

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 72 (1963)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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



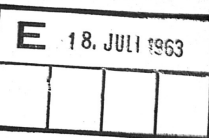
Basel, den 18. Juli 1963

Nr. 29

Revue suisse des Hôtels
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme
Propriété de la Société suisse des hôteliers
72e année — Paraît tous les jeudis

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro



hotel revue

Die Entwicklung der sozialen Institutionen des SHV

An der diesjährigen Delegiertenversammlung in Gstaad hielt der Leiter unserer sozialen Kassen, Herr C. Péte, ein Referat, das einen ausgezeichneten Überblick über die Entwicklung unserer sozialen Institutionen gibt, und zeigt, wie es dem SHV gelungen ist, den Mitgliedern durch Vereinfachung der Administration namhafte Vorteile zu bieten, die sich auch kostenmässig sehr günstig auswirken. (Die Red.)

Seit dem Ende des letzten Weltkrieges hat sich die soziale Entwicklung, die auf den Schutz der Gehaltsempfänger tendiert, mit einer Beschleunigung vollzogen, die man vorher nicht für möglich gehalten hätte. Dies ist gewiss darauf zurückzuführen, dass verschiedene Umstände — wir denken vor allem an den Mangel an Spargeldern bzw. Reserven, die durch den Krieg aufgezehrt worden waren — es den Gehaltsempfängern verunmöglichten, den Wechselfällen des Lebens infolge von Krankheit, Unfall, Tod, Alter, Geburten usw. selbst die Stirn bieten zu können. Industrielle und kommerzielle Zusammenschlüsse zum Nachteil kleiner privater Unternehmen, die in einigen Wirtschaftszweigen zu verschwinden drohen, haben natürlich den Bestand der Gehaltsempfänger vergrössert und den Ansprüchen der Gewerkschaften auf besseren sozialen Schutz Nachdruck verliehen.

In gewissen Ländern schliesslich hatten die Familienzulagen auch den Zweck, die Geburtenzahl und damit die Zahl der Soldaten zu erhöhen.

Die Entwicklung ist von den Ländern ausgegangen, die in den Krieg verwickelt gewesen waren und deren Arbeitnehmer eines solchen Schutzes am meisten benötigten, vor allem weil die Löhne ein niedriges Niveau hatten. Wir dürfen nicht vergessen, dass diese Länder dringend darauf angewiesen waren, sich wieder Absatzmärkte zu schaffen, wozu niedrige Produktionskosten eine Voraussetzung bildeten.

Die Lohnpolitik unseres Landes bestand vorwiegend darin, höhere Löhne als im übrigen Europa zu zahlen, aber weniger soziale Lasten zu tragen. Diese Konzeption behält ihre Stärke, aber es konnte nicht ausbleiben, dass die soziale Entwicklung in anderen Ländern auch uns in einem gewissen Masse berührt. So ist im Jahre 1948 die AHV auf nationaler Ebene mit obligatorischer Verbindlichkeit geschaffen worden, und so haben bereits seit 1943 die Kantone nach und nach Gesetz über die Einführung der Familienzulagen ausgearbeitet.

Die soziale Gesetzgebung in unserem Lande, sei sie eidgenössisch oder kantonal, hat eine dezentralisierte Administration auf diesem Gebiet erzielt bzw. hervorgerufen. Kraft dieser Umstände konnte die Delegiertenversammlung des SHV am 4. Juni 1947 die Schaffung der Kasse HOTELA beschliessen, deren Aktivität sich folgendermassen harmonisch entfaltet hat:

AHV, Lohn- und Verdienstausschleisskasse, Invalidenversicherung

In diesem Bereich haben wir uns darauf beschränkt, die Gesetze, Dekrete, Verordnungen und Richtlinien der Bundesbehörden zur Anwendung zu bringen. Die Kasse hatte indessen das Recht, sich zu organisieren, eigene Formulare zu gebrauchen und alles vorzukehren, um den Mitgliedern die Aufstellung der Abzüge zu erleichtern. Auf diese Weise kann das gleiche Formular dazu dienen, um die AHV-Abzüge, Invalidenversicherung, Militär- und Familienzulagen sowie die Krankenversicherungsprämien zu regeln. Diese Methode soll einerseits den Mitgliedern die administrativen Vorgänge erleichtern und andererseits uns Kosten ersparen. Dies hat sich so gut bewährt, dass unser Administrationsbeitrag gegenwärtig unter allen Kassen zu den günstigsten gehört. Der Umsatz der Kasse ist infolge der Erhöhung von Löhnen und Einkommen wie folgt gestiegen:

Jahre	Einkommen und Löhne, die der Beitragspflicht unterliegen
1948	Fr. 103 412 690.—
1950	Fr. 108 814 697.—
1953	Fr. 131 672 406.—
1956	Fr. 162 235 880.—
1960	Fr. 208 786 600.—
1961	Fr. 237 385 200.—
1962	Fr. 266 262 416.—

Gewiss, es muss zugegeben werden, dass die Vergrößerung der Summe aus Einkommen und Löhnen, die der Beitragspflicht unterliegen, auch teilweise verursacht wird durch die ständig wachsende Zahl der in unserem Gewerbe beschäftigten Personen. Aber die Hauptursache ist unbedingt in den beträchtlichen Lohnerhöhungen der letzten Jahre zu suchen. Da die Preise für Mahlzeiten und Zimmer, die den Gästen in Rechnung gestellt werden, nicht im gleichen Masse der ansteigenden Kurve folgten, muss eingeräumt werden, dass durch die beschleunigte Aufwärtsbewegung der Löhne die allgemeinen Unkosten mehr gestiegen sind als die Einnahmen. Es ist bekannt, dass eine sechste Revision der AHV in Vorbereitung ist. Sie wird wahrscheinlich eine Erhöhung der Beiträge und eine wesentliche Rentenerhöhung mit sich bringen. Im Laufe des Jahres 1964 soll sie wirksam werden, und wir werden unsere Mitglieder darüber orientieren, sobald wir die nötigen Unterlagen besitzen.

Die Familienausgleichskasse des SHV

wurde 1946 gegründet, als im Kanton Luzern ein Gesetz auf diesem Gebiet in Kraft trat.

Der SHV verfolgt unter diesem Titel verschiedene Ziele. Zuerst gilt es, den Familienvätern Zulagen auszurichten, die möglichst denjenigen in anderen Wirtschaftszweigen zumindest ebenbürtig sind. Der Erfolg der schwierigen Personalrekrutierung hängt natürlich davon ab, welche Vorteile wir bieten können. Die Arbeitszeit, die den Samstag und Sonntag einschliesst, wenschnon mit gewissen Kompensationen, ist ein Handicap, das nicht noch gewichtiger werden darf durch eine Schwäche unsererseits bei der Zuteilung der Familienzulagen.

Bekanntlich werden seit dem 1. Januar 1962 den bei unseren Mitgliedern beschäftigten ausländischen Angestellten auch für diejenigen Kinder Familienzulagen gewährt, die nicht in der Schweiz domiziliert sind. Wir hätten sonst grosse Schwierigkeiten, noch ausländische Arbeitskräfte rekrutieren zu können.

Dass unsere Familienausgleichskasse besteht, spart unseren Mitgliedern im Jahr 2 bis 3 Millionen Franken ein. Indem unsere Mitglieder in ihren Unternehmen zum grossen Teil unverheiratete weibliche Angestellte beschäftigen, ist unsere Kasse durch Familienzulagen entsprechend weniger belastet, was uns erlaubt, den Beitragsansatz in mässigen Grenzen zu halten und doch unseren Verpflichtungen nachkommen zu können.

Wir verfolgen aufmerksam die Entwicklung auf diesem Gebiet. Voraussichtlich werden einige Kantone eine Berufsbildungszulage einrichten für Kinder, die im Studium sind oder die eine Lehre absolvieren. Natürlich werden wir uns dann anpassen müssen.

Unsere Kasse hat verschiedentlich versucht, eine gewisse Übereinstimmung in den kantonalen Gesetzen zu erreichen. Man kann sich wohl vorstellen, wie schwierig es für eine schweizerische Kasse unserer Art ist, alle kantonalen Besonderheiten zu berücksichtigen, die weitergehende Leistungen als die unseren vorschreiben.

Die Krankenkasse SHV

wurde am 1. Januar 1958 als fakultative Einrichtung gegründet. Wir wollen nicht auf die Meinungsverschiedenheiten mit der Schweizerischen Betriebskasse in Winterthur zurückkommen; der Prozess ist noch in der Schwebe. Tatsache ist, dass die Ordentliche Delegiertenversammlung vom 6. Juni 1962 in Grindelwald die Errichtung einer Krankenkasse des SHV beschloss, die ab 1. Dezember 1962 die Verlustrisiken zu tragen habe, auch Anrecht habe auf eventuellen Gewinn. Bekanntlich hat seit dem erwähnten Datum die Krankenkasse Artisanen in Bern die Verantwortung für die Zahlung der Leistungen übernommen, und wir danken ihr dafür.

Die Erfahrungen der ersten Monate zeigten für die Berechtigung der Kasse. Der Abfall von etwa 50 Unternehmen wurde weitgehend kompensiert durch den Beitritt von Mitgliedern, deren Zahl über die vorgenannte hinausgeht. Infolgedessen sind unsere Einnahmen dieses Jahr höher als in der Vergleichsperiode des letzten Jahres.

Trotz der Grippe-Epidemie im letzten Winter und

den Typhusfällen von Zermatt denken und hoffen wir, das Geschäftsjahr 1963 mit einem ansehnlichen Einnahmenüberschuss abschliessen zu können. Wenn die Vorschläge, die nach der Versammlung der Familienausgleichskasse zu unterbreiten sind, angenommen werden, erachten wir es als möglich, ab nächstem Geschäftsjahr die Prämien zu reduzieren. Das wird Sie von der Zweckmässigkeit der im letzten Jahr in Grindelwald erfolgten Beschlussfassung überzeugen.

Die für die Krankenkasse einkassierten Prämien setzen sich wie folgt zusammen:

1958	fakultativ	Fr. 96 108.21
1959	fakultativ	Fr. 325 771.96
1960	fakultativ	Fr. 543 411.70
1961	obligatorisch	Fr. 1 300 426.72
1962	obligatorisch	Fr. 1 502 752.48

Unser administratives Vorgehen ist einfach, vorausgesetzt, dass unsere Richtlinien bezüglich der Ausnahmebescheinigungen für diejenigen Angestellten, die bereits anderweitig individuell versichert sind, befolgt werden.

Unser Ziel ist jetzt, die Einführung einer vollständigen Unfallversicherung zu prüfen, die gegebenenfalls leichter handhabbar wäre. Das schliesst keinerlei Schwierigkeiten für die Kasse HOTELA in sich, denn es würde sich um das Total der Lohnsummen handeln, das der Beitragsleistung zu unterwerfen wäre.

Une nouvelle loi fédérale sur la formation professionnelle

Exposé présenté par M. J.-E. Miauton, chef du Service cantonal vaudois de la formation professionnelle à l'Assemblée des délégués de l'Union suisse des arts et métiers 1963, à Bâle

Nous avons déjà parlé, ici-même, du nouveau projet de loi fédérale sur la formation professionnelle M. J. E. Miauton, chef du service cantonal vaudois de la formation professionnelle — qui est un ami dévoué de notre Ecole hôtelière à Lausanne, dont il suit le développement avec régularité et intérêt — a traité le sujet lors de l'assemblée des délégués que l'Union suisse des arts et métiers a tenue récemment à Bâle.

Ces remarques sont intéressantes, car elles résument l'évolution à laquelle tend l'apprentissage et la formation professionnelle en général. Les nouvelles dispositions semblent devoir faciliter pour l'hôtellerie les innovations que l'on s'approprié à mettre en vigueur en matière d'apprentissage. Elles permettront, sans doute, d'abaisser, si nécessaire, l'âge des apprentis, ce qui serait particulièrement utile pour les apprentissages de sommeliers et de sommeliers. Elle ne paraît pas devoir faire obstacle aux nouvelles formes d'enseignement préconisées pour le personnel subalterne par les organes dirigeants de la SSH. Comme dans toute loi, les règlements d'exécution sont déterminants sur le plan pratique et l'avenir dira si la révision permettra de trouver pour notre branche, la forme idéale d'apprentissage et de formation professionnelle. (Rééd.)

Quelques aspects généraux du projet

Sans définir ni limiter le choix des méthodes, la loi nouvelle fixe nettement, à l'intention des jeunes comme des adultes qui auront recours à l'orientation professionnelle, le principe facultatif gratuit de celle-ci, ainsi que le libre choix de la profession, en écartant toute intervention autoritaire des pouvoirs publics.

L'apprentissage continuera d'être considéré comme une étape fondamentale de la formation requise par les métiers.

Il revêtira des formes qui peuvent être diverses :

- occupation méthodique dans une entreprise et fréquentation simultanée, à raison d'une journée par semaine, en général, des cours spécialisés organisés par les institutions qu'on nommait jusqu'à maintenant « écoles complémentaires professionnelles » et que le texte nouveau appellera à l'avenir « écoles professionnelles » ;
- formation complète dans une école de métiers, d'arts appliqués ou une école de commerce, suivant la profession en cause ;

Unsere Entscheidung wird davon abhängen, ob die neuen Versicherungen unseren Mitgliedern materielle Erleichterungen bringen. Wir haben nicht die Absicht, uns mit einer zusätzlichen Aufgabe zu befassen, wenn nicht unseren Mitgliedern wesentliche Vorteile daraus erwachsen.

Die Alterskasse des SHV

ist die jüngste unserer sozialen Einrichtungen, denn sie ist erst am 1. Januar 1962 in Kraft getreten.

Sie hat bescheiden begonnen, aber ist jetzt im Zuge der Entwicklung.

Wir empfehlen sie allen Unternehmen, die für ihr Kaderpersonal einen gewissen Schutz wünschen, um es mehr ans Haus zu binden.

Wir finden es angebracht, hier dankbar der Leiter zu gedenken, welche die Initiative und die Energie hatten, die sozialen Einrichtungen zu schaffen und zu entwickeln. Wie der Kassenstand zeigt, haben diese Institutionen eine gesunde Basis, und sie bieten unseren Mitgliedern beträchtliche Vorteile.

Unsere Beziehungen zum Eidg. Büro der sozialen Versicherungen könnten nicht besser sein, und wir möchten an dieser Stelle zum Ausdruck bringen, dass uns dies mit Zufriedenheit und Dankbarkeit erfüllt.

Schliesslich möchten wir auch noch den Mitgliedern unseren Dank aussprechen, die im richtigen Moment Entscheidungen zu treffen wussten und sich bemühen, ihre Verpflichtungen einzuhalten.

c) formule mixte de formation prévoyant des périodes de fréquentation de l'école professionnelle et des périodes de stages dans les entreprises, le tout pouvant être précédé de cours d'initiation ou de cours de préapprentissage.

Cette dernière combinaison répond à des besoins qui n'ont fait que grandir ces dernières années à mesure que s'accroît le rythme du travail et que celui-ci se spécialisait, au détriment d'une solide formation de base.

Pour certaines formations déterminées, on peut attendre beaucoup à l'avenir, pensons-nous, d'un échelonnement des missions que peuvent respectivement accomplir l'école professionnelle et les entreprises. Encore faut-il que l'une et les autres ne se considèrent pas comme des organismes qui doivent ou peuvent agir indépendamment. Il ne suffit pas de se connaître, ni même de se fréquenter. Il faudra bel et bien aller jusqu'à des éléments de vie commune dont l'apprenti sera l'heureux bénéficiaire.

Les dispositions réglant l'apprentissage et le statut de l'apprenti ne subissent pas grande modification si l'on s'en tient uniquement au texte même des articles que ces problèmes concernent.

Ce qui, par contre, est beaucoup plus important et crée une situation nouvelle pour l'avenir, c'est le fait qu'une partie des règles applicables à l'apprenti seront transférées dans le Code des obligations où elles viennent compléter le chapitre qui traite du contrat d'apprentissage.

Il semble qu'il ne devrait rien y avoir là d'étonnant, tant il paraît souhaitable, sur le plan du droit, de grouper dans le Code des obligations des notions qui intéressent aussi la législation sur le contrat de travail.

En fait, à l'avenir, les prescriptions sur le contrat d'apprentissage qui figureront dans le Code des obligations seront valables pour tous les apprentisages alors que quelques dispositions supplémentaires trouveront place dans la nouvelle loi sur la formation professionnelle.

Psychologiquement, les effets de ce changement peuvent être assez importants. On admettait en effet jusqu'à maintenant qu'en groupant l'ensemble des règles applicables à l'apprentissage, la loi sur la formation professionnelle créait un statut propre à une catégorie particulière de jeunes gens et de jeunes filles : ceux qui se soumettaient à l'application d'un

contrat approuvé par l'autorité, qui étaient astreints à un enseignement obligatoire et qui subissaient un examen officiel.

En transférant une part plus grande de ces dispositions dans le Code des obligations et en leur donnant, par là, une application plus étendue, on risque, nous semble-t-il, d'apporter quelque confusion dans les esprits. L'apprenti de demain ne sera plus seulement celui qu'on considérerait comme tel jusqu'à maintenant. Ce terme risque, à la longue, de se décolorer, si l'on nous permet cette expression, du fait du plus grand nombre de contrats privés que provoquera inévitablement la présence, dans le Code des obligations, de multiples dispositions qui étaient réservées, jusqu'à maintenant, aux apprentissages dits officiels.

Nous voulons espérer que nos scrupules sont excessifs et nos craintes infondées. Nous tenions néanmoins à les signaler, sachant qu'ils sont partagés par de nombreux milieux liés d'une manière ou d'une autre au développement de la formation professionnelle.

Une disposition d'un autre ordre, nouvelle elle aussi, est fort encourageante.

C'est celle qui prévoit que le représentant légal de l'apprenti, c'est-à-dire ses parents ou son tuteur, est tenu d'appuyer de son mieux le maître d'apprentissage et l'école professionnelle dans l'accomplissement de leur tâche et d'encourager la bonne entente entre le maître d'apprentissage et l'apprenti. Cet appui a souvent manqué. Il s'agira de le rendre efficace par tous les moyens à disposition.

En matière d'examen de fin d'apprentissage, on maintient la procédure spéciale qui a fait l'objet, jusqu'à maintenant, de l'art. 25 de la loi actuelle, bien connu des initiés. Ce texte a permis à des centaines d'adultes de faire sanctionner, par un examen officiel semblable à celui que subissent les apprentis, les connaissances qu'ils avaient acquises par la pratique et l'expérience, bien que n'ayant pu accomplir un apprentissage régulier dans la branche.

L'usage a démontré que si cette formule est appliquée avec mesure et bon-sens, elle ne nuit aucunement au développement de l'apprentissage. On ne pourrait d'ailleurs plus s'en passer à une époque où l'on n'apprend plus nécessairement une profession pour la vie, mais où l'on est appelé à changer d'occupation beaucoup plus fréquemment qu'autrefois.

Toujours dans le domaine des examens de fin d'apprentissage, on pourra envisager dorénavant l'admission d'élèves d'écoles professionnelles ou commerciales privées à condition que leur formation soit équivalente à celle que procure la voie officielle. On pourra ainsi épauler le travail qui s'accomplit par des écoles privées consciencieuses et sérieuses, à un moment où la collaboration de tous les milieux n'est pas de trop pour répondre aux exigences de notre économie nationale.

Le dédoublement des examens supérieurs

L'une des principales innovations procurées par la révision apparaît lorsqu'on aborde le texte qui traite des examens supérieurs.

Ces examens tendront, à l'avenir, à atteindre deux buts différents, suivant ce qu'envisagent les associations qui les mettront sur pied.

Dans un premier cas, il s'agira de déterminer si le candidat a les aptitudes et les connaissances requises, pour exercer une fonction de cadre. C'est l'examen dit « professionnel » qui est nouveau.

Dans le second cas, il s'agira d'organiser l'examen de maîtrise, déjà bien connu dans les milieux des arts et métiers.

Le fait de prévoir, à cet échelon, deux catégories d'épreuves, est à nos yeux une solution excellente qui répond d'ailleurs à des vœux maintes fois exprimés.

L'objectif ne sera toutefois atteint que si les règlements d'exécution de la loi, en l'occurrence les règlements d'examens respectifs, expriment clairement le caractère des épreuves auxquelles ils sont destinés.

Il apparaît d'ores et déjà, si l'on veut satisfaire à la fois aux besoins du commerce, de l'artisanat et de l'industrie, qu'il sera plus important de déterminer le véritable caractère de l'examen que de marquer une différence entre des entreprises « faciles

à gérer » et d'autres comportant « des exigences élevées ».

Autrement dit, il conviendra, selon nous, de prévoir dans la première catégorie des examens à caractère professionnel ou technique marqué, tels que ceux des contremaîtres, chefs de chantiers ou spécialistes de divers genres. Les candidats à ces épreuves ne devraient être qu'exceptionnellement destinés à diriger une entreprise. Il devrait s'agir avant tout de cadres.

La deuxième catégorie, par contre, devrait grouper, sans qu'on tienne trop compte de l'importance des entreprises, des futurs chefs de ces entreprises, autrement dit des patrons. L'un des buts des examens de cette catégorie consisterait donc bel et bien, comme par le passé, à déterminer si le candidat possède les connaissances nécessaires pour diriger une entreprise, avec tout ce que ce poste exige comme connaissances générales à l'échelon du chef responsable.

Si l'on voit effectivement les examens supérieurs sous cet angle à l'avenir, on doit admettre qu'il ne sera pas indispensable d'avoir subi l'examen de la première catégorie pour être accepté à l'épreuve de la deuxième catégorie. Il s'agit-là, d'ailleurs, d'une mesure qu'il conviendra de nuancer suivant les professions qui font l'objet de la réglementation.

Perfectionnement professionnel et techniciens

La loi nouvelle permettra une aide plus efficace des pouvoirs publics, à l'avenir, en faveur du perfectionnement professionnel compris dans son acceptation la plus large.

On sait combien ce perfectionnement est devenu aujourd'hui indispensable, dans les professions des arts et métiers comme ailleurs, si les collaborateurs, à quelque échelon qu'il soient, veulent pouvoir satisfaire aux exigences des évolutions en cours.

L'appui de la Confédération, et par là-même celui des cantons, concernera l'initiation à des domaines spéciaux, le perfectionnement professionnel en général et la préparation aux fonctions de cadre et aux postes supérieurs. Cet appui sera également destiné, suivant le caractère des cours, aux personnes n'ayant pas accompli d'apprentissage.

On est dès lors en droit d'attendre une accentuation encore plus forte du renouveau d'intérêt professionnel qu'on enregistre déjà un peu partout à l'heure actuelle.

Le besoin en techniciens et leur formation ont également retenu l'attention des auteurs de la révision.

Ce besoin ne se discute plus depuis quelques années. Nous assistons à la création de nouveaux techniciens (appelés de plus en plus « écoles techniques supérieures ») et à l'agrandissement de ceux qui existaient déjà.

Il s'agirait, dès lors, de déterminer aussi exactement que possible à quoi conduit la formation du technicien. En raison du débat qui s'est instauré à ce propos, il convenait également de se prononcer sur le titre que peuvent porter les lauréats du technicien. La loi nouvelle s'est efforcée de trouver une solution qui ne peut constituer, bien entendu, qu'un compromis entre les désirs des uns et la volonté des autres. Jusqu'à plus ample information, celui qui aura subi avec succès l'examen final d'une école technique supérieure reconnue par la Confédération (qu'il s'agisse d'un technicien traditionnel ou d'un technicien du soir) pourra porter le titre d'ingénieur-technicien ETS, cette dernière abréviation signifiant « Ecole technique supérieure ».

Conclusions

Dans son ensemble, la nouvelle loi sur la formation professionnelle constitue un acte de progrès. Elle contribuera certainement à rendre plus profitable toutes les actions qui peuvent conduire à l'épanouissement de l'apprentissage, au développement du perfectionnement professionnel et au renforcement des cadres nécessaires à notre économie.

Une loi fédérale à elle seule ne peut toutefois accomplir des miracles. Les réalisations qu'on attend d'elle dépendront avant tout de l'ardeur et de la conscience que les cantons et les associations professionnelles mettront à l'appliquer et à vulgariser les possibilités qu'elle offre.

Grâce à des chefs d'entreprise bien intentionnés et conscients de leurs responsabilités, grâce aussi à des institutions d'enseignement professionnel adaptées aux exigences des métiers et parce que, depuis longtemps, la majorité des parents comprennent la valeur d'une formation véritable pour leurs enfants, notre pays a pu compter sur une main-d'œuvre qualifiée.

Ne nous arrêtons toutefois pas plus qu'il ne faut sur les quelques résultats acquis. Ceux-ci sont encore loin de satisfaire nos besoins qui n'ont cessé de grandir depuis nombre d'années.

Les problèmes de formation professionnelle ne sont pas de ceux qu'on règle une fois pour toutes dans l'idée que la solution à laquelle on s'est arrêté sera valable pour un quart de siècle. Il faut constamment les repenser; il faut aussi, parfois, adapter à des exigences nouvelles des formules inédites.

En raison de son essence même et des buts qu'elle poursuit, l'Union suisse des arts et métiers restera sans contredit l'un des piliers sur lesquels la formation professionnelle trouvera, chez nous, un appui solide.

Puisse-t-elle ne jamais l'oublier et continuer à vouer à cette cause son attention la plus soutenue. Ce sera, à la fois, notre conclusion et notre vœu très sincère.

J.-E. M.

Ein Gast meint...

Die Sache mit dem Gepäck

Ist das wohl in andern Schweizer Städten auch so? Auf jeden Fall erinnere ich mich nicht, eine ähnlich betrübliche Erfahrung im Ausland gemacht zu haben.

Es handelt sich um folgendes: In Basel zahlte ich im Hotel um halb zehn Uhr morgens meine Rechnung und bat die freundliche Sekretärin: «Ich habe den ganzen Tag in der Stadt zu tun und werde mit dem 17.45-Zug nach Zürich reisen. Würden Sie bitte dafür sorgen, dass mein Handkoffer am Zug ist. Ja?» «Nicht am Zug», sagte sie, «aber am Bahnhof. Die Hotelportiers dürfen nicht auf die Perrons. Aber Ihr Koffer wird beim Haupteingang auf Sie warten, von wo sie ihn entweder selber oder durch einen Dienstmann zum Zug transportieren können.»

Ich hatte zu jenem Zeitpunkt keine Zeit, mich näher damit zu befassen, war aber zufälligerweise so frühzeitig am Bahnhof SBB, dass ich mich in Musse über dieses merkwürdige Arrangement mit dem Gepäck orientieren lassen konnte.

So «merkwürdig» ist diese Vereinbarung allerdings auch nicht, handelt es sich doch ganz einfach um eine Art Gewerbeschutz der Dienstmänner, die eindeutig erklären: «Der Bahnhof ist unser Gebiet. Wir dulden keine Konkurrenz!»

Es scheint mir zwar, als ob ich schon einmal etwas von Gewerbfreiheit gehört hätte, aber diese Gewerbfreiheit hat wohl in Bahnhöfen keine Gültigkeit, wie?

Zufälligerweise fanden wir auch einen Dienstmann, der Hotelportier und ich, aber zuerst musste er gesucht werden. «Wenn einmal kein Dienstmann bereit ist, darf dann der Hotelportier das Gepäck...?»

«Prinzipiell darf er gar nichts im Bahnhof! Höchstens in gewissen Eile-Fällen ist es ihm gestattet, das Gepäck soweit in das Bahnhofareal zu tragen, bis er auf einen Dienstmann stösst, dem er dann sofort das Gepäck zu übergeben hat!»

Jaja, so streng sind scheint's in Basel die Bräuche! Aber man braucht nichts zu dramatisieren. Schliesslich kann man ja ausnahmsweise sein Kofferchen selber tragen, oder?

Bitte, das können leider nicht alle Leute, umso mehr als es sich bei den erwähnten Gepäckstücken gelegentlich nicht um ein Kofferchen handelt, sondern um gewichtige, massive Handkoffer, die von betagten Reisenden, schwachen Frauen oder gar von herzkranken Leuten ausgeschlossen selber transportiert werden können.

Doch schlucken wir dieses Überlassen der Arbeit vom Portier zum Dienstmann bei der Abreise. Bei der Ankunft scheint es auf den ersten Blick eindeutig zu sein: der Dienstmann steht am Zug (oder sollte es wenigstens), übernimmt den Koffer und bringt ihn entweder zum Taxi oder gerade ins Hotel, je nach Wunsch des Reisenden.

Vollkommen verändert sich aber die Situation, sobald das Gepäck als Passagiergut befördert wurde. Der Ausgabeschalter des Passagiergutes befindet sich in Basel, wenn ich mich nicht täusche, ca. 12 bis 15 m von der Taxistation entfernt. Wie bekommt nun die Frau, die ein Baby erwartet, oder der Mann, der wegen eines Herzinfarkts strikteste Schonung zu befolgen hat, das Gepäck in den Taxi? Mit Hilfe des Chauffeurs? Der Chauffeur darf keinen Schritt in das Bahnhofareal tun, so dass selbst für diese dutzend Schritte ein Dienstmann engagiert werden muss!

Gibt es wohl sowas auch in andern Schweizer Städten? Handelt es sich allenfalls um eine sozusagen eidgenössische Einrichtung oder gar um eine internationale?

Aber eines ist sicher: seitdem ich weiss, was da gespielt wird, regere ich mich nicht mehr auf. Es lohnt sich nicht!

A. Traveller

offenen Augen und ohne Vorurteil sind sie zu prüfen und auf ihre Anwendbarkeit zu beurteilen. Allein das weite Gebiet der sogenannten Kältetechnik wird uns in nächster Zeit völlig neue Verfahren beschreiben, deren Anwendung im Ausland zum Teil bereits erfolgt, bei uns aber noch sorgfältig abgewogen werden muss. Die sogenannte Frostküche, das Tiefgefrieren fertigter oder halbfertigter Speisen kann für Grossbetriebe der Restauration schon in den nächsten Jahren umwälzende Neuerungen bringen.

Rationalisierung durch kollegiale Zusammenarbeit

Einen völlig neuen, aber sehr wichtigen Aspekt der Rationalisierung in der schweizerischen Hotellerie hat Herr Hans Schellenberg unlängst in seinem Leit-

Möglichkeiten und Grenzen der Rationalisierung im Hotelbetrieb

Referat, gehalten von Dr. Paul Risch, anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Verein in Gstaad vom 18. Juni 1963 (Schluss)

Hoteltechnik

Die dritte Gruppe von Rationalisierungsmassnahmen fällt unter den sehr weit gefassten Begriff «Hoteltechnik». Auch auf diesem Gebiet steht der Hotelier heute einem schier unübersehbaren Angebot von Materialien, Geräten und Maschinen gegenüber, so dass für ihn — ganz abgesehen von der finanziellen Seite — die Wahl zur Qual werden kann. Im Laufe der letzten Jahre hat die Industrie unzählige Geräte, Maschinen und Materialien entwickelt, die zum Teil arbeitssparend, vor allem aber arbeitserleichternd sind und deren Verwendung in der Hotellerie in Betracht fallen. Es würde zu weit führen, im Rahmen eines Vortrages auch nur auf die wichtigsten neuen Erfindungen in der Hoteltechnik näher einzutreten.

Rationalisierung und Bauplanung

Die rationelle Organisation eines Hotelbetriebs sollte

eigentlich schon bei der Bauplanung genau überlegt werden oder bei bestehenden Betrieben vor allem vor einem Umbau besonders gründlich studiert werden. Es kommt heute immer noch viel zu oft vor, dass bei Umbauten von Betriebsräumen, ja sogar bei Neubauten, beispielsweise dem Arbeitsweg viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Der optimale Betriebsablauf hängt aber gerade von diesem Faktor in entscheidendem Masse ab.

Der sinnvolle Einsatz der zweckmässigen Geräte und Maschinen muss von Fall zu Fall geprüft und überlegt werden. Auch für diese schweren Aufgaben hat Ihnen vor Jahresfrist der Schweizer Hotelier-Verein seinen neuen technischen Beratungsdienst und eine umfangreiche technische Dokumentation geschaffen, die jedem Hotelier mit Rat und Erfahrung zur Verfügung steht.

Neuen technischen Errungenschaften gegenüber dürfen wir uns nicht einfach negativ verhalten. Mit

Zur Geschichte des schweizerischen Fremdenverkehrs

Von Dr. Max Senger (vorm. Schweiz. Verkehrszentrale, Zürich) (6. Fortsetzung)

«Rettungsanker» des Fremdenverkehrs

Wenn bisher oft von der «Goldenen Zeit» des Fremdenverkehrs die Rede war und für die beiden Weltkriege sogar «Glücksfälle» geschildert werden konnten, so ist doch festzustellen, dass ein Gewerbe, das dermassen von Frieden und Wohlstand und zudem noch stark vom Ausland abhängig ist, dass also ein solcher Gewerbebestand wie die Hotellerie immer den Gefahren der Konjunkturschwankungen ausgesetzt ist. Als Krisenjahre erster Ordnung müssen Weltkrieg I und II und dann die Jahre 1931—37 angesprochen werden. Der Geschäftsbericht des Schweizer Hotelier-Verein spricht von 1931 als «von sehr schlimmen Verhältnissen, wie sie unser Berufsstand überhaupt noch nie erlebt hat», und vom Jahr 1933 wird festgestellt, «dass der Einnahmehintergang gegenüber den guten Jahren 1928—30 im Durchschnitt zwei Drittel betrage».

Selbsthilfe ist das Erste, und Staatshilfe sollte in hinterer Reihe rangieren. Nun, zur Selbsthilfe gehört immer und überall der Zusammenschluss der Betroffenen in Verbänden zur Wahrung ihrer wirtschaftlichen Interessen. Das ist denn auch schon 1882 mit der Gründung des Schweizer Hotelier-Verein erfolgt. Damals noch nicht als Zeichen der Not, sondern als Vorbereitung für die Schweizerische Landesausstellung 1883. Daneben wurde der Berufsbildung durch Kurse und Fachschule grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Um 1900 sollen «fast alle hauptsächlichsten Hotelbetriebe die Mitgliedschaft besessen haben.»

So waren später denn auch Massnahmen möglich, die bedeutsam für den ganzen Berufsstand sein sollten, wie etwa das erste Preisregulierung von 1910, das allerdings zwischen dritter und allererster Rangklasse erhebliche Bewegungsmöglichkeiten erlaubte, nämlich von 7 bis 18 Franken als Minimalpension. Diese Preisregulierung bezweckte nicht die Aufstellung kommerzieller Preise, sondern die Errichtung eines Schutzdammes gegen Preiszerfall. Sie kann somit als eine überaus wichtige und zweckdienliche Massnahme der Selbsthilfe angesprochen werden.

Die andere Sparte im Verpflegungsbereich des Fremdenverkehrs, der Wirtverein, schloss sich 1891 zu einem Berufsverband zusammen, und zwar gaben hier wirtschaftliche Motive den Ausschlag. Der Berufsstand war übersetzt, es gab deren zuviele, und noch 50 Jahre später hiess es, jeder Schweizer müsse täglich mindestens eine Stunde im Wirtshaus verweilen, um bei zweistündiger Besetzung überhaupt alle vorhandenen Sitzplätze (etwa 2 Millionen) belegen zu können... Auch die Wirtseigenen eine Fachschule. Die Arbeitnehmer ihrerseits fanden sich 1886 in der Union Helvetia zusammen, ebenfalls mit Schule und Berufsbildung. Nicht umsonst gelten wir als das Land Pestalozzi. So war der Rahmen geschaffen, um auf dem Boden der Selbsthilfe sich wehren zu können. Nur ist eben zu sagen, dass die Verhältnisse stärker waren als die Berufsverbände und ihre Abwehrmöglichkeiten, und es musste in den Kriegs- und Nachkriegsjahren für ein bisher freies und vom Staat unbeflusstes Gewerbe not-

wendigerweise die Staatshilfe beansprucht werden.

Die erste Massnahme sah man 1915 in der Beschränkung des Angebotes, gemeint ist das Angebot an Hotelbetten, damit man wieder zu einer Art Gleichgewichtslage kommen könne. Eine bundesrätliche Verordnung vom 2. November 1915 schrieb vor, «dass ohne Bewilligung des Bundesrates weder neue Hotels noch Fremdenpensionen erstellt, noch bestehende zwecks Vermehrung der Bettenzahl baulich erweitert, noch bisher anderen Zwecken dienende Bauten zur gewerbmässigen Beherbergung von Fremden verwendet werden dürfen». Diese langatmige, aber richtige Umschreibung nannte der Volksmund, allerdings unrichtig, «Hotelbauverbot», denn es handelte sich nur um eine Feststellung des Bedürfnisses, nicht um ein unbedingtes Hotelbauverbot. Es wurden auch in dieser Zeit neue Betriebe eröffnet oder bisherige vergrössert, wenn das wirtschaftliche Bedürfnis nachgewiesen war. Dann wurden 1915—21 eine Reihe von Massnahmen zivil- und konkursrechtlicher Natur zum Schutze der Hotellerie erlassen und 1921 ein Hotelanierungsinstitut gegründet, die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die mit dem Steigen der Logiernächtezahl in den dreissiger Jahren ihre Tätigkeit einstellen wollte. Aber das Spiel begann von neuem mit der Botschaft des Bundesrates vom 30. September 1932 über «die Fortsetzung und Erweiterung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe». Der alte Schwimmgürtel wurde wieder hervorgeholt, und als wesentlich erscheint, trotz mancher späterer Einwendung: es wurde das Prinzip der individuellen Sanierung angewendet, nach der Methode: zuerst Beratung, dann Unterstützung.

Aus dem freien Gewerbe war ein notwendigerweise gebundenes Gewerbe geworden, wenn man in Betracht zieht, dass allein im Stichjahr 1943 200 Sanie-

rungen, 500 Revisionen und 900 ständige Darlehensüberwachungen von dieser Hotel-Treuhand-Gesellschaft durchgeführt wurden. Aber immerhin mit Erfolg: denn es gelang, mit 100 Fr. Darlehen einen 9mal grösseren Schuldensabbau zu erzielen. Von den ausbezahlten Hilfsdarlehen entfielen 80% auf Hotels der mittleren und unteren Rangstufen, und 64% der bewilligten Subventionen wurden für die Abfindung von Lieferanten verwendet. Es handelte sich also durchaus nicht um alleinige Stützungsaktionen für Grand-Hotels... Die prozentuale Verteilung der ausbezahlten Darlehen selbst, für die Zeit von 1922—43 beweist sodann, dass die besonders betroffenen Gebiete auch entsprechend berücksichtigt wurden, nämlich:

Graubünden	36 %
Zentralschweiz	18.4 %
Westschweiz	15.8 %
Kanton Bern	14.1 %
Wallis, Tessin	9.2 %
Nordostschweiz	6.5 %



artikel in der Hotel-Revue aufgeworfen, nämlich die Zusammenlegung gewisser Tätigkeiten einzelner Hotels am gleichen Ort. Herr Schellenberg erwähnt beispielsweise das kostbare Abholen der Gäste am Bahnhof mancher Kurorte und regt ferner die gemeinsame Benützung einer zentralen Wäscherei durch mehrere Hotels an. Bestimmt gilt es, diese Ideen weiter zu verfolgen.

Zahlreiche Betriebsstellen in einem Hotel und verschiedene Einrichtungen werden nur sehr mangelhaft ausgenutzt, das heisst, sie stehen während vieler Stunden im Tag unbenutzt da. Im Zeitalter der Personalknappheit sollte es nun doch gelingen, gewisse Einrichtungen durch mehrere Hotels gemeinsam zu betreiben und zu benutzen. Eine engere Zusammenarbeit auf betrieblichem Gebiet zwischen mehreren Hotels auf dem gleichen Platz tut heute not. Einige erste erfreuliche Ansätze in dieser Richtung konnten bereits festgestellt werden. Es ist heute tatsächlich nicht mehr ohne weiteres verständlich, warum jedes Hotel für sich selber eine teure grosse Wäscherei einrichten muss. Wäre es nicht viel zweckmässiger — in einem grösseren Kurort — durch die Hoteliers eine zentrale Wäscherei zu betreiben?

Im vergangenen Winter sind in den Gebirgsferienorten die Preise für Gemüse und Früchte ins schier Unermessliche angestiegen. Die zu zahlenden Preise wirkten sich sofort in schlechteren Küchenergebnissen aus. Heute besteht aber die Möglichkeit, zahlreiche Gemüsearten und Früchte in Tiefkühlräumen während längerer Zeit aufzubewahren. Solche Tiefkühlanlagen sind recht kostspielig und für den einzelnen Betrieb nicht ohne weiteres tragbar. Wenn sich aber mehrere Betriebe an einem Ort zusammenschliessen würden, um gemeinsam ein grösseres Kühlhaus zu betreiben, liessen sich die Kosten der Investition und die Betriebskosten ganz entscheidend reduzieren, was allen angeschlossenen Betrieben zugute kommen würde. Nachdem gewisse Gemüse und Früchtesorten im Winter den zwei- bis fünffachen Preis gegenüber den Sommermonaten aufweisen, dürfte sich das Tiefgefrieren mit ziemlicher Sicherheit lohnen. Die Erfahrungen, die einzelne ihrer Kollegen in dieser Beziehung schon gemacht haben, lassen eindeutig darauf schliessen.

Wäre es nicht eine vornehme Aufgabe einzelner Stationen des Hotelier-Verein, zu prüfen, welche Gemeinschaftsanlagen an einem Ferienort geschaffen werden könnten und welche Einsparungen sich daraus für die einzelnen Betriebe erzielen liessen? Ohne Zweifel würde bereits die Zusammenarbeit von drei bis sechs mittleren bis grösseren Betrieben ganz erstaunliche Resultate zu Tage fördern. Um eine solche Entwicklung zu fördern, muss vielleicht da und dort etwas umgedacht werden, das heisst, die früher etwas allzusehr im Vordergrund stehenden Konkurrenzgefühle sollten sich heute — nachdem alle mit den gleichen Schwierigkeiten zu kämpfen haben — etwas in den Hintergrund drängen lassen. Nachdem es beispielsweise den lokalen landwirtschaftlichen Organisationen gelungen ist, gemeinsame Kühlräume mit grossem Erfolg zu errichten und zu betreiben, ist nicht einzusehen, warum die Hotelier nicht ähnliche, ihnen besonderen Bedürfnissen dienende Einrichtungen schaffen könnte.

Erforschung der Gästewünsche

Bei unseren Bemühungen zu rationalisieren, sollten wir uns auch öfters fragen, ob der Gast unter allen Umständen das wünscht, was wir ihm heute anbieten. Will der Feriengast beispielsweise bei längerem Aufenthalt täglich zweimal ein vierteljähriges Menü vornehmen, im Zeitalter des Schlankheitsfimmels und der zunehmenden Kreislauferkrankungen? Könnten in dieser Beziehung nicht da und dort noch Vereinfachungen erfolgen, die dem Gast vielleicht sogar willkommen wären? Würde sich nicht sogar eine Umfrage hierüber bei den Gästen im Hotel selber einmal lohnen und vielleicht aufschlussreiche Resultate liefern?

Grenzen der Rationalisierung

Nachdem bisher nur von den Möglichkeiten der Rationalisierung in der Hotelier gesprochen wurde, soll nun doch noch auf die Grenzen derselben eingetreten werden. Vorläufig noch darf man wohl als Richtschnur für alle Rationalisierungsmaßnahmen in der Hotelier unseres Landes davon ausgehen, dass der Gast möglichst nichts oder nur sehr wenig von getroffenen Rationalisierungsmaßnahmen sehen oder spüren sollte. Wenn es irgendwie angeht, wollen wir die anerkannte, vielgepriesene Gastlichkeit unserer Betriebe aufrechterhalten. Dazu gehört ein möglichst einwandfreier Service und die Erfüllung aller Gästewünsche. Die erwähnte Leitlinie dürfte Ihnen ziemlich genau die heutigen Grenzen der Rationalisierung abstecken. Mit anderen Worten, es muss

versucht werden, vor allem hinter den Kulissen, in den Räumen, die dem Gast nicht zugänglich sind, Kosten zu senken, Personal einzusparen oder aber die Arbeit des Personals zu erleichtern.

Allerdings gibt es auch heute schon Fälle, wo von dieser Richtschnur da und dort etwas abgewichen werden muss. Viele unserer Betriebe — insbesondere an Ausflugsorten — müssen auf Stossbetrieb im Restaurationsektor gewappnet sein. Ausgerechnet diese Betriebe sind anderseits bei der Personalbeschaffung besonders benachteiligt. Sie sind deshalb in vielen Fällen heute schon gezwungen, Vereinfachungen im Service vorzunehmen oder den Gästen reduzierte Leistungen anzubieten, damit sie überhaupt noch bestehen können. Hier geht also die Rationalisierung bereits so weit, dass sie auch den Gast direkt trifft. Es muss zum Self-Service übergegangen werden, in gewissen Fällen drängt sich der Einsatz von Speise- und Getränkeautomaten auf oder aber das angebotene Sortiment muss drastisch reduziert werden. Überraschenderweise akzeptiert das Publikum im allgemeinen solche Massnahmen ohne Murren und zeigt sehr viel Verständnis für diese neuzeitlichen Erscheinungsformen im Gastgewerbe. Vielleicht ist das Publikum sehr oft sogar weniger konservativ eingestellt als die Besitzer und Direktoren gastgewerblicher Betriebe! Es braucht eine bestimmte Dosis Mut, um solch radikale Neuerungen heute schon einzuführen. Da man auf diesem Gebiet noch nicht über ausreichende Erfahrungen verfügt, muss aber jede solche Neuerung ganz besonders gründlich überlegt werden, damit gerade in dieser Beziehung keine kostspieligen Fehldispositionen getroffen werden.

Ein kleines Beispiel aus der Praxis soll dies noch erläutern:

Ein sehr bekanntes grosses Erstklasshotel in einer Schweizer Stadt hat unlängst seinen Zimmerdienst gründlich überprüft und reorganisiert. Die Zimmermädchen beispielsweise mussten einen eigentlichen Kurs für rationelles Bettenmachen über sich ergehen lassen. Für die Reinigung und das Aufräumen der Zimmer wurden genaueste, wohlüberlegte und vorher erprobte Anweisungen herausgegeben. Der Zimmer-servicewagen wurde neu gestaltet und schliesslich erreicht, dass ein Zimmermädchen bei seiner Arbeit praktisch keinen überflüssigen Schritt mehr macht.

Das Schühereinigungs-Maschine zur Verfügung — zur Bedienung durch die Gäste. Und nun die Überraschung! Die Gäste sind begeistert von diesem neuen System und benutzen diese Maschine mit offensichtlichem Vergnügen. Das Appellieren an den Spieltrieb hat sich bewährt, und das Hotel konnte mehrere Arbeitskräfte einsparen, dank wohlüberlegter Neuorganisation seines Zimmerdienstes. Das ist wirklich echte Rationalisierung!

Was bringt die Zukunft!

Namhafte Fachleute sagen voraus, dass die Hotelier in Westeuropa in den nächsten 10 bis 20 Jahren beträchtlichen Strukturwandlungen unterworfen sein werde. Einer kleinen Zahl von erstklassigen und sehr teuren Hotels und Restaurants stünde dannzumal die grosse Mehrheit der übrigen Hotels gegenüber mit sehr vereinfachten Leistungen, einem aus äusserster reduzierten Service, einem sehr knappen Angebot an Speisen und Getränken, dafür aber zu einigermaßen erschwinglichen Preisen. Wenn wir heute an eine solche Rumpfhotelserie denken, rieselt es uns ein wenig kalt den Rücken hinunter! Es ist schwer zu beurteilen, ob diese düsteren Voraussagen zutreffen werden oder nicht. Es ist aber zumindest nicht ausgeschlossen, dass sich eine solche Entwicklung abzeichnen wird, ob wir es wollen oder nicht.

Schlusswort

Bei all unserer beruflichen Tätigkeit sollten wir unseren Blick möglichst weit in die Zukunft richten und unsere Dispositionen entsprechend treffen. Denken wir jetzt vor allem daran, dass sich die Lage auf dem Arbeitsmarkt nicht so bald ändern wird und dass auch den Preisteigerungen in unserer Wirtschaft nur schwer Einhalt geboten werden kann. Nützen wir daher heute schon jede sich bietende Möglichkeit echter Rationalisierung, um Kosten zu senken, preisgünstig zu bleiben, Arbeitskräfte einzusparen und Arbeitsvorgänge zu erleichtern. Je mehr wir uns heute schon anstrengen, unsere Betriebe zu rationalisieren, desto weiter können wir die drohende Entwicklung, wie sie soeben geschildert wurde, hinausschieben und unsere Hotelier noch möglichst lange in ihrer heutigen Struktur erhalten mit Betrieben, die in der Lage sind, dem Gast alle seine Wünsche zu erfüllen. Diese Art Hotelier zu erhalten, verbunden mit wahrer Gastlichkeit, ist sicher unser aller Wunsch!

bei diesen Transportmitteln und Verkehrswegen nicht ausschliesslich um Instrumente des Fremdenverkehrs. Ja, es lässt sich nicht einmal zuverlässig ausrechnen, wieviel auf den ortsüblichen Verkehr und wieviel auf den eigentlichen Fremdenverkehr entfallen. Zuverlässig aber lässt sich die Behauptung aufstellen, dass die öffentliche Hand in weit höherem Masse den Fremdenverkehr subventioniert hat, als in der Regel angenommen wird. Als direkte Massnahme kommen noch dazu, die Fahrpreis- und Benzinpreiseremäßigungen für Ausländer im Krisenjahr 1931, die Pfundabwertungshilfe und die Leistungen an die direkte Landeswerbung.

Der Fremdenverkehr ist zu einer Potenz geworden, die der Volkswirtschaft erhebliche Summen einbringt, den Staat aber auch, direkt oder indirekt, allerhand kostet.

Ertrag aus dem Fremdenverkehr (1961):

Ausländische Gäste	17 Mio LN	1820 Mio Fr.
Binnentourismus	13 Mio LN	1100 Mio Fr.
		2920 Mio Fr.
davon entfallen auf:		
Hotelier		53 %
Transportanstalten		19 %
Verschiedenes		28 %

(Fortsetzung folgt)

Frankreich zwischen rückläufiger Fremdenstatistik und enttäuschendem Saisonbeginn

Erster Ausblick auf die Sommerferienkonjunktur

Nach den nunmehr offiziell vorliegenden Statistiken des Fremdenverkehrskommissariats ergab das Touristenjahr 1962 mit einer amtlichen Ankunftszeit für Ausländer von 5,975 Millionen gegenüber 1961 — wo nachweisbar rund 5,8 Millionen Fremde in den französischen Touristenhotels und Pensionen abstiegen — eine Zunahme von rund 3 %.

Gegenüber der zum Teil sprunghaften Aufwärtsentwicklung, die der Fremdenverkehr in den andern EWG-Ländern, der Schweiz und Österreich nahm (ganz zu schweigen von Touristen-Neuländern wie Spanien, Jugoslawien und Griechenland), ist diese Wachstumsrate als enttäuschend zu betrachten. Die Gründe dieses Rückgangs der Verkehrssteigerung sind zum grössten Teil politischer Natur. Zweifelloso spielt aber auch die im Vorjahre eingerissene Teuerung in Frankreich eine Rolle.

Die Ankünfte der Schweizer blieben mit 415 000 Gästen (gegen 425 000) um 2,3 % hinter der Vorjahres-Ankunftszeit zurück. Die Briten stiegen um 1,8 %, die USA-Gäste immerhin um 5 % zahlreicher in französischen Hotels ab. Es ist aber anzunehmen, dass sich, selbst bei den Auslands Gästen, die, wie die Bundesdeutschen, mit 800 000 Ankünften an zweiter Stelle hinter den Belgiern rangieren, mit 1,009 Millionen Ankünften die Übernachtungen nicht im gleichen Verhältnis zu nehmen. Frankreichs Fremdenverkehr droht die Gefahr, zu einem reinen Durchreiserverkehr degradiert zu werden. Das trifft gerade die französischen Hoteliers schwer, die sich durch Modernisierung ihrer Beherbergungsgrundlagen und durch vernünftige Preisgestaltung (einschliesslich der Anwendung der «Tout-compris»-Formel) seit mehr als einem Jahre bemühen, im internationalen Fremdenverkehr wettbewerbsfähig zu bleiben.

Ob die Hoffnungen der französischen Hoteliers und Restaurateure — die allerdings weit hinter dem überragenden amtlichen Optimismus der verantwortlichen touristischen Planungsstellen zurückbleiben — sich in diesem Sommer erfüllen werden, bleibt fürs erste fraglich, denn die wirtschafts- und sozialpolitischen Vobedingungen für eine günstigere Entwicklung des Fremdenverkehrs in den Monaten Juli bis September scheinen kaum vorhanden zu sein.

Ein erster Blick auf die Ankunftsstatistiken des neuen Jahres lehrt, dass der April im Seinedepartement zwar, infolge des starken Osterverkehrs, eine Ankunftssteigerung von volle 23,2 % ergab,

und dass z.B., mit 11 000 Gästen über 76 % mehr Schweizer nach Paris kamen als im April 1962. Auch die Zahl der USA- und britischen Gäste, die in Pariser Hotels abstiegen, hat sich sichtlich vermehrt.

Die ersten drei Monate des Riviera-Fremdenverkehrs verliefen dagegen weiter enttäuschend, obwohl die Witterung an der Côte d'Azur, im Gegensatz zu der im Innern, im Osten und Westen Frühjahrsferienreisen begünstigt haben dürfte. Die Gesamtfrequenz lag nämlich mit 151 200 Ankünften um rund 2 % unter der des ersten Vierteljahres 1962, und die Fremden kamen in diesem Zeitraum sogar um 3 % weniger zahlreich nach Nizza, Cannes und den andern grossen Riviera-Seebädern, als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Das mutet selbst dann wenig ermutigend an, wenn man weiss, dass über Ostern alle Hotels der Côte d'Azur voll besetzt waren. Die zeitliche Basis der Verteilung der Generalunkosten der Riviera-Hotels wird in der Tat auch in diesem Jahr weiter geschmälert. Quantität und Qualität der Gäste schwinden von Jahr zu Jahr. Camping, Caravaning und Bungalowntourismus beeinträchtigen, von Saison zu Saison, die Frequenzbasis und damit die Rentabilität der französischen Rivierahotels, und man darf sich fragen, ob die neueste Ausgaber der Fremdenverkehrsplanung der Fünften Republik — die Schaffung eines französischen «Florida» mit modernen Miamihotels und Snob-Beeches in den Salzwäldern des Languedoc, in Nizza, Mentone und Cannes, Saint-Raphael und Juan-les-Pins (ganz zu schweigen von Biarritz und La Baule) — mit Enthusiasmus aufgenommen werden wird.

Es zeigt sich, nicht nur nach den statistischen Ergebnissen des abgelaufenen Jahres, sondern auch nach den Teilstatistiken der laufenden Saison, dass die staatliche Planwirtschaft im französischen Fremdenverkehr — so unsichtbar man sie auch höheren Ortes zu gestalten bestrebt scheint — bisher zum mindesten keinen wesentlichen Aufschwung der Touristenkonjunktur erbrachte und dass man sich, zu Beginn der Reisesaison, die Frage stellen darf, ob es nicht genau so gut, ja besser gegangen wäre, wenn man die Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe, die Fremdenverkehrsvereine und die Reiseagenturen ohne mehr oder weniger spürbaren Druck von oben nach marktwirtschaftlichem Prinzip hätte schalten und walten lassen.

Dr. Walter B. Bing

Néodirigisme gouvernemental et liberté individuelle dans la restauration de France

De notre correspondant parisien :

Le gouvernement français vient de promulguer un arrêté, paru au Journal officiel du 7 mai dernier, sous la seule signature de M. Pierre Dumas, secrétaire d'Etat, chargé des affaires touristiques à la présidence du conseil.

Il modifie les règles de classement pour les restaurants de tourisme lesquels, comme l'on sait, peuvent bénéficier d'un dégrèvement fiscal de 10 % pour leurs dépenses d'équipement et de modernisation, conformément à un autre arrêté du 6 janvier 1963. Si satisfaisant que soit, en elle même, cette extension d'une aide accordée par le gouvernement de la Ve République à une restauration réputée mondialement, si maladroite nous paraît la « modification des normes » que les restaurants de tourisme doivent dorénavant respecter pour être admis au bénéfice des 10 %.

Voici le texte de ces nouvelles «normes de classement»

Normes de classement des restaurants de tourisme I. — L'équipement

1° Les salles à manger :

a) Les salles à manger doivent être convenablement aérées.

b) Un vestiaire d'une capacité correspondant à l'importance des salles doit être aménagé à un endroit facilement accessible à la clientèle.

c) Dans les établissements classés quatre étoiles, les tables doivent être disposées à une distance minimum de 50 cm les unes des autres.

d) Les tables sont munies de nappes ou napperons, qui doivent être changés au départ de chaque client ; dans les établissements classés trois ou quatre étoiles, ces nappes doivent être de tissu.

Les restaurants appliquant le système dit de «self-service» sont dispensés de cette obligation sauf dispositions contraires des règlements de police.

e) La qualité de la vaisselle et de l'argenterie doit correspondre à la classe de l'établissement ; en particulier, dans les restaurants classés quatre étoiles, les couverts doivent être argentés, la verrerie de demi-cristal.

2° L'éclairage :

Les salles à manger doivent être convenablement éclairées.

Les éclairages modifiant sensiblement les couleurs doivent être évités.

3° L'équipement sanitaire :

Chaque établissement doit être doté de toilettes en constant état de propreté et comprenant au moins pour cent places :

Dans les établissements classés une ou deux étoiles :

Deux lavabos, un w.-c. pour les dames ; un w.-c. et deux urinoirs pour les messieurs.

Dans les établissements classés trois ou quatre étoiles :

Deux lavabos, deux w.-c. pour les dames ; deux urinoirs et deux w.-c. pour les messieurs.

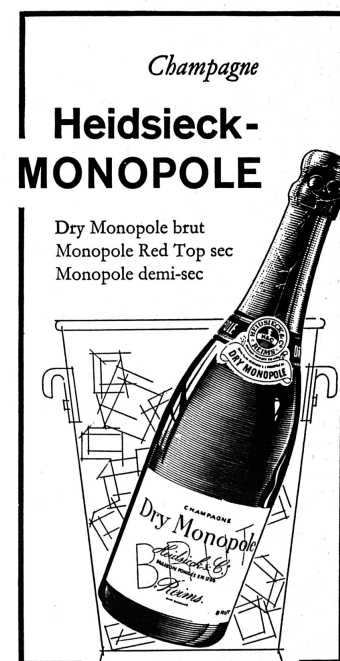
La clientèle doit trouver auprès des lavabos du savon et des serviettes maintenues en parfait état de propreté. Les serviettes peuvent être de tissu ou de papier.

Dans les établissements classés trois, quatre étoiles et luxe, des serviettes de tissu doivent être mises à la disposition de la clientèle.

Dans tous les établissements, un séchoir électrique en bon état de fonctionnement peut remplacer les serviettes.

4° Les cuisines :

Les cuisines doivent être munies d'un fourneau, d'une table chauffante, d'un matériel de plonge en bon état, comprenant une plonge pour la vaisselle et l'argenterie ou une machine à laver, une plonge pour la batterie, des chambres froides ou des réfrigérateurs



d'une capacité correspondant à l'importance de l'établissement.

L'aération est fixée conformément aux arrêtés préfectoraux.

II. — Le personnel qualifié

1° Personnel de cuisine :

Le personnel des cuisines doit avoir une qualification professionnelle sanctionnée par un diplôme ou confirmée par l'expérience.

a) Dans les centres urbains importants, ce personnel comprend deux cuisiniers, sauf dérogation justifiée et admise par la commission nationale de classement ;

b) En dehors des centres urbains importants, le personnel de cuisine peut ne comprendre qu'un chef assisté par un ou plusieurs commis. Ce chef peut être remplacé par l'exploitant lui-même si ce dernier justifie d'une qualification suffisante pour jouer ce rôle.

2° Personnel de salle :

a) Dans les centres urbains importants, le nombre des employés dépend de la catégorie et de la capacité d'accueil de l'établissement ; il comprend obligatoirement un maître d'hôtel ou une personne en faisant fonction.

b) En dehors des centres urbains importants, l'exploitant peut remplir les fonctions de maître d'hôtel.

c) Les obligations relatives au personnel de salle ne sont pas applicables aux self-services.

III. — Présentation de la carte

1° Les restaurants de tourisme doivent avoir au moins trois spécialités culinaires. L'une d'entre elles est inscrite chaque jour sur la carte présentée à la clientèle.

2° Un menu touristique doit figurer sur la carte, excepté dans les établissements de très grande carte, qui ne sont pas tenus de le présenter ; sa composition varie à chaque repas et comprend au moins :

- Un hors-d'œuvre ou un potage.
- Un plat garni.
- Un fromage ou un dessert.
- Du vin en carafe.

Ce menu est servi dans les délais les plus réduits et si possible sans attente.

Les clients peuvent demander le changement d'un des plats qui font partie du menu touristique moyennant un supplément qui correspond à la différence existant éventuellement entre le prix du plat changé et celui du plat demandé, pris à la carte.

3° Le panneau des restaurants de tourisme apposé à l'extérieur devra correspondre au classement de l'établissement et porter le millésime de l'année. Que nos lecteurs se donnent la peine d'étudier en détail ce nouveau «vadémecum du bon restaurateur». Ils comprendront alors, pourquoi l'arrêté de M. Pierre Dumas (qui est en même temps maire de Chambéry, donc d'une ville touristique célèbre par sa bonne cuisine) a provoqué des objections substantielles et même dans la presse française une opposition ouverte de la part des milieux hôteliers.

L'opinion du président de l'Union des restaurateurs

M. Julien François, président de l'Union nationale des restaurateurs (UNR) et pour l'année en cours, de la FNH — donc de la Fédération nationale de tous les hôteliers, restaurateurs et débits de boisson de ce grand pays touristique — a bien voulu nous les analyser de la façon suivante :

«Si l'UNR reconnaît franchement que certains abus de prix qu'on reproche à un nombre infime de nos restaurants et le manque de confort, dans certains petits établissements qui sont plutôt de simples bistros, mais rarement des restaurants de tourisme, puissent donner lieu à des réclamations, nous avons exercé et continuerons à exercer des contrôles sévères sur ceux de nos membres qui peuvent arborer le panneau «Restaurant de tourisme». Nous sommes intervenus dans tous les cas où une modernisation des équipements sanitaires s'impose. Donc, pas besoin de mettre en vigueur un nouvel arrêté et un contrôle officiel, là où suffit — et suffira à l'avenir — une surveillance purement professionnelle, mais, de ce fait, plus efficace que toute coercition bureaucratique.

En ce qui concerne les fameux «deux chefs de cuisine» qui, de l'avis du secrétariat d'Etat au tourisme, sont indispensables pour qu'un restaurant soit classé, on peut se demander : pourquoi de nombreux et d'excellents «patrons», à Paris ou en province, ne suffisent pas, sans l'appoint d'un chef cuisinier, à faire une excellente cuisine. Le monde entier admire l'ingéniosité de ce petit patron à la toque blanche.

Mais ce qui nous étonne le plus — a dit le Président François — c'est qu'on croit pouvoir imposer à des restaurateurs de vieille souche, souvent gastronomes de père en fils, l'obligation d'inclure dans les prix du menu-fiche ce petit «vin du pays en carafe» qui certes, est bien appréciable, lorsqu'il s'agit d'un bistro, mais qui ne se marie que très rarement avec un déjeuner ou dîner de marque...

C'est là une tentative pour schématiser et — en conséquence — diminuer la qualité d'ensemble de la prestation et une ingérence directe, aussi bien dans la compétence individuelle des restaurateurs que dans la liberté de choix du client. Même s'il ne s'agit pas d'une «grande carte», les vins d'appellation contrôlée, les bons vins de France, doivent arroser un repas de qualité — et nous n'en servons que de ceux-là — à moins que le client ne préfère une autre boisson, c'est-à-dire de la bière, du cidre et même de l'eau minérale.

Vaut-on vraiment, nous a fait remarquer M. François, priver nos restaurateurs du plus noble privilège dont ils ont jusqu'ici bénéficié : à savoir d'accueillir et de conseiller le client à titre individuel, sans second cuisinier, sans maître d'hôtel ou une autre personne en faisant fonction, et notamment sans obligation de prendre un menu à prix fixe «vin compris» à la manière du Snack Bar ou du libre-service ?

Nous ne pouvons que nous rallier, tant sous l'as-

pect national qu'international, aux arguments de celui qui dirige à la fois son propre restaurant de tourisme et la grande «Union nationale des restaurateurs de France». Mais qu'il nous soit permis d'ajouter quelques considérations d'ordre économique. Lorsque le gouvernement d'un pays qui incline, déjà selon sa tradition et sa vocation, vers un dirigisme centralisé, il est à craindre que toute nouvelle administration centrale ne tende à renforcer l'interventionnisme, pour ne pas dire une sorte de «socialisation froide» pour les branches de l'économie française, jusqu'ici libres par leurs structures et pour leurs buts assujettis à la seule loi de l'offre et de la demande et régie par les directives d'une concurrence de qualité.

Ces excès d'un planisme, à notre avis mal compris, représentent un danger d'autant plus sérieux, que les revendications des salariés, en principe légitimes, s'inspirent trop souvent de considérations politiques et même d'une certaine démagogie nuisible à l'industrie touristique. C'est pour ces raisons de politiques économiques générales, mais surtout afin d'évi-

ter que soit porté atteinte aux intérêts professionnels, que l'UNR se défend et se dresse contre toute nouvelle tentative : de soumettre à des restrictions, sinon quantitatives, du moins qualitatives, une sousse individuelle qui fut, au moins jusqu'à présent, le thème créateur de la restauration française tout court et non seulement de «la gastronomie de grande classe» que M. Pierre Dumas a bien voulu laisser en dehors des dispositions de son nouvel arrêté.

En Suisse, où une hôtellerie de renom international et une restauration, qui a fait ses preuves séculaires, attirent tous les ans des millions de touristes du monde entier, on comprendra et approuvera la prise de position de l'UNR avec d'autant plus de conviction politique, que tout dirigisme bureaucratique, tout planisme économique ou social qui n'accorde ses «subventions» qu'à des «conditions» pratiquement irréalisables, menace à la longue, non seulement la liberté de l'industrie touristique de ce pays, mais finalement, ce principe de «l'économie du marché» que doit poursuivre le tourisme européen... Dr Walter Bing

Als Erster mit dem Flugzeug über die Alpen : Oskar Biders Alpentraversion von Bern nach Mailand am 13. Juli 1913

«JWWJ» Ungeachtet des tragischen Abschlusses auf dem Exerzierfeld der Kaserne Domodossola, hatte Geo Chavez' Flug über den Simplon auf den vorwärtstreibenden Geist der Flugpioniere der damaligen Zeit einen gewaltigen Anreiz zu neuen Taten gebildet. Und dies, obgleich der Flug von Chavez ja nicht als Alpenflug im eigentlichen Sinne anzusprechen war: der kühne Peruaner war der tiefstliegenden Route gefolgt und war dabei sogar in die gefährliche Gondoschlucht geraten, die seinem Vorhaben bereits verhängnisvoll zu werden drohte.

In den frühen Morgenstunden des 13. Juli 1913 erhob sich Oskar Biders zerbrechlich anmutender Blériot-Eindecker von der Allmend in Bern, gewann überraschend schnell an Höhe und entsand den Blicken der wenigen Augenzeugen dieses epochenmachenden Ereignisses in Richtung Berner Oberland. Als aus Mailand wenige Stunden später die Meldung von der glücklich erfolgten Landung telegraphisch in Bern eintraf, kannte der Jubel keine Grenzen, und selbst die zahlreich gewesenen Skeptiker begannen nun, sich eines besseren zu besinnen. Man erkannte, dass selbst der unbezwingbar scheinende Alpenwall dem stürmischen Vordringen der Flugtechnik keine ernstlichen Hindernisse mehr in den Weg zu legen vermochte. Freilich muss heute rückblickend der geringe Vertrauensgrad, der dem neuesten Wunderwerk der Technik, als welches das Motorflugzeug damals gelten musste, durchaus begreiflich erscheinen: Die «Aeroplane» jener Tage bestanden aus einem äusserst fragilen Gerüst von Holz, Draht und Leinwand; der Sitz des Piloten lag offen, und der Motor ähnelte nach heutigen Begriffen etwa jenen Ereignissen, die wir heute bei mitteltrossigen Motorrädern antreffen. Das Flugergebnis als Ereignis von bestechender Eindringlichkeit blieb demzufolge, nicht zuletzt aber auch aus finanziellen Erwägungen, und des Umstandes wegen, dass keine Versicherungsgesellschaft bereit war, Pilot und Maschine aufzunehmen, einigen wenigen, besonders wasgemachten Piloten vorbehalten.

Augenzeugen wissen über den bahnbrechenden Alpenflug Oskar Biders wie folgt zu berichten: «... Kurz nach vier Uhr weckte das laute Surren des Aeroplans die Stadt. In gewaltigen Schleißen rasch emporstrebend, stieg das Flugzeug in die Höhe, mehr und mehr verlor sich das Geräusch, um sich nach etwa einer Stunde zu erneuern. Wieder schwebte Bider über der Bundesstadt, aber viel höher als bei seinem ersten Sichtbarwerden. Um fünf Uhr vernahm man die letzten leisen Töne. Der Aeroplan war schon zwanzig Minuten früher mit unbewaffnetem Auge kaum mehr erkennbar gewesen. Wie ein Lauffeuer sprang die Nachricht von Ort zu Ort und bot den Bürgern zum Morgengruss eine nicht alltägliche Spannung. Die Telephone der Zeitungsredaktionen rasselten ohne Unterbrechung, die Telegraphen tickten ohne Unterlass... Das ganze Land fieberie in Erwartung, zwischen Bangen und Hoffen. Derweil zog Bider ruhig und sicher seine Bahn...»

In diesen so anschaulich geschilderten Stunden hoher und höchster Spannung bezwang Bider mit seinem zerbrechlichen Aeroplan, im Vergleich zu heutigen Flugzeugtypen ein wahres Kinderspielzeug, den Alpenwall. Verzweifelt rang der kühne Pilot mit den letzten hundert Metern, die erforderlich waren, um die höchsten Kämme und Spitzen mit minimalem Höhenabstand sicher zu überqueren. Bei einer Temperatur von minus fünfzehn Grad trug die dünne Luft kaum mehr die Schwingen dieses Ikarus einer neuen Zeit. Sechs Uhr zehn war es, als Bider das Jungfrau-Joch überquerte und über den Jungfraufrüh Altschglerscher erreichte. Dieser in den frühen Morgenstunden blauschimmernden, unendlichen Eismassen folgend, erreichte Bider, das Eggishorn rechts liegen lassend, das Rhonetal und liess in der Gegend des Ritterpasses und des Helsenhorns die Walliser

Alpen wenig später hinter sich zurück, um der lombardischen Metropole entgegenzustreben. Eine kurze Zwischenlandung in Domodossola diente nicht nur dem Zweck, Benzin und Öl nachzufüllen — mit ihr gedachte Bider auch, dem hier im Jahre 1910 tödlich verunglückten Geo Chavez eine letzte Ehrung zu erweisen; ein schönes Zeichen der Kameradschaft, wie sie die Geschichte der Luftfahrt bis auf den heutigen Tag stets von neuem wieder kennzeichnet. Es möchte scheinen, als ob der Geist aller Piloten dieser Erde



In Mailand wurde Oskar Bider von Stadtpresident Crespi (Mitte) herzlich empfangen, dem er ein Schreiben des Stadtpresidenten von Bern überbrachte; das erste Schreiben, das die Schweiz auf dem Luftwege verliess. (Bild: Privat-Archiv.)

ein und derselbe sei; sie alle fühlen sich einander in guten, besonders aber in schlechten Stunden eng verbunden und bilden auf diese Weise eine Gemeinschaft, deren Art auch die neuesten Errungenschaften der Flugsicherungs- und Flugtechnik kaum etwas zu ändern vermöchten.

Die Luftlinie Bern-Mailand misst rund 230 Kilometer; Bider hatte mit den zur Gewinnung der erforderlichen Höhe nötigen Schleißen etwa 280 Flugkilometer zurückgelegt und damit den Alpenwall in seiner ganzen Breite überquert. Der Rückflug indes schien anfänglich unter einem weniger glücklichen Stern zu stehen: zweimal musste der Start verschoben werden, ehe Bider in den frühen Morgenstunden des 26. Juli 1913 schliesslich aufsteigen konnte. Die Aviatik war damals erklärlicherweise noch überaus stark von den atmosphärischen Verhältnissen abhängig, wobei schon ausgedehnte Wolkenfelder infolge der durch sie behinderten Sicht äusserst hinderlich waren. Die wenigen Piloten jener Tage pflegten sich nämlich in der Hauptsache nach Flussläufen und Eisenbahnlinien zu orientieren. Schlechte Sicht, selbst ohne nennenswerte Niederschläge, brachte daher den Flugbetrieb unweigerlich zum vollständigen Erliegen. Auch Bider orientierte sich bei seiner Alpen-traversion ausschliesslich nach sogenannten Fixpunkten, wobei bestimmte Ortschaften, Bergspitzen und Flüsse in erster Linie geeignet waren, Route und Standort zu bestimmen.

Dieser grösste Erfolg seiner Fliegerlaufbahn sah Oskar Bider im Zenith seines allzu kurz gewesenen Lebens. Steil wie der meteorologische Aufstieg dieses bedeutendsten unter den Flugpionieren der jungen schweizerischen Aviatik war auch der Absturz, der das Leben Oskar Biders jäh beenden sollte: am Vorabend der Verwirklichung grosser Auslandspläne stürzte er auf dem Flugfeld Dübendorf mit einem «Nioupont-Eindecker» tödlich ab. Seine Taten aber leben fort bis auf den heutigen Tag, und sein Name ist zum Begriff geworden für kühne Pioniertat und Wagemut im Dienste des technischen Fortschritts und der Eroberung des Luftraumes.

Wie ist die Lage in Deutschland?

Das deutsche Gaststättengewerbe fordert einen Berufseignungsnachweis

In Deutschland ist bisher eine Frage trotz aller Bemühungen noch nicht gelöst: der Sachkundennachweis. Während in der Handwerksordnung und im Gesetz über die Berufsausbildung des Einzelhandels ein Berufseignungsnachweis festgelegt ist, ist das im Hotel- und Gaststättengewerbe mit seinen 180 000 Betrieben nicht der Fall. Es wird hier keinerlei Nachweis der Sachkunde verlangt, so dass jeder einen Betrieb übernehmen kann, ganz einerlei, ob er die Kenntnisse hat oder nicht. Das ergibt z. B. eine sehr starke Diskrepanz zum Lebensmittel Einzelhandel. Während der Lebensmittel Einzelhandel seine Produkte unverarbeitet weiterverkauft und keinerlei Verarbeitung vornimmt, muss er den Sachkundennachweis er-

bringen, während der Gastwirt nicht nur unverarbeitet weiterverkauft, sondern die Lebensmittel veredelt an den Gast weitergibt. Das deutsche Gaststättengewerbe hat sich auf den Sachkundennachweis festgelegt und vertritt die Auffassung, dass gegen diesen Antrag keine verfassungsrechtlichen Bedenken bestehen. Es verlangt von dem Gesetzgeber und der Bundesregierung, dass der Leistungsstand erhalten wird und dass dieser durch eine geordnete Berufsausbildung und einen Berufseignungsnachweis gesichert werden muss.

Dies ist insbesondere notwendig, seitdem die EWG-Länder mit dem deutschen Gastgewerbe in einem sehr scharfen Wettbewerb stehen. Bei dieser schar-

aux quatre jéudis

par Paul-Henri Jaccard

Où en est-on?

«Il est difficile, en ce début d'été, de se faire une idée précise de la situation dans nos hôtels et stations; comme me disait récemment un directeur d'office de tourisme qui ne risquait pas de se compromettre: «Pour dire que cela va mal, on ne peut pas dire que cela va mal; mais pour dire que tout va bien, on ne peut vraiment pas dire que tout va bien!»

Et à tout prendre, il peut bien avoir raison: ce ne sont que les statistiques, publiées dans deux ou trois mois, qui nous diront très exactement si le recul enregistré depuis le début de l'année s'est maintenu durant les mois d'été ou si, au contraire, on aura comblé tout ou une partie du retard.

Ohé!... Soleil...!

Cet espoir ne deviendrait réalité qu'avec la complaisance du soleil; mais jusqu'ici, il s'est plutôt montré avare de ses rayons, ce qui n'arrange guère les choses en montagne et sur les bords des lacs où l'eau est décidément bien froide pour des baignades... Heureusement qu'il y a des piscines, dont le nombre croît chaque saison, et qui deviennent un complément indispensable de l'équipement touristique des stations.

Sur les routes du monde

En cette saison des vacances, la presse internationale consacre de longues colonnes aux expériences touristiques des reporters détachés aux quatre coins du monde. Et cela nous vaut parfois de bien jolis récits.

Celui du «Figaro», par exemple, dont une envoyée spéciale s'est mêlée aux touristes assiégeant le Mont-Saint-Michel. En dépit de l'affluence, il ne paraît pas que l'hôtellerie locale fasse des affaires d'or. «En dépit des remous, écrit Francine Savard, six hôtelsiers, sur le pas de leur porte, m'ont offert une chambre «tout confort avec vue sur la mer» et quatre restaurateurs m'ont proposé chacun de goûter la «véritable omelette de la Mère Poulard».

Tous les moyens sont bons d'ailleurs pour tenter le touriste et le détourner de son devoir. Témoin ce dialogue surpris mainte fois par notre censeur parisien:

- Venez boire notre café; si vous le trouvez mauvais, vous ne le payerez pas.
- Eh bien! je ne vous dois rien.
- Dites donc, s'il ne vous plaisait pas, il ne fallait pas le boire.

Bouchées doubles à Paris

Est-ce le résultat de la pose des premières pierres d'hôtels à Orly et au centre de Paris par M. Conrad Hilton? On commence à bouger dans la capitale française. Voilà relancé le vieux projet de construction d'un hôtel sur l'emplacement de la gare d'Orsay.

Un premier concours, ouvert il y a plus de trois ans, n'avait donné satisfaction à personne. Aujourd'hui, on repart à zéro. Aux termes du règlement du nouveau concours, la construction devra présenter un caractère monumental et témoigner d'une architecture de palais.

Aucune prescription de style ou de matériau n'est imposée, mais les volumes et l'ordonnance des façades ne devront pas introduire de rupture sensible avec les éléments environnants et s'efforceront d'assurer l'accord avec l'architecture classique des quais.

Voici ce qui paraît exclure la construction d'une «tour», comme il en surgit un peu partout en Europe, après l'Amérique.

La construction comportera notamment: un hôtel de luxe de 800 chambres, une grande salle de congrès et des salles annexes, des restaurants, dont un panoramique, et des magasins; 600 à 800 places de stationnement.

Où il est question de persécution

«Si les hôteliers n'avaient pas été systématiquement persécutés par les pouvoirs publics depuis la guerre, les hôtels seraient aujourd'hui plus modernes et il n'en aurait pas disparu autant...»

Rassurez-vous! Il ne s'agit pas de l'opinion de l'un de nos membres mais de celle d'une hôtelière parisienne, exprimée dans les colonnes de «France-Sol».

«Si les étrangers croient ne pas trouver de chambre à Paris, écrit-elle, il est clair qu'ils ne s'y arrêteront même plus. Je suis hôtelière, pas au centre de Paris il est vrai, mais j'aurais plutôt du mal à trouver des clients.»

Une de ses collègues, gérante d'un hôtel de tourisme international entièrement remis à neuf et pourvu de tout le confort se plaint elle aussi amèrement. Bien que membre du service de propagande et de l'accueil de France auquel elle téléphone régulièrement deux ou trois fois par jour, et même la nuit, elle ne parvient pas à louer ses chambres, même les jours d'affluence...

Soucis de haute saison!

BIRDS EYE *empfehlen*

Blattspinat

für das Gastgewerbe besonders attraktiv - ohne den geringsten Abfall - jedes Blatt ist entlieft!

Preisgünstige Grosspackungen prompt durch unsere Auslieferungs-Depots.

BIRDS EYE AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45

fen internationalen Konkurrenz muss das Gaststätten-gewerbe — auf die Dauer gesehen — unqualifizierte Personen zurückweisen, die ohne jegliche Kenntnis Betriebe übernehmen können. Deshalb sind frühere Argumente, wonach der Sachkundenachweis in vergangenen Jahrzehnten auch nicht bestanden habe, nicht mehr durchschlagend.

Nicht nur der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband hat Interesse an der Regelung der Sachkunde, auch andere Organisationen, die für öffentliche Aufgaben zuständig sind, sollten sich damit befassen. So hat der Deutsche Industrie- und Handelsstag, genauer ausgedrückt, sein Fremdenverkehrsausschuss, am 25. April 1963 in Wiesbaden das Thema diskutiert.

Nach den Vorschlägen der gastgewerblichen Organisationen gilt der Nachweis der Sachkunde als erbracht, wenn nach Ablegung einer Gehilfenprüfung in einem staatlich anerkannten Lehrberuf des Gaststättengewerbes eine praktische Tätigkeit von mindestens 2 Jahren im Gaststättengewerbe nachgewiesen wird. Der Nachweis der Sachkunde gilt ebenso als erbracht, wenn eine für den Betrieb des Gaststättengewerbes von der obersten Landesbehörde für Wirtschaft als gleichwertig anerkannte Prüfung abgelegt wurde und danach eine praktische Tätigkeit von mindestens 2 Jahren im Gaststättengewerbe ausgeübt wurde. Es kommen noch zwei Fälle hinzu. Der Nachweis der Sachkunde gilt ebenfalls als erbracht, wenn nach Ablegung der Kaufmannsgehilfenprüfung eine praktische Tätigkeit von mindestens 3 Jahren im Gaststättengewerbe ausgeübt wurde, oder, der zweite Fall, eine mindestens fünfjährige Tätigkeit im Gaststättengewerbe nachgewiesen werden kann. Die Vorschläge sind klar und übersichtlich und dürften keinerlei verfassungsrechtlichen Bedenken begegnen. Es ist auch keine Interessenpolitik, die hier betrieben wird, sondern das Gewerbe soll Wert darauf, seinen Leistungsstand zu erhalten und zu sichern.

Alle Kreise des Gewerbes unterstützen die vorgelegten Anträge. Sie werden auch bei den Behörden eifrig diskutiert, aber bei ihnen befürchtet man eine Zunahme der behördlichen Arbeit, wenn der Sachkundenachweis eingeführt werden soll. Nach der Meinung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes ist in diesem Falle das Gaststättengewerbe gegenüber dem Handwerk und dem Handel wesentlich benachteiligt. Es ist neben diesen beiden Gewerbebezügen die wichtigste Mittelstandssäule, und was Handwerk und Handel zugebilligt worden ist, sollte man auch dem Hotel- und Gaststättengewerbe zubilligen. Die Diskrepanz in der staatlichen Auffassung wirkt verbitternd und schafft viele Misslichkeiten. Es ist auffällig, dass in einem so prüfungs- und examensfreudigen Land wie Deutschland die staatlichen Bemühungen um die Einführung des Sachkundenachweises so schlecht vorangehen. Jedenfalls hat die Berufsorganisation ihren Standpunkt klar formuliert und wird nicht unterlassen, ihn immer wieder den gesetzgebenden Körperschaften und der Bundesregierung vorzutragen. Einige Länder sind zwischenzeitlich Anhänger des Sachkundenachweises geworden und vertreten diesen Standpunkt bei den Zusammenkünften der Ländervertretungen.

Aber die Bundesregierung hat sich bisher den Argumenten unseres Gewerbes noch nicht in vollem Umfang angeschlossen.

Die Einführung des Sachkundenachweises würde der Berufsausbildung bestimmt neue Impulse verleihen. Wir wollen nicht behaupten, dass zurzeit wenig Impulse für die Ausbildung der Lehrlinge vorhanden wären, aber wenn eine Festlegung des Sachkundenachweises erfolgte, würden allerorts die Berufsausbildungsmassnahmen noch stärker forciert werden, als es ohnehin der Fall ist.

Wie stark das Interesse für die Ausbildung und die Sachkunde ist, zeigte sich am 4. April bei einer Beiratsitzung der Sektion Internationale Hotels in Hamburg, die zahlreich besucht war. Dabei wurde darüber beraten, wie die Berufsausbildungsmassnahmen in Deutschland in Anbetracht der Vollbeschäftigung geändert werden könnten. Insbesondere nahm man zu der Frage Stellung, ob beim Kellner nicht eine Reduzierung der Lehrzeit auf drei Jahre eintreten sollte. Die Meinungen hierüber waren geteilt, immerhin dürfte es in aller nächster Zeit zu regen Debatten über diese Frage kommen.

Man sieht in Westdeutschland für die Zeit, da die Niederlassungsfreiheit im EWG-Raum besteht, eine noch stärkere Konkurrenzierung durch die anderen EWG-Länder. Es werden sich viele Personen in Westdeutschland, vor allem in dessen Großstädten, sesshaft machen, die bisher Betriebe in Nachbarländern hatten. Der deutsche Standpunkt ist der, dass gegenüber dieser neuen und verstärkten Konkurrenz alles unternommen werden muss, um den Konkurrenzkampf erfolgreich zu bestehen. Dazu gehört auch der Sachkundenachweis, an dem nicht nur das Gewerbe interessiert ist, sondern die gesamte Öffentlichkeit Interesse haben müsste.

De nouvelles plages à disposition du public à Genève

Une campagne de dénigrement, qui risque de faire beaucoup de tort au tourisme lémanique, a vu le jour à la télévision française et dans certains journaux étrangers qui s'en sont pris à la pollution des eaux du Léman. S'il est vrai que dans certains endroits, cette pollution est réelle et qu'elle a incité les autorités à des mises en garde à l'adresse des baigneurs, il ne faudrait quand même pas exagérer et surtout généraliser et étendre le danger aux rives de tout le lac Léman.

C'est avec consternation que l'on a pu lire la semaine dernière des propos semblables dans un hebdomadaire de notre pays, extrêmement répandu. Comme dans l'affaire de Zermatt, les milieux touristiques ne désirent qu'une seule chose: c'est une attitude objective et réaliste de la part de tous ceux qui ont mission d'informer notre population.

Une fois de plus, il est regrettable que certaine presse s'inspire de l'étranger pour dénaturer les

Groupement des hôtels de tout premier rang

Im Grand Hotel Regina in Grindelwald fand unlängst unter dem Vorsitz von Herrn Victor Hauser, Luzern, die Ordentliche Generalversammlung des Groupement des hôtels de tout premier rang statt. Wie dem mündlich erstatteten Geschäftsbericht zu entnehmen war, können die Groupement-Hotels im allgemeinen auf ein befriedigendes Geschäftsjahr zurückblicken. Es hat sich aber gezeigt, dass infolge der Hotelneuerungen Häuser der unteren Ränge erstmals eine beachtliche Zahl von Übernachtungen amerikanischer Gäste verzeichneten. Zu Besorgnissen gibt die Kostenentwicklung Anlass. Bei dem hohen Leistungsstandard erschweren die dauernd steigenden Löhne und Lebensmittelpreise, die Waage zwischen Einnahmen und Ausgaben im Gleichgewicht zu halten. Der Vorstand begrüsst sodann angesichts der wachsenden Personalschwierigkeiten die Bemühungen des Zentralverbandes zur Personalrekrutierung und Schaffung vermehrter Ausbildungsmöglichkeiten.

Wie Präsident Hauser feststellte, ist die vor Jahresfrist eingeleitete Sanierungsphase des Groupement praktisch abgeschlossen. Bekanntlich hatten sich bei dieser freundschaftlichen Vereinigung der Häuser der Spitzenklasse Auflösungserscheinungen gezeigt, die dazu führten, dass ein neues Reglement geschaffen wurde, das verschärfte Kriterien für die Mitgliedschaft enthält. Dies hatte das Ausscheiden einer Reihe von erstklassig geführten Häusern, die jedoch hinsichtlich Unterhalt, Ausstattung und Komfort nicht mehr Anspruch erheben können, allerersten Ranges zu sein, zur Folge. Nachdem nun der neue Vorstand die undankbare Aufgabe, dem Groupement eine homogenere Gestalt zu geben, durchgeführt hat,

ist zu hoffen, dass die freiwillig ausgeschiedenen Mitglieder wieder in den Schoss des Groupement zurückkehren. Dieser Wunsch wurde von zahlreichen Votanten unterstrichen.

Beim Traktandum «Gesuche für Wieder- und Neuaufnahmen» wurden die Bürgenstockhotels (Grand Hotel und Palace) und das Palace Hotel Gstaad einstimmig wieder in den Mitgliederkreis aufgenommen. Eine Anzahl von Wiederaufnahmegesuchen musste aber auf Grund der von einer Vorstandsdelegation durchgeführten Besichtigungen abgelehnt werden. Von den angemeldeten neuen Häusern wurde das Hotel La Palma au Lac in Locarno als Mitglied aufgenommen.

Im Zeichen neuen Aufbaus legte der Vorstand des Groupement der Generalversammlung ein aus 8 Punkten bestehendes Zukunftsprogramm vor, das vor allem die Gemeinschaftswerbung, Preis- und Personalfragen, Einkaufsfragen, Mitarbeit im Zentralverband u. a. m. umfasst, und das nach eingehender Diskussion grundsätzlich gutgeheissen wurde.

Hinsichtlich der Kreditkartenfrage wurde eine Angleichung des Reglements an die Bestimmungen des SHV beschlossen und die grundsätzlich kommissionsfreie Kreditkarte der British Hotel and Restaurant Association für die Mitglieder des Groupement freigegeben.

Die harmonisch verlaufene Tagung im Grand Hotel Regina, Grindelwald, nach der auch — nicht zuletzt dank der gastfreundlichen Aufnahme durch Herrn und Frau Krebs — die «Amicale» zu ihrem Rechte kam, darf als ein guter Start für das Wiederaktivwerden des Groupement betrachtet werden.

En outre, on a pu aménager de nombreuses cabines qui pourront recevoir tous les baigneurs qui affluent chaque jour. Précisons qu'il y en a exactement 700 dans l'ensemble des bâtiments qui viennent d'être terminés.

Genève-Plage a institué une école de ski nautique, qui depuis plusieurs années a attiré de très nombreux adeptes à ce sport particulièrement grisant, et elle va vraisemblablement installer très prochainement un téléski nautique, qui connaîtra un immense succès; enfin, pour compléter son équipement, elle a installé cette année une école de plongée sous-marine, où chacun peut s'initier à l'exploration en utilisant un matériel adapté et absolument impeccable, sous la surveillance de moniteurs expérimentés.

Mais Genève-Plage ne suffirait pas à recevoir tous les baigneurs, qui pendant la belle saison souhaitent plonger dans le lac pour se rafraîchir, aussi les pouvoirs publics ont-ils aménagé sur la rive droite 3 autres grandes plages: Pâquis-Plage, qui se trouve sur l'une des deux grandes jetées du port de Genève, Le Reposoir, plage gratuite comportant cabines et restaurant, qui attire de nombreux touristes emprun-

Ein Gentleman

ist in jeder Beziehung perfekt. Diese Eigenschaft trifft auch auf **Hildebrand-Geschirrwaschanlagen** zu. Unsere Maschinen stehen seit Jahren in täglicher Einsatz, wurden aus der lebendigen Praxis für die Praxis geschaffen und sind anspruchsvollen Ansprüchen gewachsen. Nützen Sie diese Erfahrungen, wählen auch Sie die **schweizerischen Geschirrwaschmaschinen Hildebrand**.

Ed. Hildebrand Ing.

Apparatebau Zürich 8 Seefeldstr. 45
Tel. 051/34 88 66

Küchenmaschinen
bis auf weiteres kurzfristig lieferbar

Loepthien AG Bern

Lagerhausweg 26, Bümpliz / Süd
Telefon (031) 66 01 01

Hand in Hand waschen mit Bio 40 und Ultra-Bienna

den beiden Spezialprodukten für Waschautomaten

BIO-40
Hochwirksames bio-chemisches Reinigungsmittel
Produit efficace et

Ultra Bienna
Schwaches Seifenwaschmittel
Laveuse à triple effet

Zum Vorwaschen: Bio 40, löst durch neuartige, biologische Wirkung auch den hartnäckigsten, eingetrockneten Schmutz.

Zum Waschen: Ultra-Bienna, löst den Schmutz und macht die Wäsche strahlend weiss, griffig und weich, dank des hohen Gehaltes an natürlicher Seife.

Dank hervorragender Waschkraft und höchster Wäscheschonung ausgezeichnet mit dem Gütezeichen des SIH.

Seifenfabrik Schnyder Biel

APÉRITIF

SUZZE

À LA GENTIANE

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

Neu!

Flädlisuppe

Klare Bratenjus

zwei neue

Spitzenprodukte

der

LUCUL

Nährmittelfabrik AG., Zürich 11/52
Telefon (051) 46 72 94

tant la route qui mène de Genève à Lausanne, et enfin Port-Choiseul, où l'on vient d'aménager une très belle plage à l'endroit même où le Ministre de Louis XV avait décidé de construire une ville forte pour menacer Genève et lui couper ses possibilités de communications avec la Suisse.

En même temps que l'industrie se développe toujours davantage en pays romand, en Haute Savoie et dans le canton de Genève, on se préoccupe aussi avec vigilance de la salubrité publique; c'est pourquoi les eaux du lac sont constamment contrôlées. De très vastes travaux ont été entrepris pour recueillir toutes les eaux usées qui autrefois étaient dirigées, comme partout d'ailleurs, sur les

rives du lac; c'est ainsi que de grande canalisation ont été posées sur les deux rives genevoises du lac, qui aboutissent à des stations d'épuration, pour éviter tout risque de pollution. Des mesures semblables sont prises un peu partout; la petite ville de Nyon vient de mettre en service l'une des stations les plus modernes construites en Europe.

S'il n'est pas recommandé de se baigner sur certaines rives comprenant un fond de vase et où l'eau est relativement stagnante, nous tenons par contre à préciser, contrairement à ce qui a paru dans certains journaux, que l'eau du lac Léman n'offre aucun danger pour les baigneurs, et que ce sont d'ailleurs chaque jour des milliers de personnes qui s'y plongent et replongent avec délice.

Une année de tourisme vaudois

Nous avons évoqué, la semaine dernière, les trente années d'histoire de l'office du tourisme du canton de Vaud et rendu compte des manifestations qui ont marqué ce brillant anniversaire. Voici aujourd'hui, extraits du rapport annuel de l'OTV, quelques renseignements sur les problèmes touristiques du Pays de Vaud et de la région du Léman.

Finances

La taxe cantonale de séjour a produit en 1962 Fr. 430.607.15 alors que la taxe de tourisme rapportait Fr. 39.437.—. Conformément à la loi, 50 % de ces montants, soit Fr. 235.022.10 a été versé aux membres collectifs (dans les communes où il en existe) et aux communes, à charge pour ces dernières d'utiliser les sommes reçues dans l'intérêt du tourisme local.

C'est ainsi que 41 membres collectifs (offices du tourisme, sociétés de développement, associations d'intérêts) se sont partagés Fr. 218.281.80 et 227 communes Fr. 16.740.30.

Depuis son introduction, le produit de la taxe cantonale de séjour a augmenté de Fr. 291.420.10 en 1954 et Fr. 430.607.15 en 1962. Mais il faut noter que si la taxe n'était perçue que sur les nuitées enregistrées par l'hôtellerie, il y aurait eu une légère diminution cette année par rapport à 1961. Ce sont les catégories «chambres meublées» et «logements meublés» qui ont procuré une augmentation d'une année à l'autre.

Parallèlement, la taxe perçue sur la location de villas et chalets qui n'était en 1954 que de Fr. 8815.45 a aussi régulièrement augmenté pour atteindre en 1962 Fr. 45.390.30. L'augmentation des constructions en montagne et surtout le resserrement du contrôle sont les causes essentielles de ces augmentations réjouissantes.

Dependait si l'on considère le rapport total de la taxe de séjour par rapport au coût de la vie, on constate que le produit de 1962 (Fr. 430.000) ne repré-

sente pas une valeur supérieure (en pouvoir d'achats et en moyens de propagande) à celui de l'année 1955 (Fr. 322.369.05) compte tenu de la dépréciation de l'argent.

Questions générales

Le rapport évoque ensuite différents sujets d'actualité. Et tout d'abord de l'ouverture prochaine des deux tunnels routiers: le Grand-St-Bernard et le Mont-Blanc. Il importe de se préparer à la profonde modification de l'économie générale de la région du Léman dont la mise en service de ces deux tunnels marquera le début.

On sait qu'un prospectus, rédigé par la Conférence permanente franco-italo-suisse, a été édité pour faire connaître les possibilités offertes par l'ouverture de ces deux tunnels.

Par contre le lac Nyon—Messery ne sera pas mis en service dans le délai prévu et la réalisation de ce projet est remise à une date postérieure à l'Exposition nationale.

Le rapport de M. Alblas parle également des autoroutes; celle de Genève à Lausanne a cessé de faire l'objet des préoccupations dès l'instant où elle est partiellement ouverte au trafic et où l'on sait qu'elle sera praticable sur tout son parcours à la date de l'ouverture (si non avant) de l'Exposition nationale 1964.

Les soucis sont concentrés sur l'est du canton et concernent la mise en chantier de l'autoroute qui, de Lausanne doit conduire au Valais et notamment au Grand-St-Bernard. L'on a été très heureux d'apprendre que les voies d'accès aux futurs chantiers du secteur Vevey-Villeneuve seront créées en automne de cette année, de manière à ce que les travaux puissent commencer sitôt après.

C'est vraiment le moment car la situation actuelle atteint un degré de gravité dont l'augmentation — prévisible — posera de très sérieux problèmes. L'in-

génier en chef du Bureau cantonal des autoroutes, M. J. E. Dubochet, a relevé que les jours de pointe, 18.000 véhicules traversent Vevey et Montreux; il estime qu'en 1980, il y aura par jour 45.000 à 50.000 véhicules qui passeront à Villeneuve (autoroute et route du lac). Quand on connaît l'embouteillage actuel, on peut se demander avec inquiétude ce qui se passera dans les années à venir avant la terminaison de l'autoroute.

Un problème qui préoccupe les organisateurs touristiques est celui de la signalisation des localités en dehors, ou en marge, de la signalisation officielle. Il devrait être possible d'indiquer aux automobilistes (étrangers) qu'ils vont bientôt rencontrer une route de sortie qui les conduira vers une station de tourisme où ils trouveront des restaurants et des hôtels.

Les hôteliers vaudois et l'OTV

On sait que l'OTV, par son directeur M. R. A. Alblas, assume le secrétariat de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers; au cours de 1962, il a eu notamment à s'occuper de la question des prix des hôtels durant l'Exposition nationale. Les dispositions prises d'un commun accord avec la direction de cette dernière, la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs et notre Office (en ce qui concerne le guide hôteliers pour les années 1963 et 1964) sont de nature à éviter des expériences qui pourraient être fâcheuses et ternir le succès que l'Expo 64 va certainement remporter.

La modernisation de l'équipement hôtelier se poursuit à une cadence qui devrait être plus rapide; l'an dernier, 9 établissements nouveaux ont été ouverts, totalisant 430 lits: à Leysin (2 hôtels, 1 hôtel-garni), à Bex (1 motel), à Château-d'Oex (1 hôtel), à Montreux (2 hôtels-garni) et à Morges (1 hôtel, 1 hôtel-garni).

Restaurants, instituts... et tourisme social

Dans une période comme la nôtre, où le tourisme est fort peu séculaire, le rôle des restaurants et des cafés est particulièrement important; d'autre part, la vogue des instituts d'instruction et d'éducation n'a pas faibli. L'OTV s'en réjouit car cette clientèle joue un rôle important au point de vue économique et contribue dans une mesure très appréciable à influencer l'opinion que l'on a de notre pays.

Le rapport traite encore des chemins de fer privés, de l'aménagement du territoire vaudois, de relations ferroviaires, aériennes, ainsi que du tourisme social: Citons à ce propos, sans la partager pleinement, l'opinion de M. Alblas:

«D'ici bien peu d'années, cette rubrique n'aura plus à figurer dans nos rapports, pour la simple raison que le tourisme traditionnel et le tourisme social ne feront plus qu'un. Certes, nous aurons toujours à recevoir des hôtes de conditions diverses: fortunés et exigeants, moins argentés et plus modestes; mais il y en aura dans toutes nos stations, les touristes de diverses catégories ne pouvant pas être

Le mouvement hôtelier pendant le semestre d'hiver 1962/63 (de novembre à avril)

Totalisant 11,13 millions de nuitées, dont 5,25 millions reviennent aux hôtes indigènes et 5,88 millions ou approchant 53 % aux visiteurs étrangers, la fréquentation des établissements hôteliers assujettis aux relevés statistiques n'a pas atteint son niveau de l'an passé, qui constituait un maximum saisonnier (baisse de 315.000 nuitées ou 3 %). Le nombre des nuitées de la clientèle indigène dénote un recul de 55.000 ou de 1 % et celui des étrangers une baisse de 259.000 ou de 4 %. Si les effectifs d'hôtes venus de France (+3 %) et d'Afrique (+7 %) se sont renforcés, on relève simultanément un affaiblissement dans les autres contingents. On a observé en particulier une régression du tourisme en provenance d'Allemagne (−5 %), de la Belgique et du Luxembourg, des Etats nordiques (−6 % pour chaque groupe), de Grande-Bretagne (−7 %), des Pays-Bas (−9 %), d'Australie, des Etats-Unis d'Amérique (−12 % chacun) et de l'Amérique latine (−15 %).

separés les uns des autres, ainsi que d'aucuns le souhaitait. Une politique locale de discrimination est très belle en théorie mais il est à nos yeux impossible de la traduire dans les faits, dans des règlements ou même dans des directives. Les voyages sont aujourd'hui à la portée de chacun. Le tourisme a cessé d'être réservé à des privilégiés. On ne peut que l'admettre et en tirer les conséquences.»

L'équipement touristique

Une région, une station, un pays, qui n'adapte pas son équipement touristique au goût changeant de la clientèle ne pourra s'en prendre qu'à lui-même si le rendement touristique a tendance à diminuer. Le goût du public et ses besoins ont beaucoup évolué et l'«hôtellerie traditionnelle» de notre pays n'a plus l'attrait qu'elle avait lorsque la Suisse était le pays du tourisme par excellence. Dans la région du Léman, Genève met aujourd'hui plus de 2000 lits d'hôtels modernes sur le marché. En pays vaudois, on salue avec plaisir l'ouverture d'un hôtel de 1er rang aux Diablerets, dont la seule présence va donner un nouvel essor à cette station. Ailleurs, à Montreux, Vevey et Lausanne notamment, des réalisations importantes sont aussi proches ou en vue.

Les ressources de l'OTV

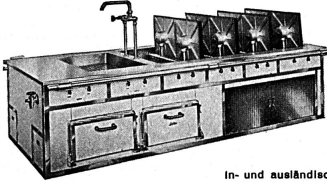
On se demande souvent d'où proviennent les fonds d'un office de tourisme. L'OTV étant particulièrement précis dans son rapport annuel, nous donnons ci-après le détail de ses ressources; elles sont constituées par:

Der neue elektrische

Locher

Kipp-Plattenherd

setzt sich überall durch, wo bessere Leistungen, grössere Sauberkeit und höchste Betriebssicherheit verlangt werden



In- und ausländische Patente

OSKAR LOCHER
Elektr. Heizungen, Baurstrasse 14
Telephon (051) 345488
Zürich 8

Locher

Wie die Toilette... so die Küche!

Sie kennen dieses geflügelte Wort? Auch Ihre Toilette ist die Visitenkarte Ihres Betriebes! Aber — auf jeder WC-Brille sitzen Bakterienstämme, Erreger ansteckender Krankheiten. Töten Sie diese Bakterienstämme durch Desinfektion der Brille mit **PERYSAN**. (Hinweisschildchen bringen wir kostenlos an.) — Hier bietet sich Ihnen eine grossartige Gelegenheit, Ihren Gästen sogar in der Intimsphäre zu dienen. Verlangen Sie deshalb noch heute kostenloses Angebot von

Rysan GmbH, Wildbachstrasse 43,
Zürich 8. Telephon (051) 47 84 44.

Hero

Le Favori Extra

Bloc Hors-d'œuvre truffé

- delikat als Entrée mit Toast und Butter
- bereichert Ihr Hors-d'œuvre
- für Kenner par grilliertem Fleisch

Blockdose, 210 g netto Fr. 3.25
Tunneldose, 640 g netto Fr. 6.80

durch Ihren Grossisten, andernfalls direkt bei

Hero Fleischwaren

Lenzburg

Telephon (064) 801 23

Neue Hotelschule Krattigen

bei Spiez und Interlaken. — Tel. (033) 7 69 69
(Externat und Internat)

Unsere raschfördernden, aus der Praxis für die Praxis erteilten 5- und 10-Wochen-Kurse beginnen im März/April, Oktober/November, Januar/Februar.

1. Küche / 2. Service / 3. Hotelfach allgemein
4. Bureau und Réception / 5. Gouvernanten-Hausbeamtin-Directrice / 6. Spezialkurse

Verlangen Sie unser Schulprogramm.

TORGON (Valais, altitude 1200 m)

STATION EN PLEIN ESSOR

MAGNIFIQUES PARCELLES

pour hôtels, au centre de la localité. Vue imprenable.



16, RUE DE BOURG - TEL. 22 21 27

CUTTY SARK SCOTCH WHISKY!

Jeanneret & Cie., Montreux

G

La machine à laver la vaisselle et à rincer les verres. Nous vous conseillerons volontiers

GEHRIG

F. Gehrig & Co.
Fabrique de machines et d'appareils électriques
BALLWIL/LU
Tel. 041.89 14 03

Der neue «Moko» Schuhpolierer

(aus Baumwollfasern speziell präpariert) gehört in jedes Hotelzimmer.

Preis pro 1000 Stk. mit Hotelreklame Fr. 125.—
Preis pro 1000 Stk. neutral Fr. 110.—
Verlangen Sie Muster und Angebot für grössere Bezüge.

Ihre Wäsche, Wolldecken, Gardinen, Bettvorlagen bleiben dabei sauber.

Alleinverkauf: Hotelbedarf, Hermann Wyler, Rotachstrasse 17, Zürich 36. Telephon (051) 35 24 44.

So günstig nur im Direktverkauf ab

Bettwaren-Fabrikation

Deckbetten	Gr. 120 x 160	135 x 170
Halbflaum (für Massenlager)	35.—	39.50
Halbflaum, Enten	49.—	59.—
1/4 Flaum, Enten	59.—	69.—
Reiner Flaum, Gänse	82.—	99.—
Reiner Flaum, Gänse «Super»	115.—	128.—

Flachduvet

Halbflaum gemischt	39.50	49.—
Halbflaum, Enten	59.—	69.—
1/4 Flaum, Enten	69.—	79.—
Reiner Flaum, Gänse	89.—	98.—
Reiner Flaum, Gänse «Super»	125.—	138.—

Verlangen Sie noch heute eine Musterdecke!

T. Rüttsche, Bettwaren-Fabrikation

Zürich 4, Badenerstrasse 278, Telephon (051) 27 18 03

— le 57 % de la subvention de l'Etat de Vaud, prévue au budget et votée par le Grand Conseil (60 000 fr. au total), le 43 % étant versé aux 41 membres collectifs de l'Office	34 000.—
— le 57 % de la part du bénéfice de la Loterie Romande est attribué (par décision du Conseil d'Etat) au département des travaux publics, le 43 % du montant que nous recevons étant versé à nos membres collectifs	41 000.—
— les cotisations des membres individuels	16 100.—
— le 50 % des recettes procurées par la loi du 14 décembre 1954, l'autre 50 % étant restitué aux membres collectifs, respectivement aux autorités communales	235 000.—
— la subvention de l'Office national suisse du tourisme	13 800.—
— la contribution à l'action commune de l'Association des intérêts de Genève	26 500.—
— des recettes diverses	6 700.—
	373 100.—

L'OTV cependant constate que la subvention provenant des fonds propres de l'Etat représente seulement le 16 % de nos ressources totales. Il faut admettre que c'est peu de chose par rapport à l'importance du tourisme dans l'économie vaudoise, d'une part, et aux tâches toujours plus coûteuses qui nous incombent, d'autre part.

Le renchérissement du coût de la vie et la diminution de la valeur de l'argent vont contrairement à brève échéance, les responsables de l'Office à reconsidérer le problème du financement. On est entré dans l'ère des déficits annuels; il sera possible —

Tableau comparatif des nuitées dans les principales régions

	1959	1961	1962	Variations absolues	en %
Léman	4 654 390	5 309 161	5 443 527	+ 134 366	+ 2,5
Grisons	4 282 953	4 662 725	4 836 177	+ 173 542	+ 3,7
Suisse centrale	3 087 363	3 456 719	3 597 628	+ 140 909	+ 4,1
Tessin	2 898 114	3 258 376	3 299 655	+ 41 279	+ 1,3
Oberland bernois	2 776 507	3 131 803	3 181 320	+ 49 517	+ 1,6
Valais	2 007 682	2 463 221	2 713 974	+ 250 753	+ 10,2
Autres régions	7 270 732	8 155 779	8 483 285	+ 327 506	+ 4,0
Total Suisse	26 977 741	30 437 784	31 555 566	+ 1 117 782	+ 3,7

Dans l'ensemble du canton, l'on a constaté les modifications suivantes dans le nombre des nuitées:

En plus:	Suisse	53 476 soit 4,6 %
	Allemagne	12 483 soit 4,5 %
	France	49 320 soit 6,9 %
	Etats-Unis	6 614 soit 4,5 %
	Italie	8 920 soit 5,7 %
En moins:	Grande-Bretagne	33 401 soit 7,8 %
	Belgique-Luxembourg	16 986 soit 7,6 %
	Pays-Bas	3 682 soit 4,6 %

Conclusions

Au terme de son volumineux rapport, l'OTV constate la grande vulnérabilité du tourisme; des événements trop récents l'ont prouvé une fois encore. Ce qui s'est passé doit constituer une leçon pour tous: dans toutes les stations de séjour, de plaine et de mon-

tagne, on doit repenser les problèmes d'équipement et d'aménagement. Il est dangereux qu'une station s'agrandisse et se développe trop rapidement sans qu'elle se soit assurée au préalable qu'elle est capable — à tous les points de vue — de faire face au surcroît de charges qui lui incombent.

Le tourisme en 1962

La marche ascendante du trafic et du séjour s'est poursuivie. La statistique fédérale a enregistré l'an dernier une augmentation du nombre des nuitées qui a passé de 30 437 784 à 31 555 566 soit une augmentation de 1 117 782 nuitées, ou 3,7 %. Toutes les régions touristiques ont bénéficié de cette augmentation.

Il est regrettable que la statistique fédérale, destinée à déterminer le mouvement touristique, ne s'intéresse pas encore aux instituts, aux maisons et chalets de vacances, aux places de camping. Il y a, dans ces secteurs, une quantité de touristes dont l'apport est considérable pour l'économie nationale; si ces genres de séjour étaient recensés, l'importance économique du tourisme serait pleinement et totalement mise en évidence.

Dans le canton de Vaud, la statistique a recensé 5 373 932 nuitées (+93 362 par rapport à 1961, soit 2,7 %) et à Genève 1 905 595 (+41 004 par rapport à 1961, soit 2,2 %). Pour la région du Léman dans son ensemble, les nuitées se sont élevées à 5 443 527, en augmentation de 134 366 (2,5 %) sur l'année précédente.

Une fois de plus, la région du Léman s'inscrit en tête des 10 régions touristiques de la Suisse comme en témoigne le tableau que voici:

tagne, on doit repenser les problèmes d'équipement et d'aménagement. Il est dangereux qu'une station s'agrandisse et se développe trop rapidement sans qu'elle se soit assurée au préalable qu'elle est capable — à tous les points de vue — de faire face au surcroît de charges qui lui incombent.

La Suisse doit aussi veiller à conserver son rang; les traditions de sérieux, de qualité et d'accueil familial ne suffisent plus à attirer les touristes de la génération montante; l'appel des pays neufs est de plus en plus séduisant.

C'est pourquoi la région du Léman, vouée au tourisme, doit accorder une attention extrême aux problèmes d'équipement, de transport et d'accueil. Ses dirigeants, le directeur et les membres du comité de l'OTV, sont pleinement conscients de l'importance de ces problèmes. Trente années d'expérience leur ont appris à y faire face; le tourisme vaudois peut leur faire confiance.

Nouvelles de l'Ecole hôtelière

Le deuxième numéro du bulletin de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière de la SSH, vient d'être adressé à tous les membres de ce groupement. Ce fascicule apporte dans le monde entier — puisqu'il y a des anciens sur tous les continents — des nouvelles de notre institution scolaire.

Nous croyons utile de reproduire une partie de ces informations pour nos lecteurs, quoique nos membres aient trouvé la plupart d'entre elles dans le rapport de gestion de la SSH. (Réd.)

Ces dernières années notre école a rejoint, bien des améliorations ont été apportées à son programme d'enseignement.

Aides-directrices

Une des principales modifications a été la subdivision du cours des aides-directrices en deux cours, chacun d'un semestre, celui des gouvernantes d'hôtel et celui des secrétaires d'hôtel. Ces deux cours complétés par un stage pratique donneront droit à un certificat d'études ou diplôme d'aide-directrice qui, nous l'espérons, permettra l'exploitation d'une patente sans autre formalité exigée par les cantons. Actuellement nous sommes en pourparlers pour obtenir des autorités compétentes cette faveur. Ce cours a fait ses preuves et donne toute satisfaction.

Machines comptables

La création d'un cours de mécanographie comptable et l'installation d'une salle de machines comptables équipée de machines à calculer «Olivetti» et comptables «National Rebuma» et «Anker». Ainsi nos élèves sont formés pour la pratique moderne de la main-courante mécanisée.

Dactylographie

La salle de dactylographie s'est enrichie de machines électriques IBM et d'une installation de casques pour appareil à dicter «Ultravox». Avec ces nouvelles installations, les avancées en dactylographie peuvent s'exercer à écrire sur leurs machines électriques sous dictée directe des textes.

Cuisine

Après avoir longuement examiné les possibilités de développer les connaissances pratiques de nos élèves du cours de cuisine, dans le but également de

suivre une technique d'enseignement moderne répondant aux exigences actuelles, la direction de l'école, en accord avec ses dirigeants et en collaboration avec ses maîtres a eu l'heureuse initiative d'aménager une nouvelle cuisine destinée à une instruction pratique individuelle.

Son agencement a été confié à la maison Gétaz-Romang-Ecoffey à Lausanne. Pour le choix de son emplacement, il a été tenu compte des plans d'expansion qui sont à l'étude.

Les principales caractéristiques sont: l'installation pour chaque élève d'un fourneau électrique «ménage» avec un four réglable, permettant à chacun de préparer, sous la surveillance d'un professeur, chef de cuisine, des menus complets pour 5 à 6 personnes. La diversité de ces menus rend le travail extrêmement instructif pour les intéressés. Un fourneau plus important a été prévu pour les périodes d'entre deux semestres et durant les vacances scolaires, afin de libérer la grande cuisine et de permettre, de façon autonome, la préparation des repas servis aux élèves du cours préparatoire présents entre deux semestres, à la direction et au personnel. Il s'agit là d'une grande amélioration du système d'organisation interne.

Chaque élève a, à sa disposition, un matériel suffisant pour l'exécution de divers travaux. De nombreux emplacements prévus à proximité immédiate des fourneaux permettent un travail rationnel. Les installations sont solides et présentent, grâce à des teintes bien étudiées et à un éclairage bien compris, un aspect reposant et harmonieux.

La ventilation, grâce à un système aérotherme perfectionné, évacue les odeurs et la condensation des buées. Les meubles: armoires, tiroirs, etc., sont recouverts de «Formica» et le dessus des tables en acier inoxydable dont la solidité est à toute épreuve et d'un entretien facile. Les parois sont recouvertes de faïence sur les deux tiers de leur hauteur, tandis que la partie supérieure des murs et le plafond sont revêtus de peinture à l'huile de teinte claire.

L'éclairage artificiel est assuré par des tubes lumineux incandescents disposés au plafond et en applique sur les parois.

Une ouverture au dessus de la table chaude permet de distribuer les repas directement aux récepteurs convives.

Les premiers mois d'expérience se sont avérés concluants et surtout très encourageants. S'il est vrai qu'un futur hôtelier ne cherche pas à devenir essentiellement un parfait cuisinier, il n'en reste pas

moins qu'il doit posséder des bases sérieuses en la matière. La connaissance des moyens modernes de travail, des installations ad hoc, ne peut que contribuer à parfaire son instruction théorique et pratique.

Le nouveau programme procure aux élèves l'occasion d'améliorer leurs connaissances pratiques et de confectionner seuls des menus complets, ce qui développe en eux l'esprit d'initiative, le goût et le sens du métier.

Corps enseignant

L'année dernière, au cours d'une manifestation spéciale, nous avons félicité M. Jean Michel, professeur du cours de service et Mlle Anna Boehlen qui dirige les services de lingerie et de buanderie — pour leurs 30 ans d'activité à l'école hôtelière. Nous éprouvons le besoin de dire, ici aussi, à ces consciencieux et fidèles collaborateurs qu'ils bénéficient de l'estime particulière non seulement de leurs supérieurs et collaborateurs, mais encore de celle de tous les anciens élèves. Nous espérons pouvoir compter pendant de nombreuses années encore sur leurs précieux services.

En raison de l'extension de notre programme d'enseignement, nous avons engagé M. Albert Lucca pour le cours de service, M. Gaston Gay pour le cours de cuisine et M. Jacques Steffen comme professeur de pâtisserie pour remplacer M. C. Ganguillet qui nous a quitté pour prendre une affaire à son propre compte. Mme Emilienne Tschumi a été chargée d'enseigner les «Premiers soins et l'hygiène» aux gouvernantes d'hôtel et M. René Petoud la législation du travail.

Plusieurs membres du corps enseignant ont eu l'occasion de participer au cours pour directeur d'hôtel de la SSH, ce qui leur a valu d'utiles contacts avec la pratique.

Comme innovation signalons la création d'une «Journée des Maîtres» au cours de laquelle tous les problèmes scolaires pourront être débattus autour d'une table ronde, pendant que les élèves s'occupent naturellement de la préparation des repas.

Bourse

En mettant un terme à la distribution des prix de ce semestre d'hiver 1962/63, M. E. Wickenhagen, directeur-adjoint, eut le plaisir d'attribuer une bourse accordée par le stamm de New York des Anciens élèves de l'Ecole hôtelière. Il s'agit en l'occurrence d'un chèque de \$ 500, que la maison Ahrens Publishing Company à New York attribue à un élève méritant de l'Ecole hôtelière en souvenir de M. Walter Voegele récemment décédé, membre d'honneur du stamm de New York et qui fut un collaborateur particulièrement apprécié de cette firme.

Chronique vaudoise

Le «Genferseegebiet» à la radio berlinoise

Conduite par le Dr Fischer, de Heidelberg, représentant permanent de la région du Léman en Allemagne, un journaliste berlinois réalise actuellement des enregistrements destinés à alimenter une grande émission radiophonique à Berlin.

Elle s'intéresse aux multiples aspects du tourisme lémanique et aux perspectives d'avenir, tout particulièrement aux conséquences de l'ouverture prochaine du tunnel du Grand-Saint-Bernard et aux préparatifs de l'Exposition nationale, qui suscite un intérêt très vif en Allemagne.

Au cours de ses interviews, le radioreporter a constaté avec satisfaction — c'est aussi la nôtre — que le nombre des nuitées allemandes dans la région du Léman suit une courbe nettement ascendante.

Les résultats sont particulièrement sensibles à Lausanne où le progrès, par rapport aux cinq premiers mois de l'an dernier, est de l'ordre de 20 %. Cette augmentation des nuitées est appréciable, au moment où le trafic en provenance de France, d'Angleterre et des Etats-Unis subit une baisse conforme aux résultats des autres parties de la Suisse.

Puisque nous parlons «radio», disons que le «Süd-deutsche Rundfunk» a consacré également une longue émission aux centres de tourisme du Léman, émission réalisée il a quelques mois par le Dr Boehle, qui devait malheureusement décéder peu après son passage dans notre région.

Théâtre estival

Comment distraire nos hôtes, les soirs — trop rares encore hélas ! — de beau temps. Il y a la promenade, sans doute, mais il faut aussi songer à autre chose. A Lausanne, les manifestations théâtrales, des mois d'été sont groupées à l'enseigne de l'«Ete lausannois». Les représentations ont lieu dans le Parc Mon-Repos, où se trouve un amphithéâtre de verdure.

La saison a débuté par des représentations du «Piccola Opéra», auxquelles succéderont des concerts-sérénades, des productions de chœurs et de fanfares américaines de passage à Lausanne, et enfin la création en français d'une œuvre de O'Casey: «Cocquelin de coq».

Espérons que ces diverses manifestations, toujours très goûtées par les hôtes de Lausanne, pourront se dérouler sous un ciel serein. Il est vrai qu'en cas de pluie, le spectacle se transporte automatiquement au Théâtre Municipal. On est au sec... mais ce n'est plus tout à fait la même chose.

A Vevey, c'est le «Théâtre du vieux quartier» qui se produit au Théâtre de verdure. Cette année, ce n'est pas une pièce proprement dite, mais une série de sketches originaux qui distraient fort le public.

Office du tourisme de Villars

A la veille de la haute saison, l'Office du tourisme de Villars a tenu son assemblée générale. Après avoir étudié diverses questions relatives au développement de la station et à son évolution, on constituait le comité avec les personnalités suivantes: MM. L. Barillon, Dr. Méan, Amiguet, Bally, Fleury, Langel, Beauvert, Chabale, avec lesquelles collaborent encore MM. Marcel Huguet, président en charge, Chevrier (Hôtel du Parc), Duri Campell (Villars-Palace), Pitoud, Simar, Corthésy et Anex.

Montreux se préoccupe de son équipement touristique

Une salle de congrès et de concerts, la modernisation du Casino, une piste en dur à l'aérodrome régional

Zahl der Hotelbetten pro Einwohner im Jahre 1961

Land	Total (ohne Privatunterkunft)	Pro 1000 Einwohner
Bundesrepublik Deutschland	643 612	12
Österreich	322 967	46
Belgien	111 679	12
Kanada	260 658	14
Dänemark	47 700	10
Spanien	331 061	11
Vereinigten Staaten	ca. 5 000 000	28
Frankreich	1 085 105	23
Irland	35 866	13
Italien	921 658	18
Portugal	20 772	2
Grossbritannien	1 067 250	20
Schweiz	220 734	41
Türkei	27 424	1

Wenn wir anhand der vorstehenden, von der OECD publizierten Tabelle einen Intensitätskoeffizienten der Hotelindustrie und damit auch des Fremdenverkehrs ermitteln, so zeigt sich, dass die Schweiz unter den wichtigen Ländern der westlichen Welt an 2. Stelle steht, leicht unterbrochen von Österreich. Damit wird die wichtige Rolle unterstrichen, welche das Gastgewerbe im Gefüge unserer Volkswirtschaft spielt.

SVF.

de Rennaz-Montreux, une piscine à Montreux-Plage, tels sont les plus importants projets montreusiens, dont la réalisation prochaine fait l'objet d'études approfondies de la «Commission pour la modernisation de l'équipement touristique et sportif de Montreux».

Une commission restreinte vient de faire le point sous la présidence de M. Vogelsang, syndic de Montreux. Après un long débat, elle a décidé à l'unanimité de prendre pour le moment en considération les quatre projets en estimant leur coût global à dix millions de francs.

Pour entreprendre l'étude du financement de ce volumineux programme, un bureau vient d'être désigné, formé de MM. Vogelsang, président, Chollet, délégué de la Municipalité de Montreux, Herren, délégué de la Municipalité de Vevy, Corbaz, président de l'Office du tourisme, Müller (Grand Hôtel de Territet), président de la Société des hôteliers, Rossier (Montreux-Palace), représentant de la Fondation pour l'équipement touristique, Mayer, président du conseil d'administration du Casino, Müller-Veillard, président de la Société de l'aérodrome régional et Lang, délégué de la Société industrielle et commerciale.

La commission a fixé en principe l'ordre de réalisation de ces projets en tenant compte de l'avancement de leurs études. C'est ainsi que, une fois établie la possibilité de les effectuer tous, la piste en dur de l'aérodrome et les travaux de rénovation du Casino (deuxième étape) seraient tout d'abord entrepris. Puis on passerait à la réalisation de la salle de congrès et de concerts et de la piscine.

Enfin, la commission a accepté qu'une somme de 30 000 francs soit consacrée à l'étude d'un avant-projet de la salle de concerts et de congrès, cette dépense devant être assumée pour l'instant par la Commune de Montreux (10 000 fr.), la commission de la taxe de séjour (10 000 fr.) et les hôteliers montreusiens (10 000 fr.), avant d'être englobée dans le compte général au moment de la réalisation du projet.

Comme on peut s'en rendre compte, il s'agit là d'une œuvre de longue haleine, mais d'une importance capitale pour le destin touristique de Montreux. Il convient de féliciter spécialement les hôteliers montreusiens pour l'esprit d'initiative qui les anime, car ils ont su, sous la conduite de leur président M. Müller et de leur secrétaire M. Jaussi, directeur de l'Office du tourisme de Montreux, un rôle déterminant dans la mise en action de ce plan d'ensemble. On sait voir grand et loin à Montreux ! — j.d.

Chronique valaisanne

La route du Nufenen est votée

Les députés valaisans ont accepté le financement de la route intercantonale du Nufenen, reliant le Valais au Tessin. Longue de 35,5 km, elle comprend une route de chantier en construction d'Ulrichen à Kummstafel, soit 10,8 km, puis une route de chantier pour extraction de gravier jusqu'à Treichboden (1,6 km), puis un tronçon de 6,5 km et la construction jusqu'à Scior di Mezzo où l'on trouve une piste carrossable avec possibilité d'élargissement longue d'un km puis une route étroite de corporation de l'Alpe Cruina à All'Acqua (4,1 km) enfin, jusqu'à Ronco (2,3 km) il s'agit d'une route de corporation avec des places d'événement et enfin un tronçon de route cantonale de 9,2 km de Ronco à Airola.

Tout cela va coûter quelque 14 millions dont la moitié à charge de la confédération, 3 000 000 à la charge du Tessin et 3 000 000 à la charge du Valais. On va construire cette route sur une largeur de 5,20 m et on prévoit la pose d'un revêtement de 4 cm recouvert d'une couche bitumineuse de 2 kg/m².

Lorsque cette route sera ouverte à la circulation, il sera possible d'installer plusieurs circuits touristiques: l'un Brigue—Ulrichen—Nufenen—Airola—Locarno—Domodossola—Brigue, l'autre allant d'Ulrichen—Airola par le Nufenen, retour par le Gothard et la Furka, avec possibilités d'effectuer d'autres itinéraires.

A noter que la région va se développer grâce au projet de tunnel routier et ferroviaire à trafic annuel sous la Furka entre Oberwald et Realp.

Feu vert pour les Jeux olympiques

La candidature de Sion/Valais, pour les Jeux olympiques d'hiver de 1968 a été déposée en temps utile et le comité d'initiative a demandé à diverses associations et au canton de participer au déficit présumé. On sait que l'association hôtelière a prévu — comme nous l'avons signalé lors de l'assemblée générale de Champex — une taxe supplémentaire durant quatre ans pour permettre de réunir la somme nécessaire à la participation de cette association. En cas de refus de la candidature, cette somme serait utilisée pour la formation professionnelle des hôteliers.

L'Etat a maintenant assuré sa participation financière pour le 50 % du déficit mais au maximum 3 millions de francs et le peuple devra encore se prononcer sur ce sujet. On a craint quelque peu l'augmentation des dépenses, mais le budget a, selon les explications données au Grand Conseil, été étudié au mieux. Il est vrai que la comparaison avec les autres

stations organisatrices est impossible, car elles incluent leurs constructions permanentes dans ce budget: palais de la presse, palais des glaces, routes, télégraphiques, etc.

Quant à l'équipement du canton, il devra s'opérer, si celui-ci veut poursuivre sa vocation touristique quand bien même les jeux olympiques ne seraient pas attribués au Valais.

Les députés ont donné feu vert à ce crédit.

Un temps très changeant

La saison d'été a commencé par un temps variable et il ne s'est pratiquement pas passé un seul jour sans que la pluie ne vienne contrecarrer les projets de promenades. Dans ces conditions, on annonce un ralentissement de la saison déjà prévisible pour d'autres raisons et il n'est que quelques régions qui annoncent une occupation totale de tous les chalets de vacances. La location de ces chalets a, en général, mieux marché que la réservation dans les hôtels.

Espérons que, maintenant que l'influence de la St-Médard est passée, le temps se remettra au beau pour que les hôteliers puissent enfin annoncer un meilleur taux d'occupation.

Sion et le 1er août

Vu la difficulté d'organiser un premier août digne de ce nom, la plupart des séduits étant en vacances et le cortège se traitant péniblement dans les rues, les membres de la société de développement ont pensé remédier à cet état de fait en prévoyant une autre manifestation dans le cadre tout trouvé de Valère, et la soirée se terminera par la présentation du spectacle de «Sion à la lumière de ses étoiles». — Cily

Chronique genevoise

Swissair relie désormais Genève à Alger

Notre compagnie nationale de navigation aérienne vient d'ouvrir une nouvelle ligne directe à destination de l'Afrique. Il s'agit de celle d'Alger, au départ de Genève-Cointrin, qui est maintenant desservie régulièrement une fois par semaine, par un bi-réacteur de type «Caravelle». Le vol inaugural a eu lieu le 6 juillet et à cette occasion, la direction générale de la Swissair avait convié un certain nombre de personnalités et de représentants de la presse, qui ont eu l'occasion de prendre contact pendant quelques jours, avec l'Algérie nouvelle de M. Ben Bella. — V.

Réception officielle à l'hôtel Métropole

En l'honneur des participants à la Conférence internationale de l'Instruction publique qui se tient actuellement à Genève, et des délégués de l'Association internationale d'orientation scolaire et professionnelle, qui siègent également en cette ville, le Conseil d'Etat et le Conseil administratif de la Ville de Genève ont donné l'autre jour, dans les salons de l'Hôtel Métropole, que dirige M. P. Flury, une grande réception à l'occasion de laquelle avaient été dressés de somptueux buffets magnifiquement fleuris. — V.

Le premier «Congrès international sur le siècle des lumières» a fait étape à l'Hôtel des Bergues

Le premier «Congrès international sur le siècle des lumières» — il s'agit de celui de Louis XIV, le Roi-Soleil — vient de se tenir sous la présidence de M. Théodore Besterman, directeur de l'Institut Voltaire de Genève, en présence de l'ambassadeur de France à Berne et d'un grand nombre de personnalités du monde littéraire. Une centaine de communications, du plus haut intérêt, y ont été faites.

A l'issue de la séance inaugurale, qui s'est déroulée en l'aula de l'université, un grand dîner a été servi dans les salons de l'Hôtel des Bergues, sous la direction de M. Emilie Souter. Une réception, dans la bibliothèque du château de Coppet, un dîner aux chandelles dans la grande salle des chevaliers du château de Chillon, et une excursion en Savoie, ont agrémenté les travaux de ce congrès. — V.

Leichte Abschwächung des Zürcher Fremdenverkehrs im Mai 1963

Wie schon seit mehreren Monaten zeigte der Zürcher Fremdenverkehr auch im Mai 1963 ein ungünstigeres Ergebnis als im Parallelmonat des Vorjahres. Dabei wurde die Auswirkung der Minderbuchungen aus dem Ausland durch eine erhöhte Inlandfrequenz etwas abgeschwächt. Von den im Berichtsmonat in der Stadt Zürich abgehaltenen Veranstaltungen seien genannt die zum erstenmal im Hallenstadion durchgeführte «Büfa» (Bürofachaussstellung) sowie der 13. Kongress der «Association internationale pour l'étude des bronches» mit über 200 Teilnehmern.

Im Berichtsmonat kamen nach den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 71 320 (75 111) Gäste in Zürich an. Aus dem Inland wurden 16 656 (17 286), aus dem Ausland 54 664 (57 825) Ankünfte gemeldet. Von den insgesamt gebuchten 178 241 (183 916) Logiernächten entfielen 52 835 (51 115) auf Gäste aus dem Inland und 125 406 (132 801) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsländern stand Deutschland an der Spitze, in knappem Abstand gefolgt von den USA. Während für Besucher aus diesen beiden Ländern je um rund 2% mehr Logiernächte gebucht wurden als vor Jahresfrist, mussten aus anderen wichtigen Herkunftsländern beträchtliche Einbussen festgestellt werden, so aus Grossbritannien und Irland 14%, aus Österreich 10%, aus Italien 8% und aus Frankreich 4%.

Länder	Ankünfte	Logiernächte
Deutschland	12 187	26 176
USA	10 619	23 687
Italien	5 037	9 899
Grossbritannien, Irland	4 349	10 699
Frankreich	3 298	6 866
Österreich	2 301	5 206
Niederlande	1 601	3 637
Japan	1 230	2 483
Schweden	1 140	2 773
Spanien	934	2 063
Israel	888	2 544
Brasilien	883	2 683

Die mittlere Bettenbesetzung der in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen 124 (123) Beherbergungsbetriebe mit 7430 (7322) Gastbetten betrug im Berichtsmonat 77,4% gegen 81,0% im Mai 1962 und 79,3% im Mai 1961. Die einzelnen Belegungsziffern waren: Hotels I. Ranges 83,7 (87,7)%, Hotels II. Ranges 73,3 (78,3), Gasthöfe 69,7 (71,7) und Pensionen 92,2 (82,3)%. — Von je 100 verfügbaren Gastbetten waren 23 durch Inlandgäste und mehr als doppelt so viele, nämlich 54 Gastbetten, durch Ausländergäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Besetzung von rund 77% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benützten Transportmittel zeigt im Berichtsmonat eine ähnliche Struktur wie im Parallelmonat des Vorjahres. Auf die Bahnpassagiere entfielen 36 (37)% der registrierten Ankünfte, auf die Fluggäste 27 (27) und auf die motorisierten Besucher 37 (36)%.

Unsere Bahnen

Furka—Oberalp-Bahn 1962: Mehr Personen, weniger Güter

v. — Mit einer Zunahme von 4,1% beförderte die Furka—Oberalp-Bahn (FO) samt ehemaliger Schöllenenbahn im Berichtsjahr 1962 eine neue Höchstzahl von 1,074 (1,031) Mio Personen, so dass der dazugehörige Ertrag um 5,4% auf 2,37 Mio Fr. anstieg. Der Güterverkehr ist infolge Beendigung der Kraftwerkbauten im Tavetsch um 73,2% auf 33 140 Tonnen zurückgegangen. Er dürfte aber bereits im laufenden Jahr dank den Kraftwerkbauten im Aegental und in Curnera wieder zunehmen; für die Hauptbetonierungszeit 1964/65 werden grosse Verkehrsspitzen erwartet. Ebenfalls rückläufig ist der Gepäck-, Expressgut- und Tierverskehr, während der Postverkehr zugenommen hat.

Der Betriebsertrag ist mit 3,80 (3,99) Mio Fr. um nahezu 5% geringer als im Vorjahr, wobei sich der Minderertrag des Güterverkehrs auf rund 351 000 Fr. beläuft. Der Betriebsaufwand ist um rund 4% auf 4,67 (4,49) Mio Fr. gestiegen; davon entfallen auf Personalkosten rund 52%, Sachkosten 24,3%, nicht aktivierbare Bau- und Erneuerungskosten 6,8%, Abschreibungen und Rückstellungen 17%. Damit betragen die totalen Betriebsaufwendungen rund 123 (112,5)% der Betriebserträge; der Fehlbetrag beziffert sich auf 871 000 Fr. und der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung erreicht rund 530 000 Fr. Er wird durch die Deckung des Betriebsfehlbetrags durch Bund und Kantone mehr als ausgeglichen.

Erneuerungsprogramm und Tunnelprojekt Oberwald—Realp

An der Generalversammlung vom 6.7.63 in Sedrun teilte Direktor St. Zehnder mit, dass im Januar für

Todesanzeige



Den verehrten Vereinsmitgliedern bringen wir zur Kenntnis, dass unser Verehrtenmitglied

Leonard Wüst-Mottiez

alt Hotelier

Hotel Hirschen, Sursee

am 12. Juli im Alter von 78 Jahren den Seinen entrissen wurde.

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

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident
Dr. Franz Seiler

den Betrag von 1,7 Mio Fr. 6 Personenwagen bestellt worden sind, die 1964/65 zur Ablieferung gelangen werden. Ein Gesuch um finanzielle Hilfeleistung gemäss Eisenbahngesetz zwecks Durchführung eines rund 30 Mio Fr. beanspruchenden umfangreichen technischen Erneuerungsprogramms wird gegenwärtig vom Eidg. Amt für Verkehr geprüft.

Verwaltungspräsident Nationalrat Dr. J. Conrad, Disentis, orientierte über das Tunnelprojekt Oberwald—Realp. Dieser 12 km lange Tunnel, dessen Kosten auf 40–50 Mio Fr. veranschlagt werden, würde einen ganzjährigen durchgehenden Verkehr ermöglichen und damit die seit 1948 anhaltenden Betriebsdefizite der FO beenden. Lebhaft befürwortet wurde das Projekt auch von Regierungsrat Dr. Huonder, Chur, und von Oberstdivisionär A. Schenk, Bern, Unterabschließ für Rückwärtiges und Territorialdienst.

50 Jahre Drahtseilbahn Engelberg—Gerschnialp AG

Am 27. Juni 1963 versammelten sich die Aktionäre der Drahtseilbahn Engelberg—Gerschnialp AG im Hotel Bellevue in Engelberg zur 50. Generalversammlung.

Unter Leitung des Präsidenten des Verwaltungsrates, Bankdirektor Josef Hess, wurden die ordentlichen Geschäfte erledigt. Die Verkehrseinnahmen betrugen Fr. 327 248.—. Es wurden im Berichtsjahr in

Ist das möglich?

Blamos, der echte schottische Teppich mit Flor aus

100% reiner Schafschurwolle

bis 4,5 m Breite nahtlos, außerordentlich strapazierfähig, schmutzabweisend und mottensicher, in sieben ansprechenden Farben

nicht teurer als ein Zellwollteppich?

Ja, Blamos ist in Preis und Qualität konkurrenzlos!

In fertigen Teppichgrößen, ringsum gekurbelt, und als Auslegeware

als Spannteppich, fertig verlegt mit Smoothedge + Filzunterzug

Sofort ab Lager erhältlich bei

EXIMP

Hallwylerweg 7
Luzern
Tel. (041) 348 55

Orient-, Spann- und Maschinenteppe detail und en gros

Zu verkaufen sehr schönes

Kleinhotel in Klosters

in einwandfreiem Zustand. Sichere Existenz, in bester Verkehrslage. Objekt für kapitalkräftige Interessenten. Offerten unter Chiffre KK 2720 an die Hotel-Revue, Basel 2.

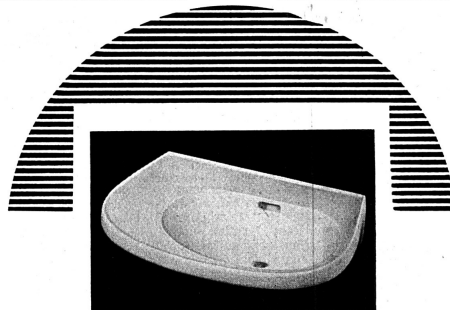


Abfall-Boy

crème lackiert, Decke vernickelt, Einsatz emailliert, Tretechanik, Höhe 44 cm
Stück nur Fr. 74.—
Bestellen Sie heute noch

Telephon (041) 2 38 51

Abegglen—Pfister AG Luzern



NEU Waschtisch ASTRA

mit breiter Abstellfläche 72x50 cm
weiss und farbig, SWB-Auszeichnung: Die gute Form 1963
Verkauf durch die Sanitär-Grossisten

Kera-Werke AG. Laufenburg/AG



Wir sind mit dem Verkauf eines ausbaufähigen

Hotels

mit gutgehendem Restaurant am Thunersee beauftragt. Das Objekt besitzt ein eigenes Strandbad u. genügende Landreserven. Eigenkapitalbedarf ca. Fr. 200.000.—. Für tüchtiges Hotelierpaar ausgezeichnete Existenz. Kapitalkräftigen Interessenten erteilen wir, auf schriftliche Anfrage hin, alle wünschenswerten Auskünfte. Treuhandstelle SHV, Montreux.



Die ideale Waschmethode auch für Ihren Betrieb:

«calgo-sapon»

- ✦ enthält reine Seife und gibt darum so herrlich weiche Wäsche
- ✦ überaus wirtschaftlich!
- ✦ Hunderte von erstklassigen Betrieben sind überzeugt von «calgo-sapon»!

Verlangen Sie Gratismuster oder Gratisvorführung durch unseren Beratungsdienst!

STRÄULI & CIE. WINTERTHUR, TEL. (052) 2 39 21

Teller

Mit Renovin werden dunkelwolkig gewordene Porzellanteller wieder wie NEU.

Also keine neuen Teller kaufen! Verlangen Sie sofort bemusterte Offerte.

Fa. J. Ulrich, chem. Spezialitäten, Zürich 23, Fach 3253 Stationstrasse 51.

Kapitalanlage

Zu verkaufen, 2 km oberhalb

Lugano (Tessin) bekanntes

Speiserestaurant

mit Klimaanlage, grossem Parkplatz, ca. 5000 m² Land, schöner Aussicht, eigener Quelle. Möglichkeit zur Erstellung eines Hotels oder Privatbesitz, ruhige Lage. Interessenten mit Kapitalnachweis wollen Offerten unter Chiffre B 813 Publicitas Lugano einreichen.

10 029 Fahrten 494 963 Passagiere befördert. Die Generalversammlung beschloss, aus dem Überschuss der Gewinn- und Verlustrechnung auf das Aktienkapital von Fr. 200 000.— eine Dividende von 10% und einen Jubiläumsbonus von 2% auszurichten. Im weiteren wurde eine Einlage in den Wohlfahrtsfonds von Fr. 10 000.— und in den Dispositionsfonds von Fr. 20 000.— gemacht.

Die Generalversammlung erteilte dem Verwaltungsrat ebenfalls die Vollmacht und den Kredit für die vollständige Erneuerung der mechanischen und elektrischen Einrichtung der Antriebsausrüstung sowie für die im Zusammenhang damit notwendig werdenden baulichen Umänderungen in der Bergstation auf Gerschialp ob Engelberg. Als Ersatz für den abtretenden ehemaligen Präsidenten des Verwaltungsrates, alt Ständerat Dr. Walter Amstalden in Sarnen, wurde der Direktor der Kantonalbank von Nidwalden, Karl Niederberger von Wolfenschiessen, neu als Mitglied in den Verwaltungsrat gewählt.

Wir wünschen der Jubiläar, die in den letzten 50 Jahren in 368 616 Fahrten 9 103 426 Passagiere beförderte, weiterhin sichere Fahrt zur Freude aller Gäste, die Engelberg und seine herrliche Gebirgslandschaft besuchen. — FI.

Bergbahnfrequenzen und Skiliftprojekt in der Ostschweiz

fb. — Die Bergbahnen in der Ostschweiz haben im Jahre 1962 vom starken Ausflugsverkehr in erheblichem Masse profitiert. Die Santschibwegbahn beförderte 256 567 (Vorjahr 248 212) Personen, die Ebenalpbahn 142 000 und die Drahtseilbahn Rheineck-Walzenhausen 198 184 (1961: 197 476) Personen.

Die Sesselbahn- und Skilift AG Wildhaus verzeichnete Rekordfrequenzen, so dass die Dividende um 1 auf 3% erhöht werden konnten. Die Sesselbahn beförderte im Winter 210 374 und der Skilift 216 671 Personen. Im Sommer war es auf der Sesselbahn 33 989 und beim Sessellift auf die Gamsalp 19 713 Personen. Die Skischul-Übungs-GmbH in Wildhaus hat an ihrer Generalversammlung das Stammkapital von 28 000 auf 70 000 Fr. erhöht. Für die Erstellung einer Luftseilbahn Wildhaus-Gampflüt ist jüngst vom Amt für Verkehr die Konzession erteilt worden. Damit wird ein neues schönes Gebiet in Wildhaus für Spaziergänger und Skifahrer erschlossen.

Die Drahtseilbahn Untervasser-Illos beförderte im Jahre 1962 rund 185 000 Passagiere. Für 1963 ist die Vergrößerung des Bergrestaurants vorgesehen. Zwei neuere Wagen sollen eingesetzt werden bis zur Wintersaison 1963/64, mit denen es möglich sein wird, täglich bis gegen 6000 Personen zu transportieren. Die Dividende wurde an der GV auf 9 Prozent festgesetzt.

Die Ski- und Sessellift-«Churfirsten» AG in Alt-St. Johann setzte ihre Dividende auf 5% fest. Die Förderleistung des Liftes soll erhöht werden, und der Verwaltungsrat erhält die Kompetenz, einen Umbau des Liftes bis zu 120 000 Franken Kosten vorzunehmen.

Vom Initiativkomitee Sportbahn Krummenau-Wolzenalp in Krummenau ist in diesem Frühjahr ein Gesuch für die Erstellung eines Skilifts von Rietbach nach der Wolzenalp eingereicht worden. Die Talstation liegt ca. 250 m südöstlich Rietbach 1100 m hoch

und die Bergstation nördlich der «Wannen-Alp». Die schräge Linie beträgt 1826 Meter und die Höhendifferenz 300 Meter. Ein Skilift Krummenau-Rietbach wäre hiernach ebenfalls möglich.

Der neue Skilift im Dicken in Ebnat-Kappel gegen den Tanzboden konnte im vergangenen Winter sehr gute Frequenzen buchen.

Swissair-Mitteilungen

Swissair und die Nordatlantik-Tarife

Mehrere Luftverkehrsgesellschaften sind in letzter Zeit mit Vorschlägen für eine Herabsetzung der Nordatlantik-Tarife an die Öffentlichkeit getreten.

Swissair hat sich immer für niedrige Tarife eingesetzt und wird das weiterhin so halten; auch sie wird der im Herbst zusammen tretenden IATA-Konferenz einen Vorschlag für ebenso drastische Tarifreduktionen unterbreiten, der dahin zielt, weiteren Kreisen den Flug über den Nordatlantik zu ermöglichen. Sie wird dabei eine Formel vorschlagen, die den Bedürfnissen der Gesamtheit der Passagiere besser entsprechen dürfte als die bisher veröffentlichten Anregungen.

Da die Beschlüsse der IATA einstimmig gefasst werden, sind freilich die Voraussetzungen darüber, wie die neuen Tarife im einzelnen aussehen werden, erfahrungsgemäss recht unsicher.

Veranstaltungen

Popularis Tours

Diese Institution, die vor 17 Jahren als Ergänzung zur Schweizer Reisekasse gegründet wurde, hielt im Kursaal Bern am 18. Juni unter dem Vorsitz von E. Leuenberger, Bern, ihre von über 150 Genossen besuchte Generalversammlung ab.

Dem vorangegangenen Mittagessen gab eine Ansprache des Berner Stadtpräsidenten, Dr. E. Freimüller, das Gepräge, der die Notwendigkeit der sinnvollen Feriengestaltung der breiten Volksschicht hervorhob.

Der Verwaltungsratspräsident konnte neben zahlreichen eidgenössischen Parlamentariern als inoffiziellen Gast Herrn Bundesrat R. Bonvin begrüssen, der seit jeher dem Sozialtourismus ein Förderer war.

Der Geschäftsbericht und die Jahresrechnung der Popularis Tours erbrachte den Beweis, dass diese Reiseinstitution mit einem auf über 40 Millionen Franken angestiegenen Umsatz nicht mehr wegzudenken ist. In seinem touristischen Tour d'horizon beauftragte Direktor W. Reichenmann die Verwaltung die Erweiterung des Bungalowerlindorfs «Golfo del Sole» an der tyrrhenischen Küste Italiens.

USA-Fahne kam nach Zürich

(UPI) Am 3. Juli überreichte der Amerikaschweizer Henry Waser als Vertreter der Verkehrswerbung der Bundeshauptstadt Washington dem Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Dr. Kämpfen, eine Fahne der Vereinigten Staaten, die in Washington

über dem Capitol, dem Sitz des Bundesparlaments, geweiht hat. Die Freundschaftsgeste wurde dank der Intervention eines Parlamentsmitgliedes schweizerischer Abstammung, des Repräsentanten Herman T. Schneebeli, möglich, denn die weitere Verwendung von Sternenbannern, die am einzigen Fahnenmast des Capitols geflattert und damit «regierungsamtlich» Charakter erhalten haben, ist gewissen Beschränkungen unterworfen. Das Geschenk soll die guten Beziehungen zwischen Washington und der Schweiz unterstreichen und wird der Verkehrszentrale überlassen, Veranstaltungen mit amerikanischer Teilnehmerschaft einen höchst offiziellen Fahnenehrentertrag zu geben. Am Donnerstag, 4. Juli, dem Nationalfeiertag der Vereinigten Staaten, konnte das Sternenbanner gleich eingeweiht werden.

Alpengarten Schynige Platte

v. — Mit einem Mehr von 392 Personen verzeichnet der Alpengarten Schynige Platte im Berichtsjahr 1962 rund 27 500 Besucher. Rekordtag war der 24. Juli mit 890 Personen. Im August wurde der Alpengarten von den technischen Leitern der botanischen Gärten Westeuropas besucht. Der Alpengartenfilm erfreut sich im In- und Ausland anhaltend grosser Beliebtheit. Der seit 1932 bestehende alljährliche alpinbotanische Einführungskurs konnte 1962 erstmals doppelt durchgeführt werden. Die Jahresrechnung des nun 800 Mitglieder zählenden Vereins Alpengarten Schynige Platte ergibt ein durch verschiedene Ausbauarbeiten verursachtes Betriebsdefizit von rund Fr. 1550.—.

Auf dem Rasplatz des nun in voller Blüte stehenden Alpengartens ist ein von Willy Bachmann, Bern, gezeichneter Alpengarten errichtet worden. An dieser aussichtsreichen Stätte mit dem prächtigen Blick auf die Hochalpen konnte am 6.7.1963 die von Präsident Waldermar Meier, Direktor der Kant. Gartenbauschule Oeschberg-Koppigen, und Ehrenpräsident Hans Itten, Bern, geleitete Vereinsversammlung abgehalten werden. Sie bestätigte für weitere drei Jahre den Vorstand, der durch Fürsprecher und Notar Kurt Bühler, Interlaken, ergänzt wurde. Von den drei Gärtnerinnen wird die seit 1956 tätig gewesene und nun als Anstaltsgärtnerin im Kanton St. Gallen wirkende Dorothea Benz durch Ursula Wehrli, Bern, ersetzt. Seit der dieses Jahr erst am 29. Juni erfolgten Wiedereröffnung ist der sowohl dem Tourismus wie der wissenschaftlichen Forschung dienende Alpengarten Schynige Platte bereits von rund 2000 Personen besucht worden.

Aus dem Leserkreis

Gastgewerbe in Schottland — und einige Gedanken dazu

Aus dem Mitgliederkreis wird uns geschrieben:

Dass die Wirtschaften sonntags durchgehend in ganz Schottland geschlossen sind, wussten wir längst. Dass sie auch werktags nur einige Stunden gegen Abend ihre Tore öffnen, mag im Zeitalter der vielen

Zur Frage der Verstaatlichung der BLS-Gruppe

nahm das Verwaltungspersonal in seiner Tagung vom 2. Juli 1963 in Bern Stellung. Die sehr gut besuchte Versammlung stellte nach lebhafter Aussprache in einer Resolution fest, dass das Verwaltungspersonal BLS einer Verstaatlichung der Betriebsgruppe BLS einer Verstaatlichung gegenübersteht. Es würde den Verlust der Eigenständigkeit des stolzen, traditionellen Unternehmens, das so oft Pionierarbeit geleistet hat, zutiefst bedauern. Der friedliche Wettstreit, besonders auf technischem Gebiet, zwischen SBB und BLS, der immer wieder dem Fortschritt förderlich war, würde dahinsinken. Die Verstaatlichung wird im jetzigen Zeitpunkt als nicht notwendig und als ungeeignet zur Lösung der durch den Verkehrsaufschwung gestellten Probleme erachtet.

Das Verwaltungspersonal erkennt indessen keineswegs die Notwendigkeit des weiten Ausbaus der BLS-Berglinie. Es befürwortet aber auch die Bemühungen, das Leistungsvermögen der zweiten Transversale Basel—Delsberg—Blie—Bern—Lötschberg—Simplon auf der ganzen Strecke zu erhöhen. Vordringlich jedoch ist der rasche Ausbau der Grenzbahnhöfe Brig und Domodossola und die Vereinfachung der Zolllagerung. Nur diese Massnahmen vermögen den gefährlichen Zustand der bald chronisch werdenden Verstopfung unserer Transitlinien mit den immer häufiger verfügbaren Güterannahmeperspernen entscheidend zu beeinflussen.

Was den durchgehenden Ausbau auf Doppelspur anbelangt, wäre die BLS-Unternehmung durch die gründlichen Kenntnisse der örtlichen Besonderheiten prädestiniert, diese Aufgabe zu einem guten Ende zu führen. Die baulichen Aufgaben der SBB sind zurzeit derart gross, dass eine rasche Verwirklichung dieser zusätzlichen grossen Bauten durch eine sofortige Verstaatlichung der BLS in Frage gestellt würde.

Verkehrsunfälle einleuchten. Dass in diesen wenigen Stunden dann einfach «konzentrierter» getrunken wird, verwundert kaum. Dass aber die allermeisten netten Cafés sonntags ebenfalls geschlossen sind, begreift man weniger. Zumal in grösseren Städten. Was machen nur die armen Fremden, die kein Heim haben, um am Kaminfeuer Tee zu trinken? Selbst erlebt, bei strömendem Regen! Es sei vorausgeschickt, dass man gegen viel gutes Geld in den vornehmen Hotels sehr viele Wünsche erfüllt haben kann. Ich möchte mich heute jedoch mit den Einkäuferfreunden des gewöhnlichen Bürgers befassen — und Vergleiche ziehen. Es sei aber noch hervorzuheben, dass die von Herzen kommende Freundlichkeit gerade in Schottland schwer zu schlagen ist. (Wo sonst würde in einem überfüllten Speiseraum um die Lunchzeit ein hohes Kinderstühlchen durchs ganze Lokal gestossen, um darin ein laut heulendes Einzelhiesiges mit freundlichen Worten komfortabel zu setzen?)

Reklame-Verkauf!
1000 Gläsertücher Halbleinen
écru, 43/83 cm, gesäumt, 1 Aufhänger
Tel. (041) 2 38 61 per Stück nur **Fr. 1.95**
Abegglen-Pfister AG Luzern

Zu verkaufen:
elektrischer Kochherd
mit 2 grossen Backöfen, 2 Geräteschubladen, 5 Kochplatten und Wasserbad. In neuwertigem Zustand. Preis 3200 Fr.

elektrische Friteuse
etwa 20 Liter Inhalt
Anfragen sind zu richten an Jakob Jäggi, Rütli ZH.
Telephon (055) 4 40 44.

Infolge Unglücksfalles per sofort zu verpachten

Hotel-Restaurant
am Zürichsee. Ca. 30 Betten, Zimmer teilweise mit Bad, heimeliges Restaurant, schönes Speisewä. Offerten sind zu richten unter Chiffre OFA 2861 ZH an Orell Füssli-Annoncen AG, Zürich 22.

Zu kaufen gesucht:

Hotel
in Wintersportplatz
Offerten unt. Chiffre HO 2810 an die Hotel-Revue, Basel 2

Zu verkaufen (Occasion):
Hobart-Geschirrwashmaschine
mit Tank und 5-kW-Aufheizung
Sehr günstiger Preis. Anfragen sind zu richten an H. Vock, Buffet de la Gare CFF, Neuchâtel. Telephon (038) 5 48 53.

A louer ou à vendre
hôtel garni
(140 personnes)
au centre, villa du Léman. Indiquer capital disponible pour achat ou garnie, et précisions activité antérieure. Offres sous Chiffre HG 2853 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Zu verkaufen
Hotel
am Thunersee
Angebote unter Chiffre HT 2783 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Argentyl
lässt Ihr Silber
in neuem Licht erstrahlen!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42
Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Dienst am Kunden

MAHLER CHUR
150 Jahre Tradition
Ihr Lieferant für Porzellan und Glas

Die ständigen Inserenten
unserer Fachzeitung
gelten als Vertrauens-Firmen
des Schweizer Hotelier-Vereins!

Mit nur 5 Rp.
offenes Couvert frankieren! Sofort erhalten Sie ohne Absenden die Adresse verschlossen, diskret, d. Interesse. Illustr. Katalog über hygienische Spezialartikel, Neuheiten und Preisliste gratis. Inerant senden an Drogerie Schaefer, St. Jakobstrasse 39, Zürich 4/26, genügt.

der Barfachscheule KALTENBACH
für Damen und Herren
Kursbeginn 5. August

Tag- und Abendkurse
auch für Ausländer. Neuzeitliche fachmännische Ausbildung
Auskunft und Anmeldung: Büro Kältenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof). Telephon (051) 47 47 91.
Älteste Fachschule der Schweiz.

Kurort Bad Ragaz
angrenzend an Golfplatz einer der schönsten

Bauplätze
mit herrlicher Aussichtslage an kapitalkräftigen Interessenten zu verkaufen. Offerten unter Chiffre KR 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zermatt
Besteingegeführtes, komfortables

Familienhotel
(40 Betten) zu verkaufen oder zu vermieten auf 1. Oktober 1963. Anfragen unter Chiffre L 13251 Y an Publicitas Bern.

PYROBAL
Parsule mazout, anti-boue, anti-souffre, anti-saie, anti-goudron. Economie de mazout de 5 à 10 %. Installation de chauffage propre. Prolonge la durée de votre citerne. Dose 1 litre par 3000 l de mazout. Bidon de 2 l — Fr. 28.50. Agence de vente: E. Mignot, Orbe VD. Téléphone (024) 7 23 64.

Schön gelegener, guteingerichteter Landgasthof
im bayerischen Allgäu (800 m) mit geräumigen, freundlichen Gasträumen, 11 Fremdenzimmer mit fliessendem Kalt- u. Warmwasser, Saal für 250 Personen, Zentralheizung, möglicher Jahresumsatz DM 200 000.— bis 300 000.— zu günstigsten Bedingungen zu verpachten.
Offerten erbeten unter Chiffre LG 2711 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In St. Gallen wird ein sehr gut gehendes Speiseraum an zentraler Lage verpachtet.
Jüngeres, initiatives

Küchenchef-Ehepaar
kann sich eine ausgezeichnete Existenzmöglichkeit sichern. Äusserst günstige Mietbedingungen — Kleiner Kapitalbedarf.
Interessenten melden sich unter Chiffre M 66017 G an Publicitas St. Gallen.

Zu verkaufen:
Komplette Glacenanlage, Marke «Frigrone». Preis Fr. 1350.— (Neupreis Fr. 3600.—) inkl. allen Elektroschaltern (380 Volt).
Dreier Konditorerleischmaschinen-Kombination, Fabrikat Lips (Rührmaschine, Walzen- und Universal-Schneibenmaschine) total revidiert. Preis Fr. 950.— (380 Volt).
2 Kaffeemühlen m. Kaffeeboje, Fabr. Zellweger Unter, 220 Volt in neuwertigem Zustand, Preis Fr. 320.— und 350.—.
1 halbautomatische Waage (passend in jede Küche) bis 15 kg, Preis Fr. 170.—.
Offerten sind erbeten unter Chiffre GW 2899 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Brautpaar (Küchenchef und kaufmännische Angestellte, auch Service verliert) sucht Jahresstelle in gutgehendem Restaurant oder Hotel im Tessin oder in der Welschschweiz. Stelle als

Alleinküchenchef oder Spezialitätenkoch
bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Wir bieten Einsatzbereitschaft, exaktes Arbeiten. Wir verlangen dafür zeitgemässe Entlohnung, evtl. möblierte Wohnung oder 2 Zimmer, da wir 5-jähriges Töchterchen mitnehmen möchten. Eintritt 15. August oder nach Vereinbarung. Offerten sind erbeten unter Chiffre JB 2821 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, oder Tel. (053) 4 39 58.

Initiativer, 23-jähriger **Hotellierssohn**, sprachkundig, z. Z. in England, **sucht Stelle als**

Assistant-Manager
oder ähnlichen Posten, per 1. November 1963. Diplom Hotelfachschule Lausanne. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Zürich und Umgebung bevorzugt. Offerten gefl. unter Chiffre AM 2750 an die Hotel-Revue, Basel 2.

3 Studentinnen
suchen für August
Aushilfsarbeit
in Hotel. Lage an See bevorzugt. Offerten an Helga Ballerstaedt, Wulfsbergstrasse 6, Bremen.

Korrigenda

In unserer Mitteilung über den Direktionswechsel im Hotel International in Basel hat sich leider bei der Schilderung der Laufbahn von Herrn Direktor Laager ein Fehler eingeschlichen.

Herr Laager begann seine gastgewerbliche Laufbahn bei Herrn Werner Steiger im Hotel Neptun in Zürich nicht mit einer Kellner-, sondern mit einer Kochlehre, und bei Herrn Widmer im Hotel Sonnenberg war Herr Laager ebenfalls nicht als Kellner, sondern als Koch tätig.

Nach dem Besuch unserer Hotelfachschule wirkte er als Kellner im Hotel des Bergues in Genf und von 1947–49 wieder im Hotel Sonnenberg, Zürich, als Aide du Patron.

Nehmen wir einmal werktags in einem Stadtcafé Platz: um elf Uhr vormittags gibt's keinen Tee, wohl aber «Morning coffee»: eine undefinierbare heisse Milch, welche leicht, leicht an Kaffee gemahnt. Nachmittags hingegen gibt's im grossen ganzen zwei Möglichkeiten: Tea oder High Tea. Also Tee mit Gebäck oder dann einen sehr reichlichen Thé complet. Es stehen Ständer auf den Tischen, gefüllt mit grellfarbigen Kuchen oder Biscuits. Es kommt ein Pot of Tea, basta. Auf dem Tische stehen ferner seit Stunden Zucker, Milch und Butter (!) und jeder bedient sich vom selben Schälchen. That's that. Dass es Leute geben könnte, die vielleicht ein wenig mehr Wasser wünschen oder gar Zitronen zum Tee, wird als völlig absurd angesehen. Ja, in einem kleinen Tea-room auf dem Lande sauste die Serviertochter sogar fröhlich mit einer riesigen Teekanne umher und goss jedem Gaste im hohen Bogen den Göttertrank in die Steingutkachel. (Ich darf gar nicht mehr schnöden, bin ich doch zum allergrößten Teetrinker geworden. Und die Nerven? Gibt's hier nicht, ist alles nur Einbildung!) Ich überlege, wieviel aufreibende Kopfarbeit sich die Gastwirte dort ersparen. Es müsste schön sein, jeden Mund mit Tee und Kuchen zu versorgen und gleich gut oder besser zu verdienen. In der Schweiz erwartet man im hintersten Bergdorf die Auswahl mehrerer Getränke, und man findet sie. In städtischen Verhältnissen werden bei uns bis zu acht verschiedene Arten von Kaffee angeboten. Ich möchte nicht so sehr am Gastgewerbe in Britannien herumgörgeln, als vielleicht zu überlegen geben, ob es bei uns nicht einfacher auch ginge. Ist man wirklich um mehrere Schattierungen glücklicher, wenn man im Moment genau einen Café crème und nicht einen Milchkaffee, einen Café turc oder einen Café nature schlürft? Muss jedes einzelne Kind genau nach seinem momentanen «Gluscht» bedient sein? Muss bei einer Gruppe von mehreren Personen jeder noch sein Extrawünschl haben? Gehen wir nicht allzu weit? Warum nimmt der Ausländer, nicht nur der Schotte, überall die Vereinfachung hin und verlangt nur in der Schweiz das allerletzte Tüpfelchen aus i? Es soll niemals um einen Abbau der Qualität gehen! In der Zeit der Personalknappheit dürfte der Gedanke an eine mässige Vereinfachung aber ruhig durch unsere müden Köpfe geistern, oder nicht? — L. H.

Zahlungsverkehr

Visumbefreiung für Schweizer Touristen in Kanada

Kanada hat für eine Reihe von Staaten die Visumpflicht abgeschafft und zwar für Aufenthalte, welche 3 Monate nicht übersteigen. Zu diesen Ländern gehört auch die Schweiz. Die Visumbefreiung für schweizerische Staatsangehörige für Reisen nach Kanada trat am 1. Juli 1963 in Kraft.

Sanitarische Vorschriften

Die Vorlage eines Impfzeugnisses gegen Pocken ist obligatorisch.

Zollbestimmungen

In Kanada wohnhafte Personen, die aus dem Ausland zurückkehren, haben das Recht auf Zollbefreiung für Geschenke bis zu folgenden Beträgen:

- bei Rückkehr aus den USA (Mindestdauer der Abwesenheit 48 Stunden) CA\$ 25.—, dreimal jährlich,
- bei Rückkehr aus Übersee (Mindestdauer der Abwesenheit 14 Tage) CA\$ 100.— pro Jahr. SFV.

Indien verbietet die Ein- und Ausfuhr indischer Banknoten und Münzen

Die Handelsabteilung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements teilt uns mit:

Gemäss einer Verfügung der indischen Behörden wurde die Ein- und Ausfuhr indischer Banknoten und Münzen (bis anhin waren 75 Rs. pro Person erlaubt) verboten.

Um es den Reisenden zu ermöglichen, diesen Vorschriften nachzuleben ohne gezwungen zu sein, das ihnen nach Bezahlung der Abreisekosten verbliebende Geld auszugeben, sind in den Häfen und Flugplätzen Wechselstuben eingerichtet worden, die bis zu 40 Rs. pro Person in ausländische Währung umwechseln. SFD

Verschiedenes

Touristik-Lehrstuhl in Wien

Das Institut für Fremdenverkehr, das an der Hochschule für Welthandel bereits seit 1934 besteht, ist mit Wirkung vom 1. Juli nun auch durch eine ausserordentliche Lehrkanzel für Fremdenverkehr ergänzt worden. Zum Inhaber des Lehrstuhles wurde vom Bundespräsidenten der langjährige Leiter des Instituts für Fremdenverkehr, Dr. Paul Bernecker, ernannt, der seine Antrittsvorlesung über Probleme des europäischen Fremdenverkehrs gehalten hat.

Impfung besiegt die Kinderlähmung

sfd. — Seit dem Jahre 1922 nahm die Zahl der Erkrankungen an Kinderlähmung in Deutschland ständig zu. Während 1922 erst eine Person auf 100 000 Einwohner erkrankte, waren es 1953 schon deren 14. 1961 betrug die Anzahl der Erkrankungen bereits 4636 Personen, wovon 271 starben. Nachdem am 18. Juli 1961 die ersten Lebendvakzinetabletten zur Einnahme durch den Mund zugelassen worden waren,

sank die Erkrankungsziffer rapid ab. Bei 5% der erwachsenen Impflinge traten leichte Nachwirkungen auf. Genaue statistische Angaben über den Erfolg der Kinderlähmungsimpfung stehen uns bloss für die Zeit bis zur 36. Jahreswoche der beiden Vergleichsjahre 1961 und 1962 zur Verfügung. Die Ergebnisse sind überzeugend. In dieser Zeitperiode des Jahres 1961 erkrankten 2494 und 1962 nur noch 235 Personen. Es darf angenommen werden, dass nach der restlichen Durchimpfung der Bevölkerung die Kinderlähmung verschwinden wird. — wn.

Der Pianist Paul Baumgartner sechzig

sfd. — Droben in Himmeli redet am sonnigen Hang ein schmuckes Haus, das weit in die abwechslungsreiche Juralandschaft hinausschaut. In der Nähe der Sonnenbuche am Hang stehen ein paar Schlingel. Sie haben all ihre Streiche vergessen und lauschen gespannt zu den Fenstern hinauf. Einige Mädchen gesellen sich wortlos zu ihnen. Ein eigenartiges, ungehobtes Bild!

Aus dem Innern des Hauses tönt Klaviermusik. Es sind keine Ländler, wie sie unsere Bauernburschen ihrer Handharmonika entlocken; aber es ist Musik, die die Dorfkirche so zu fesseln vermag, dass sie die ganze Welt darob vergessen!

Hat der Pianist Paul Baumgartner wohl geahnt, dass sich in Himmeli redet werden einmal so dankbare Zuhörer einfänden werden? Hin und wieder bekunden die Kleinen mit einem frischen Blumenstrauß, dass sie durch das Konzert beglückt worden sind, auch wenn sie keine Ahnung haben, ob die Musik von seinem bevorzugten Komponisten Beethoven, von Brahms oder einem andern Meister stamme. Und wer bisher glaubte, «ungebildete» Menschen seien nicht in stände, hohe Kunst zu geniessen und zu würdigen, der wird hier oben unverhofft eines bessern belehrt!

In Himmeli redet fühlt sich der Meister wohl. Die vielgestaltige Landschaft sagt ihm zu. Im Birstal drunten brütet oft der Nebel. Der Blauenberg, die Hohe Winde und der Stürmkopf stehen im Sonnenschein. Hinter den Wäldern und Flügen haben sich die Dörfer versteckt. Weit hinten ahnt man Paris und den Atlantischen Ozean. Hinter dem Haus aber stellt der felsige Homberg bis zu jenem Punkt, von dem aus man eine herrliche Sicht nach Basel und zum Oberrheinischen Graben geniessen kann.

Der Künstler Paul Baumgartner, der schon ungezählte Musikfreunde beglückt hat, wurde am 21. Juli 1903 in Altstätten geboren. Er ist Bürger von Sirmach im Kanton Thurgau. Nach dem Besuch des Gymnasiums von St. Gallen bildete er sich in München und Köln zum Musiker aus. 1937 kam er als Lehrer ans Konservatorium in Basel. Während neun Jahren war er auch als Professor an der Hochschule für Musik in Hannover tätig. Wie an der Basler Musikakademie, so betreute er auch in Deutschland die Meisterklasse. Pianisten und Komponisten sind stolz darauf, wenn sie sich als Baumgartner-Schüler bezeichnen können. Während sich aber die pädagogische Tätigkeit auf einen verhältnismässig kleinen Kreis von fortgeschrittenen Musikern beschränkt, lernten Tausende in aller Welt den Künstler als Interpreten klassischer und moderner Musik kennen. In den meisten grösseren Städten der Schweiz und des Auslandes ist Paul Baumgartner als Solist aufgetreten. Unter Herbert Karajan und andern berühmten Dirigenten erntete er als Solist viele Erfolge. Unvergesslich ist das Erlebnis eines Baumgartner-

Interkantonale Fachkurse

Die diesjährigen interkantonalen Fachkurse für Koch- und Kellnerlehrlinge in Saisonbetrieben des Gastgewerbes finden vom

21. Oktober bis 7. Dezember 1963

im Berner Oberland, in der Zentralschweiz und in der Westschweiz statt. Betriebsinhaber, die einen Saisonlehrling ausbilden und den Lehrvertrag dem zuständigen kantonalen Lehrlingsamt noch nicht eingereicht haben, sind gebeten, dies umgehend nachzuholen, so dass der Lehrling rechtzeitig zum Kurs-besuch aufboten werden kann.

Auskünfte über die Lehrlingsausbildung in den Saisonbetrieben erteilen die kantonalen Lehrlingsämter und die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe, Tödi str. 9, Zürich 2 (Tel. 051/25 90 55).

Konzertes! Mit welcher Sicherheit beherrscht er seine sechzig Klavierkonzerte! Ohne Blatt! Die Achtung vor den grossen Meistern lässt ihn zum Diener an der Kunst werden. Vom zarten, innigen, volksliebhaften Gesang bis zum funkelnden, überwältigenden Feuerwerk beherrscht er souverän alle Möglichkeiten der musikalischen Interpretation.

Anlässlich seines Geburtstages haben wir Paul Baumgartner auch noch zu danken für seine eigenen Kompositionen. Als ihn kürzlich die St.-Galler auszeichneten, wurden ostschweizerische Mundartlieder dargeboten, zu denen der Gelehrte die Melodien geschrieben hat. Mit dem Schwarzbubenland hat er sich nicht bloss ausserlich vertraut gemacht. Ein Zyklus von Mundartliedern legt Zeugnis ab, wie liebevoll und tief er sich in das geistige Wesen dieser Landschaft hineinzuhaben vermochte. Wir dürfen nicht vergessen, dass Paul Baumgartner auch viele literarische Interessen besitzt. In seiner grossen Bibliothek begegnen wir nicht bloss den international anerkannten Grössen, sondern auch den verschiedensten schweizerischen Mundartschriftstellern.

Off verlässt der Künstler die stille Wohnung unterm Himmeli redet Homberg. Und dann weiss man zu berichten, dass er kürzlich am italienischen Fernsehen gespielt hat, dass er im November nach Indien verreisen wird... Aber immer wieder kehrt er zurück in die sonnige Höhe, um sich zu stärken in der Schwarzbubenluft, damit er auch in den kommenden Jahren Tausende beglücken kann, damit er den geängstigten Menschen einer unsicheren Zeit zu zeigen vermag, wie gerade die Musik alle Geschöpfe zu Brüdern machen könnte. Unsere herzlichsten Wünsche begleiten Paul Baumgartner auf seinem weitem Lebensweg! Albin Fringeli

Petites nouvelles

Tunnel routier du Grand St-Bernard

52 actionnaires, représentant 23 643 actions (sur 24 000) se sont réunis le 26 juin à Bourg St-Pierre sous la présidence de M. M. Gard, Conseiller d'Etat, Sion, président de la Société. C'était la 4e assemblée générale depuis la fondation de la Société; c'était la dernière aussi avant l'ouverture à l'exploitation. L'assemblée, sans discussion, a approuvé les

Suisse, très qualifiée, quatre langues, longue expérience, cherche pour le mois d'octobre situation de confiance à l'année en qualité de

Ire secrétaire ou chef de réception

dans hôtel moyen de 1er ordre. De préférence à Genève ou Lausanne. Offres sous chiffre SR 2865 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

18jährige Deutsche, 3 Jahre kaufm. Lehre mit Abschlussprüfung, Auslandkorrespondenz in Engl., Stenotypistenprüfung, engl. Steno, franz. Sprachkenntnisse, sucht entsprechenden

Wirkungskreis in der Hotelbranche

ab 15. September 1963. Raum Zürich oder Bern bevorzugt. Angebote mit Gehaltsangaben an Brinfridie Jäger, Breitenstrasse 21, 6553 Sobernheim (Nah).

Zu vermieten an Koch mit Fähigkeitsausweis ein alleinstehender, älterer

Gasthof

direkt an Durchgangsstrasse mit grossem Parkplatz. Offerten mit Photo und bisheriger Tätigkeit sind zu richten unter Chiffre KG 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Prima Schlagrahm

liefert an Grossbezüger zu sehr günstigem Preis
Anfragen: Chiffre OFA 5976 R an Orell Füßli-Annoncen Aarau.

Tochter mit Handels-Diplom sucht in 1.-Klass-Hotel in der Westschweiz Stelle als

II. Sekretärin
oder als Praktikantin

Bedingung ist die Erlernung der französischen Sprache. Offerten sind zu richten an M. Roth, Restaurant Bahnhof Stadelhofen, Goethestrasse 24, Zürich 1.

Schweizerin, 31jährig, in allen Sparten versiert, sucht auf kommenden Herbst Stelle als

Gerantin
oder interessante Jahresstelle als

Receptions-Sekretärin

Offerten unter Chiffre GR 2864 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundiger Hoteller, 41 Jahre alt, verheiratet, sucht auf den Herbst, verantwortungsvollen, neuen Wirkungskreis als

Direktor oder Gerant

Miete von Hotel garni oder Kleinhotel auch angenehm.

Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre DG 2211 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, selbständiger Hotelfachmann mit langjähriger Erfahrung sucht passende Stelle als

Direktor evtl. Pacht

eines interessanten Betriebes. Fähigkeitsausweis vorhanden. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre DP 2791 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwecks späterer Heirat wünscht 33jähriger, initiativer Schweizer (mit absolvierter Hotelfachschule, gründlicher Ausbildung im Kaufmännischen wie auch in Service und Küche in den besten Hotels, zurzeit als Direktionsassistent in grösserem Erstklasshaus tätig) auf den Herbst sucht 1963

Geschäftsleitung

Zeugnisse und Referenzen werden Ihnen zugestellt indem Sie anfragen unter Chiffre GE 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Künstlerin

malt Portraits und Miniaturen (Kinderbilder) gegen freien Antritt in einem Ferienhof. Anfragen erbeten unter Chiffre KN 2836 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Angelernter, junger, deutscher

Kellner

sucht Stelle in der Schweiz, um die französische Sprache zu erlernen (Jura bevorzugt). Bin 25jährig, 2 Jahre im Beruf und komme aus gutgeführtem Haus im Hochschwarzwald. Eintritt 15. September / 1. Oktober 1963. Angebote sind zu richten an Georg Ulrich, Hotel Waldlust, 782 Trissee (Schwarzwald).

Junges deutsches Ehepaar sucht Wintersaisonstelle

Sie: Zimmermädchen fleissig und sauber. Englische und italienische Sprachkenntnisse.
Er: Chef de rang bestes Service, schnell und zuverlässig. Englisch und Französisch in Wort und Schrift. Wir haben beide schon mehrfach in der Schweiz gearbeitet und haben gute Zeugnisse. Freundliche Angebote senden Sie bitte an A.W. Köhn, Dortmund, v.d. Goltzstrasse 15 (Deutschland).

Erfahrene, gut ausgewiesene, im Hotelfach versierte Person, sucht auf 1. Oktober oder Wintersaison Vertrauensstelle in Hotel als

Buffetdame

wenn möglich mit kleiner Bar. Offerten sind erbeten unter Chiffre VB 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

gesetzten Alters, befähigt, grosser Brigade vorzustehen, möchte sich verändern. Zürich oder Umgebung bevorzugt. Zuschriften erbeten, möglichst mit Angabe von evtl. Gehalts, unter Chiffre O 14719 Z an Publicitas Zürich 1.

Directeur d'hôtel

est disponible de suite.

Citoyen suisse, rotarien excellente expérience à l'étranger. Age 50 ans. Bon restaurateur, relations humaines et publiques, expérimenté en analyses de rentabilité. Personnalité convaincante. Offres sous chiffre DH 2855 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Tüchtige Direktionsssekretärin (Deutsche), mit langjähriger Praxis in der Schweiz und allgemeiner Bureauausbildung, sucht Stelle als

Hotelsekretärin

in der Réception in nur erstklassigem Betrieb, auf Anfang August. Anfragen unter Chiffre DH 2743 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei junge deutsche Köche

21 und 19 Jahre alt suchen auf 1. Oktober 1963 oder nach Übereinkunft Stelle in gutem Hause, möglichst französische Schweiz. 21jähriger hat abgeschlossene Metzger- und Kochlehre sowie Referenzen guter deutscher Hotels. 2. Z. Arbeitsverhältnis in der französischen Schweiz. Beide haben auf sämtlichen Posten der Hotellerie gute Kenntnisse. Offerten unter Chiffre KO 2892 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Etudiante

bilingue (français-allemand, oral et écrit), avec connaissances d'anglais et d'italien, cherche travail pendant les vacances du 22 juillet au 31 août en Suisse, comme aide de réception dans hôtel, ou garde d'enfants dans famille. Offres adresser s.v.p. à Catherine Weber, 15, rue du Cimetière, Téléphone (056) 5 32 52, St-Ursanne J.S.

2 Chefs de rang, Deutsche

internationale Erfahrung, Englisch und Französisch, suchen Stellung für die kommende Wintersaison. Angebote bitte unter Chiffre 77/63 an die Droste Ann-Exped. GmbH, Düsseldorf, Pressehaus.

Tüchtiger und sehr initiativer

Chef de réception

Schweizer, 33 Jahre alt, mit guter Ausbildung in allen Sparten der Hotellerie, versiert in Korrespondenz, guter Organisator, mit angenehmen Umgangsformen, 5 Sprachen, z. Z. in grossem Saisonbetrieb der Luxuskategorie tätig, sucht passende Stelle für die Wintersaison 1963/64. Offerten erbeten unter Chiffre CR 2727 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, fachkundiges Ehepaar (Küchenchef, Gerantin) sucht Stelle als

Gerance-Ehepaar evtl. Pacht

auf 1. Oktober 1963 oder nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten unter Chiffre GE 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

comptes de l'exercice écoulé (1962) et donné écartage au Conseil d'administration de sa gestion.

Conformément à l'art. 15 des statuts, la série sortante des membres du Conseil a été réélue pour une nouvelle période. Il s'agit de MM. Cl. Genoud, conseiller d'Etat, Fribourg, Ed. Guinand, conseiller d'Etat, Genève, Marc Morand, ancien président de la commune de Martigny, A. Vogelsang, syndic de Montreux et J. Belet, secrétaire de la Chambre vaudoise du commerce.

L'Assemblée a ratifié une convention concernant la garantie d'un emprunt passé avec l'Etat du Valais, l'Etat de Vaud et la Ville de Lausanne. Elle a, d'autre part, confirmé sa décision antérieure de fixer son siège social à Bourg St-Pierre, dont les autorités l'ont grandement aidée, notamment en mettant (à des conditions très avantageuses) 115 000 m² de terrain à disposition pour la construction de la gare routière, de places de parc, etc.

M. M. Gard, président, a signalé que le programme des travaux pour 1963 sera tenu. Tout sera terminé, notamment la route d'accès, à la fin de cette année. L'ouverture du tunnel au trafic se situera entre janvier et mars 1964; après une période de rodage, il sera officiellement inauguré.

Les actionnaires se rendirent ensuite sur les chantiers et purent constater l'importance et le rythme des travaux extérieurs encore en cours. Ils notèrent aussi avec plaisir le trafic déjà intense de voitures étrangères, dont les occupants paraissaient fortement intéressés par l'ampleur des travaux en voie d'exécution. — A.

Traffic record sur le Lac Léman

Les actionnaires de la Cie générale de navigation sur le lac Léman, réunis en assemblée générale à Lausanne sur la présidence de M. J. Kratzer, syndic de Vevey, ont approuvé les comptes et la gestion de la CGN durant l'examen écoulé. Ils ont eu la satisfaction d'enregistrer le résultat le meilleur puisque, pour la première fois, le cap des 4 millions de recettes a été dépassé.

En 1962, la CGN a transporté 1 664 310 voyageurs, ce qui représente une augmentation de 6,55 %. Les recettes se sont élevées à Fr. 4 192 619,62, soit Fr. 453 978,87 de plus (11,24 %) que l'année précédente. Quant aux dépenses, elles n'ont augmenté que de 1,58 % pour atteindre le chiffre de Fr. 3 474 695,69.

Le kilométrage des bateaux à vapeur chauffés au charbon a diminué à nouveau de moitié, étant donné que le «Montreux» a été transformé et que des brûleurs à mazout ont été installés sur l'«Hélie».

M. J. Meier, que l'on doit complimenter pour le brillant essor de sa Compagnie, a annoncé aux actionnaires que la construction des nouveaux chantiers et bâtiments d'administration est en très bonne voie.

Notons que les principaux ports du lac Léman s'inscrivent comme suit dans le tableau statistique de la vente des billets ordinaires : Ouchy-Lausanne 27,73 %, Genève 18,98 %, Evian 15,47 %, Montreux 8,86 %, Vevey 4,62 %.

A Château-d'Oex : Une bonne nouvelle

Les actionnaires du téléférique de la Braye, réunis en assemblée générale, ont approuvé les comptes et la gestion de la Compagnie pour 1962. Les recettes se sont élevées à 211 081 fr. en augmentation de 10 % sur celles de l'exercice précédent.

La situation ne permet cependant pas (encore) le paiement d'un dividende. Toutefois, chaque actionnaire est mis au bénéfice de l'octroi d'un billet aller et retour. — A.

Au Château de Chillon

Les comptes de l'Association pour la restauration du Château de Chillon, qui administre ce monument historique s'y donne toujours une image du tourisme lémanique et plus particulièrement montreuven.

En 1962 les recettes se sont élevées à fr. 241 497,17 et les dépenses à fr. 216 848,26; le bénéfice a permis de verser la somme de fr. 15 000.— à deux fonds de réserve et de reporter à compte nouveau fr. 4428,91. La fortune de l'association s'élevait au 31 décembre à fr. 211 007,03.

L'an dernier, le château a reçu la visite de 181 542 visiteurs payants. Diverses manifestations y ont été organisées à l'occasion notamment de congrès importants.

L'assemblée des sociétaires, réunis le 27 juin sous la présidence de M. P. Oguey, conseiller d'Etat, a approuvé la gestion de son comité et lui a donné écartage. — A.

Les 50 ans du BLS

Le Chemin de fer des Alpes bernoises Berner-Lötschberg-Simplon est une des rares compagnies privées européennes d'importance internationale. Constitué en 1906, il avait pour but de créer une relation directe du Plateau suisse, par les Alpes bernoises, vers le portail nord du tunnel du Simplon, et de susciter ainsi un nouveau trafic de transit par la Suisse à destination et en provenance de l'Italie. Sur le tronçon Thounne-Brigue, qui se caractérise par la hardiesse de sa conception et la beauté des paysages traversés, l'exploitation a été ouverte le 15 juillet 1913, il y a donc 50 ans. Dès le début, les trains ont circulé à l'électricité.

Le Chemin de fer des Alpes bernoises a fêté ce jubilé le 22 juin. Plus de quatre cents invités prirent place dans un train spécial, qui fut vivement acclamé par la population entre Bern et Brigue.

Le BLS, qui est aujourd'hui une entreprise de transport florissante dotée d'installations modernes, exploite actuellement, à part sa ligne principale longue de 118 km, d'autre chemins de fer privés du canton de Berne, dont les réseaux mesurent au total 129 km, ainsi qu'une flottille de bateaux fort bien équipés sur les lacs de Thounne et de Brienz.

Un passage à niveau supprimé par semaine en Suisse

Les Chemins de fer fédéraux suisses, agissant en étroite collaboration avec la Confédération, les cantons et les communes, se sont fixés pour but de supprimer aussi rapidement que possible les passages à

niveau. Vu le coût élevé des ouvrages de remplacement et la pénurie de main-d'œuvre chronique dans le secteur des constructions, la chose n'est pas aisée à réaliser. Il leur a été néanmoins possible d'éliminer 206 passages à niveau entre 1959 et 1962, soit deux fois plus que dans les années antérieures. Le rythme de suppression a donc été, durant ce laps de temps, d'un passage à niveau par semaine. Il sera maintenu cette année.

Les TEE circulent à 140 km/h

Sur le réseau des Chemins de fer fédéraux suisses, le maximum de vitesse autorisé était de 90 à 100 km/h jusque dans les années trente. Ensuite, il fut progressivement porté à 125 km/h pour les trains directs légers. Actuellement, on aménage la ligne du Simplon entre Lausanne et Iselle, à la frontière italo-suisse (sortie sud du tunnel du Simplon), pour une vitesse de 140 km/h pour certains trains. Cela implique une refonte totale de la ligne de contact électrique et d'autres travaux. Mais le TEE «Cisalpin» Milan-Lausanne-Paris roule déjà à 140 km/h sur plusieurs tronçons de la ligne, notamment sur les vingt kilomètres du tunnel du Simplon.

Manifestations

Pose de la première pierre d'un nouveau bâtiment de la Foire Suisse d'Echantillons à Bâle

Au début de l'été a été posée à Bâle la première pierre du nouveau grand bâtiment de la Foire Suisse d'Echantillons. Aux accents de la fanfare de la police bâloise et en présence de représentants du Conseil d'Etat, du Grand Conseil, de l'administration cantonale, du corps enseignant et d'élèves de l'école du Rosental toute proche, comme aussi du personnel de la Foire et de nombreux autres invités, une cassette contenant un écrit qui retrace l'histoire du nouveau bâtiment, ainsi que différents autres documents, ont été scellées dans la première pierre de la nouvelle construction. Auparavant, des allocutions ont été prononcées par MM. Hermann Hauswirth, directeur de la Foire, Hans Rudolf Suter architecte, et Alfred Schaller, président de la Foire Suisse d'Echantillons.

Ce bâtiment qui mesurera 108 m de long, 81 m de large et 26 m de haut et qui sera érigé d'après les plans des architectes Suter & Suter, à Bâle, et des ingénieurs Emch & Berger, à Bâle et à Berne, devra être construit durant une période de dix mois à peine, afin d'être disponible du 11 au 21 avril 1964, pour la 46e Foire Suisse d'Echantillons. Il englobera, répartis sur quatre étages, 14 300 m² de surface de stands, ce qui correspond à près du quart de la surface totale effective dont la Foire disposait jusqu'ici.

En raison du temps très réduit dont on dispose pour effectuer cette construction, on a fait choix d'éléments préfabriqués en béton armé.

Il s'agit là du plus grand bâtiment de ce genre qui, jusqu'ici, ait été édifié en Suisse d'après cette méthode de construction.

Le Comptoir suisse en 1962 à travers les chiffres

Le Conseil d'administration du Comptoir suisse présente à l'Assemblée générale des coopérateurs qui

se tiendra le 2 mai prochain, son rapport de gestion en 1962. La 43e Foire nationale d'automne de Lausanne qui a ouvert ses portes du 8 au 23 septembre 1962, a enregistré 875 000 entrées, dont quelque 50 000 visiteurs étrangers. Le nombre des visiteurs d'outre-Atlantique est en progression très sensible. La marche des affaires fut réjouissante. Sur la base d'une enquête entreprise auprès des exposants à l'issue de la foire, 84 % d'entre eux se déclarent satisfaits des marchés conclus et des affaires en perspective; 86 % ont atteint leurs objectifs publicitaires; 15 % ont traité d'intéressantes affaires avec l'étranger; 91 % souhaitent spontanément prendre part au Comptoir de 1963.

Une fois de plus, grâce à sa réputation de bon aloi et à son efficacité publicitaire, le Comptoir suisse a pu démontrer à l'évidence que la formule des foires nationales telle que la pratique la Suisse demeure un incomparable instrument au service de l'économie nationale. De plus, le rayonnement de la foire de Lausanne sur le plan international lui vaut l'attention toute particulière d'économistes de nombreux jeunes Etats pour qui le développement rationnel de l'agriculture constitue notamment un problème impérieux, de même que la construction et l'aménagement d'habitations.

Indépendamment des nombreuses manifestations marquant traditionnellement son activité, le Palais de Beaulieu a abrité des spectacles, des expositions professionnelles, suisses et internationales, des congrès, des manifestations sportives.

Le montant global des locations a atteint 3 417 000 francs, représentant une augmentation de 553 553 francs par rapport à l'exercice précédent. L'ensemble des recettes couvre largement les frais généraux d'exploitation, les frais techniques et les frais de publicité qui représentent 3 286 129 francs eux-mêmes en augmentation sur 1961 de 504 820 francs. Il permet également de faire face aux frais d'entretien immeubles de 173 576 francs ainsi qu'au service des intérêts et des amortissements de 1 411 966 francs. Pour couvrir les différents projets en cours d'exécution, une somme de 221 000 francs a été réservée à cet effet, tandis que la provision pour risques d'exploitation est alimentée de 50 000 francs. L'actif et le passif du bilan se balancent par 34 684 239 fr. en augmentation de 2 116 496 francs sur l'exercice 1961, due au bouclier définitif des comptes de construction. 1962 se range au nombre des exercices favorables de la Société coopérative du Comptoir suisse. Le report à nouveau après les amortissements et les réserves constituées est de 2114 francs.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Duc de Rohan

Hotel - Restaurant - Rotisserie, Chur

Auf 1. Oktober 1963 suchen wir zur Neueröffnung jungen initiativen

Küchenchef

spezialitätenkundig

Wohnung vorhanden. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Unterlagen sind erbeten an P. Räsche, Hotel «Duc de Rohan», Masanserstrasse 44, Chur.

Zur Eröffnung des neuen

«Bären» in Köniz bei Bern

(etwa Anfang November 1963) suchen wir in Jahresstellen folgendes Personal:

jungen Küchenchef
Commis de cuisine
Küchen- und Officebursche
oder -mädchen
Hausbursche
Serviertöchter
Buffetöchter

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Herrn M. Schwyter, Höhweg 8, Liebfeld-Bern.

Hotel-Direktor

seit mehreren Jahren Direktor eines Erstklasshotels (erstes Haus in einem Sommer- und Winterkurort), sucht sich auf die kommende Wintersaison zu verändern. Gesucht wird

Direktion oder Pacht

eines guteingerichteten, erstklassigen Saison- oder Jahresbetriebes. Offerten erbeten unter Chiffre HD 2863 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ein international bekanntes Kurhaus mittlerer Grösse, mit 45 anspruchsvollen Gästen und ebenso vielen Angestellten, sucht

Chefkoch-Mitarbeiter

mittleren Alters. Guter Personalführer, Kenntnisse in feinsten Küche und Diät erwünscht.

II. Koch, Diätassistentin und weiteres Küchenpersonal vorhanden. Eintritt am 1. September oder 1. Oktober 1963. Ganzjährige Dauerstelle. Wohnung vorhanden.

Bewerbungen mit Zeugnisschriften, Photo und Gehaltsforderung erbeten unter Chiffre M 14844 Z an Publicitas Zürich.

Kochlehrling gesucht

der vorher einige Monate als Küchenhilfe zu arbeiten hat. In Zürich wohnhaft bevorzugt. Geeignetes Hotel-Restaurant in Zürich. Offerten unter Chiffre KO 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zuverlässiger, loyaler und alleinistehender Küchenchef und Gastronom 39J., sucht auf 1. 8. 1963 Vertrauens-Stelle als

Aide du patron oder selbständiger Geschäftsführer

Gutes Arbeitsklima und evtl. familiäre Behandlung ist wichtiger als hohes Salär. Freundliche Zuschriften unter Chiffre OG 2823 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachgewandte

Restaurations-tochter

sucht neuen Wirkungskreis evtl. auch als Barmaid. Eintritt auf sofort oder nach Überreinkunft. Rheintal bevorzugt. Offerten unter Chiffre RT 2897 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Albergo Svizzero, Morcote TI

Téléphone (091) 8 11 12.
cherche pour de suite:

jeune dame

pour buffet-bar

commis saucier

2 femmes de chambre-repasseuses

Suche infolge Krankheit per 31. Dezember 1963, bzw. früher

Pächter-Nachfolger

für gut eingeführtes, neueres Hotel-Restaurant (20 Betten) in grosser Industriegemeinde Nähe Luzern. Nachweisbarer Umsatz vorhanden. Gute Existenz für tüchtiges Wirtshaus (Küchenchef). Notwendiges Kapital für Übernahme des Warenlagers ca. Fr. 20 000.— Offerten unter Chiffre PN 2895 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. April 1964 für unsern Sohn

Kochlehrstelle

Offerten sind zu richten an Familie A. Speck-Roth, Metzgerei und Speiserestaurant Zollrain, Aarau. Telefon (064) 2 37 48.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:



Serviertochter
Buffetöchter
Schankbursche
Office- und
Küchenbursche

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeit. Geregelter Arbeits- und Freizeit, Pensionskasse. Offerten an Gebr. Pauli, Bahnhofbuffet, Aarau. Telefon (064) 2 56 21.

Gesucht tüchtiger

Koch

oder Commis de cuisine

Serviertochter

evtl. Buffet- und Serviertochter

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an F. Eberhard, Restaurant Wohlfahrtshaus, Perlen b. Luzern. Tel. (041) 71 12 17.

Hotel Hirschen, Interlaken

sucht per sofort:

Buffetöchter oder
Buffetbursche
Commis de cuisine
Anfangs-
Restaurationstochter

Offerten mit Lohnanspruch erbeten an Frl. Th. P. Bühler.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht für sofort (Sommersaison):

Chef de partie (Saucier)
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Buffetöchter

Offerten an die Direktion.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Nr. 29

Offene Stellen

Emplois vacants

Gesucht zu baldigem Eintritt in renoviertes Haus: **Serviertochter oder Kellner** (für Saal), **Commis de cuisine**, **Zimmermädchen**, **Offerten** erbeten an Familie Rohrbach, Hotel Alpenrose, Kandersteg B.O. (857)

Gesucht seriöse Tochter für den Service, evtl. auch Anfängerin. Eintritt Ende Juli, guter Verdienst. **Offerten** an Hotel-Kurhaus Vogelsang, Spelcher A.R. (859)

On cherche pour entrée de suite: **cuisinier**, **apprentie cuisinier**, **filles de salle**. Faire offres à l'Hôtel de Paris, La Chaux-de-Fonds. (855)

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passphoto und 40 Rp. in Briefmarken losse beigelegt (Ausland: ein internationaler Postantwortcoupon) an **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basel. (061) 34 86 97**

Offres avec numéro de la liste, copie de certificats, photo de passeport et 40 cts en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle. (061) 34 86 97**

Le offerte devono essere fornite del numero indicato nella lista delle copie dei certificati di buon servizio, di una fotografia e di 40 centesimi in francobolli non incollati (per l'estero: buono-risposta internazionale) e devono essere indirizzate al **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97**

Jahresstellen

Places à l'année — Posti annuali

- 6991 Zimmermädchen, sof., 80 B., Basel
6992 Küchenbursche, Lingeriemädchen, (evtl. Ehepaar), sof., Passantenhotel, Basel
6993 Küchenbursche, sof., Passantenhotel, Basel
6994 Kellnerpraktikant oder Commis de rang, Deutsch sprechend, Buffetbursche oder -tochter, Deutsch sprechend, sof., 80 B., Basel
6995 Officebursche oder -tochter, sof., 120 B., Basel
6996 Küchenbursche oder -mädchen, Officebursche oder -mädchen, sof., 80 B., Basel
6997 Commis de cuisine oder Chef de partie, Haus-Zimmermädchen, sof., Passantenhotel, Basel
6998 Restaurationskellner, Kellner, sof., 80 B., Basel
6999 Restaurationskellner oder -tochter, Buffetbursche oder -tochter, Chef de partie, Commis de cuisine, Küchenbursche, Buffetdame, sof., Restaurant, Basel
7000 Küchenbursche, Hausmädchen, sof., Passantenhotel, Basel
7001 Hausbursche, sof., 50 B., Basel
7002 Buffetbursche oder -tochter, sof., Restaurant, Basel
7003 Serviertochter, Hausbursche (Ablesung Nachportier), sof., 50 B., Basel
7004 Küchenbursche, Commis de rang, sof., Erstklasshotel, Basel
7005 Bonkontrollleur oder -kontrollseuse, sof. oder n.U., Grossrestaurant, Basel
7006 Commis de cuisine, Buffetdame, Serviertochter, sof., Restaurant, Basel
7007 Hilfskoch, 1. August, 70 B., Basel
7008 Lingeriegouvernante, Saalkellner, sof., Passantenhotel, Basel
7009 Zimmermädchen, sof., kleineres Hotel, Basel
7010 Zimmermädchen, Commis de cuisine oder Allein-koch, sof., 80 B., Basel
7011 Buffettochter, Commis de cuisine, Kellner, sof., Restaurant, Nähe Basel
7012 Sekretärin evtl. Praktikantin, Restaurationskellner, Casserollier, sof., Restaurant, Basel
7013 Zimmermädchen, sof., 70 B., Basel
7014 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 70 B., Zentral-schweiz
7015 Chef de service, sof., Restaurant, Kt. Bern
7016 Chef de service, sof., 50 B., Bern
7017 Telefonistin, (Schweizerin), Grossrestaurant, Bern
7018 Restaurationskellner evtl. Praktikantin, sof., kleineres Hotel, Viewr.
7019 Allein Koch, sof., 90 B., Bern
7020 Allein Koch, Kellner, Kt. Solothurn
7021 Chef de rang, sof., Erstklasshotel, Bern
7022 Buffetdame, Serviertochter, Commis patissier, sof., Grossrestaurant, Basel
7023 Sekretär evtl. Praktikant, Commis de cuisine, Buffettochter oder Hilfsperson, sof., 80 B., Kt. Bern
7024 Küchenbursche, sof., kleineres Hotel, Waadt
7025 Küchenbursche, Officebursche, sof., 40 B., Engadin
7026 Hilfszimmernädchen, sof., kleineres Hotel, Zentral-schweiz
7027 Allein Koch, Hausbursche, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, sof., kleineres Hotel, Kt. Solothurn
7028 Kellner, Buffetdame, sof., 70 B., Thurgau
7029 Commis de cuisine, sof., 100 B., Interlaken
7030 Commis de rang oder Demi chef oder Chef de rang, sof., 80 B., Zürichsee
7031 Barmaid oder -tochter oder Restaurationskellner mit Barkenntnissen, sof., kleineres Hotel, B.O.
7032 Chef de garde, evtl. Commis de cuisine, sof., Restaurant, Luzern
7033 Commis de cuisine, Buffettochter, sof., Restaurant, Luzern
7034 Entremetteur/Chief de partie, Commis de cuisine, Commis de rang, sof., 120 B., Lugano
7035 Chef de partie, Patissier, sof., 60 B., Basel
7036 Commis de cuisine, Hilfskoch, sof., 100 B., Graub.
7037 Commis de cuisine, sof., 40 B., Kt. Fribourg
7038 Küchenburschen, Officeburschen, sof., kleines Hotel, Kt. Schaffhausen
7039 Chef de rang, sof., 50 B., Kt. Schaffhausen
7040 Serviertochter, Tournaute für Buffet und Lingerie, sof., 40 B., Kt. Solothurn
7041 Allein Koch, Commis de cuisine, sof., 50 B., Berner Jura

Stellengesuche

Demandes de places

Bureau und Reception

Hotelssekretärin übernimmt Ferienabläusungen. Frei ab 1. September. Offerten unter Chiffre 144

Salle und Restaurant

Saal-Restauranttochter, ges. Alters, 4 Sprachen sprechend, sucht Aushilfsstelle in Saison. Offerten unter Chiffre 145

Adressänderungen von Abonnenten

werden mit 30 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigelegt werden.

- 3042 Restaurationskellner, sof., 80 B., Tessin
3043 Chef de partie, sof., Bahnhofbuffet, Kt. Solothurn
3044 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
3045 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 40 B., Kt. Solothurn
3046 Chef de service, Büropraktikant, Saalpraktikantin, sof., 60 B., Solothurn
3047 Buffetdame, sof., 80 B., Thunersee
3048 Küchenbursche, sof., 40 B., Zürichsee
3049 Zimmermädchen, Mithilfe im Service, sof., kleines Hotel, Aargau
3050 Commis de cuisine, sof., Bahnhofbuffet, Genfersee
3051 Allein Koch, Commis de cuisine, Hilfskochen, Haus-Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Haus-Küchenbursche, sof., kleines Hotel, Kt. St. Gallen
3052 Küchenbursche, Commis de cuisine, Restaurationskellner, Deutsch sprechend, sof., 50 B., Kt. Zürich
3053 Commis saucier oder Entremetteur, n.U., Serviertochter, Kellner, sof., kleines Hotel, Aargau
3054 Economat-Buffettournaute, sof., 90 B., Zürich
3055 Saaltöchter oder Kellner, Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, sof., Officiemädchen oder -bursche, Serviertochter, 1. August, 130 B., Zürich
3056 Hausbursche-Portier, Deutsch sprechend, sof., 40 B., Zürich
3057 Commis de rang, Hilfszimmernädchen, Angestelltenzimmernädchen, Kaffeeköchin, Maler, Ebeniste, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Zürich
3058 Commis de cuisine, sof., 80 B., Zürich
3059 Commis de rang, Angestellten-Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Economat-Tochter, sof., 120 B., Zürich

Sommersaison-Stellen

Places d'été — Posti estivi

- 3062 Etagenportier, Küchenbursche, Zimmermädchen, sof., 80 B., Graub.
3063 Küchenbursche, Officebursche oder -mädchen, Commis de salle, sof., 80 B., Tessin
3064 Sekretärin oder Praktikantin, sof. oder n.U., 50 B., Graub.
3065 Commis de cuisine, Officebursche oder -mädchen, Casserollier, sof., 150 B., Viewr.
3066 Commis de cuisine, sof., 80 B., Graub.
3067 Saaltöchter, Deutsch sprechend, Küchenbursche, sof., 70 B., B.O.
3068 Küchenbursche, Officiemädchen, sof., 60 B., Graub.
3069 Zimmermädchen, sof., 80 B., B.O.
3070 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Commis patissier, sof., 80 B., B.O.
3071 Casserollier, Officebursche, Küchenbursche, sof., 100 B., Togenburg
3072 Hilfsperson, sof., Erstklasshotel, Viewr.
3073 Commis de cuisine evtl. Hilfskoch oder Köchin, Saalkellner oder -tochter, sof., 50 B., Baden, Aargau
3074 Haus-Küchenbursche, sof., 80 B., Zürich
3075 Chef de rang, sof., Erstklasshotel, Viewr.
3076 Haus-Küchenbursche, sof., 30 B., B.O.
3077 Commis de rang, sof., 160 B., Waadt
3078 Gouvernante, sof., 90 B., Wallis
3079 I. Economatgouvernante, sof. oder n.U., Erstklasshotel, Kt. St. Gallen
3080 Küchenbursche, Lingeriemädchen, sof., 70 B., Viewr.
3081 Hilfskoch, sof., 50 B., B.O.
3082 Commis de cuisine, sof., 60 B., Wallis
3083 Lingeriemädchen, sof., Küchenbursche, 1. 80 B., B.O.
3084 Etagenportier, Saalkellner, Saaltöchter, Zimmermädchen, sof., 80 B., Zentralschweiz
3085 Serviertochter, sof., 50 B., Zentralschweiz
3086 Commis de cuisine, evtl. Hilfskoch, Hilfszimmernädchen, sof., 50 B., Graub.
3087 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Graub.
3088 Chef de cuisine, evtl. Chef de partie, sof., 100 B., Graub.
3089 Bureaupraktikant(in), Saalpraktikant(in), Commis de cuisine, sof., 50 B., Graub.
3090 Alleinportier, Küchenbursche, sof., 40 B., B.O.
3091 Küchenbursche, Zimmermädchen, sof., kleineres Hotel, B.O.
3092 Commis de cuisine, sof., 120 B., Viewr.
3093 Commis de cuisine oder Entremetteur oder Saucier, sof., 100 B., B.O.
3094 Chasseur-Hausbursche, Officebursche, sof., 100 B., Interlaken
3095 Saalkellner oder -tochter, sof., 100 B., Interlaken
3096 Chef de rang, Chef d'étage, sof., Commis de rang, Chasseur, Officebursche, Hausbursche, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Interlaken
3097 Lingeriemädchen, sof., 70 B., Interlaken
3098 Chef de partie, Buffettochter, sof., Erstklasshotel, Graub.
3099 Etagenportier, Demi-Chef de rang, Commis de rang, Kellnerbursche, Officebursche und -mädchen, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Ct. Bern
3100 Buffettochter, Serviertochter, sof., 120 B., Luzern
3101 Sekretär(in), sof., Erstklasshotel, Graub.
3102 Commis de cuisine oder Hilfskoch oder Köchin, Küchenbursche, sof., 60 B., Graub.
3103 Saal-Restauranttochter, sof., 40 B., Lago maggiore
3104 Chef de partie, Commis de cuisine, Sekretärin, sof., Tessin, Wallis
3105 Chef de partie oder Commis de cuisine, Saaltöchter, evtl. Entremetteur, Tournaute für Etage und Lingerie, sof., 100 B., Lugano
3106 Zimmermädchen, Commis de rang, Commis Entremetteur, sof., 100 B., Tessin
3107 Lingerie oder Lingeriemädchen oder Gouvernante, Officiemädchen-Kaffeeköchin, sof., Erstklasshotel, Luzern
3108 Commis de cuisine, Restaurationskellner, sof., 80 B., B.O.
3109 Officegouvernante, evtl. Anfängerin, sof., 120 B., Lugano

- 3110 Sekretär(in)-Praktikant(in), Hausbursche, Restaurationskellner oder Demi-Chef, sof., 60 B., Kt. Bern
3111 Küchenchef, sof., 50 B., Tessin
3112 Allein Koch oder Chef, Küchenbursche, Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Tessin
3113 Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., Serviertochter (Jahresstelle), n.U., 70 B., Genfersee
3114 Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Saaltöchter, Hallentochter, Koch-Tournaute, I. Buffetdame, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Engadin
3115 Commis de rang, Hausmädchen, sof., 50 B., Thunersee
3116 Küchenbursche oder -mädchen (evtl. Ehepaar), sof., 40 B., Graub.
3117 Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Engadin
3118 Patissier, Lingerie, sof., 70 B., Tessin
3119 Chef de réception oder I. Sekretärin, Glätterin-Näherin, Personal Köchin, Officebursche und -mädchen, sof., 120 B., Engadin
3120 Näherin, Restaurationskellner, sof., 60 B., Engadin
3121 Officiemädchen, sof., 50 B., B.O.
3122 Barmaid, Portier, sof., 130 B., Engadin
3123 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Officiemädchen, sof., 40 B., Engadin
3124 Chefs de rang oder Demi-Chefs, sof., Erstklasshotel, Engadin
3125 Küchenchef, sof., 60 B., Thunersee
3126 Restaurationskellner oder -kellner, sof., 30 B., Engadin
3127 Patissier, sof., Erstklasshotel, Engadin
3128 Küchenbursche, Lingerie, sof., 80 B., Engadin
3129 Commis Patissier, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, sof., 40 B., Aargau
3130 Commis de rang, Lingerie, sof., 80 B., Engadin
3131 Zimmermädchen, sof., 60 B., B.O.
3132 Chefs de partie, Commis de cuisine, evtl. Hilfsköche, sof., Erstklasshotel, Lingerie, sof., 80 B., Engadin
3133 Economat-Officegouvernante, evtl. Anfängerin, sof., 80 B., Engadin
3134 Kellner oder Serviertochter, sof., 80 B., Nidwalden
3135 Chef de rang oder Demi-Chef, sof., 1. August, Erstklasshotel, St. Moritz
3136 Commis de rang, Commis de cuisine, Officiemädchen, Lingeriemädchen, Lingerie, sof., 80 B., Engadin
3137 Chefs de rang, Demi-Chefs, sof., Erstklasshotel, Engadin
3138 Sekretär, Kellner, sof., 30 B., Waadt
3139 Kaffeeköchin, Glätterin, Casserollier, sof., Erstklasshotel, Engadin
3140 Zimmermädchen, sof., kleineres Hotel, Graub.
3141 Commis de rang, sof., Erstklasshotel, Engadin
3142 Commis de rang, Commis de cuisine, sof., 100 B., Kt. St. Gallen
3143 Küchenmädchen, sof., kleineres Hotel, Viewr.
3144 Commis de cuisine, Sekretärin, sprk., (Jahresstelle), sof., 50 B., B.O.

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden

Aushilfs-Offerten:

- 1 Concierge, D., F., E., sofort bis 15. September.

Sommersaison-Aushilfen

- 2 Büropraktikant, 19jährig, E., F., sofort bis Ende August, D., F., 25. Juli bis 30. August.
3 Sekretär/Telefonist, D., F., E., Mitte August bis Ende Oktober (nur Gent).
4 Servicepraktikant, 19jährig, D., F., E., sofort bis Ende August.
5 Servicepraktikant, 20jährig, E., F., D., Anfang August bis September, 1. September bis 28. Oktober.
6 Hilfsportier/Chasseur, 19jährig, D., E., F., sofort bis Mitte oder Ende September.
7 Hilfsportier/Chasseur, 20jährig, E., F., D., Anf. August bis September.
8 Büropraktikant, 20jährig, E., F., D., sofort bis Ende August/September, 25. Juli bis 15. September.

Bewerbungunterlagen mit Personalien und Photo werden sofort zugeschiedt, auf Anfrage an Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telefon (061) 34 86 97.

- 3145 Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., Viewr.
3146 Chef de cuisine oder Chef de partie, Küchenbursche oder -mädchen, sof., 40 B., Viewr.
3147 Saalkellner, sof., Gardemanger oder Tournaute, sof., 110 B., Togenburg
3148 Commis de cuisine, Saalpraktikant, sof., 40 B., B.O.
3149 Saalkellner oder -tochter, Küchenbursche, sof., 50 B., Viewr.
3150 Allein Koch, Haus-Küchenbursche, Zimmermädchen, sof., 30 B., B.O.

Lernstellen

- 3151 Kochlehrling, sof., Passantenhotel, Basel
3152 Kochlehrling, sof., 70 B., Thurgau
3153 Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel
3154 Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel
3155 Kochlehrling, sof., Restaurant, Basel

Aushilfsstellen

Remplacements — Aiuti e supplenze

- 7767 Serviertochter, sof., 50 B., Zentralschweiz
7768 Küchenbursche, sof., 70 B., Basel
7769 Kellner, evtl. Praktikant, sof., Restaurant, Zürich
7770 Portier, sof., für 6 Wochen, Hotel, Zürich
7771 Allein Koch oder Commis de cuisine, sof., für 1 Monat, B.O., Engadin
7772 Saaltöchter, sof. bis Ende August, 50 B., Graub.
7773 Telefonistin(in), sof., für etwa 2 Monate, Kurhaus, Thurgau
7774 Commis de cuisine, sof., für etwa 4 Wochen, 70 B., B.O.
7775 Buffetdame, sof., 80 B., Thunersee
7776 Gardemanger oder Tournaute, Zimmermädchen, sof., 110 B., Togenburg
7777 Chef de cuisine oder Chef de partie, 4. August, für etwa 3 Wochen, Spital, Kt. Appenzel
7778 Zimmermädchen oder Hilfszimmernädchen, sof., für 1 Monat, Erstklasshotel, Engadin

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à **Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 23 22 41.**

- 9045 fille de buffet, de suite, petit hôtel, région lac Léman
9050 commis de rang, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9051 commis de rang, de suite, grand hôtel, lac Léman
9052 sommeliers, de suite, hôtel moyen, Vaud
9056 commis de salle, de suite, hôtel moyen, Genève

- 9057 stagiaire de service, de suite, hôtel moyen, Bâle
9059 un secrétaire (parlant allemand), garçon d'office, fille de lingerie, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9062 commis de salle, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Valais
9066 dame de buffet, garçon de buffet, de suite, hôtel moyen, Vaud
9068 1er réceptionnaire, év. jeune chef de réception, de suite ou à convenir, hôtel moyen, Berne
9070 fille de restaurant, de suite, petit hôtel, Vaud
9073 femme de chambre, portier, garçon ou fille de salle, tournaute-barsecrétaire-gouvernante, de suite, grand hôtel, lac Léman
9077 demi-chef ou commis de rang, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9079 fille de maison, garçon de maison, de suite, petit hôtel, lac Léman
9081 stagiaire de bureau, de suite, grand hôtel, lac Léman
9082 chasseur, de suite, hôtel moyen, région lac Léman
9083 sommeliers, cuisiniers, de suite, grand restaurant, canton de Fribourg
9086 pâtissier, garçon de cuisine, de suite, grand hôtel, Alpes vaudoises
9089 fille de lingerie, de suite, grand hôtel, lac Léman
9090 saucier, commis de cuisine, commis de rang, demi-chef de rang, aide femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9094 commis de cuisine, garçon de cuisine, garçon d'office, dames de buffet, aides comptoir, filles de maison, buffet de gare, lac Léman
9100 garçon ou fille de salle, de suite, hôtel moyen, région Montreux
9102 dame ou garçon de buffet, de suite, restaurant, lac Léman
9103 secrétaire-remplaçant, commis de rang, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9108 une comptable (langues), de suite, clinique, région lac Léman
9111 sommelier(ère), garçon d'office, fille de cuisine, de suite, hôtel moyen, canton de Neuchâtel
9119 femme de chambre, de suite, hôtel moyen, région lac Léman
9120 femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Genève
9121 demi-chef, chef de suite, grand hôtel, Valais
9125 chef de rang, garçon ou fille pour la brasserie, de suite, grand hôtel, lac Léman
9127 commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Valais
9128 garçon ou fille de salle, aide de salle, petit hôtel, Valais
9131 filles de salle, femme de chambre, garçon de cuisine, casseroillier, de suite, grand hôtel, Valais
9135 demi-chef de rang, sommelier, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9137 secrétaire de salle, év. débutante, de suite, petit hôtel, région Montreux
9140 fille de salle, aide cuisinière, de suite, grand hôtel, lac Léman
9142 commis de restaurant, fille pour servir à table, une aide lingère, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9146 chef de rang, demi-chef de rang, commis de cuisine, saucier, de suite, grand hôtel, Valais
9154 cuisinière, fille ou garçon d'office, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises
9159 commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, Zurich
9160 lingère, de suite, grand hôtel, lac Léman
9161 femme de chambre, fille de buffet, lingère, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9165 chef de rang, demi-chef de rang, commis de rang, de suite, hôtel moyen, Tessin
9168 chef de cuisine, de suite, hôtel moyen, Valais
9173 serveuse, femme de chambre, garçon de cuisine-office, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9176 femme de chambre, fille de buffet, lingère, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9183 cuisinier ou cuisinière, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises
9184 commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9189 portier, commis de rang, de suite, grand hôtel, Genève
9198 garçon d'office, commis de cuisine, Oberland bernois
1959 stagiaire ou commis de cuisine, de suite, hôtel moyen, région Neuchâtel
9197 femmes de chambre, aide-directrice, une secrétaire, garçon de cuisine, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises
9205 repasseuse, de suite, grand hôtel, lac Léman
9206 garçon de salle, de suite, hôtel moyen, Valais
9207 cuisinier, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9209 chef de partie, commis de cuisine, garçon de maison, de suite, hôtel moyen, Oberland bernois
9212 chef de partie, de suite, hôtel moyen, Valais
9213 cuisinier seul, de suite, hôtel moyen, Valais
9224 fille de salle, de suite, hôtel moyen, Valais
9225 chef de partie, commis de cuisine, une secrétaire, de suite, hôtel moyen, Valais
9235 garçon de salle, aide de maison, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises
9238 femme, femme de chambre, garçon de buffet, de suite, hôtel moyen, lac Léman
9241 maître d'hôtel, casseroillier, fille de restaurant, de suite, grand hôtel, Vaud
9251 demi-chef de rang, casseroillier, garçon de maison de suite, hôtel moyen, région Montreux

Handbuch für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

Italienisch — Deutsch — Spanisch

Aus dem Inhalt:

- Gespräche im Restaurant und im Hotel
Fachaushilfen im Speisesaal und Bedienung
Gespräche in der Küche
Zum Frühstück
Fachaushilfen in der Küche
Getränke
Gespräche in Zimmer, Haus und Hotels
Fachaushilfen in Hotel und Hauswirtschaft
Arbeiten in Hotel, Haus und Zimmer
Der Arbeitsvertrag
Zahlen
Verschiedenes

Zu beziehen gegen Einzahlung von Fr. 3.60 pro Stück auf Postcheckkonto oder gegen Nachnahme bei folgenden Stellen:
Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel (V 85, Basel).

Service de placement SSH, Rue Haldimand 17, Lausanne (II 13734, Lausanne).

Buchhaltungs- und Treuhandsstelle SHV, Bahnhofstrasse 18, Montreux (IIb 3575, Vevey).

Gut gangbares Hotel-Restaurant am Bahnhof, Basel

sucht in Jahresstellen:

Alleinkoch

(mit Ital. Köchenkenntnissen. Eintritt 15. September oder 1. Oktober)

Lingeriemädchen Zimmermädchen

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie guter Lohn werden zugesichert. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre GH 2717 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Cerchiamo

Lavandaio o Lavandaia

in lavanderia moderna automatica. Ottimo posto, paga elevata anche lunga stagione invernale. Entrata subito a convenienza. Pregasi inviare offerte al **Hötel Adler, Grindelwald.**

Wir suchen zu baldigem Eintritt:

Commis de rang Demi-Chef Chef de rang Buffettochter Chasseur Portier-Saaldiener

(für Tonnalle)

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an das Personalbüro, Kongresshaus, Zürich.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

Töchter für Service und Buffet

(auch Anfängerinnen)

in schönes alkoholfreies Restaurant. Fixer Lohn, Berufskleidung, geregelte Freizeit. Offerten an Alkoholfreies Restaurant Herkules, Winterthur. Telefon (052) 267.33.

Hotel Bramen, Kloten

Wir suchen tüchtigen

Chef de rang oder

Restaurations-tochter

(erfahren im à-la-carte-Service)

Wir bieten angenehme Dauerstelle in fortschrittlichem Betrieb, bei ausgezeichnete Bezahlung. Gutpräsentierende Bewerberinnen/Bewerber melden sich schriftlich oder telefonisch bei Hotel Bramen, Kloten ZH. Telefon (051) 84 74 94.

Grand Hotel Vereina, Klosters

sucht per sofort:

Chef de partie Commis de cuisine

Bei Zufriedenheit Winterengagement zugesichert. Eil-offerten erbeten an die Direktion.

Für 4-6 Wochen gesucht nach Davos

Zimmermädchen Tochter od. Bursche

für Mithilfe im Betrieb

Es kommen auch Studentinnen oder Töchter in Frage, die während der Sommerferien etwas zu verdienen wünschen. Bewerbungen nicht unbedingt erforderlich. Hotels Bernina und Helios, Davos-Platz. Telefon (083) 33 50 91.

Dolder Grand Hotel, Zürich

sucht

Commis de rang

Offerten an die Direktion erbeten.

Hotel Schweizerhof, Bern

sucht als Ersatz für unsere langjährige

I. Buffetdame

absolut zuverlässige Dame (Jahresstelle). Bewerbungen an die Direktion.



Kongresshaus Schützengarten

St. Gallen

sucht per sofort in Jahresstelle:

Chef de partie
Commis de cuisine
Hotelsekretärin
Hotelsekretär
Serviertöchter
Kellermeister
Hausburschen

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima und zusätzliche Sozialversicherungen. Offerten an G. Marugg, Telefon (071) 24 71 71, St. Gallen.

Grand Hotel Europe, Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt bei sehr hohem Verdienst:

Lingerie-Gouvernante
Gouvernante-Tournante oder
Hilfs-Gouvernante
Commis de rang
Chasseur
Etagenportier
Zimmermädchen

Offerten sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 2 75 01.

Restaurant Zoologischer Garten Basel

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

Chef-Entremetier
Sekretärin
Restaurations-tochter

Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten und angenehmes Arbeitsklima. Offerten erbeten an M. Bölle, Zoo-Restaurants, Basel 11, Postfach Telefon (061) 38 26 60



St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Gardemanger
(geregelte Freizeit)
Commis de cuisine
(geregelte Freizeit)
Kochlehrling
Restaurations-tochter
Barmaid
Buffetochter

Offerten sind zu richten an E. Leu-Waldis, Hotel Walihalla, St. Gallen. Telefon (071) 22 29 22.

Palace Hotel, Wengen

sucht für sofort

Commis de cuisine Chefs de partie

Eilofferten erbeten an die Direktion.



Gesucht für Wintersaison

I. Oberkellner

sprachengewandt und fähig einer grossen Brigade vorzustehen.

Offerten mit Lebenslauf und Zeugniskopien an Cresta Palace, Celerina.

Per sofort gesucht:

Buffettochter
Portier
(sprachkundig), auch Ehepaar
Zimmermädchen
(sprachkundig), auch Ehepaar
Lingère-Stopferin

(Saison- oder Jahresstellen). Eilofferten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Dir. W. Pavan-Aellen, Hotel Bernerhof, Gstaad. Telefon (030) 9 42 51.

Gesucht

Direktionsehepaar

für die Leitung eines gepflegten, erstklassigen Wintersporthotels mittlerer Grösse an führendem Wintersportplatz im Bündnerland. Offerten erbeten unter Chiffre DE 2849 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen tüchtige, freundliche

Restaurations-tochter
oder Kellner (Schichtenbetrieb)
Chef de partie
Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an H. Zaugg Hotel Volkshaus, Winterthur.

Gesucht in führendes erstklassiges Spezialitätenrestaurant junge

Restaurations-tochter

menu- und à-la-carte-kundig. (Saaltöchter hätte hier Gelegenheit, sich zur perfekten Restaurations-tochter auszubilden). Eintritt anfangs August. Hoher Verdienst. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre RE 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

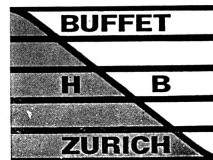


City Hotel Basel

sucht zu baldigem Eintritt:

Commis de rang Restaurationskellner

Offerten an die Direktion erbeten.



Wir suchen für sofort oder später:

jüngeren Chef de service

(ein Anfänger würde angelernt) mit Lohn je nach Leistung
Mehrere, an lebhaften Betrieb gewöhnte

Restaurations-tochter
Restaurationskellner
Serviertöchter
sowie

Buffetdamen, Buffettöchter,
Schenkburschen, einen Chasseur

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten, geregelten Betrieb, Unterkunft in unsern Personalthäusern. Offerten bitten wir an das Personalbüro, Telefon (051) 23 37 93 zu richten, das gerne weitere Auskunft erteilt.

Hotel Walther Palace, Pontresina

sucht per sofort für die Sommersaison:

Demi-Chefs de rang Commis de rang Pâtissier

(Winterengagement kann zugesichert werden.) Offerten sind erbeten an Herrn H. Walther-Rohrer, Hotel Walther Palace, Pontresina. Telefon (082) 6 64 71.

Hôtel Beau-Rivage, Genève

cherche

portier d'étage

Faire offres en joignant copies de certificats à la Direction.

Hôtel-Restaurant, Luxe

Recherche pour entrée en service immédiate

maître d'hôtel très bon cuisinier

Salaire important.

Offres sous chiffres HL 2893 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in erstklassiges Restaurant jüngere, tüchtige

Lingère

Komplette, modernste Einrichtungen vorhanden. Selbständiger Posten, hoher Verdienst, Kost und freies Zimmer im Hause. Geregelte Freizeit. Offerten erbeten an Restaurant Singerhaus, Marktplatz, Basel.

Gesucht nach St. Moritz

in erstklassigen Grossbetrieb, für Sommer- und Wintersaison, in sehr gut bezahlte Positionen:

Chefs de rang
Demi-chefs
Commis de rang
Saucier
Pâtissier
Gardemanger
Hilfsköchin
Commis de cuisine und Pâtissier
Etagenportier
Zimmermädchen (womöglich sprachkundig)
Personalzimmermädchen
Personalserviertöchter (Anfängerin)
Economat-Office-Kaffee-Küche-Gehilfin
Lingerie-mädchen
Hausmädchen
Officemädchen

Offerten an Postfach 32, St. Moritz 3.

Hotel Schweizerhof, Bern
sucht in Jahresstelle zuverlässigen und erfahrenen

Chef d'étage

Bewerbungen an die Direktion.

Gesucht jüngerer, initiativer

Hotel-Direktor

(möglichst Ehepaar)

zur selbständigen Führung eines Hotels von 40 Betten in Arosa (2 Saisons). Fixlohn und Anteil am Betriebsergebnis i. Kapitalbeteiligung erwünscht. Dauerexistenz. Offerten erbeten unter Chiffre HA 2792 an die Hotel-Revue, Basel 2.

● Bahnhofbuffet Zug ●

sucht:

Aushilfskoch

ab 8. August für 3 Wochen

Commis de cuisine

ab 15. August, evtl. für Aushilfe

Gesucht in das neue Restaurant **Terminus, Neuhausen am Rheinfl** (beim Bahnhof SBB, Telefon 4 26 19) im Speiseservice gewandte

Serviertochter

Zimmer im Hause. Offerten erbeten an E. Grubenmann.

Für Hotel-, Kurhaus- und Badebetrieb mit gutgehendem Passantenrestaurant an verkehrsreicher Lage, zwischen 2 Industriestädten, suchen wir ein

Direktions-Ehepaar

Bewerber, welche Freude haben am Weiterausbau eines bestbekannten Kurbetriebes mitzuwirken (groszügiges Umbauprogramm) bieten wir eine gut bezahlte Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Photo, Angaben von Referenzen und Zeugnisabschriften sind zu richten an

REL AG., Genfergasse 10, Bern.

Hotel-Restaurant Landgasthof, Riehen

sucht

Serviertochter

Geregelte Freizeit. Kost und Logis im Hause. Anfragen an A. Egli, Telefon (061) 51 28 93.

Strandhotel Seeblick, Faulensee/Spiez

sucht für lange Sommersaison bis Oktober:

Zimmermädchen Commis de cuisine oder Koch

Eintritt sofort. Offerten an O. Habegger-Jaek. Telefon (033) 7 63 21.

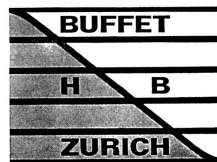
EXPO 1964

Grand restaurant, au centre de Lausanne, cherche pour la période de l'exposition nationale, soit du 30 avril au 25 octobre 1964:

**cuisinier
dames de buffet
serveuses**
auxiliaires, de préférence mariées

Les offres sont à adresser, au moyen du coupon ci-dessous, sous chiffre GR 2796 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Nom
Prénom
Date de naissance
Adresse
Téléphone



Wir suchen einen tüchtigen

Chef de service

Wünschen Sie einen Posten, welcher grossen, persönlichen Einsatz fordert, mit geregelter Arbeits- und Freizeit, mit entsprechendem Leistungslohn, dann senden Sie bitte Ihre Offerte mit Lohnansprüchen, Zeugnisabschriften und Foto an

Rudolf Candrian, Bahnhofbuffet Zürich HB.

Wir wünschen Offerten von nur bestausgewiesenen Kräften, welche durch gründliche Berufskennntnisse, Umgang mit Gästen, Personalführung, Sprachenkenntnisse und auch in schriftlichen Arbeiten Überdurchschnittliches leisten.

Gesucht per anfangs August oder nach Übereinkunft in Erstklass-Grill-Room-Restaurant (Jahresstelle): jüngere, tüchtige, à-la-carte-kundige

Restaurationstochter

mit guten Umgangsformen. Hoher Verdienst. Gefl. Offerten an Restaurant «Locanda», Singerhaus, Basel.

Wir suchen

per sofort oder nach Übereinkunft:

I. Oberkellner- Maître d'hôtel

für unser erstklassiges Restaurant «Au premier».

Gute Gelegenheit für einen flambier- und tranchierkundigen Bewerber (nicht unter 30 Jahren), der mit Autorität und Takt eine mittlere Brigade zu führen versteht und über beste Fremdsprachenkenntnisse verfügt, sich in einem angenehmen Betriebsklima eine finanziell interessante Dauerposition aufzubauen. Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen erwartet die Direktion Hotel International, Basel.

Hotel International

Gesucht auf Ende September oder nach Übereinkunft

tüchtiger, vielseitiger

Alleinkoch

für kleineres Hotel mit Restaurationsbetrieb im Engadin. Jahresstelle. Mitarbeitende Ehefrau könnte im Saal oder Etage mitengagiert werden. Guter Verdienst zugesichert. Offerten sind erbeten unter Chiffre AL 2827 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Die Thurgauisch-Schaffhausische Heilstätte in Davos sucht

Küchenchef

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, zeitgemässe Entlohnung.

Ihre Offerte mit Beilage von Zeugnisabschriften, Foto und Angabe des frühesten Eintrittstermins richten Sie bitte an die Verwaltung der Thurgauisch-Schaffhausischen Heilstätte, Davos-Platz.

Welche Tochter hätte den Wunsch, sich den

Barberuf

anzueignen und sich darin auszubilden? Wir führen eine erstklassige Dancing-Bar. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BB 2814 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Flughafen-Restaurant Zürich-Kloten

offeriert Saison- oder Jahresstellen an:

Chef de partie Commis de cuisine Commis de rang Restaurationstochter

Wir bieten Ihnen gute Unterkunft und Verpflegung, geregelte Arbeitszeit und guten Verdienst, erwarten dafür guten Einsatz und beste Berufskennntnisse.

Vollständige Offerten erbitten wir an Flughafen-Restaurant Kloten, Personalchef, Postfach, Zürich 58. Telefon (051) 84 77 66.

Hôtel garni à Genève

cherche

tournant vestibule

(téléphone, réception, caisse, nuit, concierge) parlant français, allemand et anglais, ayant bonne présentation. Place stable et intéressante pour personne capable. (Age maximum 35 ans.) Entrée de suite ou à convenir. Faire offre manuscrite avec photo à case postale, Mont-Blanc 133, Genève.

Erstklassshotel im Berner Oberland

sucht (ab Wintersaison 1963/64):

Küchenchef

(für Winter- und Sommersaison), bestausgewiesen, Alter 40-50 Jahre

Hotelsekretärin

(Jahresengagement)

Offerten mit Zeugnissen, Photo und Referenzen unter Chiffre EB 2872 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in Biel

Küchenchef

Persönlichkeit, die mit Takt und Fachwissen einer mittleren Brigade vorstehen kann, findet bei uns ein fortschrittliches Arbeitssystem und eine gut-bezahlte Dauerstelle. Offerten erbeten unter Chiffre H 120951 Y an Publicitas Bern.

Mittelgrosser, gepflegter Betrieb in der Zentralschweiz sucht per sofort:

Salatköchin Küchentournante Küchen-Ferienablösung

Neuzeitliche Anstellungsbedingungen. Sich melden durch Telefon (051) 32 70 80 (Gouvernante verlangen), oder unter Chiffre P 41828 Z an Publicitas, Zürich 1.

Gesucht per 1. August in Jahresstelle:

junger Koch

neben Chef

Office-Bufferbursche Küchenbursche

Geregelte Arbeitszeit. Offerten an Buffet Zofingen. Telefon (062) 8 14 07.

Dolder Grand Hotel Zürich

sucht

Telephonistin

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Kost und Logis frei im Hause. Offerten an die Direktion erbeten.

Sporthotel Pontresina, in Pontresina

sucht per sofort:

Chefs de rang
Demi-chefs
Commis de rang
I. Buffetdame
Zimmermädchen
Restaurationstochter
sprachenkundig, für Restaurant und Halle

Eilofferten an Direktion Sporthotel, Pontresina, Tel. (082) 6 63 31.

Gesucht auf Mitte August oder nach Übereinkunft tüchtige, wenn möglich sprachenkundige

Saaltochter

eventuell Anfängerin

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit. Hotel Wysses Rössli, Schwyz. Telefon (043) 3 19 22.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in bekannten Restaurationsbetrieb nach Luzern:

Serviertochter oder Kellner
Buffettochter
Koch oder Köchin
für eigene Personalküche
Commis de cuisine
Kindermädchen
zu 7jährigem Töchterli

Offerten erbeten an Familie O.Rogger, Restaurant Kunsthaus Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht:

Demi-Chef de rang
Commis de rang
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante

Gesucht

Wäscher oder Wäscherin

in moderne automatische Wäscherei. Schönes Arbeitsklima und guter Lohn. Auch lange Wintersaison zugesichert. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Adler, Grindelwald.

Gesucht per sofort:

Patissier 2 Commis de rang

Sehr guter Verdienst. Offerten an Hotel Engadinerhof, Schuls. Telefon (084) 9 14 41.

Neueröffnung August 1963

Café-Snack-Bar in Baden

Gesucht:

Serviertöchter
Barmaid und Barman
Buffettöchter
Chasseur
Küchenmädchen

Offerten erbeten an:
E.Wildberger, Tea-Room Spatz, Wettingen AG
Telefon (056) 6 60 33

Für das Restaurant-Dancing-Bar Sarazena in Pontresina

ist auf die Wintersaison 1963/64 der Posten eines

Direktors

neu zu besetzen

(auch Direktions-Ehepaar). 2-Saison-Betrieb mit sehr guten Entwicklungsmöglichkeiten. Qualifizierte, zur selbständigen Führung dieses Betriebes geeignete Interessenten richten ihr ausführliches Angebot an G. P. Saratz, Hotel Saratz, Pontresina.



RESTAURANT - BAR - CAFETERIA

Palais de l'O.N.U., Genève

cherche pour le Restaurant des Délégués:

commis de cuisine
demi-chef de rang
commis de rang

Entrée à convenir. Places à l'année, horaire de travail très avantageusement réglé. Les offres complètes, avec prétentions de salaire, sont à adresser à la Direction des Restaurants.

Wir suchen mit Antritt auf 1. Januar 1964 oder nach Vereinbarung

Gerant oder Pächter

für neuzeitlich umgebautes Landhotel (20 Betten) mit gediegenen Restaurationsmöglichkeiten, doppelter Kegelbahn und Saal. Jahresumsatz über Fr. 400 000.-. Für tüchtige Fachleute vorzügliche Existenz.

Handschriftliche Bewerbungen mit Angabe des Lebenslaufs sind zu richten unter Chiffre GP 2706 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Du Midi und Sofia Davos

Wir suchen für die Wintersaison 1963/64 mit Eintrittsdatum 1., evtl. 15. Oktober 1963

Sekretär-Praktikant

(Schweizer)

Den Anmeldungen sind Zeugnisausschnitte und ein Bild beizulegen.

Gesucht in Hotel-Restaurant nach Winterthur tüchtige

Buffetdame oder -tochter

(Vertrauensposten)

Kinderschwester oder -mädchen

zu zwei Kindern im Alter von 2½ und 3½ Jahren
Offerten unter Chiffre PL 4085 W an Publicitas Winterthur.

Gesucht auf 1. September

Hotelsekretärin

für Empfang, Kassa, Journal, Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten. Sehr interessante Dauerstelle für tüchtige und zuverlässige Kraft. Offerten erbeten an L. Gétaz, Hotel Ekkehard, St. Gallen.

Hotel-Restaurant Krone, Lenzburg sucht in gutbezahlte Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

Chef-Gardemanger
(mittlere Brigade)

**Restaurationstochter
oder -kellner**
(sprachenkundig, Praxis erwünscht)

Buffettochter
Buffet-Praktikantin

Offerten mit Lohnansprüchen und Bewerbungsunterlagen sind erbeten an Ch. Gruber-Hofer, Hotel Krone, Lenzburg AG
Telefon (064) 8 16 12.

Bahnhofbuffet SBB St. Gallen



**Commis
de cuisine**

Anmeldungen
an Hans Kaiser-Schuller.
Telefon (071) 22 56 61.

Gesucht für kommenden Winter ein guter, solider

Alleinkoch

Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Oberalp, Sedrun, Telefon (081) 7 71 55.



Elite Hotel, Thun

(I. Rang)

sucht in Jahresstellen:

Buffetdame
Restaurationstochter
(fachkundig)
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Officemädchen
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an die Direktion des Elite Hotel, Thun.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie Zimmermädchen

Eilofferten sind erbeten an

Hotel Alpina, Klosters

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Hilfsgouvernante
(für Economat)

Buffettochter
Commis-Saucier

tüchtiger
Kellerbursche
(Dauerposten)

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Rechte Entlohnung. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Lohnansprüchen an Hotel Vokshaus, Bern. Telefon (031) 3 85 91.

Gut gangbares Hotel-Restaurant am Bahnhof, Basel

sucht in Jahresstellen

**Jungcommis de
cuisine
und Köchin**

Geregelte Arbeits- und Freizeit sowie guter Lohn werden zugesichert. Eintritt 15. September oder 1. Oktober. Offerten erbeten unter Chiffre JK 2716 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel Bären, Interlaken

sucht:

Saaltochter

gewandt, sprachenkundig

Commis de cuisine

Buffetbursche
Küchenbursche
Hausbursche-Portier

Hotel du Nord, Interlaken

Gesucht per 15. Juli tüchtiger

Saal- u. Restaurantkellner

evtl.

Saaltochter

(sprachenkundig). Sehr guter Verdienst. Ausführliche Offerten mit Bild. Telefon (036) 2 26 31.

Möglichkeit, die französische Sprache zu erlernen oder sich darin zu vervollkommen

Wir suchen für sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung folgendes Personal:

Küche:
Chef Tournant
Commis Tournant
Commis de cuisine
Garçons de cuisine

Buffet:
I. Buffetdamen
Buffettöchter
Buffetgehilfen(innen)

Restaurant:
Commis de restaurant

Divers:
Kellerbursche
Officeburschen

Angenehmes Arbeitsklima. Interessante Arbeitsbedingungen. Geregelte Freizeit. Rechte Entlohnung. Kost und Logis. Offerten mit Photo und Zeugnisausschnitten sind erbeten an das Personalbureau Bahnhofbuffet Genf-Cornavin.



Gesucht:

Buffetdame Buffettöchter Restaurationstöchter

(gewandt und sprachenkundig)

Chef-Tournant

für verheiratete Bewerber wird für Wohnung gesorgt

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos bitten wir an Bahnhofbuffet Schaffhausen zu richten.
Telefon (053) 5 32 84 oder 5 32 83.

Hôtel



Neuchâtel

cherche pour places à l'année:

commis de cuisine
sommelier
pour snack bar
chasseur
nettoyeur
(éventuellement couple)
garçon de cuisine
garçon de buffet
femme pour l'office

Faire offres avec copies de certificats, date d'entrée et prétentions de salaire à la Direction.

Gesucht auf 1. September in Jahresstelle

tüchtige, zuverlässige

Buffetdame

Offerten erbeten an L. Götaz, Hotel Ekkehard, St. Gallen.

Hotel d'Angleterre, Genf

sucht in Jahresstelle

Nachtportier

(Schweizer bevorzugt). Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Eilofferten mit Photo und Zeugnisabschriften an die Direktion.

Hotel-Restaurant Salmen, Schlieren

sucht

Hilfskoch und Officebursche

A. Pfenniger, Telefon (051) 98 60 71.

Wir suchen:

für sofort und auf den Herbst:

Commis de cuisine Restaurations- kellner Koch-Lehrling

Abwechslungsreiche und interessante Arbeit. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind erbeten an F. Maurer, Dir., Mövenpick Überland, Überlandstr. 166, Zürich 11.

Mövenpick

EXPO 1964

Grand restaurant, au centre de Lausanne, cherche:

serveuses

auxiliaires, de préférence mariées

pour la période de l'exposition nationale, soit du 30 avril au 25 octobre 1964. Bon gain assuré

Les offres sont à adresser, au moyen du coupon ci-dessous, sous chiffre EX 2795 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2

Nom
Prénom
Date de naissance
Adresse
Téléphone

Posthotel Rössli, Gstaad

sucht

Saaltöchter oder -kellner Officemädchen oder -bursche

Offerten an Familie M. Widmer-Ammon.

L'Hôpital de Château-d'Oex

cherche dès que possible ou pour date à convenir

2 files ou garçons de cuisine

Horaires de travail régulier, places à l'année. Faire offres à la Direction.

Gesucht:

Partiekoch-Saucier

(in Jahresstelle)

sowie

Commis de cuisine oder Köchin

Geregelte Arbeitszeit, angenehme Arbeitsbedingungen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bekanntgabe der Gehaltsansprüche an Bahnhofbuffet SBB, Solothurn HB, Postfach 899.

Gesucht per 1. August 1963

Etagenportier

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Jura, Basel.



Derby Hotel Wil SG

sucht:

Gardemanger Buffetdame (-tochter) Serviertöchter/Kellner (für Snackbar) Restaurationstochter (für Stadrestaurant)

Geregelte Arbeitszeit, bei Eignung Dauerstelle. Eintritt raschmöglichst. Offerten an DERBY-HOTEL, WIL SG

Wir suchen für sofort:

Commis de cuisine et Aide de cuisine

Guter Verdienst, Jahresstelle. Offerten an Direktion Hotel Vert-Bois, Lausanne.

In gute Jahresstelle gesucht

Wäscherin

evtl. Wäscher, an Vollautomaten, gut eingerichteter Betrieb. Eintritt anfangs August. Offerten an Bad-Hotel Bären, Baden.

Hotel Weisses Kreuz, Interlaken

sucht für sofort jüngeren

Commis de cuisine

Offerten sind erbeten an Familie Bieri, Tel. (036) 2 23 12.

Gesucht zum baldigen Eintritt bis ca. Mitte September:

Alleinkoch oder Commis de cuisine

Eilofferten erbeten an E. Meyer, Hotel Dischma, Davos-Dorf.

Gesucht wird per sofort:

Kellner Nachtportier Küchenbursche

Offerten sind zu richten an Hotel Seeland AG, Biel.
Telefon (032) 2 27 11.

Gesucht nach St. Moritz

HOTEL CASPAR BADRUTT

(100 Betten)

sucht per Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
Entremetier (auch jüngere Kraft)
Lingeriemädchen
Angestellten-Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen

Offerten an die Direktion oder Telefon (082) 34012.



Hotel Astoria Luzern

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Buffetdame

(gelegentliche Mithilfe im Bar-Service)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.

Gesucht für sofort bis Saisonende

Sekretärin

Eilofferten an Hotel Dischma, Davos-Dorf oder Telefon (083) 3 56 04.

Gesucht per sofort:

Aushilfskoch

und ein

Commis de cuisine

nach Übereinkunft. Hotel Bodan, Romanshorn.

Gesucht für August-September tüchtige

Saaltöchter oder Kellner

Deutsch und Französisch sprechend. Offerten an Hotel-Kurhaus Vögelinsegg, Speicher AR.

Gesucht für Sommersaison, evtl. auch für lange Wintersaison (Eintritt baldmöglichst):

Obersaaltöchter oder Obersaalkellner Gouvernante- Stütze der Hausfrau Commis de cuisine Zimmermädchen

Offerten erbeten an Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen B.O.

Hotel «La Torre» Lugano

Gesucht mit Eintritt sofort:

Buffettöchter Saal/ Restauranttochter

Offerten an Hotel «La Torre», Cassarate.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Nachtportier

(sprachenkundig)

Buffettöchter oder -bursche

per 1. August 1963:

Hotelsekretärin

für Buchhaltung, Korrespondenz, allgem. Bureauarbeiten

Offerten mit Bild und Unterlagen über bisherige Tätigkeit erbeten an Dir. Ch. Delway, Hotel Metropol, St. Gallen. Tel. (071) 23 35 35.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Alleinköchin oder -koch Serviertöchter Buffet- und Serviceanfängerin

Sehr guter Verdienst, Zimmer im Haus. Offerten an S. Andenmatten, Restaurant Usterhof, Bahnhofplatz, Uster ZH. Telefon (051) 87 11 01.

Gesucht nach Übereinkunft in gut frequentierten Restaurationsbetrieb in der Nähe von Bern versierten

Küchenchef

restaurationskundig, ökonomisch, und zuverlässig. Geregelte Freizeit. Gute Entlohnung. Hilfskräfte in der Küche vorhanden. Offerte mit Unterlagen und Referenzen an J. Baumann, Restaurant Rössli, Kehrsatz/Bern. Telefon (031) 54 31 22.

D'urgence cherchons un

commis de cuisine

(sachant cuisiner seul)

pour petit café-restaurant. Michelod Louis, Café-restaurant Le Caveau, Verbier (Valais). Tél. (026) 7 12 26.

Gesucht

Köchin oder Commis

neben Chef
evtl. Hilfsköchin
(Kälte Küche)

Offerten erbeten an Alkoholfreies Restaurant Randenburg, Schaffhausen. Telefon (053) 5 34 51.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unseren vielseitigen Betrieb neben Küchenchef eine versierte, gutausgewiesene

Köchin

Wir bieten guten Lohn, geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima. Zimmer im Hause. Konzertcafé-Restaurant Wartmann, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Wir suchen zu baldigem Eintritt in unseren vielseitigen Betrieb jüngeren, tüchtigen

Commis-Entremetier

Wir bieten guten Lohn, geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima. Zimmer im Hause. Konzertcafé-Restaurant Wartmann, Winterthur. Tel. (052) 2 60 25.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft in Jahresbetrieb

Commis de cuisine

Gute Entlohnung nebst freier Kost und Logis. Restaurant zur alten Waage, Binningen bei Basel. Tel. (061) 39 34 62.

Gesucht per 1. August oder nach Übereinkunft tüchtiger

Jungkoch

in Jahresstelle. Offerten sind zu richten an W. Wunderlin, Restaurant Metzgerhalle, Zürich-Oerlikon. Telefon (051) 46 96 17.

Wir suchen zu baldigem Eintritt

Diätköchin

oder Köchin mit Diätkenntnissen. Gute Anstellungsbedingungen. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten sind erbeten an die Verwaltung der Thurg.-Schaff. Heilstätte, Davos-Platz.



Wir suchen auf den 1. August 1963 eine

Bar-Lehrtochter

Netter, freundlicher Tochter wird eine perfekte Ausbildung geboten. Guter Verdienst nebst Kost im Hause zugesichert. Nach Abschluss der 6monatigen Lehrzeit evtl. Weiterbeschäftigung. Bildofferten sind zu richten an die Direktion des Dancing-Cabaret Mocambo, Gerneggasse 10, Bern.

Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel

cherche pour tout de suite ou date à convenir

gouvernante- chef lingère

Place à l'année. Faire offres avec copies de certificats photographique et prétentions de salaire à la Direction.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter

Jahresbetrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, hoher Verdienst, Zimmer im Haus. Offerten an W. Messerli, Hotel Krebs, Grenchen SO. Telefon (065) 8 74 61.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch

(selbständiger)

Jahresbetrieb, geregelte Arbeits- und Freizeit, guter Lohn. Offerten an W. Messerli, Hotel Krebs, Grenchen/ SO. Telefon (065) 8 74 61.

Gesucht tüchtige, seriöse

Serviertochter

in modernen, alkoholfreien Betrieb. Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen. Zimmer im Hause. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten an alkoholfreies Restaurant «Erlenhof», Winterthur. Tel. (052) 2 11 57.

Cercasi per ingresso immediato

governante

per grand hotel di prima classe in Sardegna. Ottime condizioni. Indispensabile: conoscenza perfetta lingua italiana, lunga pratica, ottime referenze, possibilità di assumere il posto immediatamente. Scrivere a Casella postale 34203 Lugano-Cassarate.

Société cherche pour son nouvel hôtel, 200 lits, dans ville importante au bord de la mer en Afrique Occidentale

directeur

Couple de direction de préférence. Connaissance parfaite du français indispensable. Départ souhaité de suite. Contrat et appointements à discuter. Faire offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre DR 2838 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Gesucht in Jahresstelle

Serviertochter
Buffettochter
Officemädchen
und Officebursche
evtl. Ehepaar

Küchenmädchen
u. Küchenbursche
evtl. Ehepaar

Restaurant National am
Bahnhof, Winterthur.
Telefon (052) 2 67 59.

On cherche
pour septembre ou octobre
1963 dans restaurant renové
et bien fréquenté

sommelière

simple et propre.

Nourrie et logée. Congés
réguliers, ainsi que vie de
famille. Veuillez vous
adresser à L. Moy, Hôtel de
l'Areuse, Boudry NE.

Gesucht

Buffetdame
od. tüchtige
Buffettochter

Guter Lohn. Offerten erbe-
ten an Café Lutz, Stadt-
hausstrasse 117, Winter-
thur. Telefon (052) 2 63 53.

Gesucht
auf 1. Oktober 1963

Küchenchef

Anmeldungen mit Zeugnis-
abschriften an die Verwal-
tung des Bezirksspielfelds,
Frutigen.

Hotel La Bonne
Auberge
Delémont
sucht

**Servier-
tochter**

Hoher Verdienst, Zimmer
im Hause und geregelte
Arbeitszeit.
Telefon (066) 2 17 58.

LONDON
Wegen Betriebsvergrös-
serung werden gesucht:

Köche
Kellner
Buffetfräulein

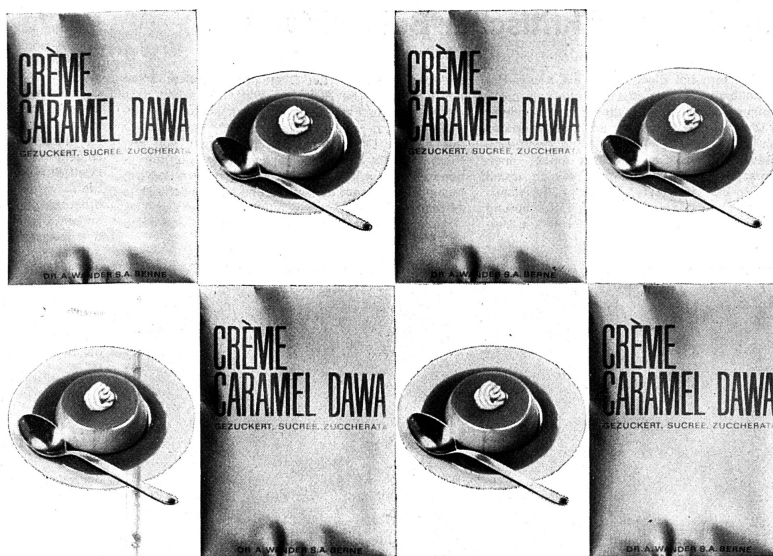
Alle Bewerbungen mit
kompletten Zeugnis-
abschriften an Schmidt's
Restaurant, 33/45, Char-
lotte Street, London, W. 1.

Gesucht:

Spezialist für Kalte Küche (Traiteur)

Sind Sie ideenreich, flink und tüchtiger Berufsmann? Dann
finden Sie interessante Dauerstelle bei besten Bedingungen:
geregelte Arbeitszeit, beste Sozialleistung und bestes Salär.

Offerten unter Chiffre B 22762 an Publicitas AG, Bern.



Jetzt noch einfacher und günstiger:
CRÈME CARAMEL DAWA hat nicht nur ein neues
Kleid erhalten, sondern ist nun auch **gezuckert**. Trotz dieser
Mehrleistung bleibt der Preis unverändert — Sie gewinnen
also Zeit und Geld.
Überraschen Sie Ihre Gäste mit immer neuen Varianten
dieser vorteilhaften, zartschmelzenden Wander-Spezialität!
Gratismuster und Rezepte senden wir Ihnen gerne zu.
Dr. A. Wander AG Bern.

CRÈME CARAMEL DAWA

Das Dessert für Feinschmecker



Offerten von Vermittlungs-
büros auf Inserate unter
Chiffre bleiben von der
Weiterbeförderung ausge-
schlossen.

Für kleineres alkoholfreies Hotel-Restaurant am
Untersee suchen wir fähige

Leiterin

mit guten hauswirtschaftlichen Kenntnissen und Ge-
schick im Umgang mit Gästen und Personal. Die Ar-
beitsbedingungen sind gut. Offerten mit kurzem Lebens-
lauf und Zeugnissen unter Chiffre AH 2609 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Gesucht per 1. April 1964

Wirte-Ehepaar

Aufgaben: Selbständige Führung von Hotel-Restaurant
und Saalbetriebe. (Personalführung, Reception, Buch-
haltung, Einkauf, Propaganda etc.). Fremdsprachen sind
notwendig.

Besonderheiten des Hauses: Ruhiger Tagesbetrieb,
Stossbetriebe am Abend, grosse Bankette (bis 400 Per-
sonen), reger Vereinsbetrieb.

Wir bieten: Weitgehendste Kompetenzen, hohes Fixum
plus gute Ertragsprovision.

Wir erwarten: Berufliches Können, freundlicher Um-
gang, Organisationstalent, Einsatzfreude und Ehrlich-
keit.

Sind Sie katholisch und in geordneten Familienverhält-
nissen, dann schreiben Sie uns bitte mit Beilage der
Zeugnisabschriften, einer Handschriftprobe und Fotos von
Ihnen und Ihrer Frau unter Chiffre WE 2833 an die Hotel-
Revue, Basel 2. Absolute Diskretion ist zugesichert.

Gesucht nach England - Jahresstellen:

Second Chief

Anfangsgehalt £ 16.-.- per Woche

Jungkoch

Anfangsgehalt £ 13.-.- per Woche

für erstklassiges Restaurant mit Holzkohlengrill und
Coffee Lounge. Kenntnisse in Pâtisserie erwünscht.
Arbeitsantritt nach Übereinkommen. Offerten mit Licht-
bild, Lebenslauf und Zeugnisabschriften an Le Gourmet,
72, St. Mary Str., Cardiff.

Gesucht in Jahresstellen:

Chef de service (sofort)
Restaurationskellner
Dancingkellner
Buffettochter
Commis de cuisine
Officebursche

Offerten erbeten an H. Meier, Dir., Restaurant Embassy, Fra-
münsterstrasse 14, Zürich 1.

Für unser neu eröffnetes Hotel suchen wir per sofort
oder nach Übereinkunft:

2 Commis de cuisine

(hoher Lohn)

1-2 Serviertöchter

(hoher Verdienst, geregelte Freizeit)

Wir freuen uns auf Ihre Offerte. W. Monti-Kümmerli,
Hotel Bahnhof, Döttingen-Klingnau. Tel. (056) 51005.

Restaurants Chalet Suisse
Amsterdam, Den Haag, Scheveningen,
Rotterdam, Amstelveen

suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine
Barmaid
Bar-Assistentin
Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Restaurationstöchter

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen sind
erbeten an Zentralbüro Restaurants «Chalet Suisse», Noord-
einde 123, Den Haag (Holland).

Hilton Rotterdam in positiver und kritischer Beleuchtung

Der Hilton-Konzern hat dieser Tage ein neues Hotel in der holländischen Hafenstadt Rotterdam eröffnet: an einer verkehrsmässig stark beanspruchten Ecke der City, wo es als eine der letzten Narben des deutschen Luftangriffs von 1940 bislang noch eine grosse Baulücke gab. Das Bauwerk macht einen selbstbewussten Eindruck und ordnet sich damit harmonisch in den Architekturstil des neuen Rotterdam ein. Von einer baukünstlerischen Bereicherung des Stadtbildes zu sprechen, wäre übertrieben. Ver-

chenden Wünschen der Gäste und Benutzer angepasst werden. Die Ausstattung ist dergestalt, dass das Hotel alle nur denkbaren Veranstaltungen aufnehmen kann, die sich lohnen. Der Saalkomplex hat eigene Eingänge und Zuführungen von der Küche her. Ganz augenscheinlich haben sich die Innenarchitekten des Konzerns besonders grosse Mühe gegeben, um diesem Raum eine festliche Note zu geben, die sonst im Hause fehlt.

Auf der zweiten Etage gibt es dann noch vier kleine

Homunculus hinausläuft, auf einen Menschen aus der Rhetorik. Wer nicht zu den ständigen Gästen grossen Hotels zählt, lässt sich zwar von all den perfekten Ausserlichkeiten beeindrucken, aber es bleibt doch ein seltsames Gefühl des Unbehagens zurück. Wir haben immer wieder vermutet, dass die organisierte Menschenkenntnis grosser Gastbetriebe ihre Grenze hat; hier im Rotterdam Hilton-Hotel hat sich diese Vermutung noch einmal bestätigt. Aus diesem Grunde müssen wir gestehen, dass wir trotz der vielen Mühe, die sich Mr. Hilton hier gegeben hat, von seinem Haus in Rotterdam nicht erbaut sind. Aber zweifellos wird der Konzern mit diesem neuen Betrieb wieder einen neuen Erfolg erzielen. Rotterdam braucht ein Hotel, wie es Mr. Hilton mit holländischem Kapital errichtet hat. In der Spitzenklasse, die der internationale Geschäftsmann wünscht, wenn er auf Reisen ist, gab es in der riesigen Stadt mit ihrem unablässigen Verkehr bislang nur wenig Spielraum. Die Konkurrenz ist hier also – im Gegensatz zu Amsterdam – für Mr. Hilton nicht gefährlich. Auch dies mag ihn dazu gebracht haben, in seinen neuen Betrieb nicht mehr zu investieren, als er seinem Ruf und der Stellung seiner Häuser im Weltverkehr verpflichtet ist.

Büchertisch und Zeitschriften

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik

18. Jahrgang, Heft 2/1963, jährlich 4 Hefte Fr. 24.–, Einzelheft Fr. 6.50. Art. Inst. Orell Füssli AG, Zürich 3. Die erste Abhandlung in Nr. 2/1963 des Archivs befasst sich mit den wirtschaftlichen Problemen der neuen Verkehrsgesetzgebung in der Bundesrepublik Deutschland. Sie trägt den Titel «Wettbewerbspolitik und Verkehrspolitik» und wurde von Prof. Dr. H. Seidenfuss verfasst. Der zweite Artikel behandelt die Bedeutung des Helikopters für die Schweiz und stammt aus der Feder von Walo Hörning. In anschaulicher Weise werden die bisherige Tätigkeit und die neuen Aufgaben dieses vielseitigen Verkehrsmittels geschildert. Im folgenden Aufsatz setzt sich Dr. J. P. Baumgartner in französischer Sprache mit dem Verkehrswesen Argentiniens auseinander. Seine Studie «Les transports en Argentine» ist von besonderem Interesse, weil der Verfasser als Experte der Weltbank Gelegenheit hatte, das Verkehrswesen dieses Landes gründlich kennenzulernen. Ein weiterer Bericht von Dr. H. Niederberger beleuchtet die Reorganisation des britischen Verkehrswesens. Er schildert die auf den 1. Januar 1963 durchgeführte neue Organisation der britischen Verkehrswirtschaft. Die reichhaltige Nummer enthält ferner die übliche Übersicht über die internationale Verkehrsentwicklung («La vie internationale» von Dr. B. Tapernoux), die Chronik des Verkehrs von Dipl.-Ing. Theo Martignon, die Statistische Übersicht des Verkehrs von Dr. Hans Staffelsbach. Sie schliesst mit einer Übersicht der zur Besprechung eingegangenen Bücher.

Sommerfreuden in der Schweiz

Von jeher haben die Schweizer Alpen zu naturalistischer oder auch pathetisch expressiven Darstellungen inspiriert. Ein prächtiges Beispiel beseelter Alpenmalerei, die sich gegenüber der Farbmalerie durch ihre Ausdrucksfülle behauptet, ist der von der Berner Künstlerin Margrit Frey-Surbeck gemalte «Blick vom Faulhorn auf den Brienzsee». Wer das vortrefflich wiedergegebene Gemälde auf dem Umschlag des Juli-Hefes der Reisezeitschrift «Schweiz» mit empfindlichen Sinnen betrachtet, der wird gleich nach sommerlicher Ferienstimmung versunken. Und im Innern des Hefes offenbaren sich ihm die Schönheiten der Graubündner Höhenkurorte Lenzerheide und Arosa, die erhabenen Aspekte von Fels und Wasser im Wallis und vom leuchtenden Firnschnee-panorama, das die Alpinisten auf dem Weg zu einer in 2889 Meter Höhe vom Schweizer Alpen Club im Wallis errichteten Hütte empfängt. Starke Lockungen gehen auch von den Bildern und Würdungen ländlicher und städtischer Sommerfeste aus, ebenso von den mannigfaltigen Kunstaussstellungen der kommenden Wochen. Das Eidgenössische Schützenfest in Zürich bietet Anlass zu einer Rückschau auf das Schweizer Wehresen. Denkwürdig ist der zweite Alpenflug, den Oscar Bider vor 50 Jahren wagte. – Die Schweizerische Verkehrszentrale, die diese splendid ausgestatteten Hefte herausgibt, kann bereits auch das Modell des «Swiss Centre» in London abbilden, das in zwei Jahren für unsere Landeswerbung in England bereit sein wird. E.A.B.

Nordostschweiz

MR. – Auf dem grasgrünen Titelblatt der «Nordostschweiz»-Sommernummer sitzen vier lustige Appenzeller Knirpse. Die ersten beiden Artikel der «Zeitschrift für Fremdenverkehr, Industrie und Kultur der Kantone St. Gallen, Appenzell, Glarus, Thurgau, Schaffhausen und des Fürstentums Liechtenstein» sind dem Appenzellerland gewidmet. Erika Dillmann schreibt über «Pluspunkte für das Appenzellerland» und meint damit vor allem, dass es ein Land sei, in welchem man zu Fuss gehe, das also auf angenehme Weise den Arzt (auch den Naturarzt) erspare und jung und elastisch erhalte. Es finde sich an jedem Wegrand ein Gasthaus, das den Wanderer freundlich aufnehme. Hans Alder befasst sich mit der Geschichte Appenzells in seinem Bericht «Das Land Appenzell und die Eidgenossen» und das kommt nicht von ungefähr, denn vor 450 Jahren, Mitte Dezember 1513, waren die beiden Rhoden nach Beschluss der eidgenössischen Tagsatzung von Zürich in den Bund aufgenommen worden.

Für die Leser welcher Zunge erzählt Jean Prévêlle in «Quoi de neuf?» von den Neuigkeiten, die sich in der Nordostschweiz begeben haben. Dabei ist von Ragaz-les-Bains die Rede, von Aufschwung der Touristen, von «Luchsen» Fremdenverkehr, von der neuen Sesselhahn in Filzbach, vom Kinderzoo in Rapperswil, vom Seerestaurant in Rorschach. «Ich bin der Meinung, dass alles besser gehen würde, wenn man mehr ginge», sagt J. J. Ess, und er schlägt nach der Begründung dieses Satzes zehn Wanderungen durch die Nordostschweiz vor, zu deren einen oder anderen man sich gelegentlich entschliessen müsste.

Dr. K. Bächtold berichtet über «Die Industrie im Kanton Schaffhausen», und F. Hauswirth über «Das Schweizerische Burgenmuseum im Schloss Rapperswil». Es folgt wie üblich die Zusammenstellung der Veranstaltungen in der Stadt St. Gallen im besonderen und in der Nordostschweiz im allgemeinen. (Druck und Verlag: Zollikofer & Co. AG, St. Gallen.)

378köpfiger Personalstab

Zum Schluss noch einige Fakten: Das Rotterdam Hilton gehört einer Gesellschaft unter der Leitung von Direktor F. Siewertz van Reesema, einem angesehenen Bürger und Wirtschaftler der Stadt. Die Führung des Betriebs ist in Händen von Mr. Ralph M. Starke, der auch das Amsterdam Hilton leitet, und hier einen Personalstab von 378 Köpfen dirigiert. Seine engsten Mitarbeiter sind Niederländer. Man hat dem Bau ein Fundament von rund 7,3 Millionen Dollar und 650 Stützpfählen aus Beton gegeben, dazu eine Vorrangstellung an der Hauptstrasse und im Interessensbereich der grössten holländischen Verkehrsträger, KLM und Holland-Amerika-Linie. Das Hilton-Hotel wirkt daher wie eine unerschütterliche Säule. Alle Welt erwartet, dass die Geschäfte vom ersten Tag an blühen werden. Mr. Hilton ist selbst zur Eröffnung gekommen, auch diesmal wieder mit grossem Gefolge. Er reiste von Rotterdam weiter nach Brüssel, wo er den Grundstein für einen neuen Brückenkopf seines Imperiums legte. Anschliessend flog er nach Paris, Hongkong und Hawaii, um weitere Betriebe zu eröffnen oder zu gründen. Uns erinnerte er an Karl V., in dessen Reich ja auch eine Weile die Sonne nicht unterging. – C. V.

«Der Öffentliche Verkehr», Nr. 7, Juli 1963

«Der Öffentliche Verkehr» orientiert in seiner Juli-Nummer eingehend über den Verlauf der 164. Verkehrskonferenz des Verbandes Schweizerischer Transportunternehmungen in Crans s. Siere, die im Zeichen betriebs-, personal- und tarifpolitischer Probleme stand, sowie über bedeutsame verkehrspolitische Belange, die im Rahmen der Versammlung von den Eidg. Räten behandelt wurden. Eine lebendige Bildreportage berichtet von der glanzvollen Jubiläumfeier der Lötschbergbahn, worauf neue Motorschiffe auf dem Thuner- und dem Nivardalstausee in Wort und Bild vorgestellt werden. Im Mittelpunkt dieses Heftes wirbt eine Bildreportage über historische Baudenkmäler am Untersee und Bodensee über dieses an landschaftlichen Schönheiten und kulturellen Werten reiche Gebiet am Nordrand unseres Landes, wie schon auf dem Umschlagbild der letzte Radfahrer DS «Schaffhausen» die Fahrtrichtung Rhein aufwärts einschlägt und den Ferienreisenden an diese leider bald letzte in natürlicher, romantischer Schönheit erhaltene Stromlandschaft erinnert.

Heweg-Nachrichten

Die erste Juli-Ausgabe präsentiert sich als vergrösserte Einkaufsnummer und ist der kalten Küche und den kord-d'assais gewidmet. Ein knapper Marktbericht orientiert über die Position «Zucker» und die 1963er Aussichten bei den Weinen. Dann ist von der Brennküschenern Rede, vom Importgeflügel und von der Archidol-Importation. Eingehende Besprechungen befassen sich mit dem Weinland Südtirol und mit der in Molkereien hergestellten echten Rahmglace. Und schliesslich enthält die reichhaltige Nummer nicht weniger als drei betriebs- und personaltechnische Artikel.

«Die Frau» im Juli

Sommer, Sonne und Ferien! Das sind die Hauptthemen dieser fröhlichen, unbeschwerten neuen Nummer. «Picknick à la carte» enthält eine Menge praktischer Ratschläge: Picknick mit Kindern, das kalte und das warme Picknick usw. Eine Reise zu Fuss, die vom Engadin bis nach Assisi führte, und noch eine aussergewöhnliche Reise: «Moderne Welt, alte Postkutsche», die Geschichte eines Postkutschers, der das letzte Jahr mit fünf Passagieren eine Woche lang unterwegs war. Von einem Besuch im alten, romantischen Haus der Malerin Lotte Günthart vernimmt man im Artikel «Ein altes Haus und viele Rosen», ergänzt durch eine Reihe stimmungsvoller Fotografien. Sehr interessant sind auch die beiden Artikel «Was sagen die Ärzte zum Sport?» und «Wie entsteht ein Tick, und wie kann er geheilt werden?».

Viele praktische Anregungen finden sich ausserdem in den Beiträgen «Kühles Haus für heisse Tage», «Mixed Pickles: Wie kann man die Kinder während der Sommerferien beschäftigen – auch bei Regen?» sowie «12 Schönheitsrezepte für den Sommer». Eine anregende Nummer voller Sommer- und Ferienfreude!

Albert Paul: Sprachenhandbuch – Deutsch-Englisch-Französisch-Italienisch – 551 Seiten auf Dünndruckpapier im Format 12 x 18 cm. Flexibler Linsonband mit Lesezeichen. Fr./DM 18.–. Orell-Füssli-Verlag, Zürich.

4000 Mustersätze und Redewendungen – der natürlichste Weg zu fremden Sprachen! Auf diesen knappen Nenner kann das ausgezeichnete, eben im Orell-Füssli-Verlag, Zürich, erscheinende «Sprachenhandbuch» von Albert Paul, einem erfahrenen Schulmann, gebracht werden. Denn der inhaltliche Aufbau des «Sprachenhandbuchs» wird von der Überlegung bestimmt, dass beim Erlernen einer Sprache von den Redewendungen auszugehen ist. Auf einer Doppelseite erscheinen dieselben Formulierungen deutsch, englisch, französisch und italienisch. Die einzelnen Sprachgruppen sind übersichtlich gegliedert. Das gesamte Werk ist auf die praktischen Bedürfnisse des raschen Einlebens in den Alltag eines fremden Sprachkreises ausgerichtet: Konversation, Korrespondenz, Grammatik.

Alle drei Gruppen zeichnen sich durch den lebendigen und praktischen Aufbau aus. Die 22 Kapitel «Konversation» erfassen 22 zusammenhängende Sachgebiete. Die treffend ausgewählten Beispiele des Abschnittes «Korrespondenz» greifen in alle Lebensbereiche hinein. In der Gruppe «Grammatik» muss die gut verteilte Absicht, mit den Verben, Pronomen, Artikeln, dem Substantiv, Adjektiv, Adverb, den Zahlwörtern, Präpositionen usw. zugleich die damit verbundenen Begriffe vorzustellen, besonders hervorgehoben werden.

Diesen drei Hauptgruppen schliessen sich «Sprichwörter und sprichwörtliche Redensarten» an. Müheloses Auffinden einzelner Redewendungen, Wörter und Sätze ist durch das dem Band beigegebene, viersprachige Wörterverzeichnis gewährleistet.

Das sinnvoll aufgebaute «Sprachenhandbuch» von Albert Paul füllt eine offensichtlich vorhandene Lücke aus und erleichtert auf hervorragende Art die sprachliche Ausbildung und die gegenseitige Verständigung in vier wichtigen Sprachen.

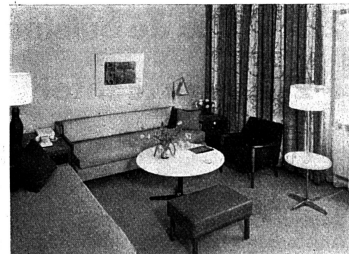


mutlich haben die Stilberater Mr. Hiltons gespürt, dass Rotterdam keine Übertreibungen liebt; man ist hier sachlich eingestellt und bevorzugt einen gewissen gesellschaftlichen Konformismus. Da hier jeder arbeitet, sind die Klassenunterschiede nicht so auffallend wie in vielen anderen grossen Städten. Mr. Hilton öffnet sein Haus in Rotterdam daher sogar dem Strassenpassanten, der in einem grossen «Coffee Shop» zu verhältnismässig niedrigen Preisen seinen Hunger oder Durst stillen kann.

Ein weiteres Kennzeichen für den hohen Grad des lokalen Anpassungsvermögens, das für Mr. Hiltons Geschäftsphilosophie bekanntlich so charakteristisch ist:

Das fehlende Restaurant

Im Amsterdam Hilton ist das Restaurant die innenarchitektonische Attraktion des Hauses; hier aber, in der ewig bewegten, ruhelosen Hafenstadt, die hin-



sichtlich ihres Seeverkehrs fast auf der gleichen Höhe wie New York liegt, gibt es nur SnackBar, Grill und Wintergarten. Allerdings sind diese Räumlichkeiten sehr gross und leistungsfähig. Man hat hier eine ziemlich unbeschränkte kulinarische Auswahl; nur wird man hier nicht so leicht stundenlang sitzen bleiben. Lediglich der Wintergarten wirkt etwas beschaulicher; weil sich die Gäste in diesem Raum wahrscheinlich länger aufhalten, liegen die Preise hier auch am höchsten. Im übrigen verfügt das Rotterdam Hilton über einen Ballsaal im Parterre mit Fenstern bis zum Strassenniveau, so dass man notfalls Fahrzeuge hineinfahren kann. Hier können grosse Dinners, Empfänge oder Gesellschaften gegeben werden. Bodenbelag, Beleuchtung, Podium, Tischanordnung, Wände und Abschirmung nach aussen sind variabel und können jeweils den entspre-

chenden Wünschen der Gäste und Benutzer angepasst werden. Die Ausstattung ist dergestalt, dass das Hotel alle nur denkbaren Veranstaltungen aufnehmen kann, die sich lohnen. Der Saalkomplex hat eigene Eingänge und Zuführungen von der Küche her. Ganz augenscheinlich haben sich die Innenarchitekten des Konzerns besonders grosse Mühe gegeben, um diesem Raum eine festliche Note zu geben, die sonst im Hause fehlt.

sichtlich um die lokale Bevölkerung wirbt.

Über die Einrichtung zunächst ein allgemeines Urteil: Während die Hilton-Hotels, die wir bislang gesehen haben, mit ihrem letzten Endes doch amerikanischen Luxus etwas aus der Rolle fielen, hält sich Mr. Hilton hier in Rotterdam im Zaum. Als die Presse dieser Tage zu einer Vorbesichtigung eingeladen war, erklangen viele zustimmende Äusserungen über die bei der Einrichtung des Hauses gewählte Bescheidenheit. Natürlich müsste man das Wort Bescheidenheit eigentlich in Anführungszeichen setzen, denn der Aufwand ist durchaus vorhanden; vor allem in den gewählten Hölzern, Wandbekleidungen, Bodenbelägen und Beleuchtungskörpern. Auch die ausserordentliche Sorgfalt, mit der die Handwerker hier zu Werke gegangen sind, dürfte den Bau teuer als normal gemacht haben. Die Räume sind überdies mit vielen Kunstgebildern geschmückt, die junge holländische Künstler beigezeichnet haben. Als Akzente der Dekoration fallen sie jedoch nicht sonderlich aus dem Rahmen.

Ganz typisch für die Einstellung Mr. Hiltons zu seinem neuen Hotel in Rotterdam ist wohl auch die

Einrichtung eines Teils der Zimmer in einem geradezu konservativen Stil.

Auch hier ist ganz klar, dass man im Rotterdam Hilton den doch wohl meist nicht mehr jugendlichen Geschäftsmann erwartet, der eine ausreichend hohe Position bekleidet, um die Rechnungen eines solchen Hauses steuerlich kompensieren zu können. Selbstverständlich fehlt es nicht an Komfort; alle Zimmer sind zugleich Schlaf-, Wohn- und Konferenzstätte. Der Geschäftsmann kann hier Gäste empfangen und Gespräche führen. Ihm stehen dabei auf Wunsch die üblichen Bürohilfsmittel zur Verfügung. Sollte er ausnahmsweise mit seiner Familie oder gar mit seinen Kindern reisen, verwandelt das Zimmermädchen die breiten Couches in zusätzliche Betten. Kinder dürfen übrigens auch in diesem neuen Hilton-Hotel wieder kostenlos übernachten. Eine Altersgrenze wird nicht gezogen; einzige Bedingung: das Kind muss bei den Eltern schlafen. Beim Rundgang durch das Haus fielen uns dann zunächst noch zwei Dinge auf:

Die ausserordentliche Schalldichte

und die allgegenwärtige Dichte der Personalbesetzung. Eindrucksvoll war auch ein Blick von einer schiffsdeckartigen Promenade in die riesige Küche mit ihren eigenen Rolltreppen. Weniger erbaut waren wir von den Kostproben der Küche. Bei Besuchen in andern Hilton-Hotels war uns bereits aufgefallen, dass Mr. Hilton nicht zu den Produzenten wirklicher Spitzenleistungen der Gastronomie gehört. Er liefert zwar eine bemerkenswerte kulinarische Schau; aber unter den Speisen befinden sich immer wieder ausgesprochene Fehltreffer, die es wohl immer gibt, wenn man mit Gewalt mehr scheinen will als man ist. Hinzu kommt dann wohl auch noch eine

Entpersönlichung des Umgangs mit dem Gast.

Mr. Hilton beschäftigt zu viele theoretische Psychologen, um das Herz des Menschen noch zu verstehen. Seine Berater haben sich ein wissenschaftliches Bild vom Menschen gemacht, das eher auf einen

4e mois de régression touristique en Suisse en 1963

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Sensible régression en avril à la suite des événements de Zermatt. Environ 160 000 nuitées de moins qu'en avril 1962. Baisse de la fréquentation des hôtels du pays et sérieux fléchissement du tourisme en provenance de l'étranger. Grâce aux bonnes conditions d'enneigement pendant les fêtes de Pâques, résultats favorables de fin de saison enregistrés dans différents centres de sports d'hiver des Grisons, de l'Oberland bernois et des Alpes vaudoises, mais recul considérable en Valais et pertes dans les autres régions.

Etablissements hôteliers

Le fléchissement du mouvement hôtelier constaté l'hiver dernier, provoqué par le froid excessif, a été suivi d'une contraction encore plus marquée au cours du mois en revue. Elle peut s'expliquer par les événements survenus à Zermatt et qui ont compromis avant tout le tourisme en provenance de l'étranger. Au regard d'avril de l'an passé, le nombre des nuitées des visiteurs de l'extérieur est descendu de 132 000 ou de 11% pour se fixer à 1,12 million. A l'exception des Grisons et des Alpes vaudoises, toutes les régions ont été touchées par cette baisse, particulièrement le Valais comme bien l'on pense (perte de nuitées d'hôtes étrangers: 43%). La fréquentation des hôtels du pays s'est également annulée; toutefois, le total des nuitées d'hôtes suisses n'est réduit que de 27 000 ou de 3% pour s'inscrire à 834 000, réduction portée pour près de la moitié au compte des hôtes logeant dans l'hôtellerie pour des motifs professionnels. Le chiffre global des nuitées a rétrogradé de 159 000 ou de 8% pour s'établir à 1,95 million et le taux moyen d'occupation des lits disponibles s'est abaissé de 44 à 40%.

Presque tous les groupes d'hôtes se sont affaiblis par rapport à avril 1962; ainsi, des déflections sont enregistrées pour les Scandinaves (5% des nuitées en moins), les Français (7%), les Hollandais (8%), les Allemands (10%), les Autrichiens (11%), les Britanniques, les Américains du Nord (14% pour chaque groupe), les Italiens (16%), les hôtes de l'Amérique latine (20%) et les Belgo-Luxembourgeois (24%). Le Tessin, le Valais et la contrée du lac des Quatre-Cantons ont été les plus éprouvés par la perte de nuitées d'hôtes germaniques; la fréquentation française s'est réduite en particulier en Valais et au Léman, la fréquentation anglaise, en Valais également, dans l'Oberland bernois et en Suisse centrale. La baisse des effectifs d'hôtes d'outre-Atlantique s'est manifestée plus spécialement en Valais et dans les grandes villes, alors que la régression de l'apport de nuitées des visiteurs italiens a été ressentie à peu près dans toutes les régions du pays.

En tête des étrangers, auxquels revient le 57% du total général des nuitées (59 il y a un an), on note une fois de plus les Allemands (365 000 nuitées), suivis des Français (238 000), des Britanniques (170 000), des Américains du Nord (70 000) et des Italiens (66 000).

Fréquentation par catégorie et genre d'entreprise

A peine 20% des nuitées étrangères ressortent en faveur des établissements d'hébergement des catégories de prix inférieures, un peu plus de la moitié au profit des exploitations des classes moyennes et 30% au bénéfice des entreprises appliquant des tarifs plus élevés. La fréquentation de la clientèle indigène se répartit respectivement dans la proportion de 43:42:15, le total général des nuitées dans la proportion de 29:47:24, entre les hôtels rangés dans les catégories de prix inférieures, moyennes et supérieures. Alors que la fréquentation des hôtels du pays s'est réduite uniquement dans les établissements à tarifs les moins élevés, celle des visiteurs externes a marqué un repli dans toutes les classes de prix.

La répartition d'après le genre des entreprises fait apparaître que 76% des nuitées enregistrées pendant le mois en revue reviennent aux hôtels, auberges

et pensions, 14% aux hôtels garnis, 4 1/2% aux maisons de vacances de sociétés et d'associations, 2% aux établissements balnéaires, la même proportion aux maisons d'accueil de groupements étrangers et 1% aux motels. Les établissements balnéaires et les maisons de vacances de groupements étrangers ont annoncé 2% de nuitées de moins qu'il y a un an, les motels 12% de moins; pour les autres établissements d'hébergement le chiffre est de 7 à 8% inférieur.

Dans les différentes régions

Une répartition par zones des nuitées recueillies en avril fait ressortir que 30% ont été dénombrées dans les contrées sises en bordure des lacs, 26% dans les grandes villes et celles de moyenne importance, un peu plus de 24% dans les régions de montagne et 20% dans le reste du pays. Comparativement à avril 1962, on note un déplacement du flux touristique en faveur de la zone alpestre, laquelle a subi une perte de nuitées moins grande (3%) que les régions des lacs (11%), les villes (6%) et les autres stations (9%), par le fait que le recul considérable qui s'est produit en Valais a été atténué par un accroissement de la fréquentation dans les Grisons, les Alpes vaudoises, de même que dans la plupart des stations de sports d'hiver de l'Oberland bernois. Aux Grisons, le chiffre des nuitées est monté de 14%, grâce à une plus grande affluente de visiteurs suisses et étrangers. Dans les Alpes vaudoises, la fréquentation s'est développée dans la même mesure. En revanche, le total des nuitées a diminué de 38% (65 000) en Valais, où les entreprises hôtelières de Zermatt ont été fermées pendant le mois de référence — elles avaient annoncé à elles seules 60 000 nuitées en avril de l'année dernière. Le nombre des nuitées a également baissé en Suisse centrale (12%), au Tessin (10%), au Léman, en Suisse orientale (9% dans chaque région), dans la zone du Jura (7%), sur le Plateau occidental (4%) et le Plateau nord-est (3%), ainsi que dans l'Oberland bernois (5%), où l'excédent relevé dans les stations alpines n'a pu compenser les pertes enregistrées dans les stations riveraines.

Etablissements climatiques et maisons de cure

Comme les mois précédents, la fréquentation des sanatoriums de montagne et maisons de cure a marqué une légère tendance à la baisse. Ces établissements ont totalisé à peu près le même nombre de nuitées qu'en avril 1962 pour les malades suisses, tandis que l'apport des patients étrangers s'est réduit de 4% pour descendre à 41 000 et le chiffre global des nuitées a baissé de 1% pour se situer à 157 000. Malgré ce fléchissement, le taux moyen d'occupation s'est quelque peu relevé (de 76 à 77%), car l'offre des lits a subi une réduction de 4%.

Etat de l'emploi

Le mouvement ascendant observé jusqu'ici dans l'état de l'emploi a été interrompu dans le mois en revue. Avec un total de 52 200, le nombre des personnes occupées dans l'hôtellerie se trouve de 1550 ou 3% inférieur au chiffre comparatif de 1962. Le recul s'explique uniquement par le fait que cette fois-ci il se trouvait le jour de l'enquête, c'est-à-dire le 30 avril, moins d'établissements hôteliers en exploitation que dans la période correspondante de l'an passé.

et d'abricots importés à bon marché succédèrent des ventes de raisins, de bananes et autres fruits du Midi. Les produits suisses étaient malheureusement absents dans les réclames à grand format publiées dans les journaux.

Au cours des années écoulées, où les récoltes de fruits du pays ont été relativement bonnes, les importations de fruits n'ont cessé de s'accroître. Il est certes très réjouissant de voir la consommation fruitière se développer favorablement mais le producteur suisse serait encore bien plus heureux s'il pouvait contribuer pour une meilleure part à l'approvisionnement d'un marché dont les besoins augmentent. Il est en effet regrettable que, dans les bonnes années fruitières, des pommes de table doivent être transformées en cidre ou en d'autres produits simplement pour faire place, aussi rapidement que possible, aux importations de fruits étrangers.

Il est à souhaiter qu'à l'avenir les producteurs suisses, par une amélioration dans leur organisation, sauront rendre les produits indigènes plus attractifs et que, de leur côté, les responsables de notre politique d'importation tiendront mieux compte de la récolte indigène. On est en droit d'attendre un effort éloquent de la part du consommateur qui devrait davantage choisir ses achats en fonction de ce qui est offert et porter une plus grande attention aux prix et à la qualité.

Note de la rédaction: Nous publions ci-dessus les doléances du Service romand d'informations agricoles au sujet de la politique d'importation de fruits. Nous ne partageons pas son point de vue, car nous nous opposerons toujours à une consommation excessivement dirigée. Il faut tenir compte de l'évolution des goûts des consommateurs, qui ont pris l'habitude d'une grande diversité de produits et qui se laisseraient rapidement si le marché n'offrait qu'une ou deux variétés de fruits. Il faut tenir compte aussi de l'évolution des prix. Les fruits de printemps ont été relativement chers et, l'automne venu, le consommateur a fait largement défaut en achetant des pommes et des poires. On ne peut cependant lui demander — quand d'autres possi-

bilités existent — de renoncer à des fruits exotiques. Ce n'est pas parce que, en 1962, la production de pommes et de poires a été supérieure à la moyenne, qu'il faudrait encore renforcer un régime d'importation qui protège déjà fortement la production indigène. Le peuple suisse est discipliné de nature. Il suit volontiers les recommandations qui lui sont faites. En revanche, il se cabrera devant une réglementation qui le priverait du libre choix des marchandises qu'il entend consommer. Les organisations de propagande en faveur des produits agricoles ont toujours pu compter sur l'appui de la presse et de la population et en général, les appels qui ont été lancés pour faciliter l'écoulement de tels fruits et légumes, ont été entendus.

Ceci devrait suffire et il nous paraît maladroit de profiter d'une situation exceptionnelle pour laisser sous-entendre que le régime actuel d'importation fortement axé sur la production indigène ne donne pas satisfaction, du moins au moment où — grâce à l'accroissement de la population et du tourisme étranger en Suisse — la consommation générale de fruits et légumes augmente constamment.

Le rôle des jus de fruits dans l'alimentation

D'une manière générale, l'alimentation actuelle dans les pays civilisés est trop riche en calories, trop riche en graisse, trop riche en produits raffinés mais trop pauvre en substances protectrices et en sels minéraux.

Les nombreuses recherches réalisées jusqu'à ce jour ainsi que les expériences faites pendant la guerre ont non seulement confirmé la nécessité de considérer les fruits et légumes comme des composantes nécessaires de l'alimentation quotidienne mais elles ont encore démontré la nécessité d'en étendre quantitativement l'usage.

A cet effet, un rôle très important paraît être dévolu aux jus de fruits dont la consommation peut encore largement être développée. Si, sous l'aspect strictement nutritionnel, les légumes, les fruits et les jus de fruits ont pratiquement des qualités comparables, il n'en est pas de même de leur valeur thérapeutique et de leur action sur l'appétit.

Au point de vue de l'absorption, les jus de fruits présentent les avantages des liquides, des boissons qu'on peut administrer plus facilement en doses voulues, dans des mélanges très divers. Ils sont présents en toute saison et fournissent tout le long de l'année une gamme complète et variée de goûts. De plus, ce sont des aliments qui, mangés sans faim et qui ne vont se passer de toute transformation et de tout accompagnement. Leur grande richesse en acides et parfums en font des boissons apéritives par excellence.

Au point de vue thérapeutique, on attribue aux jus de fruits un effet favorable sur la digestion gastrique par la formation importante d'acide chlorhydrique et la sécrétion élevée de pepsine qu'ils provoquent. Leur consommation apparaît aussi comme une des meilleures manières de réhydrater l'individu malade car l'eau qu'ils contiennent (80-85%) renferme non seulement des substances minérales (3-4 g de sels par l.) mais aussi des sucres simples (surtout glucoses) directement assimilables sans intervention du processus digestif et qui font également des jus de fruits des aliments énergétiques utiles dans le travail muséculaire. On leur reconnaît aussi l'importante propriété d'entraîner une notable élimination d'acide urique; ils sont ainsi tout indiqués dans la cure de la goutte. Ils ont également une action diurétique et décongestionnante des reins et sont utiles dans le traitement de l'arthrite et des affections du foie. Les fruits acides, particulièrement, donnent en outre un jus extrêmement riche en vitamines C qui, d'une façon générale, augmentent la résistance au froid, aux infections et aux hémorragies; à cet égard les jus frais sont supérieurs à ceux qui ont été conservés. Les jus de fruits concentrés présentent également une notable valeur énergétique par le pourcentage accru d'hydrates de carbone qu'ils contiennent. Ils sont particulièrement recommandés pour les enfants et les travailleurs qui ont à effectuer une notable dépense d'énergie. Enfin, les jus de fruits apportent une partie des éléments nécessaires pour que l'acidité potentielle d'une alimentation principalement composée de viandes, de viande et d'œuf soit neutralisée tout au moins atténuée.

Les jus de fruits possèdent donc une action particulièrement vivifiante et antitoxique: régulateurs des fonctions digestives et de la nutrition, dépuratifs, laxatifs, diurétiques, alcalinisants. Ils apportent tout ce qui est l'essentiel d'une nourriture rationnelle et d'un régime qu'indiquent les maladies aiguës et chroniques, locales et générales. SRIA

Bon départ de la végétation des vignes

La situation du marché vinicole international

Le cap dangereux des Saints de glace et des gelées de printemps a été heureusement franchi. La végétation dans les vignobles vient de prendre un bon départ. Il serait normal de constater une certaine détente sur le marché vinicole, qui en a rudement besoin.

De toutes les régions viticoles on nous signale que le bourgeonnement est excellent. Les grands froids de l'hiver passé, tout en retardant la végétation, n'ont pas provoqué les dégâts dont il fut tant question. Le bon bourgeonnement est une des conditions premières d'une grande production de raisins. En ce qui concerne le retard de la végétation il a été rattrapé vite.

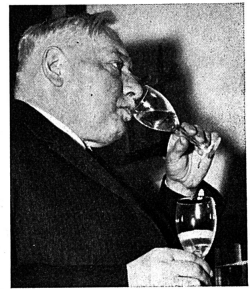
Il y a stabilité sur le marché suisse

Les prix se maintiennent et les vins s'écoulent facilement. Ce n'est que le déficit des vins rouges qui provoque dans ce secteur un certain enervement. L'attribution des rouges très recherchés — Suisse allemande, Dôle, Gamay — dépend souvent de la prise en charge d'autres vins en surabondance. Inutile de dire que nous regrettons de telles pratiques. Les stocks de vins blancs sont considérables, le consommateur n'aura rien à craindre dans ce secteur. Dans les caves du Valais repose toujours la récolte record de 1962. Dans certains vignobles — Lavaux, Chablais — la vendange a été moins forte. Mais on craint un véritable déficit artificiel. En effet, il existe des caves qui contingentent les livraisons du millésime 1962, contingents qu'on réserve aux clients habituels». En cas de déficit réel, pareille méthode serait compréhensible. Mais nous constatons que de nombreux clients, auxquels on attribue des «contingents», n'en ont nullement besoin, puisqu'ils ont leur cave pleine. D'autres établissements se voyant refuser la livraison, sont obligés de passer par les vitaires de contingents qui paient une marge, sans avoir vu la marchandise ni avoir fait le moindre effort. Cette marge,

L'exploit d'un grand dégustateur de Champagne

M. Roger Lenique, chef de caves du Champagne Taittinger, a renouvelé récemment l'exploit du Marquis de Saint-Evermond qui, en 1656, avait reconnu, dans une dégustation à l'aveugle, les principaux crus de la Champagne.

C'est pour fêter sa 50e année de présence dans la profession que M. Lenique s'est prêtée à cette épreuve: reconnaître à l'aveugle les huit grands crus



de Champagne suivants: Bouzy, Cramant, Mareuil, Hautvillers, Verzenay, Trépail, Oger et Villers-Marmery.

Huit verres lui étaient présentés et, sans hésitation, en l'espace de 3 minutes, il les a infailliblement reconnus.

En 1941, M. Roger Lenique est devenu chef de caves du Champagne Taittinger et, depuis cette date, il a fait tous les assemblages de classe internationale de la maison.

A la fin de l'an dernier, il a reçu la coupe du cinquantenaire offerte par la direction et le personnel du Champagne Taittinger pour les 50 années passées au service de la profession.

Sur notre photo, nous pouvons voir M. Lenique se livrant à l'examen gustatif des vins qui lui sont soumis.

qui peut atteindre 30 centimes par litre, frappe les amis du vin et crée artificiellement une ambiance contraire à la réalité des choses. Un jour, le consommateur se refusera à payer cette note.

En France les prix sont fermes

On empêche à tout prix la baisse qui devrait se manifester depuis longtemps. Les faits invoqués ne peuvent pas nous convaincre. La France a eu en 1962 quantitativement la meilleure récolte du siècle. Les gelées de printemps ne faisant pas de ravages en 1963, la prochaine vendange pourra peser sur le marché. Évidemment, des imprévus sont toujours possibles, mais les prix des vins français sont incontestablement surélevés. D'ici quelques semaines nous verrons plus clair dans cet imbroglio.

Activité normale en Italie

Les prix sont stables et l'activité sur le marché italien est normale. Nous venons d'apprendre du Tyrol méridional que les vignes sont en excellente santé et que le bourgeonnement justifie tous les espoirs. Le millésime 1962 vieillit bien et les acheteurs sont très contents.

Le problème des vins d'Algérie

L'Espagne se prépare à vendre à la France ses propres vins pour remplacer les vins d'Algérie qui n'arrivent plus ou prennent d'autres destinations. Mais les vignes du midi s'y opposent. Si la France acceptait l'offre espagnole, il en résulterait inévitablement une hausse des prix des vins d'Espagne. (Nouvelles Howeg)

Le prix du sucre est en hausse

(PAM) — Depuis quelque temps, le prix du sucre sur le marché mondial a subi une forte hausse et l'on n'est probablement pas encore au terme de ce mouvement. Les bénéficiaires de cette évolution sont les raffineries suisses de sucre qui, pour la première fois depuis très, très longtemps, pourront produire du sucre de betteraves sans perdre quelque chose sur chaque kilo, ceci à partir du début de la prochaine campagne sucrière suisse.

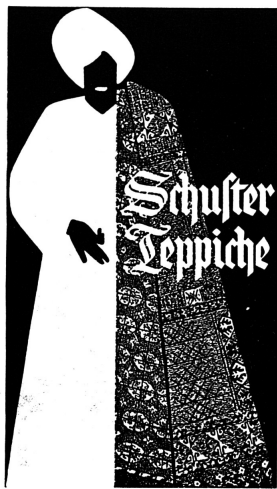
En attendant, le consommateur, lui, ne trouve guère son compte à cette évolution, toute nouvelle hausse des prix lui étant particulièrement sensible à un moment où le coût de la vie vient de doubler par rapport à 1938. Et, ici encore, nous ne sommes pas au bout de nos peines.

Faudrait-il atténuer les préoccupations des consommateurs en maintenant artificiellement bas le prix intérieur du sucre, notamment par une diminution ou une suppression temporaire des droits et taxes dont ce produit est grevé à l'importation? D'aucuns l'ont suggéré. Mais ce subventionnement indirect comporterait, semble-t-il, plus d'inconvénients que d'avantages. Il fausserait notamment les conditions du marché, sans pour autant apporter un avantage appréciable au consommateur, les droits et les taxes ne représentant qu'une plus de 25 à 30% du prix auquel le sucre est actuellement vendu sur le marché international. Mieux vaut donc laisser le consommateur faire face à la chute vague de hausse avec la perspective qu'une chaîne des cours se produira tôt ou tard et qu'il pourra alors en bénéficier, plutôt que de soutenir à un niveau artificiellement bas le prix actuel, ce qui obligerait à priver en contrepartie le consommateur des avantages de la chaîne baissée.

Annances et abonnements

Le millimètre sur une colonne 40,5 centimes, réclames 1 fr. 50. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze numéros 26 fr., six mois 16,25 fr., trois mois 8,75 fr., deux mois 6 fr. Pour l'étranger abonnement direct: douze numéros 32,50 fr., six mois 19,50 fr., trois mois 11 fr., deux mois 8 fr. Abonnements à la poste: demander le prix aux bureaux de poste étrangers. — Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. — Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Sirell. Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112. Compte de chèques postaux V 85. Téléphone (061) 34 66 90.

Administration des annonces: Mlle M. Moeschel
P. Namand



Schuster Teppiche

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telefon (071) 221501

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telefon (051) 237608

Lavabovorlagen und Badeteppiche

liefern wir in bestechend schöner Qualität und in über 30 Farben.
Preise ab Fr. 5.60



Wäschefabrik
Telefon (058) 441 64
Ladengeschäft Zürich
Pelikanstrasse 36
Telefon (051) 25 00 93

MILFLOR TEEBEUTEL

von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern

**Einfach
Klein
Schnell
Sicher**



Grosse Auswahl

Modelle mit 1-18 Service- und 1-9 Sparten-Addierwerken

Neue Kassen ab Fr. 880.-

Zur Geldkontrolle

Anker Kassen

Zürich 4 Tellstrasse 31
Telefon 25 21 44

**EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1869**

LOHNT SICH!

alle Teppiche
W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
TEL. (031) 2 21 44

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telefon (031) 2 21 44

Hotel garni- Tea-Room

an zukunftsreicher Lage. Kapital von Fr. 50000 notwendig. Offerten sind erbeten unter Chiffre HT 2357 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Zu verkaufen in Zürich
(Seenähe)**

Restaurant-Bar mit Hotel

Für tüchtige Fachleute ausbaufähige Existenz. Grosse Anzahlung erwünscht. Vermittler verboten. Offerten erbeten unter Chiffre RB 2724 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Restaurant

Garni oder grösseren Tea-Room. Diskretion zugesichert. Offerten unter Chiffre HR 2708 an die Hotel-Revue Basel 2.

CUTTY SARK SCOTCH WHISKY!

Jeanneret & Cie., Montreux

Zu einer Tasse

GIGER - KAFFEE

kommt man immer wieder

Verlangen Sie bitte unsere Offerte mit Gratismustern



Der Spezialist für alle Kaffee-Probleme im Gastgewerbe

HANS GIGER & CO., BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergsstrasse 3, Telefon (031) 2 27 35

Hotel-Immobilien

G. Fruttlg, Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 35302

Seit 1924 bestbekanntes Büro, mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten. Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

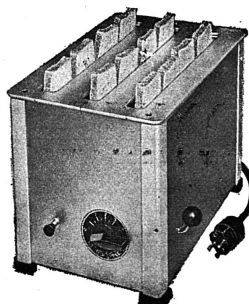
Tea-Room

Auf 1. November 1963 im Stadtzentrum von Bern (City) modernst eingerichtet

mit 150 Plätzen zu vermieten. Kleines Alkoholpatent. Ausgewiesene, kapitalkräftige Fachleute erhalten den Vorzug. Anfragen beantwortet Chiffre TR 2779 der Hotel-Revue, Basel 2.



Der einzige Apparat speziell konstruiert für die Hotelindustrie



ganzer Apparat rosticher

Der automatische Grosstoaster

Der Apparat ist gebaut für Drehstromanschluss im Vollbetrieb: 4500 Watt

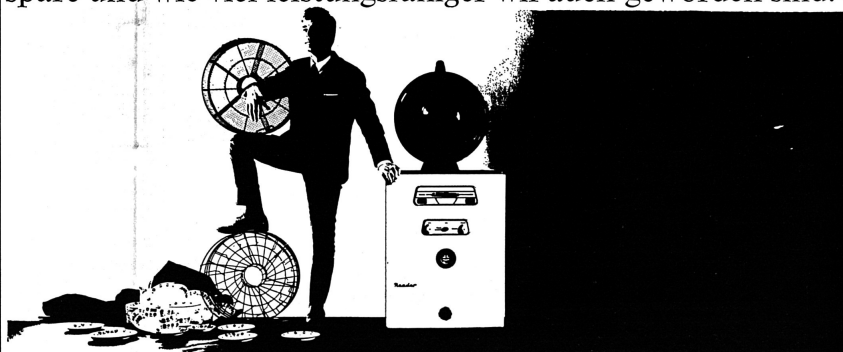
Riesige Leistung bei billigstem Betrieb durch Stromsparschalter

2/3 Leistung für 12 Brotscheiben
1/2 Leistung für 8 Brotscheiben
1/3 Leistung für 4 Brotscheiben

Apparate gleicher Ausführung für 1-4 Toastscheiben, 1/2 Brötchen 1-2 «Croque-Monsieur», etc.

Alleinverkauf:
INTERCO, Postfach 24, VEVEY

«Was sie leistet, die Roeder?
Oh ja, vorher waren zwei Angestellte mehr. Ich fand niemanden, und der Entschluss fiel leichter. Nein, keine Notlösung, im Gegenteil. Sehen Sie doch, was ich damit spare und wie viel leistungsfähiger wir auch geworden sind.»



Roeder IREMA

Roeder, gewerbliche Geschirrwashautomaten, mit automatischer Heisswasserzubereitung. Waschleistung bis 700 Geschirrstücke in der Stunde, Standfläche nur 63 x 72 cm. Ausführungen: emailliert, Bottich und Deckplatte rostfreier Stahl oder ganz aus

rostfreier Stahl.
Preis ab Fr. 3400.-
Irema A.G., Generalvertretung und Service für die ganze Schweiz: Basel, Dufourstr. 32, 061/24 79 70
Filiale Zürich, Beethovenstr. 18
Filiale Genf, 6, avenue du Mail