

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 73 (1964)  
**Heft:** 28

## 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>**

E 9. JULI 1964

\*\* Herrn Dr. H. Riesen

c/o Schweizer Hotelier-Verein

Betriebsberatung & Vorgesetzten-

schulung

Mirschengraben 9

CH-8001

A. Z. Basel 2



Basel, den 9. Juli 1964

Nr. 28

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

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

Einzelnummer 65 Cts. le numéro

# hotel revue

## Die berufliche Ausbildung in der schweizerischen Hotellerie

Referat von Herrn Hans Schellenberg, Winterthur, Präsident der Kommission SHV für Arbeitsrecht und Berufsbildung, anlässlich der diesjährigen Generalversammlung der Hotelbürgerschafts-Genossenschaft

«Im Heute den Umriss der Zukunft enthüllen» ist einer der Leitsätze der Expo. Uns stellt sich die Frage: Haben wir Hoteliers, wir Arbeitgeber, wir Unternehmer hier, in diesem unserem Werk für die Expo, dem Centre hôtelier, den Umriss der Zukunft zu enthüllen versucht? Haben wir ein Werk geschaffen, das in die Zukunft weist, oder ist nur ein niedliches Kommen? Haben wir nach Neuem, nach Zukünftigem getrachtet und dies verwirklicht? Wie sieht die Zukunft überhaupt aus? Wie werden Gäste und Mitarbeiter auf unser Werk reagieren, wie stellen sich unsere 2800 Hoteliers, fast alles eingeleitete Individualisten, dazu?

Heute steht das Denken und Planen des Unternehmers in der Hotellerie an erster Stelle. War in früheren Jahren ein Hotelier meist ein gesellschaftlich hervorragend befähigter Mann, der sich in erster Linie seinen Gästen widmete, so ist er mehr und mehr zur Unternehmerpersönlichkeit geworden, die die vielfältigen Anliegen, die an einen Hotelbetrieb heute gestellt werden, koordinieren, zusammenfassen, ordnen muss, der Neues erkennen, wägen, verwirklichen oder ablehnen muss, der organisieren und führen kann. Was tut unser Berufsverband für die Ausbildung dieses Unternehmers?

Der alte Weg zum Hotelier ist das Dienen von der Pike auf, als Koch, als Kellner, als Sekretär, nach und nach grössere Verantwortung übernehmend, bis schliesslich das Ziel des eigenen Betriebes in die Nähe rückt. Dieser Weg gibt jedem Jungen den Marschallstab in den Tornister. Vermittelt er aber dem künftigen Unternehmer genug Kenntnisse für seine kommende Aufgabe?

Einzig beste Grundausbildung, solides Können, Fähigkeit zu denken, Probleme zu erkennen, Schlüsse zu ziehen genügen heute noch, um den kommenden Zeiten entgegenzutreten. Darauf muss unsere Unternehmenschulung aufbauen. Der Unternehmer muss

- schöpferisch denken
- kritisch überlegen und prüfen
- exakt planen und dann
- kraftvoll verwirklichen, handeln.

Dabei muss der Hotelunternehmer nicht nur beste kaufmännische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse besitzen. Er muss sich in Rechts-, Bau-, Einrichtungs- und Organisationsfragen auskennen, er muss eine Ahnung von Werbung, Verkaufspsychologie, vom Marktgeschehen haben, er muss seine Mitarbeiter anleiten und führen, sich mit Gästen und Personal in fremden Sprachen unterhalten, ja, er sollte auch in Verbands- und politischen Fragen, in Kurortsangelegenheiten und Belangen des Fremdenverkehrsgebietes mitreden können, ganz abgesehen davon, dass das Künsterliche, Musische nicht vernachlässigt werden sollte. Ohne tüchtig geschulte Unternehmer und ebenso tüchtige Mitarbeiter von zunftreife bis oben lässt sich kein Betrieb mehr qualitativ führen.

Der Schweizerische Hotelier-Verein hat durch Kurse, die Dr. Rob. Schnyder, Unternehmensberater in Lausanne, bereits für 10% seiner Mitglieder durchführte, Erklärliches zur Unternehmenschulung geleistet. Diese Schulung muss aber noch grössere Kreise und nicht nur eine Elite unseres Berufsverbandes erfassen. Sie muss auf weitere Problemkreise ausgedehnt werden. Nehmen wir z. B. die Frage der Bedienungsgelder. Hier an der Expo ist in fast allen Gaststätten das Bedienungsgeld im Preise inbegriffen. Zahlreiche Betriebe müssen zudem ihren Mitarbeitern Verdienstgarantien geben, was vom Standpunkt des Arbeitnehmers aus nur gerecht ist. Wenn es aber schon so ist, warum können wir dann nicht gerade zur Fixentlohnung mit Umsatzprämie für alle Mitarbeiter übergehen unter Verzicht auf das Trinkgeld, dem immer noch ein kleiner Geruch des Almosens anhaftet? Gerade eine solche Frage nach allen Seiten auf ihre Auswirkungen zu prüfen, seiner Lösung entgegenzuführen, ist Unternehmeraufgabe. Kann ein einzelner Unternehmer eine solche Frage heute allein lösen? Der Berufsverband als Kollektivorganisation muss hier helfen. Er muss durch ERFA-Gruppen, durch Kommissionen und andere Gremien versuchen, dem Kern der Sache näher zu kommen, er muss Lösungen erarbeiten lassen, sie prüfen, Schattenrechnungen durchführen, um zu sehen, ob die Lösungen allen Betriebstypen der Ho-

telier, dem kleinsten wie dem grössten Haus, dem wichtigsten wie dem bescheidensten Mitarbeiter, entsprechen. An der Lösung solcher Fragen werden Unternehmerpersönlichkeiten geschult. Eine weitere Frage ist die der Kalkulation. Heute werden in der Kalkulation des Hotelbetriebes meist prozentuale Zuschläge zu den Warenkosten berechnet, ohne die Arbeitskosten zu erfassen. Durch die Verteuerung der Arbeitskosten drängt sich ein anderer Kalkulationsmodus auf, in dem die Arbeitskosten für jede Leistung nach ihrem effektiven Aufwand berechnet werden. Auch dies ist eine Unternehmernaufgabe, die Problemstellung zu erkennen, Lösungen zu suchen, sie zu prüfen, zu verwirklichen.

So sehe ich die Schulung des Hoteliers, des Unternehmers als wichtigste Aufgabe unseres Berufsverbandes. Warum muss eigentlich jeder Hotelier, der einen Betrieb leiten will, eine Wirtprüfung absolvieren? Sollte er nicht eine viel anspruchsvollere Leistung aufweisen als der Wirt eines kleinen Cafés, der dem Dutzende, Hunderte von Mitarbeitern und Millionen von investiertem Kapital anvertraut sind? Mit der Zeit werden wir wohl zu einer speziellen Fachprüfung des Hotelier-Restaurateurs kommen.

Dabei sei nicht vergessen, dass ein also geschulter Unternehmer von den Stellen, die ihn beschäftigen, alle Förderung und Anerkennung verdient. Wenn ich etwa die Einkommen einzelner, qualifizierter Hoteliers betrachte, muss ich feststellen, dass die

Verdienstmöglichkeiten für den Hotelier und seine mitarbeitende Ehefrau, für zwei Personen also, oft keineswegs dem entsprechen, was andernorts für Kräfte ähnlicher Qualität üblich ist. Ein Unternehmer muss jedenfalls besser gestellt sein als seine ersten Mitarbeiter, seine Ehefrau günstiger als ihre Untergebenen.

Neben die Unternehmenschulung setzen wir in unserem Berufsverband die Grundschulung und die Kadenschulung.

Die Grundschulung für Küche und Service ist bereits alt und bewährt. Für die Köche hat sie sich so gut eingebürgert, dass wir eher Mangel an guten Lehrstellen, denn an guten Lehrlingen haben, während an Köchinnen und Servierkräften grösserer Mangel besteht. Für die Erhaltung der Qualität unserer Hotellerie ist jedoch genügend schweizerischer Nachwuchs für alle Posten in der Hotellerie wesentlich, schon im Hinblick auf allfälligen Kadernmangel in einiger Zeit. Die Mitglieder unseres Berufsverbandes haben deshalb namhafte Beiträge bewilligt. Grössenordnung etwa 1/2 Million Franken pro Jahr, um vermehrt für Schweizer Nachwuchs in unsern Betrieben zu sorgen. Dadurch wurden wir in die Lage versetzt, eine neue Form der Ausbildung für die Servierberufe, wie für die Hallen- und hauswirtschaftlichen Berufe zu erproben. Wir schulen Jugendliche vom 16. Altersjahr an während einiger Zeit in einem straff geführten Internat, einem Schulhotel, und lassen sie alsdann in der Praxis, vornehmlich in Saisongebieten, ihre Ausbildung praktisch ergänzen. Diese Art der Schulung, letztes Jahr begonnen, ist auf ernstlichen Widerhall in Kreisen der Behörden, Eltern, Lehrer, Berufsberater wie der Jugendlichen gestossen, so dass wir die Hoffnung hegen, diese Schulungsform noch wesentlich auszuweiten. Schliesslich, wir planen die Schaffung eigentlicher neuer Lehrberufe, für Knaben die sogenannten Hallenbe-



Besuchen Sie an der Expo 1964 das

Centre de l'hôtellerie des Schweizer Hotelier-Vereins

(Sektor 2a)

Restaurant, Bar, Terrasse, Garten, Empfangshalle, Sitzungszimmer

Visitez le Centre de l'hôtellerie de la Société suisse des hôteliers à l'Exposition nationale 1964

(secteur 2a)

à Lausanne

Restaurant, bar, terrasse, jardin, hall d'accueil, salle de conférences

rufe, Chasseur, Telephonist, Portier, für Mädchen in hauswirtschaftlicher Richtung für Arbeiten in den Zimmern, in Wäscherei und Lingerie, im Economat, am Buffet, in Kaffeeküche und Office. Wir sind gegenwärtig an der Arbeit, die nötigen Unterlagen und Erfahrungen zu sammeln, um in absehbarer Zeit mit Hilfe der Behörden diese zwei neuen Lehrberufe aus der Taufe zu heben. Bis dahin schulen wir Anwärter auf solche Posten in einjährigen Kursen, wobei die Schüler die gleiche geschäftskundliche Ausbildung in Rechnen, Buchhaltung, eigener und fremder Sprache, in Staats- und Wirtschaftskunde erhalten wie die Lehrlinge. Diese Praktikanten legen ein Examen ab und erhalten einen Studienausweis unseres Berufsverbandes. Wichtig ist aber auch hier, dass diese Absolventen nachher in einer Art eingesetzt und entlohnt werden, die ihrem Können und ihren Fähigkeiten entspricht.

Die Einrichtung solcher Kurse ist nicht von einem Tag zum andern möglich. Die vorhandene Fachliteratur, selbst für das Servierfach, ist bescheiden, Lehrbücher fehlen oft ganz und müssen erst von uns geschaffen werden. Hier stellen sich grosse Aufgaben, die in den nächsten Monaten zu lösen sind.

Die Kadenschulung ist so dringend wie die Grundschulung und die Schulung des Unternehmers. Sind doch unsere Kader-Mitarbeiter diejenigen, die in Zukunft für die Ausbildung Jugendlicher in ganz besonderer Weise herangezogen werden müssen. Im Kochberuf herrscht in dieser Hinsicht bereits eine schöne Tradition, in den andern Berufen bleibt sie noch zu schaffen. Doch ist es eine Freude zu sehen, wie zahlreiche unserer Chefmitarbeiter mit Begeisterung und Elan sich dieser Erziehungs- und Schulungsaufgabe widmen und hervorragende Dienste leisten. Ebenso wichtig ist aber, dass andere, die bei der Ausbildung Jugendlicher nur Schaden anrichten, entsprechend geschult oder bei Nichttaugung für die Ausbildung dafür nicht mehr verwendet werden.

Unsere Chef-Mitarbeiter müssen nicht nur bessere Fachkenntnisse besitzen als normale Fachkräfte, sie müssen auch den schwierigen Schritt vom Soldaten zum Unteroffizier, vom Untergebenen zum Vorgesetzten tun. Unser Berufsverband hat bereits zahlreiche Kurse für die Chefmitarbeiter jener Unternehmer durchgeführt, die selber den Unternehmer-Schulungskurs besucht haben, wobei die Mitarbeiter des Chefs vor allem in den Fragen der Mitbeführung

## Aus dem Inhalt:

Lire entre autres dans ce numéro :

	Seite/page
Begleiterscheinungen der Hochkonjunktur	2
Zwischen Expansion und Restriktion	2
La Caisse suisse de voyages à Vidy	3
Steigendes Bettenangebot bewirkt verminderte Kapazitätsausnutzung	3
Les autorités tiennent-elles compte des besoins du tourisme ?	4
Einige Bemerkungen zu den Hotelpreisen in der Schweiz	4
Après deux mois... Visite au Centre de l'hôtellerie	5
Über Tiefkühlung und vorgekochte tiefgekühlte Mahlzeiten	6
La Tour Eiffel a 75 ans	21
Le complexe Gruyère - Moléson - Vudalla	21
Neues vom Schweizerhof Luzern	22

## Manifestations

«A l'occasion de votre visite à l'exposition internationale de New-York, visitez l'Amérique.» C'est à-peu-près ce qu'affirme actuellement la publicité de compagnies aériennes ou d'agences de voyages. Il est certain aussi que l'Exposition nationale de Lausanne attire chez nous des étrangers qui, en plus, s'intéressent à notre pays.

Ce n'est là qu'une illustration pratique d'une tendance qui s'affirme toujours davantage dans le tourisme: l'importance des manifestations.

La valeur croissante de ce facteur pourrait s'expliquer aussi de manière un peu schématique dans le raccourci suivant: Il y a dix-neuf longtemps des touristes à Avignon et à Aix-en-Provence; ils s'y rendaient pour les charmes du pays. On leur a apporté des festivals: ce fut un supplément aux plaisirs de leurs vacances. Le supplément prenant de l'extension est devenu pour beaucoup la raison du séjour, au point que les noms de ces deux villes sont presque aujourd'hui des symboles de théâtre et de musique plutôt que des évocations d'une région.

Irons-nous jusqu'à prétendre que toute localité ou région qui désire développer son tourisme se doit de monter des spectacles, d'organiser des fêtes? Ce serait faire fausse route par excès de système, mais il est certain que l'élément «manifestations» mérite une grande attention. Son apport peut être fort important. Il faut donc l'étudier avec sérieux et ceci d'autant plus que, généralement il mobilise des forces humaines et financières non négligeables.

Nous n'entendons pas ici énumérer et analyser tous les aspects du problème, mais simplement indiquer la règle qui, à notre sens, est fondamentale dans ce domaine comme dans tous ceux qui intéressent le tourisme en général. Cette règle, nous l'exprimerons ainsi:

**pour qu'une manifestation soit justifiable il faut qu'elle corresponde à l'esprit du pays où elle se déroule.**

Rappelons que nous ne parlons absolument pas de la catégorie des spectacles traditionnels du genre tournée théâtrale, mais bien de ceux qui s'efforcent d'associer le lieu à leur charme propre.

L'esprit d'un lieu est très difficile à définir, car il naît aussi bien de données géographiques qu'humaines ou traditionnelles. Il faudra tenir compte de ces facteurs souvent très nuancés pour choisir le genre que l'on veut instaurer.

Le cadre naturel jouera évidemment un rôle primordial tant du point de vue décor que climat. On

sera plus à l'aise pour monter un mystère moyenâgeux si l'on dispose d'une cathédrale ou de vieux remparts. Des jardins vont conduire à des entreprises plus aimables. Le décor cependant ne doit pas être tyrannique au point de vous imposer des impératifs historiques. On peu très bien exécuter des danses modernes dans un amphithéâtre romain et projeter des films devant un palais Renaissance. Il s'agit plutôt de dimensions et de correspondances qui sont plus sensibles que définissables.

Le cadre matériel est une chose, le caractère d'une cité en est une autre, et souvent plus difficile à cerner. Façonné par l'histoire, les mœurs, les activités de la population tout autant que par la nature, il a mille composantes qui parfois se contredisent. Il nous semble pourtant qu'il joue un rôle primordial dans l'atmosphère qui entoure une manifestation: c'est à lui que tiendra une certaine harmonie qui valorisera toute chose.

Les manifestations folkloriques propres à une région ont automatiquement des résonances locales qui les incorporent sans difficultés à leur milieu. Telle fête des vendanges, telle cérémonie des moissons trouvent par définition leur raison d'être et leur charme dans l'esprit du lieu. Il en va tout autrement lorsque l'on désire créer quelque chose, amener un élément neuf. Il s'agira de sentir le style de la région, et c'est là, croyons-nous, beaucoup plus une question de sympathie, d'amour même qui intervient qu'un raisonnement froid, fût-il appuyé sur la meilleure étude du marché. Il est aussi profondément utile que des forces locales soient mêlées intimement à la préparation de l'entreprise. En n'apportant, ne serait-ce que leur concours technique, des électriciens, des vendeurs de programme, des menuisiers donnent déjà tant soit peu une marque morale à leur participation. Si des groupements entiers s'y associent, ils ne pourront qu'accroître le côté régional de la manifestation, si universelle soit-elle. Et c'est souvent grâce à ce côté-là qu'elle prendra sa vraie valeur.

Le jour ou le spectateur peut se dire «transporté ailleurs, ce spectacle perdrait de son charme», la partie est gagnée. Le pays a laissé sa marque et s'est du même coup approprié une nouvelle richesse.

On nous rétorquera qu'en cherchant trop à marquer d'un sceau régional ce que l'on entreprend, on s'oppose à l'originalité, on limite ses horizons. Nous ne le croyons pas; on se rend simplement la tâche un peu plus difficile, mais les résultats en valent la peine, car où il y a harmonie, la joie est bien plus pure que là où tout est indifférent. B.

geschult wurden. Die Wirkung war erfreulich. Auch hier ist jedoch grössere Breitenwirkung nötig.

In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass sich unsere Fachschule in Lausanne in erster Linie mit der Schulung von Jugendlichen zu späteren Kaderkräften befasst. Die Schule, gegründet noch im vorigen Jahrhundert, vermittelt auf anspruchsvolle Weise alle Kenntnisse und Fähigkeiten, die für solche Mitarbeiter später notwendig sind. Sie schliesst an die Mittelschule oder an eine mit Erfolg absolvierte Lehre. Diese Schule plant gegenwärtig die Einrichtung einer Abteilung zur Ausbildung von Fachlehrern, was einem dringenden Bedürfnis entspricht. Hier zeichnen sich auch Möglichkeiten konstruktiver Hilfe für Entwicklungsländer ab, besser als dies durch Berater oder Stagiaires geschehen könnte.

Gründliche, ernsthafte Ausbildung, keine Schnellleichen, auf allen Stufen, ist unser Ziel. Wir wollen unsere Leute zum Denken anregen, ihnen Bestes vermitteln. Dafür erwarten wir aber auch überdurchschnittliche Leistungen, wie entsprechende Anerkennung durch die Arbeitgeber.

In der Arbeit in der Hotellerie steht das Mensch-

liche immer zuvorderst. Im Zeitalter der Automation wird es vermehrt möglich werden, Kräfte für Arbeiten zu gewinnen, die sich in menschlicher Umgebung abspielen, wo der Dienst am Gast an erster Stelle steht. Wer im «Weg der Schweiz» der Expo den Film «Der Weg zum Glück» sah und dabei sich Gedanken über die freudlose, gehetzte Art der Mittagsverpflegung macht, wird anerkennen, welch Positivum die Hotellerie in ihrer gepflegten, ruhigen, diskreten Form darstellt.

Wir wollen uns angelegen sein lassen, bei aller Modernität der Ausbildung und der Planung, den Menschen immer und überall zu seinem Recht kommen zu lassen. Niemand darf ein Mitarbeiter eine Nummer, ein Niemand sein. Er soll in der Schweiz, in unserem Kurort, in unserem Hause Zufriedenheit, Ruhe und Freude finden.

Die Schweizer Hotellerie muss weiterhin an erster Stelle bleiben, sie muss weiterhin die halbe Welt mit fähigen Hoteliers und Mitarbeitern versorgen können. Alsdann wird sie auch ihren Ruf als gediegenste Ausbildungsstätte der Hotellerie in der Welt weiterhin bewahren.

## Begleiterscheinungen der Hochkonjunktur

Der Verfasser dieses Artikels entwickelt ein düsteres Bild der sozialen Folgen der zunehmenden Automation in vielen Zügen unserer Wirtschaft. Er befürchtet, dass von dieser technischen Revolution namentlich die älteren Leute über 50 betroffen, d. h. aus dem Arbeitsprozess ausgeschieden werden, eine Tendenz, die sich bereits in der Arbeitslosenstatistik, die sich z. Z. allerdings auf ein knappes Unterlagematerial stützen muss, ihren Ausdruck findet. Heute haben wir es mit andern Sorgen zu tun: mit dem immer noch zunehmenden Personalmangel, so dass die Frage, wie die Personalengpässe überwunden werden können, gegenwärtig von brennendster Aktualität ist. Dennoch mag es nichts schaden, wenn hier auf eine mögliche Entwicklung hingewiesen wird, die dem Arbeitsmarktproblem mit der Zeit ein neues Gesicht geben könnte.

Die Red.

Berufene Sachverständige befassen sich seit Jahren mit den Fragen der Konjunkturerwartung. Immer wieder verweisen einzelne unter ihnen auf einen möglichen Beschäftigungsrückgang. Prognosen hierüber anzustellen ist zwar beinahe vermessen, denn bisherige Voraussagen haben sich nicht bewahrheitet.

Nun zeichnet sich durch die zunehmende Rationalisierung der Arbeit überall und durch den rasanten Anstieg der Automation aber doch eine Veränderung auf dem Arbeitsmarkt ab, die nicht übersehen werden darf. Es handelt sich um eine neue Art struktureller Arbeitslosigkeit. Seit Jahren steigt nämlich — trotz des weiterbestehenden Mangels an Arbeitskräften — die Zahl der älteren, der über 50jährigen

losen auf andere, neue Berufe, sofern solche Möglichkeiten überhaupt vorhanden wären.

So wenig sich die technische Weiterentwicklung aufhalten lässt, so unmöglich erscheint es, eine gute und wirksame Lösung zum Aufhalten oder zur Beseitigung der langsam sich aus der Automation ergebenden Arbeitslosigkeit zu finden. Den Beweis hierfür finden wir in den Vereinigten Staaten von Amerika. Hier werden Riesensummen für die Wieder-eingliederung in den Arbeitsprozess und die Umschulung der Arbeitslosen ausgesetzt. Alle diese Anstrengungen taugten bisher wenig, denn es konnte lediglich ein weiteres Ansteigen der hohen Arbeitslosenziffer verhindert werden. Die bestehenden Schwierigkeiten werden sich voraussichtlich noch mehr, nachdem festgestellt wurde, dass als Folge der Automation jährlich 1,8 Millionen Arbeitsplätze frei werden. Es kommen dazu noch 800 000 Schulentlassene, die ebenfalls beschäftigt werden sollten. Die Beschäftigungslosigkeit von Jugendlichen birgt ganz besondere Gefahren in sich. Möglicherweise sollten für sie mehr Ausbildungs- und Weiterbildungsgelegenheiten geschaffen werden. Fehlen nämlich auch diese, so wird die Jugendkriminalität in den Regierungsstellen grössere Sorgen bereiten als die Arbeitslosigkeit unter den Erwachsenen.

Wir denken ungern an ein Abflauen der Vollbeschäftigung. Auch ohne die beschlossene Konjunkturdämpfung werden sich in nächster Zeit Angebot und Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt wieder etwas nähern. Unter den Stellensuchenden werden wir — es sei wiederholt — bald vermehrt wieder ältere Arbeit-

## Öffentliche Mittel für Hotelbauten?

Vor einiger Zeit ist die Meldung durch die Tagespresse gegangen, dass das interministerielle Komitee für Fragen des Tourismus in Frankreich den Beschluss gefasst habe, eine Reihe von Touristshotels mit öffentlichen Mitteln zu errichten. Dieser Entscheid zeigt schlaglichtartig die Krise auf, in der sich die französische Hotellerie eigentlich seit der Beendigung des Krieges befindet. Als einer der wenigen Wirtschaftszweige hat sie den Anschluss an den allgemeinen ökonomischen und sozialen Aufschwung bis jetzt nicht gefunden, sonst hätte der Staat sich kaum zu diesem folgenschweren Entschluss veranlassen müssen.

Prinzipiell hat allerdings diese erstmalige direkte staatliche Intervention im französischen Hotelbau nicht jenen Widerspruch gefunden, den man eigentlich hätte erwarten können. Dies hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass man sich in den Kreisen des Privatkapitals einigermassen darüber im klaren ist, die Aufgaben der Zeit nicht rechtzeitig erfasst zu haben. Andererseits darf aber nicht genug unterstrichen werden, dass der Rückstand der französischen Hotels zum grossen Teil auf die unverständliche Fremdenverkehrspolitik zurückzuführen ist, welche von allen Regierungen seit Kriegsende bis heute betrieben wird. Der Fremdenverkehr und insbesondere der Hotelier sind in Frankreich tatsächlich zu einem bevorzugten Jagdobjekt des Fiskus geworden; die fiskalischen und sozialen Lasten des Gastgewerbes sind derart in die Höhe geklettert, dass man es dem privaten Kapital kaum verübeln kann, sich von derart risikoschweren und unrentablen Investitionen fernzuhalten. Der Kreis dieser verfehlten Politik schliesst sich nun dadurch, dass der Staat direkt gezwungen ist, die Folgen seiner Haltung wieder gutzumachen und selbst den Bau neuer Hotels an die Hand zu nehmen. In dieser Richtung drängten vor allem auch die letzten Ergebnisse des Fremdenverkehrs einerseits, die grosszügige Förderung andererseits, welche die Hotellerie durch die öffentliche Hand in Nachbarstaaten Frankreichs erhält, wodurch sich der Wettbewerb erneut zum Nachteil der französischen Hotellerie verschlechtert.

Das Projekt der mit öffentlicher Hilfe zu erstellenden Hotels sieht die Gründung einer besonderen Société centrale des investissements hôteliers vor, welche von den beiden öffentlichen Kreditinstituten des Crédit national und des Crédit hôtelier getragen würde. Dagegen wird diese Investitionsgesellschaft nicht die Risiken der Geschäftsführung übernehmen, sondern für jedes dieser Hotels wird eine besondere Betriebsgesellschaft ins Leben gerufen. Die Leitung soll Fachleuten übertragen werden, die im Verlauf ihrer Tätigkeit durch ein noch zu präzisierendes System der Kauf-Miete Eigentümer werden können.

Die neuen Betriebe werden ausschliesslich der Zwei- und Dreistern-Kategorie angehören, aber mit allem modernen Komfort ausgestattet werden. Im Prinzip werden alle Häuser etwa 50 Zimmer enthalten, da erst von dieser Grösse an eine einigermaßen befriedigende Rentabilität gewährleistet werden kann. Bis jetzt sind vom Crédit national etwa 50 Projekte untersucht worden, aber die ersten Ausführungsarbeiten werden zunächst nur 6 Hotels erfassen. Der Entscheid darüber wird in Verbindung mit den Instanzen für Landesplanung getroffen, ebenso sollen die Fachverbände begrüsst werden.

## Ein Gast meint...

### Dreihundertmal

Kürzlich gab der schreibende A. Traveller gross an, als er mit seiner auf «festlich» zurecht gemachten Gattin in einer der teuersten Gaststätten unseres lieben Vaterlandes aufkroch, in einem der Restaurants, wo ohne weiteres die Preise auf den Menükarten verdockt sein könnten, weil die dort verkehrenden Gäste nach Hunger und Geschmack bestreiten und nicht beeinflusst von den Preisen sein möchten.

(Sorry, den Einwurf: Ich könnte mir vorstellen, dass ich nun von einer ansehnlichen Gruppe von hochgeschätzten Restaurateuren eingeschriebene Briefe entgegennehmen darf, in denen ich darauf hingewiesen werde, dass besonders die Gäste, denen «mehr oder weniger» auf der Rechnung rein gar nichts ausmacht, meistens sehr gut rechnen können und dies auch tun, und z. B. wegen eines bescheidenen Brötchens, ehemals für 5 Rp., heute für 20 Centimes, längere Gespräche mit den Kellnern, wenn nicht gar mit den Oberkellnern oder sogar mit den Gaststätten-Inhabern führen können. Sollte sich meine Annahme bewahrheiten, erkläre ich mich, des Friedens willen, bereit, die Behauptung im ersten Absatz zu widerrufen und das Gegenteil zu erklären. Einverstanden?)

Wir sind am Festessen des Schreibenden, dessen Harmonie nicht gestört werden sollte. Die Getränke, mit denen, der Martini wegen, der Anfang gemacht werden muss, waren Qualität und in der richtigen Temperatur, die Speisen mundeten köstlich, und die Unterhaltung war dementsprechend angelegt. Dies umso mehr als das Servierpersonal sich, sagen wir es nett, reichlich Zeit liess. Man wurde also nicht durch das Essen gehetzt, im Gegenteil, man durfte/musste zwischendurch längere Zeit warten. Nun ist der Schreibende immer (auch zu Hause) für friedliche Gespräche während des Essens, Diskussionen, die abtrübsen können, werden, auch der Kinder wegen, auf nachher verspart. Und so wurde auch an jenem sorgsam zusammengestellten Mahl vorerst lediglich konstatiert, es werde einem viel Zeit gelassen.

Erst nachdem ich beobachtete, dass Leute am Nebentisch, die n a ch uns gekommen waren, sich bereits an einer Käseplatte göttlich taten, während wir noch auf das Dessert warten mussten, erlaube ich mir eine etwas kritische Bemerkung.

Da wies meine Frau auf die Speisekarte, die den Vermerk trug: «Geniessen Sie das Essen, lassen Sie sich nicht aus der Ruhe bringen, auch wenn Sie manchmal etwas warten müssen. Unsere Kellner wurden angewiesen, langsam zu servieren, damit Sie die Hast des Alltags vergessen können.»

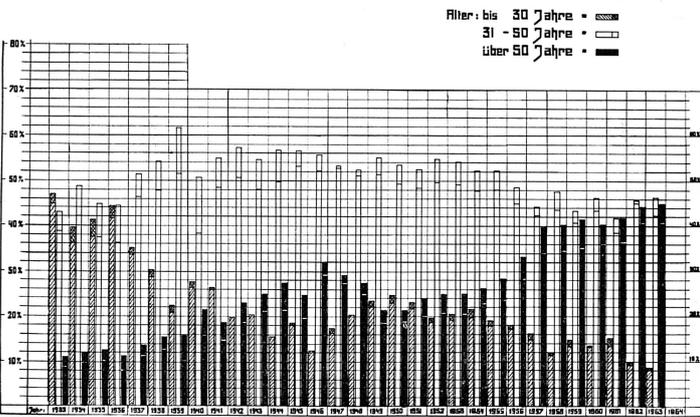
Und vollkommen zufriedenen haben wir zum Kaffee unsere Kognakgespräche auf das Jubiläum der hiermit vorliegenden 300. Meinungsäusserung Ihres

A. Traveller

Trotzdem es sich für den Augenblick um einen Versuch mit sehr begrenzter Tragweite handelt, stehen die französischen Fachkreise dem Vorhaben eher skeptisch, wenn nicht gar ablehnend gegenüber. Sie sind der Auffassung, dass die Erstellung neuer Hotels, deren Notwendigkeit an sich nicht bestritten wird, auch durch andere Massnahmen hätte gefördert werden können. Eine Reihe derartiger Erleichterungen stehen gegenwärtig zur Diskussion, und im Augenblick ist es vor allem eine Reform der Hotelpacht, welche den französischen Hotelier gegen Mietzinserhöhungen infolge von Renovationsarbeiten in stärkerem Masse schützen würde. WFK

## PAHO

### Männliche und weibliche Arbeitslose nach Altersgruppen



Arbeitslosen. Mit dem Fortschreiten der Technik und der Verbreitung der Automation auf alle Gebiete der Wirtschaft wird sich die Beschäftigungslosigkeit auch auf die jüngeren Arbeitskräfte ausdehnen. Elektronik und Automation werden fortlaufend weitere Personaleinsparungen ermöglichen, also weitere Arbeitskräfte «freisetzen».

Können Vorkehrungen gegen diese vermehrte Entwicklung getroffen werden oder sind schon welche im Gang? Es ist nämlich kaum anzunehmen, dass bei einem allfälligen Rückgang der Konjunktur oder bei sich aus der Automation ergebender Arbeitslosigkeit die hochentwickelten Maschinen und elektronischen Anlagen aller Art einfach «kaltegestellt», beseitigt oder gar vernichtet werden. Vielleicht wird man mit einschneidender Verkürzung der Arbeitszeit dem Problem zu begegnen versuchen. An ein Wiederaufblühen der Auswanderung der einheimischen Arbeitnehmer, wie dies in früheren Jahren der Fall war, ist kaum zu denken, wenn es in unserem Land zu Krisen beginnt, ist in der Regel die wirtschaftliche Stagnation im Ausland bereits im Gang. Die Begeisterung zur Auswanderung wird also dann schwinden; sie hat übrigens viel von ihrer Romantik eingebüsst, seitdem ein grosser Teil unserer zurückgewanderten Auslandsschweizer recht un-schöne Erinnerungen mit nach Hause gebracht haben.

Es ist auch nicht denkbar, dass die Rentenberechtigung bei der AHV vorverlegt würde, so dass beispielsweise der über 50jährige Arbeitnehmer sich aus dem Erwerbsleben zurückziehen könnte und dadurch vom Arbeitsmarkt ferngehalten werden könnte. So bliebe allfällig noch die Umschulung der Arbeits-

nehmer finden. Es besteht bei den Unternehmern und Betriebsleitern ihnen gegenüber eine gewisse Zurückhaltung. Man befürchtet wohl, dass sie sich nicht mehr oder doch nur sehr langsam an die automatisierte Arbeitsweise gewöhnen werden. Dort, wo die Maschine oder das Elektronengehirn die menschliche Arbeitskraft noch nicht ausschaltet haben, besteht leider eine weitere Hemmung den Älteren dem Jüngeren vorzuziehen. Man hegt Bedenken, ob sich der Ältere, wohl erfahrenere und zuverlässigere Berufsmann noch an das heute übliche, nervöse Arbeitstempo gewöhnen kann und wird. Diese Feststellungen gelten nicht etwa nur für die Arbeit in den Fabriken, im Handel und Gewerbe. Auch im Dienstleistungsgewerbe zieht man allmählich den vermutlich speditiver arbeitenden und anpassungsfähigeren jüngeren Mitarbeiter vor. Eine Erhebung der berufsständigen paritätischen Arbeitslosenkasse PAHO bestätigt diese für die gesamtschweizerischen Verhältnisse aufgestellte Behauptung. Im Jahre 1933 waren von Hundert Arbeitslosen bei dieser Kasse 45 unter 30 Jahre alt und nur 11 über 50 Jahre. Dreissig Jahre später, also im Jahre 1963, treffen wir die umgekehrten Verhältnisse, denn von Hundert waren nur 9 unter 30 Jahre, dagegen 45 über 50 Jahre alt. Es handelt sich hierbei nicht etwa um Zufallszahlen, sondern um eine seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges sich abzeichnende Entwicklung, wie dies die nachfolgende grafische Darstellung beweist.

Die allmählich zunehmende Beschäftigungslosigkeit unter den älteren Arbeitnehmern ist nicht etwa als ein Zeichen nachlassender beruflicher Fähigkeiten oder versagender physischer Kräfte zu werten, weshalb uns die weitere Entwicklung nicht gleich-

## Zwischen Expansion und Restriktion

Der Aufschwung in der Weltwirtschaft hält im allgemeinen an; er hat sich in letzter Zeit eher noch verstärkt, wobei allerdings das wirtschaftliche Wachstum in einzelnen europäischen Ländern durch Massnahmen der Inflationsbekämpfung gehemmt wird. Demgegenüber ist die Lage der schweizerischen Wirtschaft im Augenblick nicht ganz leicht zu deuten, da sie sowohl von expansiven wie restriktiven Tendenzen geprägt wird. Es ist heute noch ungewiss, welche davon schliesslich dominieren werden. Stellt man auf die Aktienbörse ab, die schon seit Monaten unter einem ziemlich ausgeprägten Kursdruck steht, so könnte man meinen, mit der Expansion sei es vorbei. Doch wird man die Börse in dieser Hinsicht kaum noch als zuverlässiges Barometer betrachten können. Sie wird heute mehr von psychologischen als von wirtschaftlichen und konjunkturellen Faktoren beeinflusst.

Hält man sich an die wirtschaftlichen Realitäten, so zeigen die mehr in die Zukunft weisenden Daten, so vor allem die steigenden Auftragsengänge und die Erwartungen, eine Verstärkung der Auftriefkräfte. Auch die fortwährende Expansion der Aussenhandelsumsätze deutet in diese Richtung, wobei die immer noch anhaltende Steigerung der Einfuhr, die in den meisten Monaten über diejenige der Ausfuhr hinausgeht, ein bezeichnendes Symptom für die ständige Ausweitung der Konsum- und Investitionsnachfrage bildet. Schliesslich ist als ein ausgesprochen expansiver Faktor die Investitionsneigung der Unternehmer hervorzuheben. Die Bereitschaft zu Investitionen in industriellen Bauten hat neuerdings wieder ganz erheblich zugenommen, was sich zum Teil allerdings auch mit den schon seit längerer Zeit befürchteten Baubeschränkungen erklären dürfte. So ist im 1. Quartal 1964 die Zahl der begutachteten Fabrikbauvorhaben gegenüber dem Vorjahr um 17% gestiegen, und die damit verbundene Erweiterung des Bauvolumens beträgt sogar 36,6%. Der Schwerpunkt hat

sich jedoch auf die Rationalisierungsinvestitionen verlagert. Dies ergibt sich — wie die Kommission für Konjunkturbeobachtung in ihrem letzten Quartalsbericht hervorhebt — nicht nur aus den Einfuhrziffern für Produktionsgüter, sondern auch aus den vermehrten inländischen Bestellungenengängen in den typischen Investitionsgüterindustrien. Bei der starken Virulenz der Auftriefkräfte hat auch der inflatorische Druck, der hauptsächlich von den Lohn- und Gehaltserhöhungen ausgeht, nicht nachgelassen.

Die Börse, die von den hier skizzierten expansiven Kräften fast keine Kenntnis nimmt und sich im Widerspruch dazu bewegt, ist offenbar mehr beeindruckt von den restriktiven Tendenzen, die gegenwärtig ebenfalls auf unsere Wirtschaft ausstrahlen. Der freien Entfaltung unserer Konjunktur entsprechend der Nachfrage sind heute von zwei Seiten her Schranken gesetzt. Zunächst wirkt restriktiv, dass das Angebot infolge der Voll- und Überbeschäftigung unelastisch geworden ist und auf manchen Gebieten nicht mehr der Nachfrage zu folgen vermag, insbesondere nicht auf dem Baumarkt. Die Abschwächung des Wachstums, die im vorigen Jahre auf den meisten Sektoren unserer Wirtschaft eintrat, ist grösstenteils eine Folge dieser Tatsache sowie der verminderten Produktivitätsfortschritte, die mit den Auswirkungen der Überbeschäftigung in einem engen Zusammenhang stehen. Aus diesen Gründen hat die Ausdehnung der industriellen Produktion mehr oder weniger zu stagnieren begonnen. So ist der Index der beschäftigten Arbeiter in der Industrie im 1. Quartal 1964 nur noch ganz leicht gestiegen (+ 0,8%), und im Vergleich zum Vorjahresbestand hat sich sogar ein gewisser Rückgang ergeben (- 0,6%).

Nun ist aber zu dieser realwirtschaftlichen Bewegung des Wachstums, die mit sukzessiver Verschärfung schon seit Jahren andauert, ein weiterer restri-

gültig sein kann. Sie gewinnt an Bedeutung, weil mit der rascheren Wiederholung und der gleichzeitigen Verlängerung der arbeitslosen Zeitspannen bei Uneingeweihten die Vermutung der nicht mehr vollen Arbeits- und Vermittlungsfähigkeit aufzukommen scheint. Diese Tendenz gilt es zu bekämpfen ebenso wie in den Kreisen der über Fünfzigjährigen bereits geäußerte Befürchtung, dass sie «ausgedient» hätten und nur noch die Jungen und die Ausländer im schweizerischen Gastgewerbe etwas zu suchen hätten. Osw. Müller



tiver Faktor in Form der Verknappung und Verteuerung des Geldkapitals gekommen. Dadurch wird die Expansion auch von der Finanzierungsseite her erschwert. Heute hat es den Anschein, dass dadurch vor allem die zinsreagible Nachfrage nach Bauleistungen betroffen wird. Diese Nachfrage wird allerdings auf Grund hoher Mittelzusagen in der Vergangenheit von der Kreditverteilung und -verknappung in der laufenden Saison wohl kaum berührt werden. Immerhin wirkt die Zinsverteuerung doch schon heute

restriktiv, was sich bis jetzt bereits darin gezeigt hat, dass die meisten Kapitalanlagen, auch solche mit Sachwertcharakter (Aktien, zum Teil auch Liegenschaften) unter einen gewissen Preisdruck geraten sind und dadurch die Kreditbasis unserer Wirtschaft eingeeignet worden ist. Nachdem man in den letzten Jahren die starke Hausse der Sachwerte als das wichtigste und beunruhigendste Symptom der Inflation bezeichnet hatte, verdient diese Erscheinung Beachtung.

## La Caisse suisse de voyage a siégé à Vidy

Salle comble, très récemment, au Casino de l'Exposition nationale, lorsque le professeur Dr W. Hunziker, président de la vivante Caisse suisse de voyage prononce, en français et en allemand alternativement, une chaleureuse allocution de bienvenue qui touche notamment des personnalités dont il ne nous est guère possible de donner la liste ici, faute de place et non pas de conviction. La Société suisse des hôteliers est représentée par le Dr Streiff.

### Le président fait le point

M. Hunziker rappelle qu'il y a vingt-cinq ans que c'est réunie à l'Hôtel Bristol, à Berne, l'assemblée constitutive de la société, création de la Fédération suisse du tourisme. On se trouvait à la porte d'années cruelles, mais l'essor de la «Reisekasse» ne tarda pas à s'affirmer, à un rythme lent autant que sûr.

Une plaquette de fête sera éditée prochainement et nous aurons l'occasion de revenir sur l'extension considérable de la Caisse suisse de voyage dont M. Hunziker se plut à relever qu'elle est un témoignage de l'existence du tourisme social, comme aussi du caractère individuel que l'on peut conférer à cette forme de tourisme, par opposition au tourisme de masse.

Le système d'épargne lié à la réduction du prix des timbres de voyage est la pierre d'angle de son activité, même si, çà et là, d'autres actions paraissent occuper des positions plus spectaculaires. Tous les efforts doivent tendre, en premier lieu, au maintien et au développement de son système d'épargne, qui repose essentiellement sur la vente au rabais des timbres de voyage. La multiplicité des possibilités d'utiliser ces derniers comme moyen de paiement est réjouissante. L'activité de la Caisse ne s'est pas cantonnée au secteur de l'épargne; elle a englobé des actions nouvelles.

De beaux efforts sont encore nécessaires qui n'aboutiront — déclare M. Hunziker — que grâce à une bonne volonté réciproque, notamment dans les grands cantons industriels. L'action en faveur des vacances familiales est devenue «un petit chef-d'œuvre» dont le centre de gravité est situé au village de vacances des 25 cantons, à Albonago.

Après avoir connu des heures difficiles, la Caisse suisse de voyage est devenue l'une des institutions les plus populaires de notre pays et elle s'est taillée des litres à l'estime et à la gratitude des milieux internationaux, ajouta l'orateur, qui précise qu'en Italie et en Autriche, notamment, des organisations à son image ont été mises sur pied.

L'ancienne OECE a invité les Etats membres à créer des institutions semblables et cette recommandation reprise par l'OCDE, a été l'un des facteurs du maintien du Comité touristique, qui englobe le groupe de travail du tourisme social.

M. Hunziker rappelle les congrès internationaux du tourisme social de Berne, en 1956, de Vienne en 1959, de Milan en 1962 et de Bruxelles en 1963. C'est dans la capitale belge que fut fondé le Bureau international du tourisme social (B.I.T.S.) conçu sur une grande échelle et qui est présidé par l'orateur.

En conclusion, M. Hunziker évoque l'esprit de solidarité qui anime la Caisse suisse de voyage où, ajoute-t-il, les ambitions personnelles cèdent le pas à l'intérêt général. Très applaudi, l'infatigable animateur de la «Reisekasse» passe à l'ordre du jour et présente les diverses rubriques du rapport de gestion de l'année 1963, qui est adopté sans observation. Qu'on nous permette, en passant, de louer la bonne présentation de ce document qui témoigne, chiffres à l'appui, d'une activité sans relâche.

### En plein essor

M. W. Abplanalp, directeur de la caisse, déclare que cette dernière a, durant l'exercice écoulé, concentré ses forces sur son activité principale qui est de faciliter à ses 226 mille participants (avec leurs familles) l'épargne nécessaire aux vacances et aux voyages. La vente des timbres s'est, pour la première fois, approchée du montant de 500 millions de francs. Approximativement, 500 000 carnets de timbres ont été délivrés. Le commerce des produits alimentaires a écoulé des timbres pour quelque 19 millions de francs. Les entreprises publiques de transport conservent leur prédominance pour l'utilisation, comme

moyen de paiement, des bons de cinq francs; elles sont suivies des agences de voyage, de l'hôtellerie et des autocars privés. Sur les 46,3 millions de francs de bons utilisés comme moyen de paiement, 80% ont servi au règlement de services touristiques en Suisse, un cinquième allant au financement de voyages à l'étranger.

Une campagne a été lancée en faveur des logements à prix favorables et des tarifs particulièrement réduits ont été accordés aux budgets de vacances les plus accessibles. L'aide aux familles nombreuses dont ont bénéficié 300 familles comprenant 1300 enfants qui n'avaient pu jusqu'alors passer des vacances en commun.

Les comptes et le bilan pour 1963 ont été adoptés sans discussion, de même que le rapport de l'organe de contrôle, présenté par la Fiduciaire de l'hôtellerie.

Au chapitre des élections, signalons le remplacement de MM. René Nordmann et Hans Born, respectivement directeur-adjoint de l'Office national suisse du tourisme et directeur de l'Union d'entreprises suisses de transport, l'un et l'autre démissionnaires, par MM. Christian Signorelli et Samuel Berthoud, qui leur ont succédé aux mêmes fonctions.

La séance est levée à 11 h 40 et un apéritif servi sur place, avant que les participants à ces assises rondement menées et intéressantes à suivre, se rendent au Restaurant «Au Beauvalais» où un déjeuner de qualité leur est servi.

M. Pierre Vuillemin, directeur des œuvres sociales de la Ville de Lausanne, avait fort aimablement exprimé, en français et en allemand, les vœux et compliments des autorités. M. E. Leuenberger, secrétaire central de la Fédération suisse des typographes avait exprimé, au micro, la satisfaction que lui valait l'achat en janvier dernier, dans un lot de timbres se montant à 781 mille, du 500 millionième timbre de voyage. Il fut très applaudi, de même que M. Blaser, membre de la direction de la Banque cantonale bernoise et vice-président du conseil de la Caisse, lorsqu'il rendit hommage à M. Hunziker pour l'œuvre accomplie à la présidence.

## 25 Jahre Schweizer Reisekasse im Zeichen der Expo

(rkp.) Die 24. Generalversammlung der Schweizer Reisekasse fand am 25. Jahrestag ihrer Gründung unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Prof. Dr. W. Hunziker, in der Expo in Lausanne statt. Stadtrat P. Vuillemin hiess die Delegierten und Gäste namens der Behörden und der Bevölkerung von Lausanne willkommen.

In seiner Eröffnungsansprache hielt Prof. Hunziker Rückschau auf die Tätigkeit der Schweizer Reisekasse, die an sich schon der Beweis für die Existenz des Sozialtourismus und ausserdem dafür ist, dass dieser individuell, d. h. nicht in Form des Massentourismus, abgewickelt werden kann. Das mit einer Markenverbilligung verbundene Sparsystem der Reisekasse bildet den Grundpfeiler ihrer Tätigkeit. Dadurch, dass sie sich aber nicht auf den Reisesektor beschränkte, sondern sich immer weiteren Aktionen zuwandte, gewann sie erst den umfassenden sozialtouristischen Charakter, der ihr innewohnt, und wurde sie zu einem sozialtouristischen Institut par excellence. Es konnte denn auch nicht ausbleiben, dass die Reisekasse auch international Beachtung und Anerkennung fand und mannigfaltige Auswirkungen zeitigte.

In seinen Ausführungen zum Geschäftsbericht übriss Direktor Abplanalp die bedeutende Stellung, die der Reisekasse im Rahmen des schweizerischen Sozialtourismus zukommt. Jahresbericht und Jahresrechnung 1963 wurden genehmigt und der Verwaltung Décharge erteilt. An Stelle der zurückgetretenen Dr. Hans Born, Direktor des Verbandes schweizerischer Transportunternehmen, und R. Nordmann, Vizedirektor der Schweiz. Verkehrszentrale, wurden deren Amtsnachfolger, Direktor Samuel Berthoud, lic. rer. pol., und Vizedirektor Christian Signorelli, als neue Mitglieder der Verwaltung gewählt. Mit einer freien Besichtigung der Expo fand die in allen Teilen wohlgelungene Tagung ihren Abschluss.

## Fremdenverkehrsförderung in Österreich

(UCP) Nur jeder dritte Urlaubsgast in den österreichischen Fremdenverkehrsgebieten — auf der Basis der Nächtigungen berechnet — stammt aus Österreich. Zwei Drittel der Übernachtungen entfallen auf ausländische Gäste, deren Devisenausgaben einen unentbehrlichen Beitrag zum Ausgleich des permanenten österreichischen Handelsbilanzpassivums leisten.

Gestützt auf eine Studie des Instituts für Wirtschaftsforschung wurde die eminente Bedeutung des Fremdenverkehrs für die Gesamtwirtschaft in einer Untersuchungs- und Bundessekretariat in der Bundeskammer kürzlich näher beleuchtet. Den Ausgangspunkt für die Beurteilung der Impulse, die die einzelnen Wirtschaftspartnern durch den Fremdenverkehr erhalten, bildet die vom Wirtschaftsforschungsinstitut geschätzte Verteilung der durchschnittlichen Reiseausgaben der Fremden: 67% für Unterkunft

und Verpflegung, 9% für Fahrtkosten, 3% für Raucher- und Kurlmittel und 21% für Dienstleistungen und den Erwerb von Waren.

1961/62 gingen nach den Angaben der Nationalbank aus dem Ausländer-Reiseverkehr 9,09 Milliarden Schilling Devisen ein. Bei Berücksichtigung der durch die Nationalbank nicht erfassbaren Schillingbeiträge, die die Fremden bereits aus dem Ausland mitbringen, gelangt man jedoch zu Gesamtausgaben der Auslands Gäste von rund 10,8 Milliarden Schilling. Ein wesentlicher Teil dieser Ausgaben floss naturgemäß den Beherbergungsbetrieben, Gast- und Kaffeehäusern zu, nämlich zirka 6,7 Milliarden Schilling, während auf die Privatimmervermietung rund 400 Millionen Schilling entfielen. Doch abgesehen davon, dass die Beherbergungs- und Verpflegungsbetriebe aus diesen Einnahmen ihre Einkäufe für Ausstattung und laufenden Verbrauch zu bestreiten

hatten und dabei 6,21 Milliarden Schilling an andere Wirtschaftspartnern weiterleiteten, stellten die Fremden für Handel, Verkehr und Gewerbe auch unmittelbar einen bedeutenden Faktor dar. Die ausländischen Gäste erwerben nicht nur die typischen «Souvenirartikel», sondern auch Esswaren, Obst, Getränke, Rauchwaren, Zeitungen, Bücher, Postkarten, Briefmarken, Sportartikel, Textilien und anderes mehr. Hierfür wurden rund 1,6 Milliarden Schilling aufgewendet, die das Institut für Wirtschaftsforschung als Einnahmen des Einzelhandels ausweist.

Wie die Bundessekretariat Gewerbe feststellt, handelt es sich bei diesen Erzeugnissen vielfach um gewerbliche Produkte; etwa Petit-Point-Taschen, Strick- und Wirkwaren, Sportbekleidung, Ledergalanteriewaren, Handschuhe, Wintersportartikel, Keramik-, Porzellan- und Kristallwaren, echter und unechter Schmuck. Ein Ausländerumsatz des Gewerbes von nahezu 900 Millionen Schilling scheint daher nicht zu hoch beziffert, wenn man allein die erwähnten Verkäufe betrachtet. Dazu kommen noch bedeutende Erlöse gewerblicher Dienstleistungsbetriebe. So werden die zusätzlichen Einnahmen des Automobilreparaturgewerbes mit über 42 Millionen Schilling angenommen, die Einnahmen der Friseurie in den Fremdenverkehrs-orten mit rund 17 Millionen Schilling. Aus Zulieferungen für den Bedarf der Verpflegungsbetriebe — Fleisch und Wurstwaren, Bäckereierzeugnisse, Konditorwaren, Mülerei- und Molkeerzeugnisse, Getränke — entfallen auf das Gewerbe nach den Schätzungen der Bundessekretariat über 1¼ Milliarden Schilling.

Abgesehen von den Aufwendungen für den laufenden Betrieb der dem Fremdenverkehr dienenden Unternehmen stellen jedoch vor allem auch die Investitionen für Neubauten, Modernisierungen und Erweiterungen von Betrieben, für die Errichtung von Seilbahnen, Skiliften, Bädern, Kureinrichtungen und den Ausbau der Verbindungsstrassen eine wichtige Konjunkturstütze dar. Aus der Zunahme der Fremdenbetten allein wurde für die letzten beiden Jahre ein Investitionsaufwand von rund 2,7 Milliarden Schilling errechnet. 65% fliessen dabei erfahrungsgemäss dem Baugewerbe und den Bau-Nebengewerben zu, 25% entfallen auf Einrichtungskosten, wie Möbel, Wäsche, Matratzen, Beleuchtungskörper, Wasch- und Küchenmaschinen usw., der Rest auf Honorare, Anschlussgebühren und andere Spesen. Durch ihre breite Streuung können solche Bauaufträge zweifellos auch eine ausgeglichene Entwicklung auf dem Bausektor fördern.

In ihrer engen Verflechtung mit der Gesamtwirtschaft wirkt die Fremdenverkehrswirtschaft befuchtend, ausgleichend und ergänzend. Der «unsichtbare Export» durch die Wareneinkäufe der ausländischen Touristen hat darüber hinaus eine indirekte Werbewirkung in deren Heimatländern und wird oft zum Wegbereiter für den direkten Export.

## Steigendes Bettenangebot bewirkt verminderte Kapazitätsausnutzung

Aus dem Geschäftsbericht der SHTG

Das Bettenangebot in der Schweiz ist gegenüber dem Stande von 1962 erneut angestiegen und erreicht nun 223 834 Einheiten (1962: rund 217 000). Seit 1950 sind

## Abschluss der Hilfsaktion für die gastgewerblichen Angestellten von Zermatt

Kurz nach Ausbruch der Typhus-Epidemie in Zermatt wurde auf Initiative der Union Helvetia und des Schweizer Hotelier-Vereins beschlossen, eine Hilfsaktion zugunsten der durch vorzeitige Entlassung und teilweise Arbeitspersone geschädigten gastgewerblichen Angestellten durchzuführen. Das Ziel der Aktion war, den gastgewerblichen Angestellten, die in Notlage geraten waren, beizustehen und die durch Lohnausfälle entstandenen Härten zu mildern. Für die an Typhus erkrankten Angestellten wurden bekanntlich aus einem besonderen Fonds Mittel bereitgestellt. Sie erhielten wie die Gäste eine angemessene Barabfindung. Beide Aktionen sind inzwischen abgeschlossen worden. Am 17. Juni 1964 trat die ad hoc gebildete Kommission für die Hilfsaktion an die erkrankte Hotelangestellte zu ihrer Schlussitzung zusammen. Sie nahm davon Kenntnis, dass die Unterstützungsbegehren von rund 100 gastgewerblichen Angestellten im Gesamtbetrag von rund 47 000 Fr. anerkannt und zum grössten Teil erledigt worden. Die Zahlungen an einige Gesuchsteller konnten mangels ungenügender Adresse oder aus andern Gründen noch nicht erfolgen. Die entsprechenden Beträge wurden in Reserve gestellt. Die Kommission genehmigte die Schlussabrechnung. Sie hat dabei festgestellt, dass die für die Hilfsaktion gesammelten Gelder nicht zur Abgeltung von Rechtsansprüchen der Angestellten gegenüber der Arbeitsgesellschaft verwendet worden sind. Mit besonderer Genugtuung wurde vermerkt, dass dem Hilfsfonds weder administrative noch andere Spesen belastet wurden. Diese wurden restlos von den Trägerorganisationen übernommen. Die Kommission dankt allen Verbänden, Institutionen, Firmen und Privatpersonen, die ihre Beiträge mitgeholfen haben, das Los der gastgewerblichen Angestellten von Zermatt zu erleichtern.

Nicht nur die Fremdenverkehrswirtschaft selbst, sondern auch die andern Wirtschaftspartnern sind daher an einer nachdrücklichen Förderung des Fremdenverkehrs interessiert. Nicht minder auch an der Werbung inländischer Gäste, die für die Stabilität und Krisenfestigkeit der Fremdenverkehrswirtschaft und aller mit ihr verknüpften Gewerbe unentbehrlich sind. Die vom Präsidium der Bundeswirtschaftskammer kürzlich beschlossene Intensivierung der Inlandswerbung, die eventuellen Schwankungen des Ausländer-Fremdenverkehrs vorbeugen und die Ertragslage vieler Fremdenverkehrsbetriebe verbessern kann, wird daher von der gesamten Wirtschaft begrüsst.

das etwa 61 700 Mehr-Betten, d. h. annähernd 40% mehr als vor 13 Jahren, wie nachfolgende Tabelle zeigt:

Region	1950	1960	1961	1962	1963	Bettenzunahme	
						1950-1963 absolut	in %
Graubünden	27 536	32 058	33 455	34 432	36 326	8 790	31,9
Bern	28 929	32 716	33 515	34 524	34 944	6 015	20,8
Zentralschweiz	25 665	29 084	29 700	30 481	31 028	5 363	20,9
Nord- und Ostschweiz	30 688	37 195	38 367	39 243	39 944	9 256	30,2
Westschweiz	23 196	31 998	32 705	33 757	34 909	11 713	50,5
Wallis	14 338	19 405	20 901	21 931	23 131	8 793	61,3
Tessin	11 734	21 201	21 974	22 517	23 552	11 818	100,7
Ganze Schweiz	162 086	203 657	210 617	216 885	223 834	61 748	38,1

Einmal mehr fällt das unterschiedliche Wachstum des touristischen Angebots in den einzelnen Fremdenverkehrsgebieten auf: während Graubünden, Bern, die Zentralschweiz sowie die Nord- und Ostschweiz in den letzten dreizehn Jahren nur Zuwachsraten zwischen 21 und 32% verzeichnen, beträgt die Bettenvermehrung in der Westschweiz (Gefersseegebiet) bereits 50%, im Wallis 61% und im Kanton Tessin gar mehr als 100%. Bei diesem Anwachsen des Bettenangebots einerseits und dem Frequenzzrückgang im Berichtsjahr andererseits kann es nicht verwundern, dass von 1962 auf 1963 die durchschnittliche Bettenbelegung (gemessen an den vorhandenen Gastbetten) beispielsweise im Tessin von 38,3% auf 35% und im Wallis von 30,3% auf 26,7% zurückfiel.

Die bedeutsame Rolle, welche die Hotellerie im Gefüge unserer Volkswirtschaft einnimmt, ergibt sich aus einem «Intensitätskoeffizienten», der vergangenen Sommer auf Grund der Erhebungen der OECD für die wichtigsten Länder der westlichen Welt ermittelt worden ist:

Zahl der Hotelbetten pro Einwohner im Jahre 1961<sup>1)</sup>

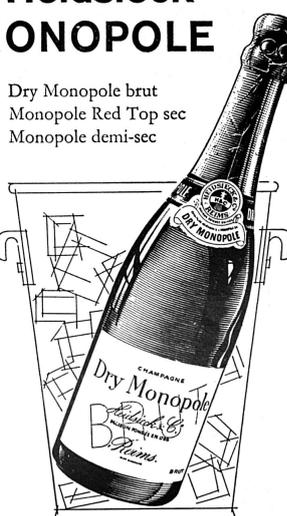
Land	Total (ohne Privatunterkunft)	Pro 1000 Einwohner
Österreich	322 967	46
Schweiz	220 734 <sup>2)</sup>	41
Vereinigte Staaten	ca. 5 000 000	28
Frankreich	1 085 105	23
Grossbritannien	1 067 250	20
Italien	921 658	18
Kanada	260 658	14
Irland	35 666	13
Bundesrepublik Deutschland	643 612	12
Belgien	111 679	12
Spanien	331 061	11
Dänemark	47 700	10
Portugal	20 772	2
Türkei	27 424	1

<sup>1)</sup> Quelle: Informationsdienst des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, Bulletin Nr. 10, 1963 (gestützt auf den Jahresbericht der OECD pro 1962 «Le Tourisme en Europe»)

<sup>2)</sup> Da die Ermittlungsgrundlagen der OECD sich offenbar nicht ganz mit jenen des Eidg. Statistischen Amtes decken, besteht hier eine Abweichung gegenüber der in der Tabelle auf Seite 6 für 1961 angegebenen Gastbettenzahl.

*Champagne*

# Heidsieck-MONOPOLE



Dry Monopole brut  
Monopole Red Top sec  
Monopole demi-sec

[Jean Haecy Importation S.A. Bâle 18

## Réponse aux clients et agences de voyages qui demandent des chambres

La Société suisse des hôteliers a récemment adressé à ses membres une circulaire dont nous reproduisons ci-après certains extraits.

Nous recevons constamment des lettres de l'Office national suisse du tourisme (ONST) et de ses agences à l'étranger qui se plaignent du fait que certains hôtels ne répondent pas aux demandes des clients et des agences de voyages. Cette attitude est vraiment incompréhensible, car chaque demande mérite une réponse. Toute autre manière de procéder est impolie et nuit à la bonne réputation de l'hôtellerie suisse. Il convient en outre de répondre le plus promptement possible, car le client attend et il ne faut jamais lui donner l'impression que l'on n'a pas besoin de lui. Si vous n'êtes pas en mesure de recevoir un hôte parce que toutes vos chambres sont déjà occupées au moment où il entend séjourner dans votre établissement, écrivez-le lui et proposez-lui de venir à une autre date. Indiquez-lui éventuellement un autre hôtel de la même catégorie que le vôtre ou adressez-le à l'Office de tourisme local qui s'efforcera de lui trouver un logement. Pour faciliter votre travail en période de forte pointe de fréquentation, vous pouvez utiliser des cartes de refus imprimées qui peuvent être obtenues en langue française, allemande et anglaise à

l'Office fiduciaire et comptable de la SSH, SA, 18, rue de la Gare à Montreux, Tél. (021) 61 45 45.

Cette initiative a valu à notre organisation centrale une abondante correspondance d'hôteliers qui s'étonnaient que l'on doive aujourd'hui encore rappeler une règle aussi élémentaire de courtoisie.

Plusieurs nous ont envoyé des « modèles » de cartes qu'ils utilisent depuis longtemps pour leurs propres établissements. Ces cartes informent le client que l'hôtel est au complet ou mentionnent que la demande a été transmise au bureau de renseignements de la localité.

Certaines laissent la possibilité d'indiquer le nom de deux ou trois hôtels de catégorie équivalente dans lesquels le client peut encore trouver de la place.

Mais, répétons-le, de telles cartes ne constituent qu'un moyen de fortune quand l'hôtel est submergé et véritablement dans l'impossibilité de répondre normalement.

Car, rien ne vaut naturellement une lettre personnelle, dans laquelle on expose aux hôtes en puissance, la situation et les raisons pour lesquelles il n'est pas possible de donner suite favorable à leur demande.

## Fachschulbesuch und Taggeldbezug bei der PAHO\*)

Nach den seit 1. Januar 1952 geltenden neuen bundesgesetzlichen Vorschriften haben Versicherte, die während eines Fachschulbesuches die statistische Arbeitslosenentschädigung beanspruchen wollen, folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

1. Das Mitglied muss im Zeitpunkt des Kursbeginns unverschuldet arbeitslos sein. (Die kantonalen Arbeitsämter können einen arbeitslosen Versicherten zum Besuch eines Weiterbildungs- oder Umschulungskurses verpflichten.)
2. Der Kursbesuch muss in die Zwischensaison fallen. (Für die übrige Zeit wird die Entschädigung nur bewilligt, wenn keine Aussicht auf Arbeitsvermittlung besteht.)
3. Der Kursbesuch muss die künftige Vermittlungsfähigkeit fördern. (Für den Besuch von Kursen zur Erlangung des Fähigkeitsausweises zur Führung eines Betriebes werden die Arbeitslosenentschädigungen in der Regel nur bewilligt, wenn der Beweis für die Fortsetzung der Tätigkeit als Arbeitnehmer in der bisherigen Eigenschaft oder als Gérant, Direktor und dergleichen erbracht wird.) Wer anschliessend an den Kurs einen eigenen Betrieb übernimmt, fällt somit für den Bezug von Arbeitslosenentschädigungen ausser Betracht.
4. Über die Anspruchsberechtigung entscheiden in jedem Fall die kantonalen Behörden. Die Bewilligung wird in der Regel nur erteilt, wenn anzunehmen ist, dass der Versicherte während des Kursbesuches arbeitslos wäre.

Gesuche um Ausrichtung der Arbeitslosenentschädigung müssen so frühzeitig der Kassenverwaltung unterbreitet werden, dass das Taggeldgesuch vor Kursbeginn durch die Kasse beim zuständigen kantonalen Arbeitsamt eingereicht werden kann. Verspätete Gesuche haben keinen Erfolg!

5. Für Kursbesucher gelten die üblichen gesetzlichen Vorschriften. Es wird auf das blaue Merkblatt des Bundesamtes an die Versicherten und auf die Kassenstatuten verwiesen. Während des Kursbesuches muss nicht gestempelt werden.
6. PAHO-Versicherte erhalten die Arbeitslosenentschädigung in der Regel nur bei Besuch eines Kurses an einer der anerkannten gastgewerblichen Fachschulen (Hotelfachschule des SHV in Cour-Lausanne, Schweizerische Hotelfachschule im «Montana», Luzern, Fachschulen des SWV in Zürich oder Genf).
7. Die Anspruchsberechtigung besteht grundsätzlich frühestens nach sechsmonatiger Mitgliedschaft und Prämienleistung.
8. Die PAHO gewährt ihren Versicherten, die seit mindestens 6 Monaten der Kasse angehören, die Voraussetzungen für den Bezug von Arbeitslosenentschädigungen jedoch nicht erfüllen, in jedem Falle einen bescheidenen Beitrag an die Kosten des Fachschulbesuches aus dem freiwilligen Hilfsfonds. (Es ist der Kassenverwaltung ein Ausweis der Schulbehörde über den besuchten Kurs zuzustellen.) Verwaltung der PAHO

## Les autorités tiennent-elles compte des besoins du tourisme?

La clientèle cherche de plus en plus le repos et le calme. En tous cas la clientèle d'un certain âge, qui supporte moins que la jeunesse les excès du rythme que nous impose la vie moderne. Est-ce toujours une conséquence de la surchauffe? Il est de fait que, malgré les mesures prises par les autorités fédérales dans le secteur de la construction, la plupart de nos stations sont encore transformées en de vastes chantiers sur lesquels on travaille à grand bruit dès 7 heures du matin. Pendant la journée, le bruit insupportable des perforatrices, des trax et des pelles mécaniques empêche la clientèle de jouir du calme qu'elle recherche soit dans les stations de montagne, soit dans les centres touristiques et bords de nos lacs. Il ne s'agit pas seulement de travaux exécutés par les particuliers, mais le plus souvent de travaux publics. On peut donc se demander à juste titre si les autorités communales ou cantonales ne se rendent vraiment pas compte des impératifs du tourisme moderne et si elles ne pourraient s'arranger à faire faire ces travaux pendant les entre-saisons, qui pourtant, à la montagne en tout cas, sont suffisamment longues.

Le président de l'Association hôtelière du Valais, M. Walter Lorétan, nous a fait parvenir la lettre ouverte que nous publions ci-après et qui a déjà paru dans plusieurs journaux. Puisse ces considérations être entendues des intéressés, car notre tourisme semble être actuellement à un tournant de son évolution et il faut tout mettre en œuvre pour que les habitués de nos hôtels ou les nouveaux clients n'aient pas à regretter leur fidélité ou leur désir de séjourner en Suisse. (Réd.)

Depuis des décades, la Société des hôteliers et l'Office du tourisme s'efforcent par une propagande intensive de faire connaître notre station au mois de juin, mois où nous pourrions leur offrir tranquillité, repos, détente et en plus la nature dans ses plus beaux attraits. Ceci afin d'avancer et de prolonger la saison, qui a tendance de devenir de plus en plus courte en été.

Tout est prêt: les golfs avec leurs 27 trous ainsi que toutes les installations de sports telles que téléphériques, piscines, équitation etc. Chaque hôtel, chaque chalet, chaque commerce est accueillant

avec ses pelouses tondues et fleurs à profusions. Rien ne manque pour donner satisfaction, côté touristique, à ceux qui fuient les grandes villes espérant trouver chez nous le calme et l'air pur!

Mais voilà! Vous pouvez regarder où vous voulez, ce ne sont que routes défoncées, trax, pelles mécaniques que vous voyez... et surtout que vous entendez... cela dès 7 heures du matin en y ajoutant les innombrables camions transportant à journée faite les matériaux nécessaires à détruire le pays. Bien entendu, dès 18 h, notre station est bondée d'ouvriers, — qui eux naturellement n'en peuvent rien — si bien que les quelques clients perdus chez nous ont l'impression de se trouver dans la banlieue industrielle de Napoli!

Nous lutons sans cesse pour sauver les jeux de golfs, dont la location des terrains représente en chiffre rond 15000 francs par an, dans l'espoir de faire travailler notre industrie hôtelière, les commerces et l'artisanat, un peu plus que les quelques semaines du mois d'août. Je vous assure que si cet état de choses persiste, on finira par ouvrir nos maisons que durant les quelques jours de haute saison. Je doute que dans ces conditions les intéressés pourront comme jusqu'ici alimenter les caisses de l'Etat et des communes.

En ce moment tous les hôtels sont ouverts, avec la presque totalité du personnel et l'occupation des lits d'hôtes ne dépasse pas le 5 ou le 10% et cela depuis 2 à 3 semaines déjà. Il n'est pas rare qu'un hôtel de 100 lits n'ait que 2-3 ou 5 personnes et entre 20 et 30 employés. Combien d'hôtes venus chercher ce repos tant promis sont repartis, dégoûtés d'avoir été ainsi trompés.

Ce qui est triste à constater, c'est que l'administration communale montre le mauvais exemple en mettant en chantier des routes dès le 10 juin. Les hôteliers sont las d'intervenir auprès des organes responsables, sachant qu'ils n'ont que promesses et paroles vaines et que de saison en saison la station est de plus en plus livrée à la spéculation.

Walter Lorétan, Crans

Pour les hôteliers professionnels...

## Le développement du tourisme social en France

A une époque où les « champions de la planification économique » croient pouvoir lutter efficacement contre les dangers de l'inflation en imposant aux hôteliers français déjà sensiblement désavantagés en matière de crédit, de nouvelles restrictions concernant le financement de leurs investissements, il est intéressant de noter l'encouragement que l'état accorde au tourisme collectif et social au début de la saison 1964.

Selon les indications du « commissariat général au tourisme » les possibilités d'hébergement dans les différentes formules de tourisme social viennent d'être sensiblement élargies. Voici quelques chiffres, illustrant un élargissement lequel — bien entendu — se fait aux frais des contribuables français, y compris les contribuables hôteliers qui aident ainsi au financement de leur propre concurrence :

Formules relevant directement du commissariat général au tourisme (Bilan de la progression)

	Nombre d'installations				Nombre de places ou de lits			
	1961	1962	1963	1964	1961	1962	1963	1964
Camp de tourisme	38	55	66	73	22 800	33 000	38 500	45 000
Gîtes	3000	3500	4500	5500	16 000	18 000	20 000	25 000
Auberges rurales	137	250	327	370	2 800	5 000	6 500	7 500

L'accroissement de l'équipement de chacune de ces formules (camps de tourisme, gîtes, auberges rurales) est indiqué dans le tableau ci-dessous dans lequel les chiffres de 1964 sont comparés, d'une part à ceux de fin 1961, relevés juste avant la mise en œuvre du 4e plan, et d'autre part à ceux de 1963 :

	Coefficient d'augmentation 1964/1961 x 100		1964/1963	
	1961	1962	1963	1964
Camps de tourisme	97,3%	168,8%	168,8%	168,8%
Gîtes	59,2%	25,0%	25,0%	25,0%
Auberges rurales	167,0%	15,3%	15,3%	15,3%

x — mise en œuvre du 4e plan à partir de 1962

Formules de tourisme social concernant également d'autres départements ministériels (inventaire de l'équipement existant)

	Nombre d'installations	Nombre de places
Terrains de camping	2700 (1)	1 800 000 (1)
Villages de vacances	75 (2)	25 000
Auberges de Jeunesse	276	13 050
Maisons familiales de vacances	422	37 000
Réfuges de montagne	120	4 400

(1): estimation  
(2): inventaire en cours

L'ensemble de ces différentes formules représente donc un total de près de 2 000 000 de places offertes pour les vacances 1964.

Le grand débat qui s'est déroulé le 14 avril au Sénat a donné lieu aux constatations que voici de la part de M. Pierre Dumas : « Alors que 25% des Français partaient en vacances en 1950, ils étaient déjà 37% en 1961 et 42% en 1963. En même temps le secrétaire d'Etat au tourisme — à en croire le journal « L'Industrie hôtelière » — aurait répondu aux critiques de certains députés en s'exclamant : « Dieu protège notre tourisme de ses défenseurs ! »

Eh bien, que l'Etat — qui prétend protéger le tourisme en augmentant les charges de l'hôtellerie et en amenuisant les faibles possibilités que les petites

et moyennes entreprises ont de se procurer des crédits à des conditions supportables — s'occupe un peu plus de l'hébergement et de la restauration individuelles, au lieu de financer, sur une échelle de plus en plus vaste, des « camps de tourisme » des « Gîtes ruraux » et des « auberges rurales ».

Les difficultés de rentabilité de l'hôtellerie française sont telles que les investissements quantitatifs et qualitatifs devraient être encouragés par tous les moyens. Le tourisme social, tel que la France le pra-

tique, dans le cadre de son système collectif et planifié, n'est compatible avec les autres formes de « voyages et vacances » — et notamment avec l'hébergement individuel — que si l'hôtellerie bénéficie des mêmes faveurs et des mêmes facilités. Lorsqu'un collectiviste trop, on ne tue pas seulement la « poule aux œufs d'or » qui rapporte au fisc des devises, mais également et surtout l'individualisme et la personnalité qui sont les meilleurs garants d'une évolution prospère dans un monde libre... Dr W. Bing

## Einige Bemerkungen zu den Hotelpreisen in der Schweiz

(Vergleiche auch Nr. 25, S. 3, «Die Schweiz keineswegs das teuerste Ferienland»)

Da in der letzten Zeit diesbezüglich falsche Gerüchte in die Welt gesetzt worden sind, ist es hier am Platze, gegen diese zum Teil krediterschädigenden Informationen aufzutreten. So erschien in der Mai-Nummer des «Reader's Digest» in der Rubrik «News from the world of travel» ein Artikel, in welchem der Reihe nach diejenigen Länder aufgezählt wurden, in denen die Kaufkraft des Geldes am grössten ist; es sind dies Jugoslawien, Spanien, Holland, Portugal, Österreich, Dänemark, Belgien, Grossbritannien, Norwegen und Frankreich. Weiter heisst es dagegen, am wenigsten erhalte man für sein Geld in der Schweiz, in Schweden und Italien.

In diesem Zusammenhang sei vorerst auf den Informationsbrief der UIOOT (Union Internationale des Organismes Officiels de Tourisme) vom August 1963 hingewiesen, in welchem die durchschnittlichen für einen Erstklasshotel- und einen Zweitklasshotel-Gast entstehenden Aufenthaltskosten einander gegenübergestellt werden.

1. Hotel ersten Ranges (Zimmer mit Bad)

Mahlzeiten im Hotel oder in einem Restaurant gleicher Klasse. Hinzu kommen Auslagen für Gepäckträger, 2 Fahrten mit Tram oder Autobus, 1 Kinder-Theaterbesuch, Trinkgeld usw. (Auf Grund des von uns zum Kurs von Fr. 4,30 umgerechneten Dollarpreises ergeben sich folgende Beträge):

1. Jugoslawien	Fr. 44,10
2. Spanien	55,90
3. Österreich	64,50
4. Griechenland	66,65
5. Brasilien	68,80
6. Belgien	79,55
7. Holland	81,70
8. Italien	83,85
9. Argentinien	86,00
10. Schweiz	89,25
11. Westdeutschland	89,25
12. Schweden	93,55
13. Grossbritannien	93,55
14. Frankreich	111,80
15. USA	145,15

Die Entwicklung der Hotelpreise in Zürich seit 1955 sieht folgendermassen aus:

Hotel	1955	1959	1960	1961	1962	1963	1964	Erhöhung
Luxus	14,50	18,00	19,00	19,00	21,00	21,00	24,00	65,5%
1. Klasse	11,00	12,50	15,00	15,00	15,50	15,50	17,50	59%
2. Klasse	8,50	9,00	10,50	10,00	10,00	11,50	12,00	41%

Diese Gegenüberstellung zeigt, dass sich die Schweiz im Mittelfeld Europas noch bewahren konnte. Es scheint uns jedoch der Moment gekommen,

Ohne Berücksichtigung der aussereuropäischen Staaten steht die Schweiz mit Westdeutschland am 8. Platz.

2. Hotel mittlerer Kategorie (Zimmer ohne Bad)

Mahlzeiten im Hotel oder in einem ebenbürtigen Restaurant. Die Nebenkosten stellen sich gleich wie beim Hotel ersten Ranges.

1. Jugoslawien	Fr. 30,10
2. Spanien	34,40
3. Griechenland	37,65
4. Österreich	37,65
5. Argentinien	40,00
6. Brasilien	45,15
7. Schweiz	54,85
8. Belgien	54,85
9. Westdeutschland	57,00
10. Holland	57,00
11. Italien	58,05
12. Schweden	62,35
13. Grossbritannien	63,45
14. Frankreich	70,95
15. USA	93,55

Hier nimmt die Schweiz mit Belgien unter den europäischen Ländern die noch recht ehrenhafte 5. Stelle ein. Immerhin sei vor der Zuverlässigkeit einer solchen Statistik gewarnt, da diese je nach Auffassung variieren kann.

Dem jährlich in Florenz erscheinenden «Prontuario Economico del Turista» entnehmen wir folgende, für den Winter 1964 gültigen Hotelpreise (Zimmer ohne Bad, mit Vollpension und incl. Vieruhrtee, Taxen und Trinkgeld):

1. Spanien	Fr. 9,46
2. Österreich	14,88
3. Italien	17,73
4. Belgien	18,06
5. Deutschland	18,53
6. Holland	18,53
7. Schweiz	19,55
8. Schweden	20,91
9. Grossbritannien	27,81
10. Frankreich	28,47
11. USA	42,03

wo in Zürich die Preise nicht mehr stark steigen dürfen, da wir sonst als «teure Stadt» bekannt und auf die Dauer gemieden würden. Dr. B. Anderegg

## Wehrsteuer auf Einkünfte aus im Ausland betriebenen Rebbau

(Von unserem Bundesgerichts-korrespondenten)

Das Bundesgericht hat bezüglich der Wehrbesteuerung natürlicher Personen, gestützt auf Artikel 19 des Wehrsteuerbeschlusses, entschieden: Der Steuerpflichtige, der im Ausland Rebbau betreibt, ist für den Gewinn aus diesem Betrieb, einschliesslich des Gewinnes aus dem nach der Schweiz veräusserten Wein, der Wehrsteuer nicht unterworfen. Verkauft er diesen Wein jedoch zu einem übersetzten Preis an ein von ihm beherrschtes schweizerisches Weinhandlungsunternehmen — im vorliegenden Fall eine Kommanditgesellschaft — so liegt darin eine Vorwegnahme von in der Schweiz erzieltom Einkommen, das steuerlich erfassbar ist. Der Betroffene hat zudem noch Wein zugekauft und der Kommanditgesellschaft veräussert. Da er in der Schweiz wohnt und diese Operation mit

seinem ausländischen Weinbau nichts zu tun hat, ist der dabei erzielte Erlös ohne Einschränkung in der Schweiz steuerbar. Dr. R. B.

**BIRDS EYE** Empfehlung

Zur Abwechslung ein herrliches, tiefgekühltes Gemüse

**BROCCOLI**

(gleichle Zubereitung wie Blumenkohl - Im Geschmack ähnlich wie Spargeln)

Protegnünstige Packungen à 1 kg netto.

**FINDUS AG, Zürich 39, Tel. (051) 23 97 45**

## Après deux mois...

L'Exposition nationale est ouverte depuis le 30 avril et elle a enregistré déjà plus de trois millions de visiteurs. Il est intéressant de faire un premier bilan pour l'hôtellerie de la région du Léman et nous ne pouvons mieux faire pour cela que de reproduire les considérations du chroniqueur touristique de la « Nouvelle Revue de Lausanne ». Réd.

Il y aura bientôt deux mois que l'Exposition nationale est ouverte; le moment est donc venu de faire un premier bilan des résultats que cette brillante manifestation a valu au tourisme, mais plus particulièrement à l'hôtellerie et à la restauration.

En abordant cette question, il convient de faire preuve d'objectivité; d'éviter de généraliser quelques expériences isolées, généralement décevantes, pour en tirer des conclusions hâtives, et fort susceptibles de se modifier dans les semaines qui vont suivre.

Souignons tout d'abord les effets positifs de la réussite morale incontestée de l'Exposition nationale: Une propagande exceptionnelle pour notre pays; pour la région lémanique vis-à-vis du reste de la Suisse, pour la Suisse elle-même vis-à-vis du monde. La qualité de la présentation, l'intelligence et le bon goût qui ont présidé à l'élaboration de l'Exposition nationale, ces délais que l'on a tenus et ce souci constant de perfectionner sans cesse une œuvre parfaitement réussie dès le premier jour, sont autant d'éléments qui demeureront, bien après la clôture des portes de l'Exposition nationale, l'exemple du travail bien fait, de la mission accomplie. Et pour cela, le tourisme suisse doit dire sa reconnaissance à tous les responsables.

Il est juste cependant de reconnaître que ces premières semaines n'ont pas apporté à l'hôtellerie, à la restauration, au commerce lausannois dans son ensemble, toutes les satisfactions qu'on en attendait. Et cette situation se reflète dans certains propos roses ou désabusés; ces mêmes propos d'ailleurs que l'on entend chaque fois que se déroule une grande manifestation sur laquelle on avait fondé de trop grands espoirs... Les hôtels s'apprêtaient à refuser tous les jours de nombreuses demandes de logements, les privés à louer tous les soirs les chambres disponibles, les restaurants à rajouter des tables et des chaises; commerçants, chauffeurs de taxis, compagnies de transports en tous genres, boîtes de nuit ou entrepreneurs de spectacles espéraient le plus...

Il y a quelques déceptions, elles étaient inévitables; l'Exposition nationale elle-même aurait souhaité un départ plus rapide, une fréquentation plus dense, une meilleure utilisation des places de parc, une réponse plus enthousiaste dans tous les domaines...

Pour l'évaluation des besoins de logements dans les hôtels de Lausanne et de la région, on avait fait preuve d'une grande prudence. L'expérience avait

démontré en effet que les visiteurs des foires et expositions évitent généralement de passer la nuit dans la ville où se tient la manifestation. Pour l'Exposition nationale, toutes les dispositions ont d'ailleurs été prises pour faciliter dans tous les domaines l'arrivée... mais aussi le départ des visiteurs: trains spéciaux et gare spéciale, voies de communication grandement améliorées, dispositif de circulation favorisant l'évacuation rapide des abords de l'Exposition. Ces mesures étaient indispensables; elles fonctionnent admirablement; mais le passage dans les hôtels de Lausanne et des stations voisines est loin d'avoir atteint le 100 %.

## ...Visite au Centre de l'hôtellerie

Nous avons eu l'occasion la semaine dernière de nous rendre à l'Exposition nationale et de nous entretenir longuement avec M. et Mme Perren qui ont la difficile tâche de diriger le Centre de l'hôtellerie, l'un des restaurants les plus cotés de l'Exposition nationale. Cet établissement représente les facteurs les plus efficaces de notre industrie hôtelière: la tradition d'accueil et de qualité.

L'on sait en effet que la Société suisse des hôteliers, en commun avec la Société de Lausanne-Ouchy, ont tenté de créer à l'Exposition nationale un établissement qui ne soit pas comme les autres. Le centre de l'hôtellerie ne présente pas seulement une gamme de restaurants — constituée par le restaurant de tout premier rang, la terrasse couverte et le jardin — mais encore un havre de délassement et de repos pour les hôtes de l'Exposition qui veulent prendre l'apéritif ou leur café dans un hall confortable ou dans un véritable bar avant de se mettre à table ou après avoir terminé leur repas. Ces vastes espaces mis ainsi à la disposition de la clientèle sont très appréciés et chaque jour de très nombreux hôtes se retrouvent dans ce que l'on peut considérer comme le « Club » de l'Exposition.

### Les difficultés du début

Nous avons demandé à M. Perren quelles étaient les principales difficultés qu'il avait eu à vaincre au début de l'exploitation. Ce fut, nous dit le directeur du Centre de l'hôtellerie, l'absence de signalisation et le fait que les visiteurs prenaient notre établissement pour un pavillon de l'hôtellerie dans lequel on pouvait entrer comme dans les pavillons des autres secteurs. Il fallut passer beaucoup de temps jusqu'à ce que l'Exposition réalise les vœux que nous avons exprimés au fur et à mesure que nous nous rendions compte des lacunes qui existaient encore. Mais cela a eu certainement un avantage: celui de faire immé-

S'il n'y avait pas les congrès, dont l'apport est considérable, l'hôtellerie aurait à peine senti les effets de l'Exposition nationale. Il se peut d'ailleurs — mais c'est un peu tôt pour l'affirmer — que le tourisme hôtelier dans certains pays dont le nôtre commence à subir une crise... L'Exposition nationale aurait alors le mérite d'en retarder quelque peu les manifestations; mais il paraît certain que les grands courants touristiques ne passent plus par nos régions et concernent de moins en moins l'hôtellerie traditionnelle. Question de mode, mais surtout de prix!

Mais la vie continue... Et avec la saison d'été, oublions vite les impressions trop grises! En souhaitant que l'Exposition nationale ajoute à tant de succès d'estime l'adhésion des millions de visiteurs attendus.

diatement mieux connaître notre restaurant, ce qui a compensé le fait que nous sommes légèrement en-dehors du secteur du port et par conséquent à l'écart de la grande circulation. Les visiteurs ont tout de suite admiré la qualité de notre équipement et la situation exceptionnelle de l'établissement, sur un promontoire, directement au bord du lac à proximité immédiate du port de petite batellerie et, dès maintenant, du port d'attache du méso-caph.

A présent, toutes ces lacunes sont comblées et le succès dépend en grande partie de la fréquentation générale de l'Exposition.

### Les pronostics se sont-ils révélés justes ?

Les pronostics d'exploitation nous dit encore M. Perren, étaient basés sur les chiffres de fréquentation avancés par la direction de l'Exposition nationale. Or l'on doit reconnaître pour ces deux premiers mois que le nombre de visiteurs est resté sensiblement en-dessous de la moyenne de 75 000 entrées journalières qui avaient été considérées comme un minimum. A ce jour, la moyenne dépasse un peu 50 000 visiteurs, mais elle comprend un nombre considérable d'écoliers, la plupart des écoles ayant tenu à se rendre à l'Exposition avant les vacances d'été. Tous les restaurants de l'Exposition ont de ce fait eu une fréquentation inférieure à celle sur laquelle ils avaient compté. Notre Centre de l'hôtellerie a été cependant avantagé parce qu'il comporte, à côté du grand restaurant, une terrasse chauffée par rayons infrarouges et le jardin. Cette gamme de possibilités permet de faire face à toutes les conditions météorologiques. Le mois de mai ayant été frais et parfois maussade, de nombreux visiteurs se sont réfugiés au Centre de l'hôtellerie où ils trouvaient un confort que les autres restaurants n'étaient pas en mesure de leur offrir. En général, chaque fois que le nombre des visiteurs a atteint ou dépassé la moyenne de

## Strassenverkehrsverband zur künftigen Finanzierung des Baus der Nationalstrassen

Der Zentralvorstand des Schweizerischen Strassenverkehrsverbandes (FRS) trat am 30. Juni 1964 in Bern zusammen um insbesondere die die künftige Finanzierung des Baus der Nationalstrassen betreffenden Vorschläge des Bundesrates zu prüfen. Er hat zu diesen, sich aus Besprechungen zwischen den Behörden und Strassenverbänden ergebenden Vorschlägen wie folgt Stellung genommen:

1. Er betrachtet das vom Bundesrat für die Nationalstrassen vorgesehene jährliche Bauvolumen von durchschnittlich 600 Millionen Franken als um 100 Millionen Franken zu gering.
2. Im Interesse einer Beschleunigung der Arbeiten empfiehlt er den angeschlossenen Verbänden gegen die vorgesehene Mehrbelastung der Treibstoffverbraucher keine Opposition zu erheben.
3. Die angegebene Erhöhung der Bundesbeteiligung hält er jedoch für vollständig ungenügend.
4. Er beschliesst deshalb, die bereits vorgesehene Volksinitiative auf Änderung von Art. 36ter der Bundesverfassung trotz dieser Vorschläge des Bundesrates aufrechtzuerhalten und die diesbezüglichen Vorarbeiten baldmöglichst zum Abschluss zu bringen.

base, les chiffres d'affaires des restaurants de l'Exposition ont aussi été supérieurs à ceux budgétés par les exploitants.

### Quelle est la clientèle du Centre de l'hôtellerie ?

A cette question, M. Perren répond simplement en nous montrant le livre d'or de son établissement dans lequel on trouve les signatures de personnalités éminentes de Suisse et de l'étranger. C'est ainsi que nous avons remarqué entre autres la signature de l'ex-reine d'Espagne Victoria Eugénie et de l'ex-reine de Jordanie qui sont venues à plusieurs reprises se reposer et déjeuner au Centre de l'hôtellerie, alors qu'elles visitaient l'Exposition. Les conseillers fédéraux F. Wahlen, H. P. Tschudy ont également signé le livre d'or du restaurant de la SSH. Les remerciements de Mme Chaudet, femme du chef du département militaire fédéral, sont suivis des signatures des épouses des ambassadeurs étrangers accrédités à Berne. Parmi les habitués qui viennent en groupes, signalons les Holdings, Suchard et Philips. Elles organisent régulièrement des dîners que l'on peut qualifier de gala si l'on considère les menus servis.

Le conseil d'Etat de Bâle-Ville a invité dans notre établissement les participants à la réunion du conseil d'administration de l'Aérodrome Bâle-Mulhouse qui s'est tenue à Mulhouse. Enfin, c'est M. Perren et son

AT. CREUX

COGNAC Bisquit

OLD FORESTER BOURBON WHISKY

CHAMPAGNE POMMERY

Ballantine's SCOTCH WHISKY

LIQUEURS BOLS ET GINS

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

## Tapiflex

### Plastik-Filz- Bodenbelag

Schallschluckend, mit strapazierfähiger Kunststoffschicht, sehr leicht zu reinigen — das ist Tapiflex, der unempfindliche Bodenbelag in 2 m breiten Bahnen. Tapiflex ist doppelschichtig: oben eine trittsichere, unverwüsthliche Plastikschicht, unten dagegen Filz, elastisch und isolierend gegen Kälte und Lärm. Deshalb kann Tapiflex, auch ohne weitere Isolierschicht, direkt auf jeden trockenen und unterkellerten Boden verlegt werden. Tapiflex kann mit Schuhen jeder Art sorglos begangen werden. Die bunten Dessins, die in über 30 Farben erhältlich sind, verleihen Ihren Räumen eine frohe Note.

Unsere reichhaltige Kollektion wird Sie überraschen. Kommen Sie, sehen Sie und prüfen Sie Tapiflex. Wir beraten Sie gerne — und vorteilhaft.

Tapiflex — der wirtschaftliche Belag für Schlafzimmer und Gänge, schalldämpfend, farbig und dauerhaft. Für noch stärker beanspruchte Böden in Restaurants, Gaststätten usw. empfehlen wir Vollplastik-Beläge, wie Kenflex, Tarkett, Colovynil, Succoflor usw.

# HASSLER

Hasster in der ganzen Schweiz!

Stammhaus: Hans Hassler & Co. AG Kasinostrasse 19, Aarau Tel. 064/2 21 85

Bossart & Co. AG, Bern 031/22 33 44  
 Bossart & Co. AG, Biel 032/ 2 91 99  
 Hans Hassler AG, Luzern 041/ 2 05 44  
 H. Ruggli-Perry AG, Zürich 051/23 67 77  
 J. Wyss SA, Neuenburg 038/ 5 21 21  
 Showroom Lausanne 021/26 40 07  
 Showroom St.Gallen 071/24 48 11

etat-major qui ont organisé la réception de M. Wahlen, conseiller fédéral, à l'occasion des « Rencontres suisses ».

Cette énumération deviendrait fastidieuse si nous voulions la prolonger, aussi nous nous bornerons à ces quelques exemples qui illustrent bien la qualité de la clientèle du Centre de l'hôtellerie. Il ne faut pas croire cependant que c'est un établissement uniquement réservé à une clientèle extrêmement sélect. Grâce à la modicité de ses prix par rapport à la qualité de la cuisine et du service, et grâce au fait que l'on peut obtenir sur la terrasse et dans le jardin des assiettes dont les prix varient entre 5 et 7 frs, service compris, il attire aussi de nombreux visiteurs plus modestes.

De nombreux visiteurs estiment que la journée passée à l'Exposition est un événement qui doit être fêté dignement. Ils profitent de l'occasion pour déjeuner ou dîner ou prendre une collation dans un cadre qui, pour eux, est exceptionnel.

On ne se lasse pas en effet, d'admirer, répétons-le, le panorama incomparable dont on jouit depuis le jardin et la terrasse sur le lac ainsi que sur les Alpes savoyardes et valaisannes.

#### Les compliments du livre d'or

Dans le livre d'or nous avons relevé parmi les innombrables éloges que font les hôtes de la table et de la cuisine, sous la signature de M. Vuillemin, Secrétaire général des travaux publics de Belgique, président de l'Association internationale et permanente des congrès de navigation, l'appréciation suivante :

L'humanisme n'est pas uniquement à trouver dans l'art : littérature peinture et sculpture, mais aussi dans cet art excessivement rare : la bonne cuisine et la bonne table où les hommes se retrouvent à l'unisson.

L'humanisme d'un Erasme se retrouve dans l'idéal que s'est donné M. Perren. Que son œuvre se prolonge pendant de longues années.

Enfin d'autres plumes moins austères ont écrit :

Si bien manger est un poison et si bien boire en est un autre, je ne connais pas de maison plus dangereuse que la vôtre.

On ne peut mieux dire.

#### Deux médailles d'or au Concours culinaire

Le Centre de l'hôtellerie a inauguré la série de juillet du concours culinaire en exposant d'abord un des menus complets qui ont été servis au cours d'un grand dîner. Il se composait de :

Consommé double Princesse

Quenelles de brochet à la Florentine

Côte de bœuf rôtie à l'anglaise

servie de la voiture

Pommes Bartholdy

Choux-fleur Ignatieff

Salade Isabelle

Mousseline aux fraises du Valais

Tranche aux noisettes

On sait que le concours culinaire attache une grande importance à une cuisine simple et adaptée aux cir-

constances actuelles. C'est pourquoi, le Centre de l'hôtellerie a tenu à concourir également avec les « assiettes » qu'il offre à sa clientèle. Le jour où nous avons traversé le secteur « art de la table » on pouvait admirer les assiettes suivantes :

#### Assiettes froides

— Régal des Grisons

— Pique-nique, roastbeef froid garni, salade

— Fin bec, pâté maison en croûte

— Délices des dames, jambon cuit avec asperges

— Gourmets, petit hors-d'œuvre

— Neptune, saumon froid garni

#### Assiettes chaudes

— Demi-poulet à la broche, pommes frites

— Steak aux champignons, nouilles

— Assiette vaudoise, saucisson, poireaux et pommes de terre

— Bouchées aux fruits de mer, avec petits pois

— Bordure de riz Capri, émincé au curry

— Filets de féra meunière, avec pommes nature

Ces assiettes étaient encore accompagnées de deux mets à la carte, dont une selle d'agneau tessennoise du plus heureux effet. La présentation et la préparation de ce menu ainsi que des assiettes valurent au Centre de l'hôtellerie et à sa brigade de cuisine deux médailles d'or.

Comme on le voit, le Centre de l'hôtellerie a pris un bon départ et il faut espérer que le nombre des visiteurs de l'Exposition nationale correspondra au cours de ces trois prochains mois aux prévisions qui avaient été faites à l'origine.

Nous ne saurions trop recommander à tous les hôteliers qui sont à Lausanne d'aller visiter notre Centre de l'hôtellerie et surtout de le recommander à ceux de leurs clients qui manifestent l'intention de visiter l'Exposition nationale.

## Über Tiefkühlung und vorgekochte, tiefgekühlte Mahlzeiten

von H.-F. Müller, Montreux. (Fortsetzung und Schluss)

### Die wichtigsten Nachteile

Vom Vorurteil des Konsumenten gegen Verwendung von Konserven und tiefgekühlten Speisen haben wir bereits eingangs gesprochen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass es viel leichter ist, gegen begangene Produktionsfehler, ungenügende Qualität, falsche Beurteilung des Marktes anzugehen mit entsprechenden Korrekturen, als gegen ein nicht sachlich begründetes Vorurteil. Vom Verbraucher aus gesehen wäre es deshalb besser, wenn die Tiefkühlung reklame-mässig etwas in den Hintergrund treten würde. Von dieser Massnahme wäre selbstverständlich Abstand zu nehmen, wenn es sich um Aufklärung über ernährungsphysiologische, medizinische oder biologische Fragen handelt. Das gleiche gilt für die Weiterentwicklung der Technik. Beim Detailverkauf sollte das Kaufinteresse durch geschickte, natürlich und sachlich wirkende Reklame auf der Packung gesteigert werden. Eine Anpreisung in übertriebenen Farben erweckt eher Misstrauen!

Die Tatsache, dass einmal aufgetaute und fertiggekochte Resten nicht wieder eingefroren werden können, ist allen bekannt. Selbst das Passieren von Resten für Suppen ist nur dann möglich, wenn die Weiterverarbeitung dem Fertigen auf dem Fusse folgt. Betriebe, welche das bereits wiederholt erwähnte Qualitätsprinzip einhalten wollen, ziehen eine gut berechnete Einzelration der Verwendung von Resten vor.

Trotz rascher Verbesserung der bisherigen Tiefkühlverfahren und der immer weiter fortschreitenden Erkenntnis der Wissenschaft über die Vorgänge beim Tiefkühlen, steht der Verbraucher immer noch vor erheblichen ästhetischen Unzulänglichkeiten. Die im-

mer noch unvermeidliche Eiskristallbildung und der sehr häufig begangene Fehler, z. B. Fleisch in der Sauce schwimmend einzufrieren, bringen es mit sich, dass beim Erwärmen oft eine Trennung von Emulsionen, ein Austrocknen jener Speisenteile, welche nicht sofort von Feuchtigkeit umgeben sind oder ein ungewolltes Verkrusten der Oberfläche erfolgt.

### Tiefkühlprodukte können Geschmacksveränderungen unterliegen und sind nicht unbegrenzt haltbar

Noch grössere Schwierigkeiten entstehen bei der Verarbeitung durch die teilweisen Geschmacksveränderungen. In seinem Vortrag über Tiefkühlkost in der Ernährungswissenschaft erklärt uns Herr Prof. Dr. med. Joachim Kühnau, Hamburg, in leicht verständlicher Weise die Vorgänge in den tiefgekühlten Lebensmitteln. Wir entnehmen daraus, dass die grösste Schwierigkeit bei der Tiefkühlung durch das zu langsame und nur teilweise Gefrieren des Wassers entsteht. Es ist deshalb notwendig, dass die Unterkühlung so schnell wie möglich durchgeführt wird, damit sich nur wenige, kleine, staubförmige Eiskristalle bilden können. Erfolgt diese Unterkühlung schnell genug, so werden die Zellen des Gefrierungsgutes nicht zerstört, wodurch die Haltbarkeit wesentlich verlängert und die geschmacklichen Eigenschaften verbessert werden. Es ist ein Irrtum zu glauben, dass tiefgekühlte Lebensmittel bei  $-18^{\circ}\text{C}$  völlig erstarren. In Wirklichkeit sind sogar bei  $-60^{\circ}\text{C}$  noch einige Prozente des Wassers nicht gefroren und können sich deshalb stoffliche Veränderungen abspielen. Dies erklärt vor allen Dingen die grosse Schockempfindlichkeit des zu langsam unterkühlten Materials, das gegen Stoss, Belichtung, Schütteln und an-

## Clôture de l'action d'entraide en faveur des employés d'hôtel et de restaurant de Zermatt

Peu après le début de l'épidémie de fièvre typhoïde à Zermatt, l'Union Helvetia et la Société suisse des hôteliers décidèrent de mettre sur pied une action d'entraide en faveur des employés d'hôtel et de restaurant ayant subi un préjudice pour avoir été congédiés prématurément et pour avoir eu des difficultés à retrouver un emploi.

Le but de cette action était d'assister les employés d'hôtel et de restaurant qui se trouvaient dans une situation précaire et d'atténuer les difficultés provoquées par les pertes de salaire. Comme on le sait, le personnel atteint de la fièvre typhoïde, a été pour sa part, indemnisé par un fonds spécial. Comme la clientèle, il a reçu une indemnité appropriée en espèces. Les deux actions sont maintenant closes.

Le 17 juin 1964, la commission désignée pour surveiller la campagne en faveur des employés d'hôtel et de restaurant qui n'avaient pas été atteints par la maladie, a tenu sa séance finale. Elle a appris avec intérêt que les demandes de secours de quelque 100 employés d'hôtel et de restaurant — demandes qui représentaient un montant total d'environ 47 000 francs — avaient été reconnues et en grande partie payées. Quelques versements n'ont cependant pas encore pu être effectués, faute d'adresse suffisante ou pour d'autres motifs. Les montants correspondants ont été mis en réserve. La commission approuva la clôture des comptes. A cette occasion, elle a constaté que cette campagne d'entraide ne s'était pas substituée à des obligations incombant au patronat vis-à-vis des employés d'hôtel et de restaurant.

On a aussi remarqué avec une satisfaction spéciale qu'aucun frais administratif ou autre n'avait été mis à la charge de ce fonds de secours. Ces frais ont été supportés entièrement par les organisations promotrices de l'action. La commission remercie toutes les associations, institutions, entreprises et personnes privées qui ont aidé par leurs contributions, à alléger le sort des employés d'hôtel de Zermatt.

dere mechanische, thermische und chemische Eingriffe so empfindlich wird, dass es sogar in der Tiefkühltruhe verdorbt. Bei den Temperaturen der Tiefkühlung wird ausserdem das salzreiche, nicht gefrorene Wasser sauer. Die Erhöhung der Salzkonzentration bewirkt eine Änderung der Situation des Eiweisses, dessen Strukturhaltung eine Fundamentalfolge der Tiefkühlforschung ist. Während rohes Ei kaum oder gar nicht verdaut wird, hat die Tiefkühlung eine denaturierende Wirkung auf das Eiweiss, ähnlich wie das Kochen, Braten oder Backen. Sie fördert also die Verdaulichkeit der Speisen, welche Eiweisse enthalten. Ähnliche Einflüsse werden festgestellt auf das im Spinat enthaltene Eisen, wie auch gewisse Vitamine der B-Gruppe. Interessant ist auch, dass trotz einer Kühlung auf  $-18^{\circ}\text{C}$  die Stoffe aktiv bleiben, als lebende Fermente oder Enzyme. Die Tatsache, dass im tiefgekühlten Material die Fermente des Eiweiss-, Kohlehydrat- und Fettstoffwechsels tä-

## Franke — Rostfreier Stahl in der Hotelküche

Franke, das führende Unternehmen auf dem Gebiet der Spültischherstellung und der Verarbeitung von rostfreiem Stahl, besitzt auch jahrzehntelange Erfahrungen im Bau von Grossküchenanlagen. Der rostfreie Stahl eignet sich für den Grossküchenbau wie kaum ein anderes Material. Er ist unverwundlich, hygienisch, er bedarf keiner speziellen Pflege und lässt sich vielseitig verarbeiten. Diese Eigenschaften des rostfreien Stahls führten auch im Grossküchensektor zu immer

neuen Anwendungsgebieten. Zahlreiche Einrichtungen, wie fahrbare Einheiten, Kühl- und Wärmeeinheiten, Wand- und Deckenroste usw. wurden von Franke genormt. Ein entscheidender Beitrag, nicht nur zur rationalen Planung und zum praktischen Gebrauchswert, sondern ebenso zur Senkung der Baukosten. Das praktische Beispiel: Ausschnitt aus der Küche des Kantonspitals Olten. Gesamte Anlage aus rostfreiem Stahl unter Verwendung genormter Einheiten.

Metallwarenfabrik Walter Franke  
Aarburg AG  
Telefon 062 741 41



ig bleiben, erklärt uns auch, weshalb Tiefkühlprodukte nicht unbegrenzt haltbar sind.

Die Forschung hat vor kurzem bewiesen, dass die Tiefkühlung zur Verbesserung des Geschmacks beiträgt beim Fleisch und bei allen tierischen Eiweissarten auf Grund der Erhöhung des Gehaltes von freien Aminosäuren. Zu diesen, eher günstigen Faktoren kommen leider andere Fermente im Fleisch und in den Gemüsen, die dank dem Eisengehalt und Salzkonzentration eine Oxydation bewirken, die einen ranzigen und unangenehmen Geschmack zur Folge hat. Trotz Luftabschluss kann diese Oxydation nicht ganz verhindert werden. Eine Menge anderer Vorgänge im tiefgekühlten Material sind heute bekannt, und es darf wohl vertrauensvoll die Hoffnung ausgedrückt werden, dass in einigen Jahren die Wissenschaft mit all diesen Problemen fertig werden wird. Zu wünschen bleibt allerdings, dass dies möglichst nicht durch starke, chemische Beeinflussung der Grundstoffe erreicht werden wird, im Interesse einer konsequenten Distanzierung von den üblichen Konservierungsmethoden.

**Verfeinerte Methoden des Tiefkühlverfahrens**

Es ist übrigens sehr aufschlussreich, die Entwicklung der Tiefkühlmethoden zu verfolgen. Aus dem normalen Kühlverfahren durch Verdampfung mittels Kompressoren sind viele verbesserte Methoden entwickelt worden. Ich erwähne nur einige wenige: Die Schnellkühlung im bewegten Luftstrom, bekannt unter dem Namen Flo Freeze, welche bei einer Unterkühlung auf  $-18^{\circ}\text{C}$  nicht nur die Kühlzeit stark reduziert, sondern auch das Kühlgut in Bewegung hält und damit für eine gleichmässige Auskühlung ohne Niederschlag sorgt.

Darauf folgte das Gefriertrocknen der Firma Stok (USA), welche bei einer Untertemperatur von  $-25^{\circ}\text{C}$  bis  $-40^{\circ}\text{C}$  während ein bis zwei Stunden das Kühlgut nicht nur gefriert, sondern in hohem Masse dessen Wasser entzieht, was natürlich eine gewaltige Verbesserung des Kühlgutes bezüglich Fermente und Haltbarkeit bringt. Ob das Wiederauftauen und vor allen Dingen das Wiederherstellen des normalen Wassergehaltes jedem Verbraucher möglich ist, sei erstweilen als Frage zurückgestellt.

Als eine der letzten Neuerungen berichtet die Firma Lique Freeze (USA) über die Tiefkühlung mit flüssigem Stickstoff, der entweder verdampft oder als Flüssigkeit über das Kühlgut gegossen wird und in 7 Minuten die nötige Unterkühlung auf  $-18^{\circ}\text{C}$  erreicht. Der flüssige Stickstoff hat eine Temperatur von  $-196^{\circ}\text{C}$ , ist farblos, geschmacklos und giftfrei und dürfte zur Zeit wohl als wirtschaftlichste Form der Tiefkühlmethoden bezeichnet werden. Wenn ich einige dieser technischen Punkte oberflächlich gestreift habe, so nur deshalb, um zu zeigen, dass auch der Verbraucher durchaus in der Lage ist, die Vorgänge der Tiefkühlung zu erfassen und zu beurteilen.

Sehr oft wird seitens der Verbraucher fälschlicherweise angenommen, dass für die Verwendung von Tiefkühlprodukten keine Betriebsumstellung notwendig sei. In Wirklichkeit ist aber der Verbraucher das letzte Glied in der Kette des Tiefkühlens, und er sollte

auch dementsprechend ausgerüstet sein. Zu dieser Ausrüstung gehört in erster Linie ein geeignetes Volumen von Konservatoren, die den heutigen, technischen Anforderungen in Bezug auf Betriebssicherheit und Steuerung entsprechen und die eine genügende Lagerhaltung unter optimalen Kühlverhältnissen gestatten. Ebensovichtig ist aber auch die richtige Ergänzung der Küche durch Auftaapparate und geeignete Kochapparate. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben sehr deutlich gezeigt, dass es für grössere Betriebe wünschenswert ist, neben den bisherigen Kochapparaten auch über Auftaakosten und zeitliche Kochgeräte zu verfügen.

Dazu gehört vor allen Dingen ein geeigneter Dampfkochapparat für feuchtigkeitsarme, tiefgekühlte Speisen, während andere, genügend Feuchtigkeit und Salz enthaltende Speisen mit Vorteil im Strahlenkocher erhitzt werden, wobei sich die Kombination von Infrarotwärme und Mikrowellen bewährt hat. Zahlreiche Versuche haben gezeigt, dass praktisch für jede Speise eine eigene Kochmethode zu finden ist, die hierzu nötigen Versuche sollten gemeinsam zwischen Produzenten und Verbrauchern vorgenommen werden. Erst eine vollwertige Anwendung und Auslastung der mit erhöhten Anschaffungskosten eingerichteten Kochapparate rechtfertigt die entsprechende Kapitalinvestition.

**Würdigung und Wünsche für die Zukunft**

Obschon wir als europäische Individualisten häufig betonen, dass die Entwicklung von Technik und Wissenschaft in Amerika nicht ohne weiteres auf Europa übertragen werden kann, müssen wir doch zugeben, dass bei uns die Entwicklung mit einer Verspätung von 10-15 Jahren im Allgemeinen doch die gleiche Richtung eingeschlagen hat. Eine deutliche Trennung der Planung, Organisation und praktischen Auswertung erfolgt meistens erst in der Endphase. Es ist deshalb von grösster Wichtigkeit wenn wir heute, wo die ganze Tiefkühltechnik in Europa noch in ihren Anfängen steht, eine objektive Standortbestimmung vornehmen und uns darüber klar werden, dass die Verpflegung in unseren kollektiven Haushaltungen und speziell im Gastgewerbe in der Endphase nie den gleichen Weg gehen wird, wie in den Vereinigten Staaten. Deutliche Anzeichen für die Richtigkeit dieser Behauptung sind bereits wahrnehmbar.

Während in Amerika für das Jahr 1970 ein Totalumsatz von Tiefkühlprodukten im Werte von 8 Milliarden sFr. statistisch errechnet wurde, fehlen uns in der Schweiz die Unterlagen, um eine präzise Prognose stellen zu können. Bei günstiger Entwicklung kann das Gastgewerbe als Verbraucher für jährlich 10-20 Millionen Mahlzeiten in Frage kommen, vorausgesetzt, dass die Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung nicht noch grösser werden. Etwas günstiger ist die Situation auf dem Gebiete der Industrie. Der Statistik entnehmen wir, dass 1961 in der Schweiz 187 395 gewerbliche Betriebe gezählt wurden mit 1 798 896 Arbeitern und Angestellten. Wenn wir davon 10% mit gemeinsamen Verpflegungsmöglichkeiten während 5-6 Arbeitstagen pro Woche versehen, so kämen wir in den nächsten Jahren auf eine

Entwicklungsmöglichkeit von ungefähr 45 Millionen Mahlzeiten pro Jahr. Dies sind immerhin ganz bemerkenswerte Zahlen, doch dürfte bis zu deren Verwirklichung noch ein weiter Weg zurückzulegen sein.

Wenn wir schon bei den Zahlen sind, so sei hier noch eine weitere interessante Tatsache erwähnt, aus der die Wichtigkeit der Zusammenarbeit zwischen den Ernährungsphysiologen und der Tiefkühltechnik hervorgeht. Auf eine Gesamtzahl von 55 125 Todesfällen im Jahre 1962 in der Schweiz entfallen rund 70%, d. h. 38 822 Todesfälle, auf Erkrankung der Kreislauforgane, Verdauungsorgane, Krebs und Infektionen, alles Erkrankungen, die durch zweckmässige Ernährung beeinflusst werden können. Da die richtige und gesunde Ernährung durch Tiefkühlprodukte wesentlich gefördert werden kann, besteht in diesem wichtigen medizinischen Argument ein grosser, nicht zu unterschätzender Vorteil für die Tiefkühlung.

Abschliessend seien einige Wünsche zum Ausdruck gebracht, die stimulierend auf die Weiterentwicklung der Tiefkühlung wirken sollten:

1. als erstes Gebot erscheint mir die engste Zusammenarbeit zwischen Produzenten, Industrie und Verbraucher. Ein häufiger und reger Gedankenaustausch zwischen allen Beteiligten, unter Missachtung von Konkurrenzinteressen, dürfte bald zu einer Kristallisierung der Bedürfnisse des einheitlichen Marktes führen, unter Vermeidung von bedauerlichen Fehlinvestitionen.
  2. eine zweckmässige Aufteilung des Verarbeitungs- und Zubereitungsprozesses zwischen Produzent und Verbraucher vorzunehmen, um dem letzteren die Möglichkeit zu geben, durch das Fertigmachen der vorgekochten Speisen deren individuellen Charakter zu wahren.
  3. Erleichterung der Verarbeitung von Tiefkühlprodukten durch den Verbraucher dank technischer Hilfe und Beratung durch den Produzenten und, wo nötig, finanzielle Unterstützung bei Umstellung des Betriebes auf Tiefkühlprodukte. Eine solche finanzielle Unterstützung ist insbesondere beim Gastgewerbe nötig, da dessen Kreditsituation trotz höchster Umsatzwerte und trotz der Tatsache, dass das schweizerische Gastgewerbe in der Beschaffung von Devisen durch unsichtbaren Export im Tourismus an zweiter Stelle steht, keine grossen Neuanschaffungen ohne finanzielle Hilfe machen kann. Ein Vergleich der Kapitalsituation im Jahre 1961 mit anderen Gewerbebranchen in der Schweiz zeigt klar, dass es ohne anfängliche finanzielle Hilfe im Gastgewerbe nicht möglich ist, grössere Umstellungen vorzunehmen. Die letztjährige Statistik zeigt, dass im Gastgewerbe 3,74% Dividenden ausbezahlt wurden, während das investierte Kapital eine durchschnittliche Rendite von 2,64% aufwies. Ähnliche, etwas bessere Verhältnisse finden wir in der Nahrungsmittelbranche mit 5,37% Dividenden und einer Kapitalrendite von 2,97%. Noch besser ist die Lage in der Textilindustrie mit 8,85% Dividenden und einer Kapitalrendite von 5,24%.
- Dem gegenüber weist die Uhrenindustrie 12,36% Dividenden und eine Rendite von 3,55%, die Ta-

**Auskunftsdienst**

**Vorsicht, schlechter Zahler!**

Die Firma Augustea Viaggi e Turismo S.p.A., Piazza Augusto Imperatore 35/36, Rom, gibt leider Anlass zu Klagen wegen säumiger Zahlungsweise. Den Mitgliedern wird sehr empfohlen, mit dieser Firma nur noch gegen Bar- oder Vorauszahlung zu arbeiten. Mitglieder, welche eine Forderung an die Firma Augustea zu stellen haben, wollen sich mit dem Zentralbüro des SHV in Verbindung setzen.

**AVIS**

**Attention, mauvais payeur!**

L'agence Augustea Viaggi e Turismo S. p. A., Piazza Augusto Imperatore 35/36 à Rome, donne malheureusement lieu à des critiques pour retard dans leurs paiements. Il est recommandé à nos membres de ne traiter qu'avec prudence, soit au comptant ou par paiement à l'avance. Nous prions les membres qui auraient une créance sur l'agence Augustea de se mettre en relations avec le bureau central de la SSH.

bakindustrie 21,29% Dividenden und 6,23% Rendite auf, während Versicherungen und Pharmazutik Dividenden von 14,28% und 17,86% ausschütten bei einer Kapitalrendite von nur 1,71% und 0,72%. Diese Zahlen stimmen nachdenklich und man kann sich nicht des Eindruckes erwehren, dass im Allgemeinen das Gastgewerbe und die Nahrungsmittelindustrie ein wenig als Stiefkinder der schweizerischen Wirtschaft behandelt werden. Es erscheint deshalb umso wünschenswerter, dass gerade in diesen Gewerbebranchen der Fortschritt mit allen Mitteln nicht zuletzt durch geeignete Selbsthilfe gefördert wird. Vielleicht findet sich in nicht allzu weiter Ferne einmal Gelegenheit, über eine solche Selbsthilfe am runden Tisch zu beraten und eine entsprechende Initiative zu ergreifen?

4. Mit Rücksicht auf den Bedarf der überwiegenden Zahl von Kleinbetrieben sollte eine Normierung der Rationen auf ein oder höchstens zwei Einheiten möglich sein, bei einer geeigneten industriellen Verpackung in Würfelform zu 8,27 oder 64 Einheiten mit leichttrennbaren, nicht gefrierenden Einlagen. Eine solche Normierung, zusammen mit den geeigneten Kochanleitungen, würde beim Verbraucher dankbare Aufnahme finden.
5. Grösste Rücksicht sollte auf ästhetische Präsentation der vorgekochten Speisen genommen werden, während die Reklame sachlich und absolut wahrheitsgetreu bleiben muss. Vorgekochte Speisen sollten konsequent voneinander getrennt werden, um geschmackliche Vermischung zu vermeiden, während Saucen und andere Beilagen ebenfalls getrennt abgepackt werden sollten, mit Rücksicht auf deren separate Aufbereitung.
6. Im gemeinsamen Einvernehmen zwischen Produ-

**Immer noch das Beste!**

**PASSUGGER**

**PASSUGGER**

**HACO TEXTON**

**Condimat**  
(extra helle Streuwürze)

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

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

**HACO GÜMLIGEN / BERN**

**MOËT & CHANDON**  
EPERNAY

le grand **CHAMPAGNE**  
le plus vendu dans le MONDE

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

**Revue - Inserate haben Erfolg!**

**GAGGIA**

Lausanne ☎ 021 244991

**Kaffeemaschinen**

Zurich ☎ 051 256717

zenten, Industrie und Verbraucher sollte die Herausgabe von Verarbeitungsanleitungen unter Berücksichtigung sowohl der traditionellen als auch der modernsten Kochmethoden, wie Dampfdruck-, Infra- und Mikrostrahlenapparaten, ermöglicht werden.

- Um die unvermeidlich höhere Preisgestaltung der Tiefkühlprodukte zu rechtfertigen, sollten höchste Qualitätsansprüche an die verwendeten Produkte gestellt werden. Andererseits wäre zu prüfen, ob nicht eine Preisenkung möglich wäre durch eine Aufteilung der Zubereitungs- und Tiefkühlzentren auf verschiedene Gebiete, zur Vermeidung von allzu grossen Distanzen der Kühltransporte.
- Die Aufklärung der Bevölkerung über die grossen Vorteile der Tiefkühlung und des Vorkochens sollte in neutraler und allgemein verständlicher Form durch gemeinsame Werbung erfolgen. Bei dieser Gelegenheit sei auf die interessante Tätigkeit der Schweiz. Vereinigung für die Tiefkühltechnik hingewiesen!
- Die Prüfung von Preisausgleichen auf privatwirtschaftlicher Basis unter Auswertung preisgünstiger Importe zugunsten der Verwendung einheimischer Produkte, wie Fleisch und Agrarprodukte. Ein solcher freiwilliger Preisausgleich könnte sehr fördernd auf den Absatz wirken und ist jeder staatlichen Einmischung in die Preispolitik vorzuziehen.
- Im Sinne meiner Ausführungen sollten Ausbildungskurse, und zwar möglichst kurze Kurse für Kochpersonal und Betriebsinhaber, im Rahmen der Berufsverbände zusammen mit den Produzenten durchgeführt werden. Solche Fachkurse würden unsere Berufsleute jeweils mit dem letzten Stand von Technik und Produktion vertraut machen und hätten sicherlich einen ganz wesentlichen Einfluss auf die Popularisierung der Tiefkühlung.

7. Um die unvermeidlich höhere Preisgestaltung der Tiefkühlprodukte zu rechtfertigen, sollten höchste Qualitätsansprüche an die verwendeten Produkte gestellt werden. Andererseits wäre zu prüfen, ob nicht eine Preisenkung möglich wäre durch eine Aufteilung der Zubereitungs- und Tiefkühlzentren auf verschiedene Gebiete, zur Vermeidung von allzu grossen Distanzen der Kühltransporte.

## Chronique vaudoise

### Influence de l'Expo 64

Comme nous l'avons dit la semaine dernière, l'influence de l'Exposition nationale se fait sentir sur les statistiques touristiques des stations de la région du Léman. A Lausanne et dans les environs immédiats, l'augmentation de nuitées pour le seul mois de mai est d'environ 35 000 mais le taux moyen d'occupation des lits est de 70%. C'est dire que même en ces premières semaines de la grande manifestation nationale, marquée par de très nombreux congrès nationaux et internationaux, il y avait encore de la place dans les hôtels. Cette statistique ne comprend pas les nuitées dans les dortoirs collectifs et dans le plus grand « hôtel » de Lausanne, la Caserne. Mais il sera possible prochainement d'avoir une idée d'ensemble de l'apport hôtelier de l'Exposition nationale à l'économie touristique vaudoise.

### Aide officielle au tourisme

Deux motions ont été déposées devant le Grand Conseil vaudois, tendant à l'octroi d'une aide accrue des pouvoirs publics à l'Office du tourisme du canton de Vaud, l'une de M. Vogelsang, présentement président du Grand Conseil et syndic de Montreux, l'autre de M. Barraud, député des Diablerets et directeur de la Loterie romande.

Une seule commission du Grand Conseil étudie actuellement la question; le rapport sera vraisemblablement présenté lors de la session d'automne et l'on espère que ses conclusions engageront l'Etat à donner au tourisme tout l'appui qu'il mérite.

### La patinoire de Montreux-Vevey

On a beau être au cœur de l'été, l'équipement hivernal des stations de la Riviera vaudoise mérite également attention. Chaque mois, dans un esprit d'utilité et indispensable collaboration, les municipalités de Montreux, Vevey et La Tour de Peilz discutent de divers projets d'intérêt commun.

Au cours de la dernière séance, les représentants de ces autorités exécutives ont décidé de poursuivre les études relatives à la construction d'une patinoire artificielle régionale à Clérens. Un premier examen de la question a démontré en effet qu'une construction à l'emplacement prévu s'avère techniquement possible.

### Vers une fusion touristique Montreux-Vevey

A l'occasion de la récente assemblée générale de l'Association des intérêts de Vevey, la presse a fait allusion au projet de fusion des offices du tourisme de Montreux et Vevey qui collaborent déjà étroitement depuis plusieurs années dans le domaine de la propagande.

« De plus en plus », écrit le correspondant de la « Feuille d'Avis de Lausanne », on se persuade que toute la région ne forme qu'une seule entité touristique et que, devant la concurrence des autres régions du pays et de l'étranger, il faut agir de façon commune. De futures mutations probables engagent les responsables à envisager même une fusion complète et des délégations sont actuellement à l'œuvre pour étudier dans quelles formes celle-ci est réalisable. Il est fort probable qu'à la fin de cette année ou au début de la prochaine, une assemblée générale sera appelée à se prononcer sur de nouvelles solutions découlant des pourparlers en cours. »

Voilà quelque chose d'important, conclut le chroniqueur — et nous lui donnons raison — et qui fera certainement couler de l'encre... et de la salive!

### Des chiffres éloquentes

Après trois mois et demi d'exploitation, 120 000 véhicules ont franchi le tunnel du Grand St-Bernard; on en espérait 300 000 pour une année! Au mois de mai, les stations de la région du Léman ont bénéficié d'une clientèle italienne accrue. Les facilités nouvelles du franchissement des Alpes ne sont pas étrangères à ce résultat heureux. jd.

## Chronique valaisanne

### La commune libre du St-Bernard a vécu

C'était une bien belle institution que cette commune libre du tunnel routier du Grand St-Bernard et bien des participants à la journée de dimanche auront eu un pincement au cœur en pensant qu'elle existait

dans le domaine du passé. En effet, les travaux étant virtuellement terminés au tunnel routier, la commune libre n'avait plus sa raison d'être. Il fallait que les dissidents pacifiques de février 1961 remettent les clefs des territoires soumis à leur juridiction à M. Dorsaz, président de Bourg St-Pierre.

Tout cela s'est effectué en grande cérémonie en présence du maire avec son écharpe, du taupier et des divers conseillers communaux.

Tout commença, dimanche matin, par une visite du Super-St-Bernard à 2800 mètres d'altitude. Pourtant le maire Fiora ne pouvait laisser passer l'occasion de remercier M. Monnet, directeur du Super-St-Bernard, pour l'agréable promenade offerte à tous les participants. La fanfare de Martigny Bourg donna une aubade. Après le repas en commun à la cantine du chantier, se déroula la cérémonie de remise des clefs. M. Fiora prononça une vibrante allocution, souhaitant que les rapports entre patrons et ouvriers et entre les ouvriers eux-mêmes s'améliorent sans cesse. Fidèle à sa devise, la commune libre a cherché à rendre service à tous ceux qui travaillent sur le chantier, sans distinction de rang et encore moins de nationalité ou de religion. L'amertume qui accompagne l'annonce de la fin de l'activité de la commune prouve mieux que de grands discours combien cette institution était appréciée.

### Routes goudronnées

Les communes et l'Etat font actuellement de gros efforts pour améliorer l'état des routes et les goudronner chaque fois que cela est possible. On profite de l'occasion pour améliorer les tracés. C'est ainsi que la route de Champex est maintenant corrigée et goudronnée sur tout son parcours d'Orsières à Champex-Lac. Il en est de même pour celle allant de Vissoie à St-Luc, dans le val d'Anniviers.

### Expositions estivales

L'été ramène des expositions intéressantes destinées à agrémenter la visite de nos hôtes étrangers. C'est ainsi que Liddes vient d'ouvrir, pour la deuxième année consécutive, son exposition de céramiques, de peintures et de sculptures. Le village, placé sur l'axe du St-Bernard, fait de louables efforts pour sortir de sa torpeur et l'exposition de l'année dernière avait été une complète réussite.

C'est aussi l'occasion de présenter au public la collection Mégard achetée par la commune de Lid-

des et qui contient de nombreux tableaux et dessins exécutés dans la région.

D'autres part, au Carrefour des Arts à Sion, s'est ouverte une exposition d'été qui groupe plusieurs peintres et permet aux visiteurs de se faire une idée de la valeur des artistes romands contemporains.

### Conférences et documentaires

Le publiciste bien connu, Charles A. Porret séjourne actuellement en Valais pour préparer de nouvelles conférences sur le canton. Conférencier attitré de l'office national suisse du tourisme à Bruxelles, il a déjà prononcé quelques 300 conférences sur le Vieux Pays.

D'autre part, sous le titre « Paysages Valaisans » un photographe amateur belge, Clément Remacle, va présenter un documentaire sur le canton. Il le fera à Sion et il sera intéressant de voir comment un étranger voit le Valais. Cette œuvre a déjà été présentée plusieurs fois en Belgique.

### Le grand succès des Valaisans

La journée valaisanne de l'Expo a été une grande réussite. Ils furent près de 60 000 à envahir Lausanne ce qui fait que, le long du parcours, on comptait 145 000 spectateurs, un record. Si les industries conurent leurs instants de gloire, le tourisme et l'historisme ne demeurèrent pas en reste. On raconte que des touristes étrangers ayant l'intention de passer leurs vacances dans une autre région de la Suisse, — et assistant par hasard au cortège — ont décidé de s'en aller séjourner en Valais.

Le Valais est fier de lui et peut maintenant préparer en toute quiétude les manifestations du cent cinquantième anniversaire de son entrée dans la Confédération prévues pour octobre 1965. Cly

## Chronique fribourgeoise

### Statistiques charmeysannes

Au cours de l'année dernière, le télécabine Charmey-Les Dents Vertes a transporté 62 243 personnes, dont 18 324 en été et 43 919 en hiver, ce qui nous donne une moyenne de 130 personnes par jour en été et 400 personnes en hiver.

Ces chiffres sont éloquentes si l'on se souvient de

l'été pluvieux et de l'hiver sans neige que nous avons connus l'an passé. Puisse cette année nous offrir de plus belles saisons et de plus belles vacances!

### Succès gastronomique

Trois hôteliers fribourgeois ont participé au concours culinaire de l'Exposition Nationale, organisé dans le cadre de l'Art de vivre, et ont obtenu des médailles.

Nos félicitations s'adressent d'abord à M. Seydoux, le sympathique restaurateur du restaurant des Dents-Vertes à Vounex, qui a obtenu une médaille d'argent pour les trois plats, soit un jambon, une terrine de chamois et un canard farci aux morilles.

Ces mêmes compliments s'adressent encore à M. Lidi, tenancier du Café de la Couronne à Fribourg et à M. Genoud de l'Auberge du Lac des Jons aux Pacots, qui tous deux, ont décroché une médaille de bronze.

## Chronique neuchâteloise et jurassienne

### Le 12 septembre, Neuchâtel attend... au moins 120 000 personnes

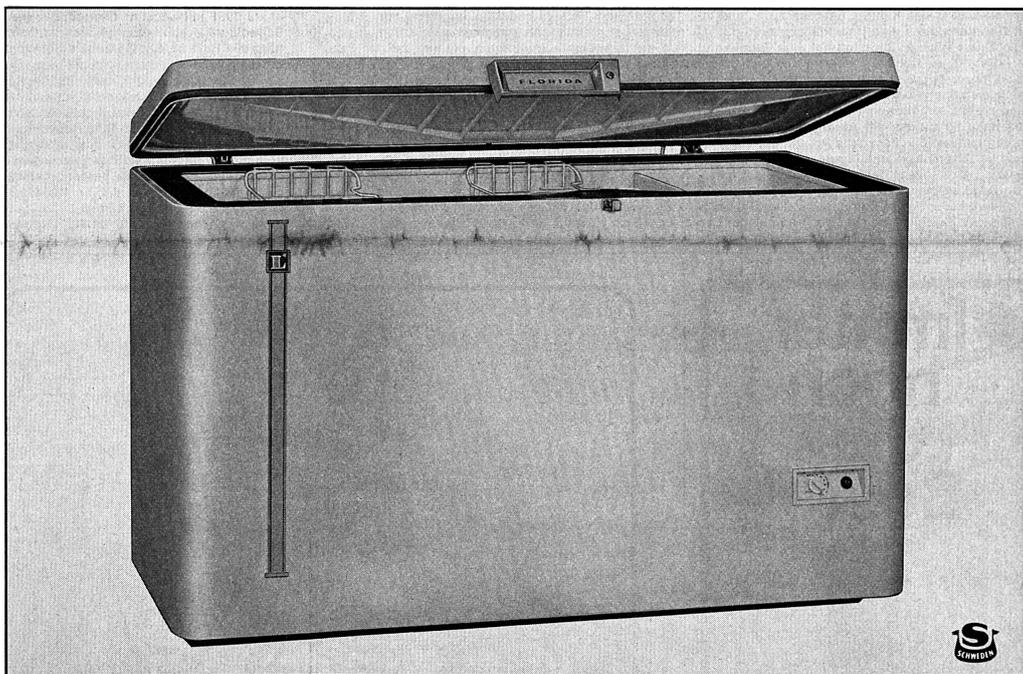
Ce soir là, Neuchâtel organisera une grande fête de nuit à l'occasion du 750e anniversaire de la charte de 1214. L'Association des sociétés locales tirera en effet — à cette occasion — un feu d'artifice sensationnel. Il sera dix fois plus impressionnant paré-til que celui du 1er août. Pourtant Neuchâtel célébrera dignement la fête nationale, puisque c'est M. Roger Bonvin, conseiller fédéral qui prononcera le discours de circonstance.

Le 12 septembre, tous les Neuchâtelois sont invités à illuminer généreusement leur ville et leurs maisons.

### Respects la réserve naturelle du Creux-du-Van!

Le versant nord de la montagne de Boudry et le Creux-du-Van présentent des conditions naturelles de végétation d'une grande variété. En effet, les parois de rochers, les éboulis, les sols marneux et les sols stabilisés profonds sont autant de milieux caractérisés par des groupements végétaux différents.

Pourquoi faut-il que, dans cette zone pourtant dé- crétée réserve naturelle, on se permette de cueillir



Ein LEVIN Tiefkühlmodell für jede Art von Gaststätte — Sie haben die Wahl zwischen vier Truhen- und zwei Schränken.

Je tiefer die Temperatur in der Truhe ist, desto rascher und ökonomischer geht der Tiefkühlprozess vor sich, desto länger halten sich die Lebensmittel und bewahren ihren Nährwert und ihren ursprünglichen Geschmack. Fortschrittliche Hoteliers und Restaurantbesitzer haben die grossen Vorteile der Tiefkühlung schon lange erkannt. Fleisch, Gemüse, Früchte, Delikatessen und natürlich alle Tiefkühlprodukte lassen sich während längerer Zeit ohne jede Qualitätseinbusse aufbewahren. Die Auswahl an Speisen auf dem Menu kann ohne Mehraufwand gesteigert werden und Verluste durch Verderbnis gibt es praktisch keine mehr.



Herr W. Bartenbach, Besitzer des Spezialitätenrestaurants Etoile, am Schanzengraben in Zürich 1 sagt über seine Levin Tiefkühltruhe:

„Ich könnte mir einen geordneten Betrieb in Küche und Economat nicht mehr ohne eine geräumige Tiefkühltruhe vorstellen. Die LEVIN Florida Gigant Truhe setzt mich in die Lage, meine Vorräte in grösseren Mengen, d.h. wirtschaftlicher einzuzukaufen und vor allem ohne Verluste aufzubewahren. Ich bin mit ihr sehr zufrieden.“

### Gutschein\*

Senden Sie mir unverbindlich den Spezialprospekt "Plus aus Minus" (4 bekannte Unternehmer des schweizerischen Gastgewerbes beurteilen LEVIN Tiefkühltruhen.)

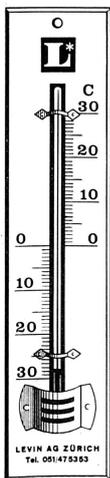
Name .....

Strasse .....

Ort .....

\*Bitte einsenden an Levin AG, Torgasse 2, 8001 Zürich

**PLUS  
AUS  
MINUS**



**Levin AG** Zürich

Torgasse 2, 8001 Zürich Telefon 051/47 53 53

des fleurs qui sont extrêmement rares chez nous. Le président de la commission de surveillance a lancé un cri d'alarme, car de nombreuses plantes ne se propagent pas seulement par les racines, mais aussi par les graines lorsque celles-ci tombent dans un terrain propice. Admirez donc ces fleurs de la nature, mais laissons les s'épanouir dans leur habitat.

**Les loisirs des Biennois... en chiffres**

Comment les Biennois occupent-ils leurs loisirs? Un regard sur les recettes provenant de l'impôt municipal sur les spectacles nous renseigne. La caisse communale a encaissé l'année dernière plus de 465 000 frs, ce qui signifie que quelques 1 650 000 personnes sont allées au cinéma, au théâtre, au cirque ou ont suivi des matches. La plus grande partie des recettes provient des cinémas avec 302 000 frs. Les cirques ont rapporté 17 000 frs, les matches 30 000 frs et les représentations théâtrales 35 000 frs.

**Le voyage inaugural du «Bernina»**

Le nouveau «Bernina» — dont le lancement avait été mouvementé — a effectué sans encombres son voyage inaugural sur le lac de Biemme. Cette nouvelle unité à moteur Diesel, d'une capacité de 600 places, a fait halte dans tous les ports du lac, où il été accueilli par la population, fanfares en tête, tandis que les maires de ces localités adressaient aux passagers de marque des souhaits de bienvenue. On sait que ce bateau a coûté 1 500 000 frs. DL

**Chronique genevoise**

**Un petit hôtel vient d'ouvrir ses portes à Carouge**

Un petit hôtel moderne vient d'ouvrir ses portes à Carouge, ville voisine de Genève et peuplée de quelque seize mille habitants. Il s'agit de l'Hôtel La Caroline, situé au 51 de la rue Caroline, où il occupe les deux étages inférieurs d'un immeuble récemment construit.

D'une capacité de vingt chambres et de trente-trois lits, il est confortable et se classe dans les établissements de seconde catégorie B. Il est exploité par Mmes Viquerat et Saucy. Il ne fait pas de restauration mais assure, en revanche, le service des petits-déjeuners.

Il s'agit du premier hôtel qui, depuis la fin de la dernière guerre, se soit installé sur le territoire de la ville de Carouge. Il est question d'en aménager un dans une nouvelle tour géante qui doit être construite dans la partie moderne de cette cité, laquelle, par ailleurs, a su conserver son cachet pittoresque d'ancienne ville sarde.

**Genève a maintenant son Musée de l'histoire des sciences**

Au cours de son histoire, Genève a compté maints savants qui se sont illustrés, et l'ont illustré avec eux, dans le domaine des sciences. Mais, jusqu'ici, cette ville n'avait pas de musée des sciences. Grâce à un groupe d'érudits, ayant à leur tête M. R. de Saussure, cette lacune est maintenant comblée.

Le Musée de l'histoire des sciences vient de s'installer dans l'ancienne villa Bartholoni, située au centre du parc Mon-Repos.

L'animateur de ce nouvel établissement, qui a été inauguré en présence des autorités et du monde scientifique, est le professeur Marc Cramer, qui a su tirer le meilleur parti des locaux mis à sa disposition par la Ville de Genève.

**Les harengs hollandais ont fait étape à l'Hôtel Richemond**

Traditionnellement, dans la seconde quinzaine de juin, les premiers harengs hollandais, pêchés dans la Mer du Nord, sont présentés à l'Hôtel Richemond par les représentants en notre pays des ailes commerciales néerlandaises KLM. La venue de ces délicieux poissons a donc été l'occasion d'une brillante réception, offerte en la salle des fêtes de cet établissement par MM. Heyning et Boissevain, directeurs respectivement pour la Suisse et pour Genève de la KLM. Ce fut aussi l'aimable prétexte pour montrer aux nombreux invités se pressant en les salons, un film très intéressant consacré aux multiples visages des Pays-Bas d'aujourd'hui.

**Les concerts-sérenades ont recommencé**

Afin d'animer la saison estivale, aussi bien à l'intention des touristes que de la population locale, la Ville de Genève a décidé d'organiser, une fois de plus, une série de six concerts-sérenades, confiés à l'Orchestre de la Suisse romande et se déroulant dans le cadre, infiniment sympathique, et excellent, au point de vue acoustique, de la cour de l'Hôtel de Ville. A chacun de ces concerts, un soliste de marque est invité.

**Une belle exposition consacrée à Genève (1814-1964)**

Dans le cadre des manifestations destinées à marquer le cent-cinquantième anniversaire du rattachement de Genève à la Suisse, les autorités ont fait aménager dans les salles du Musée Rath, à la place Neuve, en plein centre de la ville, une très belle exposition, évoquant le passé de Genève, allant de la cité fortifiée à la ville moderne. La science et les arts y ont également leur place.

Cette exposition est ouverte gratuitement, chaque jour, jusqu'au 13 septembre. Une très belle documentation, notamment un ancien plan topographique et historique de la ville de Genève, est offerte gracieusement aux visiteurs.

**Les apprentis cuisiniers aux champs**

Dans le canton de Genève, l'année scolaire se termine à fin juin, et non à Pâques, comme c'est le cas dans la plupart des régions de notre pays. Afin de marquer, d'une manière à la fois sympathique et gastronomique, cette suspension estivale de l'enseignement, MM. Lauthey et Leutwyler, qui professent dans les cours de cuisine de l'Ecole complémentaire professionnelle, ont emmené leurs élèves, soit une quarantaine d'apprentis cuisiniers, à Villeite, aux portes de la ville, où sous les frais ombrages d'un noyer vénérable, un magnifique mouton a été rôti à la

broche, permettant ainsi aux maîtres-queux en puissance, de donner la mesure de leurs capacités qui, en la circonstance, se sont révélées être parfaitement à la hauteur de la situation.

**Genève a les premières hôtesses de la circulation de Suisse romande**

Selon la nouvelle loi sur l'organisation de la police votée l'an passé par le Grand Conseil, la gendarmerie a maintenant la possibilité de procéder au recrutement d'une brigade des agentes de la circulation, dont l'effectif a été fixé à quarante jeunes femmes. Il s'agit d'une expérience toute nouvelle en Suisse romande.

Les huit premières hôtesses de la circulation genevoise ont été récemment présentées officiellement au président du Conseil d'Etat.

Après leur prestation de serment devant le Conseil d'Etat, les nouvelles agentes entreront immédiatement en service, sur la voie publique, principalement pour faire respecter les signalisations lumineuses automatiques et les passages de sécurité pour piétons aux carrefours particulièrement fréquentés. Polyglottes, elles seront certainement appréciées des touristes, auxquels elles seront amenées à donner des renseignements.

Habillées d'un élégant uniforme bleu horizon, qui les fait ressembler à des hôtesses de l'air, ces agentes ne sont pas armées. V.

**ERFA IV in Arosa**

Im Hause ihres Obmannes, E. Fringer, Hotel Valsana, traten die Mitglieder der Erfahrungsausschussgruppe IV, die Häuser der Saisonhotellerie vertreten, am 24. Juni zu einer nicht nur anregenden, sondern auch von kollegialem Geist getragenen Sitzung in Arosa, in diesem auch im Sommer reizvollen Kurort, zusammen. Bis auf wenige Mitglieder waren alle erschienen nur hatten viele Ihre Damen schweren Herzens zu Hause zurück lassen müssen.

Unter den Gästen freute sich Obmann Fringer, vor allem Herrn H. Weissenberger, den Geburtshelfer so vieler ERFA-Gruppen, begrüßen zu können; ferner hiess er willkommen Dr. R. C. Streif, Obmann der ERFA VII, und den Präsidenten des Hotelier-Vereins Arosa, Fred. Buchli. Einen besonders herzlichen Willkomm entbot er einem Freund des verstorbenen Prof. Krapf, dem Hotelplaner Dr. Makovic, Jugoslawien, der die Ehre, einer fachlichen Tagung beiwohnen zu dürfen, ausserordentlich schätzte. Als erstes Traktandum stand die

**Besprechung des Auswertungsbogens**

zur Behandlung. Dr. Paul Risch kommentierte die Zahlen in sehr aufschlussreicher Weise, was bei der Unterschiedlichkeit der Betriebe nicht leicht ist und Vergleichsziffern nicht immer eindeutige Schlüsse zulassen. Als bemerkenswert darf festgehalten werden, dass die Frequenzen der ERFA-Betriebe in der Regel zwar ebenfalls etwas schwächer waren, dass aber die Bettenbesetzung in einigen Häusern stark zugenommen hat, da bei der grossen Mehrzahl der Betriebe eine beträchtliche Verlängerung der Aufenthaltsdauer festzustellen ist. Fast ausnahmslos hat sich der Anteil der Personalkosten am Gesamtumsatz erhöht. Die Bruttobetriebsergebnisse weisen eine uneinheitliche Tendenz auf, sind aber trotz einigen ungünstigen Faktoren in der Mehrzahl der Fälle etwas besser geworden, was namentlich auf Rationalisierungsmassnahmen und ständige Betriebskontrolle zurückzuführen sein dürfte. Die Preisaufschläge im Lebensmittelsektor waren nicht aufzuholen.

Wie aus der Besprechung des Auswertungsbogens hervorging, ist der Werbeaufwand von Betrieb zu Betrieb sehr unterschiedlich, so dass man sich fragen kann, ob einzelne Betriebe nicht zu wenig werben, ob der Werbeaufwand der andern zu hoch, oder ob die Mittel nicht zweckmässiger eingesetzt werden könnten. Jedenfalls gilt der Werbeaufwand von jeher als einer der neuralgischen Punkte in der Ausgabenstruktur der Betriebe. Es war deshalb ein glücklicher Gedanke, die

**Werbung in der Hotellerie**

zum Gegenstand eines besonderen Traktandums zu wählen, und ebenso glücklich war es, in der Person von Dr. J. Krippendorf, Leiter der betriebswissenschaftlichen Abteilung des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr an der Universität Bern, einen versierten Referenten zu finden, der die Materie gründlich beherrscht. Jeder Hotelbetrieb muss heute in noch stärkerer Masse als früher werben, soll er sich im Konkurrenzkampf behaupten können, denn hier gilt das Wort: «Vogel wirb oder stirb». Klar unterstrich Dr. Krippendorf, dass nur eine viel Zeit beanspruchende systematische Werbung optimalen Werbeerfolg verspricht. Eine solche Werbung setzt einen Werbeplan und eine Werbekontrolle voraus. Wir können es uns hier um so leichter versagen, auf die verschiedenen Aspekte seines Vortrages einzugehen, als uns der Referent in Aussicht gestellt hat, das Thema in der Hotel-Revue im Laufe dieses Sommers ausführlich zu behandeln. Nur soviel sei noch vermerkt, dass die ERFA IV beschloss, angesichts der Komplexität des Themas und der vom Referenten entwickelten Gedankenfülle, die nächste ERFA IV-Tagung ausschliesslich dem Thema «Werbung» zu widmen.

Ideen zur Belebung der Vor- und Nachsaison Die im allgemeinen unbefriedigende Kapazitätsausnutzung in der Vor- und Nachsaison bildet eines der Krebsübel der Saisonhotellerie und verhindert viel-

**Verwöhnen**

**Sie Ihre**

**Gäste mit**

**Restaurationssschinken**

halbe 2 1/2 - 3 1/2 kg  
ganze 3 1/2 - 4 1/2 kg, oval

Fr. 10.60 per kg  
Fr. 10.40 per kg

**Modellschinken**

halbe 2 1/2 - 3 kg  
ganze 4 1/2 - 5 kg, oval

Fr. 11.40 per kg  
Fr. 11.60 per kg

**Bauernschinken**

gekocht, ohne Bein 3 - 4 kg

Fr. 13.60 per kg

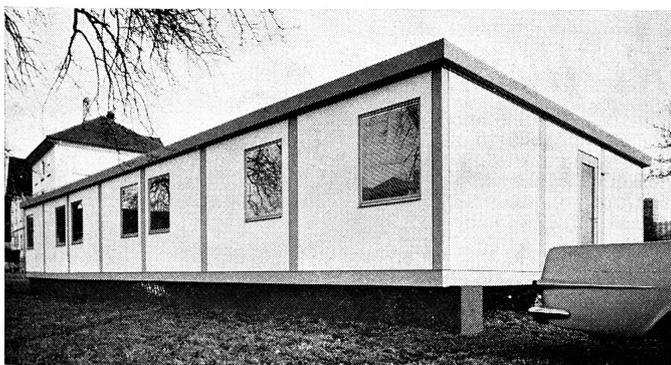
Alle HERO-Schinken in Cryovac-Vakuum-Packung, besonders vorteilhaft im Schnitt.



von  
**Hero**  
Fleischwaren  
Lenzburg

☎ 064 80123

**Vorfabrizierte Zimmerpavillons als Personal- oder Gästehaus**



25 solche mobilen Bauten die während der Expo 64 als Motel in Betrieb sind, werden zu äusserst günstigen Preisen in neuwertigem Zustand liquidiert. Ein Pavillon besteht aus 13 Zimmern, einer Douche-Anlage, 2 WC und Korridor mit Vorplatz. Alle Zimmer sind wohnfertig eingerichtet mit fliessend Wasser, Möbeln, Vorhängen, Teppichen inkl. Bettwäsche. 1 Pavillon 18.20 x 8 m für 22 bis 24 Personen kostet, inkl. compl. Mobilierfertig aufgestellt nur Fr. 58.000.-.

Besichtigen Sie diese Pavillons bei

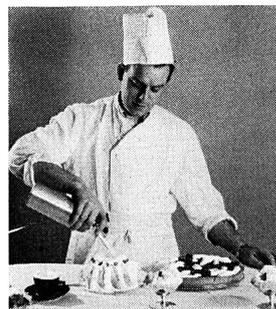
Verlangen Sie Unterlagen bei



Lausanne-Ecublens VD, Telefon (021) 34 58 43

Telephon (073) 6 36 36

**Mit KISAG sind Sie besser dran!**



Verlangen Sie detaillierte Auskünfte und Prospekt! Wir beraten Sie eingehend und unverbindlich. Wir legen Wert darauf, dass Sie sich von den Vorteilen unserer Erzeugnisse persönlich überzeugen; denn KISAG-Apparate sparen mehr als sie kosten

Erhältlich auch bei Ihrem Lieferanten für Hotel- und Gastwirtschaftartikel

**KISAG-Rahmbläser**, ein unentbehrlicher Helfer für das Gastgewerbe. Mit verblüffender Leichtigkeit wird in Sekunden ohne jegliche Mühe feinstes Schlagrahm erzeugt. Tausendfach bewährt! Kein Verlust am Schwingbesen, Dressiersack und Becken! Der Rahm bleibt tagelang frisch. Stets betriebsbereit für das schnelle Servieren von Café-Crèmes, Coupes, Desserts usw. Sehr leichte Handhabung. Benötigt wenig Raum im Kühlschrank. Hygienisch.

Der gefällige, einfache Apparat arbeitet für Sie. Füllung 5 dl oder 1 l geschlagener Rahm, 3- bis 4faches Volumen. Ein eigentlicher Universalapparat: im Nu stellen Sie damit Glacen her, Mayonnaise, Schlagrahm, Purée, Saucen, Milchshakes usw. Ein Küchengerät, das die Arbeit erleichtert und Abwechslung in den Alltag bringt.

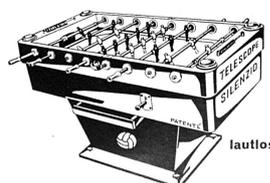


KISAG AG, BELLACH SO, Tel. (065) 2 45 44

**Das Hotel-Teleskop-Fussballspiel**

nach Wunsch mit Geldeinwurf-Einrichtung für 20, 30, 35, 40 Rappen

**E. u. O. Kummer, Nidau b. Biel**  
Moderne Fussballspiele  
Telephon (032) 2 43 18 / 2 83 96



lärmfrei

fach eine normale Rentabilität. Auch für die Hotelangestellten ist diese flaute Zeit unbefriedigend. Das Thema Verlängerung der Vor- und Nachsaison ist denn auch schon oft in den Blättern der gastgewerblichen Fachpresse erörtert worden und wird auch in unseren Spalten verschwinden. Die ERFA IV war gut beraten, den Präsidenten der «Alliance internationale du tourisme», Herrn Britschgi, einzuladen, seine Gedanken über ein Projekt zur Saisonverlängerung darzulegen. Sie gipfelten in dem — übrigens nicht neuen — Vorschlag einer massiven Preisreduktion während der Vor- und Nachsaison und zwar für ausgewählte, am Autotourismus besonders interessierte Betriebe, in denen der Gast gegen Abgabe von Gutscheinen ausserhalb der Hochsaison Anspruch auf Halbpension erwirbt. Die Abgabe von Gutscheinen durch die AIT würde ohne Kostenfolge für die angeschlossenen Hotelbetriebe sein, doch hätten sie bis zum Abrechnungstermin Kredit zu leisten.

Der Referent versprach sich von einem solchen System eine merkliche Belebung der Frequenz in der Vor- und Nachsaison, in der die Bettenkapazität ungenügend ausgenutzt ist. Der Automobilität, so führte er aus, befürchtet, vielfach durch eigene Erfahrung erhärtet, dass er auch ausserhalb der Hochsaison Toppreise zahlen muss; weniger bemittelte würden deshalb das Camping vorziehen, obschon dieses keineswegs billiger zu sein braucht, wenn man genau rechnet.

Die interessanten Ausführungen des Präsidenten der AIT lösten eine sehr animierte Diskussion aus, in der sich zeigte, dass die Meinungen über dieses Projekt weit auseinander gingen. Immerhin durfte Herr Britschgi die Überzeugung mit nach Hause nehmen, dass der von ihm entwickelte Gedanke im Kreise der ERFA IV aufmerksamer geprüft werde und eine grundsätzliche Ablehnung aus diesem Kreise nicht zu erwarten sei.

Nachdem die Behandlung zweier Aufnahme-gesuche auf den Korrespondenzweg verwiesen wurde, begab man sich zum Aperitif und Diner, bei welcher Gelegenheit Herr Fringer alle Register in Küche und Keller ziehen liess und alsdann über die

**Geschichte des Valsana**  
 viel Interessantes zu berichten wusste. Das Haus wurde im Jahre 1901 gebaut. Als erstem Eisenbetonbau kam ihm sogar eine historische Bedeutung zu. Schon nach 5 Jahren wurde das Valsana auf zu klein befunden, es wurde um einen Ostflügel erweitert. Der Erste Weltkrieg schenkte dem Valsana (heute Hotel), Alten und Waldsanatorium erworben, um zu verhindern, dass das Valsana in einen Konkurrenzbetrieb umgewandelt werde. Bis 1929 florierte das Haus. In jener Zeit wurde das fliessende Wasser in den Zimmern eingerichtet. In den dreissiger Jahren wurde das Haus von den Bündner-

banken übernommen. Von diesem Augenblick an, wollte es mit ihm nicht mehr aufwärts gehen. Während des Zweiten Weltkrieges, von 1939—1945, blieb denn auch das Valsana geschlossen. Nach so langer Zeit der Stillege befand es sich in einem mehr oder weniger verwahrlosten Zustand. Bis 1955 wurde es von einem Pächter geführt. In jenem Jahr zum Verkauf angeboten, entschloss sich Herr E. Fringer, nach anfänglichem Zögern, das Hotel Valsana zu erwerben und zu betreiben. Sofort ging der neue Besitzer an die Erneuerung und Modernisierung des Hauses. In mehreren Etappen wurde ein beachtliches Umbau- und Erneuerungsvolumen verwirklicht. Den Gästen wurde ein eigenes, geheiztes Schwimmbad zur Verfügung gestellt.

Die Zimmer wurden renoviert, in der 4. Etage alle Zimmer mit Bädern ausgerüstet, die Tagesbar neugestaltet, ein neuer Speisesaal geschaffen, da der alte zu klein war, und zwischen den beiden Sälen ist ein Restaurant français im Entstehen begriffen. Der neue Speisesaal, in dem die ERFA-Mitglieder als erste Gäste tafelten, ist ein gediegener moderner Raum, der durch die Holzverkleidungen und die sehr wirkungsvollen Leuchtkörper, die farblich gut gewählten Vorhänge und die treffend passende Möblierung ein vornehmes Ambiente besitzt. Hinter den Kulissen ist der Umbau der Küche besonders zu erwähnen. Von ihr aus können mit zwei Aufzügen die beiden Speisesäle und das Restaurant français auf kürzestem Wege bedient werden. Die rationelle Anlage der Küche wird es ermöglichen, eine Reihe Arbeitskräfte einzusparen, womit sich die bedeutenden Investitionskosten bezahlt machen dürften. Erwähnen wir noch, dass das Valsana 1961 ein Personalhaus gebaut hat, dessen Kosten — ein weisser Rabe — 10% unter dem Voranschlag zu liegen kamen.

Die kluge geschäftspolitische Konzeption, mit der Verwaltungspräsident Ludwig Kauf sich in weitblickender Weise identifizierte, sowie die gute Führung des Hauses ist nicht ohne Folgen geblieben. So konnte der Umsatz des Valsana von 260 000 Franken im Jahre 1953 auf 1,4 Millionen im Jahre 1963 gesteigert werden, und die Logiernächtezahl erhöhte sich auf 27 000 bei 28 000. Obmann E. Fringer dürfte als initiativer und erfolgreicher Leiter des Sporthotel Valsana die Glückwünsche seiner Kollegen entgegennehmen.

**Vor 100 Jahren:  
 Rettung der Höhematte  
 in Interlaken**

v. Anlässlich einer Vorstandssitzung des Uferschutzverbandes Thuner- und Brienzsee bot der Berner Historiker Prof. Dr. Georges Grosjean eine sehr interessante, aktenmässige Darstellung der vor hundert

Jahren erfolgten dauernden Unterschutzstellung der prächtigen Höhematte in Interlaken — weltbekannt für ihren grossartigen Blick auf die Jungfrau.

Ehemals im Besitz des Klosters Interlaken, war die als Gerichts- und Landgemeindeplatz dienende Höhematte mit der Reformation 1528 bernische Staatsdomäne geworden. Als sich 1862 der polnische Emigrant Jakowski um die Konzession bewarb, dort eine Verkaufsbude aufzustellen, erkannten einige vorausschauende Interlaker die drohenden Konsequenzen eines solchen Eingriffes. Mit Gleichgesinnten parierte ihn der initiative Johann Ritschard: zum wirksamen Schutz dieses Kleinods, dieser «Zierde des Bördeli», leitete er Verhandlungen mit der Domänenverwaltung ein und unterbreitete mit 16 Partikularen — darunter der kulturell hochstehende Hoteller Peter Ober — ein Kaufangebot für 150 000 Fr.

In seiner damaligen finanziellen Bedrängnis hatte der Staat Bern schon seit Jahren viele Wälder und andern Besitz verkauft. Da hätte ihm nun das auf 200 000 Fr. lautende Kaufangebot eines spekulativen Langenthaler Politikers verlockender erscheinen

müssen. Aber dank dem weitschauenden und wahrhaft staatsmännisch handelnden Regierungsrat Johann Weber, der in verständnisvoller Zusammenarbeit mit der Amtschaffnerei Interlaken die einzigartige Höhematte mit Rücksicht auf den rasch wachsenden Fremdenverkehr vor Parzellierung und Überbauung endgültig schützen wollte, wurde auch dieser Anschlag abgewehrt. Nach Genehmigung durch den Grosse Rat des Kantons Bern (97 Ja gegen 18 Nein) ging die mit einem dauernden Servitut belegte Höhematte im April 1864 in den Besitz der eine Genossenschaft bildenden Interlaker Interessenten über, hinter der als wachsame Instanz die Kurhausgesellschaft stand.

So war die Rettung der im städtisch sich entwickelnden berühmten Touristenzentrum so erquickend ländlichen Höhematte und ihre dauernde Bewahrung vor spekulativer Verschandelung ein denkwürdiger Akt verantwortungsbewusster Ortsplanung — lange bevor es einen organisierten Heimatschutz, einen heute so notwendigen Natur- und Landschaftsschutz gab.

**Zum Direktionswechsel im Hotel Metropol in Interlaken:**

Ein Wort des Dankes an Direktor Henri Stofer

Der Rücktritt von Direktor W. Henri Stofer von der Leitung des Hotels Metropol ist ein Ereignis, das einer besonderen Erwähnung wert ist, tritt doch da-



mit ein Hoteller in den zweiten Rang zurück, der während Jahrzehnten an massgebender Stelle ein würdiger Vertreter des oberländischen Gastgewerbes gewesen ist. Seinem Herkommen nach ist Henri Stofer allerdings kein Oberländer, sondern ein Luzerner. Er besuchte dort die Kantonsschule, musste aber

seine Studien zufolge des frühen Todes seines Vaters vorzeitig abbrechen. In Paris wurde ihm die Gelegenheit geboten, von 1902 bis 1904 im Hotel seines Onkels eine Lehre zu bestehen. Es folgten darauf einige Wanderjahre, die ihn in verschiedene führende Hotels von England brachten. 1906 kehrte er nach Paris zurück und half dort seinem Onkel bei der Installation des erworbenen und modern umgebauten Hotels Louvois. Er blieb auch die folgenden Jahre in Frankreich. So war er während vier Sommern Sekretär und später Empfangschef im Grand Hotel in Royal les Bains, eines der grössten und bekanntesten Hotels des französischen Zentralmassivs. In der Wintersaison war er verschiedentlich als Sekretär oder Kontrollchef in grossen Hotels von Hyères an der französischen Riviera.

Sodann kehrte er in sein Heimatland zurück und arbeitete als Chef de Réception im Grand Hotel Villars, als Betriebsleiter im Hotel Freihof & Schweizerhof in Heiden. Zwischenhinein gab es immer wieder leitende Stellen in Frankreich, so in Cannes und in Savoyen.

Dann aber war die Zeit gekommen, wo sich Henri Stofer entschied, sich in der Heimat einen eigenen Wirkungskreis zu suchen. Zusammen mit einem Kollegen übernahm er 1928 das Hotel Regina-Blümlisalp in Wengen, wo er als beteiligter Co-Direktor eine

In Vorort von Luzern (Industriergemeinde) auf Herbst 1964 an bester, zentraler Lage

**Café-Tea-Room**

zu vermieten. Grosse, moderne Lokalitäten (ca. 115 Sitzplätze). Interessenten erhalten Auskunft über Postfach 15, Emmenbrücke.

**Stadt-Hotel**

ca. 80 Betten, mit Passantenrestaurant und Bar, in Schweizer Stadt zu verkaufen aus Rücktrittsgründen. Dauernd sehr gute Besetzung. Rationelle Einrichtungen. Notwendiges Kapital ca. Fr. 800 000 bis 1 Million. Seriöse Anfragen unter Chiffre SH 1671 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

Altershalber zu verpachten an sehr zukunftsreichem Durchgangs- und Ferienort Graubünden, schönes, gepflegtes

**Hotel mit Restaurant**

40 Betten, Übernahme am 1. November 1964. Offerten unter Chiffre OFA 1520 D an Orell Füssli-Annoncen AG, Davos.

A vendre au Bord du Lac pour raison de santé

**joli petit hôtel**

avec restaurant, bonne clientèle, grande terrasse, café, marchand à l'année, affaire saine (chiffre d'affaires prouvé), conviendrait spécialement à couple. S'adresser sous chiffre P 9912-33 à Publicitas, Sion.

A vendre ou à louer dans Alpes valaisannes avec saison d'été et hiver, au bord d'un lac,

**hôtel de 60 chambres**  
 (85 lits)

avec plusieurs salons et salles de séjours, terrasses en plein air et couvertes, vastes emplacements pour parquer les voitures. Vue splendide de toutes les chambres. Eau chaude et froide. Salles d'eau. Propriété de 3000 m<sup>2</sup> environ partiellement arborisée. Convient aussi comme école privée ou maison de vacances pour institution sociale. Offres sous chiffre HC 1916 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

**Argentyl**

Ihr Silber erhält ohne Reiben wieder seinen reinen, hellen Glanz im ARGENTYL-Bad

Im Silber steckt Kapital. Schonende Behandlung ist darum ebenso wichtig wie Sauberkeit und rasche Arbeit.

ARGENTYL bietet Ihnen beides

W. KID, SAPAR, Postfach Zürich 42  
 Tel. (051) 26 60 11  
 beratet Sie gut

Enorm günstige

**Gartenmöbel**

Stahlrohrstühle, feuerverzinkt, Plastikbespannung, stapelbar. Preise: Stühle ab 12 Stück Fr. 29.-; Fautouils ab 12 Stück Fr. 38.-; Tische abklappbar. Direkt vom Hersteller, Grossbäcker, Gartenmöbel, Farbgrasse 67 Langenthal BE  
 Telefon (083) 222 65

Zu mieten, pachten oder neu zu eröffnen gesucht

**Café-Bar**

von seriösen Berufsleuten mit langjähriger Erfahrung. Bevorzugt gute Lage in Zentral- oder Westschweiz. Offerten unter Chiffre D 17 an L. Neuenschwander Annoncen, Postfach 952, Bern-Transit.

Mit nur **5 Rp.**

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

Hr./Fr. ....  
 Adr. ....  
 Ort .....

\*Wie selber abgekocht

**Gelina-  
 feinste  
 Glace-  
 komposition  
 in  
 Trockenform**

Gelina-Glacekomposition ergibt eine sämige, feinschmelzende Glace, die auch nach Tagen nicht auskristallisiert. Sie ist delikat im Geschmack, da nur naturfeine Aromen verwendet werden. Dank dem wertvollen Fettgehalt kühlt sie nie. Gelina-Glacekomposition ist bereits pasteurisiert und homogenisiert. Bei der Zubereitung sind weder Milch noch Rahm notwendig. Gelina bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl der meistverlangten Glacesorten. Sie sparen Zeit und Arbeit, denn Gelina enthält alles, was eine Glace gut macht!

Verlangen Sie Gratis-Muster

Oel- & Fettwerke SAIS  
 Postfach  
 Zürich 31

dankbare Aufgabe fand. Als indessen die Krisenjahre kamen, übernahm er — zuerst nur während der Sommersaison — zu seiner Arbeit in Wengen die Leitung des Hotels Metropole & Monopole in Interlaken und später als ganzjähriger Direktor nicht nur die Leitung des Hotels Metropole, sondern auch des Restaurants und der Coniserie Schuch.

Son ist Direktor Henri Stofer 1935 ein Interlaken geworden, und hier hat er während beinahe 30 Jahren eine grosse Aufgabe erfüllt. Er war nicht nur ein angesehener Fachmann, dessen Urteil in allen Fragen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs gerne angerufen wurde, er galt auch als ein liebenswürdiger Mann, dessen Dienste vielfach der Öffentlichkeit zugute kamen. Während des Zweiten Weltkriegs wurde seine Hilfe als eines zuverlässigen Verwalters in ganz besonderem Masse geschätzt. Er blieb an dem Hotel Metropole, das zuerst eine MSA beherrschte. Gleichzeitig betreute Henri Stofer während der militärischen Besetzung die Hotels Bellevue und Central in Interlaken und das Hotel Belvédère in Wengen. Er hat auf diese Weise ein Wesentliches dazu beigetragen, um diese Häuser dem Fremdenverkehr zu erhalten und sie nach dem Kriege in ordentlichem Zustand neuen Besitzern zuzuführen.

In Interlaken wussten aber auch Hoteliere, Verkehrsvereine, Kurkomitee und VBO aus den Kenntnissen und Erfahrungen Henri Stofers ihren Nutzen zu ziehen. Der Hoteliereverein ernannte 1958 seinen verdienten Vizepräsidenten zum Ehrenmitglied, der Verkehrsverein delegierte ihn in seine Propagandakommission. Während zehn Jahren war er überdies Mitglied des bernischen Handelsgerichts. Als geschätztes Mitglied der freisinnig-demokratischen Partei war er überdies während zwei Amtsperioden Mitglied des Grossen Gemeinderates von Interlaken; sein überlegtes Wort wurde als das eines geachteten Vertreters der Hotellerie immer gerne angehört.

Doch hätte Henri Stofer sein so vielseitiges und verantwortungsreiches Arbeitspensum ohne den Rückhalt im lebenswürdigen Familienkreis niemals bewältigen können. Aber auch ihm blieben Schicksalsschläge nicht erspart. Seine Lebensgefährtin wurde ihm frühzeitig entzogen, und 1964 starb im blühenden Alter von 19 Jahren sein Sohn Hugo Henri. Umsomehr wurde er von seinen drei andern Kindern umhert. Seine Tochter Renée blieb bis auf den heutigen Tag seine engste Mitarbeiterin.

Die Öffentlichkeit nimmt vom Rücktritt dieses angesehenen Mannes Kenntnis und erinnert sich gerne dessen was er bis ins hohe Alter von 79 Jahren für Interlaken und sein Gastgewerbe geleistet hat. Henri Stofer besitzt einen grossen Freundes- und Bekanntenkreis, der sich immer wieder freut, die enge Fühlungnahme mit diesem Nestor unserer Hotellerie aufrechtzuerhalten und sich am Wohlergehen dieses so liebenswürdigen Mannes zu freuen. Es sind denn auch herzliche Glückwünsche, die ihn in seinen Ruhestand begleiten.

Als Nachfolger von Henri Stofer haben Hotelier Hans Bieri-Uetz und seine Frau die Leitung des Hotels Metropole angetreten. Herr Bieri-Uetz vervollkommete, nach dem erfolgreichen Besuch der Hotelfachschule in Lausanne, in Italien und Spanien seine Sprachkenntnisse und hatte in der Wintersaison 1956/57 die Direktion des Hotel Hohenfels, Arosa, inne. Während der Wintersaisons 1959/60 und 1961/62 leitete er als Direktor das Hotel Seehof, Davos. Seither war er im elterlichen Geschäft, im Hotel Weisses Kreuz, Interlaken, tätig. Ihm steht nun eine besonders grosse Aufgabe bevor, handelt es sich doch darum, die Vorbereitungen für die Erstellung eines neuen Metropolis, des kommenden Turmhotels von Interlaken, an die Hand zu nehmen.

### Küchenchef diskutierten Ausbildung

Rund vierzig Küchenchefs sämtlicher skandinavischer Länder, die Mitglieder der Nordisk Kökschefs Federation sind, trafen sich anfangs des Jahres in Stockholm anlässlich der zwölften Jahrestagung ihres Zusammenschlusses. Auf dem Kongressprogramm stand an vorderster Stelle die zukünftige Ausbildung von Küchenchefs, die ausführlich diskutiert wurde. Um Jugendliche dazu zu bewegen, den Beruf eines Küchenchefs zu wählen, muss diese berufliche Laufbahn so attraktiv wie möglich gestaltet werden, erklärten die Kongressteilnehmer übereinstimmend. Aus diesem Grund wird augenblicklich an einem Vorschlag gearbeitet, der die Gründung einer skandinavischen Hochschule für Restaurantpersonal vorsieht. Wie Direktor Folke Hildestrand in diesem Zusammenhang betonte, existiert eine Universitätsausbildung innerhalb der Restaurantbranche bisher ausschliesslich in Amerika.

Die Nordisk Kökschefs Federation (N.K.F.) wurde 1939 gegründet und bildet heute eine Berufssektion

innerhalb des Verbandes der Handelsangestellten. Die vier nordischen Länder Finnland, Schweden, Norwegen und Dänemark sind der Reihe nach Gastgeber der alle zwei Jahre stattfindenden N.K.F.-Kongresse. In diesem Jahr ist es Schweden, wo sich die nordischen Küchenchefs in Stockholm sammelten. Während dreier Tage wurden nicht nur Ausbildungsfragen, sondern auch das Problem der Verwendung tiegefrorener Lebensmittel und der neue Vierwöchigenurlaub der Länder des Nordens behandelt.

Küchenmeister Bert Stenström, Stockholm, wies in äusserst interessanten Darlegungen darauf hin, dass es heute ausserordentlich schwer ist, Jugendliche zum Ergreifen der Koch- und Küchenchellaufbahn zu bewegen. An vorderster Stelle sei es die unbenugene Arbeitszeit, die die heutige Jugend von diesen Berufen abhalte. Durch eine höhere Ausbildung müsse ausserdem das Ansehen dieser Berufe gehoben werden.

Direktor Folke Hildestrand, der am 1. August den-

Posten des geschäftsführenden Direktors der schwedischen SARA-Gaststättenkette antritt, betonte, dass es jedenfalls in Schweden noch sehr, sehr lange dauern werde, bis der Beruf des Küchenchefs zu einem «akademischen» Beruf nach dem Vorbild der USA werde. Ausserdem sei es hier den zukünftigen Chefs von Gaststättenbetrieben wenigstens noch im Augenblick unmöglich, die für ihnen Beruf unbedingt erforderliche gehobene Ausbildung zu erhalten. Aus diesem Grunde wurde seitens des Lehrlingsrates ein Komitee eingesetzt, das diese gehobene Ausbildung vorbereite und plant. Zuerst ist dabei an das Abhalten kürzerer Kurse gedacht, die nur wenige Wochen dauern und in deren Lehrplan an erster Stelle die vier am meisten benötigten Disziplinen: Ökonomie, Organisation und Personalführung, Technik sowie Verkauf und Reklame vorgesehen sind. Dadurch sollen Restaurantkassierer, Küchenchefs, Abteilungsleiter, Oberkellner und bereits ihr Amt ausübende Restaurantchefs die Möglichkeit zur weiteren Ausbildung haben. Das Komitee des Lehrlingsrates wird das Resultat dieser seiner Arbeiten Mitte 1964 vorlegen.

In Amerika wurden bereits vor vierzig Jahren Kurse an der Universität für Restaurantchefs im Zusammenhang mit der Cornell Universität eingeführt; dort werden heute 78 verschiedene Vorlesungsreihen für vierhundert Schüler aus der ganzen Welt gehalten. An diesen Serienkursen beteiligt sich momentan ein einziger schwedischer Restaurateur. Nach vierjähriger Ausbildung besteht eine grosse Nachfrage nach diesen Schülern, führende Restaurantposten werden ihnen zahlreich angeboten. In diesem Zusammenhang wurde auf dem Stockholmer N.K.F.-Kongress darauf hingewiesen, dass Forschung und Planung auf lange Sicht notwendig sind. In diesem Zusammenhang stellte Direktor Hildestrand die Frage, ob das heutige Gaststättenwesen und die Hotellerie nicht ihre Küchen viel zu monumental bauen.

Während des Kongresses wurde noch ein Komitee eingesetzt, das mit der Ausarbeitung von Plänen für eine gemeinschaftliche skandinavische Ausbildung auf Hochschulstufe für Köche beauftragt wurde; diese Komiteearbeiten dürften in etwa zwei Jahren abgeschlossen sein.

Zum Ehrenmitglied der Nordisk Kökschefs Federation wurde der dänische Küchenchef Nils Juel Jensen gewählt. Dr. Gerhard H. E. Meissel

### Zürcher Fremdenverkehr im Mai 1964

Der Zürcher Fremdenverkehr zeigt im Mai 1964 ein etwas ungünstigeres Ergebnis als im Mai des Vorjahres, obwohl der Berichtsmontat in diesem Jahre die Pfingstfeiertage umfasste, die im Jahre 1963 auf den Juni fielen. Die Zahl der Gäste war allerdings um rund 4% höher als vor Jahresfrist, aber die für die Bettenbesetzung ausschlaggebende Zahl der Logiernächte reichte nur knapp an das Vorjahresergebnis heran, weil die Minderbuchungen aus dem Inland zahlreicher waren als die Mehrbuchungen aus dem Ausland. Von den im Berichtsmontat in der Stadt Zürich abgehaltenen Veranstaltungen seien genannt eine Zusammenkunft mit ausländischen Geschäftsfreunden anlässlich des 100jährigen Jubiläums der Schweizerischen Rückversicherungs-Gesellschaft

### Bulletin vinicole vaudois No 2

Au stade actuel, il est encore difficile d'établir des pronostics relatifs à la récolte de 1964.

Les nombreuses heures d'insolation favorisent le développement de la végétation. Les grappes sont déjà visibles, mais il faudra attendre le cap décisif de la floraison pour se prononcer sur les perspectives d'une récolte importante, moyenne ou médiocre. Pour l'instant, la vigne tient son programme. Elle a repris ses couleurs et le vignoble est bien en feuilles.

Le marché est ferme. Les achats de gros sont terminés et il reste peu de 1963 en mains des producteurs.

La vente se déroule normalement et le consommateur est surpris en bien par la qualité du 1963 que l'on trouve partout à la distribution. Il est bon de rappeler que l'automne magnifique a permis de combler le retard de la maturation et que les vendanges tardives ont, elles aussi, joué un rôle bienfaisant. En 1963 s'est très bien comporté. Aussi, aujourd'hui, tient-il sur le marché une place très honorable. La demande des rouges dépasse très sensiblement la quantité offerte.

Ajoutons, qu'à l'occasion de l'Exposition nationale, de nombreux villages viticoles vaudois reçoivent des visiteurs qui peuvent ainsi boire un verre «au guillon» et mieux connaître le monde de la production.

mit rund 400 Teilnehmern, der Weltkongress für Dünungsfragen mit 250 Teilnehmern und der Kongress des Europäischen Spielwareninstitutes mit 140 Teilnehmern.

Im Berichtsmontat kamen nach den Erhebungen des Statistischen Amtes der Stadt Zürich 73861 (71320) Gäste in Zürich an. Aus dem Inland wurden 14804 (16656), aus dem Ausland 59057 (54664) Ankünfte gemeldet. Von den insgesamt gebuchten 178052 (178241) Logiernächten entfielen 45591 (52535) auf Gäste aus dem Inland und 132461 (125706) auf Besucher aus dem Ausland.

Unter den Herkunftsändern standen Deutschland und die USA an der Spitze.

Länder	Ankünfte	Logiernächte
Deutschland	13 991	28 900
USA	11 940	25 328
Italien	5 096	10 724
Grossbritannien, Irland	4 452	10 433
Frankreich	3 516	7 547
Österreich	2 453	5 521
Niederlande	1 562	3 641
Japan	1 327	2 317
Kanada	1 158	2 587
Schweden	1 160	2 258
Spanien	957	2 220
Israel	889	2 615

Die an den Übernachtungen gemessene Frequenz zeigte im Berichtsmontat gegenüber dem Parallelmontat des Vorjahres eine Zunahme um 10% aus Deutschland und 7% aus den USA.

Die mittlere Bettenbesetzung der in die Fremdenverkehrsstatistik einbezogenen 126 (124) Beherbergungsbetriebe mit 7576 (7430) Gastbetten betrug im Berichtsmontat 75,8% gegen 77,4% im Mai 1963. Die Zahl der Betriebe war per 31. Mai um zwei Betriebe höher als Folge von einigen Abbrüchen, Umbauten und Neueröffnungen. Die einzelnen Belegungsziffern waren: Hotels I. Ranges 82,8% (83,7), Hotels II. Ran-

**Reklame-Verkauf!**  
**360 m Tisch-Molton**  
Doppelmolton, ä cru, 90 cm breit, Coupons zu ca. 30 m, per Meter . . . . . Fr. 5.10  
Telephon (041) 2 38 61  
**Abugglen-Pfister AG Luzern**

**B MIX**  
**Bar**  
**KURS**  
der Internationalen Barfachschole  
**KALTENBACH**  
für Damen und Herren  
Kursbeginn 3. August  
Deutsch, Franz., Ital., Engl.  
Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeltliche fachmännische Ausbildung. Auskunfts- und Anmeldeung: Büro Kaltenbach, Leonhardstrasse 5, Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Telephon (081) 47 47 81.  
Älteste Fachschule der Schweiz.

**Revue-Inserte**  
haben Erfolg!  
Für Hotelhalle geeignet  
Prächtig geschmückte italienische Renaissance-Truhe zu verkaufen  
Preis Fr. 1200.- Anfragen Telephon (051) 32 76 98

**Zu verkaufen Hotelliegenschaft**  
Älteres Objekt mit 29 Betten und 4705 m<sup>2</sup> Umschwingung, insaugezeichneter Lage eines Ferienortes des bernischen Oberlandes, aus jahrzehntelangem Eigenbesitz, infolge vorgegrütem Alter der Besitzer zu verkaufen. Auch sehr günstig als Neu- oder Umbauprojekt, evtl. kombiniert als Hotel mit Ferien- oder Eigentumswohnungen. Verkaufspreis mit Inventar 330000 Fr. Auf schriftliche Anfragen erteilt kostenlose Auskunft das Beauftragte, G. Frutig, Hotel-Immobilien, Anhausgasse 20, 3000 Bern.

Jeune couple dont le mari est bon cuisinier, cherche à reprendre  
**gérance**  
(év. à louer) petit hôtel café-restaurant, bien situé dans le Canton de Neuchâtel. Faire offres sous chiffre PA 0459N à Publicitas, Neuchâtel.  
3 junge Deutsche, zur Zeit als

**I. Sekretär**  
**Chef de réception**  
**Chef de cuisine**  
**I. Buffetdame**  
**Economatgouvernante**  
In Saisonstellen tätig, suchen zum Herbst Jahres- oder gute Saisonstellen im In- oder Ausland, französische Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre SC 1900 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Tüchtiger Jungkoch, 25 Jahre, Deutscher, sucht Stelle als**  
**Partiechef, Alleinkoch oder Küchenchef-Stellvertreter**  
Angebote mit Gehaltsangabe erwünscht. Offerten erbeten unter Chiffre PA 1880 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Deutscher, 21 Jahre, sucht zum 1. Dezember 1964 oder später Stelle als**  
**Empfangs- oder Büropraktikant**  
Gute französische, italienische und englische sowie etwas holländische Sprachkenntnisse. Zur Zeit Demi-Chef de rang im Tessin. Referenzen erster Häuser vorhanden. Angebote unter Chiffre EB 1879 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

La Direction du 1er arrondissement des CFF à Lausanne, met en soumission pour le 1er juin 1965 (ou date à convenir)  
**l'affermage du Buffet de la Gare de St-Ursanne**  
Les prescriptions d'affermage peuvent être consultées auprès de la Division de l'exploitation à Lausanne (av. de la Gare 41). Elles peuvent être obtenues contre versement de Fr. 5.- en timbres-poste, montant qui ne sera pas remboursé.  
Les offres manuscrites, accompagnées de certificats (copies) et d'une photographie, doivent être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF à Lausanne.  
Délai d'inscription: 31 août 1964.

Welches Erstklasshaus sucht einen ideenreichen, beweglichen, sachlichen und vertrauenswürdigen

**Küchenchef**  
36 Jahre alt, verheiratet. Deutsch, Französisch und Englisch sprechend. Feinste internationale Küche, gutbürgerliche Grossküche, Pâtisserie, Charcuterie, Herstellung feinsten kalter Buffets, Festbankette. Guter Kalkulator, sicherer Disponent, Personalführung. Erbitte ausführliche Angebote unter Chiffre KU 1874 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge, tüchtige, im Hotel-, Restaurant- und Barfach versierte

**Barmaid**  
sucht interessante, verantwortungsvolle Stelle, z.B. Gouvernante, Ablösung des Personalchefs usw. Antritt sofort oder nach Vereinbarung. Sprachen: Französisch und Italienisch, Deutsch in Konversation (nicht perfekt). Zürichumgebung bevorzugt. Offerten an Postfach 136, Zürich 10/37.

Schweizer, 28jährig, im Hotelfach aufgewachsen, mit freudiger Veranlagung und Serviervermögen der Hotelfachschule Montana Luzern, seit 7 Jahren in diversen Branchen als kaufm. Angestellter tätig (Einkauf, Buchhaltung, Reiseunternehmen, Organisation) sucht

**Jahres- evtl. Zweisaisonstelle**  
auf Herbst 1964 oder Frühjahr 1965. Offerten mit näheren Angaben sind zu richten an Postfach 33, 5036 Oberentfelden.

**Kafiklatsch**  
Sie dürfen wetten...  
wenn Sie jemand zu einem «extra guten Kaffee» einlädt, dass dort hinter dem Buffet eine CORY-Kaffee-maschine steht.  
**CORY**  
mit Diskretion  
CORY AG Manessestr. 6 Zürich 051/25 49 30

**Carl Sax, Hotelwäsche**  
Frauenfelderstrasse 77, 8004 Winterthur  
Telephon (052) 7 46 33  
spezialisiert auf  
**Percal-Leintücher**  
beste Qualitäten und zu günstigsten Preisen; sowie sämtliche Hotelwäsche  
Verlangen Sie Offerte oder Vertreterbesuch  
Ausserordentlich günstiges Angebot!  
**Italien-Adria**  
In grosser Badestadt  
**einziges Erstklassshotel**  
50 Zimmer, direkter Badestrand, Ganzjahresbetrieb, Bar, Kegelbahn, (Schweizer Unternehmen, Baujahr 1962). Etablissement wird infolge Familienverhältnis sofort verkauft oder an irgend andere Wertobjekte veräußert. Nötige Barmittel Fr. 1000000.-, Kaufpreis inkl. sämtlichem Inventar Fr. 2500000.-. Offerten an den Beauftragten, Hans Holenstein, Kilngentalgraben 17, Basel, Telephon (061) 33 07 26.

ges 72,3% (73,7), Gasthöfe 65,8% (69,7) und Pensionen 86,0% (92,2). — Von je 100 verfügbaren Gastbetten waren 19 durch Inlandgäste und 57 durch Auslandgäste belegt, was zusammen die ausgewiesene Besetzung von rund 76% ergibt.

Die Statistik der von den Gästen benutzten Transportmittel zeigt im Berichtsmontat gegenüber dem Mai 1963 eine Erhöhung der Quote der Fluggastagiere auf Kosten der Bahnenutzer. Auf die Fluggäste entfielen 29% (27) der registrierten Ankünfte auf die Bahnpassagiere 33% (35) und auf die motorisierten Gäste wie im Mai des Vorjahres 37%.

## Nouvelles de l'étranger

### Pour le Pays de Galles

Les services du tourisme du Pays de Galles vont être complètement réorganisés cet été. Le gouvernement britannique a mis à disposition pour les études nécessaires, un crédit de 400 000 £ qui sera dépensé dans le cadre d'un plan triennal.

### Pour le camping et le caravanning

En France, les pouvoirs publics attachent à tous les problèmes du camping et du caravanning l'importance la plus grande. En Suisse, il semble que les milieux officiels se contentent de visiter les expositions spécialisées, sans trop se préoccuper de savoir ce qui peut et doit être entrepris pour mieux organiser et promouvoir cette forme de tourisme, en continuant l'accroissement.

L'«ECHO du tourisme» nous apprend qu'il existe à l'assemblée nationale à Paris un groupe d'études du camping et du caravanning. Les quelque cent députés qui portent intérêt à cette forme de tourisme, se sont récemment réunis et ont appelé à leur présidence, M. G. R. Laurin, député-maire de St-Raphaël.

En 1950, il y avait deux millions de campeurs. On en prévoit plus de six millions en 1964. L'on peut donc se demander avec raison dans combien d'années les parlements des cantons touristiques suisses se pencheront enfin aussi sur ce problème, qui n'est que l'un des aspects les plus importants du tourisme moderne.

### Comment s'habiller pour voyager ?

Si ce problème existe pour certains, il est en tous cas (théoriquement) résolu pour les clients d'une grande agence de voyages anglaise.

Cette dernière n'a-t-elle pas édité un catalogue spécial donnant toutes indications utiles et faisant maintes suggestions, le tout aboutissant à un magasin spécial dont elle a provoqué la création.

Il fallait y songer...

### Propagande Italo-Franco-Suisse

Fondée voici 4 ans déjà, la communauté de travail à savoir des tunnels routiers du Grand-St-Bernard et du Mont-Blanc a déjà déployé une fort grande activité.

Sous le titre de «Conférence permanente Italo-Franco-Suisse des tunnels et des grands itinéraires routiers nord-sud», ce groupement a édité l'an dernier un prospectus en 8 langues et à 1 million d'exemplaires, destiné à faire connaître au loin les deux tunnels routiers, dont le premier, celui du Grand-St-Bernard, est déjà ouvert au trafic (et avec quel succès!).

La conférence a siégé récemment à Lausanne, sous la présidence de M. V. Tréves (Aoste), elle a pris acte d'un rapport détaillé qui lui a été présenté par l'Office de tourisme du canton de Vaud sur la diffusion du prospectus. Elle a discuté longuement des actions futures au profit des régions touristiques desservies par les deux tunnels. Le président, M. V. Tréves et M. P. Fallois, maire de Bonneville, ont été chargés de prendre de nouveaux contacts avec les sociétés de transaction des tunnels, dont la collaboration sera nécessaire à la réalisation de certains importants projets dans le domaine de la propagande.

Les participants à la conférence ont été officiellement reçus par la direction de l'Exposition nationale au Château de Vidy; des allocutions ont été prononcées par MM. Ed. Henry, Directeur administratif et V. Tréves.

L'Office du tourisme du canton de Vaud a reçu les participants au déjeuner, dans un restaurant de l'Exposition, que les hôtes visiteront ensuite avec un grand intérêt.

### A l'A.J.S.C.

Le congrès de l'Association internationale des Skil-clubs, qui siégera en octobre prochain à Stockholm, aura le grand regret d'enregistrer la démission de son secrétaire général, M. Henri Tschann, hôtelier à Nice. Lorsque M. Tschann fut nommé à ce poste en 1954, l'A.J.S.C. comptait 135 clubs; ce nombre s'élève maintenant à 228. L'administration devenue de ce fait extrêmement lourde, l'engagement d'un secrétaire permanent se révèle — de l'avis de M. Tschann lui-même — indispensable. M. Tschann sera très fêté à Stockholm; il le mérite bien.

### Vers une organisation au sommet du tourisme britannique

L'Angleterre ne connaît pas d'organisation de fait semblable à la Fédération suisse du tourisme. Les milieux hôteliers et touristiques sont maintenant conscients de la nécessité de créer un organisme qui puisse faire entendre la voix du tourisme sur le plan national. Réunir à Eastbourne l'«Association et Health and Pleasure resorts» a décidé de prendre l'initiative de convoquer une conférence à laquelle les représentants de tous les milieux intéressés au tourisme seront convoqués; son but, créer un «All trade body».

### En Roumanie

Délivrance plus rapide des visas, meilleur change touristique, possibilité de faire soi-même ses arrangements pour ses vacances, suppression de diverses formalités administratives, telles sont les principales mesures prises par les autorités pour intensifier le trafic touristique vers la Roumanie.

## Korrigenda

In der Nummer der Hotel-Revue vom 11. Juni d. J. haben wir eine Umschreibung mit Bildern vom Rijnhotel-Rotterdam gebracht. In Plan und Text wurde der Name «Mövenpik» genannt. Herr Planten, Direktor des Rijnhotels-Rotterdam bedauert dies sehr, da dieser Name in seinem Hause überhaupt nicht geführt wird.

## Aus den Kurorten

### Kurortspolitik und Grindelwald

Die ordentliche Frühjahrsgeneralversammlung des Kurvereins Grindelwald stand im Zeichen dieser brennenden Fragen. Zu Beginn der gut besuchten Tagung gaben Präsident H. R. Stettler und Kurdirektor W. Twerenbold durch die Erläuterung von Jahresbericht und Jahresrechnung Aufschluss über das vergangene Geschäftsjahr. Sie wiesen weiter den Weg in die Zukunft, indem sie das Budget des Vereins sowie dasjenige des Schwimmbades unterbreiteten und in einem Überblick das Programm der Sommer-saison stellten. Arch. Colombi und Ing. Vitale (Büro Prantl & Gaschen) gaben Aufschluss über den Stand der Baurechnung des neuen heizbaren Schwimmbades beim Hellbach. In ihren Ausführungen wiesen sie insbesondere auf die Gründe der Kostenüberschreitungen hin, welche in der allgemeinen Teuerung, in zusätzlich verlangten Einrichtungen und im äusserst schlechten Baugrund zu finden sind.

Im Anschluss an diese gründlich und doch speditiv erledigten Geschäfte folgte der aktuelle Vortrag von Dr. Krippendorf, Forschungsinstitut der Universität Bern, über das Thema «Kurortspolitik und Grindelwald». Der Referent erwähnte eingangs die Notwendigkeit einer engen Zusammenarbeit zwischen den politischen Behörden und den touristisch interessierten Kreisen als Grundlage und Voraussetzung zur Überwindung der Wachstumsrisiken im Kurort. Eine stets wachsende Station wird nicht umhin können, einen Bauzonenplan aufzustellen, sich eine in quantitativer und qualitativer Hinsicht einwandfreie Wasserversorgung zu sichern und die Probleme des Verkehrs, des Gewässerschutzes und der Kehrichtver-nichtung zu lösen. Erst in einem weiteren Schritt werden durch ein koordiniertes Dringlichkeitsprogramm die neuen und projektierten Transportmittel ihre Verwirklichung erfahren. Auf Grund seiner umfassenden Kenntnis der Materie (Dr. Krippendorf hat in den letzten Monaten in unserem Land Kurortserhebungen angestellt) konnte der Tagesreferent Grindelwald ein relativ gutes Zeugnis ausstellen, besteht hier doch eine moderne Bauordnung, und auch die Gewässerschutz- und Kehrichtbeseitigungsprobleme sind auf bestem Wege, von den Behörden gelöst zu werden. Weniger günstig steht es mit der «Bewältigung des gewaltigen Strassenverkehrsstromes» und weiter fehlt noch ein umfassender Bauzonenplan.

In der anschliessenden regen Diskussion erläuterte Ing. Messhard erstmals öffentlich die Idee eines Parkplatzes für rund 3000 Motorfahrzeuge im Waldgrund in den Erlen und warf dabei die Frage der zu wählenden Art des notwendigen Verbindungsmittels — ob leistungsfähige Pendelbahn oder Autobusverkehr — in die Diskussion.

Präsident H. R. Stettler schloss die spannende und lebhaft Generalversammlung mit dem besten Dank für die Unterstützung der Bestrebungen des Kurvereins, für weitere flotte Zusammenarbeit und gemeinsame Lösung der Probleme und äusserte die besten Wünsche für eine gute Sommersaison. tw

### Ausgaben-Bremse beim Verkehrsverein Gstaad

Im Hotel National hielt der Verkehrsverein von Gstaad unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Walter Herrmann, seine ordentliche Frühjahrsgeneralversammlung ab. Als Gäste konnten die Herren Kommerziant J. Fuchs, Altpäsident der Österreichischen Hotelvereinigung, Innsbruck, und der Kurdirektor aus Innsbruck und Umgebung, Dr. Kettl, begrüsst werden.

Jahresbericht und Jahresrechnung, die mit einem Defizit von 5000 Fr. abschliesst, wurden genehmigt, während im Budget rund 38 000 Fr. Abstriche bei verschiedenen Sparten vorgenommen wurden, um gewisse finanzielle Schwierigkeiten zu überbrücken, die vornehmlich durch den Lagerschopf-Neubau in Höhe von rund 130 000 Fr. verursacht wurden. Anstelle des scheidenden Vorstandsmittleglieds Fred Pernet wurde Gemeinderatspräsident Marcel Burri gewählt. Der Nachtruche schenkt der Verein, zusammen mit den Behörden, neuerdings vermehrt Aufmerksamkeit. Die Chaletkurtaxen wurden von 50 auf 60 Rappen erhöht. Durch Kongresse und Generalversammlungen sowie weitere neue Veranstaltungen soll versucht werden, die Vorsaison besser zu beleben. Die freie, offene Diskussion war sichtlich dazu angetan, aus der gewohnheitsmässigen Routine herauszukommen und dem Kurortsgeschehen bzw. dem Fremdenverkehr allgemein neuen Impuls zu verleihen.

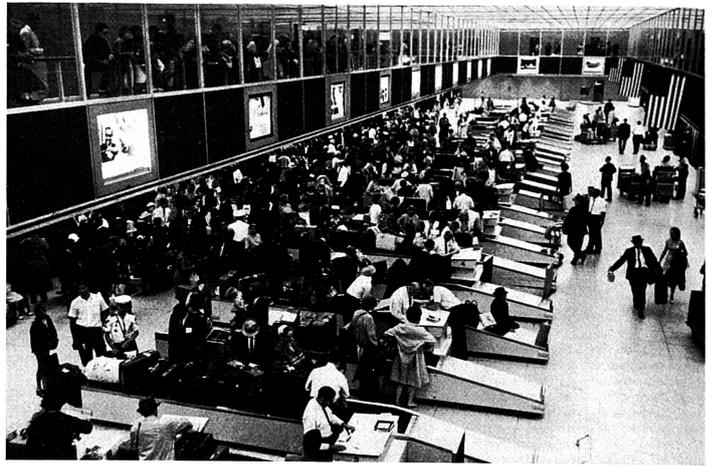
### Modernisierung der Braunwaldbahn

Die Aktionäre der Braunwaldbahn AG stimmten an ihrer Generalversammlung einem Kredit von 2,5 Millionen Fr. für eine weitgehende Erneuerung der Bahnanlagen zu.

In Bautappen, die sich über die Jahre 1964—1967 erstrecken, gelangen folgende Neuerungen zur Ausführung:

1. Bau eines unterirdischen Maschinenkellers mit einer neuen mechanisch-elektrischen Anlage, welche erlaubt, grössere Wagen anzuhängen und schneller zu fahren.
2. Anschaffung von zwei neuen Personenwagen mit je einem Fassungsvermögen von 100 Personen.
3. Neubau des Stationsgebäudes in Braunwald.

Nach Ausführung dieser Arbeiten wird die Braunwaldbahn eine der technisch modernsten Standselbstbahnen unseres Landes sein. Die Leistungssteigerung dürfte im Endausbau gegenüber der heutigen Anlage 90% betragen. Somit werden die für den Fahrgast unangenehmen Wartezeiten nach der «autofreien Sonntertasse Braunwald» auf Jahre hinaus verschwinden.



### Über 3000 Fluggäste täglich!

Bei der Zollabfertigung der Oberseepassagiere auf dem internationalen Flughafen Idelwild herrscht jetzt Hochbetrieb. Täglich passieren über 3000 Fluggäste

aus aller Herren Ländern die Zollkontrolle. In der Hauptreisezeit dürfte diese Zahl noch weit übertrafen werden. Da heisst es ruhig Blut und kühlen Kopf bewahren, auch wenn die Atmosphäre recht heiss wird!  
Tic (Photo Tüchle)

## Veranstaltungen

### Zermatter Sommerkonzerte 1964

(Mitg.) Unter dem Patronat von Pablo Casals finden vom 19. bis 23. August in der Pfarrkirche von Zermatt wiederum öffentliche Musikabende statt, in Fortsetzung einer bereits zehnjährigen, durch die Zermatter Meisterkurse für Musik begründeten Tradition.

Für das erste Konzert (19. August) konnte Ernst Haefliger (Tenor) gewonnen werden, dessen Liedabend, mit Hans Willi Hausslein am Klavier, ausschliesslich Werken von Franz Schubert gewidmet sein wird. Im zweiten Konzert (21. August) vereinigen sich Paul Baumgartner (Klavier) und Hansheinz Schneeberger (Violine) zu einem Duoabend mit Sonaten von Beethoven, Brahms und Mozart, und im dritten Konzert (23. August) spielt der Pianist Mieczyslaw Horowitz Werke von Pablo Casals, Bach, Chopin und L. van Beethoven.

Für diese drei innerhalb eines Zeitraumes von 5 Tagen stattfindenden Zermatter Konzerte können Abonnements oder auch Einzelkarten beim Sekretariat der Zermatter Meisterkurse für Musik (Verkehrsbüro, Tel. 028 / 7 78 55) vorausbestellt werden.

### Der Berner Totentanz

#### Ein erhabenes Spiel im Rahmen der Zeugen seiner Zeit

Es waren in ausverkauften Vorführungen 50 000 Zuschauer, denen in den letzten beiden Jahren das eindrückliche Erlebnis zuteil wurde, das Berns grösster Künstler der älteren Zeit, Niklaus Manuel (1458 bis 1530), als Malerichter mit seinem Stück «Der Berner Totentanz» der Nachwelt als immerwährende Mahnung an die Vergänglichkeit unseres Daseins hinterlassen hat. Der Münsterplatz, mit seinen alten Bauten, mit dem zum Himmel ragenden Münster, dessen einzigartige Portalfraße dem Spiel in allen Aufzügen als Kulisse dient, verbindet die Zeugen jener Zeit, in der Niklaus Manuel den Totentanzzyklus schrieb, mit der in der Gegenwart so aktuellen Aussage des Spieles. Das jüngste Gericht, die das Münsterportal schmückende Sehenwürdigkeit der Bundesstadt, entstand in den gleichen Jahren.

Der Verein Berner Festspiele, der 1962 die durch den Zweiten Weltkrieg unterbrochene Tradition der Freilichtspiele auf dem Münsterplatz wieder aufnahm und mit Niklaus Manuels Totentanz einen für unsere Zeit erfreulich grossen Erfolg verzeichnen durfte, hat die Münsterspiele auch im Sommer 1964 wieder durchgeführt. Ein grosses, 1800 Sitzplätze fassendes Zuschauerpodium gewährt auf dem Münsterplatz allen Zuschauern freie Sicht auf das Spiel.

Die textliche Fassung der im Sinn und Geist des Schöpfers nachgestalteten Wiedergabe schrieb Dr. Emil Wächter, zu der Heinrich Sutermeister die Musik komponierte. Für die Choreographie konnte Harald Kreuzberg gewonnen werden, dessen Auftreten im Spiele selbst eine sehenswerte Bereicherung bildete. Unter der künstlerischen Leitung von Adolf Spalinger wirkten zahlreiche bekannte Berufs- und Laienspieler mit, unter denen wir Peter Arens vom Zürcher Schauspielhaus besonders hervorheben. Zu den 600 Mitwirkenden gehörten auch die Berner Stadtmusik, der Berner Frauenchor, der Berner Liederkreis, der Kinderchor des Konservatoriums und die Tanzschule Kreuzberg.

Die festliche Premiere war auf den 26. Juni 1964 angesetzt worden. Es folgen noch Aufführungen am 9. und 10. Juli.

### Sommernachtskonzert in Brunnen

In Brunnen fand auf Einladung des Präsidenten des Verwaltungsrates des Hotels Waldstätterhof, Caspar Manz, Zürich, ein musikalischer Abend statt. Das Zürcher Kammermusik-Orchester unter der Leitung von Edm. de Stoutz spielte im Freien unter einem Plastikdach Werke von Pergolesi, Schoeck, Mozart und Händel in vollendeter Weise. Alle Teilnehmer waren begeistert über die hervorragende Akustik. Der windstille Sommerabend trug zum guten Gelingen wesentlich bei. Dieser Abend gehört in die Reihe von Veranstaltungen, die den — diese Qualifikation gilt vor allem für die an der Hauptstrasse gelegenen Häuser — Passantenort Brunnen wieder zum Rang eines richtigen Kurorts erheben wollen, wofür vom nächsten Jahr an die im Betriebnahme der Umfahrungenstrasse gute Voraussetzungen bestehen. Wir werden auf die Veranstaltung und die kürzlichen Bestrebungen des nach Luzern grössten sich mächtig erneuernden Fremdenverkehrszentrum der Zentralschweiz noch zurückkommen.

### Einweihung einer Gondelbahn auf das Hörnli in Arosa und der neuen Hörnlihütte

Das prächtige Arosener Ski- und Ausflugsgebiet ist durch mechanische Transportmittel maximal erschlossen, nachdem auf das Weisshorn eine auf grösste Kapazität ausgebaute Luftseilbahn fährt und nun am letzten Sonntag anstelle des früheren Sessels und Skilifts auf das Hörnli eine Gondelbahn mit einer Transportkapazität von 500 Personen pro Stunde eingeweiht worden ist. Ein Bericht über die neue Transportanlage wird in der nächsten Nummer folgen.

## Büchertisch

### Stab-Bücher

Ein buntes Mosaik schweizerischen Lebens bietet die Stab-Bücherei, die ein halbes Hundert namhafter Autoren unseres Landes vereinigt. Wie gewohnt sind auf die Ferien hin wieder zwei handliche Leinenbände erschienen.

### Dino Larese: Thurgauer Sagen

Gesammelt und neu erzählt. 108 Seiten. Leinen Fr. 4.50.

Dino Larese hat sich durch seine Erzählungen und Jugendbücher, Radiosendungen und volkskundlichen Arbeiten längst einen Namen gemacht. Den Stoff zu diesem Bändchen, das an seine «Appenzeller Sagen» und «Toggenburger Sagen» anschliesst, hat er aus allen Teilen des Thurgaus zusammengetragen. Die 29 geheimnisvollen Geschichten, die er spannend zu erzählen weiss, haben meist einen historischen Hintergrund. Böse Ritter und fromme Mönche kommen darin vor, reiche Burgen und karge Hütten sind die Schauplätze. Köstlich, wie die schlauen Thurgauer in der ersten Geschichte den Teufel prellen! Dann vernehmen wir, wie die Liebe zweier Menschen zur Entstehung von Frauenfeld führt, und hören Wunder-sames vom Leben und Sterben des heiligen Gallus. Originell ist die Geschichte, wie es zum Brauch des «Fröschenbatsens» kam. Auch über den Ursprung geschichtlicher Stätten, wie der Klöster Ittingen und Münsterlingen oder der Thurbrücke bei Bischofszell, weiss die Sage zu berichten. Dino Larese ist es gelungen, Land und Volk des alten Thurgaus ins Leben zu rufen und zum Sprechen zu bringen.

### Beat Jäggi: So isch s Läbe

Arnsicht und heiterer Geschichte. 125 Seiten. Leinen Fr. 4.50.

Nach seinem Weihnachtsbändchen «Em Licht erstelle» schenkt uns der bekannte Dialekttschriftsteller neun heitere und ernste Geschichten, in denen er sich wiederum als lebendiger und anschaulicher Erzähler erweist. Gleich die erste, umfangreichste Geschichte «So chas geh» zeigt in einer feinen Mischung aus Scherz und Ernst, wie das tapfere Theresli und der an Körper und Geist kurierte flotte Dräger schliesslich doch noch zueinanderfinden. Mit Spannung liest man die originelle Skizze «Der Muergordi muess vor Gericht», während «s Fanny uf der Brutschau» vernünftige Schmunzeln entlockt. Die Erzählung «Stadt und Land» trägt in fröhlicher Weise zum gegenseitigen Verständnis bei, und am Schluss schildert eine Weihnachtsgeschichte aus unseren Tagen, wie ein Halbtagsarbeiter in der Stadt bei der schlechten Familie seines Kameraden echte Weihnachtsfreude findet. Diese gemüt- und humorvollen kurzen Geschichten eignen sich ausgezeichnet zum Vorlesen an Gruppenabenden und im Familienkreis.

### «die Frau» im Juli

Eine richtige Sommer- und Feriennummer — voll von Tips und Anregungen, wie man beides besonders gut geniessen kann! An Hundstagen wird man sich dankbar die «kühlen Ideen für heisse Tage» vornehmen, die von einer «kühlen» Philosophie bis zu Rezepten für kühle Getränke und Leckerbissen, vom kühlen Haus und Garten bis zur kühlen Kosmetik alles streifen. Auch das kulinarische ist sehr gut vertreten in dieser Nummer. In «Ein Sommer zum Wandern» wird eine Jurawanderung vom Chasseron zum Chasseral geschildert. Wer keine Zeit zum Wandern hat, kann zu Hause dank einem halbstündigen Gymnastikprogramm, in dem jeder Muskel gut durchtrainiert wird, «schlank und beweglich» bleiben. — Sommerfestlich ist die Mode. Haute Couture oder selbstgeschneidert. Auch Handarbeiten für lange Sommerabende gibt es da und natürlich Kurzgeschichten, Reportagen und viele weitere Beiträge.

29jähriger Schweizer Hotelfachmann mit Auslandspraxis sucht neuen Wirkungskreis als

**Sous-Directeur**

oder ähnlichen Posten, in gutgeführten Hause. Spricht 6 Sprachen und ist erfahren in Küche, Service, Büro und Réception. Der Eintritt könnte sofort oder nach Übereinkunft erfolgen. Offerten sind erbeten unter Chiffre SD 1715 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

**Chef de service**

30 ans (pour restaurant français), libre à partir du 15 juillet ou date à convenir. Relations humaines psychologie. Faire offre sous chiffre CS 1899 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Wegen Arbeitsumstellung suche ich Arbeit in Hotel, evtl. als

**Hausbursche**

Bin 55 Jahre alt, Italiener, mit Niederlassungsbewilligung. Sprache Deutsch, Italienisch und Französisch. Offerten sind erbeten unter Chiffre HB 1925 an die Hotel-Revue, 4002 Basel

Jeune fille, sérieuse et travailleuse, cherche poste comme

**aide-gouvernante**

ou similaire. Libre pour saison d'hiver dès 1er septembre 1964. Excellentes références. Offres sous chiffre AG 1956 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Suisse romand, 27 ans, diplômé de l'Ecole hôtelière SSH Lausanne, cherche

**poste de confiance**

à l'étranger ou en Suisse. Très bonnes connaissances de tous les secteurs de l'hôtellerie (rentrant d'un long séjour en Ecosse). Faire offres à Jean-B. Aeby, Vignettaz 58, Fribourg.

Wer Chiffre-Inserate aufgibt, mache sich zur Pflicht, die nicht berücksichtigten Offerten samt den Beilagen so rasch als möglich an die Bewerber zurückzusenden. Er erweist damit nicht nur diesen, sondern auch sich selbst einen Dienst.



**Internationale Bar-Schule**

Einzigartige und älteste Bar-Schule in der Schweiz! Deutsch, Französisch, Italienisch, Tages- und Abendkurse. Auch ohne Einschränkung der Berufstätigkeit. L. Spinelli, Zürich 6 Beckenhofstrasse 10 Telephone (051) 26 87 68.

Junger, tüchtiger Berufsmann, zurzeit als 1. Chef de service an der EXPO tätig, sucht auf Mitte November oder nach Übereinkunft zu Pachten

**Café evtl. mit Conditorei oder Restaurant**

Offerten unter Chiffre CC 1959 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Infolge Änderungen im Abrechnungssystem verkaufen wir

**4 Anker-Registrierkassen Mod. NT-5105**

mit 4 Sparten-Addierwerken  
3 Service-Addierwerken  
Anker-Wiederholungsautomatik

Die Maschinen sind erst 3 Jahre im Betrieb und sind in sehr gutem Zustand.

Verkauf zu günstigem Preis en bloc oder einzeln.

**Schweizerische Spisewagen-Gesellschaft, Olten**

Tel. (062) 5 10 61 (int. 13)

**Abfall-Boy**

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

Telephone (041) 2 38 61

Abegglen-Pfister AG Luzern

Mittleres Erstklasshotel in Bern sucht sprachenkundige, gutpräsentierende

**Sekretärin**

für abwechslungsreiche Tätigkeit. Offerten unter Chiffre SE 1960 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in schönes, grosses, alkoholfreies Restaurant

**Hausbeamtin oder Gehilfin der Vorsteherin**

Interessanter, vielseitiger Vertrauensposten. Offerten an Alkoholfreies Restaurant Erlenhof, Winterthur. Telephone (052) 2 11 57.

Portier, Schweizer, sucht Jahresstelle als

**Etagen- oder Nachtportier**

in modernem Hotel in Luzern oder Zürich. Spricht schon gut Deutsch und etwas Englisch, sehr gut Italienisch und Spanisch sowie Französisch. Frei ab 15. Juli. Offerten unter Chiffre EN 1943 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Commis-Pâtissier**

19 Jahre alt, sucht in gutem Hause Jahres- oder Saisonstelle auf den 1. November 1964. Gehaltsangaben erbeten. Offerten unter Chiffre CP 1957 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Suche ab 15. Juli Stelle als

**Hotel- oder Empfangssekretärin**

am Vierwaldstättersee. Gute deutsche, englische und französische Sprachkenntnisse, Hotelfachschule und Hotelpraxis. Offerten unter Chiffre HE 1948 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gutpräsentierende, fachkundige Bernerin, 37jährig, mit Fähigkeitsausweis, sucht Posten als

**Gerantin**

in Restaurationsbetrieb, Tea-Room oder seriöser Bar. Offerten unter Chiffre D 11384 an Publicitas AG, Grenchen.

Je cherche pour mon fils (18 ans), avec formation scolaire secondaire complète, une place de

**stagiaire**

comme cuisinier ou garçon

pour une année, à partir de février 1965. Si possible en Suisse française. Parle parfaitement l'espagnol et l'allemand. Adresser offres à Heinz Guggenheim, Avenida 42, 19-35, Bogota D. E. (Colombia, Südamerika).

Sekretärin aus Stuttgart, 22jährig, seit vier Jahren direkte Mitarbeiterin des Personalchefs, sucht auf 1. Oktober 1964 oder später Stelle als

**Hotelsekretärin**

in gutrenommiertem Hotel. Englischkenntnisse vorhanden. Angebote unter Chiffre SH 1940 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

24jähriger Österreicher sucht für sofort gute Stelle als

**Chef de rang oder Restaurationskellner**

Sprachenkundig, gut bewandert im Tranchieren und Flambieren. Offerten unter Chiffre CR 1942 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

21jährige Schweizerin, Deutsch, Französisch und Spanisch sprechend, mit Englisch- und Italienischkenntnissen, sucht Stelle in

**Hotel oder Verkehrsbüro**

für Réception und allgemeine Büroarbeiten. Zuschriften erbeten an Elisabeth Schær, Renan (J.B.)

Wir suchen für unsere

**Réceptionsdame (Holländerin)**

ab 1. Oktober eine ähnliche Position in einem intern. bekannten Hotel. Sie spricht und schreibt ausser Holländisch fl. Französisch, Deutsch und Englisch. 18 Jahre alt, gute Bildung, hübsch, hat bei uns über 2 Jahre prima gearbeitet. Sie will ihre intern. Erfahrung erweitern.

Angebote: Dir. Hotel «Splendid», Badhuisweg 6 - Scheveningen Niederlande.

**Hotel «La Torre», Lugano**

Gesucht mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

- Küchenchef/Alleinkoch
- Koch oder Köchin neben Chef
- Zimmermädchen
- Restauranttochter
- Buffetdame/Tochter

Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Max Schräml. Hotel «La Torre» Cassarate.

Carlton-Hotel Tivoli, Luzern sucht für sofort

**Bureaupraktikant**

(Réception)

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion dieses Hotels senden.

Gesucht

**Serviertochter oder Kellner**

Hotel Bergsonne, Rigi-Kaltbad. Tel. (041) 83 11 47.

Per sofort gesucht

**Hotelsekretär**

oder Sekretärin

in mittlerem Hotelbetrieb der Zentralschweiz. Bewerbungsschreiben mit den üblichen Unterlagen und Angaben der Gehaltsansprüche unter Chiffre P 39966-23 an Publicitas AG, Luzern.

Gesucht nach Italien in Ganzjahresstelle

**Ehepaar aus dem Hotelfach**

das imstande ist, kleines Hotel erstklassig zu führen. Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre EH 1954 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort: lüchtige

**Alleinköchin oder Jungkoch**

Hotel Betschart Morschach ob Brunnen Telephone (043) 9 10 61

Gesucht flotte, flinke

**Tochter**

für Service, evtl. Anfängerin. Abends frei. Geregelt Arbeit- und Freizeit. Guter Verdienst. Offerten mit Bild an Café Konditorei Merz Bahnhofstrasse 20, Chur Telephone (081) 2 34 25

**Teller**

Dunkel-wolkige Teller (Tassen, Badewannen) werden mit «Renovina» wieder wie NEU. Sie ersparen Neuschaffungen. Verlangen Sie bitte Muster und Offerte. Fa. J. Ulrich, ehem. Spezialitäten, Stationsstrasse 51, Zürich 23. Fach 3253.

**Hotel-Restaurant Storchen Schönenwerd SO**

sucht in Jamesstellen, per sofort:

- Commis de cuisine
- Buffettochter
- Serviertochter

Offerten sind zu richten an Herrn R. Dönni, Hotel Storchen. Telephone (064) 3 13 28.

Per sofort gesucht selbständiger

**Pâtissier**

Hotel Waldhaus Dolder, Zürich.

Gesucht wird nach Lugano

für sofort oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober:

**Saaltochter Zimmermädchen**

Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisausschnitten sind zu richten an Postfach 21238, Lugano 2.



Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine (Kochcommis)

**Buffettochter**

(Fille de buffet)

**Buffettochter**

(Garçon de buffet)

**Kellerbursche**

(Caviste)

Offerten sind erbeten an Sporting Restaurants, Biel. Telephone (032) 3 92 44.

**Situation de 1<sup>er</sup> ordre**

est offerte dans établissement à succès.

Equipement ultra-moderne, ambiance agréable.

Nous engagerons pour entrée à convenir:

- cuisinier- chef entremetier
- cuisinier- chef gardemanger
- commis de cuisine
- garçon de cuisine
- pizza-spécialiste
- apprenti de cuisine

Pour simplifier l'envoi de votre offre, nous vous proposons de nous retourner le coupon ci-dessous.

Je m'intéresse au poste de :

nom ..... prénom .....

adresse ..... localité .....

à faire parvenir à Ivan Brunschwig, avenue de la gare 35, case postale 176, Fribourg.

Téléphone (037) 2 77 22

### Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel Nr. 28

### Offene Stellen Emplois vacants

Gesucht für sofort: Zimmermädchen, Küchen-Hausbursche, Offerten an Seehotel du Lac, Weggils, Telephone (041) 82 11 51. (50)

### Stellengesuche Demandes de places

#### Salle und Restaurant

Barmen, expérimenté, 5 langues, cherche place saison d'hiver. Offres à V. Sablone, Mis Prinz Bertli, Lion Ferry, Halmstad (Suede).

## Vakanzenliste der Stellenvermittlung

### Liste des emplois vacants Lista dei posti liberi

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

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

L'offerta 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 a Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, Basilea. (061) 34 86 97

### Jahresstellen

#### Places à l'année - Posti annuali

- 6504 Empfangssekretärin, sof., grosses Passantenhotel, Basel
- 6505 Zimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., Erstklasshotel, Basel
- 6506 Zimmermädchen, 15. Juli, Passantenhotel, Basel
- 6507 Sekretärin, Restaurantkellner, sof., Restaurant, Basel
- 6508 Restaurantkellner oder -tochter, sof., Restaurant, Basel
- 6509 Portier, Küchenbursche, sof., Passantenhotel, Basel
- 6510 Küchenbursche, sof., Passantenhotel, Basel
- 6511 Barmad, Buffettochter, Deutsch sprechend sof., Passantenhotel, Basel
- 6512 Alleinlochköchin, U. Passantenhotel, Basel
- 6513 Restaurantkollner, sof., Restaurant, Nähe Basel
- 6514 Lingeriemädchen, sof., Passantenhotel, Basel
- 6515 Chef de partie, sof., Restaurant, Basel
- 6516 Zimmermädchen, sof., 40 B., O.
- 6517 Alleinlochköchin, Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Wallis
- 6518 Kaffeeköchin, Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Office-Economatgouvernante, sof., Erstklasshotel, Bern
- 6519 Buffetdamen, Serviertochter, Kellner, Commis de cuisine, Commis Patissier, sof., Grossrestaurant, Bern
- 6520 Saaltöchter, evtl. Praktikantin oder Kellner, Hausbursche, Küchenmädchen, sof., 80 B., Badenort, Aargau
- 6521 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 50 B., Kt. Bern
- 6522 Gouvernante, n.U., Patissier, sof., Erstklassrestaurant, Bern
- 6523 Chef de partie, sof., kleines Hotel, Kt. St. Gallen
- 6524 Zimmermädchen, sof., Passantenhotel, Bern
- 6525 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sof., 60 B., Graub.
- 6526 Buffetdamen oder -tochter, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn
- 6527 Chef de service, sof., oder n. U., Restaurant, Kt. Bern
- 6528 Casseroller, Küchenbursche, Küchenmädchen, sof., 40 B., Engadin
- 6529 Kellner, sof., kleines Hotel, Berner Jura
- 6530 Saaltöchter oder Kellner, Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Davos
- 6532 Hausbursche, Hausmädchen (evtl. Ehepaar), sof., 100 B., Davos
- 6533 Küchenchef, sof., 70 B., Zentralschweiz
- 6534 Serviertochter, sof., kleines Hotel, B.O.
- 6535 Commis de cuisine, sof., 40 B., O.
- 6536 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 40 B., B.O.
- 6537 Küchen-Officebursche, sof., kleines Hotel, Kt. Appenzel
- 6538 Serviertochter, sof., kleines Hotel, Graub.
- 6539 Koch oder Hilfskoch, Saaltöchter, Anfangsaaltöchter, sof., 30 B., Graub.
- 6540 Buffettochter, Küchenbursche, sof., 70 B., Nähe Luzern
- 6541 Nachtportier, sprk., sof., 40 B., Lugano
- 6542 Commis de rang, sof., 40 B., Kt. Bern
- 6543 Chef de rang, Commis de cuisine, Etagenportier, Zimmermädchen, sof., 110 B., Lago Maggiore
- 6544 Etagenportier, Hausbursche-Portier, Deutsch sprechend, Buffetbursche oder -tochter, Hotelpraktikantin, sof., 70 B., Luzern
- 6545 Zimmermädchen, Saaltöchter, Barmad, Lingeriemädchen, sof., 80 B., B.O.
- 6546 Küchenchef, Koch oder Köchin neben Chef, Saal-Serviertochter, sof., 50 B., Lugano
- 6547 Chef de rang, Commis de restaurant, Chasseur, Portier, Zimmermädchen (evtl. Ehepaar), sof., 100 B., Kt. Neuenburg
- 6548 Hausmädchen, Tournante für Zimmer und Lingerie, Küchenbursche, sof., 30 B., Kt. Fribourg
- 6549 Serviertochter, Commis de cuisine, sof., 40 B., Zürichsee
- 6550 Portier, Restaurantkellner oder -tochter, Buffetdamen, sof., B., Bodensee
- 6552 Serviertochter, 15. Juli, kleines Hotel, Badoort, Aargau
- 6553 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Küchenbursche, sof., 30 B., Badoort, Aargau
- 6554 Küchenchef, Commis de cuisine, Küchenbursche, Sekretärin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sof., 70 B., Togenburg
- 6555 Sekretärin, Rölsseuer, evtl. Alleinlochköchin, Hausbursche-Portier, sof., 40 B., Wallis
- 6556 Alleinlochköchin oder Commis de cuisine, sof., 50 B., Engadin

### Cuisine und Office

Küchenchef-Alleinkoch, ges. Alters, fachlich, sucht passende Stelle in kleineren Brigade, Eintritt Mitte September nach Überkunft. Offerten unter Chiffre 304

Koch, 45 Jahre alt, mit guten Referenzen, sucht Stelle als Küchenchef oder Alleinlochköchin (evtl. Aushilfsstelle). Offerten an Fritz Reinhard, Oberdierikonstrasse 6, Ebikon LU, Telephone (041) 6 38 23.

### Etage und Lingerie

Etagenportier oder Nachtportier, Schweizer, sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresposten, Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre Q 91517 an Publicitas St. Gallen. (182)

Schweizerin, sprachkundig, sucht Saison- oder Aushilfsstelle für Zimmer oder Saal, in gutem Hause, gewünscht: Einzelzimmer. Offerten unter Chiffre 312

Zimmermädchen, Schweizerin, sucht Stelle in gutem Hotel in Zürich, engl. und franz. Sprachkenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 308

- 6557 Logenportier, Kellner, sof., 80 B., Wallis
- 6558 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Wallis
- 6559 Saaltöchter, sof., 80 B., Thunersee
- 6560 Lingeriemädchen, sof., kleines Hotel, Engadin
- 6561 Buffettochter, Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
- 6562 Kellner oder Saaltöchter, sof., 70 B., Nähe Luzern
- 6563 Serviertochter, Buffettochter, sof., kleineres Hotel, Kt. Solothurn
- 6564 Saal-Serviertochter, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 6565 Zimmermädchen, sof., kleines Hotel, Graub.
- 6566 Alleinlochköchin, sof., kleines Hotel, Wallis
- 6567 Küchenbursche, sof., 50 B., B.O.
- 6568 Gardemanger, Commis Gardemanger oder Commis de cuisine, sof., 110 B., Kt. St. Gallen
- 6569 Gardemanger, Kellner, Praktikant, Mitte Juli, 70 B., Kt. Zürich
- 6570 Buffettochter oder -bursche, Deutsch sprechend, sof., 70 B., Viewr
- 6571 Saalpraktikantin, Serviertochter oder Kellner, Commis de cuisine, Hausbursche-Portier, Officeburschen, sof., 60 B., Kt. Appenzel
- 6572 Chef de partie oder Commis de cuisine, II. Sekretärin, Restaurantkellner oder -tochter, Deutsch sprechend, sof., 50 B., Kt. Zürich
- 6573 Telefonistin, Kellner, Commis de cuisine, sof., 100 B., Zürich
- 6574 Alleinlochköchin, sof., 60 B., Wallis
- 6575 Zimmermädchen, Portier, Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 80 B., Zürich
- 6576 Barmad, Restaurantkellner oder -tochter, sof., 30 B., O.
- 6577 Commis de cuisine, Communard, sof., Restaurant, Zürich
- 6578 Küchenchef, sof., 30 B., Zentralschweiz
- 6579 Alleinlochköchin, sof., 60 B., O.
- 6580 Chef Patissier, Commis Patissier, Commis de cuisine, Chef Entremetier, Commis de rang, sof., 80 B., Zürich
- 6581 Commis de cuisine, sof., grosses Passantenhotel, Zürich

### Sommersaison-Stellen

#### Places d'été - Posti estivi

- 6582 Alleinlochköchin oder Köchin, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6583 Kellner, Saaltöchter, sof., 110 B., Graub.
- 6584 Hilfskoch, Wäscher, sof., 70 B., B.O.
- 6585 Alleinportier, sof., 70 B., Tessin
- 6586 Kuchentischlerie oder Nachtportier, sof., Erstklasshotel, B. O.
- 6587 Saaltöchter, sof., 50 B., Tessin
- 6588 Zimmermädchen, Portier, Chef de rang, Commis de cuisine, Commis Patissier, sof., 100 B., Wasdt
- 6589 Kellner, sof., Erstklasshotel, Viewr
- 6590 Saaltöchter, evtl. Anfängerin, sof., 40 B., Lago Maggiore
- 6591 Commis de salle, Lingeriemädchen, sof., Erstklasshotel, Viewr
- 6592 Hilfskoch oder Köchin, sof., 70 B., Viewr
- 6593 Saaltöchter oder Praktikantinnen, Commis de cuisine, sof., 100 B., Graub.
- 6594 Hilfszimmernädchen, Lingeriemädchen, sof., 50 B., Badoort, Aargau
- 6595 Kellner, sof., 100 B., Wallis
- 6596 Gouvernante, sof., Erstklasshotel, Engadin
- 6597 Commis de salle, Sekretärin, Franz. sprechend, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin, sof., 60 B., Kt. Neuenburg
- 6598 Commis de cuisine, sof., 70 B., Engadin
- 6599 Alleinlochköchin, Saaltöchter, Zimmermädchen, sof., 30 B., Graub.
- 6600 Hotelpraktikantin, Commis de cuisine, sof., 160 B., Graub.
- 6601 Koch neben Patron, sof., 40 B., Zentralschweiz
- 6602 Commis de rang oder Demi-Chef, sof., Hotel, Zentralschweiz
- 6603 Küchenbursche, Küchenmädchen (evtl. Ehepaar), sof., kleines Hotel, B.O.
- 6604 Commis de cuisine, Serviertochter, sof., 25 B., Zentralschweiz
- 6605 Praktikantin, Anfangs-Saaltöchter, sof., 150 B., Viewr
- 6606 Alleinlochköchin, Zimmermädchen, sof., 30 B., B.O.
- 6607 Lingeriegouvernante, Commis de rang oder Demi-Chef, sof., 90 B., B.O.
- 6608 Entreebursche, sof., Hilfskoch, Lingerie-Angebotstimmermädchen, Office-Küchenbursche, sof., 100 B., B.O.
- 6609 Barmad oder Barmad, sof., 40 B., B.O.
- 6610 Gouvernante, evtl. Anfängerin, sof., 90 B., B.O.
- 6611 Zimmermädchen, sof., 100 B., Thunersee
- 6612 Hausbursche, sof., kleines Hotel, Viewr
- 6613 Saaltöchter, sof., 30 B., B.O.
- 6614 Entremetier, Commis de cuisine, Lingeriemädchen
- 6615 Zimmermädchen, sof., oder n.U., Erstklasshotel, B.O.
- 6616 Zimmermädchen, sof., 80 B., B.O.
- 6617 Commis de rang, sprk., sof., oder n.U., 70 B., B.O.
- 6618 Serviertochter, sof., 80 B., Thunersee
- 6619 Commis de cuisine, Commis de rang, Buffettochter, sof., 90 B., Viewr
- 6620 Zimmermädchen, Restaurantkellner, Küchenchef, sof., 70 B., Engadin
- 6621 Saalkellner, Küchenbursche, sof., 100 B., Interlaken
- 6622 Entreebursche, sof., Etagenportier, Zimmermädchen, Hilfszimmernädchen, Kaffeeköchin-Economathilfe, Commis de rang, sof., Erstklasshotel, Interlaken
- 6623 Zimmermädchen, sof., 30 B., Interlaken
- 6624 Sekretärin evtl. Praktikantin, sprk., Zimmermädchen, sof., 70 B., Interlaken
- 6625 Entreebursche, sof., 100 B., Interlaken
- 6626 Zimmermädchen oder Hilfszimmernädchen, sof., 150 B., Interlaken
- 6627 Commis de cuisine, sof., 60 B., Interlaken
- 6628 Direktionssekretärin, Sekretärinpraktikantin, Officegouvernante, Chef de rang, sof., Erstklasshotel, Graub

- 6629 Zimmermädchen, Commis de rang, Chefs de rang, Stöpflerin, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6630 Entremetier, Demi-Chef de rang, Kellerbursche, sof., 140 B., B.O.
- 6631 Zimmermädchen, Buffettochter, sof., 60 B., Graub.
- 6632 Commis de cuisine oder Commis Patissier, Serviertochter, Franz. und Englisch sprechend, Küchenmädchen oder -bursche, sof., 50 B., Graub.
- 6633 Saaltöchter, Anfangssekretärin, Buffettochter, sof., 50 B., Lago Maggiore
- 6634 Stöpflerin, Logentourneur, engl. sprechend, Casseroller, Küchenbursche, Office-Küchenmädchen, Lingeriemädchen, sof., Erstklasshotel, Luzern
- 6635 Zimmermädchen, Chef de partie, sof., Erstklasshotel, Graub.
- 6636 Nachtportier, Chasseur, Commis de rang, Commis de cuisine, sof., 120 B., Lago Maggiore
- 6637 Etagenportier, evtl. Anfänger, Commis de cuisine, 60 B.
- 6638 Saaltöchter, evtl. Anfängerin, Anfangszimmermädchen/Tournante, Hotelpraktikantin, Oberkellner, sof., 100 B., Lugano
- 6639 Zimmermädchen, Küchenbursche, sof., 70 B., Tessin
- 6640 Etagenportier, Kellner, Küchenbursche, sof., 60 B., Engadin
- 6641 Büropraktikantin, sof., 100 B., Waadt
- 6642 Lingerieportier, sof., 130 B., Lugano
- 6643 Hilfszimmernädchen, Zimmermädchen, sof., 80 B., Nähe Lugano
- 6644 Saaltöchter oder Alleinlochköchin, sof., kleines Hotel, B.O.
- 6645 Zimmermädchen, Lingerie, Kellner oder Saaltöchter, sof., 120 B., B.O.
- 6646 Hilfszimmernädchen, sof., kleines Hotel, Lugano
- 6647 Zimmermädchen, sof., 100 B., Lugano
- 6648 Serviertochter oder Demi-Chef de rang oder Chef de rang, Commis de rang, sof., kleines Hotel, Tessin
- 6649 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 100 B., O.
- 6650 Entremetier, Commis Entremetier, Personalköchin oder Koch, Angestelltenzimmermädchen, Zimmermädchen, Lingerie, Chefs de rang, Demi-Chefs, Commis de rang, sof., 60 B., Engadin
- 6651 Saal-Serviertochter, sof., 30 B., Graub.
- 6652 Commis de cuisine, sof., 100 B., Engadin
- 6653 Chef de partie, Commis de cuisine, sof., 120 B., Engad.
- 6654 Alleinlochköchin, Buffettochter, sof., Restaurant, Zentralschweiz
- 6655 Etagenportier, Küchenbursche oder -mädchen, Lingeriemädchen, sof., 80 B., Badoort, Aargau
- 6656 Hilfszimmernädchen, Lingeriemädchen, sof., 40 B., Lugano
- 6657 Saal-Restaurantkellner, n. U., 100 B., Badoort, Aargau
- 6658 Commis de cuisine, sof., 100 B., Engadin
- 6659 Praktikantin für Buffet und Economat, Commis de cuisine, Küchenbursche oder -mädchen, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Kellner, Saal-Serviertochter, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 6660 Etagenportier, Casseroller, sof., 100 B., Engadin
- 6661 Chasseur, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Glättern, Commis de cuisine, Commis Patissier oder Konditor, Commis de rang, Chef de rang, Demi-Chef, sof., 100 B., Graub.
- 6662 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sof., 100 B., Graub.
- 6663 Commis de rang, Zimmermädchen, sof., 60 B., B.O.
- 6664 Küchenchef, Commis de cuisine, sof., 80 B., Viewr
- 6665 Serviertochter, sprk., sof., Erstklasshotel, St. Moritz
- 6666 Officebursche, Gardemanger, Anfangs-Serviertochter, Hilfszimmernädchen, Personalköchin, sof., Erstklasshotel, St. Moritz
- 6667 Officebursche oder -mädchen, Servicepraktikantin, sof., 100 B., St. Moritz
- 6668 Patissier, Commis de rang, sof., 80 B., St. Moritz
- 6669 Barmad, evtl. Anfängerin, Kellner oder Serviertochter, sof., 60 B., Graub.
- 6670 Personalköchin, oder Koch, Küchenmädchen oder -bursche, Mitte Juli, 100 B., Viewr
- 6671 Sekretärin, Franz. sprechend, sof., 70 B., Wallis
- 6672 Kellner oder Serviertochter, sof., kleines Hotel, Kt. Neuenburg
- 6673 Commis de cuisine, sof., 40 B., B.O.
- 6674 Küchenbursche, 15. Juli, 50 B., Viewr
- 6675 Küchenbursche, sof., 50 B., Viewr
- 6676 Lingerie, sof., 100 B., Viewr
- 6677 Saalkellner oder -tochter, sof., 40 B., Viewr.

### Lehrstellen

6678 Kochlehrling, sof., oder n. U., 150 B., Tessin

### Aushilfsstellen

#### Remplacements - Aiuti e supplenze

- 7438 Kellner oder Serviertochter, Zimmermädchen, Officebursche oder -bursche, sof., für 2-3 Wochen, Passantenhotel, Zürich
- 7434 Chef de partie oder Commis de cuisine, sof., 100 B., B.O.
- 7435 Chef Patissier oder Commis Patissier, sof. bis 20. August, Erstklasshotel, Graub.

### Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-dessous doivent être adressées à Hôtel-Bureau, 17, rue Haldimand (Place Bel'Air), Lausanne Tel. (021) 23 92 81

- 8323 barmad, hôtel moyen, lac Léman
- 8327 demi-chefs ou chefs de rang, hôtel 100 lits, Valais
- 8337 commis de bar, stagiaire de bar, chef de partie, lingère, grand hôtel, Alpes valaisannes
- 8344 commis de restaurant, hôtel moyen, lac Léman
- 8354 sommelière (deux services), petit hôtel, Alpes valaisannes
- 8355 aide-bûche, hôtel moyen, Vaud
- 8351 aide-lingère, hôtel moyen, Lausanne
- 8356 chef de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8357 fille de maison, hôtel moyen, Valais
- 8358 femme de chambre, maître d'hôtel, chef de rang, commis de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8362 gouvernante, év. débutante, hôtel moyen, Oberland bernois
- 8370 commis de cuisine, hôtel moyen, Valais
- 8371 commis de cuisine, Lausanne
- 8373 filles de salle, aide-secrétaire, tournante, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8376 portier, hôtel moyen, garçon d'office, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8380 sommelière, petit hôtel, Alpes valaisannes
- 8383 fille de restaurant, grand hôtel, Engadine
- 8392 femme de chambre, gouvernante d'économat, stagiaire de bureau, grand hôtel, Vaud
- 8395 sommelière ou fille de salle, hôtel moyen, lac Léman
- 8398 couple (maison-office), petit hôtel, Alpes valaisannes
- 8399 sommeliers, hôtel moyen, Grisons
- 8402 aide-femme de chambre, garçon de cuisine, hôtel moyen, Lausanne
- 8405 garçon de buffet, garçon de cuisine, hôtel moyen, Bienne

- 8407 femme de chambre, demi-chef, commis de salle, secrétaire, saucier, commis de cuisine, aide-économat, cafetière, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8419 aide-lingère, femme de chambre, commis de cuisine, hôtel moyen, Oberland bernois
- 8422 commis de cuisine, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8425 aide-femme de chambre, commis de cuisine, hôtel moyen, environs, Montreux
- 8429 chef de cuisine, institut, Alpes valaisannes
- 8430 aide de buffet, hôtel moyen, Vaud
- 8431 cuisinier, servisse, femme de chambre, hôtel garni, Alpes valaisannes
- 8435 garçon de maison/nettoyeur, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8437 aide-femme de chambre, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8439 garçon ou fille de salle, petit hôtel, Oberland bernois
- 8445 commis de cuisine, hôtel moyen, Valais
- 8450 chasseur, garçons de cuisine et office, lingère (parlant français), hôtel moyen, lac Léman
- 8457 commis de cuisine, hôtel moyen, garçon de cuisine, lingère, hôtel moyen, Valais
- 8467 femme de chambre, servisse débutant, pâtissier, garçon ou fille pour le service, lingère, argentier (professionnel), dame de buffet, grand hôtel, Lausanne
- 8468 femme de chambre, servisse débutant, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8470 première fille de salle, remplacement 5 semaines dès 12.7. clinique, Lausanne
- 8471 sommelières, chef de service, commis de cuisine, garçon de cuisine, lingère, femme de chambre, portier d'étage, hôtel moyen, canton de St-Gall
- 8479 buffet, même débutant, grand hôtel, Vaud
- 8481 femme de chambre, demi-chef de rang, dame de buffet-caissière, hôtel moyen, lac Léman
- 8484 garçon d'office, hôtel moyen, région Léman
- 8485 garçon de salle, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8487 sommelier ou sommelière, buffet de gare, Suisse romande
- 8488 demi-chef, commis de salle, grand hôtel, Alpes valaisannes
- 8494 garçon ou fille de salle, hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8495 femme de chambre, pension, Alpes valaisannes
- 8497 sommelier ou sommelière, restaurant-hôtel, Jura
- 8499 aide-lingère (étudiante), hôtel moyen, Alpes valaisannes
- 8501 commis de rang, hôtel moyen, Lausanne
- 8502 aide partout, petit hôtel, Vaud
- 8506 caissier, Palace hôtel, Vaud
- 8510 demi-chef ou chef de rang, Palace-Hôtel, Alpes valaisannes
- 8512 fille ou garçon d'office (couple), hôtel moyen, Alpes valaisannes

Die Stellenvermittlung des SHV verfügt zurzeit über die folgenden:

### Aushilfs-Offerten

#### (Keine offenen Stellen)

- A Direktions-Assistent/Receptionist, D., F., E., It., sofort für ca. 1 Monat.
- B Restaurationslocher, D., E., F., It., 17. Juli bis 25. Juli, 10. August bis Saisonsschluss.

Bewerbungunterlagen mit Personellen und Photo werden sofort zugesickt, auf Anfrage an Stellenvermittlung SHV, Gartenstrasse 112, Basel, Telephone (061) 34 86 97.

### UNI-CODE

Das unentbehrliche Hilfsmittel für die sprachliche Verständigung mit Italienern und Spaniern

Tausende von Ausdrücken und Redewendungen, übersichtlich geordnet in Taschentafeln, Italienisch - Deutsch - Spanisch  
Neue, bedeutend erweiterte Auflage des bereits bekannten Handbuches.

#### Aus dem Inhalt:

- Aussprache
- Allgemeines (Zeit, Zahlen, Wetter, Familie etc.)
- Reise und Tourismus
- Öffentliche Dienste (Schriftenkontrolle etc.)
- Körperpflege (Krankheiten, Arzt etc.)
- Kleidung
- Verkaufsgeschäfte (Gespräche in versch. Läden)
- Vergnügungen
- Wohnen (Anweisungen an Zimmermädchen etc.)
- Hotel (Fragen an die Réception etc.)
- Essen und Trinken (für Service und Küche)
- Fahrrad und Motorfahrzeuge
- Landschaftswart
- Berufe, Industrie
- Verschiedenes

Zu beziehen gegen Einzahlung von Fr. 5.80 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 Treuhandstelle SHV, Bahnhofstrasse 18, Montreux (II b 3575, Vevey).

### Wir danken

allen unseren Mitgliedern und dem bei uns angemeldeten Personal, welche uns prompt von den getätigten Engagements Kenntnis geben und nicht benötigte Offerten sofort retournieren. Sie helfen uns damit zu vermeiden, dass Offerten von bereits platziertem Personal weiter in Zirkulation gebracht werden, wodurch Ihnen und uns Mehrarbeit und Kosten erspart werden können.

Hotel-Bureau



Wir suchen in Jahresstelle tüchtige, freundliche

### Empfangssekretärin

Eintritt 1., evtl. 15. August 1964. Guter Verdienst, geordnete Freizeit, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an  
**Derby Hotel, Wil SG**

### Wir suchen zu baldigem Eintritt:

- Chef de rang**
  - Commis de rang**
  - Commis de cuisine**
  - Communard**
  - Buffettochter**
  - Etagen-**
  - Hilfs-Gouvernante**
  - Office-**
  - Hilfs-Gouvernante**
  - Portier-Vorarbeiter**
  - Hausburschen**
  - Kellerbursche**
- Gef. Offerten sind erbeten an das Personalbureau, Kongresshaus, Zürich.

### Gesucht per sofort oder 15. Juli

### Zimmermädchen

In Jahresstelle. Hotel Jura, Basel. Tel. (061) 23 18 00.

### Hotel Stadthaus, Nidau/Biel

sucht per 15. August 1964 oder nach Übereinkunft flinken, versierten

### Restaurations-Küchenchef

In Dauerstellung. Tüchtige Hilfskräfte vorhanden. Wir erwarten Offerten von nur bestausgewiesenen Köchen. Evtl. Ehepaar, Frau als Buffetdame. Offerten an W. Portmann, Hotel Stadthaus, Nidau/Biel. Tel. (032) 24 25 26.



suchen nach Übereinkunft, spätestens auf den 1. August 1964:

- Tochter  
sauber, sympathisch mit Servicekenntnissen für Snackbar
- Praktikantin  
für Dancing-Bar  
Fixum, angenehme Arbeitsbedingungen
- Kellner evtl. Commis  
für Dancing, der nebenbei gegen gute Bezahlung täglich 3-4 Stunden bei der Keller-mise-en-place hilft  
Beruflich und finanziell interessante Posten  
Telephonisch werden keine Auskünfte erteilt, die Bewerber richten deshalb ihre schriftlichen Offerten, wenn möglich mit Zeugnisauszügen oder Angaben der bisherigen Tätigkeit wie Photo, an die Direktion.



sucht für diese Sommersaison, bei Zufriedenheit auch für den Winter 1964/65

erfahrene, tüchtige

## I. Glätterin

Offerten mit Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Photo dringend erbeten an Direktion Suvretta House St. Moritz.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### Commis de cuisine oder Entremetier

### Lingerie- und Angestellten-Zimmermädchen

### Küchen-Officebursche (Tournant)

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an Familie Stettler, Parkhotel Schoenegg, in Grindelwald B.O. Telefon (036) 3 28 88.

Gesucht zu baldigem Stellenantritt:

### Patissier Commis de cuisine Commis de rang

Jahresstellen mit gutem Verdienst. Offerten mit Photo und Zeugniskopien an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht für Sommersaison, Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

### Demi-chef

Offerten an Hotel Restaurant Krebs, Interlaken.

Gesucht in Hotel-Restaurant beim Flughafen Kloten bei Zürich:

### Koch

welcher Freude hätte, in moderner, guteingerichteter Küche zu arbeiten.

### Patissier

welcher Interesse hätte, in der Küche mitzuarbeiten. Guter Lohn und geregelte Freizeit.

Hotel Löwen, Glattbrugg bei Zürich. Tel. (051) 839333. ab 13. Juli: Bürgisser, bei Brand, Frohmatt, Escholzmatt. Tel. (041) 868319.

Gesucht nach Lugano

### Saal- oder Anfangssaaltochter

### Bar- und Hallentochter

### Anfangs- oder II. Gouvernante

Offerten an Hotel Continental, Lugano.

Wir suchen per sofort:

### Commis-Gardemanger Commis-Saucier Kochlehrling Zimmermädchen

**Pâtisserie Raben**  
HOTEL RABEN BEIM RATHAUS  
LUZERN TELEPHON 041/207 34

## Hotel Schweizerhof, Basel

sucht:

**Zimmermädchen  
Entremetier  
Commis de cuisine  
Commis de rang  
Commis de bar  
Bartochter**

Eintritt baldmöglichst.

## Hotel Continental, Lugano

sucht

## Oberkellner

infolge Erkrankung des bisherigen Inhabers dieser Stelle.

Eintritt nach Übereinkunft.

## Grosshotel Berner Oberland

(Luxusklasse)

sucht in Jahresstelle, mit Eintritt im Laufe des Winters:

## Chef de Réception- Assistant Manager

Einem tüchtigen und sprachenkundigen Bewerber ist Aussicht auf spätere Aufstiegsmöglichkeit geboten. Schweizer Bürger wird bevorzugt. Offerten mit den notwendigen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre RA 1552 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Le Montreux Palace à Montreux

cherche, par suite de maladie du titulaire actuel, un

## 1<sup>er</sup> maître d'hôtel

capable de diriger une importante brigade. Place à l'année, excellentes conditions.

Faire offre à la Direction.

## Patissier

erstklassiger Mitarbeiter

gesucht von bekanntem Haus mittlerer Grösse. Saison bis Ende Oktober

Baldiger Eintritt erwünscht oder nach Übereinkunft.

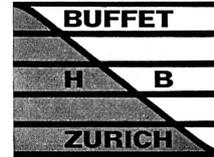
Offerten erbeten unter Chiffre PA 1906 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Grossrestaurationsbetrieb

Unser langjähriger Küchenchef möchte auf kommenden Herbst von seinem Posten zurücktreten. Wir haben deshalb die Stelle als

## Küchenchef

neu zu vergeben. (Jahresstelle) Eintritt 15. August/1. September 1964. Interessenten mit langjähriger Erfahrung in französischer Küche (Spezialitäten-Restaurant), Organisation von Gross- und Kleinbanketten, Kalkulation, Führung grosser Brigade sind gebeten, ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen und Referenzen einzureichen unter Chiffre KU 1770 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Wir suchen per sofort oder später in Jahresstellen

**Chef de service  
Restaurationstochter  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Buffetdamen  
Buffettöchter**

Interessenten richten ihre Offerte, unter Beilage von Zeugnisabschriften und Photo an das Personalbüro des Bahnhofbuffets, Zürich HB, Telefon (051) 23 37 93

Wir suchen per Mitte August oder anfangs September jüngere, nette

## Restaurationstochter

in sehr nettes Team. Wir führen ein erstklassiges Grill-Room-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre RE 1822 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Kongresshaus, Zürich

sucht zu baldigem Eintritt  
eine tüchtige, energische

**Office-Küchengouvernante  
Economatgouvernante  
Commis de cuisine  
Communard  
Buffetochter  
Buffetanfängerin**

Gefälligst Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche sind erbeten an das Personalbüro.

## Hotel u. Kurhaus, Bad Passugg

(130 Betten) bei Chur

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Chefs de rang  
Demi-chef de rang  
Saaltöchter** (deutschsprechend)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion erbeten.

Wir suchen auf Mitte September

## Küchenchef

zu Brigade. Vielseitiger, interessanter Betrieb.

Offerten mit Lohnansprüchen und Unterlagen an H. Dumelin, Hotel Bahnhof, Frauenfeld.



Le poste de

## DIRECTEUR

est à repourvoir dans restaurant de 1<sup>re</sup> classe au centre de Lausanne.

On demande personnalité jeune et dynamique avec connaissances approfondies de la restauration.

On offre: Très bonnes conditions de travail, excellent salaire, possibilités de promotion dans le cadre d'un groupe.

Date d'entrée: selon entente.

Faire offres détaillées avec photographie, curriculum vitae et références à M. Pierre Givel, Avenue du Théâtre 7, 1000 Lausanne.

### Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht per sofort:

**Entremetier  
Commis-Tournant  
Econamatgouvernante  
Tournante**  
(Buffet-Econamat)

Offerten an M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, Zürich.

### Hotel Seehof, Arosa

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### Saaltöchter Saalkellner

Offerten erbeten an A. Caduff-Birkmaier.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

### Barmaid für Hotelbar

### Demi-chef

Offerten sind erbeten an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, St. Gallen. Telefon (071) 22 29 22.

### Hotel Engemathof, Zürich 2

sucht in Jahresstellen mit baldmöglichem Eintritt:

### I. Glätterin Commis de cuisine Commis de rang

Offerten an die Direktion erbeten.

Gesucht für sofort:

### Saaltöchter oder Saalkellner Küchenbursche

Offerten an Hotel Schweizerhof, Wengen. Telefon (036) 3 46 74.

### Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern

sucht nach Übereinkunft  
tüchtige, jüngere

### Serviertöchter

für Gaststube  
Hoher Verdienst, geregelte Freizeit.  
Im gleichen Hause wird auf Herbst 1964 eine

### Kochlehrstelle

frei.  
Offerten an Hotel Bären, Ostermündigen bei Bern. Telefon (031) 65 50 47.

On cherche pour saison d'hiver à Verbier:

- bon chef de cuisine
- concièrge
- 2 chefs de rang
- 2 barmaids
- 4 garçons de service pour dancing
- garderobière
- 4 femmes de chambre
- 4 commis de rang
- 2 lingères
- 3 commis de cuisine
- 2 garçons de maison
- 2 garçons de cuisine
- 3 filles d'office
- commis de bar
- 2 portiers

Faire offre avec copies de certificats, photo. Hôtel Rhodania, Verbier VS. Pour les employés de service nous demandons anglais, allemand et français.

Gesucht in erstklassigen Restaurationsbetrieb jüngere

### Buffettöchter/ Tournante

evtl. Anfängerin.

Gelegenheit die Gouvernante an deren Freitagen selbständig abzulösen. Hoher Lohn mit freiem Zimmer und Kost im Hause, geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt anfangs August oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten unter Chiffre BT 1824 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen auf Anfang September:

### Küchenchef Gouvernante

in vielgestaltigen, mittleren Betrieb der Ostschweiz. Für tüchtiges Ehepaar gute Existenz. Wohnung im Hotel. Offerten unter Chiffre KG 1742 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

Gesucht in Klinikbetrieb des Berner Oberlandes gautausgewiesener

### Koch

(evtl. Köchin)

mit Kenntnissen der Diätküche. Einem tüchtigen Fachmann bietet sich eine Dauerstelle mit guten Arbeitsbedingungen. Für verheiratete Bewerber besteht die Möglichkeit der Mitarbeit der Frau.

Altersfürsorgekasse. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre OFA 2479B an Orell Füssli-Annoncen AG, Bern.

Gesucht:

### Buffetdame oder -tochter Buffetbursche

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Schichtbetrieb, guter Verdienst. Hotel Hammer, Olten.

### L'Institut International de Glion

cherche

### professeur

d'administration et de technique hôtelière

Entrée 1er octobre au plus tard; engagement à l'année; traitement et conditions conformes à l'enseignement supérieur.

Le candidat doit posséder une formation hôtelière théorique et pratique complète, des capacités pédagogiques et une vaste expérience dans des établissements de diverses catégories. Faire offres détaillées à la Direction de l'Institut à Glion.

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

### Commis de cuisine

Wir bieten guten Lohn, angenehmes Arbeitsklima in kleiner Brigade. Zimmer im Hause. Konzert-Café-Restaurant Wartmann, Winterthur. Tel. (052) 2 60 25.

Wir suchen für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant:

### Kochlehrling und Buffetlehrtöchter

Gelegenheit, die französische Sprache zu erlernen. Angenehmes Arbeitsklima. Offerten bitte an Hotel La Bonne Auberge, Delémont. Telefon (066) 21758.

Wir suchen

### Direktions-Assistent

per 1. September oder nach Übereinkunft.

Nach gründlicher Einführung umfasst das Tätigkeitsfeld folgende Aufgaben:

- Menuplanung, Bankett- und Traiteurorganisation in Zusammenarbeit mit Direktion und Küchenchef.
- Verkaufs- und Einkaufskalkulationen. Neugestaltung von Speise-, Restaurations- und Getränkekarten; Mithilfe bei der Planung und der Durchführung von Spezialaktionen.
- Administrative Arbeiten im Zusammenhang mit Küchenführung und Kalkulation. Erstellung von Abrechnungen, Barkontrollen sowie Verkaufsstatistiken. Werbung.

Interessenten sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Ausbildung und Praxis in Küche und Service
- Gute Allgemeinbildung und Grundkenntnisse der einschlägigen Büroarbeiten.
- Deutsch, Französisch und wenn möglich Englisch- und Italienischkenntnisse.
- Interesse an einer Tätigkeit in lebhaftem, dynamisch und neuzeitlich geführtem Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Wir bieten eine den Anforderungen und Fähigkeiten entsprechende grosszügige Honorierung, geregelte Arbeitszeit sowie auf Wunsch Einzelzimmer in unserem modernen Personalhaus. Beitritt in unsere Pensions- und Fürsorgekasse möglich.

Richten Sie bitte Ihre Offerten mit ausführlichen Unterlagen an die Direktion Hotel International Basel. Auf Wunsch erteilen wir auch auf telefonische Anfragen Auskunft. Telefon (061) 24 98 00.

### Hotel International

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant jüngere, tüchtige

### Buffettöchter

(Stütze des Patrons)

als **Anfangsgouvernante** (Italienisch- und Französischkenntnisse). Selbständiger Vertrauensposten. Kost und Zimmer im Hause. Hoher Lohn, geregelte Freizeit. Ausführliche Offerten mit Bild und Zeugniskopien erbeten unter Chiffre BU 1823 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht wird

### Restaurationskellner

sehr hoher Verdienst

### 2 Mädchen für das Buffet

guter Lohn, Kost und Wohnung frei

### Kindermädchen

kein Kochen, keine Wäsche

Anreisekosten werden erstattet. Bewerbung mit Lichtbild sofort erbeten an: Schlossgaststätte Mon Repos, Inh. Herr Gruber, Ludwigsburg bei Stuttgart.

Gesucht für lange Wintersaison

### Concièrge

welcher bereit wäre im Frühjahr und Herbst Funktionen für das Schul-Hotel des Schweizer Hotelier-Vereins zu übernehmen.

Eintritt Herbst 1964, nach Übereinkunft. Offerten an H. Binder, Hotel du Midi, Davos.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft aus- hilfsweise:

### Officegouvernante Chef de rang

Offerten an Grand Hotel Vereina, Klosters. Telefon (083) 4 11 61.

Gesucht

### Küchenchef

in kleine Brigade, Jahresstelle. Sehr guter Lohn. Offerten unter Chiffre GK 1838 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Posthotel Rössli, Gstaad

sucht:

### Chef de partie Commis de cuisine

Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Familie M. Wildmer-Ammon.

Nous cherchons pour petit restaurant au bord du lac un jeune

### cuisinier seul

Prière de faire offres avec certificats et prétentions de salaire à M. A. Montandon, Restaurant des Halles, Neuchâtel. Téléphone (038) 5 20 13.



## Hotel Baur au Lac, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Chef de grill  
Commis de rang  
Chasseur  
Glätterin  
Lingeriemädchen  
Officemädchen  
Officeburschen**

Offerten erbeten an die Direktion.

**Ascona (Tessin)**  
Gesucht in Erstklasshotel

## Demi-chef de rang

(für Sommersaison)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Europe au Lac, Ascona TI.

Gesucht in Jahresstellen nach Zürich:

**Partiekoche  
2 Jungköche  
Zimmermädchen  
Portier**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Postfach 731, Zürich 22.

Gesucht junge

## Köchin

Beste Ausbildungsmöglichkeit für feinste Spezialitäten. Sommer Luganersee, Winter St. Moritz. Nebst bezahlten Ferien stetige Lohnerhöhung nach Leistung. Hotel Carina, Morcote (Luganersee). Telefon (091) 81131.

Wir suchen per sofort oder auf den 15. Juli netto, freundliche

## Restaurations Tochter oder Kellner

Schichtenbetrieb, guter Verdienst. Offerten sind erbeten an Hotel Volkshaus, 8400 Winterthur. Tel. (052) 28251.

### Wir suchen

für unseren modernen Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Eintritt nach Übereinkunft:

Loge:  
**Nachtconcierge**  
(oder gutqualifizierter Nachtportier)

Economat:  
**Gouvernante**  
(evtl. Hotelfachschülerin, die sich während 1 Jahr in den Economat-, Buffet- und Officiedienst einarbeiten möchte)

Etage:  
**Zimmermädchen**

Restaurant «Au Premier»:  
**Chef de rang  
Demi-chef de rang  
Commis de rang**

Restaurant «Steinpick»:  
**Restaurations Tochter  
Buffetdame  
Buffettochter**

Snack-Room «Mexicana»:  
**Buffetdame**

Gutbezahlte Jahresstellen bei geregelter Arbeitszeit (Schichtbetrieb). Auf Wunsch Zimmer im modernen Personalhaus. Pensions- und Fürsorgekasse.

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion Hotel International Basel. Persönliche Vorstellung nur nach Übereinkunft. Telefon (061) 24 98 00.

**Hotel International**

## Derby Hotel, Wil SG

sucht:

**Chef-Saucier**  
(remplaçant Chef)  
**Chef-Entremetier**  
**Commis-Saucier**  
**Commis-Entremetier**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an Derby Hotel, Wil SG.

Gesucht für sofort

## Alleinkoch od. Köchin

Gutbezahlte Jahresstelle. Sich wenden an Hotel Krone, 3500 Thun. Telefon (033) 2 10 10.

Gesucht in Jahresstelle

## Patissier

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Wilden Mann, Luzern.

## Grand Restaurant à Genève

cherche pour son bar

## barmaid au stock

Connaissance de l'anglais désirée. Entrée immédiate. Faire offres avec photo à Pierre Hauri, Auberge à la Mère Royaume, 1200 Genève.

Wir suchen zu baldigem Eintritt tüchtigen

## Alleinkoch

Wir bieten Ihnen gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie interessante, selbständige Arbeit.

Offerten an O. Zumbühl, Hotel Löwen, Zug. Telefon (042) 4 00 73.

**Auf Anfang August gesucht in gutgehendes Speiserestaurant**  
**2 freundliche**  
**Serviertöchter**

Zimmer im Hause. Familie E. Martin-Fünfschilling, Restaurant Ziegelhof, Liestal BL. Telefon (061) 84 23 86.

Gesucht per sofort eine junge, tüchtige, sprachkundige

## Barmaid

Guter Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit. Offerten an Arthur Dorer, Soldanella Bar, Bad Ragaz SG. Telefon (085) 9 15 10.

Gesucht per sofort

## Hilfskoch

Restaurant Rebe, Sektor 6, Expo 1000 Lausanne. Telefon (021) 36 16 72

## Hotel garni Victoria-National

Centralbahnplatz 3-4, Basel

sucht einen tüchtigen, sprachkundigen

## Empfangssekretär oder Empfangssekretärin

Erfahrung mit der N.C.R.-Hotelbuchungskasse erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Eintritt auf 2. August 1964.

Gleichzeitig suchen wir erfahrene

## Lingeriegouvernante

Interessentinnen und Interessenten wollen bitte ihre Offerte senden an:

Dir. H. W. Reber, Hotel Victoria-National, Centralbahnplatz 3-4, Basel, oder telephonieren, Telefon (061) 34 53 80.



## Carlton Elite Hotel Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen zum möglichst baldigen Eintritt tüchtigen, beruferfahrenen

## Wäscher

für Ferienablösung für ca. 3 Wochen. Telephonieren Sie bitte W. Studer, Dir., Carlton Elite Hotel, Zürich, Telefon (051) 23 66 36.

Gesucht wird per sofort oder nach Übereinkunft:

**2 Commis de cuisine oder Köchin  
Küchenbursche  
Hausbursche  
Hausmädchen  
2 gute Restaurationsstöchter**

Offerten sind erbeten an Hotel Touring, Bahnhofplatz, 3400 Burgdorf.

Gesucht junger, einsatzfreudiger

## Oberkellner

in mittleren Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre OB 1897 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht qualifizierte

## Geranten-Ehepaar

für Hotel mit Restaurationsbetrieb in Chur. 25-30 Fremdenbetten. Umsatz nachweisbar; gute Kundschaft vorhanden. Bei Eignung Pachtübernahme erwünscht. Eintritt sobald als möglich. Es wollen sich nur erfahrene Fachleute melden. Schriftliche Offerten an IMMOGRISCHA AG, Bahnhofstrasse 9, 7001 Chur.



près Sion

cherche pour sa rôtisserie

## jeune cuisinier ou commis de cuisine

Nourri, logé. Entrée 1er août. Faire offre à P. Juriens, Directeur. Téléphone (027) 4 43 68.

## Bedeutendes Unternehmen am Genfersee

sucht

## diplomierte Schwester

Krankenablösung (Juli) oder Dauerstelle. Bewerbungen erbeten an die Direktion der Klinik Valmont, Gilon-sur-Montreux. Telefon (021) 61 38 02.

## Tessin

Gesucht von Erstklasshotel zu baldmöglichstem Eintritt:

**Nachtportier**  
(3 Sprachen)  
**Chasseur-Liftier**  
(Deutsch, Französisch)  
**Etagenportier**  
**Patissier**  
**Commis de cuisine**  
**Commis de rang**

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Parkhotel, Locarno.

Gesucht für sofort tüchtiger

## Alleinkoch

Hoher Lohn. Pension Burgener, 3906 Saas-Fee. Telefon (028) 7 82 22.



Wir suchen:

**Sekretärin**  
**Patissier**  
**Buffettochter**  
**Serviertochter**

Wir bezahlen hohe Löhne und verlangen gute Leistungen. Bitte melden Sie sich bei J. Guyer-Pfister, Buffetbuffet, Rapperswil am Zürichsee. Telefon (055) 20432

On cherche:

**dame de confiance**  
pour le buffet:  
**filie d'office**  
**employée de maison**  
**sommelière**

Téléphone (038) 5 30 08.



für unsere Betriebe in Luzern und Bern auf Herbst 1964:

**Chef-Saucier**  
**Commis-Saucier**  
**Commis de cuisine**  
**Commis-Patissier**  
**Tournant**  
**Kaltmamsell**  
**Stagiaire de cuisine**  
**Buffettochter**  
**Serviertochter**  
**Kellnerlehrling**  
**Büropraktikant(in)**

Wir bieten Ihnen: zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, gründliche Einarbeitung.

Wenden Sie sich bitte an Herrn Dedie, Mövenpick AG, Region Bern, Spitalgasse 32, Bern.



### Hotel Schweizerhof, Bern

sucht in Jahresstellen:

**Commis de rang  
Kaffeeköchin  
Buffetochter  
Hausmädchen**

Offerten erbeten an die Direktion.



### Seerestaurant Rorschach SG

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Chef de partie  
Commis  
de cuisine**

Sehr guter Verdienst zugesichert. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind erbeten an die Direktion. Telefon (071) 41 55 86.

**Hotel Le Mazot, Baden AG**  
sucht per sofort

### Koch oder Commis de cuisine

Wir bezahlen hohe Löhne und verlangen gute Leistungen. Offerten erbeten an P. Aebersold-Broder. Telefon (056) 2 67 03.

**Hotel Kreuz, Balsthal**  
sucht in gutbezahlte Jahresstelle

### Alleinsekretärin

für sämtliche vorkommenden Büroarbeiten, wenn möglich mit Sprachenkenntnissen. Eintritt nach Übereinkunft. Angenehmes Arbeitsklima mit geregelter Freizeit.

Offerten an E. Bader-Grieder. Telefon (062) 2 74 12.

Wir suchen in Jahresstellen:

tüchtige, selbständige

### Buffetdame

sowie gewandte, ehrliche

### Restaurationsochter

Überdurchschnittlicher Verdienst. Geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten sind zu richten an L. Gétaz, Hotel Ekkehard, St. Gallen.

**Bestbekanntes Speiserestaurant  
Nähe Luzern**

sucht in Saisonstellen:

fachtüchtige

### Restaurationsochter Saaltochter Buffetochter Koch-Tournant

Guter Verdienst, Koal und Logis im Hause. Offerten sind zu richten an Peter Schmid, Hotel Waldhaus, Horw LU. Telefon (041) 73 11 85 oder 73 12 17.

**Gesucht in modernes Hotel (70 Betten) mit Passanten-Restaurant:**

### Praktikantin

Stütze des Patrons

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Direktion, Hotel Astoria, 4500 Solothurn.

**Hôtel Bel-Alp, Crans-sur-Sierre**

cherche pour entrée immédiate:

### chef de cuisine

Saison d'été et éventuellement d'hiver. Bon salaire. Faire offre à la Direction. Téléphone (027) 7 16 16.

### GrandHotelEurope,Luzern

sucht zu sofortigem Eintritt, mit Saisondauer bis Ende Oktober, und sehr gutem Verdienst:

**Stopferin  
Lingeriemädchen  
Küchenbursche  
Casserolier  
Commis de rang**

Offerten mit Photo und Zeugniskopien sind an die Direktion zu richten.

### Gesucht nach Pontresina

ab sofort, in Erstklasshaus:

**Restaurationsochter  
(fachkundig)  
Buffetdame  
Kaffeeköchin  
Küchenmädchen  
Demi-chef  
Commis de rang  
Saaltöchter**

Bei Zufriedenheit Winterstelle zugesichert. Offerten unter Chiffre NP 1871 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Grand Hotel les Rasses  
(Waadt, Jura)**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine  
oder Aide de cuisine  
Büropraktikantin  
(für 2 Monate)  
Etagenportier (Anfänger)**

Offerten an Dir. P. H. Gantenbein. Tel. (024) 6 24 36.

**Hotel Le Mazot, Baden AG**  
sucht

### Serviertochter

in gutgehendes Speiserestaurant. Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit. Offerten erbeten an P. Aebersold-Broder. Telefon (056) 2 67 03.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine  
Serviertochter  
Argentier  
Hausmädchen**

Gutbezahlte Stellen bei geregelter Arbeits- und Freizeit. Offerten erbeten an Familie Otto Rogger-Baumberger, Kunsthaus-Restaurant, Luzern. Telefon (041) 2 40 23.

**Café-Restaurant «La Prairie», Neuchâtel, demande pour entrée immédiate ou date à convenir:**

**sommelière  
aide de buffet  
fille d'office  
casserolier**

Téléphone (038) 5 57 57.

**Tessin (Luganensee)**

**Gesucht per sofort in neuaufgebautes Hotel mit Restaurationsbetrieb**  
eine tüchtige

### Saaltochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit. Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind zu richten an Familie C. Sormani-Jungi, Hotel del Pesce, 9688 Ponte Tresa-Lugano.

**Gesucht per 1. Oktober oder nach Übereinkunft jünger, tüchtiges**

### Geranten-Ehepaar

(evtl. Mann Küchenchef, Frau Sekretärin)

für neuzeitlich eingerichtetes, mittleres Hotel-Café-Restaurant. Gutqualifizierten Fachleuten mit Fähigkeitsausweis ist eine gutbezahlte, selbständige Dauerstelle geboten. Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf, Lohnansprüchen und Photo sind zu richten unter Chiffre W 23651 U an Publicitas AG, Dufourstrasse 17, Biel.

### Hotel Krone, Spiez

sucht mit sofortigem Eintritt oder nach Übereinkunft:

### Alleinportier Küchenbursche

Offerten an Hotel Krone, Spiez.

### Hotel Bären, Bern

sucht in Jahresstelle:

### Portier-Tournant

sprachenkundig

Interessante und vielseitige Tätigkeit, guter Verdienst und geregelte Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten sind zu richten an die Direktion. Telefon (031) 22 33 67.

### Hotel Metropol, St. Gallen

sucht per sofort:

### Commis de cuisine Zimmermädchen

Wir bieten sehr gute Entlohnung und geregelte Freizeit.

Hotel Metropol, St. Gallen, Dir. P. Musa.  
Telefon (071) 23 35 35.

### Hotel Restaurant Salmen Schlieren

sucht:

tüchtige

### Restaurationsochter und Buffetochter

(auch Anfängerin)

Gute Verdienstmöglichkeit. Eintritt sofort. A. Pfenniger. Telefon (051) 98 60 71.

Gesucht

### Bartochter

In neues Bar-Restaurant (in Frage käme auch Restaurationsochter mit Barkenntnissen). Sehr guter Verdienst. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an

**Hotel Speer, Rapperswil**  
am Zürichsee  
Telefon (055) 2 17 20.

Pour restaurant à 4 km de Lausanne, on cherche

### cuisinier ou cuisinière

sachant travailler seul. Entrée 1er août 1964. Ecrire sous chiffre PA 12497 à Publicitas Lausanne.

### Rheinfelden bei Basel

Gesucht

### Sekretärin evtl. Sekretär

für offizielles Verkehrsbureau

Stellenantritt 1. August oder nach Vereinbarung. Jahresstelle oder Aushilfe für 2-3 Monate. Selbständiger Posten.

Offerten erbeten an Kur- und Verkehrsverein.

**Gesucht in Passantenhotel der Stadt Bern**  
fachkundige, initiative

### Gouvernante- Stütze der Directrice

Wir bieten gute Zusammenarbeit und Unterstützung und erwarten positive Mitarbeit und sichere Führung des Personals. Für tüchtige Kraft gutbezahlte Dauerstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre GD 1833 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Hotel Eden au Lac Zürich

sucht sprachkundige

### Telephonistin

Offerten an die Direktion erbeten.

### Ascona (Tessin)

MOTEL LOSONE



### Ferienparadies MOTEL LOSONE

100 Betten, Spezialitätenrestaurant, Bar-Dancing Casa Rustica

Wir suchen ab sofort bis Ende Oktober

**Saucier  
Commis  
Restaurations-  
kellner**

Offerten mit Bild und den üblichen Unterlagen an Familie Somaini, Motel Losone (Tessin).

### Hotel du Lac, Gunten

Thunersee  
sucht per sofort für 3 Monate

### Zimmermädchen

Hoher Verdienst. Offerten an Familie F. Furi, Hotel du Lac, Gunten. Telefon (033) 7 34 21.

### Hotel Caspar Badrutt, St. Moritz

sucht per Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

### 2 Commis de rang Hilfsportier

Offerten an die Direktion. Telefon (082) 3 40 12.

**Au Rendez-Vous, Grindelwald**  
(Restaurant, Tea-Room)

Wir suchen zu baldigem Eintritt

### Serviertochter

Guter Verdienst. Offerten an Fritz Kaufmann-Jost. Telefon (036) 3 21 81.

**Gesucht für guten Speiseservice**  
tüchtige

### Serviertochter

(Englischkenntnisse)

Hotel-Restaurant Sonne, Mumpf am Rhein.  
Telefon (064) 7 22 03.

Gesucht wird tüchtige

### Restaurationsochter

in gutes Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug. Eintritt auf 15. Juli. Geregelter Arbeitszeit, guter Verdienst. Offerten sind zu richten an Emil Ulrich, Restaurant Hirschen, Zug.

Nous cherchons

### commis de cuisine

Prière de faire offres au Restaurant des Halles à Neuchâtel. Téléphone (038) 5 20 13.

### Grindelwald

Gesucht für die Wintersaison 1964/65 erstklassiges

### Orchester Trio

für Unterhaltungs- und Tanzmusik in grösseren Hotels.

Bewerbungen sind an das Verkehrsbüro, Grindelwald B.O., Telefon (036) 3 23 01, zu richten.

Eine gute Gewohnheit:

täglich Eptinger



**Carlton Hotel, St. Moritz**  
sucht per sofort bis anfangs September

**Restaurationstochter**

für Schwimmbadrestaurant

Eloofferten mit Zeugniskopien, Foto sind an die Direktion erbeten.

Gesucht per 10. August 1964 tüchtige, nette

**Serviertochter**

Sehr hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit, Offerten mit Bild an Café-Konditorei Merz, Bahnhofstrasse, Chur, Telefon (081) 2 34 26.

Gesucht

**Commis de cuisine oder Koch**

Gutbezahlte Stelle.

Hotel Speer, 8640 Rapperswil am Zürichsee. Telefon (055) 2 17 20.

Gesucht in Restaurant einfache

**Serviertochter**

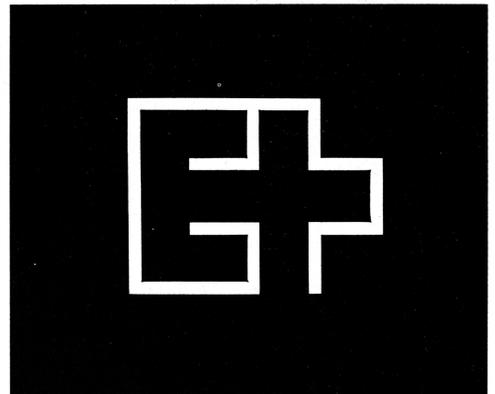
Bedingungen: gute Rechnerin, nicht unter 18 Jahren, Guter Verdienst. Familie Gisiger, Restaurant Krone, Seizach SO.

25

«OLYMPIA-EXPRESS» KAFFEEMASCHINEN

stehen in 15 verschiedenen Etablissements der Expo.

Gibt es einen überzeugenden Beweis für die Qualität des Schweizerfabrikates «Olympia-Express»?



<b>Etablissement:</b>	<b>Konzessionär:</b>	
Café Belvédère	Chicorée S.A., Renens	(2 Maschinen)
Restaurant «L'Efficiency»	S. Laurenti, Lugano	(2 Maschinen)
Restaurant «Ticino»	S. Laurenti, Lugano	(2 Maschinen)
Restaurant «Le Cosmopolite»	R. Bindella, Zürich	(2 Maschinen)
Restaurant «Oberland»	R. Bindella, Zürich	(2 Maschinen)
Bar Bois	R. Bindella, Zürich	(1 Maschine)
Restaurant «Le Lacustre»	Direction Expo 64	(2 Maschinen)
Restaurant «Au Beauvalais»	Provins, Sion	(2 Maschinen)
Café des Sports	M. Ganguin, Locarno	(1 Maschine)
Bar du Théâtre	Direction Expo 64	(1 Maschine)
Bar de la Bourse	J. L. Cuénod, Lausanne	(1 Maschine)
Restaurant «Rendez-vous»	Migros-Genossenschaft, Zürich	(1 Maschine)
Kaffee-Degustation Sektor 5	Gruppe Handel Expo 64	(4 Maschinen)
Restaurant «Zürileu»	Boissons Désalérites S.A. Lausanne	(1 Maschine)
Café des Arts	Brönimann & Germann, Lausanne	(1 Maschine)

Olympia-Express Kaffeemaschinenfabrik L. Bresaola, 6830 Chiasso, Tel. (091) 4 32 14 und 15

Wir suchen für unseren vielseitigen, modern geführten Stadtbetrieb eine nicht zu junge

**Buffetdame**

Wir bieten gute Entlohnung, nettes Arbeitsklima und interessante, verantwortungsvolle Arbeit. Zimmer im Hause. Erfahrene Bewerberinnen wollen sich melden bei W. Wartmann, Konzert-Café-Restaurant Wartmann am Bahnhof, Winterthur. Telefon (052) 2 60 25.

Gesucht für die Wintersaison 1964/65 in gutes, mittleres Zweisaisonhotel, tüchtiger

**Direktor, Directrice oder Direktions-Ehepaar**

Offerten mit Zeugniskopien, Lebenslauf und Gehaltsansprüchen unter Chiffre DD 1645 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**London**

First class French Restaurant offers position for a good

**Commis de cuisine**

(Assistant Cook)

Age 21 to 25, at least three years of training, £ 20 per week. Applications to Genevieve Restaurants, 13 & 14 Thayer Street, London W. 1.

**Modernes Hotel am Zürichsee**  
sucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Buffetdame (-tochter)**

(Anfängerinnen werden angelernt.) Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind erbeten an E. Gugolz, Hotel du Lac, Wädenswil ZH. Telefon (051) 95 61 26.

**Bekanntler, lebhafter Stadtbetrieb mit gepflegter Küche sucht per sofort einen tüchtigen, aufgeweckten**

**Commis de cuisine**

Sehr gute Anstellungsbedingungen. Bitte vereinbaren Sie eine unverbindliche Besprechung durch Telefon (051) 47 16 04.

Wir suchen flinke, freundliche und ehrliche

**Serviertochter**

die sich im Speisesevice auskennt. Hoher Verdienst und gute Behandlung. Offerten an Hotel Löwen, Langenthal BE. Telefon (063) 2 18 61.

**Hotel Reina Cristina, Algeciras (Spain)**  
Male

**Receptionist**

required from October for de luxe Hotel, Southern Spain. Age from 24 years. English essential with knowledge of French, German and Spanish if possible. Write with full details of experience, curriculum vitae, references, together with recent photograph. Applications direct to Manager.

**Mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz**  
sucht per sofort oder 15. Juli tüchtige

**Allgemeingouvernante**

in rechtbezahlte Dauerstelle. Vertrauensposten. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Etwas Italienisch erwünscht. Referenzen und Angabe der Lohnansprüche sind zu richten unter Chiffre AG 1812 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstelle

**Buchhalter/Sekretär**

in mittleres Bahnhofbuffet der Zentralschweiz. Bilanzsicher. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre BS 1813 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Importante Société Hôtelière**  
cherche pour son nouvel hôtel en Afrique Occidentale

**chef de cuisine**

sachant travailler seul, pour diriger et former brigade africaine, dans cuisine ultra moderne.

**comptable**

sachant établir seul un compte d'exploitation d'hôtel et un bilan; pouvant travailler sur machine comptable.

**chef de réception-secrétaire-caissier**

ayant une bonne expérience dans les trois fonctions.

Pour ces trois postes, a connaissance parfaite du français est exigée. Bon salaire. Départ souhaité: de suite. Faire offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats et prétentions, sous chiffre JS 1709 à l'Hôtel-Revue, Case postale, 4002 Bâle 2.

**Casino Kursaal, Lugano**

sucht in Jahresstellen:

**Buffetdame oder Buffetier Lingeriemädchen**

Gesucht für sofort

**Hotelsekretärin**

Offerten sind erbeten an Hotel Berghelmat, Saas-Fee Wallis, Telefon (028) 7 83 32.

Haben Sie Freude an einem gepflegten Service, um sorgen Sie gute Gäste gerne?

**Kellner-Serviertochter-Ehepaar**

für schönes, neuerstelltes Speiserestaurant mit vielen am Tisch zubereiteten Spezialitäten, in kurzer Zeit zur Stadt werdender Vorortsgemeinde von Zürich. Gewisse Fremdsprachenkenntnisse erwünscht. Sehr hoher Verdienst. Sehr schöne, moderne Wohnung im Hause. Eintritt 1. Oktober 1964. - Für nette

**Buffetochter und Serviceanfängerin**

wäre auch Stelle frei. Senden Sie bitte Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an den Beauftragten: J. Frei-Meyer, Aisenmattstrasse 13, Thalwil ZH.

Gesucht per sofort in Saison-, evtl. Jahresstelle, Nähe London, England

**Koch oder Köchin**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause. Rückreise bezahlt. Englischkenntnisse erforderlich. Offerten an die Direktion Hildenborough Hall Hotel, Otford Hills (Kent, England).

## 20 tadellose Geschirrwash- u. Gläserpülmaschinen

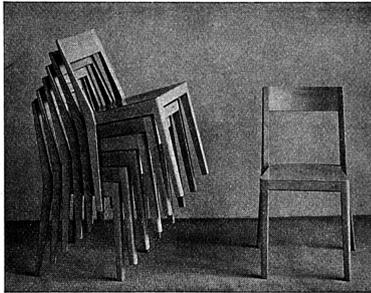
**Eine Gelegenheit wie noch nie!**

mit allem Zubehör für Klein-, Mittel- und Grossbetriebe werden zu stark reduzierten Preisen mit jeder Garantie abgegeben (auf Wunsch auch in Miete).

Für Besichtigung und nähere Auskunft wende man sich an die Firma

**WEFCO Maschinen- und Apparatebau für Grossküchen-Einrichtungen**  
**Walter E. Frech & Co. AG Tel. (062) 944 44 Dagmersellen LU**

wegen Räumung des Lagers



Stuhl Mod. 687 S

### Auszeichnung: «Die gute Form 1960»

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

**HORGEN-GLARUS**

AG. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Glarus

**Jos. Huber, Schönenwerd Nachf. L. Hürzeler**  
 Telefon (064) 3 16 83  
 empfiehlt sich für die Lieferung von kompletten

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

Verlangen Sie unverbindlich Prospekte.

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

## Immer frische Nahrungsmittel

Für das Gastgewerbe werden geeignete Tiefkühlschränke immer notwendiger. Der Trend zu neuzeitlicher Ernährung und die stets wachsenden Ansprüche der Gäste verlangen vom Gastgewerbe reichere Speisezetteln und Unabhängigkeit von saisonbedingten Angeboten an frischen Früchten, Beeren, Gemüsen, Fischen usw.

In einem General Electric-Tiefkühlschrank lassen sich grosse Mengen verschiedenster Tiefkühlprodukte vollkommen einwandfrei und übersichtlich aufbewahren. So können Sie diese hochwertigen Nahrungsmittel Ihren Gästen das ganze Jahr hindurch stets frisch servieren.

General Electric-Tiefkühlschränke erreichen Temperaturen bis -23 °C. Die Kälte lässt sich nach Wunsch regulieren, und ein Thermostat sorgt dafür, dass sie konstant bleibt. Das hier abgebildete Modell hat ein Fassungsvermögen von 390 Litern. Allein in den Aluminiumtablären an der Innentüre können über 50 Standard-Tiefkühlpackungen übersichtlich eingeordnet werden. Dieser mittelgrosse General Electric-Tiefkühlschrank lässt sich überall gut einbauen und beansprucht wenig Bodenfläche.

Das in den Aussenmassen gleiche Modell CA-373 Automatic zeichnet sich durch das Schnellgefrierfach mit automatischer Abtauung und Luftumwälzung aus. Das frisch eingelagerte Tiefkühlgut wird rasch und gleichmässig eingefroren, danach stellt das Gefriersystem selbständig auf den normalen Tiefkühlprozess um; ein Vereisen ist ausgeschlossen.

Die Gehäuse der General Electric-Tiefkühlschränke sind aus bonderisiertem Stahl hergestellt und mit eingebraunten Emaille überzogen. Sie sind schlag- und kratzfest und vollkommen unempfindlich gegen Säuren.

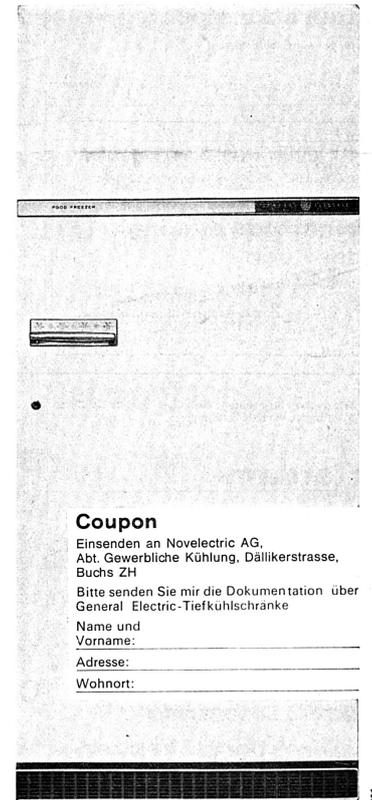
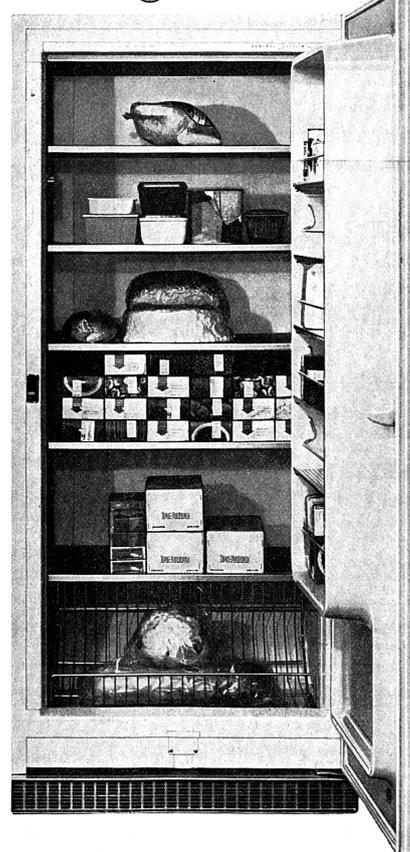
5 Jahre Garantie auf den hermetisch gekapselten wartungsfreien Kühlaggregaten; 1 Jahr auf die ganzen Möbel.

Rascher und zuverlässiger Kundendienst in der ganzen Schweiz: 13 Servicestellen, 110 Servicewagen und über 130 geschulte Spezialisten.

## Novelectric Kühlung

Novelectric AG Zürich, Claridenstrasse 25 (Ausstellung), Büro: Buchs ZH, Tel. 051/94 66 22, Bern, Aarberggasse 40, Tel. 031/22 10 91, Genève, 9, rue Céard, Tel. 022/26 03 38.

GENERAL ELECTRIC



### Coupon

Einsenden an Novelectric AG, Abt. Gewerbliche Kühlung, Dällikerstrasse, Buchs ZH

Bitte senden Sie mir die Dokumentation über General Electric-Tiefkühlschränke

Name und Vorname: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Wohnort: \_\_\_\_\_

**Einfach  
Klein  
Schnell  
Sicher**



## Grosse Auswahl

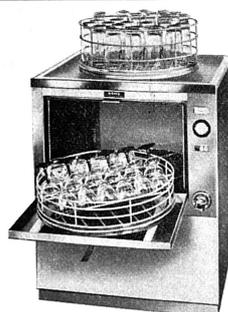
Modelle mit 1-18 Service- und 1-9 Sparten-Addierwerken

Neue Kassen ab Fr. 880.-

**Zur Geldkontrolle**  
**Anker Kassen**

Zürich 4

Militärstrasse 106  
 Telefon 23 86 00



**MEIKO**

Je nach Wunsch als Buffet-Einbaumodell oder freistehend

3 Jahre Garantie auf Motor, Pumpe und Waschsysteem

35 Jahre Erfahrung = Sicherheit + Zuverlässigkeit

**KOBELT**

**Geschirrwash- und Gläserpülmaschine ST-35 G**

Verlangen auch Sie unsere Dokumentation, Referenzen und fachmännische Beratung.

Jakob Kobelt  
 Zürich 8 Riesbachstrasse 61  
 Telefon (051) 47 60 88 / 89

**BON**

Name: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 Ort: \_\_\_\_\_  
 Hr. Jakob Kobelt Postfach Zürich 34

## La Tour Eiffel a 75 ans

En 1885, le gouvernement de la Troisième République décida de célébrer en 1889 le « centenaire de la Révolution française » en organisant une grande « Exposition universelle ». Le programme architectural du ministre du commerce et de l'industrie de cette époque, animateur très dynamique, comptait entre autres édifices (comme le « Trocadéro » et le « Grand Palais ») la construction d'une tour en acier de 300 m de hauteur.

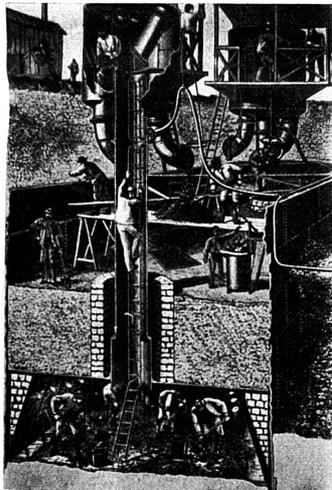
On inaugura cette tour le 31 mars 1889 et, elle vint donc de fêter ses premiers 75 ans.

A cette occasion, M. P. Raffegau, président directeur-général de la « société de la Tour Eiffel », ancien directeur du service des « relations extérieures » de la banque de France, a mis à la disposition de la presse française une documentation bien fournie dans laquelle nous avons pu tirer les détails pittoresques que voici :

« Quand Gustave Eiffel proposa l'édification d'une tour, il affirma : « Elle sera utile à la science ». Elle fut utile au-delà de tout ce qu'on avait osé imaginer. Dans les trois laboratoires installés sur la troisième plate-forme naquit une science nouvelle : la physique



La Tour Eiffel ne porte pas ses 75 ans



A l'époque, la construction des fondations fut un travail gigantesque

de l'atmosphère, cette science d'où est née l'aviation, cette science sans quoi on n'aurait jamais pu lancer des engins spatiaux. On y a étudié : la pluie et l'évaporation, la vitesse du vent, la résistance de l'air et la pression du vent, l'électricité atmosphérique ; on y a vérifié les lois de la chute des corps.

En outre, Cailliet, célèbre pour ses expériences relatives à la liquéfaction de l'air, y fit construire un grand manomètre à mercure pour réaliser avec précision des pressions de quatre cents atmosphères. La tour faisait donc franchir une étape aux sciences physiques.

Elle en faisait franchir une autre, et non moins importante, à l'architecture. Elle effectuait la révolution la plus importante et la plus spectaculaire depuis les cathédrales gothiques. La tour fut élevée en un temps record : poutres de fer, vis et boulons, s'ajustèrent avec une facilité remarquable. C'est le premier modèle de bâtiment préfabriqué.

New York lui doit, peut-être, son importance et son caractère. La tour prouvait qu'une ville, cernée par l'eau et dans l'impossibilité de s'étendre en longueur ou en largeur, pouvait s'étendre en hauteur.

Eiffel avait substitué le fer au bois simplement par économie et sans prévoir qu'il donnait l'impulsion à toute une architecture nouvelle. Ce fut une révélation prodigieuse, les ponts métalliques furent jetés partout, au-dessus des fleuves, au-dessus des bras de mer, au-dessus des quartiers d'une ville. L'industrie en profita : les usines aux charpentes métalliques furent construites à une cadence accélérée.

L'élevation d'un tel monument posait des quantités de problèmes. La tour est le plus grand paratonnerre du monde, l'électricité atmosphérique est conduite au sol par deux tuyaux en fonte à chaque pile. Il fal-

lait empêcher la tour de pencher, d'osciller et, pour cela, maintenir les pieds sur un plan parfaitement horizontal : ils reposent sur une presse hydraulique de huit cent tonnes à l'aide de laquelle on peut produire le déplacement de chacune des arêtes et relever de la quantité nécessaire en intercalant des coins en acier.

Si la construction de la tour n'a coûté que 7 millions environ de « francs or » c'est sans doute parce que le fer même pur n'était pas alors un matériau très dispendieux, mais c'est aussi parce qu'à l'époque la rémunération de la main-d'œuvre était parcimonieuse.

### Et voici quelques chiffres

La construction de cette « 8e merveille du Monde » a duré 2 ans et 3 mois. Le 6 mai 1889, l'inauguration officielle a eu lieu en présence du président de la République Sadi-Carnot. Les frais de la construction s'élevaient à 7,8 millions de fr. « Germinal ». La hauteur de la tour est de 300 mètres, surélevée en 1961 de 20,75 m, par suite de l'installation de l'antenne centrale de la télévision française, elle est composée de 15 000 éléments de métal d'une épaisseur de 10 mm et percé de 7 million de trous. Son poids total dépasse 7500 t.

La base de la construction est inscrite dans un carré de 125 m de côté, les fondations sont constituées par des blocs de maçonnerie descendus jusqu'à 15 mètres de profondeur. La surface de la première plateforme est de 4200 m<sup>2</sup>. La tour « fait sa toilette » tous les 7 ans ; en 30 000 heures de travail on utilise alors 35 à 40 t. de peinture de protection.

170 projecteurs l'éclairent la nuit ; ils consomment 510 000 W. Pour accéder au sommet (sans prendre l'ascenseur) il faut escalader 1710 marches. Deux ascenseurs hydrauliques assurent la montée, à partir de juin 1965 un 3e, plus spacieux et électrique (donc plus rapide), augmentera la capacité de transport.

Au jour de grande affluence, la tour peut recevoir 20 000 personnes, depuis l'inauguration, donc en 75 ans, elle a reçu 45 Mio de visiteurs de tous les pays du monde. La société privée à laquelle appartient la tour Eiffel paraît en tirer des gains non négligeables : sur 5100 actions et 10 200 parts bénéficiaires constituant un capital nominal de 51 000 NF, on a distribué aux actionnaires et partenaires, pour 1962, plus de 535 000 fr. de bénéfice.

En dehors des installations techniques à savoir : 2 antennes de télévision et de modulation de fréquence de la région parisienne, une plateforme destinée à recevoir les paraboles de réception de la RTF, phare tournant et balises destinés à la navigation aérienne (visibles à plus de deux cents km de Paris), appareils de météorologie et de détection de radio-activité, anémomètre (pour projet de force éolienne par EDF), et appareils physiques pour la mesure de la pollution atmosphérique. La tour possède, sur ses 1re et 2e plateformes, deux restaurants ainsi qu'un bar sur la 3e. Notre collègue Pignarre a fondé la réputation gastronomique de ses restaurants (en « Plein Ciel »), il a en outre créé à l'intention des touristes étrangers, la « Société des vedettes Paris-Tour Eiffel » (voir photo).

Et pour terminer cet aperçu à la fois historique et touristique par quelques faits et chiffres moins connus, mais plus ou moins amusants : La tour, vieille de 75 ans, a fourni de « tremplin » pour 329 suicides ; d'innombrables peintres, parmi lesquels Van Dongen, Dufy et Utrillo l'ont choisie comme modèle ; elle a été immortalisée par des poètes comme Apollinaire Cocteau et Giraudoux et vulgarisée par d'innombrables chansons populaires. De 1914 à 1919, elle fut fermée au public et utilisée par le génie militaire, de juin 1940 à août 1944 elle a été « occupée » par l'armée allemande et d'août 1944 à mars 1946 par l'armée américaine.

La tour n'est pas « à vendre » mais des plaisantins ou escrocs ont néanmoins plusieurs fois réussi à trouver des « acheteurs » ; en particulier en Suède. Depuis la guerre, cet enfant terrible de Gustave Eiffel donne lieu tous les ans, à des poissons d'avril en partie savoureuse. Le 1er avril dernier, un journal parisien du soir a annoncé, sur trois colonnes à la une, que la Tour Eiffel serait démontée, pièce par pièce, pour être prêtée, après reconstitution, à la Grèce, alors que la télévision s'est contentée de montrer le « début des travaux de déplacement sur rouleaux vers l'Ecole militaire ». En vérité il s'agissait des travaux de fondation pour la construction du nouvel ascenseur électrique.

C'est ainsi qu'elle a survécu aux tempêtes et aux orages, météorologiques et militaires, aux bombardements des deux guerres mondiales, à toutes les chutes de gouvernement, à toutes les plaisanteries et à tous les drames.

Aere perennis... elle symbolise aujourd'hui la stabilité séculaire non pas des régimes, mais de l'esprit d'initiative de la technique française.

Dr Walter Bing (Paris)

## Nouvelles de Benelux

Si Pâques a été quasi hivernal — il a neigé dans les hautes contrées belges — et n'a pas engagé les vilégiateurs à passer le sillon mosan pour se rendre dans les régions de vacances, il faut néanmoins voir — dans le grand nombre de voyageurs qui sont allés dans le Namurois ou le Luxembourg — un premier « galop d'essai » pour les grands départs de juillet et d'août. Les touristes furent nombreux à Namur, la cité du « Bia bouquet », qui recherchaient, sous les averse, des chambres bien chauffées ! Le Syndicat d'initiative signalait que quelques-uns de ces intrépides demandaient même un restaurant où il soit possible de prendre le repas « à la terrasse » en bordure même de la Meuse !

Parmi ceux qui affrontèrent le climat de cette fin d'hiver, nous avons vu des Belges du nord et du sud, réunis fraternellement et oubliant, pour quelques jours, leurs divergences linguistiques. Des Français, des Allemands, des Hollandais aussi, une poignée de Britanniques qui, tous s'unirent contre d'exceptionnels et éventuels perturbateurs dont les transistors font hurler Johnny Halliday ou d'autres « idoles ». Dinant a regorgé de visiteurs. Les amateurs se par-

Une magnifique réalisation touristique :

## Le complexe Gruyères — Moléson — Vudalla

### Une vocation

Parler de la Gruyère, c'est un peu laisser parler son cœur ; l'écouter, c'est se laisser charmer par ses œuvres et les chansons que des générations de poètes lui ont dédiées. La visiter, c'est... mais pourquoi anticiper ?

Le rôle campagnard et traditionnel que ce district du canton de Fribourg a joué jusqu'ici, sa situation au centre de la Suisse romande, son économie en quête de nouveaux facteurs vitaux, telles sont les raisons essentielles qui ont incité autorités et privés à redonner à la Gruyère la fonction touristique qu'elle occupait jadis, au temps des diligences et des auberges de campagne.

### Un accueil

Dans ce vaste décor de montagnes, de pâturages et de chalets, quatre restaurants, de conception originale et d'une capacité d'environ 1000 places, ne manqueront pas d'accueillir et de soigner le touriste comme le gourmet. L'attrait gastronomique qu'ils suscitent est digne de la renommée que la Gruyère s'est acquise dans l'art de la table, rehaussé une fois encore d'une ambiance sympathique.

Les deux restaurants principaux de la Chaux et de Plan-Francay comprennent chacun, hormis un self-service pour skieurs et autres promeneurs pressés, un confortable carnetot où un service traditionnel s'occupera des fines bouches. Des salles de ban-



Le Moléson domine fièrement la Gruyère

En effet, le pays de la grue se prête normalement, de par sa structure, son climat et son cachet, à une vocation touristique par excellence. Des bonnes volontés et des spécialistes ont senti ce caractère de privilégié et ont travaillé rationnellement dans ce sens.

Sans omettre l'effort général qui a été fourni tant dans les secteurs hôtelier et para-hôtelier que dans les sociétés de développement, nous enregistrons un premier résultat très prometteur, le télécabine Charmey—Les Dents Vertes, inauguré il y a 2 ans, dont nous avons déjà parlé ici même.

Nous vous présentons aujourd'hui une nouvelle réalisation qui, par son envergure et son intérêt, s'avère une des plus importantes que la Suisse ait connue.

### Un complexe

La première étape fut la construction d'une large route, longue de 4 kilomètres, qui conduit l'automobiliste de la gare de Gruyères à la Chaux, à travers le pittoresque valon de l'Albeuve. A son terminus, un immense parking attend les usagers de cette route. Mais c'est ici que s'élève Moléson-Village qui sera le type d'une station d'un nouveau genre, entièrement conçue selon les dernières découvertes de l'architecture montagnarde. Une maquette se trouve d'ailleurs présentement exposée à l'Exposition Nationale et démontre clairement que l'audace et le style d'avant-garde de la station s'harmoniseront fort bien à la nature, grâce à une saine utilisation du béton et du bois.

C'est de Moléson-Village que partent les remontées mécaniques. Des sympathiques nacelles emportent les touristes jusqu'à la Vudalla, à 1662 mètres d'altitude, où un panorama enchanteur s'étale devant le visiteur. Une télécabine transporte également les voyageurs de la Chaux à Plan-Francay, au pied du Moléson, ce sommet mondialement connu qui, avec ses 2006 m, est le roi des Préalpes dominant la verte Gruyère. Un téléphérique l'atteindra cet automne et ce sera le clo de la station.

Si ces moyens de locomotion fonctionnent chaque jour, été comme hiver, il faut noter d'autres installations à l'usage des skieurs. Des ski-lifts desservent les pistes des Joux, des Reybes et de Moléson-Village. D'autres sont encore prévus.

tageaient les derniers coins de tables disponibles. La joie illuminait le visage de cet heureux voyageur qui venait de découvrir la dernière chambre libre ! C'était, en la plupart, des touristes motorisés, sociables, aimables, qui évoquaient des souvenirs plus ensoleillés d'autres séjours passés près de la Grande Bleue.

Partout, à Rochefort, à la Roche, à Houffalize, à Saint-Hubert ou à Durbuy, les hôteliers ont refusé du monde. A Bastogne même, lieu de passage en ordre principal, l'affluence touristique fut généralement moyenne ; de même que dans la vallée de la Semois, à Florenville, à Bouillon, où le vieux Château-Fort n'a pas vu son contingent habituel de fidèles.

On enregistre (déjà) des doléances. Les touristes estiment que l'hôtellerie, dans ces contrées, doit faire encore un effort pour donner satisfaction aux touristes. Ceux-ci — Européens pour une grande partie — ne demandent pas que des plats régionaux, mais aussi plus de confort dans les chambres, pour le chauffage particulièrement. Mais, en été, le soleil a promis d'être là !

Le littoral a connu une grande affluence de voyageurs. Presque toute la Belgique qui n'était pas dans les Ardennes, semblait s'y être donné rendez-vous, ainsi qu'une partie de la « jeune » Angleterre. Cette année, une douzaine de bateaux spéciaux furent nécessaires pour le transport des citoyens britanniques dont le total peut être évalué à quelque vingt mille. On a vu se promener dans les rues, la « nouvelle vague », chantant à tue-tête ; de nombreux Beatles-imitations aux cheveux pendants dans le cou, qui n'avaient pas l'air plus intelligents que les véritables !

Ainsi, malgré de mauvaises circonstances, a voulu fuir ses préoccupations de tous les jours et

quets, des dortoirs et quelques jolies chambres sont à la disposition des intéressés.

Quant aux autres restaurants, ils sont situés à la Vudalla et au Moïsson ; ce dernier est pour l'instant en construction, mais il offrira, dès la mise en marche du grand téléphérique du Moléson, l'attrait d'un refuge-belvédère à environ 2000 mètres d'altitude. Ces restaurants possèdent de grandes terrasses panoramiques d'où il fait si bon jeter un coup d'œil sur les Alpes si l'on ne désire pas se dorser au soleil !

Cet ensemble audacieux et merveilleux a été conçu dans le cadre du complexe touristique et répond aux exigences grandissantes du tourisme moderne.

### Une réussite

Créer un complexe touristique et hôtelier dans un paysage varié, sans enfreindre la beauté du site et le cachet de ses chalets, tient déjà du prodige. Et c'est grâce à un effort soutenu et à un élan général que les pionniers du GMV sont arrivés à la fin de cette première étape. Il est facile de comprendre que leur tâche n'est pas terminée si l'on sait que l'étape la plus importante est dès lors l'édification de Moléson-Village, une station modèle de sport et de villégiature qui comprendra : des restaurants, des hôtels, des lieux de divertissement, un centre commercial, une chapelle, un centre pour enfants, un garage-station-service, une poste, un office de tourisme, une école de ski, des terrains de sports et naturellement des chalets de vacances habitables été comme hiver.

Mais maintenant déjà, Gruyères-Moléson-Vudalla est une station qui est prête à vous accueillir. Elle ne peut pas encore vous offrir la grande station qu'elle prévoit, mais de plaisants restaurants, des télécabines, le téléphérique du Moléson pour cet automne, et des pistes de ski très variées pour cet hiver.

Toutes ces possibilités prouvent que l'organisation touristique du Moléson se révèle une réussite magnifique qui contribue dans une large mesure à l'essor touristique entrepris dans le canton de Fribourg, ce qui est tout à l'honneur de ses bâtisseurs et de ses dirigeants.

L'« Hôtel-Revue » leur souhaite un plein succès dans leurs prochaines réalisations. José Seydoux

chercher les joies toujours nouvelles de l'évasion. Pâques est un peu le baromètre de la saison touristique. C'est aussi la promesse de belles vacances d'été qui seront, celles-ci ensoleillées à souhait.

Charles-A. Porret

# MAGGI

## Fleischsuppe kräftig

... rassig, besonders preiswert  
und ausgiebig



## Neues vom Schweizerhof Luzern

Der Schweizerhof-Komplex – Im Vordergrund der umgebaute Ostflügel

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist das älteste dortigen drei Häuser der Luxusklasse. Es blickt auf eine stolze Vergangenheit zurück. Was alles an prominenten Gästen in diesem Hotel abgestiegen ist, zählt Legion. Gekrönte Häupter, Fürstlichkeiten, Staatsmänner, Diplomaten usw. sah man im Schweizerhof, der schon vor Jahren das 100-Jahr-Jubiläum feiern konnte, eh und je. Ein altes Haus – doch kein überaltertes Haus! In der Nachkriegszeit hat die Besitzerfamilie Schaufelberger-Hauser und in den letzten Jahren der Leiter Viktor Hauser bedeutende Erneuerungen vorgenommen. Die Fassade erfuhr eine gelungene Auffrischung. Einige Etagen wurden modernisiert und die Zimmer nach neuesten Gesichtspunkten eingerichtet. Soeben hat eine neue grosse Umbaustufe ihren Abschluss gefunden, bei der der östliche Flügel des Hotel Schweizerhof im Innern eine Totalerneuerung erfahren hat. Mit Ausnahme der Aussenwände wurden von der Decke über dem Entresol sämtliche Tragkonstruktionen und Decken – diese waren Holzkonstruktionen – entfernt und umdisponiert. Neue Trag- und Trennwände in Backstein-Doppelmauerwerk wurden mit Zwi-schenwandisolierung erstellt.

Fiberglaskanäle in die einzelnen Zimmer verteilt, während die Abluft mittels Deckendiffusoren im Vorplatz und in den Badezimmern abgesogen wird. Mit einem Steuerschalter kann die Frischluftmenge den individuellen Wünschen des Gastes angepasst werden. Die elektrischen wie die sanitären Installationen entsprechen den Anforderungen, wie sie heute von den Gästen gestellt werden.

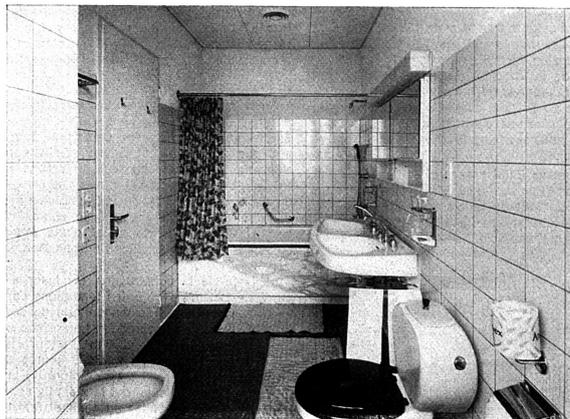
Dem Detailausbau lag der Gedanke zugrunde, dem Wohlbehagen und der Bequemlichkeit des Gastes nach Möglichkeit Rechnung zu tragen. In diesem Bestreben wurden auch alle Fenster so konstruiert, dass der Strassenlärm zu einem grossen Teil ferngehalten werden kann, und dass mit der Klimaanlage eine genügende Belüftung der Zimmer gewährleistet ist, ohne dass die Fenster, die mit einer Verbundverglasung ausgestattet sind, geöffnet werden müssen.

Ein Novum dürfte die neue Feuermeldeanlage mit direkter Verbindung zur Polizeihauptwache bilden. Sie wird entweder von Hand (Druckknopf) oder automatisch durch eine grosse Zahl von Detektoren in Betrieb gesetzt. Eine Rundumbeleuchtung an der Fassade zeigt dem anrückenden Feuerwehripunkt

Die Bauherrschaft hat aber auch für die Mitarbeiter gesorgt. So wurden die im Dachgeschoss untergebrachten Personalzimmer mit fliessendem Kalt- und Warmwasser versehen; je zwei Dusch- und Toilettenanlagen sowie ein separates Badezimmer gewährleisten jenen sanitären Komfort, der heute auch von den Angestellten in den Häusern der oberen Rangstufen als selbstverständlich betrachtet wird. Für den Dienst auf der Etage wurde bei der Einteilung der Räume auf einen rationalen Arbeitsablauf

Bedacht genommen. So ermöglichen die nötigen Officerräume und eine Passanlage einen reibungslosen Service in den Zimmern.

Der Umbau, der in der erstaunlich kurzen Zeit von 8 Monaten durchgeführt wurde, und dessen Leitung in den Händen von Architekt Vallaster lag, bedeutet für die Leuchtenstadt ein neues Aktivium und für den Schweizerhof den Start in eine neue Epoche, die ihm sicher wieder illustre Gäste aus aller Welt zuführen wird.



Ein trefflich konzipiertes Badezimmer

(Sämtliche Fotos: Paul Weber, Luzern)

## Bei der UNO isst man französisch

Das UNO-Gebäude in New York, an der Ostküste von Manhattan, ist eine Sehenswürdigkeit, auf die kein Tourist verzichtet. In diesem gewaltigen Glaspalast, der neben dem Empire State Building das höchste Gebäude New Yorks ist, arbeiten und konferieren die Delegierten aus 82 Nationen. Es ist ein buntes Völkergemisch, wie man es in dieser Vielfalt wohl nirgends sonst antrifft. Es liegt nahe, einmal an den Küchenmeister dieses UNO-Palastes zu denken, denn der Magen hat auf die Gemütsbewegungen eines Menschen starken Einfluss. Seit einiger Zeit können Besucher des UNO-Gebäudes sogar eine Broschüre erstellen, in der alle Rezepte enthalten sind, die in der UNO-Küche ausprobiert werden, um die recht verschiedenen Geschmäcker der 3500 Delegierten und Bürohilfen zu befriedigen.

Küchenchef bei der UNO ist der Franzose Maxime Chalmin; ihm unterstehen 33 Köche während der Vollversammlung von September bis Dezember und 26 Köche während der übrigen Zeit. Maxime Chalmin ist oft gefragt worden, wie er es schafft, täglich ein Mittagmahl und einen Abendtisch zuzubereiten, der sowohl den Delegierten aus Grossbritannien wie auch denen aus Japan, Tunesien und aus Ghana schmeckt. Dann lächelt Chalmin leise und erwidert bescheiden: «Mit dem Kochen ist es wie mit einem Hausbau. Es gibt viele Nationalgerichte, ebenso wie es viele Baustile gibt. Doch verglichen an der klassischen französischen Küche sind die Nationalgerichte nur einfache, populäre Einzelspeisen. Der Aufbau eines Menüs bleibt immer der gleiche. Denn ebenso wie es nur eine Möglichkeit gibt, richtig zu bauen, so gibt es auch nur eine Möglichkeit, für den anspruchsvollen Gast richtig zu kochen. Deshalb kochen wir nach der klassischen französischen Küche und versuchen, gelegentlich die eine oder andere Spezialität fremder Völker und Köche einzuschleichen. Auch Chruschtschow erhielt im Speisesaal der UNO die französische Küche vorgesetzt. Er soll sich nie beklagt haben. Aber jeder einzelne Delegierte in diesem Hause soll wenigstens einmal in drei Wochen etwas von dem zu essen bekommen, was er zu Hause sein Lieblingsgericht nannte.

Maxime Chalmin ist der dritte Küchenchef der UNO-Küche, die mit einem Aufwand von einer halben Million Dollar eingerichtet wurde. Chalmin stammt aus Vichy, wo sein Vater eine Konditorei führte. 1926 begann Maxime seine Laufbahn als Kochlehrling im Hotel Parc et Majestic in Vichy. Später arbeitete er als Koch an der französischen Riviera. 1938 ging er zum Grillon nach Paris und war 1939 erstmals in Amerika – als Koch des belgischen Pavillons auf der damaligen Weltausstellung von New York. Während des Krieges leitete Chalmin das Restaurant der Vichy-Regierung. 1958 kehrte er nach New York zurück, wo er zunächst stellvertretender Küchenchef des Plaza Hotels wurde und später als Küchenchef im St. Regis anfangen konnte. 1957 setzte sich sein Aufstieg weiter fort, als die Sheraton Hotelgesellschaft ihn zum Küchenchef des Sheraton Carlton Hotels in Washington ernannte. Im Herbst 1959 folgte dann das Angebot der Knott Hotelgesellschaft, die das UNO-Restaurant betreibt und ihm das verantwortungsvolle Amt des Küchenchefs bei der UNO übergab.

Auf die Frage, ob jeder junge Mann derartige Aufstiegschancen habe, erwiderte Chalmin: «Ein guter Koch kann jeder werden, der auch nur etwas Geschick und Liebe für diesen schöpferischen Beruf mitbringt. Doch zum Küchenchef muss man die Fähigkeit mitbringen, unterweisen und mit Menschen umgehen zu können. Ausserdem sind geschäftsführende Fähigkeiten heute unbedingt erforderlich.» Maxime Chalmin bedauert es, dass so wenig Nachwuchs im Kochgewerbe vorhanden ist, und führt dies auf die langen Arbeitszeiten in diesem Gewerbe zurück. Auch schrecke die lange Ausbildung viele ab. Denn ein Koch braucht Jahre der Praxis in den verschiedenen Häusern, um zum Meister heranzureifen. Kochkunst lässt sich nicht auf der Schulbank erlernen, man muss sie erfahren.

Nach Ansicht von Chalmin hat der Kochberuf gerade in unserer Zeit noch eine grosse Zukunft. Wenn auch eine Revolution im Restaurantbetrieb angebro-

chen ist, so werden gute Köche nach seiner Meinung immer begehrter und entsprechend gut bezahlt sein. Denn der Gast wird immer anspruchsvoller, und gerade im Zusammenhang mit dem steigenden Touristenverkehr habe er die Erfahrung gemacht, dass Reisen nicht nur bilde, sondern auch verwöhnte Gaumen schaffe.

## Hochbetrieb im Transatlantikverkehr

Die spürbaren Fahrpreismässigungen im Transatlantik-Luftverkehr, die einige der internationalen Luftverkehrsgesellschaften ab 1. April einräumten und die in der Touristenklasse bei Hin- und Rückfahrt fünfzehn Prozent und in der ersten Klasse zwanzig Prozent ausmachten, führten zu einem ungewöhnlich hohen Anstieg im Reiseverkehr. Es scheint als wenn die durch Überkapazität geplagten Luftverkehrsgesellschaften durch diese Massnahme zum erstenmal zu einem guten Geschäftsergebnis gelangen sollten. Jedenfalls melden sowohl die amerikanischen als auch ein Teil der europäischen Luftverkehrsgesellschaften Zuwachs im ersten Monat dieser neuen Preisregelung – zuwachsdaten im Reiseverkehr gegenüber dem vergleichbaren Vorjahrsmonat zwischen 76 und 85 Prozent.

Allerdings muss man hierbei in Betracht ziehen, dass auch andere Umstände als die Fahrpreismässigung diese Entwicklung begünstigen halfen. So kann der stark zunehmende Reiseverkehr von den USA nach Europa zum Teil mit der gegenwärtig ruhigen politischen Lage erklärt werden. Die Amerikaner reagieren sehr empfindlich auf politische Unruhen und meiden in solchen Zeiten vor allem einen Besuch in Westeuropa. Andererseits kann die rasche Zunahme im Reiseverkehr von Europa nach Amerika zu einem Teil mit der New Yorker Weltausstellung erklärt werden, die einen starken Magnetismus darstellt und von vielen als günstige Gelegenheit für einen schon lange gewünschten Besuch New Yorks Anlass gibt. Auch zwischen anderen Kontinenten, so von Europa nach Afrika, nach Asien, Südamerika und sogar nach Australien werden überdurchschnittlich hohe Buchungen gemeldet.

Die Pan American World Airway rechnet für 1964 mit einer Passagierzunahme um zwölf Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dass die Hauptaufwärtsentwicklung aber im fahrpreismässigten Transatlantikverkehr erwartet wird, nämlich mit einer Steigerung von dreissig Prozent, spricht deutlich dafür, wie sehr die oft gestellte Forderung nach günstigeren Fahrpreissbedingungen berechtigt war. Sowohl in Amerika als auch in Europa besteht noch ein weitgehend unbefriedigtes Interesse, den anderen Kontinent aufzusuchen sobald bei einer solchen Reise nicht ein Grossteil des Reisegeldes durch die Fahrkosten aufgezehrt wird.

**Annonces et abonnements**  
Le millimètre sur une colonne 40,5 centimes, réclame\* 1 fr. 50. Rabais proportionnel pour annonces répétées.  
Abonnements: douze mois 26 fr., six mois 16,25 fr., trois mois 8,75 fr., deux mois 6 fr. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 32,50 fr., six mois 19,50 fr., trois mois 11 fr., deux mois 8 fr. Abonnements à la poste: demandez le prix aux offices de poste étrangers. - Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. - Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr R. C. Straiff, Rédaction et administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux V 88. Téléphone (061) 34 86 90.

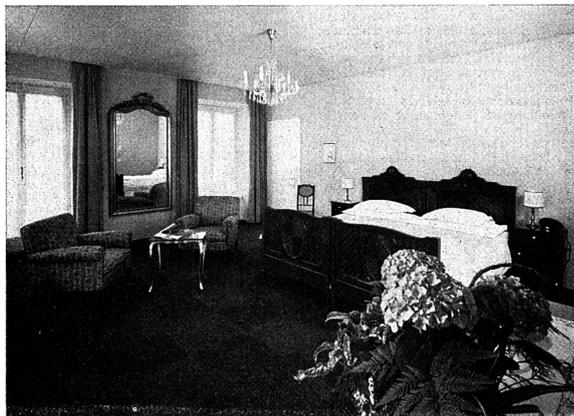
Rédaction: Ad. Pfister  
F. Nankod  
Administration des annonces: Milo M. Moeschli

Vorgedruckte

## Zimmertabellen

(bis zu 47 Zimmer) erleichtern Ihnen die Arbeit und geben Ihnen eine gute Übersicht. Die Monatskartonbogen, 23 cm breit und 50 cm hoch, stabill und beidseitig bedruckt, können Sie pro Stück zu Fr. 2,50 beziehen.

**Buchdruckerei AG**  
7310 Bad Ragaz



In den mit schönen Spannteppichen ausgestatteten grossen Zimmern lässt es sich gut wohnen

Noch interessanter als der Rohbau sind die Installationsarbeiten. Die Heizungsanlage des Ostflügels wurde der neuerstellten Fernheizzentrale im Hauptbau angeschlossen. Mit den auf den Hochleistungsesseln aufgebauten Boilern und einem vorgeschalteten Pufferboiler können stündlich 14 000 Liter Warmwasser von 60° C erzeugt werden. Die Verteilanlage im Untergeschoss des Ostflügels wurde aus betrieblichen, technischen und wirtschaftlichen Gründen in die Heizgruppen Hotelräume, Angestelltenzimmer und Luftheritzer unterteilt. Für die Hotel- und Badezimmer wurde eine Deckenheizung eingebaut, die einen guten Schallschluckgrad besitzt und eine vorzügliche Kombination mit der Klimaanlage ermöglicht; die Luft kann nämlich vollständig zugreifbar durch die Schlitze zwischen den Platten in den Raum einblasen werden. Die Regulierung der Heizwertemperatur besorgt eine vollautomatische Aussensteuerung auf elektronischer Basis. Ausserdem ist in jedem Hotelzimmer ein Raumthermostat eingebaut, der jedem Gast die Möglichkeit gibt, die Zimmertemperatur nach Belieben zu wählen je nach Wetterlage. Die Zuluft wird durch schalldämpfende

den Ort des Alarms. Der Anlage sollen mit der Zeit auch die übrigen Teile des Hotels angeschlossen werden.

Grosses Gewicht wurde auf den Zimmerausbau gelegt. Die auf 4 Etagen verteilten 47 Gästezimmer zeichnen sich durch Grossräumigkeit aus und haben sich dadurch wohlthuend von den Zimmern in Neubauten ab. Die Möblierung der Schlafräume erinnert an die gute alte Zeit. Betten, Stühle und Nachttischchen haben mit dem heutigen sachlichen Stil nichts gemein. Sie strahlen Biedermeier- und Jugendstilatmosphäre aus, damit aber auch eine Wohnlichkeit, die noch heute von vielen Gästen geschätzt wird. Prächtige Spannteppiche, Kristalleuchten und zum Ensemble passende Vorhänge erhöhen den wohnlichen Charakter der Zimmer, in denen sich die Tradition des Schweizerhofes widerspiegelt.

Sehr komfortabel ausgebaut sind die Badezimmer, die mit den letzten Schikanen versehen sind. In den Vorräumen sind Wandschränke eingebaut. Der innere Ausbau wurde vorwiegend in Nussbaum ausgeführt.



Größen für 6, 10, 20 und 30 kg Trommelinhalt. Elektrisch-, gas- oder dampfbeheizt.

Vollautomatische

**LEIS** Waschmaschinen  
und **LEIS** -

Absaugmangen, speziell für  
das Hotel- und Gastgewerbe



Modelle mit 100, 140, 165, 180 oder 200 cm Arbeitsbreite. Heizung elektrisch oder Gas. Automatische Temperaturregulierung.

**A. CLEIS AG. SISSACH**  
Wäschereimaschinen-Fabrik  
Telefon 061 - 85 13 33

Bureaux in Basel Bern Lausanne Lugano Zürich



## DIE SUPPE LÄSST AHNEN,

was für Köstlichkeiten folgen werden.

**Daher** — muss die Suppe kulinarisch hochstehend sein und nicht viel Zeit für die Zubereitung benötigen, damit Sie sich den folgenden Köstlichkeiten voll widmen können.  
**Deshalb** — sind die fertigen Knorr Suppen von höchster, stets gleichbleibender, zuverlässiger Qualität und ganz einfach in der Zubereitung. Sie können ihnen jedoch ohne weiteres Ihre eigene «note du patron» geben.

**KNORR PRODUKTE FÜR DIE GROSSKÜCHE —  
VON FACHLEUTEN  
FÜR FACHLEUTE GESCHAFFEN!**

# Knorr

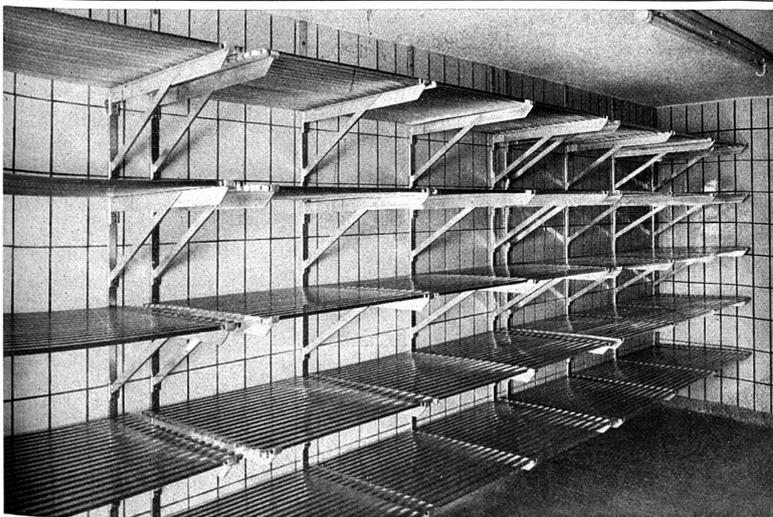


# Schweppes!

Alkoholfreies Tafelgetränk,  
gezuckert und mit Kohlensäure

chinhaltig,  
imprägniert

ein prickelnd herber Durstlöcher



**Wandtablare  
aus Leichtmetall  
«Panzer-Silber»**

## Koch

**Ernst Koch, Dulliken SO**

Fabrik für moderne Metzgerei-Einrichtungen  
Telephon (062) 5 48 02

entsprechen den hygienischen Anforderungen und gesetzlichen Bestimmungen schaffen Ordnung und Übersicht in Kühl-, Vorbereitungs- und Lagerräumen

höhenverstellbar  
leicht zu reinigen  
lange Lebensdauer

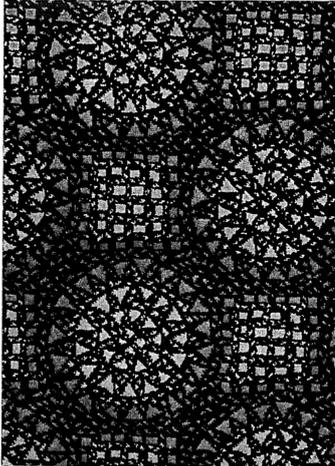
Die Anfertigung erfolgt nach Mass in eigener Werkstatt

# ein Belcolor Spannteppich muss es sein!

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

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

... Belcolor-Spannteppiche müssen es sein.



belcolor von **Schuster**

St. Gallen, Multergasse 14 / Zürich, Bahnhofstrasse 18

An einzigartiger, schöner und erhöhter Aussichtslage der Ostschweiz, mit Blick auf See und Gebirge, ist ein grösseres, beliebtes, gutgeführtes

## Gasthaus-Restaurant zu verkaufen

Grosser Parkplatz, Gartenterrasse, Garagen usw. Offerten unter Chiffre GR 1898 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen im Zermatter Tal (Wallis) neu erstelltes

## Hotel

ganzjährig geöffnet, 45 Betten, Zimmer mit Bad und Telefon. Voll möbliert, Porzellan, Glas, Silberwaren, vollständige Wäschsaustattung und Kücheneinrichtung. Notwendiges Kapital ca. Fr. 400'000. Offerten an Postfach 15, Bern 6.

Grosses Winter- und Sommer-

## Fremden-Hotel

über 100 Betten, mit modernen Einrichtungen in grossem Winter- und Sommerkurort zu verkaufen. Grosser Umsatz. Sehr gut eingeführtes Haus. - Interessenten, die nachweisbar über grösseres Kapital verfügen, wenden sich unter Chiffre FH 1672 an die Hotel-Revue, Postfach, 4002 Basel 2.

### GÜNSTIGE GELEGENHEIT

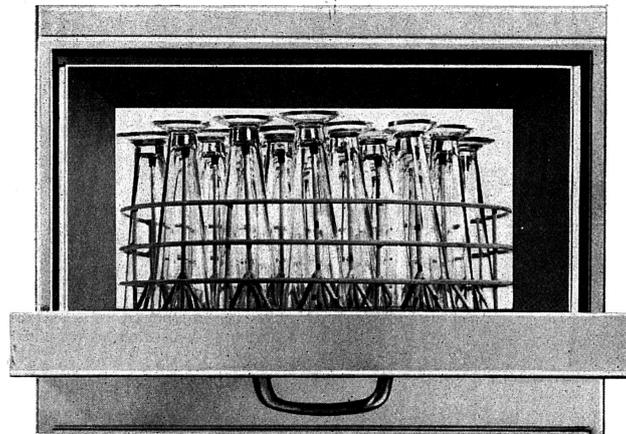
Zur Hälfte des Neupreises 1 Posten neue

### Automatenfernrohre

80x500 (20-Rp.-Automat), vergrössert 20x. Objekt auf 10 km Distanz in Lebensgrösse. Service vorhanden. Marke Zeiss Jena. - Anfragen sind erbeten unter Chiffre 14 433-42 an Publicitas, 8021 Zürich 1.

## Der Schweizer Gläserspülautomat

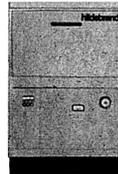
für höchste Ansprüche



# hildebrand

Ed. Hildebrand Ing. Fabrik elektrischer Apparate Seefeldstr. 45 Zürich 8 Telefon (051) 34 88 66 Fabrik in Aadorf / TG

Hildebrand Gläserspülmaschine H 30 EG. Stundenleistung bis zu 1200 Gläser, je nach Art und Grösse. Vielfach erprobt und bewährt.



Unser Fabrikationsprogramm umfasst Geschirrwashmaschinen für jeden Bedarf.

## CUTTY SARK Scotch Whisky

Ihr neuer Freund von Scotland!



sowie «BERRY'S BEST» Liqueur Scotch Whisky und «ALL MALT» Blended Scotch Whisky

von der Firma Berry Bros. & Rudd Ltd. seit 300 Jahren in London S.W. 1, St. James's Street 3

Sole Importer:

**Jeanneret & Co. S.A., Montreux**  
Grand'rue 60, Telephon (021) 612362

Sofort zu verkaufen günstige und preiswerte

## Soft-Ice-Maschine

Telephon (041) 74 12 68.

Cercasi socio o si cede, terreno

permessi ed uso grande spiaggia e pineta, per costruzione Hotel 200 posti letto e stabilimento balneare già finanziati, in zona Riviera Adriatica di Pescara, posto a forte sviluppo turistico e molto silenzioso. Scrivere a Antonio Ricci, Via G. Marconi, 224, Pescara. Tel. 2 65 16.



## Spannteppiche eine Spezialität von Geelhaar

In unsern Kollektionen, welche wir extra für Hotels zusammenstellen, finden Sie maximale Qualitäten in vielen aparten Dessins, die teilweise sofort ab Lager geliefert werden können.

Unsere gutgeschulten Equipen verlegen Spannteppiche überall in der Schweiz.

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



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

Zufolge Ablebens des bisherigen Inhabers ist das

## Restaurant Ziegelhof zur Batterie

in Basel per 1. Oktober 1964, evtl. früher, an tüchtiges Wirtshaus (Koch) zu vermieten. Schöne Lage, Säle, automatische Kegelbahn, gedeckte Gartenterrasse, eigene Parkplätze usw. Bewerbungen von Interessenten mit Fähigkeitsausweis und Referenzen sind erbeten an Brauerei Ziegelhof, 4410 Liestal.

## Krinkle-Piquédecken

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

Wir bitten unverbindlich eine Ansichtssendung zu verlangen.



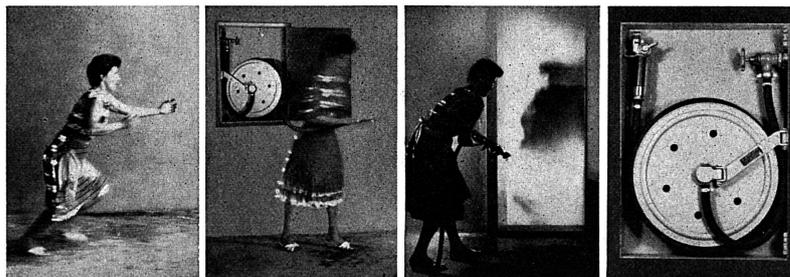
MILFLOR  
TEEBEUTEL

von Ihren Gästen bevorzugt

Hans Giger & Co. Bern



+ CIE  
PFEIFFER  
MOLLIS  
Wäschefabrik  
Telephon (053) 4 41 64  
Ladengeschäft ZÜRICH  
Pelikanstrasse 36  
Telephon (051) 25 00 93



Wir fabrizieren:

Feuerlöschposten mit Gummischlauch und Wasserführung durch die sich drehende Haspelachse und kombinierbar mit Luftschaum.

Jede Grösse und Ausführung mit Handschläuchen.

VOGT-Feuerlöschposten sind vom Schweizerischen Feuerwehrverein geprüft und anerkannt.

Stationäre Wassernebellösch-Anlagen.

## VOGT

Gebrüder Vogt  
Oberdiessbach BE

Maschinenfabrik  
Telephon (031) 68 33 44  
Gegründet 1916