wintersportgäste aus aller Welt haben wir selbstverständlich auch ein Interesse daran - sogar ein sehr vitales - dass wir uns nicht bloss auf dem Gebiet des Gastgewerbes auszeichnen und den Kampf mit der ausländischen Konkurrenz aufnehmen dürfen, sondern dass wir auch auf sportlichem Gebiet mit beachtlichen Leistungen aufwarten können. Es ist nämlich einmal so, dass das Prestige eines Landes, das im heissen Existenzkampf steht, mit den sportlichen Erfolgen oder Niederlagen auf internationaler Ebene steigt oder sinkt. Und in dieser Beziehung ist der Wintertourismus, der einen grossen Prozentsatz unserer Bergbevölkerung ernährt, besonders empfindlich, ob man es nun zugibt oder abstreitet.

Leider besteht nun eine bedrohliche Diskrepanz zwischen der Konjunktur im Wintertourismus und der Stagnation in unserem nationalen Skirensport.

Bis jetzt hat die wachsende Entwicklung im Wintertourismus mit Ausnahme der Periode 1962/63 - Typhus und abnormale Kälte - eine ständige Steigerung erfahren. Das geht aus folgender Statistik über die Gesamtzahl der Übernachtungen in Hotels, Motels, Gasthöfen und Pensionen hervor:

Table with 2 columns: Winterhalbjahr, Logiernächte. Rows for years 1958/59 to 1963/64.

Der Höchststand des Wintersemesters 1961/62 wurde also fast wieder erreicht. Ein anderes wichtiges Kriterium für die blühende Wintersport-Konjunktur im Schneeparadies Schweiz - Ausnahme Winter 1963/1964 - sind die Frequenzen der offiziellen schweizerischen Skischulen. Über diese wird seit dem Winter 1933/34, als die ersten Skischulen den Betrieb aufnahmen, genau Statistik geführt. Nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges, der einen empfindlichen Rückschlag erbracht hatte, registrierte der bisherige Geschäftsführer des Schweizerischen Skischulverbandes (SSSV), Christian Rubi (Wengen), bis Ende des Wintersemesters 1962/63 eine ständig steigende Zahl der verbuchten Halbtagslektionen. Im sehr schneearmen letzten Winter 1963/64, als viele Skilifte nie im Betrieb waren, gingen die Lektionszahlen seit 1952/53 erstmals leicht zurück.

Table with 2 columns: Winter, Halbtagslektionen. Rows for years 1958/59 to 1963/64.

Unsere Berufsskilehrer in den eigentlichen Wintersportregionen Graubünden, Innerschweiz, Berner Oberland und Wallis brauchen sich im allgemeinen nicht über Arbeitsmangel zu beklagen, und viele verdienen während drei bis vier Monaten eine schöne Stange Geld, was man ihnen von Herzen gönnt. Die mit dem guten Besuch der schweizerischen Wintersportplätze in enger Verbindung stehende Hause im Skiuunterrichtswesen zeitigt leider auch einen katastrophalen Rückgang des Interesses der Skilehrer am Skikampfsport.

Wir nehmen die offizielle Liste der Skikonkurrenten der Elite-Klasse für 1964/65 zur Hand, publiziert in der «Ski-Illustrierten», dem offiziellen Organ des SSV.

Ein Blick in die bedeutendsten Wintersport-Regionen ergibt folgendes höchst beunruhigendes Ergebnis: Im ganzen Kanton Graubünden mit den meistbesuchten Kurorten und besuchtesten Skischulen gibt es im nächsten Winter noch fünfzehn Elite-Angehörige, nämlich alpin dreizehn Herren und eine Dame und einen (1) Nordischen. Und einst stellte das Schneeparadies der hundertfünfzig Täler das Gros der schweizerischen Skiwettkämpfer in allen vier Disziplinen ...

Im Berner Oberland zählen wir total 16 Alpine, davon acht Damen, wobei zu sagen ist, dass verschiedene Unterländerinnen die Mitgliedschaft in Berg-Skiclubs besitzen. Sage und schreibe drei Mann stark ist die nordische Elite des Berner Oberlandes, das einst Schweizer Skimeister am laufenden Band hervorbrachte.

Äusserst bedenklich ist das mangelnde Interesse am Wettkampfsport auch im begnadeten Wallis. Da gibt es noch acht Alpine, darunter zwei Damen, nicht weniger als vier Elite-Angehörige stellt das den meisten Eidgenossen unbekannte Marécottes/Salvan. Langläufer gibt es vor allem noch im armen Oberrgoms, total sieben. Weiter unten werden wir die Verhältnisse einzelner Orte noch besonders unter die Lupe nehmen.

In der Zentralschweiz, zu der wir auch Einsiedeln rechnen, besitzen noch zwei Damen und drei Herren die alpine Elite-Qualifikation, während das aufstrebende Einsiedeln und Andermatt immerhin acht Nordische auf die Beine bringen. Dabei ist nicht zu übersehen, dass ein Alpiner - Schweizer Meister Stefan Kälin - auch Einsiedler ist.

Viel bedenklicher noch stimmt die Tatsache, dass einige der grössten Wintersportplätze keinen einzigen Wettkämpfer der Eliteklasse stellen.

Folgende Tabelle widerspiegelt am besten die Verhältnisse, die ich rundweg als katastrophal bezeichnen muss.

Table with 4 columns: Skischule, Halbtagslektionen (1962/63, 1963/64), Elite-Klasse (Alpin, Nordisch). Lists various ski schools and their statistics.

In dieser Aufstellung sind die Skischulen der Hauptregionen enthalten. Was die Frequenzen anbetrifft, darf darauf hingewiesen werden, dass sich an einzelnen Stationen der akute Schneemangel sehr stark auswirkte und das Ergebnis ganz empfindlich beeinträchtigte. Die Langläuferzonen Einsiedeln und Oberrgoms habe ich nicht aufgeführt. In der Statistik fehlt auch La Brévine mit 9 Elite-Langläufern, das keine Skischule führt, weil es nicht Wintersportplatz ist.

Dass einige der grossen Plätze keinen einzigen Wettkämpfer der Eliteklasse stellen, muss als eine schwere Gefährdung der Zukunft des schweizerischen Skikampfsportes, vor allem in den alpinen Disziplinen, betrachtet werden, auf die nicht nachdrücklich genug hingewiesen werden kann. Mit der Zeit wird sich dieser ungesunde Zustand auch für



die betreffenden Wintersportplätze nachteilig auswirken.

Engere Zusammenarbeit zwischen SSV und SSVV erachtete ich als ein höchst dringliches Gebot der Zeit!

Noch einmal verweise ich auf meinen Appell an die Skiklubs und Skischulen im «Sport» Nr. 140 vom 20. November.

Es sollte für jede Schweizer Skischule, mindestens in grossen in den besuchtesten Wintersportplätzen, eine Ehre sein, durch mehrere ihrer prominentesten Skilehrer in der Nationalmannschaft A vertreten zu sein,

was meines Erachtens einen viel ernsteren Kontakt zwischen den grossen nationalen Ski-Organisationen, eingerechnet den Intervall für Skilauf, voraussetzen würde.

Les autorités et le problème de la formation professionnelle

Considérations du Dr Bernardo Zanetti, vice-directeur de l'Office fédéral de l'Industrie des arts et métiers et du travail

Nous avons signalé ici même la conférence de presse qui s'est déroulée le 22 octobre 1964 à l'Hôtel du Midi à Davos, le nouvel hôtel-école de la Société suisse des hôteliers. Cette conférence avait pour but de souligner les efforts déployés par l'hôtellerie organisée pour encourager et développer le recrutement et la formation professionnelle du personnel indigène.

Comme on a pu s'en rendre compte par la suite, cette manifestation a trouvé un écho favorable dans la presse suisse allemande - les journaux romands n'avaient pas été invités, car l'on ne prévoit pas, pour l'année prochaine déjà, une institution de ce genre en Suisse française - et dans l'opinion publique. Les inscriptions et demandes de renseignements qui sont parvenues à notre office de Berne en font foi.

L'on a surtout apprécié le fait que l'organisation du personnel approuvait et encourageait les tentatives faites par le patronat pour assurer la relève, de même que la compréhension des autorités fédérales intéressées à la solution d'un problème délicat, non seulement dans l'hôtellerie, mais dans toutes les branches de notre économie. Voici d'ailleurs comment le représentant des autorités fédérales s'est exprimé à ce sujet après avoir entendu l'exposé du président de la commission de la formation professionnelle de la SSH, que nous avons publié à l'époque. Nos lecteurs trouveront la semaine prochaine, ici-même, l'exposé du Dr Franz Portmann, secrétaire général de l'Union Helvetia. (Réd.)

ne peut qu'approuver de telles initiatives tant qu'elles restent dans un cadre général légal et elles méritent son appui lorsqu'elles correspondent à l'esprit et à la lettre de la Constitution fédérale.

Il est clair que les autorités feront toujours en sorte que, dans le domaine de la formation professionnelle l'on ne dépasse pas par excès de zèle les limites qu'impose l'intérêt général. Les autorités veilleront également à ce que les forces ne s'éparpillent pas trop.

Comme je l'ai déjà laissé entendre, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail s'intéresse sous diverses formes au problème du personnel dans l'hôtellerie: d'abord sur le plan de la législation du travail et de la politique sociale, puis sur le plan du marché du travail et surtout sur le plan de la formation professionnelle.

Nous cherchons dans tous ces domaines avec les associations professionnelles compétentes des solutions qui garantissent une politique saine pour l'industrie hôtelière suisse.

En ce qui concerne les problèmes et vœux relatifs à la législation sur le travail, nous reconnaissons avec une vive satisfaction l'activité sociale et politique positive et clairvoyante des partenaires sociaux aussi bien dans le domaine des conventions collectives de travail que dans celui de la législation sur le travail.

Aus dem Inhalt:

Table with 2 columns: Lire entre autres dans ce numéro, Seite/page. Lists various articles and their page numbers.

Les partenaires ont compris que la meilleure voie était celle d'une étroite collaboration, d'une compréhension et d'une bienveillance réciproque et par là même de concessions mutuelles. Cette volonté de collaborer s'est manifestée et a fait ses preuves dans l'élaboration et dans l'application du règlement des taxes de service — convention collective ayant force générale obligatoire — puis dans la conclusion de diverses conventions collectives de travail — conventions cantonales ou convention collective intercommunale, qui régissent les conditions de travail sur l'ensemble du territoire helvétique. Cette même coopération s'est encore manifestée lors de l'élaboration de l'ordonnance spéciale décalant de la nouvelle loi sur le travail concernant la durée du travail et du repos dans l'industrie hôtelière. L'attitude à la fois ferme et conciliante des partenaires sociaux dans l'hôtellerie est extrêmement réjouissante et elle est sûrement due au fait qu'ils savent parfaitement que sans une amélioration des conditions de travail, le recrutement du personnel indigène serait voué à un échec en raison de la situation du marché du travail. La tâche des autorités, en particulier de notre office, est surtout de jouer le rôle d'intermédiaire et de conciliateur entre les interlocuteurs et de trouver la forme légale qui peut convenir à une entente. Ce fut le cas lors de la force générale obligatoire donnée au règlement des taxes de service et aux diverses conventions collectives de travail déclarées d'application générale et, finalement, lors de la préparation de l'ordonnance spéciale de la loi sur le travail. Les autorités peuvent s'estimer heureuses lorsqu'elles peuvent limiter leur intervention à cette activité.

Parmi les efforts que l'industrie hôtelière fait dans le domaine social, mentionnons également la Paho, Caisse paritaire d'assurance-chômage pour l'hôtellerie suisse et la restauration, créée par la Société suisse des hôteliers et l'Union Helvetia. Cette caisse a largement contribué par le passé à atténuer la détresse des employés d'hôtel tombés au chômage. Malgré l'amélioration du marché du travail due aux circonstances et à la collaboration active des services de placement et des organisations professionnelles, la Paho continue à être une institution émanant des associations qui jouent un rôle extrêmement utile, ce qui est une preuve de plus de leur volonté de s'entraider et de collaborer.

Puisque nous parlons de service de placement, nous aimerions à ce propos insister sur les efforts accomplis déployés pour recruter à l'étranger la main-d'œuvre qui fait défaut à l'hôtellerie. Cette branche d'industrie doit bénéficier de dispositions spéciales dans la réglementation du marché du travail puisque la division des établissements en entreprises annuelles et saisonnières lui donne une structure particulière. C'est la raison pour laquelle l'on a fondé, il y a quelque dix ans la commission paritaire pour les questions d'immigration et d'émigration intéressant le personnel d'hôtel et de restaurant qui, sous la direction de notre office, traite les demandes d'admission de la main-d'œuvre étrangère pour la saison d'hiver et d'été. C'est sur la base des décisions de cette commission que sont données les directives aux offices de travail au sujet de l'octroi des permis de travail à la main-d'œuvre étrangère pouvant occuper un emploi en Suisse. Je n'ai pas besoin de vous dire spécialement que, dans ce domaine, la situation évolue toujours rapidement.

L'offre de lits d'hôtel a beaucoup augmenté et le trafic touristique enregistre toujours de nouveaux records. L'industrie hôtelière est fortement touchée par le fait que la main-d'œuvre indigène abandonne volontiers l'hôtellerie pour d'autres professions et la pénurie est toujours plus aigue. Notre office s'est continuellement efforcé, dans la mesure du possible de venir en aide à l'hôtellerie pour résoudre le problème du personnel. J'attire par exemple votre attention sur nos interventions lors des négociations qui ont eu lieu avec les autorités étrangères responsables du marché du travail en vue de procurer de la main-d'œuvre à l'industrie hôtelière suisse. Je mentionne aussi que nous avons appuyé les campagnes spéciales des associations professionnelles dans les divers pays. Sans la coopération des autorités, le succès des campagnes en Italie et en Espagne aurait certainement été compromis. En revanche, il est clair

que la police des étrangers conserve toujours ses droits.

La variété des nationalités des travailleurs étrangers n'est plus guère inférieure à la variété des pays d'origine des hôtes. C'est la raison pour laquelle tous les efforts déployés par l'hôtellerie pour améliorer les conditions de travail de la main-d'œuvre indigène et pour développer le recrutement de celle-ci sont approuvés à leur juste valeur.

La campagne qui a abouti à la création de l'hôtel-école de Davos qui nous est présenté aujourd'hui doit être jugée par rapport au complexe que nous venons d'évoquer. Les raisons exposées sont déterminantes. Il est de toute importance pour l'avenir de notre hôtellerie de pouvoir conserver à nos établissements un contingent respectable de main-d'œuvre qualifiée indigène dans les divers secteurs de nos établissements.

La situation est moins critique dans le secteur des cuisiniers, car le nombre des apprentis a considérablement augmenté dans cette profession au cours de ces dernières années. En revanche, la situation dans le secteur des professions de service est beaucoup plus précaire, ce qui prouve que les efforts déployés jusqu'à maintenant pour assurer la relève ont été vraisemblablement insuffisants.

C'est la raison pour laquelle notre office a pris une attitude de principe positive à l'égard de la campagne spéciale qui nous a été soumise il y a environ un an et demi par la Société suisse des hôteliers. Les plans élaborés à l'époque ont maintenant forme concrète et garantissent une formation professionnelle convenable. C'est pourquoi nous avons prié, en avril déjà, les offices de travail cantonaux d'approuver les contrats d'apprentissage des cuisiniers, cuisinières, sommeliers et sommières qui fréquentent les cours de Davos, pour autant que l'hôtel dans lequel l'apprenti fera son stage après le premier cours lui assure une formation professionnelle effective.

Notre attitude positive à l'égard de l'hôtel-école de Davos ne nous empêche pas cependant de faire une critique que j'ai déjà signalée. La nouvelle campagne ne simplifie pas la situation dans le domaine de la formation professionnelle. Nous avons maintenant trois systèmes de formation dans l'industrie hôtelière: d'abord les apprentissages normaux dans les établissements ouverts toute l'année, permettant aux apprentis de suivre parallèlement l'enseignement professionnel dans les écoles des arts et métiers entrant en ligne de compte pour les localités en question. Nous avons ensuite l'apprentissage saisonnier pour les cuisiniers et les sommeliers, apprentissages

Plus de travail pour moins d'étrangers?

(PAM) Trop nombreuses ont été les occasions qui récemment ont démontré que l'effectif des ouvriers étrangers occupés en Suisse avait atteint un plafond extrême et qu'il serait moins nécessaire de le diminuer de quelques dizaines de milliers d'unités. La question est de savoir comment maintenir notre rythme de production et notre potentiel compétitif sur les marchés étrangers en nous passant dans une certaine mesure d'une main-d'œuvre jusqu'ici indispensable.

D'après les syndicats qui, en la matière, adoptent une attitude fort proche des théoriciens du «n'y a qu'à», la solution réside dans une rationalisation profonde de l'appareil de production suisse. Une rationalisation plus poussée est sans doute possible dans de nombreux secteurs de notre économie; les réalisations de la technique et l'invention des ingénieurs sont des germes incontestables de progrès sensibles en la matière.

Mais il faut tenir compte de deux éléments: d'abord la rationalisation implique le plus souvent l'acquisition d'un important parc de machines. Cela représente des investissements considérables à un moment où l'argent est rare, et par conséquent cher, et où les autorités fédérales pour «freiner la conjoncture» imposent des restrictions de crédit.

Ensuite, il faut incorporer les machines dans le processus de fabrication traditionnel, ce qui prov-

que sont complétés par la fréquentation de deux cours professionnels intercantonaux. Ces cours de sept semaines ont lieu en internat après la première et la deuxième année d'apprentissage, entre la saison d'été et d'hiver, dans un lieu déterminé par la commission de surveillance compétente. La Société suisse des hôteliers et la Société des cafetiers et restaurateurs supportent les frais de ces cours qui sont réglementés par notre office. La troisième possibilité est l'apprentissage combiné de l'hôtel-école, apprentissage qui élargit cependant le cadre de la formation professionnelle hôtelière puisque le personnel de vestibule, d'étage, et d'économat peut bénéficier également d'une judicieuse formation, ce dont nous sommes très heureux. Il sera peut-être possible, avec le temps, de mieux répartir le travail entre la deuxième et la troisième forme d'apprentissage en ce sens que la formation professionnelle dans l'hôtel-école soit réservée au personnel de service et que les cours professionnels intercantonaux soient réservés aux apprentis de cuisine. Si je fais cette remarque, c'est uniquement dans l'intérêt d'une structure rationnelle de la formation professionnelle et pour éviter une dualité qui pourrait aussi avoir des répercussions financières. Je ne voudrais cependant pas présumer de la manière dont la situation évoluera. Notre office ne perdra cependant pas le problème de vue, car il veut éviter un sectionnement inutile de la formation professionnelle. Il est certain cependant, qu'en raison des circonstances spéciales de l'industrie hôtelière et de l'urgence qu'il y a à résoudre le problème, de nouvelles voies doivent être cherchées, mais il ne faut pas dépasser certaines limites.

Nous avons tenté par ces quelques explications de montrer, hélas bien incomplètement, la diversité des problèmes que notre office a à résoudre dans le domaine hôtelière. Ces problèmes devront être résolus, à l'avenir aussi, en étroite collaboration entre les organisations professionnelles compétentes et les autorités responsables de la Confédération et des cantons.

Je ne voudrais pas terminer sans remercier sincèrement la Société suisse des hôteliers et en particulier sa commission de la législation sur le travail et de la formation professionnelle pour cette nouvelle initiative. Puisse-t-elle être une preuve de plus de l'esprit d'entreprise et de la vitalité de notre hôtellerie. Je souhaite plein succès aux efforts déployés pour conserver le caractère de nos hôtels et restaurants en favorisant le recrutement et la formation professionnelle du personnel indigène.

que un profond bouleversement des méthodes utilisées jusqu' alors. Une adaptation est donc nécessaire, si bien que les résultats de la rationalisation n'interviennent qu'après une période plus ou moins longue de «rodage». Il est donc utopique de considérer la rationalisation comme une panacée qui guérisse un mal du jour au lendemain. D'ailleurs la rationalisation a aussi des limites, qui dans plus d'un cas sont bien proches d'être atteintes actuellement déjà, notamment dans l'industrie chimique.

Une solution provisoire pourrait être un total arrêt de la réduction de la durée du travail, voire une augmentation des horaires hebdomadaires. A cet égard, l'enquête à laquelle s'est livrée la fabrique de machines Rieter à Winterthur (environ 1600 ouvriers et employés) est significative de l'état d'esprit de bon nombre d'ouvriers qui s'opposent catégoriquement à l'attitude affichée par leurs syndicats.

Toutes précautions ayant été prises pour permettre à chacun de s'exprimer en pleine indépendance, le directeur de l'entreprise a organisé un vote, pour savoir si sa main-d'œuvre suisse accepterait de travailler quelques heures de plus par semaine pour permettre de réduire l'effectif des travailleurs étrangers occupés dans l'entreprise.

Les résultats sont éloquentes. Deux tiers du personnel suisse se sont exprimés. 83% d'entre eux approuvent une éventuelle prolongation des horaires de

Ein Gast meint...

Ein Hotelier mit psychologischen Kenntnissen

Ob er, der Hotelier, den ich im Titel bezeichnete, Psychologie studierte, weiss ich nicht oder besser bezweifle ich. Aber das behauptete ich ja gar nicht, sondern erklärte lediglich, er habe psychologische Kenntnisse.

Wer nun in einem Nachschlagewerk nachblättert, was eigentlich genau Psychologie ist, wird auf die deutsche Erklärung «Seelenkunde» stossen.

Seelenkunde umfasst eine ganze Menge. In dieser Menge sind auch die geheimen Wünsche der Menschen eingeschlossen. Somit sollte im Grunde genommen jeder, der im Gastgewerbe tätig ist, zu seinem eigenen Vorteil ein ganz klein bisschen Psychologie sein. Er sollte gleich irgendwie spüren, was seinem Gast passt, was er gerne hätte und was er verabscheut.

Nicht dass von einem Kellner erwartet werden kann, dass er jedem Gast das von ihm gewünschte Essen von der Nasenspitze ablesen kann, ohne dass der Gast den Mund öffnet. Aber, seien Sie versichert, gute Kellner, die möglicherweise deshalb Geld wie Heu scheffeln, bedienen — um nur ein einziges Beispiel zu nennen — auch einzelne ältere und einfach gekleidete Damen wie wenn sie die nächste Verwandte eines Oikönigs wäre. Und ihre Sorgfalt wird meistens mit klingendem beziehungsweise je nachdem raschelndem Obulus belohnt.

Normalerweise dürfen sich, meines Wissens, besagte ältere allein kommende Damen in einem Restaurant glücklich schätzen, wenn sie überhaupt etwas vorgesetzt bekommen. Wissen Sie warum? Weil das betreffende Personal keine Fingernagelspitze von Psychologie versteht.

Umsomehr davon hat ein junger Hotelier von seinen Hotelier-Eltern in die Wiege erhalten. Dies bezeugt allein die Tatsache, dass er seine psychologischen Fähigkeiten nicht nur den verehrten Gästen seines Hauses gegenüber anwendet, sondern auch im Verkehr mit seinem Personal.

Dies dürfte in der entzücklichen Zeit des Personalmanagements von grosser Bedeutung sein. Ein tüchtiger Angestellter ist ja einem Hotelier oft wichtiger als ein Gast! Wahrscheinlich mit Recht. Ich bin da nicht kompetent, um eindeutig zu urteilen.

Nun, was wendet der junge Hotelier seine Psychologie an? Gibt er dem Angestellten weniger Arbeit, dafür mehr Lohn und längere Ferien? Was unklug wäre.

Nein, das tut er nicht.

Drückt er beide Augen zu, wenn eine Arbeit lausig geleistet wird oder wenn man sich verschläft oder wenn man unsauber ist? Was sehr unklug wäre.

Nein, auch das tut er meines Wissens nicht.

Er packt eben das ganze Problem auf psychologische Weise an. Er wird sich überlegt haben: mit was kann ich meinem Personal eine ganz bäumige Freude bereiten, irgend etwas, auf das die Angestellten bombenstolz sind, von dem sie reden und andern erzählen und das weder meine Autorität untergräbt noch mich finanziell ruiniert?

Wissen Sie, was er — unter anderm scheint! — tat? Können Sie sich die Lösung dieses Ei des Kolumbus vorstellen? Das:

Am Frei-Tag lässt er dem weiblichen Servierpersonal das Frühstück ins Bett servieren!

Vollt tollt! Mich hat's fast umgeschlagen, als ich davon hörte. Doch dann habe ich darüber nachgedacht und finde nun die Idee bestechend: nicht nur genießt man endlich auch einen der grossen Vorteile, den Gäste gegenüber dem Personal haben, sondern man braucht auch nicht aufzustehen, nur des Hungers wegen, sondern kriegt seinen Café-au-lait auf ihr und darf weiter pösen! Grandios! Darum die vielen langjährigen Angestellten in jenem Hotel! Wenn ich eine Tochter hätte, wüsste ich, wo sie sich anheuern sollte!

A. Traveller

travail. Une majorité s'est faite en faveur de 4 à 5 heures supplémentaires par semaine, à trouver notamment en rétablissant le travail le samedi matin. Quand on a calculé que l'augmentation d'une heure de travail par semaine dans toute la Suisse permettrait d'économiser environ 50 000 emplois, on comprend la portée des résultats d'une enquête, très partielle il est vrai, mais tout de même significative d'une opinion plus répandue que certains chefs syndicalistes n'affectent de le croire.

Zur Geschichte des Marzipans

von Harry Schraemli

Soviele Loblieder nun auf das so angenehme Marzipan auch gesungen werden, so gab es doch immer prominente Stimmen, die ihm Feindschaft schworen. Karl Friedrich von Rumohr hat in seinem «Geist der Kochkunst» folgendes geschrieben:

«Darum verdirbt das Gebiss solcher Menschen, die von Marzipan und Mandelorteln häufig Gebrauch machen. Ja, ganze Ortschaften bringen durch den Gebrauch des Mandelgebäcks ihre äusseren und inneren Verdauungswerkzeuge auf das sträflichste in Unordnung. Ich habe sogar von einer Frau gehört, die an dem Marzipan sich tot gegessen.»

Eine ergötzliche Geschichte weiss uns ein französischer Chronist zu erzählen, bei der ausser dem Marzipan noch Honoré de Balzac, der Dichter der «Comédie humaine», eine Rolle spielt. Im März des Jahres 1844 soll es in Paris plötzlich geheissen haben, Balzac habe sich als Pâtissier etabliert. Auf der Börse, im Theater, in allen Salons war dieses Gerücht Hauptthema. In der Seinstadt selbst wurden Tausende von Flugblättern verteilt, auf denen H. de Balzac mitteilte, dass er in der Rue Vivienne 38bis einen Laden eröffnete, dessen einziger Zweck es sei, ein Geheimrezept des Marzipans von Issoudun (Dept. Indre) auszuverkaufen. Dieses Rezept, das von keinem lebenden Confiseur, Koch oder Konfitürenmacher nachgeahmt werden könne, sei seit hundert Jahren im Besitze einer Familie gewesen, und diese Familie habe seit vielen Jahren stets grosse Mengen Marzipan durch Vermittlung des französischen Gesandten an den Harem des Sultans liefern müssen.

Das Rätselraten war natürlich nicht gering, und es stellte sich dann heraus, dass Balzac den süssigen Mandelteig zwar nicht selbst anrührte, aber immerhin das Patronat über die Backstube übernommen hatte. Der Zulauf soll riesig gewesen sein, freilich nur kurze Zeit, denn auch der begeisterteste Magen hätte eine Überfüterung mit Marzipan nicht lange aus.

Einen ausgezeichneten Ruf in der Herstellung von feinem Marzipan hatte ausser einigen deutschen Hausständen auch Flandern. Natürlich waren unsere Zuckerbäcker auch nicht müssig und machten sich an die Ausbeutung eigener Rezepte. In einem alten Kochbuch finde ich folgende Vorschrift:

Während man 1/2 kg geschälte süsse Mandeln sehr fein zerreibt oder stösst, feuchtet man dieselben mit ein wenig Baseler Kirschwasser an, vermengt sie mit 1/2 kg Staubzucker, röstet die Masse ab, bringt sie in Form von Kringeln, Halbmonden, kleinen runden Kuchen, Sternen, Herzen usw., überbäck sie ein wenig in einem gelind geheizten Ofen mit guter Oberhitze oder in einem Tortenblech, das man mit einem kohlenbelegten Deckel zu deckt, und glasiert das Marzipan zuletzt mit einer Kirschwasser-Glasur.

Bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts war Marzipan ein grosser Luxus, was in erster Linie daher rührte, dass der Zucker sehr teuer war. Dieses Kohfakt kann nur an besonderen Festtagen auf die Tafel. So finden wir auf einer Abrechnung des Jahres 1655 über ein von der Leipziger «Alma Mater» gegebenes Festessen, bei dem für 1 Taler und 6 Groschen Marzipan gekauft wurde, die Bemerkung des Dekans «wegen der fürstlichen Abgesandten». Übrigens machte sich gerade im 17. Jahrhundert eine grundsätzliche Geschmacksänderung bemerkbar. Hatte im 16. Jahrhundert eine Mahlzeit fast nur aus Fleisch und Alkohol bestanden, so wurde sie im Laufe des folgenden Jahrhunderts weniger substanzvoll, es wurde mehr Abwechslung in die Speisenfolge gebracht, und vor allem wurden mehr Süssigkeiten gegessen. Bei einem Festschmaus des Jahres 1568 wurden für Süssigkeiten 8 Gulden ausbezogen, bei der gleichen Personenzahl und dem gleichen Anlass 100 Jahre später dagegen 27 Gulden. Ein Mengenvergleich ist ebenfalls aufschlussreich: das Verhältnis zwischen Süssigkeiten und Fleisch war im 16. Jahrhundert 1:4,

im 17. Jahrhundert jedoch überstiegen die Ausgaben für Dessert und Konfekt bei weitem diejenigen für Fleisch.

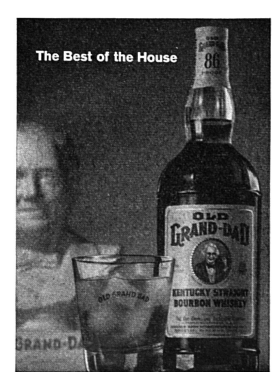
Heute ist die Herstellung des Marzipans fast «industrialisiert», das heisst, der Konditor bezieht meist von einer Fabrik die fertige Marzipanmasse, die er dann je nach Geschmack und Gutdünken verarbeitet.

Man sollte meinen, die Menschheit hätte sich mit der Erfindung des überüssigen Marzipans zufrieden gegeben, aber weit gefehlt, denn jeder Italiener weiss, dass man dort unten eine weitere Schleckerei pflegt. Es ist der «Torrone», den man nirgends in so wundervoller Qualität erhält wie in Alba, einem reizenden Städtchen in der Provinz Cuneo.

Hier stiess ich einst auf ganze Berge dieser Köstlichkeit, und so machte ich mich auf die Socken, um dem Rezept auf den Grund zu kommen. Die Hersteller, meist kleinere Fabriken, die damit auf Jahrmärkten ihren Lebensunterhalt verdienen, rücken mit ihrer «Geheimformel» nicht gerne heraus. Immerhin konnte ich feststellen, dass es eine Mischung aus dem allerfeinsten Akazienhonig, Eibweiss, Mandeln und Nüssen ist. Es braucht vor allem Dinge fleissige Bienen, um eine gute Qualität hervorzubringen. Auch dieser «Torrone», der seinen Namen von der ursprünglich turmartigen Form her hat, kann auf eine lange Vergangenheit zurückblicken. Die ältesten Spuren entdeckte ich in dem äusserst seltenen Bankett-Buch des wackren Christoph Messisbugo, das erstmals im Jahre 1549 erschien. Dieser Christoph war der Haushofmeister des Kardinals Hippolyt von Este, und für ihn schrieb er das besagte Werk. Ordentlich und ausführlich ist hier notiert, was alles auf die Tafel des geistlichen Würdenträgers kam, und besonders, was an den verschiedenen Banketten zu Ehren hoher Besucher aufgetragen wurde. Er geht in der Genauigkeit sogar so weit, aufzuschreiben, welche Musikstücke gespielt, wie diese vorgelesen wurden und wann sich die Herrschaften zur Ruhe begaben. Hier fand ich nun auf der Speisenfolge eines Banketts, das am 20. Mai 1529 serviert wurde, den ersten Hinweis auf Torrone. Don Hippolyto, damals noch Erzbischof von Mailand, gab dieses Festessen, das aus über hundert Gängen bestand, zu Ehren seines Bruders Herkules, Herzog von Char-

tres, nachmalig Herzog von Ferrara. Da man nur 54 Teilnehmer zählte, ist anzunehmen, dass niemand hungrig vom Tische ging. Die neunte Tavola bestand immer noch aus 1000 Austern und ... frischen Früchten. Der Autor schreibt, dass alle geglaubt hätten, das Mahl sei nun beendet, aber man hätte lediglich die Tischtücher und Servietten gewechselt, jedem Gast Händewaschwasser gebracht, dann Messer, Salzfaszillen und Bretzel eingesetzt, und der Tanz sei von neuem losgegangen. Man hätte auch — wie pikant! — fünfzehn nackte Figuren aufgestellt, und zwar acht männliche und sieben weibliche. Immerhin seien sie mit Lorbeer und Grünzeug geschmückt gewesen. «Coprivano le parti che naturalmente si nascondono» schreibt unser Christoph fromm, womit nicht gesagt sein will, dass niemand so rohköstlerisch veranlagt war, dass er sich nicht an Lorbeer

Importeur für die Schweiz und Deutschland: Rum Company Ltd., Basel



Festtagsgratulations-Ablösung — Souscription de nouvelle année

(2. Liste)

Es gereicht uns zur grossen Freude, in dieser Woche die längste Spenderliste veröffentlicht zu können, die jemals seit Bestehen der Festtagsgratulations-ablösung in der Hotel-Revue erschienen ist. Schon in der letzten Nummer zählte die Liste 70 Namen, und inzwischen sind bis und mit 21. Dezember 245 Zeichnungen von Spendern eingegangen.

Der Appell an die Spendefreudigkeit unserer Mitglieder und Berufsleute, die wir auf die Bedeutung der beruflichen Ausbildung für die Zukunft unserer Hotellerie aufmerksam machen, ist somit auf fruchtbaren Boden gefallen, können wir doch mit der heutigen Liste an Eingängen die schöne Summe von

Fr. 8 672.—

verzeichnen. Wir werden mit der Publikation der Namen der Spender in den folgenden Ausgaben unseres Vereinsorgans fortfahren. Der glänzende Anfang berechtigt zur Erwartung, dass alle früheren Resultate überboten werden.

Allen künftigen Spendern, die nicht verfehlen möchten, mit der Zeichnung eines Betrages für die berufliche Ausbildung auf unser Postcheckkonto SHV 40—85, sich von der Verpflichtung individueller Glückwunschkärtchen zu befreien, sagen wir zum vornehmsten unsern herzlichsten Dank und verbinden damit unsere besten Wünsche für die bevorstehenden Festtage.

Hotel Adler und Kursaal, Adelboden
Hotel Alpenrose, Kandersteg
Monsieur R. Amisler, Villa Chanteclerc, Glinon
s. Montreux

Herr Fred Ammann, Werbeleiter der Howeg,
Grenchen

Herr A. Anderhub, Hotel Bündnerhof, Klosters
Herr K. Arregger, Dir., Hotel Greub, Basel
Familie Arndt-Bernasconi, Hotel Tourist, Flüelen
Hotel Astoria, Solothurn
Hotel Caspar Badrutz, St. Moritz
Herr L. Baeriswil, Hôtel de Fribourg, Fribourg
Badhotel Bären, Baden

La Suisse pays social

Une légère savamment entretenue et qui persiste malgré son manque de fondement fait de la Suisse un pays sous-développé en matière de sécurité sociale. Elle se fonde sur des comparaisons internationales incomplètes puisqu'elle ne font état que des assurances sociales gérées par l'Etat. Si elles représentent l'essentiel de la sécurité sociale dans d'autres pays, ce n'est pas le cas en Suisse où la prévoyance individuelle et la prévoyance collective, réalisée dans le cadre des entreprises du secteur privé, jouent par exemple un très grand rôle.

La nouvelle comptabilité nationale, mise récemment au point par le Bureau fédéral de statistique, apporte une nouvelle preuve que la Suisse peut fort bien soutenir la comparaison dans ce domaine avec n'importe lequel des pays industrialisés de l'Europe occidentale.

Pour 1963, la somme globale des dépenses que la Suisse a consacrées à la sécurité sociale s'élève à 5375 millions de francs, ce qui représente 14% du revenu national ou 950 francs par habitant. Il faut encore ajouter à cette somme les dépenses affectées aux allocations familiales et à certaines autres prestations de soins que les statistiques internationales ne comptent pas dans les données suisses. Dans ces conditions, l'effort financier accompli en Suisse au titre de la sécurité sociale dépasse 1000 francs par habitant. Dans les ménages, les revenus que représentent des prestations d'assurances sociales occupent une place importante dans le budget: en moyenne 8,5% de l'ensemble des recettes, soit presque autant que le produit de l'épargne.

Les recettes des assurances sociales en augmentation de 25% depuis 1960 se composent des contributions des employeurs (42% du total) de celles des assurés (36%), du revenu des capitaux propres des entreprises d'assurances (16%) et des contributions des pouvoirs publics (6%). On le voit, en ne prenant comme point de comparaison que les subventions de l'Etat, on est très loin de la vérité.

und Grünzeug gültig tat. Nun folgte eine ganze Serie feiner Salate und dazu eine andere Attraktion. Bei der zwölften «Tafel» soll eine herrlich gekleidete Jungfrau himmlisch gesungen haben, und während sie sang, ass der Herr Erzbischof (laut Menu) Sardellen und Kirschsensuppe mit «Möcken», welche man mit Zucker und Zimt bestreut hatte. Der vorletzte Gang dieses üppigen Mahles aber bestand aus den berühmten «torroni»; sie wurden, in Stücke zerteilt, in fünfzehn Schüsseln aufgetragen. Nachher gab es noch verschiedene Nüsse und zum Abschluss 100 parfumierte Zahnstocher, nochmals frische Servietten und ausserdem kleine Messer, die wohl zum weiteren Zuspielen der «stechi» gedient haben mögen.

Da bei allen weiteren Banketten immer wieder «torroni» erscheinen, darf angenommen werden, dass es zum guten Ton gehörte, die Schleckerei aufzusuchen.

Unsere Kirchweihschleckerei war Türkischer Honig, der eng mit dem Torrone verwandt ist, und sehr wahrscheinlich sogar dessen Vater war. Die Türken verstanden es schon vor hundert Jahren, Tafelaufsätze aus Süßigkeiten herzustellen, und sie gaben ihnen vorwiegend die Form von Türmen; und was also liegt näher, als hier eine Verbindung zu suchen? Nougat ist auch heute noch ein Kindertraum. Irrendwo las ich, er sei eine französische Erfindung, die einem Wortspiel ihre Benennung verdanke. Das ist eine Fehlleitung, denn dieser Name kommt ganz einfach von einer den Römern schon bekannten Zusammensetzung, bei der Nüsse die Hauptrolle spielen, und welche sie «nucatus» nannten. Diese Variante besteht aus Honig, Mehl und Nüssen. (Nucula heisst Nusskern.)

Die heutigen Bonbons kennt man bei uns seit dem Beginn des 17. Jahrhunderts, und die weltberühmten Schweizer Pralinen gehen auf die Erfindung eines Leckermauls des 18. Jahrhunderts zurück, der in den Diensten des Marschalls von Plessis-Praslin stand und die niedlichen Dinger kurz «praslin» nannte, woraus dann «pralins» und später «pralines» wurden. Und jetzt, meine verehrten Leserinnen, knabbern Sie vergnüglich drauflos!

Herr O. A. Bammert, Seehotel Du Lac, Weggis
Monsieur Baud, Hôtel de Lausanne, Lausanne
Herr C. Baumi, Hotel Palmiera, Locarno
Fam. C. Beck, Speiserestaurant Rheinof, Heerbrugg
Hotel Bellevue au Lac, Lugano
Hôtel de Berne, Genève

Herr Alfred Berthod, Dir., Grand Hotel Beau-Rivage,
Interlaken

Herr Alfred Bieri, Gryphenhübelweg 5, Bern
Herr Birka, Hotel Seehof, Arosa
Herr Fred H. Binggeli, Hôtel Terminus, Lausanne
Familie A. Blaser-Meisser, Restaurant Schloss
Binningen, Binningen

Herr A. Bohner, Hotel Murtenhof, Murten
Familie Bongni, Hotel Enge, Murten
Herr Walter Bossi, Kurhaus Sonnmatt AG, Sonnmatt
Hotel Bristol, Basel
Herr John P. Brun, Glyssibach, Brienz
Mlle Th. P. Bühler, Hotel Hirschen, Interlaken
Herr Kurt Bütikofer, Dir., Hotel Schweizerhof, Bern
Hotel Butterfli, Zürich

Herr A. Candrian, c/o Suvretta-House, St. Moritz
Hotel Kurgarten Carlton, Davos
Carlton Hotel Villa Moritz, Lugano-Castagnola
Carlton Elite Hotel, Zürich

Geschw. Casy, Hotel Waldeck, Films-Waldhaus
Herr Toni Cavelli, Crystal-Hotel, St. Moritz
Familie Ceccarelli, Albergo Bellavista, Montagnola
Familie W. und A. Cereda, Hotel Walter, Lugano

Herr Dr. Georges A. Clar, «La Residence», Zürich
Hotel Continental-Beauregard, Lugano
Herr A. Corthay, Hôtel Catogne, Verbier
Hôtel Terrasse Croix-Blanche, Morat
Derby-Hotel Bahnhof, Wil

Herr Dr. C. Eder, Thurgauische Handelskammer,
Weinfelden

Familie A. Egli-Kieler, Landgasthof, Riehen B. Basel
Herr H. F. Elmiger, Dir., Grand Hotel National, Luzern
Familie Elwert-Berli, Seestrasse 45, Herrliberg
Hotel Engel, Niederrickenbach
Hotel Engemathof, Zürich

Monsieur C. Ernens, Hôtel de Russie, Genève
Herr Jos. Escher, City-Hotel, Bern
Herr A. Fanciola, Esplanade-Hotel, Locarno
Monsieur et Madame H. Fauconnet, Dir.,
Hôtel Eden, Genève

Herr A. Walter Federle, St. Gallen und Melide
Herr Fischer, Boccacino au Lac, Castagnola
Herr A. Flüeler, Villa Helvetia, Davos-Platz
Herr Dr. Viktor W. Flury, Eichholz 94, Wabern B. Bern
Herr A. J. Frei, Hôtel National, Montreux

Herr Charles Fricker, Dir., Hotel Mont Cervin-Seiler-
haus, Zermatt
Herr J. Friedli, Bristol, Adelboden
Monsieur R. Gaillard, Hôtel Continental, Crans
s. Sière

Herr Paul H. Gantenbein, Grand Hôtel, Les Rasses
Familie Gustav Gerber-Hoehener, Hotel Spaltenhof,
Basel

Herr Jos. P. Genelin, Hotel Bristol, Bern
Herr M. Gilg, Hiltterfingen
Herr G. A. Gilli, Zuoz
Familie A. Gistler, Hotel Tellsplatte, Sisikon

Herr P. Göttinger, Hotel Schweizerhof, Basel
Herr W. Greub, Fa. Singer & Hotel Greub, Basel
Monsieur G. Guhl, Belmont, Montreux
Monsieur Pierre Guhl, Hôtel Bristol, Montreux-Territet

Herr Roland Gürke, City-Hotel, Basel
Familie J. Guyer-Pfister, Bahnhofbuffet, Rapperswil
Herr T. Halder, Pura
Herr Fritz Haller, Haus zum Rüden, Zürich
Herr Georges C. H. Hangartner, Dolder Grand Hotel,
Zürich

Herr Roland R. Hartmann, Hotel Conca d'Oro,
Lugano-Paradiso

Herr Ch. R. Heinrich, Hotel Engadinerhof, Pontresina
Monsieur H. Heitz, Hôtel de la Gare, St-Maurice
Familie E. C. Helfenberger, Hotel Majestic, Lugano
Familie B. u. M. Heller-Märki, Eiger-Hotel, Grindelwald

Monsieur F. Henry, Hôtel Du Nord, Aigle
Herr Hermann Hobi, Post und Sporthotel, Arosa
Familie A. Hofmann, Hotel und Restaurant Waldhaus,
Birsfelden

Familie G. Hofmann-Aeberli, Hôtel des Alpes
Vaudaises, Glinon s. Montreux
Hotel Iris, Interlaken
Monsieur Ch. Jelmini, Hôtel Restaurant de Genève,
Genève

Herr N. Jenni, Hotel Rössli, Zug
Herr Abraham Kempfer, Hotel Kempfer, Lugano
Frau Martha Kohler, Hotel Rössli, Interlaken
Herr Charles Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich
M. Charles Kreuzler, «Florissant», Château d'Oex
Hotel Krone, Andermatt

Kulm-Hotel, St. Moritz
Mr. & Mrs. F. Küng und Mr. F. E. Küng, Sackville
Hotel Ld., Hove

Monsieur André Kurz, Corseaux
Grand Hotel au Lac, Brunnen
Hotel du Lac, Gunten

Familie J. Landolt-Hauser, Hotel Ochsen, Bad Ragaz
Herr F. Lang, Hotel Bahnhof Terminus, Brugg
Herr J. C. Laporte, Badhotel Tamina, Bad Ragaz
Hôtel de Lausanne, Lausanne

Monsieur J. Lendi, Hôtel des Familles, Genève
Hotel Leonhard, Zürich
Herr D. Leonard, Hotel Bahnhof, Arosa
Monsieur Fritz Liechti, Hôtel Excelsior, Montreux

Monsieur W. Lichtenberg, Quai 2, Montreux
Monsieur E. Lombardi, Hotel Monte Prosa, S. Gottardo
Herr Paul Loomis, Hôtel Restaurant Blauser, Blauser
Hôtel Lorus, M. Hauri, dir., Montreux
Posthotel Lwven, Mühlen

Familie R. Juges-Aeschlimann, Hôtel des Deux
Gares, Villars
Herr H. Mahler, Bad Sernus, Sernus
Herr R. Manz, Dir., Hotelbetriebe KWO, Kerns
Herr K. Marbach, Hotel Bären, Bern

Familie H. Martin-Meier, Hotel Lattmann, Bad Ragaz
Hotel Massa, Blatten ob Naters
Familie Fritz Matthys-Schär, Schlegwegbad
Hôtel Métrropole, Genève

Militärkantine, Bern
Hôtel Mirabeau, Lausanne
Herr Hermann L. Moser, Sporthotel Bellavista, Davos
Herr Adolf Müller-Fratschi, Heroldstr. 10, Chur
Herr Ch. Müller, Hotel Müller, Lugano-Castagnola

Monsieur Marcel Müller, Hôtel Victoria, Genève
Herr C. Muscionico, Hotel Münzhof, Rorschach
AG, Hotel National, Davos
Frau H. Neumeier, Hotel Mattgrat am Bürgenstock,
Emmentberg

Herr M. Odermatt, Hotel Bären, Luzern
Hotel Palma au Lac, Locarno
Hotel Paradises, Weggis
Park-Hotel, Lenzersheide

Park-Hotel, Locarno
Park-Hotel, Vitznau
Le Pavillon de Montreux, Montreux
Herr E. Pfister, Dir., Hotel City, Chur
Herr G. Pinösch, Vulpera

Herr E. Pitton, Pension Schössli, Wilderswil
Herr Reto Polltéra, Grand Hotel Kurhaus, Lenzersheide
Herr Alex Polltéra, Grand Hotel Kurhaus, Lenzersheide
Monsieur W. B. Portmann, sous-directeur,
Montreux-Palace, Montreux

Pour réprimer les abus dans l'assurance-maladie

A l'heure actuelle l'assurance-maladie est un des piliers de la sécurité sociale et répond à un besoin toujours plus grand en raison de l'augmentation croissante des frais de traitement et des produits pharmaceutiques. La SSH a donc été bien inspirée, de créer sa propre caisse maladie et de rendre obligatoire l'assurance des employés des établissements membres de la société. Les affiliés à la caisse bénéficient de conditions extrêmement avantageuses et d'une simplification maximale des formalités administratives. Les résultats enregistrés par cette institution sont très satisfaisants, mais certains membres se plaignent d'avoir à acquitter les dépenses causées par les médicaments souvent ordonnés par les médecins, mais ne figurant pas, ou pas encore, sur la liste des produits que les caisses-maladie prennent à leur charge.

Comme la révision de certaines dispositions légales et l'augmentation générale des frais demeurent à l'ordre du jour, notre caisse devait — pour éviter toute surprise désagréable — vivre dans l'expectative et ne pouvait améliorer les prestations comme elle l'aurait voulu. Elle s'est cependant décidée à augmenter, à partir du 1er janvier 1965, les indemnités en cas de tuberculose au sens des indications qui figureront dans le nouveau recueil des conditions d'assurance qui sera adressé ultérieurement à tous les membres. Elle s'engage également à payer dès le 1er janvier 1965 les médicaments ne figurant pas sur la liste fédérale, pourvu qu'ils aient été ordonnés par un médecin et soient reconnus par l'office intercantonal de contrôle des médicaments, à l'exception cependant des cosmétiques et des produits prophylactiques (préventifs).

Notre caisse remédie ainsi à l'inconvénient que nous avons signalé ci-dessus.

Introduction d'une taxe d'obtention de la feuille-maladie

Sitôt que les caisses-maladie prennent une certaine extension, on constate malheureusement — partout où elles existent — des abus qu'il convient de tâcher d'éliminer. C'est ainsi que la caisse-maladie SSH a constaté que le simple rhume ou des bobos insignifiants, réels ou imaginaires, lui coûtaient chaque année des dizaines de milliers de francs.

La trop grande facilité avec laquelle les employés pouvaient obtenir la feuille-maladie, les incitait à aller pour un rien chez le médecin. Il résultait de cette situation un surcroît de travail inutile pour les praticiens, au détriment des véritables malades, sans parler des innombrables heures de travail perdues pour les employeurs qui se plaignaient de fréquentes absences de leur personnel.

Bien que désireuse en principe de ramener les frais et les formalités au minimum possible, la caisse-maladie de la SSH doit cependant, — en raison des circonstances évoquées ci-dessus —

s'aligner à son tour sur les autres caisses-maladie et exiger une taxe de Fr. 2.— pour l'obtention de la feuille-maladie.

Cette taxe, qui doit naturellement être payée par l'employé qui demande la feuille-maladie, n'a d'autre but que de le faire réfléchir avant de se décider à aller, si ce n'est pas absolument nécessaire, consulter un médecin.

C'est la raison pour laquelle, le comité de la caisse a décidé qu'à partir du 1er janvier 1965 les feuilles maladie actuellement en usage seront périmées. Il en sera distribué de nouvelles, sur demande, à raison de Fr. 2.— pièce, payables à l'avance, au compte de chèque postal 30-30691, Caisse Artisans, Bern; au compte de chèque postal 18-1800, Caisse Hotela, Montreux, ou contre remboursement.

Les anciennes feuilles qui seraient utilisées malgré cet avis seront facturées à l'entreprise au même prix par la Caisse Artisans qui contrôle et assume le paiement des prestations. La plupart des entreprises avec lesquelles notre caisse-maladie a pris contact pour chercher le meilleur moyen de remédier aux abus, se sont déclarées favorables à cette solution qui vise à mieux protéger les assurés vraiment malades et nous pensons que tous les membres de la caisse se rallieront à ce point de vue. Nous répétons que cette nouvelle disposition entrera en vigueur le 1er janvier 1965 et que la prise en charge pour la caisse-maladie des médicaments ne figurant pas sur la liste fédérale est une compensation qui facilitera la tâche des employeurs qui s'étonnaient souvent des factures imprévues que la caisse était obligée de leur envoyer, alors qu'ils avaient l'impression d'avoir assuré totalement leur personnel.

Nous avons le plaisir de publier cette semaine la plus longue liste de souscripteurs qui ait jamais paru dans l'Hôtel-Revue depuis que notre souscription de nouvelle année a été instituée. La liste figurant dans le no 51 comptait déjà 70 noms et celle de la semaine dernière avec le supplément au 21 décembre réunit 245 souscripteurs.

L'on ne fait donc pas appel en vain à la générosité des membres de la SSH et des amis de l'hôtellerie lorsqu'on attire leur attention sur l'importance de la formation professionnelle pour l'avenir de notre métier. En effet, au 21 décembre, la somme de

Fr. 8 672.—

avait déjà été versée au compte de chèques postaux de la SSH 40—85 Bâle avec la mention «Souscription de nouvelle année». Nous poursuivons la publication des noms des donateurs dans les prochains numéros de notre journal et il brillant début enregistré permet de croire que l'on atteindra un total inusité.

En remerciant d'avance tous les futurs souscripteurs qui verseront un montant en faveur de la formation professionnelle et de la relève du personnel suisse dans nos établissements, nous souhaitons à tous les donateurs de bonnes fêtes de fin d'année.

Familie J. et P.-H. à Porta, Hôtel Bernina, Genève
Herr H. W. Reber, Dir., Hotel Victoria-National, Basel
Herr Th. Regi, Hotel Guardaval, Schuls
Albergo Regina, Locarno

Monsieur M. Réglé, Hotel du Jura, Laufen
Herr H. Reiss, Restaurant «Du Théâtre», Bern
Herr Georges Rey, Dir., Hotel Baur au Lac, Zürich
Familie K. Rieth-Beck, Hotel-Kurhaus Alpenblick,
Wildhaus

Hotel Ritschard & Villa Savoy, Lugano-Paradiso
«Les Rives de Prangins», Prangins
Herr L. Rohrer, Albergo Altana, Ascona
Hôtel Royal & Savoy, Bürkli Haeblerli, Lausanne
Chalet Rüesch, Samedan

Hotel Sandi, Bad Ragaz
Herr G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina
Restaurant Le Chalet Suisse Sauvabelin, Lausanne
Herr Schatzmann, Hotel Ochsen, Lenzburg

Familie Schellenberg, Hotel Krone, Winterthur
Geschw. Scherz, Hotel Loewen, Aarau
Herr Franz Scheurer, Hotel Stadthaus, Burgdorf
Herr F. Schmidt, Bahnhofbuffet, Chur
Herr Sigm. Schmid, Dir., Hotel Limmathof, Baden

Herr A. Schorno, Hotel Suvretta, Lugano
Herr Erwin Schürmli, Dir., Hotel Sonnenhof, Ascona
Herr U. Schumacher, Hotel Alpina, Parpan
Hotel Schweizerhof, Andermatt

Familie Sidelrud-Brugger, Hotel Moy, Oberhofen
Hotel Terminus Silberhorn, Wengen
Familie M. und M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac,
Zürich

Herr H. Sperl, Alpenstrasse 14, Bern
Familie A. Spring-Mathis, Hotel Krone, Bremgarten
Stadthof-Posthotel, Zürich
Herr E. Stäger, Hotel Oberland, Lauterbrunnen

Herr O. Staub, Dir., Monte Verita, Ascona
Familie G. Stauffer-Bopp, Gasthaus Central,
Schinznach-Bad
Herr Werner Steiger, Hotel Neptun, Zürich

Herr Dir. Steiner, Kursaal-Casino, Arosa
Sporthotel Stolzenfels, Davos-Dorf
Suvretta-Haus, St. Moritz
Hotel-Pension Trauffer, Arosa

Herr F. Thöni, Hôtel du Simplon, Genève
M. Theytaz, Hotel Rothorn, Ayer
Sporthotel Valsana, Arosa
Hotel Veranahof & Ochsen, W. Keller, Dir., Baden

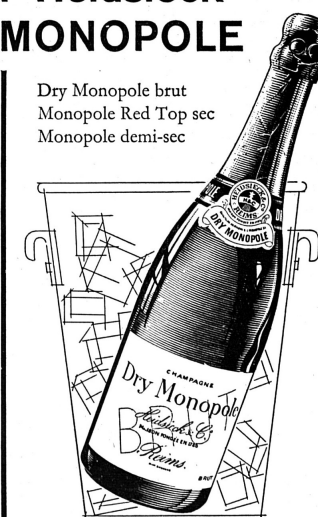
Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken
Grand Hotel Victoria, Kandersteg
Hôtel Victoria, Lausanne
Waldfrieden, Arosa

Waldhaus Vulpera AG, Vulpera, A. Pinösch, Dir.
Hotel Waldheim, Risch am Zugersee
Waldfotel Arosa, Dir., W. Huber, Arosa
Familie Wandfluh-Berger, Hotel Oeschinensee,
Kandersteg

Herr Gottl. Werder, Hotel Interlaken, Interlaken
Herr Georges Wild, Höhenweg 15, Zürich

Champagne

Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut
Monopole Red Top sec
Monopole demi-sec

Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

Herr B. Willi, Touring Hotel, Zürich
 Herr J. A. Willi, Hotel St. Katharina, Einsiedeln
 Herr Hans Wüger, Hotel Sternen, Zürich-Oerlikon
 Familie H. Wyss-Meisser, Neuguthaus, Buchs
 Herr Zibung, Hotel Sonnenberg, Kriens
 Familie Ziltener, Strandhotel du Lac, Weesen
 J. Zimmerli's Erben, Hotel St.-Moritzer Hof, St. Moritz.
 Hotel Zürcherhof mit Walliser Keller, Zürich

Nachtrag — 2. Liste

Hotel Adula, Waldhaus-Flims.
 Familie E. Amstad-Lusser, Hotel Bellevue, Seelisberg.
 Hôtel de l'Athénée, route de Malagnou 6, Genève.
 Monsieur Maurice Bérard, av. Jurigoz 4 A, Lausanne.
 Monsieur N. G. Blatter, V. Guisan 2, Viganella.
 Herr H. Bossi, Hotel Krone, Solothurn.
 Hotel Camella, Brissago.
 Hôtel City, Café-Restaurant, Payerne.
 Hôtel Continental, 17, rue des Alpes, Genève.
 Frau Ida Dierckx, Hotel Mirafiore, Brissago.
 Herr A. Gasser, Hôtel Etoile, Crans.
 Her Adolf Gertsch, Hotel Merkur, Interlaken.
 Familie A. Gredig, Flüela-Sporthotel, Davos-Dorf.
 Lorenz Gredig A.G., Hotel Kronenhof, Pontresina.
 Herr Hans Gyger, Chalet Viola, Wengen.
 Herr E. Henggeler, «Drei Lärchen», Unterägeri.
 Herr Fr. Hillebrand, Hotel Garni «Santé», Heiden.
 Gasthof-Tea-Room Hirschen, Ebbligen a/Brienzsee.
 Familie Keller, Vitznauerhof, Vitznau.

Bonne saison et arrière-saison d'été 1964

Bonne arrière-saison. Nouveau maximum de nuitées pour septembre. Résultat de septembre 1963 dépassé de 7 pour cent. Evolution favorable de la fréquentation des hôtes indigènes et intensification du tourisme en provenance de l'étranger, en particulier de l'Amérique du Nord et de France, en présence d'une tendance persistante à la régression du tourisme venant de Grande-Bretagne. Saison d'été se soldant par un taux d'accroissement d'environ 4 pour cent. Pour les neuf premiers mois, augmentation de 1,17 million du nombre des nuitées au regard de la même période de l'an passé.

Dans les établissements hôteliers

Dans le mois considéré, la fréquentation des hôtels, motels, auberges, pensions et maisons de vacances s'est encore intensifiée, comme les mois précédents. Le total général des nuitées s'étant élevé à 3,2 millions, le maximum enregistré jusqu'ici, c'est-à-dire en 1962, a été dépassé de 3 pour cent et le résultat de septembre de l'an dernier de 7 pour cent. L'excédent de 213 000 nuitées obtenu par rapport à septembre 1963 est dû par moitié aux hôtes indigènes et aux visiteurs étrangers. En effet, l'apport des Suisses s'est accru de 106 000 ou 9 pour cent pour se fixer à 1,29 million et celui des hôtes de l'extérieur est monté de 107 000 et 6 pour cent pour atteindre 1,91 million. Le taux moyen d'occupation est passé de 52 à 53 pour cent, compte tenu d'une augmentation de l'offre des lits (+4 %).

Trafic en provenance de l'étranger

L'expansion du mouvement touristique en provenance de l'étranger est due avant tout aux Américains du Nord, qui ont fourni 27 pour cent de nuitées de plus qu'un an auparavant à pareille époque. De substantiels gains de nuitées s'inscrivent également pour les autres visiteurs extra-européens (+12 %), pour les Français (+15 %), les hôtes des pays du Benelux, de la Péninsule ibérique (+11 % pour chaque groupe) et pour les Italiens (+10 %). En revanche, le tourisme au départ d'Autriche, de Scandinavie et d'Allemagne (+1 % pour ce dernier pays) n'a pas marqué de progrès si ce n'est qu'une faible avance, et le contingent britannique, déjà en baisse cet été, s'est encore amoindri (-5 %).

Comme l'année dernière, les Allemands sont en tête des étrangers (600 000 nuitées), suivis des Anglais (320 000), des Français (246 000), des Américains du Nord (180 000), des Hollandais (93 000) et des Belges (63 000).

Environ la moitié des 3,2 millions de nuitées annoncées par l'hôtellerie dans le mois en revue ont été enregistrées dans les établissements des catégories de prix moyennes; un peu plus de 20 pour cent reviennent aux exploitations des classes inférieures et 30 pour cent à celles des échelons supérieurs. La proportion des nuitées d'hôtes domiciliés à l'étranger a atteint 34 pour cent dans les catégories de prix inférieures, 61 pour cent dans les classes moyennes et 76 pour cent dans celles à tarifs plus élevés. Au regard de septembre 1963, on relève pour l'ensemble de la fréquentation un déplacement en faveur des entreprises des catégories de prix supérieures. Ce déplacement peut s'expliquer en majeure partie par le fait que bon nombre d'établissements existants ont passé dans ces catégories à la suite de l'adaptation des prix et que la plupart des hôtels nouvellement mis en exploitation appartiennent aux classes supérieures.

Dans les régions et centres touristiques

L'évolution a été fort diverse d'une région à l'autre. Comme en août, les contrées de la Suisse romande ont le plus bénéficié de l'essor. Ainsi, la région lémanique (Expo) et le Valais ressortent respectivement avec des suppléments de nuitées de 30 et 23 pour cent, le Plateau occidental et le Jura avec des gains de fréquentation de 15 à 13 pour cent. Le chiffre des nuitées a de même augmenté aux Grisons et dans l'Oberland bernois (+7 % dans chaque région). En

1,17 million de nuitées de nuit de janvier à septembre

Les neufs premiers mois de cette année ont valu aux établissements d'hébergement un gain de 1,17 million de nuitées ou 4 pour cent sur la même période de 1963, laquelle s'était soldée par une perte d'un demi-million de nuitées comparativement à 1962. La fréquentation des hôtes du pays s'est accrue de 322 000 ou 3 pour cent pour s'établir à 11,2 millions et celle des étrangers a progressé de 846 000 ou 5 pour cent, passant à 16,5 millions.

Herr Herbert Kühne, Hotel Eden, Arosa.
 Herr Herbert Kühne, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden.
 Familie W. Küpfer, Park-Hotel Nidwaldnerhof, Beckenried.
 Hôtel-Restaurant du Léman, Lausanne.
 Herr Gian Manella-Buser, Privat Garni Bellaval, Celerina.
 Motel-Restaurant Luzern-Süd, Kriens.
 Herr Chs. Müller-Soutter, Buffet SBB, Basel.
 Herr Ed. G. Neurauder, «Zum roten Lutter», Zürich.
 Palace Hotel, St. Moritz.
 Albergo Paladino, Pura-Lugano.
 Herr A. Perrin, Hôtel Regina, Montana.
 Monsieur J. Pythoud, Hôtel-Restaurant du Cerf, Ches-sières.
 Monsieur A. Ryhen, Hôtel Mont-Riant, Leysin.
 Herr W. Ryser-Berneckger, Hotel Metropol-Monopol, Basel.
 Familie L. Schmid-Gygli, Via Nizzola 2, Lugano.
 Familie F. Schuhmacher-Urter, Hotel Welterhorn, Hohfluh.
 Hotel Stghof, Luzern.
 Monsieur A. C. Steudler, 5, av. des Alpes, Lausanne.
 Frau E. Stilling-Zähringer, Hotel Elite, Luzern.
 Herr Nikl. Weibel, Hotel Continental, Luzern.
 Herr Weinmann, Strandhotel Lützelau, Weggis.
 Herr Rud. Wismer, Sonnenberg, Zürich.
 Familie F. Zölch, Edenhotel Kurhaus & Hotel des Alpes, Spiez.

Suisse orientale, le résultat s'inscrit au même niveau qu'en septembre 1963, alors qu'en Suisse centrale, sur le Plateau nord-est et au Tessin on note un fléchissement.
 Parmi les grandes villes et centres touristiques, Lausanne — qui abrita l'Expo — (+44 %), ainsi que Montreux (+21 %), Genève (+19 %) et Saint-Moritz (+16 %), ont obtenu des excédents de nuitées bien supérieurs à la moyenne du pays. Berne (+8 %) et Interlaken (+4 %) ont aussi hébergé plus de monde qu'en septembre de l'année passée. Zurich et Bâle sont arrivées au même résultat, tandis que Lucerne (-4 %) et Lugano (-5 %) ont connu une baisse d'affluence.

Suisse orientale, le résultat s'inscrit au même niveau qu'en septembre 1963, alors qu'en Suisse centrale, sur le Plateau nord-est et au Tessin on note un fléchissement.

En attendant des grossen Nachholbedarfes bei den gastgewerblichen Angestellten, wie er nach dem Kriege bestand, entfaltete die Union Helvetia eine rege Tätigkeit zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und zur Verringerung des sozialen Abstandes des Gastgewerbes gegenüber anderen Erwerbszweigen. Dies geschah in teilweise recht zähen Verhandlungen mit der Arbeitgebererschaft auf dem Wege des Gesamtarbeitsvertrages. Im Laufe der Jahre ergab sich eine konstruktive Zusammenarbeit zwischen den Vertretern der Arbeitgeberorganisationen und der Union Helvetia.

Auf die Einkommensverhältnisse bei den festentlohnten Angestellten des Gastgewerbes zu sprechen kommend, bezeichnete Dr. Portmann diese mit einigen Ausnahmen als gut, insbesondere, wenn man den Wert, den die freie Verköstigung und Unterkunft — namentlich für den ledigen Lohnbezüger — darstellt, berücksichtigt. Die gesamtarbeitsvertraglichen Mindestlöhne mussten jedoch infolge der starken Erhöhung des Indexes der Konsumentenpreise den gestiegenen Lebenshaltungskosten in kurzen Abständen angepasst werden. Im Einvernehmen mit dem Schweizer Hotellerie-Verein wurden die Mindestlöhne für die ausländischen Arbeitnehmer festgelegt. Sehr unterschiedlich seien jedoch die Verdienste des Bedienungspersonals in den Hotelbetrieben. Da die Allgemeinverbindlicherklärung der Bedienungsgeldordnung Ende 1965 ausser Kraft tritt, müssen die Verhandlungen über die Neuordnung der Entlohnung des Bedienungspersonals bald aufgenommen werden.

Von den bestehenden 14 Gesamtarbeitsverträgen ist nur die Bedienungsgeldordnung für das Schweiz. Beherbergungsgewerbe für das Gebiet der ganzen Schweiz gültig. Der Mehrgesamtarbeitsvertrag erstreckt sich auf 18 Ganz- und Halbkantone, während 7 weitere Verträge für einzelne Kantone,

Sanatoriums und Etablissements de cure

La fréquentation des sanatoriums de montagne, établissements de bains populaires et maisons de cure, dont le total des nuitées s'éleva à 171 000, n'a pas tout à fait rejoint son niveau de l'an dernier (170 000).

Etat de l'emploi

D'après les enquêtes faites sur l'état de l'emploi, les hôtels et exploitations similaires occupaient à la fin du mois examiné 24 750 hommes et 34 450 femmes, soit 60 200 personnes au total, ce qui représente 4 pour cent de plus qu'il y a un an. Cet accroissement correspond proportionnellement à l'augmentation de l'offre des lits.

Redressement du trafic en été 1964

Après une légère régression constatée l'été précédent (-1 %), le mouvement hôtelier s'est ressaisi au cours de la saison estivale en revue. Comparativement à la période allant de janvier à septembre 1963, le nombre des nuitées enregistrées dans les hôtels et établissements analogues a marqué une avance de près de 600 000 unités ou 4 pour cent, pour se situer à un nouveau maximum saisonnier de 15,97 millions. Malgré la réduction des effectifs d'hôtes permanents exerçant une profession (-8 %) et le fait que les Suisses eussent été encore plus nombreux à passer leurs vacances à l'étranger, la fréquentation indigène a marqué une avance de 271 000 nuitées ou 5 pour cent; d'autre part, le chiffre des nuitées des visiteurs externes a augmenté de 327 000 ou 3½ pour cent pour s'établir à 10,22 millions, bien que le tourisme en provenance d'Allemagne (-2 %) et de Grande-Bretagne (-4 %) n'eût pas pris le même volume que l'année antérieure. L'accroissement du mouvement touristique de l'étranger vers notre pays provient principalement d'une arrivée plus massive d'hôtes extra-européens (+157 000 nuitées ou 11 %), de Français (+99 000 ou 6 %), de Belgo-Luxembourgeois (+80 000 ou 11 %), de Néerlandais (+59 000 ou 11 %) et d'Italiens (+36 000 ou 6 %).

Comme en été 1963, les Allemands l'emportent parmi les étrangers avec un total de 2,4 millions de nuitées. Puis viennent les Français et les Anglais avec 1,81 million pour chaque groupe, suivis des Américains du Nord (950 000), des Belgo-Luxembourgeois (785 000), des Italiens (660 000) et des Hollandais (620 000). Si l'on examine l'apport global, il ressort que les étrangers ont participé pour 64 pour cent au tourisme d'été. Par rapport à 1963, la part des hôtes extra-européens est montée de 9 à 10 pour cent et celle des autres étrangers s'est réduite de 55 à 54 pour cent.

Le nombre des lits mis à la disposition des hôtes s'est élevé dans la même mesure que le chiffre des nuitées. Le développement de la fréquentation n'a donc pu se concrétiser par une hausse du taux d'occupation. A l'image de l'été précédent, en moyenne 61 pour cent des lits disponibles ont trouvé preneur.

L'évolution a été très inégale dans les diverses contrées durant la saison d'été. Les régions de la Suisse romande se sont adjugé la plus grande part de l'excédent de nuitées. Sous l'influence de l'Exposition nationale de Lausanne et des conférences internationales tenues à Genève, le nombre des nuitées

s'est accru de 19 pour cent au Léman. La progression est de 18 pour cent en Valais et de 9 pour cent sur le Plateau occidental. La fréquentation s'est également intensifiée — mais dans une bien moindre proportion — dans la zone du Jura (+5 %), aux Grisons et dans l'Oberland bernois (+2½ % dans chaque région). En revanche, on relève quelque régression

Delegiertenversammlung der Union Helvetia

Am 25. November wurde die alle drei Jahre stattfindende ordentliche Delegiertenversammlung der Union Helvetia (Schweiz, Zentralverband der Hotel- und Restaurantangestellten) abgehalten. An der öffentlichen Versammlung im gediegenen Berner Rathaus war der SHV durch die Herren Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident, N. Weibel, Mitglied des Zentralvorstandes und Sekretär Max Budlinger vertreten.

Präsident Gustav Inglin, Basel, wies in seinem Begrüssungswort auf die zunehmende Überfremdung des gastgewerblichen Arbeitsmarktes hin, die zu gewissen Bedenken Anlass gibt, und betonte die Notwendigkeit vermehrter Ausbildung des Personals.

Herr Dr. Franz Portmann, Zentralsekretär der Union Helvetia, gab Aufschluss über die wirtschaftliche und soziale Lage der gastgewerblichen Angestellten. Seinen Ausführungen entnehmen wir u. a., dass das gastgewerbliche Personal am Ende des Zweiten Weltkrieges sich sozial und ökonomisch in einer sehr ungünstigen Situation befand. Die Löhne wurden den steigenden Lebenskosten nur zögernd angepasst. Abgesehen von einigen rudimentären Gesamtarbeitsverträgen, bestanden für die Angestellten des Gastgewerbes keine Arbeitsschutzbestimmungen, so dass angesichts dieser Verhältnisse viele tüchtige gastgewerbliche Mitarbeiter in andere Erwerbszweige abwanderten und dadurch dem Gastgewerbe verloren gingen. Auch haperte es damals mit der Nachwuchswerbung. So kam es, dass die Lücken im Personalbestand mehr und mehr durch die Heranziehung ausländischer Arbeitskräfte geschlossen wurden.

In Anbetracht des grossen Nachholbedarfes bei den gastgewerblichen Angestellten, wie er nach dem Kriege bestand, entfaltete die Union Helvetia eine rege Tätigkeit zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und zur Verringerung des sozialen Abstandes des Gastgewerbes gegenüber anderen Erwerbszweigen. Dies geschah in teilweise recht zähen Verhandlungen mit der Arbeitgebererschaft auf dem Wege des Gesamtarbeitsvertrages. Im Laufe der Jahre ergab sich eine konstruktive Zusammenarbeit zwischen den Vertretern der Arbeitgeberorganisationen und der Union Helvetia.

Auf die Einkommensverhältnisse bei den festentlohnten Angestellten des Gastgewerbes zu sprechen kommend, bezeichnete Dr. Portmann diese mit einigen Ausnahmen als gut, insbesondere, wenn man den Wert, den die freie Verköstigung und Unterkunft — namentlich für den ledigen Lohnbezüger — darstellt, berücksichtigt. Die gesamtarbeitsvertraglichen Mindestlöhne mussten jedoch infolge der starken Erhöhung des Indexes der Konsumentenpreise den gestiegenen Lebenshaltungskosten in kurzen Abständen angepasst werden. Im Einvernehmen mit dem Schweizer Hotellerie-Verein wurden die Mindestlöhne für die ausländischen Arbeitnehmer festgelegt. Sehr unterschiedlich seien jedoch die Verdienste des Bedienungspersonals in den Hotelbetrieben. Da die Allgemeinverbindlicherklärung der Bedienungsgeldordnung Ende 1965 ausser Kraft tritt, müssen die Verhandlungen über die Neuordnung der Entlohnung des Bedienungspersonals bald aufgenommen werden.

Von den bestehenden 14 Gesamtarbeitsverträgen ist nur die Bedienungsgeldordnung für das Schweiz. Beherbergungsgewerbe für das Gebiet der ganzen Schweiz gültig. Der Mehrgesamtarbeitsvertrag erstreckt sich auf 18 Ganz- und Halbkantone, während 7 weitere Verträge für einzelne Kantone,

Delegiertenversammlung des bündnerischen Hoteliervereins

im Hotel Steinbock in Pontresina

An der Delegiertenversammlung, die kürzlich im Hotel Steinbock in Pontresina stattgefunden hat, konnte Präsident R. Bezolla, Flims, eine stattliche Anzahl Mitglieder willkommen heissen und neben weiteren Gästen Herrn Dr. Paul Risch, der sich in verdankenswerter Weise für ein Referat über die Beherbergungsabgabe im Kanton Bern zur Verfügung stellte, begrüssen.

Aus dem Jahresbericht ist ersichtlich, welche rege Tätigkeit der Vorstand im abgelaufenen Jahre entwickelt hat, besonders auf dem Gebiete der Gesetzgebung und des Verkehrswesens. Dank der günstigen Schneeverhältnisse im Winter 1963/64, besonders im Oberengadin, hat die Wintersaison einen sehr guten Verlauf genommen. Auch die Sommersaison ist erfreulicherweise recht gut ausgefallen.

Die Innenpolitik stand im Zeichen der Massnahmen des Bundesrates zur Dämpfung der Konjunktur. Der Bundesbeschluss bet. Beschränkung der Zulassung von fremden Arbeitskräften konnte im Berichtsjahre nicht voll eingehalten werden. Man merke sich, dass in Zukunft Angestellte aus entfernten Ländern nur dann bei uns eingestellt werden können, wenn sie in der Lage sind, sich über einen früheren Aufenthalt in der Schweiz auszuweisen.

Im weiteren wird ganz besonders darauf hingewiesen, dass am 1. Januar 1965 das neue Steuergesetz auf der Basis der allgemeinen Einkommensteuer in Kraft tritt. Allfällige Unregelmässigkeiten in der Veranlagung sollten unverzüglich dem Vorstand gemeldet werden.

In Anbetracht des grossen Mangels an geeignetem Hotelpersonal hat sich der SHV zur Aufgabe gemacht, Mittel und Wege zu suchen, um diesem einnigermaßen abzuschlafen. Dank dieser Initiative ist es ihm auch gelungen, in Davos ein Schulhotel zu errichten, in dem Anfang April 1964 über 1000 junge

en Suisse centrale (-1 %), en Suisse orientale, sur le Plateau nord-est (-1½ % chacune), au Tessin et dans les Alpes vaudoises (-4 % chacune).

Les établissements climatiques et curatifs ont subi une légère perte. Le chiffre des nuitées s'établissant ici à 730 000, ces exploitations en ont enregistré environ 1 pour cent de moins qu'en été 1963.

3 für bestimmte Städte und 2 für einzelne Unternehmungen gelten.

Von den im Gastgewerbe beschäftigten familienfremden unselbständig Erwerbenden, sind mehr als 70 % Ausländer. Der Bestand von rund 76 000 kontrollpflichtigen ausländischen Arbeitnehmern (Stand August 1964) sollte keine Vergrösserung mehr erfahren. Durch überlegterer Arbeitseinsatz und betriebliche Rationalisierungsmassnahmen sollte ferner versucht werden, vertretbare Arbeitszeitverkürzungen auszugleichen.

Die Union Helvetia hat sich an der Ausarbeitung der im Eidg. Arbeitsgesetz vorgesehenen Sonderregelung für das Gastgewerbe massgeblich beteiligt. Mit Bedauern stellte Dr. Portmann fest, dass hinsichtlich der Altersvorsorge im Gastgewerbe nur wenig Fortschritte zu verzeichnen sind. Um auf dem Arbeitsmarkt und in der Nachwuchswerbung gegenüber den andern Gewerbszweigen nicht zu stark ins Hintertreffen zu geraten, müssten im Gastgewerbe noch weitere soziale Fortschritte verwirklicht werden.

Es sei in diesem Zusammenhang an den Passus des Schlusswortes des 76. Jahresberichtes erinnert, in dem es heisst: «Es gelang, weitere soziale Verbesserungen zu erreichen. Besonders erfreulich ist die auf gegenseitigem Vertrauen beruhende aufbauende Zusammenarbeit, die im Berichtsjahr zwischen dem Schweizer Hotelier Verein und unserem Verband inauguriert wurde. Wir hoffen, dass sie fortgesetzt und vertieft werden kann. Es ist sicher für den Berufsstand viel besser, wenn notwendige Reformen und Fortschritte auf diesem Wege realisiert werden, statt dass sie — wie es leider in der Vergangenheit meistens der Fall war — von unserem Verband in harten Auseinandersetzungen erkämpft werden müssen. Die mit sozialen Kämpfen einhergehende Trübung des Arbeitsfriedens schafft zusätzliche Schwierigkeiten bei der Gewinnung des vom Gastgewerbe so dringend benötigten Nachwuchses.»

An der anschließenden internen Delegiertenversammlung, an der die Gäste nicht mehr eingeladen waren, ist hervorzuheben, dass Gustav Inglin als Zentralpräsident zurückgetreten ist. Jahrelang war er in der Angestellten-Organisation in verschiedenen Stellungen tätig gewesen, zuletzt 6 Jahre als Zentralpräsident. Die Arbeitgebererschaft hat ihn als loyalen und offenen Partner sehr geschätzt und unser Zentralpräsident unterliess es denn auch nicht, ihm an der öffentlichen Versammlung den Dank für die gute Zusammenarbeit zum Ausdruck zu bringen. An seiner Stelle wurde zum neuen Präsidenten der Geschäftsführung gewählt, Herr Bruno Berner, Bern. Zu Ehrenmitgliedern der Union Helvetia wurden ernannt: Albert Conrad, Luzern, Georg Hüni, Zürich, und Gustav Inglin, Basel. Den so Geehrten, die sich alle unermüdet für die Belange der Berufsbildung einsetzen, bietet der SHV seine besten Wünsche.

In seinem Vortrag an der öffentlichen Delegiertenversammlung der U. H. betonte Zentralpräsident Dr. Franz Seiler die gute Zusammenarbeit zwischen SHV und U. H. Diese hat sich in den letzten Jahren immer mehr gebessert unter Wahrung der Standpunkte der Sozialpartner. Im gesamten wurde stets versucht, das Gemeinsame zu betonen und das Trennende durch vernünftige Verständigung zu überbrücken. Dieser Wille zur konstruktiven Zusammenarbeit hat sich in der letzten Zeit in Bezug auf die Aktien des SHV zur Rekrutierung und Berufsausbildung des einheimischen Personals besonders erfreulich ausgewirkt.

Leute aus der ganzen Schweiz zum theoretischen Unterricht aufgenommen werden konnten. Die Hoffnungen, die man in diese Institution gesetzt hat, sind denn auch erfreulicherweise in Erfüllung gegangen, so dass man schon jetzt gezwungen ist, diese noch weiter auszubauen.

Ein grosses Sorgenkind für die Hotellerie ist die Finanzierung des Nationalstrassenbaues. Die Behörden sind vor die Frage gestellt, ob die Bautätigkeit eingeschränkt oder neue Finanzquellen gesucht werden müssen. Im Bundeshaus gab man sich auch dem Gedanken hin, eine eventuelle Erhöhung des Benzinolizuschlags um 5-7 Rappen vorzunehmen. Der Ausbau des Strassennetzes ist für unsere bündnerische Hotellerie von grösster Wichtigkeit, durch ein gut ausgebautes Strassennetz wird sich der Fremdenverkehr entsprechend entwickeln, wodurch das Aussehenhandelsdefizit wesentlich vermindert werden kann. Dieses betrug im Jahre 1963 zirka 3,5 Milliarden Franken, während der Fremdenverkehr bekanntlich 2 Milliarden Franken einträgt.

Die Wahlen konnten, nachdem sämtliche Vor-

FINDUS *empfehlen*
 Unsere **Riesencrevetten**
 sind in der Qualität unerreicht!
 (Rohre Crevettenschwänze mit Schale)
 Packungen à 2268 g Inhalt.
FINDUS AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

standsmitglieder – selbst der verdiente Präsident, trotz anfänglicher Rücktrittsgelüste – sich wieder zur Verfügung gestellt hatten, mit Akklamation in bestätigender Sinne erledigt werden.

Die Stiva Grischuna an der Expo 1964, deren Aufgabe es war, für das bündnerische Gastgewerbe zu werben – was ihr dank der hervorragenden Leitung auch gelungen ist – hatte einen grossen Erfolg. Nach Aufklärungsreden betr. Arbeitsgemeinschaft für die Betreuung ausländischer Arbeitnehmer, dem Entwurf zu einem Bundesgesetz über die Förderung des Hotel- und Kurortkredit sowie des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung und des kantonalen Ausführungsgesetzes zu diesem BG wurde der Jahresbericht genehmigt.

Die Jahresrechnung weist pro 31. Dezember 1963 einen Betriebsüberschuss von Franken 10 694 aus, und in der Bilanz steht ein Vermögen von Franken 44 606 zu Buche. Diese wird einstimmig gutgeheissen. Ferner findet die Herabsetzung des Jahresbeitrages, der s. Z. auf die Expo hin erhöht wurde, die Zustimmung der Versammlung.

Zu einer regen Diskussion gab das Traktandum Staatstaxe, die gewissermassen ein integrierender Bestandteil des Strassenfinanzierungsprogrammes darstellt, Anlass. Zufolge eines aus dem Bündenland eingereichten Rekurses wurde die Staatstaxe für Aufenthalte einer Familie im eigenen Ferienhaus in ihrer Heimatgemeinde vom Bundesgericht als unzulässig erklärt, weil eine solche Erhebung eine Doppelbesteuerung bedeute und eine solche mit der Bundesverfassung nicht vereinbar ist. Ein gleicher Entscheid wurde in bezug auf die Erhebung der Staatstaxe für Hotelgäste getroffen, aber im erwähnten Verfahren noch nicht aufgehoben. Gestützt auf den Bundesgerichtsentscheid hat nun der Kleine Rat im ersten Falle die Staatstaxe aufgehoben. Um das Strassenbauprogramm nicht noch mehr zu erschweren, hat der Vorstand mit grosser Mehrheit beschlossen:

1) die Staatstaxe in der Wintersaison 1964/65 noch zu erheben und sie an den Kanton abzuliefern.

2) der Regierung wird mitgeteilt, dass ab Frühjahr 1965 die illegale Taxe nicht mehr erhoben werde, man erwartet aber, dass der Kleine Rat bis dahin eine rechtliche Basis für die Taxe schaffe, oder allenfalls eine Änderung des Finanzierungsgesetzes vornehme.

3) irgendwelche Vorschläge, die Staatstaxe einem andern Zwecke zuzuwenden, werden abgelehnt.

Nach dem Bundesgerichtsentscheid hat sich der Verkehrsverein für Graubünden auch mit der Frage der Staatstaxe befasst und der Regierung eine Eingabe unterbreitet mit dem Begehren, Hotelgästen weiterhin eine reduzierte Staatstaxe aufzuerlegen, die teils für kulturelle, teils für allgemeine Kurinteressen zu verwenden sei. Der Vorstand konnte sich damit aber nicht befreunden. Nachdem man dann des langen und breiten debattiert hatte, schritt man zur Abstimmung. Die drei Anträge des Vorstandes wurden in globo von der Versammlung angenommen, und je nach dem Gang der Verhandlungen mit den Behörden wurde dem Präsidenten die Kompetenz erteilt, eine ausserordentliche Delegiertenversammlung einzuberufen.

Aus dem Referat von Herrn Dr. Risch, Bern, geht hervor, dass der Kanton Bern statt der Staatstaxe, wie sie bei uns in Graubünden heisst und zweckgebunden ist, eine Beherbergungsabgabe hat, die für

die Fremdenverkehrswerbung und für die Nachwuchsförderung im Gastgewerbe bestimmt ist. Der Kanton Bern leistet auch Beiträge an die Kosten von Anlagen und Massnahmen im Interesse der Gäste.

In Ergänzung dieser der «Neuen Bündner Zeitung» entnommenen Berichterstattung sei noch erwähnt, dass sich der neue Vorstand wie folgt zusammensetzt: Präsident: Dir. R. Bezzola, Park-Hotel Waldhaus, Flims-W. Vizepräsident: H. Guler, Chesa Grischuna, Klosters.

Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina

Zur Lösung aller Kurortsaufgaben und der vielen laufenden Projekte bedarf es einer engen und verständnisvollen Zusammenarbeit aller am Kurortsgeschehen Interessierten. Der städtische Aufmarsch an der letzten Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina, die unter der Leitung von Präsident Dr. R. Campell sen. stand, war ein Beweis für das grosse Interesse, das den Kurortsbelangen entgegengebracht wird.

Aus dem umfassenden Saisonerbericht von Kurdirektor Otto Largiadèr war zu entnehmen, dass die letzte Sommersaison mit 209 809 erzielten Logiernächten in der Reihe der Sommer-Übernachtungstotalen den zweiten Rang einnimmt. Gegenüber der Sommersaison 1950 ist eine Steigerung von rund 80 000 Übernachtungen zu verzeichnen. Die Saisonspitze wurde am 4. August 1964 mit 3015 anwesenden Personen erzielt. Die einzelnen Nationen sind am Logiernächteltotal wie folgt beteiligt: Schweiz 42,6%, Deutschland 22,8%, England 7,1%, Frankreich 6%, Italien 4,9%, Belgien 3,8% und Holland 2,2%. Belgien, Deutschland und Italien weisen eine bedeutende Zunahme aus. 55,6% aller Übernachtungen stammen von Hotelgästen, 12,3% sind in Pensionen und 32,1% der Logiernächte sind in Ferienhäusern und Privatzimmern erzielt worden. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste wurde mit 7,4 Tagen ermittelt. Pontresina darf mit der vergangenen Sommersaison zufrieden sein. Zur Erstellung eines Kinder-Spielgartens wurde das erforderliche Land sichergestellt. Das weite Wanderwegnetz erfährt eine bedeutende Erweiterung durch den Bau des Horizontalweges von Las Stüertas da la Diavolezza zum Chapütschöl, durch den neuen Gipfelweg von La Diavolezza zum Munt Pers und durch das neue Wanderwegnetz am Piz Lagalb. Sämtliche Wege sind nach den Normen der SAW einheitlich markiert und mit neuen Wegweisern versehen worden. Die baldige Benützung der neuen Umfahrungsstrasse entspricht einem dringenden Bedürfnis. Die Erstellung eines Anschlusswerkes in Cunterscht ist für die bessere Verkehrsgestaltung innerorts dringend notwendig. Nur auf diese Weise kann eine rationelle und flüssige Verkehrsabwicklung gewährleistet werden. Mit der Einführung der regionalen Kehrichtabfuhr auf der Basis des Gemeindeverbandes wurde der erste Schritt für eine einwandfreie Kehrichtabfuhr getan. Die Gemeinde steht vor der grossen Aufgabe des Baues einer neuzeitlichen Abwasserentsorgung mit Abwasser-Reinigungsanlage. Auch dieses Problem soll wenn irgendwie möglich auf regionaler Basis gelöst werden. Der Lärmekämpfung wurde alle Aufmerksamkeit geschenkt.

Pontresina hat einen unverkennbaren Aufschwung genommen. Vom Glanz dieser Entwicklung darf man sich nicht allzusehr blenden lassen. Es geht heute

Weiteres Mitglied des Ausschusses: H. Bieri, Hotel Cresta Palace, Celerina.

Ferner: F. Buchli, Grand-Hotel Tschuggen, Arosa; Erhard Taverna, Hotel Stern, Chur; Jakob Meier, Hotel Meierhof, Davos; Heinz Hotz, Hotel Adula, Flims; Hermann Gilli, Hotel Concordia, Zuoz; Jean Suter, Grand-Hotel Kurhaus, Tarasp; Chr. Schmid, Hotel Bernina, St. Moritz; Rolf Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils i. E.; Dr. G. Decurtins, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide; Hans Walther, Hotel Walther Palace, Pontresina; Lorenz Vincenz, Hotel Bellavista, Disentis.

um die Erhaltung des Bergdorfes mit seiner gesunden und soliden Bodenständigkeit und seiner vielgerühmten Eigenart.

Dank der guten Sommerfrequenz konnten bedeutende Rückstellungen gemacht werden, um die vielfältigen Aufgaben der Zukunft auf grosszügige Art und Weise zu lösen. Das vorgelegte Budget der nächsten Wintersaison schliesst mit einem mutmasslichen Ausgabenüberschuss von 12 000 Fr. in der

Aus der ERFA III

Kürzlich trat die ERFA III zu ihrer 16. Tagung in Zürich zusammen. Am Vorabend waren die Teilnehmer Gäste von Herrn Georges C. A. Hangartner im Dolder Grand Hotel und hatten Gelegenheit, unter seiner Führung den wohlgehaltenen neuen Flügelbau, der mit grösstem Komfort ausgestattet ist, zu besichtigen.

Die eigentliche Arbeitstagung fand im Hotel Eden an Lac bei Herrn H. L. Thurnheer statt. Der Obmann, Herr J. Gauer, Bern, hatte wieder wie üblich eine sehr interessante Liste der zu behandelnden Themen gestellt. Bei der heutigen schwierigen Lage auf dem Arbeitsmarkt gab natürlich das Personalproblem reichlich Stoff zu einer Aussprache über die gemachten Erfahrungen und über anzustrebende Massnahmen. Wenn auch kein Rezept für eine grundlegende Verbesserung der Arbeitsmarkterhältnisse gefunden werden konnte, gab die Gruppe dem Vertreter des Zentralbureau SHV, der über die vorgesehenen Massnahmen des Bundes zur Konjunkturdämpfung und Überforderung und über die Aktionen des SHV Auskunft erteilte, verschiedene wertvolle Anregungen mit auf den Weg.

Die Frage, ob Brutto- oder Nettolöhne mit den Angestellten vereinbart werden sollen, wurde ganz eindeutig für die erste Lösung entschieden. Es liegt im Interesse des ganzen Gewerbes, nicht auf das Nettolohnsystem überzugehen; es muss dringend ermahnt werden, dass alle SHV-Mitglieder am Bruttolohnsystem festhalten.

Auch die Fragen der Bewertung der Naturalleistung und der Quellenbesteuerung der ausländischen Angestellten gab reichlich Stoff zur Aussprache. Eine einheitliche Lösung dieses Problems auf dem Gebiet der gesamten Schweiz wäre wünschenswert. In Sachen Berufsbildung wurde beschlossen, an

ordentlichen Betriebsabrechnung und mit einem solchen von 3200 Fr. beim Kollektiv-Reklamefonds ab. Alle Anträge des Vorstandes wurden einstimmig genehmigt und das vorgelegte Arbeitsprogramm diskussionslos gutgeheissen.

Infolge Wegzug von Herrn Gian Peider Lony musste ein neuer Rechnungsrevisor-Stellvertreter gewählt werden. Die Wahl fiel auf Christian Walther.

Unter dem Traktandum Umfrage entstand eine längere Diskussion über das Nachleben in einem Wintersportplatz, über die Förderung der Vor- und Nachsaison durch gezielte Massnahmen mit der Unterstützung der Hotelier, über die unrechtmässige Erhebung der Bündner Staatsaxe und über die vorgeschlagene Schaffung eines Modellflugzentrums in Pontresina. Mit besonderem Interesse vernahm die Versammlung von der Erstellung eines weiteren Kleinskiflittes in Godin-Fontanellas und der Neueröffnung eines weiteren, sehr sonnigen Skigebietes.

Abschliessend dankte der Vorsitzende für die geleistete verständnisvolle Unterstützung und für die entrichteten finanziellen Beiträge aller interessierten Kreise. Die Entwicklung, die Entfaltung und der Aufschwung eines Kurortes und Sportplatzes sind nicht selbstverständlich; sie erfordern namhafte Mittel, grosse Mühen und eine enge Zusammenarbeit. Verständnis, Mut und ein ungebrochener Glaube an die Zukunft sind unabdingbare Voraussetzungen zur Festigung und Vertiefung der Existenzgrundlage des Fremdenortes.

die Abteilung Vorgesetztenschulung des SHV in Bern zu gelangen betreffend Durchführung von geeigneten Kaderkursen innerhalb der ERFA, wobei dem Problem der Personalführung besondere Aufmerksamkeit zu widmen ist.

Der Austausch der bisherigen Erfahrungen und der Auswirkungen im Zusammenhang mit der seinerzeitigen Beschlussfassung über die Fleischgewichte für Menu und à-la-carte-Gerichte zeigte, dass die vorgemerkte Normierung erfolgreich war. Infolge der inzwischen eingetretenen Warenverteuerung tritt jedoch die Frage auf, ob die Anpassung mit einer Preiserhöhung oder einer kleinen Senkung der Gewichte zu vollziehen ist. Der Wunsch, den Leistungsstandard zu halten, andererseits aber eine Preisverteuerung womöglich zu vermeiden, führte zur Vereinbarung, dass die Gewichtliste nochmals zu überarbeiten sei. Es sollen auch die Erfahrungen anderer Fachgruppen eingeholt und die Verbindung mit der Fachschule aufgenommen werden, um abzuklären, was am angemessensten ist.

Die Normierung der Masse und Preise der Bargetränke war ebenfalls Gegenstand einer regen Aussprache. Es zeigte sich, dass sich die Bruttorendite bei fast allen Betrieben auf ungefähr der gleichen Höhe hält. Durch die plötzliche Erhöhung der Monopolgebühren ist nun aber eine Preisanpassung notwendig geworden, so z. B. für Whisky um 50 Rp. das Glas. Diese aufgezwungene Preiserhöhung ist um so deutlicher, als sich der ausländische Gast vielfach an den zu hohen Preisen der sog. «Extras» stösst und oft unser Land als teuer verschreit, was natürlich für die Fremdenwerbung von grossem Nachteil ist.

Die Gruppe beschloss sodann, über die Ausschank-



GAGGIA
Lausanne ☎ 021 244991

GAGGIA
Kaffeemaschinen
Zürich ☎ 051 256717

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern

Der Spezialist für alle Kaffee Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossröster
Gutenbergstrasse 3, Telefon (031) 25 27 35

MIT KISAG SIND SIE BESSER DRAN



Nicht nur der bekannt guten Qualität, sondern besonders auch des gut ausgebauten Services wegen – und überhaupt: weil KISAG langjährige Erfahrung hat und deshalb genau weiss, welcher Apparat dem Kunden nützt.

KISAG-Multipress – etwas wirklich Neues! Vermelles und Croquettes stellen Sie in Sekunden her. Sie brauchen nur leicht die Kurbel zu drehen. In Sekunden wechseln Sie auch von einem Arbeitsgang zum andern, ohne den Apparat reinigen zu müssen. Und die Wartung? KISAG-Multipress braucht keine spezielle Wartung: Nach getaner Arbeit sprühen Sie die Elemente mit heissem Wasser, das ist alles.

KISAG-Multipress ist von einfacher Konstruktion und deshalb äusserst solid und unverwundlich. Sie arbeitet für Sie – fast von selbst.



Unser ganzes Programm ist auf die Erfordernisse neuzeitlicher Betriebsführung ausgerichtet: KISAG-Rahmbläser, KISAG-Crème-Dispenser, KISAG-Kartoffelschälmaschine, KISAG-Pommes-frites-Schneider, KISAG-Friteusen, KISAG-Rührstab, KISAG-Allesschneider, KISAG-Multipress, KISAG-Papierverbrenner. Verlangen Sie detaillierte Auskünfte und Prospekte! Wir beraten Sie eingehend und unverbindlich. KISAG-Apparate sind auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftsartikel erhältlich.

KISAG AG 4512 Bellach
Telefon (065) 2 45 44

APÉRITIF

SUZZE

À LA GENTIANE

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

Wir haben eine grosse Bitte
an die Abenden von Offerten. Legen Sie Ihren Eingaben keine Originalzeugnisse und ähnliche wertvolle Unterlagen bei. Es ist uns leider nicht möglich, für solche Dokumente irgendeine Verantwortung zu übernehmen, falls Sie vom Inserenten nicht zurückerstattet werden. – Wo nicht ausdrücklich Originale verlangt sind, genügen gute Kopien.

Reklame-Verkauf!
1000 Gläsertücher Halbleinen
6cm, 43/83 cm, gesäumt, 1 Aufhänger ab 36 Stück
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 2.10**

Abegglen-Pfister AG Luzern

masse der einzelnen Spirituosen eine Erhebung durchzuführen und in der nächsten Sitzung das ganze Problem nochmals gründlich zu behandeln.

Grosse Bedeutung wurde auch der Weiterführung des gemeinschaftlichen Einkaufs beigegeben. Er soll auf verschiedene weitere Artikel ausgedehnt werden, auf Grund einer vom Vorsitzenden unterbreiteten Musterkollektion.

Sodann nahm die Versammlung ein Referat von Herrn R. A. Lendi, Hôtel du Rhône, Genf, entgegen über das Thema «Point d'économie». Bei diesem weitschichtigen Prinzip, das vom Bureau technique des salaires in Paris entwickelt und im Hôtel du Rhône eingeführt worden ist, handelt es sich um die Feststellung und Verteilung der vom Personal erzielten Einsparungen im Betrieb in Form einer Prämienausschüttung, unabhängig vom Lohnsystem. Von

den allerdings nicht einfach zu ermittelnden Einsparungen kommen rund 60% dem Personal zugeordnet werden nach einem besonderen Verteilungsschema monatlich an den einzelnen Angestellten ausbezahlt. Obschon das ganze System rechnermässig sehr kompliziert ist, dürfte in ihm ein wichtiger Erziehungsfaktor zum Sparen liegen, kann u. U. ein gutes Arbeitsklima hervorgerufen.

Mit Interesse wurden die Ausführungen von Herrn Lendi verfolgt, doch kam man zur Ansicht, dass auf diesem Gebiete ein einfacheres System gefunden werden müsste, bevor eine Einführung empfohlen werden könne.

Zum Abschluss der Tagung offerierte Herr A. L. Thurnheer ein ganz exquisites Mittagessen, das wegen seiner vorzüglichen Qualität allgemein grossen Beifall fand.

Gnägli, der die Grösse der Gesamtregierung überbrachte, äusserte sich in ähnlichem Sinne. Zur BLS-Frage legte er kurz die Gründe dar, welche die Regierung bewegen haben, die Eingliederung ins SBB-Netz ins Auge zu fassen; es sind finanzielle, staats- und eisenbahnpolitische Gesichtspunkte. Auch er unterstrich, dass der Moment, Begehren an die SBB zu stellen, erst kommen wird, wenn der Rückkaufvertrag in den Grundzügen bekannt sein wird. Und dann kam noch die prekäre Situation an der rechtsufrigen Brünzenseestrasse zur Sprache. Die dort wohnende – und lösende – Bevölkerung versteht es nicht, dass die Lösung der unhaltbaren Strassen-

zustände nicht energischer vorangetrieben wird. Nationalrat Baumgartner versicherte den Interpellanten, dass auch dieses Problem von der Kammer stets wieder besprochen und versucht werde, wenigstens die Ausmerzung der schlimmsten Engpässe zu erreichen. Regierungsrat Gnägli betonte den guten Willen der Regierung, dem die finanziellen Realitäten gegenüberstünden. Es wird getan, was in deren Rahmen möglich ist.

Die Tagung 1964 der Volkswirtschaftskammer bot einen instruktiven Überblick über die heutige wirtschaftliche Lage des Berner Oberlandes und die künftigen Aufgaben und Probleme.

Generalversammlung der Oberländischen Volkswirtschaftskammer

Konjunkturprobleme, Bahn-, Strassen- und Wasserwirtschaftsfragen im Vordergrund

Es hat sich auch an der diesjährigen, ordentlichen Hauptversammlung der Volkswirtschaftskammer gezeigt, dass die im Titel unseres Berichtes genannten Problemlinien der Berner Oberländer vordringlich beschäftigen.

Die statutarischen Traktanden fanden eine speditive Erledigung. Jahresbericht und Jahresrechnung, die eine Summe intensiver und konstruktiver Arbeit widerspiegeln, fanden einstimmige Genehmigung. Der ausgearbeitete Tätigkeitsbericht orientiert in erschöpfender Weise über die umfangreiche Arbeit der Kammer, die gar nicht mehr wegzudenken ist, wenn das Wirtschaftsgefüge des Oberlandes reibungslos spielen soll. Der Geschäftsführer, Fräulein Margrit Zwiolen, wurde denn auch der verdiente Dank der Kammerbehörden abgestattet. Der Kammerpräsident, Nationalrat Emil Baumgartner, konnte zur diesjährigen Tagung in Spiez zahlreiche Mitglieder, Delegierte und Gäste willkommen heissen, unter ihnen die Regierungsräte Rudolf Gnägli und Dr. H. Tschumi sowie den Tagesreferenten, Dr. F. Hummler, Delegierten des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung und wirtschaftliche Kriegsvorsorge. Nach Vornahme einiger Ergänzungswahlen wurden Geschäftsleitung, Vorstand und Kommissionen für eine weitere dreijährige Amtsdauer bestätigt.

rungs- und Geldmarktkapazität gesetzten wirtschaftlichen Grenzen überschritten haben und nun unter grossen Schwierigkeiten und mit recht unpopulären Mitteln versuchen müssen, unsere Wirtschaft auf das «landeskongforme» Mass zurückzuführen. Im Speziellen berührt er die schwierigen Fragen der ausländischen Arbeitskräfte, der Inflation und der damit zusammenhängenden Zinspolitik, des Konsums und der Nachwuchsförderung. Seine auf einer sehr sympathisch berührenden menschlichen Grundhaltung basierenden Darlegungen und Forderungen gipfelten darin, was sich jeder einzelne Schweizer Bürger vor Augen halten und danach handeln sollte: Wir müssen weniger ans wirtschaftlich Mächtigerwerden, weniger ans Nachmehrerwerden denken, sondern mehr Charakter zeigen und das beherzigen, was Jakob Burckhardt ungefähr mit folgenden Worten gesagt hat: Die Schweiz kann als kleines Land nicht in die Breite, wohl aber in die Tiefe und Höhe wachsen. Der Vortrag wurde vom Auditorium lebhaft verdankt. Anschließend entspann sich eine lebhaft Diskussionsrunde, die sich zur Hauptsache um die im Titel erwähnten Problemlinien drehte. Was den

Rückkauf der BLS durch den Bund

und das Kraftwerkprojekt der BKW im Oberland betrifft, äusserte sich Präsident Baumgartner dahin, dass die Volkswirtschaftskammer jederzeit bereit sei, gut fundierte Einwände zu erheben und berechtigte Forderungen des Oberlandes zu stellen und zu verteidigen, sobald man über objektive Diskussionsgrundlagen verfüge. Diese lägen zurzeit weder im Falle BLS noch BKW vor; im ersten Fall sei der Entwurf für die Rückkaufbedingungen, im zweiten sind die von BKW und OBEG angeordneten und im Gang befindlichen Expertisen abzuwarten. Regierungsrat

75 Jahre Pro Lugano

Die offizielle Feier zum 75jährigen Bestehen des Verkehrsvereins «Pro Lugano» und Umgebung wurde durch eine gehaltvolle Begrüssungsansprache von alt Nationalrat Dr. W. Riva eröffnet. Er erinnerte daran, dass die Verschönerung der Stadt am Ceresio zu den ersten Zielen des jetzigen Verkehrsvereins gehörte. Die damals Verschönerungsverein benannte Organisation war auch die Promotoren der modernen Wasserversorgung und des öffentlichen Strandbades. Verehrungsvolle Worte der Erinnerung widmete der Redner dem in den entscheidenden Entwicklungsjahren von 1920 bis 1948 als Präsident wirkenden Guido Pedrolini.

Der seither amtierende Präsident des Verkehrsvereins, Oberrichter G. Luvin, würdigte den Ruf des alten, aber nicht veralteten Lugano und begrüsste die Ausarbeitung des tessinischen Gesetzes über den Tourismus, wodurch diesem Wirtschaftszweig eine zeitgemässe Stütze verschafft werden soll. Darüber hinaus soll das allgemein schweizerisch geltende Prinzip, dass Leistung vor Werbung kommt, hochgehalten werden, zumal dem Gesinnungsaspekt der Gäste dauernd seine überragende Wichtigkeit zukommt.

Regierungsrat A. Lafranchi hob die wesentliche volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus hervor, welcher im Kanton Tessin einen Viertel des Volkseinkommens erbringt. Im Zusammenhang damit stehen die Verkehrsprobleme auf Schiene und Strasse sowie in der Luft und zu Wasser. Der Südkanton befindet sich in einem natürlichen Netz internationaler Verbindungslinien, die noch bedeutend besser fruktifiziert werden können. Ebenso nötig sind aber die Pflege der weitläufigen kulturellen Beziehungen, die Erhaltung der Naturschönheiten, die Schaffung von Ruhezeiten und die Berücksichtigung der sozialen Aspekte des Massentourismus.

Dr. W. Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, beglückwünschte im Namen der touristischen Schweiz die «Pro Lugano» zu den grossen Leistungen, die sie während ihres 75jährigen Bestehens vollbracht hat. Er ist damit einer der ältesten Verkehrsverbände unseres Landes. Diese Tätigkeit hat ihm Erfahrungen und Weisheiten eingetragen, welche sich würdig dem an dritter Stelle der Schweiz rangierenden Fremdenzentrum zur Seite stellen, in deren Rahmen Lugano von hervorragender nationaler Bedeutung ist. Die Schweizerische Verkehrszentrale wird im «Jahr der Alpen» 1965 in ihrer Werbung auch die tessinischen Besonderheiten gebührend

hervorheben. Dazu gehört die italienische Amts- und Landessprache, der sich der Redner in seinen Ausformulierungen geschickt zu bedienen verstand.

Die Ansprachen wurden durch av. Paride Pelli, Stadtpräsident von Lugano, beschlossen. In deren Verlauf war auch in sympathischen Worten der grossen Verdienste des seit 1933 als Direktor der «Pro Lugano» wirkenden Herrn Pietro Bindella gedacht worden. Weil nicht alle der geladenen 700 Gäste – worunter sich auch der Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Dr. Paul Risch, befand – in einem genügend grossen Saal zum anschliessenden Bankett untergebracht werden konnten, wurde der Hoffnung Ausdruck gegeben, dass dies zum 80jährigen Jubiläum des Verkehrsvereins Lugano und Umgebung der Fall sein möge. Offenkundig war mit diesem Hinweis von alt Nationalrat Riva der Wunsch nach Erstellung des Kongresshauses innert den nächsten fünf Jahren gemeint. ae

Aus dem Kurverein Grindelwald

Der Kurverein Grindelwald hielt im Hotel Hirschen unter dem Vorsitz von H. R. Stettler, Parkhotel Schoenegg, seine gut besuchte ordentliche Herbst-Generalversammlung ab. Die Versammlung konnte als Neumitglied Max Buri, Lehrer, Grindelwald, und Hans Lefl, Murten, begrüssen und gedachte ehrend der verstorbenen Herren Oesch und Roggen sowie Frau Ruoff-Bohren. Als neue Mitglieder der Sportkommission wurden Max Buri, JO-Chef im Ski-Club, und Paul Zyd, Curling-Trainer und Curling-Spielkommissionen-Präsident, gewählt.

Präsident Stettler und Kurdirektor Twerenbold konnten über eine erfolgreiche Sommersaison 1964 berichten. Es war die beste je registrierte Saison überhaupt. Das bisherige Rekordergebnis vom Sommer 1961 wurde um nicht weniger als 12,5% und das Sommerergebnis 1963 sogar um 14,5% übertroffen. In den 30 Hotels und Pensionen wurden in der Zeitspanne Mai–Oktober 159 608 Logiernächte (Vorjahr 139 417) gezählt. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer unserer Gäste war im Monat Juli mit 5,0 und August mit 5,8 Tagen die längste. Die prozentuale Besetzung der verfügbaren Betten betrug im Mai 32%, Juni 48%, Juli 87%, August 100%, September 57% und Oktober 7%.

RESULTAT der laufenden Verbesserungen 1935 bis 1965

LE GRAND PRIX FOOTBALL

Le National OLYMPIC II



Kugellager
Regulierschraube

FABRIKATION TOUSJEU & NOUVEAUTÉS S. A. GENÈVE

Ein bemerkenswerter Abschluss langjähriger Studien und Versuche:

Seine geräuschlos Spezialkugellager, seine verstärkten und praktisch unzerbrechlichen Stangen, seine bewegliche Spielfläche erleichtert die Reinigung. Seine prachtvolle Erscheinung. Seine ausserordentliche Robustheit. Der Preis: Nur Fr. 2680.– mit einer ERHEBLICHEN PREISERMÄSSIGUNG von 12% bei Barzahlung innert 30 Tagen, oder sehr günstige Zahlungsbedingungen bis zu 24 Monate. Alle alten Spiele werden bis zu einem Betrage von Fr. 800.– an Zahlung genommen. Wir stellen ebenfalls Fussballspiele, amerikanische Spiele und Musikautomaten bei Ihnen auf.

TOUSJEU et NOUVEAUTÉS S. A., 29bis, rue de Lausanne GENÈVE
Telefon (022) 32 93 02 und (022) 31 44 25

Für 3 Jahre gegen Konkurrenz garantiert

Schweppes!



Alkoholfreies Tafelgetränk, gezuckert und mit Kohlensäure

chinhaltig, imprägniert

ein prickelnd herber Durstlöcher

Suche Jahresstelle in Basel nach Übereinkunft, als

Commis de cuisine oder Commis Rôtisseur

Offerten unter Chiffre CC 1949 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, oder Telefon (061) 43 74 50.

42jährige Dame, 10jährige Hotelpraxis, Deutsch und Französisch perfekt, gute Englisch- und Italienischkenntnisse, Fähigkeitsschule, gute Referenzen, sucht verantwortungsvollen Wirkungskreis als

Leiterin/Generalgouvernante oder Sekretärin

Offerten erbeten unter Chiffre LS 1948 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin sucht Jahresstelle als

Sekretärin

in gutem Hotel, Stadt Zürich bevorzugt. Diplom der Hotelfachschule Luzern und zwei Saisons Praktikum. Perfekt Französisch und Englisch sowie Italienischkenntnisse vorhanden. Offerten an Helen Peyer, Restaurant Schwane, 6130 Willisau LU. Telefon (045) 6 14 02.

Deutscher, 25 Jahre alt, spricht perfekt Französisch, Englisch, lange im Hotelfach tätig, sucht ab 10. Januar 1965 Stelle in gutem Restaurant oder Hotel als

Kochpraktikant

Zürich, Bern, Lausanne, Genf bevorzugt. Offerten unter Chiffre KP 1950 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurations-tochter

gewandt im Speiseservice, Englisch, Französisch, sucht passenden Wirkungskreis in gutem Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre RT 1982 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Chef de service u. Gouvernante

suchen Stelle für Wintersaison oder Jahresstelle Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre CS 1986, an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu vermieten auf 1. Mai 1965 in Solothurn

Speiserestaurant mit Bar

65 Plätze. Evtl. kann 4 1/2-Zimmer-Wirtwohnung zur Verfügung gestellt werden.

Auskunft erteilt: Urs Rickenbacher, Solothurn. Telefon (065) 2 48 24.

Hotelier-Ehepaar

mit langjähriger Berufserfahrung auf dem Platze Zürich

sucht Leitung eines Hotels oder Appartementhauses in Zürich

oder einer anderen Schweizerstadt.

Sehr gut erhaltenes Mobiliar für 60 bis 70 Zimmer, einschliesslich Wäsche echte Teppiche u. Fahrhabe für Restaurationsbetrieb, stehen zur Verfügung.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre HE 1984 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

PTT-Telefonistin

z. Z. in England, spricht Deutsch, Ital., Franz., sucht Stelle auf etwa 15. Januar 1965, vorzugsweise in Hotel.

Offerten unter Chiffre ZL 2127 an Mosse-Annoncen, 8023 Zürich.

Portier

in gutorganisiertem Hause. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre PO 1981 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Auch wenn Sie gut versichert sind, vernichtet jeder **Brandfall** unersetzliche Werte. In allen Problemen der Feuerbekämpfung beraten wir Sie gerne und unverbindlich.

koller



Feuerlöschgeräte Unterer Graben 5 9000 St. Gallen Tel. (071) 272305/222384

Mit grosser Genugung wurde festgestellt, dass die Besucher aus Frankreich gegenüber dem Vorjahr eine Mehrfrequenz von nicht weniger als 42% und diejenigen aus Grossbritannien von 25% verzeichnen konnten. Hauptgründe dieses erfreulichen Geschäftsganges mögen neben anderen das überaus konstante und sonnige Wetter, das neue heizbare Schwimmbad und im Falle unseres westlichen Nachbarlandes das Preisgefälle sein.

Die Rechnung des Kurvereins für das Sommerhalbjahr 1964 sowie das Budget für den Winter 1964/65 mit Ausgaben von Fr. 373 300 und Erträgen von Fr. 334 600 wurden von der Versammlung genehmigt. Unter Varia kamen auch die beiden grossen Probleme unserer Gemeinde «Sicherung der Skiabfahrten und der Skiabwärtigung» und «Ortsplanung» zur Sprache. G. Kaufmann, Grindelwald, als Präsident der Spezialkommission zur Sicherung der Skiabfahrten, orientierte in einem interessanten Referat über die vom Bundesgericht geschützten Begehren der Gemeinde Grindelwald gegenüber Grundbesitzer Weltli. Für unseren Kurort gilt es mehr denn je, auf weite Sicht zu planen und die fundamentalen Voraussetzungen für den Fremdenverkehr im Tal wenigstens zu erhalten.

Chronique vaudoise

Premier bilan
Le comité d'organisation de l'Exposition nationale vient donc de prendre connaissance des premiers résultats financiers de la grande manifestation. Il ne s'agit là que d'une évaluation, basée cependant sur des chiffres très précis en ce qui concerne les recettes, tandis que l'on ignore encore le montant exact des récupérations; c'est-à-dire de ce que rapporteront les ventes de certaines installations, sans compter celle du mésoscaphé.

Il y a donc encore beaucoup d'inconnues; toutefois, en évaluant avec modération la situation, le comité a pu se convaincre que, pour le moment, aucun appel nouveau aux pouvoirs publics n'est envisagé, les garanties de déficit et les avances accordées par ceux-ci suffisant pour faire face aux besoins de l'Exposition nationale.

Avances et garanties représentent au total 51,5 millions se répartissant de la manière suivante: Avances de la Confédération: 28 millions; de la Ville de Lausanne et de l'Etat de Vaud: 11 millions; garanties: 12,5 millions.

Si tout va bien pour les ventes, et si le mésoscaphé ne reste pas sur les bras des organisateurs, le déficit prévu pourra être encore plus limité. On en sera satisfait, mais il ne faut pas oublier non plus, dans la froide énumération de ces chiffres, le résultat moral indiscutable de l'Exposition nationale. Les milieux du tourisme et de l'hôtellerie de la région du Léman sont bien placés pour savoir tout ce que leur a apporté cette magnifique manifestation. Ils en éprouvent de la reconnaissance envers tous les responsables qui connaissent aujourd'hui la tâche ingrate de confronter des chiffres qui ne peuvent leur donner grande satisfaction.

Centre de l'hôtellerie

La plaine de Vidy est devenue un chantier de démolition; ce n'est pas avant la fin de l'année prochaine que les terrains seront définitivement évacués

et rendus à leur destination première. Pour le moment, les commissions du conseil communal de Lausanne étudient les propositions qui leur sont faites de conserver tel ou tel bâtiment; on entend cependant consacrer cette zone magnifique aux sports et à la promenade. Seul n'est pas discuté le Centre de l'hôtellerie, le seul qui, dès avant sa construction, était voué à plus qu'une existence éphémère. Après de laborieux pourparlers, la question du droit de superficie a été réglée entre la Ville et l'Etat, la société d'exploitation future sera bientôt en mesure de signer la convention qui s'y rapporte.

Au sein du conseil d'administration provisoire de cette société, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy est représentée par M. Roger Lindemann, qui assume la présidence, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers par M. Muller, son nouveau président, et le Fonds d'équipement touristique de Lausanne par M. P.-H. Jaccard, directeur de l'ADIL.

Un bel âge

Sait-on que la moyenne d'âge des bateaux de la Compagnie générale de navigation du Lac Léman est de 60 ans? Un bateau encore en service - le «Léman» - navigue depuis 1857, alors que le «Davel» est de 1892 et le «Genève» de 1906. Tous trois, est-il besoin de le dire, ont été sérieusement modernisés pour figurer dignement dans une flotte qui comporte en outre le rapide «Albatros», le bateau volant.

L'essai de ce bateau révolutionnaire a été couronné de succès durant les six mois de l'Expo; l'an prochain, pendant les mois de haute-saison, il naviguera de 9 heures à 19 heures, reliant Lausanne à Montreux-Chillon, Evian et Genève; le reste de l'année, il demeurera à disposition pour des courses spéciales.

Un aéroport très utile

Le rôle touristique de l'aéroport de Montreux-Rennaz s'affirme de plus en plus; cet hiver, il sera en liaison directe avec les principales stations alpines de Suisse et de Savoie. Les skieurs montréalais ont bien de la chance!

Chronique valaisanne

Le village des glaciers connaîtra une animation peu ordinaire en cette fin d'année. L'Ecole suisse de ski, sous le patronage de l'Office du tourisme de Saas-Fee, organisera le 27 décembre son traditionnel concours de saut nocturne sur le tremplin de Mischli. Les meilleurs skieurs et professeurs de ski de la station tenteront de battre le record de 35 mètres détenu par Antoine Burgener. Les hôtels, très nombreux à cette époque, pourront assister à un spectacle de choix sous une lumière artificielle et fort originale.

Le soir de la Saint-Sylvestre, dès 21 heures, nouvelle et grande manifestation, mais cette fois-ci réservée aux hôtes. Il s'agit du salon spécial nocturne qui sera, comme les années précédentes, piqueté sur la pente de Hohnegg qui se trouve derrière l'église nouvellement restaurée.

Nul doute que ces deux concours remporteront un succès éclatant, ce d'autant plus que l'humour, la gaieté et la franche camaraderie seront de rigueur pour bien débiter la nouvelle année.

Essais très concluants des premiers cours de godille à Verbier.

1964 aura été le signal de départ pour une manifestation jusqu'ici inconnue à Verbier, mais qui dès maintenant se retrouvera régulièrement à l'affiche: le cours de godille réservé aux bons skieurs.

En effet, dès la première semaine, 76 skieurs ont profité de nombreuses leçons données par 19 professeurs de ski, alors que 64 autres participèrent au second cours qui eut donc autant de succès. Rappelons que les directeurs de ces premiers cours de godille sont les skieurs réputés François Carron et Jérôme Gaillard.

2500 participants au cours de godille à Zermatt

Echelonnés sur trois semaines (du 28 novembre au 19 décembre), les cours de godilles organisés dans la grande station au pied du Cervin, ont connu un succès particulièrement brillant, puisque 2500 skieurs y ont pris part. Voilà un chiffre qui en dit plus long que tout autre commentaire. En importance et sur le plan suisse, ces cours se trouvent au second rang, précédés qu'ils sont par le cours de l'Association des Ecoles Suisses de Ski. Ces derniers, d'abord prévus et fixés à Crans et Montana, ont dû être transférés en extrêmes à Arosa. La neige est tombée, hélas 24 heures trop tard sur le plateau de Montana-Crans. Mais ce n'est que partie remise et en 1965 nos stations valaisannes recevront, à leur tour, les 3 à 400 skieurs et professeurs.

On prépare avec soin le 100e anniversaire de la grande «première» du Cervin

Les préparatifs en vue d'une réussite parfaite de la commémoration de l'exploit de l'alpiniste anglais Whymper, il y a cent ans, vont bon train. Les manifestations officielles, de caractère international, se dérouleront du 10 au 18 juillet 1965.

Inauguration d'un nouveau skilift à Veysonnaz

Le 21 décembre, la presse valaisanne était conviée à une réception à l'occasion de la mise en exploitation d'un nouveau skilift à Veysonnaz. Ce dernier, avec une dénivellation de 71 m, a une longueur de 330 m. Le point de départ est à 2063 m d'altitude et la station d'arrivée à 2134 m. Son tracé est parallèle à la partie supérieure du télécabine Veysonnaz-Thyon.

La coupe Figaro à Champéry

Les 22/23 décembre a lieu à Champéry la traditionnelle coupe de curling Figaro. Cette compétition groupe principalement les spécialistes de la station organisatrice et des hôtes de Genève et Lausanne.

Le 27 décembre, grand slalom d'ouverture à Planchaux avec la participation de 30 à 40 skieurs choisis parmi les hôtes du Val d'Illiez.

Le chemin de fer Loèche-Loèche-les-bains cédera-t-il le pas au bus?

La transformation du réseau ferroviaire actuel englerait une dépense d'environ 15 millions de francs. Un tel investissement ne pouvant être rentable avec une fréquentation de 30 000 voyageurs, la société a adressé une demande de concession pour le transport de personnes par bus. En cas de réalisation...

Nous le souhaitons aussi

L'Echo de la Bourse à Bruxelles a publié les lignes suivantes sur le Centre de l'hôtellerie de la SSH et nous ne pouvons naturellement que souhaiter que les prévisions contenues dans le titre de la notice se réalisent pleinement.

Un hôtel qui fera carrière

De toutes les installations et constructions de l'Exposition nationale suisse à Lausanne, seul subsistera l'élégant bâtiment du Centre hôtelier. Ainsi, selon le désir même de la Société suisse des hôteliers, cet hôtel modèle, remplira pendant de longues années encore une fonction pratique à Lausanne, ville de tourisme et de congrès. Cette décision se justifie d'autant plus que le centre hôtelier réalisé par d'éminents dirigeants de l'hôtellerie suisse avec l'aide d'architectes et ensembleurs suisses de renom, symbolise le sens du progrès dans une branche fort importante de l'économie de la Confédération helvétique.

Ce bâtiment de forme prismatique simple, aux proportions harmonieuses dans leur rigueur, offre à ses hôtes une vue étendue sur le lac et la côte de Savoie. Les locaux administratifs, les cuisines, les installations diverses, l'éclairage et l'aération de l'hôtel sont conformes aux plus récents progrès en matière d'adaptation fonctionnelle et de technique.

tion, et celle-ci est également recommandée par le Département des Travaux publics, la transformation du réseau routier sera accélérée.

Avis aux automobilistes se rendant à Grächen, St-Nicolas et Saas-Fee

Depuis quelques semaines, l'ancien tronçon Neubrick-Stalden, peu apprécié des automobilistes, a fait place à un nouveau tracé sur lequel on a construit une route dont la pente et la largeur satisfont pleinement aux exigences du trafic toujours plus dense à destination de Grächen, St-Nicolas et Saas-Fee.

La route ouverte jusqu'à Oberwald

Les responsables du développement touristique de la vallée de Conches font de louables efforts pour faciliter aux hôtes l'accès aux différentes stations d'hiver. En effet, la route est ouverte jusqu'à Oberwald. Les conditions d'enneigement sont favorables. Les skilifts de Glurigen, Reckingen, Münster et Oberwald sont tous en service. La couche de neige varie entre 50 et 70 cm. Dimanche dernier, nombreux étaient les skieurs qui s'étaient donné rendez-vous sur les pistes de la vallée.

Faute de place, nous sommes contraints de renvoyer nos autres chroniques habituelles à la semaine prochaine et nous nous en excusons auprès de nos lecteurs.

Christnacht-Gottesdienst in Zürich
Donnerstag, den 24. Dezember 1964, 24.00 Uhr
im Fraumünster
Predigt: Rektor Pfr. Kurt Scheitlin
Musikalische Einlagen.
Zu dieser Feier lädt herzlich ein
die Gastgewerbe-Seelsorge
der ZÜRCHER STADTMISSION

Sekretärin (Deutsche)
Deutsch u. Französisch in Wort,
Schrift u. Steno, Kenntnisse in
Italienisch, sucht Ausschäftsstelle
für 3-4 Wochen (Wintersportgebiet bevorzugt). Off.
unter Chiffre SE 1999 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

In Ihren Inseraten
Postleitzahlen
nicht vergessen!

Kulm Hotel, St. Moritz

Ich suche als Hauptstütze hinter den Kulissen tüchtige, jüngere Kraft als

Warenkontrollleur

Personalchef

Nur energische, erfahrene Person mit guten buchhalterischen Kenntnissen kommt in Frage.

Jahresstelle. Guter Lohn. Dienstantritt Frühjahr 1965. Offerten an F. W. Herring, Direktor, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

Gesucht für sofort bis etwa Ende April 1965 für neueröffnetes Bergrestaurant

2 tüchtige, sprachengewandte

Serviertöchter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an Bergrestaurant Marguns ob Celerina (Engadin) Telefon (082) 343 72.

Chef de rang
und
Serviertochter
suchen Stelle für Winter-
saison oder Jahresstelle
Eintritt sofort möglich.
Offerten unter Chiffre
CR 1967 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Küchenchef mit eigenem
Sommergeschäft sucht
verantwortungsvollen
Posten, auch als

Alleinkoch
über die Wintermonate,
Saisonstelle oder Aushilfe.
Offerten an Robert Wälti,
Hotel Schönhalde,
8272 Ermaten, Chiffre
Telefon (072) 8 97 01.

Junger Koch sucht Stelle
(Wintersaison bevorzugt)
zur Weiterbildung als

Commis de cuisine
Offerten sind zu richten an
Peter Rohner, bei der Ka-
pelle, 8439 Mellstorf A.G.

Barmaid
Junge, sprachenkundige

sucht Stelle in erstklas-
siger Hotelbar oder Dan-
cing. Eintritt sofort oder
nach Übereinkunft. Offerten
erleben unter Chiffre
BA 1972 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

**Zwei gutaussehende Da-
men**, 23. bzw. 25 Jahre alt,
mit deutschen und franzö-
sischen Sprachkenntnis-
sen, suchen ab 1. Januar
Stellen in Wintersportort,
für vier Monate. Beide sind
bei einer Fluggesellschaft
als

Empfangsdamen
beschäftigt. Ihre Zuschrift
erleben an Fr. L. Duffy,
480 Gallymore Rd., Drim-
nagh, Dublin (Irland).

**Kellner und
Serviertochter**
suchen Stelle für Winter-
saison oder Jahresstelle.
Eintritt sofort möglich.
Offerten unter Chiffre
KS 1968 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Therma-Kühlanlagen für das Gastgewerbe

Wirtschaftlich und zuverlässig sind Therma-Kühlanlagen. Genau der Grösse, dem Umsatz und der Charakteristik Ihres Betriebes entsprechend werden sie von unseren erfahrenen Spezialisten geplant. Fordern Sie sie an für unverbindliche Vorschläge und Berechnungen!



therma

Buffetanlagen, Kühlvitrinen, Kühlschränke, Tiefkühltruhen, Sandwich-einheiten, Kühlräume, Tiefkühlanlagen, Flaschenkühlschränke, Patisserie-schränke, Glacemaschinen

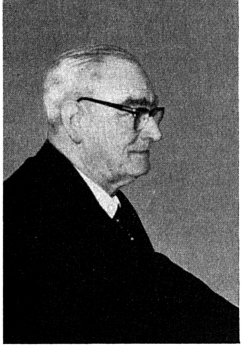
Therma AG Schwanden GL
Kältebüro Zürich 6/57, Hofwiesenstr. 141
Tel. 051/26 16 06
Büros in Bern, Basel, Lausanne, Genf

Totentafel

Emil Vogt †

Früh morgens, am 18. Dezember, ist Alt-Hotelier und Restaurateur Emil Vogt-Reusser nach langer, schwerer Krankheit im 73. Lebensjahr gestorben. Schon seit längerer Zeit liess sein Gesundheitszustand zu wünschen übrig, doch hofften seine Angehörigen und Freunde, es werde der ärztlichen Kunst gelingen, sein Leiden zu bessern.

Mit Emil Vogt ist ein Vertreter des Gastgewerbes dahingegangen, dessen Name weit über die Grenzen Basels hinaus bekannt war. Als gelernter Koch und Konditor arbeitete er in führenden Betrieben des



In- und Auslandes, kehrte dann in den väterlichen Betrieb zurück und führte seit 1924 das Hotel Vogt und Flügelrad in der Kuchengasse Basel, das sich unter seiner bewährten Leitung steigender Beliebtheit erfreute. Sein Wirken beschränkte sich aber nicht nur auf die Pflege des Details in Küche und Haus, sondern von Anfang an befasste er sich eingehend mit dem gastgewerblichen Angestelltenproblem, das für ihn vor allem ein Nachwuchsproblem war. Während 25 Jahren stellte er sein ausgesprochenes Lehrtalent als Fachlehrer der Gewerbeschule zur Verfügung. Er wählte den Lehrstoff aus und schuf die Lehrpläne. Als Mitglied der Union Helvetia, die ihn später zu ihrem Ehrenmitglied ernannte, war er Mitbegründer des Schweizerischen Kochverbandes. Während vieler Jahre amtierte er auch als Präsident des kantonalen Wirtvereins Basel-Stadt. Auf seine Initiative kam 1953 die Kochkunstausstellung «Culinaria» in Basel zustande, deren Obmann er war. In Anerkennung seines Wirkens hatten ihn die Basler Hoteliers in den Vorstand ihres Vereins berufen.

Wenn der Name Emil Vogt auch bei seinen Berufskollegen in der ganzen Schweiz Klang und Farbe hatte, so beruht dies vor allem auf der Tatsache, dass

er das «Culinarisch-gastronomische Kollegium Basels», zusammen mit einigen Berufskollegen, ins Leben gerufen hat. Als Gründer des Kollegiums ging es ihm darum, den Beruf des Gastwirts zu heben, den Gastwirt durch Vorträge und Anlässe besonderer Prägung über den Alltag hinauszuheben und für geistige und künstlerische Leistungen empfänglich zu machen. Vor allem aber sollte der Tag der beruflichen Besinnung, das St. Vincent-Fest, auch einem weiteren Kreis von Berufsfreunden zeigen, dass das Gastgewerbe in feierlichem Rahmen Leistungen zu erbringen vermag, die vom Standpunkt der gastronomischen Kultur jeder Kritik standzuhalten vermögen und für jeden Berufskollegen Ansporn sind, auf seinem Posten und im Rahmen seiner Möglichkeiten das Beste zu leisten.

Vor vier Jahren hatte sich Emil Vogt aus dem aktiven Berufsleben zurückgezogen. Stets war er jedoch bereit, sich noch immer für die Sache des Gastgewerbes mit seiner ganzen Persönlichkeit einzusetzen. Erst als sein Gesundheitszustand sich verschlechterte, trat er sein Amt als Obmann des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums an Herrn Alfred Kienberger ab.

Die gastgewerbliche Fachpresse verliert in Herrn Vogt einen sach- und schreibkundigen Mitarbeiter, dessen gelegentliche Beiträge stets grosse Beachtung fanden. Seinen Angehörigen sprechen wir unser herzlichstes Beileid aus.

Paul Elwert-Berli †

Am 20. Dezember ist unser persönliches und Veteranenmitglied, Paul Elwert-Berli, nach langem, schwerem Leiden in seinem Heim in Herrliberg gestorben. Der Verstorbene war Mitinhaber des Hotel Central in Zürich, hat sich aber bereits vor Jahren von der aktiven Ausübung des Hotelier-Berufes zurückgezogen. Früher war er in führenden Hotels in London, Paris, Kairo und Philadelphia in leitender Stellung tätig. Paul Elwert hat stets an den Geschicken der Schweizer Hoteliererei regen Anteil genommen. Unter anderem war er Mitglied des Verwaltungsrates des Hotel Post in Arosa und des Kurhaus Lenzersheide. Mit ihm ist eine markante Gestalt der älteren Hotelier-Generation dahingegangen. Seiner Familie und seinen beiden Brüdern Edj und Freddy Elwert bezeugen wir hiermit sein aufrichtiges Beileid.

Gregor Renggli †

Am 14. Dezember verschied in Luzern unser persönliches Mitglied, Herr Gregor Renggli, im 64. Altersjahr. Der Verstorbene hatte lange Jahre im Kellnerberuf gewirkt und stieg in der Folge zum Hoteldirektor auf. In jungen Jahren schon wanderte er nach Amerika aus, um dort die Stelle eines Oberkellners zu bekleiden. Im Jahre 1928 kehrte er in die Schweiz zurück, um an der Schweiz. Hotelfachschule Montana der Union Helvetia in Luzern als Fachlehrer im Service zu wirken. 1939 bekleidete er den Posten eines Bankett-Managers im Kongresshaus Zürich, den er während 7 Jahren innehatte. In den nächsten sieben Jahren war ihm die Leitung des Hotel Rütli in Luzern

übertragen. Dann erhielt er die Direktion des Grand Hotel Brasseur in Luxemburg und leitete – nach der Schweiz zurückgekehrt – das Hotel Beau-Rivage in Weggis während einiger Saisons. Aus gesundheitlichen Gründen war es ihm nicht mehr möglich, die Verantwortung für einen ganzen Betrieb auf sich zu laden, weshalb er in der Folge nur noch als Oberkellner tätig war, zuletzt, d. h. im vergangenen Sommer, im Hotel Vitznauerhof in Vitznau.

Herr Renggli hatte sich auch in verdankenswerter Weise für die berufliche Ausbildung zur Verfügung gestellt. So wirkte er bei Saison-Lehren als Verantwortlicher für den Service mit. Die Hotellerie verliert in Herrn Renggli einen tüchtigen Fachmann, der sich in manchen Kreisen grosser Wertschätzung erfreute.

Aus den Sektionen

Jahresfeier des Hoteliervereins Thun und Umgebung

Zur Jahresfeier des Hoteliervereins Thun und Umgebung fand sich eine überaus stattliche Anzahl Hoteliers mit ihren Damen im Hotel Schönau in Hiltferingen ein. Traditionsgemäss leistete auch eine Delegation der befreundeten Sektion Spiez von «Äne» dem Thunersee der Einladung Folge. Präsident Robert Hunziker-Ritschard entbot einen besonderen Gruss den beiden anwesenden Ehrenmitgliedern C. Seegers, Merligen, als Senior der Thunersee-hotels, und Ernst Schmid, Sigriswil, gab seiner Genugtuung über die erfolgreiche Sommersaison Ausdruck und schloss mit besinnlichen Gedanken zur Jahreswende.

Beim von K. Gerber trefflich zubereiteten Nachtessen überbrachten Kollegen in launiger Rede und Gegenrede die Grüsse der einzelnen Kurorte und Kurdirektor Dr. H. Däsen diejenigen des Verkehrsverbandes Thunersee, wobei er mit besonderer Freude feststellte, dass diesen Sommer im Thunerseegebiet erstmals die 400 000. Logiernachtgrenze erreicht und mit insgesamt 407 000 Logiernächten sogar überschritten wurde.

Nach Tanz und Gesellschaftsspielen löste sich die frohe Gesellschaft erst in den frühen Morgenstunden auf und strebte, begleitet von den besten Festtagswünschen und der Hoffnung auf eine wiederum erfolgreiche Saison 1965, den winterlich stillen See-kurorten zu.

Kleine Chronik

Zusammenschluss in der Schweizerischen Konservenindustrie

Gestützt auf eine finanzielle Beteiligung der Hero Conserven, Lenzburg, an der Conservenfabrik St. Gallen AG haben diese beiden Firmen mit Wirkung ab 1. Januar 1965 eine enge Zusammenarbeit vereinbart. Das Ziel dieser Massnahme ist die Steigerung der Leistungsfähigkeit durch Konzentration und Rationalisierung in Einkauf und Fabrikation. Beide Firmen bleiben aber rechtlich selbständig. In der Bearbeitung und Belieferung des in- und ausländischen Marktes tritt somit keine Änderung ein.

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser persönliches Mitglied

Herr

Gregor Renggli-Mühlemann

gew. Hoteldirektor

am 14. Dezember nach kurzer Krankheit, doch unerwartet rasch, im 64. Altersjahr den Seinen entrissen wurde.

Am 16. Dezember ist im Alter von fast 74 Jahren nach arbeits- und inhaltsreichem Leben von seinem mit grosser Geduld ertragenem, langen Leiden erlöst worden.

Herr Emil Vogt-Reusser

gew. Hotelier und Gründer-Obmann des Culinarisch-gastronomischen Kollegium, Basel.

Am 20. Dezember starb in seinem 74. Altersjahr, nach längerer Krankheit.

Paul Elwert-Berli

Herrliberg

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

Dr. Staks scheidet aus der ZFV aus

zlv – Der Hauptgeschäftsführer der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr (ZFV), Dr. jur. Arno Staks, hat dem Präsidenten des Verwaltungsrats der ZFV mitgeteilt, dass er sich im Hinblick auf seine Absicht, in den Dienst der Deutschen Bundesbahn zurückzukehren, bei der im Dezember ds. Js. stattfindenden Neuwahl des Vorstands nicht mehr zur Wahl stellen werde. Er hat gebeten, sein Dienstverhältnis zum 31. März 1965 zu lösen.

Binningen, den 16. Dezember 1964
Im Zehntenfrei 40

Tiefbetrübt teilen wir Verwandten, Freunden und Bekannten mit, dass unser lieber, treubesorgter Gatte, Vater, Schwiegervater, Grossvater, Urgrossvater, Bruder, Schwager und Onkel

Emil Vogt-Reusser

gew. Hotelier
und Gründer-Obmann des Culinarisch-Gastronomischen Kollegiums Basel

heute abend im Alter von fast 74 Jahren nach arbeits- und inhaltsreichem Leben von seinem mit grosser Geduld ertragenen langen Leiden erlöst wurde.

Die Trauerfamilien:

Martha Vogt-Reusser
Elisabeth und Charles Freundlieb-Vogt
Rosemarie und Fritz Christen-Freundlieb
und Thomas
Jacqueline Freundlieb
Marie und Georg Spengler-Vogt
Paul Vogt
und Verwandte

Abdankung (Kremation) fand statt auf dem Friedhof am Hörnli,
Montag, den 21. Dezember 1964, 15.00 Uhr.

Auf Wunsch des Verstorbenen möge man an Stelle von Blumenspenden der Stiftung für das Alter gedenken (P.-Ch. Nr. 40-4308).

Man bittet, auf Kondolenzbesuche zu verzichten.
Leidzirkulare werden nur nach auswärts versandt.

Gesucht in modernes Hotel

mit 70 Betten:

Nachtportier-Concierge

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Unterlagen erbeten an Hotel Astoria, 4500 Solothurn.

Gesucht freundliche

Serviertochter

in gutes Speiserestaurant. Nähere Auskunft durch
Rob. Ullmann, Hotel Adler, 4335 Laufenburg AG.
Telefon (064) 14 32.32.

Brasserie Bavaria Lausanne

cherche pour le 1er février jeune

cuisinier

Travaillable. Conditions intéressantes.

Offres avec prétentions et certificats.

B MIX ar KURS

der Internationalen Barfachschule KALTENBACH für Damen und Herren Kursbeginn 4. Jan.

Deutsch, Franz., Ital., Engl. Tag- und Abendkurse, auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telefon (051) 474791. Älteste Fachschule der Schweiz.

Gesucht

Serviertochter

Gasthaus Rössli, 6429 Seewen-Schwyz
Telefon (043) 31077

Mit nur 5 Rp.

offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absender-Adresse verschlossen, diskret d. interess. Illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inserat senden an Drogerie Schaerer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

Hr./Fr.
Adr.
Ort. AA

8740 Herrliberg, 20. Dezember 1964
Seestrasse 45

TODESANZEIGE

Heute früh durfte mein innigstgeliebter Gatte, unser Bruder, Schwager, Onkel und Grossonkel

Paul Elwert-Berli

nach längerer Krankheit, jedoch unerwartet rasch, in seinem 74. Altersjahr, zur ewigen Ruhe eingehen.

In stiller Trauer:

Nelly Elwert-Berli
Eduard und Erna Elwert-Gasteyer
Alfred R. Elwert
Rita und Ernst Meyer-Elwert
und Familie
Elise Moser-Jucker
Max und Hanny Moser-Bucher
und Familie
Gertrud Furrer

Die Abdankung hat im Krematorium Zürich, am Mittwoch, den 23. Dezember, um 17.00 Uhr stattgefunden.

Wir bitten Kondolenzbesuche zu unterlassen.

Leidzirkulare werden nur ins Ausland versandt.

Statt Blumenspenden gedenke man gemeinnütziger Institutionen.

Gesucht initiatives, fachtuchtiges

Verwalter-Ehepaar

(Direktion)

zur Leitung des Kurhauses und Erholungsheimes Oberhalbmerg ob Solothurn. Stellenantritt auf 1. Mai 1965.

Offerten mit Referenzangaben und Bild an
Stiftung Oberhalbmerg, Postfach 203, 4500 Solothurn 1.



Wir suchen Generalgouvernante

Hotel – Restaurant – Hallenschwimmbad

Duc de Rohan

Masanserstrasse 44, 7000 Chur. Telefon (081) 21022.



Gesucht zu baldigem Antritt oder nach Übereinkunft:

**Chef Saucier
Commis de cuisine
Kioskverkäuferinnen
Kellerbursche
Servierpersonal
Buffettöchter**

Offerten erbeten an das Personalbüro, Telefon (061) 34 96 60.

Hotel Schweizerhof, 3000 Bern
sucht:

Warenkontrollleur

Bewerbungen erbeten an die Direktion.

Kursaal, Arosa

sucht für die Wintersaison, mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

**Buffetdame
Zimmermädchen
Lingeriemädchen
Hausbursche
Office- und Küchenbursche**

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen an Dir. C.-J. F. Steiner, Kursaal, Arosa.

Wir suchen zu baldigem Eintritt jüngeren

Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 3401 Winterthur.

Gesucht per sofort

Kellner

in Spezialitätenrestaurant. Hoher Verdienst.

Hotel Linde, Baden, Telefon (056) 2 53 85.

Gesucht wird auf 1. März 1965 in Landgasthof mit Spezialitätenküche, 8 km von Bern, jüngerer

Küchenchef

Angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung werden zugesichert. Offerten sind erbeten an Peter Tschannen, Gasthof zum Kreuz, 3033 Wohlen bei Bern.

Hotel garni in Bern

sucht selbständige, sprachkundige

Hotelsekretärin

für Réception und Korrespondenz, Jahresstelle. Geregelt Freizeid, Eintritt Januar 1965 oder nach Vereinbarung. Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen unter Chiffre HS 1937 an die Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft

Chef Hors-d'œuvre

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, fortschrittliche Arbeitsbedingungen, moderne Arbeitsräume, zeitgemässes Salär, bezahlte Ferien.

Bitte wenden Sie sich an M. Walter Wyder, Restaurant Movenpick, Place de la Fusterie, 1200 Genève, Telefon (022) 26 33 22.

Mövenpick

Hotel Schweizerhof, Basel

sucht

Chef-Gardemanger

Eintritt Februar/März 1965.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für die Wintersaison zu sofortigem Eintritt:

Restaurationstochter

Eilofferten erbeten an L. Gredig.

Bahnhofbuffet Basel

ab 1. März 1965 unter neuer Leitung

Ich suche einen

Personalchef

von dem ich mir, hoffnungsvoller Weise, folgende Idealvorstellung mache:

– er sollte davon überzeugt sein, dass es heute, genau wie in den «guten alten Zeiten», immer noch viel gutes Personal gibt, das es zu finden, für uns zu interessieren, bei uns sorgfältig einzuführen und dann zu halten gilt,

– er sollte dynamisch sein, neuen Ideen aufgeschlossen, ein Selbststarter und speditiver Administrator,

– er sollte zwischen 28 und 40 Jahre alt sein

– er sollte eine gute Allgemeinbildung und vor allem auch gute Sprachkenntnisse haben.

– es sollte ihm ein Bedürfnis sein, im Rahmen klarer, weitgehender Kompetenzen, Verantwortungen zu übernehmen,

– er sollte fähig sein, Fachwissen zu formulieren, und dieses Wissen, in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern (Personaltrainer) systematisch weiterzugeben,

– er sollte begeisterungsfähig, und fähig zu begeistern sein. Es ist klar, dass eine solche Persönlichkeit ein wichtiges Glied unseres jungen, kameradschaftlichen Teams sein wird, bei entsprechender Salarierung, und vorbildlichen Sozialleistungen.

Ich erwarte gerne Ihre Bewerbung. Emil Wartmann, ab 1. März 1965, Inhaber des Bahnhofbuffet Basel. Privat: Bättwilerstrasse 10, 4000 Basel, Telefon (061) 39 05 67.

Palace Hotel, Wengen

sucht für sofort

Glätterin/Repasseuse/Stiratrice

Eilofferten sind erbeten an die Direktion, Telefon (036) 3 46 12.

Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Economat-Hilfsgouvernante

Küchen-Hilfsgouvernante

Buffettöchter (auch Anfängerin)

Barpraktikantin

Barlehrtöchter

Commis de rang

Commis-Pâtissier

Chasseur

Kellerburschen

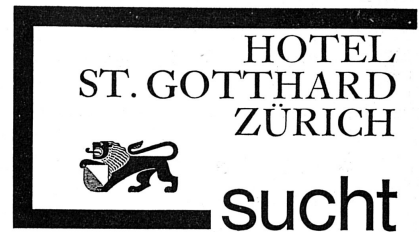
Wir bieten gute Entlohnung, angenehmes Betriebsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Rentenversicherung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche bei freier Kost und Logis sind erbeten an das Personalbüro.

Grossrestaurant sucht per sofort oder später erfahrene

Gouvernante

die gerne einen selbständigen und interessanten Posten übernimmt (Jahresstelle). Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre GO 1857 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



sucht

für Küche:

**Personalköchin
Chef Gardemanger
Commis de cuisine**

Bar: **II. Barman**

Küche/Office:

Gouvernante-Praktikantin

Offerten sind an den Personalchef erbeten.

Hôtel de premier rang à Genève

(200 lits)

cherche

gouvernante d'étage

(expérimentée)

de 30 à 45 ans, parlant français, anglais, italien.

Entrée immédiate.

Offre avec curriculum, copies de certificats et photo sous chiffre GE 1955 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel Zürcherhof mit Walliserkeller Zürich

sucht auf Anfang Januar oder nach Übereinkunft

Restaurationstochter

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Bahnhofbuffet Basel

ab 1. März 1965 unter neuer Leitung.

Ich übernehme auf den 1. März 1965 das Bahnhofbuffet Basel. Es wurde mir damit eine schwierige, aber dankbare Aufgabe überbunden, die ich zu einem guten Ende zu führen hoffe.

Als Ergänzung des jetzigen, teilweise sehr guten Personalbestandes suche ich:

Sekretärin

für meinen Einkäufer. Sie soll speditiv arbeiten und einwandfrei auch französisch korrespondieren können. Sie darf auch hübsch sein – wir sind alle noch jung!

Hostess

für den Gästempfang. Sie soll möglichst eine Hotelfachschule besucht haben und gute Sprachkenntnisse besitzen. Sie darf auch hübsch sein – damit sich auch ältere Gäste wieder jung fühlen!

Chef de partie

für unsere Küchenbrigade, von der, unter der Leitung eines ausgezeichneten, international bekannten Küchenchefs, viel verlangt wird.

Kellner und Serviertöchter

für unseren lebhaften Betrieb. Bereit, sich weiterzubilden und Bestes zu leisten.

Commis de cuisine

bereit, ihrem Küchenchef in bezug auf seine Karriere nachzueifern.

Buffettöchter lebhaft, lernbereit, einsatzwillig.

Wir werden eine schwierige Anfangszeit haben. Falls Sie bereit sind mitzuhalten, und in einem grossen, dynamischen Team mitzuwirken, bitte ich um Ihre Bewerbung. Als Kompensation kann ich Ihnen eine in jeder Hinsicht interessante Stellung mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten bieten. Eintritt im März oder auf Übereinkunft.

Emil Wartmann, ab 1. März 1965, Inhaber des Bahnhofbuffet Basel. Privat: Bättwilerstrasse 10, 4000 Basel, Telefon (061) 39 05 67.



Hôtel Lausanne-Palace, Lausanne

cherche pour date à convenir (places à l'année):

- secrétaire** (de direction)
- chef d'étage**
- commis de rang**
- commis entremetier**
- chasseur**
- aide-femme de chambre**
- peintre**

Veuillez adresser offres écrites avec photo et copies de certificats à R. W. Schelbert, Lausanne-Palace, 1001 Lausanne.

Hotel Müller, Schaffhausen
sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter

mit Kenntnissen im Flambieren und Tranchieren

Serviertochter

(fachtüchtig)

Offerten erbeten an E. Müller.

Hôtel moyen à Genève
cherche pour le 1er février 1965

secrétaire-maincourantière

Français, allemand, anglais exigés. Place à l'année.

Offres sous chiffre NM 1901 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel am Zürichsee

sucht per 4. Januar 1965:

Gouvernantestütze des Patrons

3 Restaurationsstochter

(sprachkundig)

2 Buffettöchter

(auch Anfängerinnen)

Lingère

(vollautomatische Wäscherei)

2 Küchen-Hausmädchen

(Burschen)

Offerten mit Bild und Unterlagen erbeten unter Chiffre HZ 1723 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstellen:

tüchtiger

Saucier Commis de cuisine

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an

A. Scheck, Restaurant zum Braunen Mutz, 4000 Basel.
Telefon (061) 24 33 69.

On cherche pour la saison de mars à fin octobre:

secrétaire-réceptionniste
sommelier
femme de chambre
portier
garçon de cuisine

Faire offres à F. Raimond, Hôtel Débarcadère & Pré Fleuri, Saint Sulpice près Lausanne.

Gesucht nach England in Jahresstelle

tüchtiger

Kellner

Erstklassiges Restaurant und Holzkohlgrill. Erfahrung in Wein, Bar und à-la-carte-Service. Grundkenntnisse der englischen Sprache erwünscht. Mindestalter 21 Jahre. Offerten mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet, 72, St. Mary Street, Cardiff (England).



A. STEIGENBERGER HOTELGESELLSCHAFT K.G. & CO. A.

HOTEL FRANKFURTER HOF

6 FRANKFURT AM MAIN

sucht tüchtige

Zimmermädchen

In Jahresstelle. Gute Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Betriebsklima. Kost und Wohnung auf Wunsch im Hause. Eintritt nach Vereinbarung. Bewerbungen erbeten an das Personalbüro, Hotel Frankfurter-Hof, 6 Frankfurt/Main 16 Telefon (0611) 21 56 48.

Gesucht in grosse Klinik des Berner Oberlandes

Küchenchef

mit Kenntnissen der Diätküche. Ein tüchtiger Fachmann mit Organisationstalent kann bei der Planung einer neu zu errichtenden Küche mitarbeiten. Für verheiratete Bewerber steht eventuell eine Wohnung zur Verfügung. Dauerstelle mit Altersversicherung.

Im gleichen Betrieb findet

Koch oder Köchin

zu zeitgemässen Bedingungen Anstellung. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre OFA 2894 B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

Offerten von Vermittlungsbüros auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Hotel Alexander am See, Thalwil ZH

sucht in bestbezahlte Jahresstelle

Restaurantkassier
Buffetdamen
Buffettöchter
Commis de rang

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Für die Leitung des alkoholfreien Restaurant und Hotel Oberberg in Neuhausen am Rheinfall (40 Betten) suchen wir eine

Gerantin oder ein Geranten-Ehepaar

Offerten mit den üblichen Unterlagen werden erbeten an Gesellschaft der Schaffhauser Kaffeehallen, 8200 Schaffhausen.

Restaurant Reifli, Rorschach

Gesucht zur Neueröffnung per Ende Dezember:

2 Serviertöchter (Guter Verdienst)
Buffettöchter (evtl. Anfängerin)

Eilofferten an Ernst Rohner, Restaurant Reifli, 9400 Rorschach.

Hotel-Gasthof Metzgerei, Stäfa

Wir suchen auf sofort oder nach Übereinkunft

Küchenbursche oder -mädchen Hausbursche

Kost und Logis im Hause, gute Entlohnung. Fam. Max Bachmann, 8712 Stäfa. Telefon (051) 74 93 19.

Strandbad Brunnen

(am Vierwaldstättersee)

sucht für die Sommersaison 1965 (Mai bis September):

Strandbadmeister Kassierin

(Ehepaar bevorzugt)

Wohnung vorhanden. Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an die Direktion Offiz. Verkehrsbüro, 6440 Brunnen.

Können Sie kalkulieren

oder wollen Sie es lernen? In zwei von unseren Betrieben ist die Stelle als

Küchenchef

neu zu besetzen. Wir erwarten vollständige Offerten von qualifizierten Fachleuten, nicht unter 28 Jahren.

Restaurant Moderne S.A., Personalabteilung, Postfach, 8023 Zürich.



BB Brill
RESTAURANT CAFETERIA

Sie haben über dem Durchschnitt stehendes fachliches Können. Sie sind ein guter Kalkulator und Sparsamkeit ist für Sie ein Begriff.

Sie verstehen einer mittleren Brigade, mit Takt und Autorität vorzustehen.

Sie sind bereit, uns mitzuhelfen, einer verwöhnten Kundschaft das Beste zu bieten.

Ja – prima! Dann sind wir mit Freude bereit, Sie überdurchschnittlich zu entlohnen. Auch sollen Sie am Gewinn beteiligt sein.

Senden Sie Ihre Offerte mit Lebenslauf an die Geschäftsleitung der AG für «BB» Restaurants und Cafeterias, Prätelerstrasse 48, Muttlenz.



Hotels in Kenya

Das New Stanley Hotel, Nairobi, Kenya

Kaum eines der neuen afrikanischen Länder ist sich der Bedeutung des Fremdenverkehrs für sein ökonomisches Wohlbefinden so bewusst wie Kenya, das klassische Land der Safaris, das erst seit Ende 1963 ein unabhängiger Staat ist. Der Minister für Tourismus, gleichzeitig Minister für Information, Radio und Fernsehen, ist ein eleganter, schlanker Mann vom Luo-Stamm mit dem klingenden Namen R. Achieng-Oneko. Was seiner Regierung zu tun möglich ist, um den Tourismus zu fördern, sagte er bei der Eröffnung des Tsavo Inn, eines der renovierten, vergrösserten Hotels, wird getan werden.

Tsavo Inn ist ein an der ausgezeichneten Strasse Nairobi-Mombasa gelegenes Hotel mit etwa 20 Zimmern, von denen einige in Bungalows, die im Garten des Hotels einen Halbkreis bilden, gelegen sind. Das Hauptgebäude ist aus Sandstein gebaut, hat einen Speisesaal, eine Bar, ein Foyer, das mit afrikanischen Motiven und den überall vorhandenen Elefantenzähnen geschmückt ist. Die Verwaltung liegt in den Händen eines englischen Ehepaars, dem es in mühsamer Arbeit zu gelingen scheint, den Einheimischen etwas von der Kunst, ein Hotel zu führen, beizubringen. Jedenfalls gab es anlässlich der Eröffnung des Hauses eine Gesellschaft, zu der Personen in führender Stellung bei der Reiseindustrie erschienen, unter ihnen auch ein Safari-Direktor, der prominente Persönlichkeiten zu seinen Kunden zählt. (Charles Chaplin war seiner Betreuung anvertraut; «er unterhielt sogar die Tiere im Urwald.»)

Neben dem Hotel steht eine Tankstelle — wichtig, weil der Autoverkehr zwischen Nairobi und Mombasa stark im Zunehmen begriffen ist. Gegenüber dem Hotel ist einer der Eingänge zum Tsavo Nationalpark, einem Naturschutzgebiet, in dem fast alle in Afrika beheimateten Tiere leben — Elefanten, Büffel, Löwen, Nashörner, Flusspferde und hundert andere. Nachts kann man sie manchmal hören — in seinem bequemen Bett im Tsavo Inn liegend.

In Nairobi selbst, das erst seit 1950 eine Stadt ist, gibt es eine ganze Reihe erstklassiger Hotels. Das New Stanley ist ein moderner Bau mit 300 Zimmern, zwei Restaurants, Gesellschaftsräumen, einem Café vor dem Hotel und acht Geschäften und Büreaux von Luftlinien. Im Herzen der Ansiedlung gelegen, ist es natürlich eines der Zentren des sozialen Lebens der grossen Stadt. Da das Hotel luftgekühlt ist, sind die Restaurants höchst beliebt. Die gute Bedienung und das gute Essen, das man hier erhält, tragen zu dieser Beliebtheit bei. Zimmerpreise bewegen sich zwischen rund 40 Fr. für ein Einzelzimmer bis zu 180 Fr. für ein Appartement. Die Appartements verfügen über Radio und Fernsehgerät, gut ausgestattete Badezimmer, eine eingebaute Bar, einen grossen Salon, zwei Schlafzimmer, einen Balkon. Die Einzelzimmer sind modern getäfelt und ebenfalls mit allen modernen Einrichtungen versehen. Das Hotel beschäftigt 450 Angestellte.

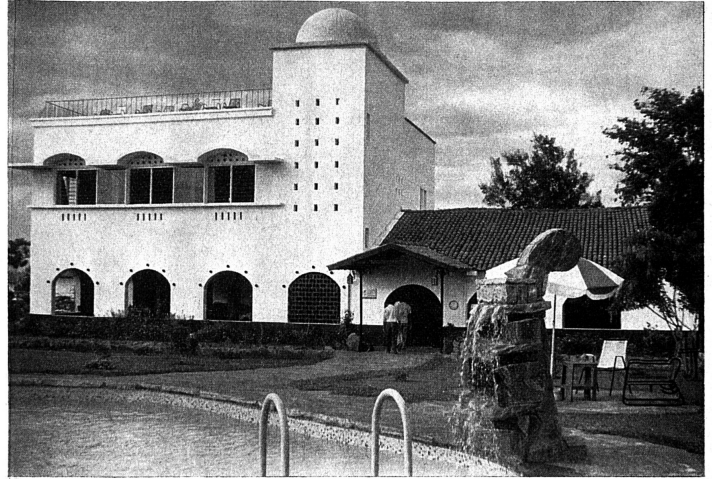
Das Hotel Norfolk, wie das New Stanley eines der Block-Hotels, ist «alt», hat ein charmantes Fachwerkhauptgebäude und Garten-Cottages. Es erinnert an die Zeit, da Nairobi noch ein kleiner Ort war, bewohnt von weniger anspruchsvollen Menschen. Heute ist auch dieses Hotel auf Hochglanz hergerichtet, ausgezeichnet geführt und mit allen modernen Einrichtungen versehen.

Das New Avenue Hotel an der Hauptstrasse (jetzt Kenyatta, früher Delamare Avenue genannt), in indischem Besitz, ist älter, aber modernisiert, und seine Küche soll ausgezeichnet sein. Es hat ein Nachtlokal und einen Bankettsaal.

Das 120-Betten-Hotel Ambassador ist neu und im Stil der modernen Hotels gebaut, d. h. zweckmässig — Stahl, Glas und Zement — hat jedoch keine persönliche Note. Es gibt natürlich verschiedene Restaurants, Geschäfte und alle üblichen Hoteldienste.

In Mombasa, der grössten Hafenstadt an Afrikas Ostküste, gibt es verschiedene Hotels, von denen das Oceanic (mit 116 Betten) das beste ist. Am Meer gelegen, erinnert es ein wenig an europäische Strandhotels, obwohl es von Indern geführt wird. Die Zimmer haben Balkons, von denen man einen Blick aufs Meer geniessen, Schiffe kommen und gehen sieht und, wenn es heiss wird, sich ins luftgekühlte Zimmer zurückziehen kann. Das Nyali Beach Hotel ist älteren Datums, aber gut geführt, am Meer gelegen und bietet schöne Zimmer zu niedrigen Preisen.

Das merkwürdigste Hotel in Kenya ist wohl das Treetops, mit 22 Betten. Es liegt im Nationalpark des



Tsavo Inn, Kenya

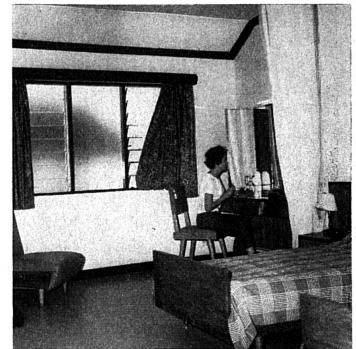
Aberdare Forest, ca. 16 km von Nyeri entfernt. Man kann sich dort dem Sport der «game watching» — dem Beobachten der afrikanischen Tiere — hingeben, muss aber nicht nur im Voraus Zimmer reservieren, sondern kann nur zu bestimmten Stunden eintreffen.

In den Teegärten von Kericho (1800 m ü. M.) befindet sich das gepflegte Tea-Hotel mit 65 Betten. Von dort aus kann man Tee-Plantagen und -Fabriken besuchen, Forellen fischen, Golf und Tennis spielen. Natürlich ist der Mount Kenya Safari Club, am Fusse des Mount Kenya, bei weitem das schönste und eleganteste, was es in Kenya an Unterkunft gibt, aber der Club ist im strengen Sinne des Wortes kein Hotel. (Siehe Hotel-Revue Nr. 33, 1964.)

Schweizer Hotelfachleute haben an der Entwicklung der Hotellerie in Kenya teilgenommen. Zum Zeitpunkt meines Besuches waren noch mindestens zwei Hoteldirektoren und zwei Küchenchefs aus der Schweiz in Kenya tätig.

So findet man im tiefsten, dunkelsten Afrika gute Hotels und — das ist ebenso erstaunlich — eine Bevölkerung, die sich der Bedeutung des Fremdenverkehrs bewusst zu sein scheint. Längst vergangene sind die Zeiten, da man eine Reise in den Urwald als gefährvoll und beschwerlich ansehen musste. Man lebt heute in einem guten Hotel in einer grossen Stadt mit 300 000 Einwohnern, hat den Urwald mit Tieren und all seinen Mysterien direkt vor der Tür und kann sogar manchmal Löwen an den Zäunen der am Rande der Stadt gelegenen Häuser sehen, was die Hausbewohner nicht im mindesten aufregt. Die einst so beschwerlichen Safaris sind heute kaum

mehr als eine bequeme Spazierfahrt. Die Zelte sind modern, Eisschränke werden mitgebracht, Badewannen sind vorhanden, und der moderne Safari-



Doppelzimmer im Tsavo Inn, Kenya.

jäger (mit Photoapparat oder Gewehr) kleidet sich zum Abendessen in einen dunklen Anzug, trinkt seinen Cocktail und fühlt sich — wie zu Hause.

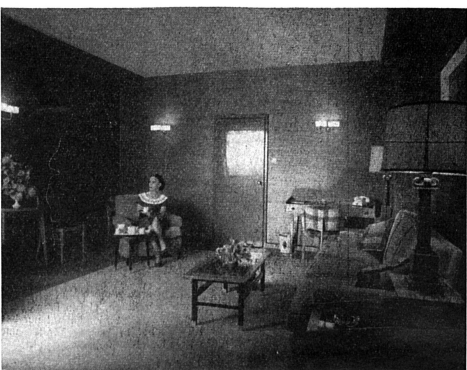
Eric Mann



Mittagsbuffet im Speisesaal der Tsavo Inn, Kenya



Die «Thorn Tree» (Dornbaum) Cafétterasse vor dem New Stanley Hotel, Nairobi, Kenya



Einzelzimmer im New Stanley Hotel, Nairobi, Kenya

Heimatlicher Besuch in New Glarus

Im Kreise der Glarner Offiziere in Bern hielt Bundesvezirkanzler Dr. Felix Weber einen humorvollen, durch Farbentfilme und -bilder bereicherten Vortrag über seine letztjährige Reise mit seiner Frau in die Vereinigten Staaten. Bei dieser Gelegenheit stellte er als früherer Glarner Staatsschreiber auch seinen Landsleuten in New Glarus einen Besuch ab, die ihm dank ihrer denkwürdigen Reise in die Heimat im Jahre 1952 zum Teil bereits bekannt waren. Nach seiner Ankunft in New York nahm er Kontakt mit den dortigen Landsleuten auf und gab in der Swiss Society und im bekannten Helvetia-Männerchor Proben aus seinem seinerzeit im «Nebelspalter»-Verlag erschienenen Bändchen «Oh mein Türmlikon» zum besten, worin er unsern Kantönligest in heiteren Versen glossiert.

Darauf flogen Referent und Frau nach Washington, besuchten dort das Capitol und das Weisse Haus und das George-Washington-Museum in Mount Vernon. Weiter ging es dann nach Chicago am meerähnlichen grossen Michigansee, wo sie sich bei Verwandten in dem durch die erste Weltkirchenkonferenz 1954 bekannt gewordenen Evanston aufhielten.

Von dort aus machten Herr und Frau Weber als Höhepunkt ihrer Amerikafahrt einen Abstecher zu ihren Landsleuten in New Glarus, einer unserer bekanntesten Pionierkolonien in den USA, wobei sie auch an Lake of Zurich am schönen, gleichnamigen See, und an Madison, der hübsch zwischen zwei Seen gelegenen Hauptstadt in Wisconsin, vorbeikamen. Beim genannten Staat handelt es sich um ein fast topförmiges landwirtschaftliches Gebiet, dessen Milch- und Käseindustrie namentlich in dem im Süden gelegenen und etwas hügeligeren Green County, dem Wirkungsfeld der ausgewanderten Glarner, besonders stark vertreten ist.

Ein Kennzeichen von New Glarus ist die am Eingang zu dem etwa 1500 Einwohner zählenden Ort angebrachte Erinnerungstafel an die in den vierziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wegen der grossen Not in der Heimat erfolgte Auswanderung von 192 Glarnern, die nach beschwerlicher Meerreise von 49 Tagen in Baltimore ankamen und von dort aus im Fussmarsch ihren ferneren Bestimmungsort erreichen mussten. Später folgten ihnen weitere Glarner und mit der Zeit auch eine grössere Anzahl von Bernern und andern Schweizern, so dass das lokale Telefonbuch neben verhältnismässig wenigen amerikanischen vor allem typische Glarner und Berner Namen aufweist. Dort gibt es auch eine Kubly-Street.

Die beiden Reisenden wurden bei ihrer Ankunft in der Kolonie festlich empfangen, so dass der Referent auch dort, statt seinen Vortrag «an den Mann» bringen zu können, aus «Oh mein Türmlikon» vorlesen

musste. Ihr Absteigequartier war das einem Berner gehörende Hotel New Glarus mit blumenumrankten Veranden. Ein grosser Teil des lokalen Lebens wickelt sich auch im «Alpine Café», dem beliebtesten Treffpunkt der dortigen Schweizer, ab, deren ältere Jahrgänge den zum Teil mit amerikanischen Brocken vermischten Dialekt noch gut sprechen, während ihm die drüben Geborenen je nach dem Zeitpunkt der Einwanderung ihrer Vorfahren nur noch mehr oder weniger beherrschen. Bei manchen Festen rückt ein Teil unserer Landsleute noch in Schweizer Tracht auf, wenn auch nicht immer ganz stilrein. Auch gibt es einen sehr aktiven Jodlerklub, Alphornbläser und Fahnenwandler.

Besonders zu erwähnen ist, dass alljährlich — und zwar in Deutsch und Englisch — der «Wilhelm Tell» aufgeführt wird, wie man auch sonst sehr an der Tradition hängt. Dafür spricht ebenfalls der Umstand, dass der Reiseleiter der New Glarner vor 11 Jahren, Herr Barlow, der viel für das Städtlein getan hat, ein im «Chalet of the Golden Fleece» untergebrachtes Heimatmuseum schuf, bestehend aus einer Nachahmung der alten Holzkirche von Glarus, einer Molkerei, dem Gemeindehaus und einer Schmiede, wie überhaupt der Geist der Verbundenheit mit der alten Heimat gepflegt wird. Mittelpunkt des heimatlichen Dorfes ist eine stattliche Kirche mit einem deutsch-amerikanischen Pfarrer und das Gemeindehaus, das den Nachkommen der einstigen Kolonisten gut geht, erkennt man an den schönen, chaletartigen Häusern mit der unvermeidlichen Garage und den breiten Strassen mit ihren reihenweise parkierten breiten amerikanischen Autos. Grundlage ihres Wohlstandes bildete einst vor allem die Milchwirtschaft mit den blitzsauberen Anlagen und den durchwegs verwendeten Melkmaschinen. Leider verursachte das vor einiger Zeit durch eine Umstellung bedingte Eingehen eines Milchverarbeitungsbetriebes eine vorübergehende Krise, die aber durch eine anderweitige Unterbringung der dort beschäftigten Kräfte bald wieder behoben werden konnte. Auch die Stickerindustrie ist durch einen Fabrikationsbetrieb und einen Verkaufsladen vertreten.

Dieser denkwürdige «Gegenbesuch» hat die Gefühle der Anhänglichkeit an die alte Heimat in glücklichster Weise gestärkt. Obgleich sprach anlässlich seines Besuches in New Bernie auch Herr Stadtpräsident Dr. Frei Müller aus Bern bei den New Glarnern vor. Diese Besuche von offiziellen Persönlichkeiten zeigen eindrücklich, wie sehr solche Begegnungen von unsern Auslandschweizern geschätzt werden und wie förderlich sie sich auf die Aufrechterhaltung der guten Beziehungen mit der Heimat auswirken.

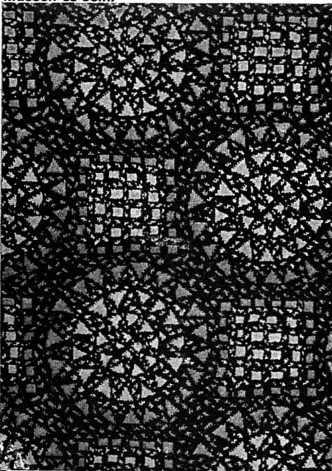
A. W. Herzog, Bern

ein Belcolor Spannteppich muss es sein!

Warum wohl wird Schuster immer wieder herangezogen, wenn es gilt, in Hotels Teppichprobleme zu lösen und mit der Raumausstattung dem kritischen Masstab internationaler Wertbegriffe gerecht zu werden?

Ganz einfach, weil Schuster ganz auf Teppichbedarf von Hotels ausgerichtet und spezialisiert ist und auf diesem Gebiet Ausserordentliches zu leisten imstande ist. Lassen Sie sich unsere Hotel-Kollektion zeigen, auch Sie werden sich sagen

... Belcolor-Spannteppiche müssen es sein.



Belcolor von

Schuster

St. Gallen, Mullergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18



Condimat

(extra helle Streuwürze)



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

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



HACO GÜMLIGEN / BERN



Spannteppiche eine Spezialität von Geelhaar

In unsern Kollektionen, welche wir extra für Hotels zusammenstellen, finden Sie maximale Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teilweise sofort ab Lager geliefert werden können. Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

Bitte verlangen Sie unsere Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters.



Teppichhaus W. Geelhaar AG., Bern
Thunstrasse 7, Telefon (031) 43 11 44

Restaurantstühle

Occ.-neuertig nur kleine Farbfehler, laufend zu verkaufen ab Lager Buchen hell und nussbaumfarbig



nur Fr. 19.50

erstklassige Ausführung - Holl. Weiters 5 Occ.-Modelle ab Lager



Verlangen Sie bitte Offerte oder Musterstühle!

Krinkle-Piquédecken

sind leicht und daher angenehm, knittern nicht, müssen nicht gebügelt werden, helfen Wäsche sparen. 180/220 cm weiss Fr. 19.50 rosa, blau, gelb, grün Fr. 22.-

Wir bitten unverbindlich eine Ansichtssendung zu verlangen.

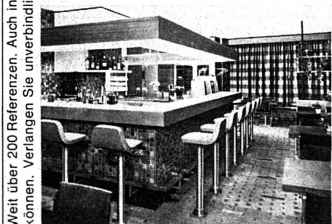
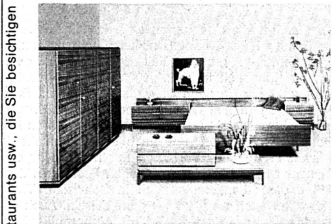


+ CIE PFEIFFER MOLLIS

Wäschefabrik
Telefon (058) 4 41 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93

Möbelfabrik Gschwend

Das führende Spezialunternehmen für Innenausbauten und Möblierungen erfolgreicher gastgewerblicher Betriebe.



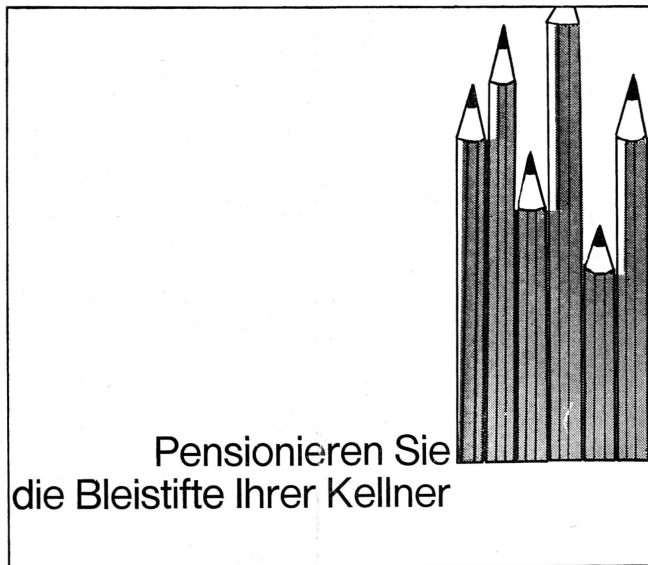
Receptions-, Hallen- und Gästezimmermöblierungen ● Bar- und Buffetanlagen ● Einzelstücke, Ergänzungsmobiliar, Bestuhlungen und Tische ● Renovationen und Innenausbauten jeder Art.

Eine Anfrage lohnt sich!

Möbelfabrik Gschwend AG

Steffisburg bei Thun, Telefon 033 2 63 12
Permanente Ausstellungen
Steffisburg, Fabrik-Grossausstellung
Zürich, Einkaufszentrum für das Gastgewerbe, Seestr. 301
Lugano, CETICA, Baumusterzentrale Tessin AG, Via Ronchetto

Weit über 200 Referenzen. Auch in Ihrer Nähe befinden sich Hotels, Restaurants usw., die Sie besichtigen können. Verlangen Sie unverbindlich den Katalog.



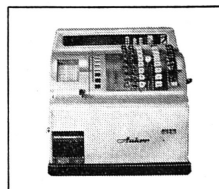
Pensionieren Sie die Bleistifte Ihrer Kellner

und verbannen Sie Ihre Bonbücher. Klopfen Sie bei uns an und fragen: «Was nun?» Unsere Antwort: «Die Anker Restaurant-Kasse.» In ihr stecken vielfältige Möglichkeiten. Sie registriert auf Einfach- oder Doppelbon, teilt Ihren Umsatz nach Sparten auf, besitzt für jede Bedienung ein eigenes Addierwerk, erstellt den Tagesabschluss in wenigen Augenblicken und liefert Ihnen genaues, umfassendes Zahlenmaterial für die Umsatzkontrolle. Kennen Sie die Anker Restaurant-Kasse, so denken Sie nicht mehr an Bleistifte und Bonbücher — weil sie überflüssig geworden sind. Ein Kontakt mit uns wird für Sie aufschlussreich sein. ANKER — ein Name mit Pfiff!

Anker

Büromaschinen AG Militärstrasse 106

8004 Zürich Telefon 051/23 8600



Jos. Huber, Schönenwerd Nachf. L. Hürzeler

Telefon (084) 3 16 83

empfiehlt sich für die Lieferung von kompletten

Koch-, Konditoren- und Metzgerausrüstungen im beliebten Werkzeugkoffer oder in der praktischen Werkzeugmappe

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte.

Wir bitten bei Insertionsaufträgen

Postleitzahlen anzugeben!

Junges, strebsames Ehepaar sucht

Hotel od. Restaurant

in Kauf, Pacht oder Direktion zu übernehmen.

Wir führen z.Z. selbständig ein Hotel mit Bar-Dancing im Sportzentrum. Infolge Verkauf durch den Besitzer suchen wir neuen Wirkungskreis. Antritt frühestens 1. Mai 1965. Offerten unter Chiffre KP 1909 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel-Restaurant

an der aargauischen Riviera per sofort zu vermieten.

Verschiedene grosse Lokaltäten, einige Fremdenzimmer, grosser Parkplatz. Als Pächter kommt nur bestausgewiesener Küchenchef in Frage. Offerten unter Chiffre HR 1919 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.