

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 76 (1967)
Heft: 14

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: 17.08.2025

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



Basel, 6. April 1967

Nr. 14

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

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

Einzelnummer 80 Cts. le numéro

hotel revue

Vor einer neuen landwirtschaftlichen Preisrunde?

Im vergangenen Jahr sind die staatlichen Verbilligungssubventionen für Käse und Butter abgeschafft worden. Das bedeutete, dass nunmehr anstelle des Steuerzahlers der Konsument die volle Last der Milchpreiserhöhungen tragen muss. Für die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe wirkte sich das in einer namhaften Verteuerung der Gesteigungskosten aus. Nun soll der zweite Akt folgen. So fordert der Zentralverband der Schweizerischen Milchproduzenten (ZVSM) eine Erhöhung des Milchpreises um 4 Rappen pro Liter sowie die paritätische Erhöhung der Richtpreise für grosses Schlachtvieh, Kälber, Schweine und Schafe. Darüber hinaus verlangt er auch die Überprüfung und Anpassung der Preise für Brotgetreide, Raps, Zuckerrüben sowie für Tafel- und Mostobst an die Kosten der Ertragsverhältnisse im Laufe der Vegetationsperiode. Diese in einer Eingabe an den Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes gerichteten Begehren haben selbstverständlich auch die Zustimmung der an der Vorstandssitzung anwesenden Vertreter des Bauernverbandes gefunden.

Wenn diesen massiven Preisforderungen entsprechen werden sollte, sähe sich das Gastgewerbe vor die Situation einer weiteren starken Steigerung seiner Gesteigungskosten gestellt. Das Rezept, ein gleiches zu tun, nämlich die Preise entsprechend zu erhöhen, ist schneller empfohlen als verwirklicht. Die Hotellerie als exportorientierter Wirtschaftszweig kann die Preise nicht so einfach diktieren, wie das der Staat mit den landwirtschaftlichen Preisen tun kann. Bekanntlich stammen 60% unserer Gäste aus dem Ausland. Sie schätzen den Standard und die Leistungen unserer Beherbergungsindustrie. Sie schätzen aber auch die relative Preiswürdigkeit, die unter dem Zwang der Anpassung an die auf allen Gebieten steigenden Kosten langsam dahinzuschwinden droht. Schon sind die Zuwachsraten in unserem Tourismus bedeutend kleiner als in den meisten andern Fremdenverkehrsländern, die zum Teil von den Reisebüros mit erstaunlich günstigen Pauschalofferten - Reise inbegriffen - angeboten werden. Das heisst, dass wir im internationalen Konkurrenzkampf einen immer schwereren Stand haben. Auch die Schweizer Kundenschaft, die ja den Lockungen für Auslandsreisen um so lieber nachgibt, als die Hotelaufenthalte in der Schweiz teurer werden, ist keineswegs gezwungen, ihre Ferien im Lande zu verbringen. Alle unsere Gäste, die Ausländer wie die Inländer, haben die Mög-

lichkeit, nach ausländischen Feriengemeinden abzuwandern.

Die Möglichkeit der Hotellerie, sich preislich im Ausland günstiger einzudecken, soll ihr auch noch genommen werden. So betrachtet es die Eingabe als einen «Akt der Billigkeit, die Unterhöhung des inländischen Marktes durch vom Ausland verbilligte Milchprodukte wirksam in die Schranken zu weisen». Was das bedeutet, ist klar: die Einfuhr von ausländischen Erzeugnissen der Milchwirtschaft soll verteuert oder beschränkt werden, damit in bezug auf die landwirtschaftlichen Produkte die Preisinsel Schweiz erhalten bleibt und noch verstärkt wird.

Nicht genug damit. Die Landwirtschaft ist auch Exporteur. Sie weiss aber, dass ihre Produkte auf dem Weltmarkt sich nur zu Weltmarktbedingungen verkaufen lassen. Also fordert sie auch hier staatliche Intervention, heisst es doch in der Eingabe: «Wir setzen sodann voraus, dass grundpreisbedingte Aufschläge der Gesteigungskosten für Käse und Milchkonserven, welche im Export nicht auf die Verkaufspreise überwälzt werden können, auf Grund von Art. 4 des Milchbeschlusses aus den hierfür vorgesehenen Bundesmitteln übernommen werden.»

Das ist die Politik des Fünfers und des Wegglia. Auf der einen Seite Importerschwerungen, auf der andern Seite Exportsubventionen für Milchprodukte. Die Zeche hat der Konsument und der Steuerzahler zu bezahlen. Diese Sonderstellung eines ganz Wirtschaftszweiges ist ein volkswirtschaftlicher Luxus, den sich unser Land auf die Dauer kaum wird leisten können. Die Hotellerie muss sich im harten, stets zunehmenden internationalen Konkurrenzkampf behaupten. Vielen Industriezweigen ist durch den Zollabbauplan im Rahmen der EFTA der Angebotsschutz entzogen worden, und wenn früher oder später die Europäische Wirtschaftsintegration noch weitere Fortschritte machen sollte, so werden sich die Existenzbedingungen vieler Zweige der Inlandwirtschaft noch mehr verschärfen. Bei uns aber will man einen neuen Spitzenrekord der Nahrungsmittelpreise erreichen, der zu neuen Lohnforderungen führen und der Inflation neuen Auftrieb geben wird. Und dies im Zeichen einer deutlichen Abschwächung der internationalen Konjunktur. Darf man bei uns noch an die volkswirtschaftliche Einsicht appellieren?

Wir geben nachstehend einen Auszug aus dem im Landwirtschaftlichen Informationsdienst erschienenen Katalog der Preisbegehren der Milchproduzenten, der an Vollständigkeit nichts zu wünschen übrig lässt.

passung der Richtpreise für Schlachtvieh, im Gegensatz zum Milchpreis, erfahrungsgemäss erst nach Monaten zu einer fühlbaren Verbesserung der Erlöse - und analog dazu zu einer Verteuerung der Fleischpreise - führt.

Weiter heisst es in der Eingabe, das Ausmass der beantragten Preisänderungen müsse auch unter dem Gesichtspunkt gewürdigt werden, dass: 1. Der starke Rückstand des bäuerlichen Arbeitsverdienstes schon seit Jahren bestehe und dass rückwirkend an diesem steigende Tendenz der Produktionskosten in absehbarer Zeit kaum zum Stillstand kommen werde. 2. Die Landwirtschaft mit den aus konjunkturpolitischen Rücksichten im letzten Herbst zurückgestellten Preisbegehren Opfer gebracht habe. 4. Auf landwirtschaftlicher Seite der Wunsch nach einer längerfristigen Regelung bestehe. 5. Auch den erschwerten Produktionsbedingungen in der ausgedehnten Zone zwischen ausgesprochenen Flachland- und eigentlichen Bergbetrieben angemessene Rechnung getragen werden müsse.

Die Eingabe nimmt dann auch einlässliche Stellung zu den Produktions- und Absatzverhältnissen auf dem Gebiet der Milchwirtschaft, und ebenso wird der Niederschlag von Produktionszunahme sowie der Markt- und Preisentwicklung in der «Milchrechnung» erläutert. Zum Schluss stellt der ZVSM in seiner Eingabe an den EVD-Vorsteher fest: «Wir sind uns bewusst, dass die Normalisierung der bäuerlichen Einkommenslage notwendige Erhöhung des Milchgrundpreises auch Rückwirkungen auf die Gestaltung der «Milchrechnung» haben wird. Es ist wohl unvermeidlich, dass der auf 1. November des letzten Jahres durchgeführte Einbau der bis zu diesem Zeitpunkt nicht abgewälzten Grundpreiserhöhungen von 4 bzw.

5 Milchrappen in die Verkaufspreise der im Inland verkauften Milchzeugnisse bei der bevorstehenden Anpassung des Milchpreises wiederholt werden muss.

Die Verkaufspreise für inländischen Käse, Milchkonserven sowie für Butter werden entsprechend erhöht werden müssen, wie dies selbstredend auch für Konsummilch, Konsumrahm und andere Frischmilchprodukte geschehen muss.

Gewisse, wie wir hoffen, mehr vorübergehende und beschränkte Rückwirkungen werden sich nicht ganz vermeiden lassen. Trotz dieser bedauerlichen, mit jeder Milchpreisänderung einhergehenden Reaktionen muss die Milch ihren Anteil an der unerlässlichen Verbesserung des bäuerlichen Einkommens übernehmen.

Bei dieser Situation entspricht es einem Akt der Billigkeit, die Unterhöhung des inländischen Marktes durch vom Ausland verbilligte Milchprodukte

Conjoncture et renchérissement en 1967

par le délégué aux possibilités de travail

Questions et soucis

Des lettres que j'ai reçues, de certains entretiens, des échanges de vues qui ont suivi la conférence de presse au cours de laquelle ont été présentés les résultats de l'enquête sur le programme multiannuel des travaux et commandes publics, il semble ressortir que les perspectives inspirent quelque souci, et cela bien que les statistiques engagent à conclure à une évolution relativement favorable de l'activité économique. L'incertitude est surtout alimentée par la détérioration de la conjoncture notée en Grande-Bretagne et dans la République fédérale d'Allemagne, comme aussi par la constatation que le renchérissement s'aggrave de manière constante.

Sont-ce là les signes avant-coureurs d'une modification du climat psychologique, de nature à influencer défavorablement l'évolution de la conjoncture? Je ne le pense pas. Quant à moi, je suis plutôt enclin à voir dans cette inquiétude la manifestation d'une prise de conscience plus nette des faits économiques et d'un effort plus marqué d'en tirer les enseignements qu'ils comportent. J'ajouterais à ce propos que même le spécialiste a de la peine à déceler toutes les relations de cause à effet - tant matérielles que psychologiques - qui déterminent la marche de la conjoncture dans son ensemble.

Des cadences différentes de la croissance économique dans les divers secteurs rendent la prévision difficile

Quand la croissance apparaît comme un phénomène universel, dans lequel tous les pays sont également entraînés, les pronostics sont relativement faciles. Mais aujourd'hui, le rythme de l'essor économique varie sensiblement d'un pays à l'autre. Pour l'observateur suisse, situé dans un pays étroitement lié à l'économie mondiale, il est donc particulièrement difficile de déceler à longue échéance une évolution qui a tant d'aspects divers. On constate que, depuis quelque temps, nombre d'instituts étrangers qui se vouent à la prospective établissent des pronostics comportant un choix de variantes à court terme. A un moment où les rythmes nationaux de la croissance présentent des écarts si marqués, il n'est pas possible, en partant de la situation notée dans quelques pays, d'en tirer des conclusions quant au déroulement futur de la conjoncture en Suisse.

Ces difficultés et incertitudes ne permettent donc pas d'apprécier avec toute la netteté désirable les perspectives de l'évolution en 1967. Mais si une certaine prudence est de rigueur, cela ne signifie nullement que nous envisagions le devenir de la conjoncture avec pessimisme, mais sans oser l'avouer ouvertement.

Si la croissance économique repose plus largement sur la productivité, elle est néanmoins freinée par la pénurie de capitaux et de main-d'œuvre

En fait, les perspectives à court terme peuvent être tenues pour favorables. A long terme cependant, cette constatation appelle des réserves. Dans un récent aperçu sur le bilan et des perspectives de la politique conjoncturelle, nous avons relevé que la Suisse n'a pas à redouter une crise dans un proche avenir. Si l'on note une stabilisation dans certains secteurs - notamment dans une branche aussi importante que celle du bâtiment, où l'emploi est particulièrement en régression - la croissance se poursuit à une cadence plus ou moins forte dans d'autres secteurs, dont le poids l'emporte. Pour l'année courante,

Promotions de l'Ecole hôtelière

voir page 6

wirksam in die Schranken zu weisen. Wir setzen sodann voraus, dass grundpreisbedingte Aufschläge der Gesteigungskosten für Käse- und Milchkonserven, welche im Export nicht auf die Verkaufspreise überwälzt werden können, aufgrund von Artikel 4 des Milchscharfsbeschlusses aus den hierfür vorgesehenen Bundesmitteln übernommen werden.

Schliesslich sind wir uns bewusst, dass die Milchproduzenten nach Einsatz der in Artikel 2 und 4 des Milchscharfsbeschlusses vorgesehenen Mittel an die verbleibenden Aufwendungen ihren gesetzlichen Anteil beitragen müssen.

nous pouvons apprécier la situation dans les mêmes termes que l'OCDE l'a fait dernièrement pour les pays européens qui lui sont affiliés: l'évolution des exportations se poursuivra au même rythme que jusqu'ici;

le taux de la croissance économique restera dans l'ensemble le même; tout au plus accusera-t-il une légère tendance au fléchissement.

La pénurie de capitaux et de main-d'œuvre ayant pour effet de freiner l'accroissement de la demande, l'essor économique sera plus différencié qu'hier dans les diverses branches et régions. En liaison avec l'intensification de la concurrence, les diverses entreprises et branches n'ont plus des chances égales de conserver ou d'augmenter leurs débouchés, de garder leur main-d'œuvre ou d'en recruter, de maintenir ou d'améliorer leurs possibilités de financement. Dans l'ensemble, cette évolution, de nature à stimuler la productivité, est qualifiée de «phase de consolidation». Elle implique certaines difficultés caractéristiques en matière d'emploi; tant que la croissance se poursuit de manière générale, elles ne peuvent cependant pas être assimilées à des signes avant-coureurs de récession ou de crise.

«Optimisme tempéré» ou ombres sur l'avenir

Lors de la conférence de presse précitée, on a dit très justement que cette appréciation reflétait un «optimisme tempéré à court terme». Le prédictif «tempéré» indique que, dans l'ensemble, les perspectives sont satisfaisantes, mais comportent quelques ombres: les difficultés que l'on affronte sur le marché de l'argent et des capitaux, et le renchérissement.

Si la raréfaction des capitaux et la montée des taux d'intérêt que l'on a enregistrés à l'échelle mondiale devaient encore s'accroître - pour le moment, la tendance est plutôt à la détente -, il se pourrait qu'elles déclenchent des processus de récession en Suisse. On aurait lieu de craindre qu'à la stabilisation notée dans le bâtiment - fondement très important de la conjoncture intérieure - ne vienne s'ajouter un recul des exportations à la suite d'éventuelles tensions sur le plan mondial ou de difficultés monétaires.

Possibilités et limites de la lutte contre le renchérissement

Le renchérissement se poursuit. Ce point appelle de plus larges commentaires. La libéralisation de la circulation des biens et des capitaux, alors que l'inflation est devenue un phénomène général, limite les possibilités que nous avons de maintenir la valeur de la monnaie nationale. Cette constatation est valable pour tous les pays qui n'entendent pas courir les risques de récession liés aux manipulations monétaires ou à des restrictions trop draconiennes du crédit. A cette hypothèse extérieure s'ajoutent nos propres difficultés. L'information de l'opinion publique, la discussion relative à la hausse du coût de la vie sont compliquées par le fait que l'on généralise le renchérissement traduit par l'indice des prix à la consommation. Or, le renchérissement, considéré dans son ensemble, comprend celui de tous les biens et services qui sont offerts, et non pas seulement celui des biens et services inclus dans le calcul de l'indice.

Le renchérissement dans la perspective du consommateur

Il est naturel que le consommateur se fonde sur les indications de l'indice des prix à la consommation

Integrale Einkommenssicherung der Landwirtschaft?

Alles soll teurer werden: Milch, Milchprodukte, Fleisch, Brot, Kartoffeln, Raps, Zuckerrüben und Obst

Ausser den Begehren um eine Erhöhung des Milchpreises um vier Rappen pro Liter sowie die paritätische Erhöhung der Richtpreise für grosses Schlachtvieh, Kälber, Schweine und Schafe fordert der Zentralverband der Schweizerischen Milchproduzenten (ZVSM) auch die Überprüfung und Anpassung der Preise für Brotgetreide, Raps, Zuckerrüben sowie für Tafel- und Mostobst an die Kosten- und Ertragsverhältnisse im Laufe der Vegetationsperiode. Diese weiteren Begehren, die von den Milchproduzenten einstimmig und im Einvernehmen mit den an der Vorstandssitzung anwesenden Vertretern des Bauernverbandes gefasst wurden, kommen in einer entsprechenden Eingabe des ZVSM an den Vorsteher des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, Bundesrat Hans Schaffner, zum Ausdruck. In dieser Eingabe, in der die Milchpreiserhöhungen eingehend begründet werden, heisst es gemäss Angaben des «Landwirtschaftlichen Informationsdienstes» unter anderem: «Wir sind uns bewusst, dass der Schwerpunkt der notwendigen Preis Anpassungen zufolge der Einkommensstruktur und anderer Gegebenheiten unserer Landwirtschaft im Milch- und Fleischsektor liegt. Nach den bestehenden Preisparitäten und Relationen zum Arbeitsverdienst würde bei einer Erhöhung des Milchgrundpreises um 4 Rappen und paritätischer Angleichung der Schlachtviehpreise theoretisch eine Einkommensverbesserung erzielt, welche über das für Tatbetriebe ausweisende Manko hinausgeht.

Die realen Auswirkungen der vorstehend beantragten Preisverbesserungen auf den bäuerlichen Arbeitsverdienst werden jedoch bedeutend unter den rechnungsmässigen Werten liegen, weil eine An-

pour mesurer la hausse du coût de la vie; un recul du renchérissement général ne calme pas son inquiétude. Même un ralentissement, dans l'intervalle d'une année de la montée de l'indice de 5,4% en mai à 4% en octobre 1966 ne l'impressionne pas, parce que la hausse de certains biens et services se poursuit et le confirme dans son opinion que tout devient plus cher. Le fait que divers prix diminuent et que d'autres restent longtemps stables ne modifie guère ce climat. Pourtant, il ne saurait être indifférent au consommateur de connaître l'évolution des prix des biens qu'il n'achète pas parce que tôt ou tard, leur renchérissement ou leur baisse aura des répercussions sur les biens de consommation et sur l'indice.

Pour le consommateur qui tente d'apprécier l'évolution du coût de la vie, c'est également l'indice des prix à la consommation qui est déterminant. Malheureusement, il est impossible de déduire des pronostics formulés pour l'ensemble de l'évolution économique des prévisions quant à la courbe probable d'un renchérissement limité à un secteur restreint. Néanmoins, en nous fondant sur une analyse à court terme de l'indice, nous nous hasarderons à prédire que le renchérissement, mesuré par rapport au mois correspondant de l'année précédente, se maintiendra à peu près dans les limites notées ces mois derniers et s'inscrira probablement entre 4,5 et 4% d'ici à juin. Si (comme en novembre 1965) les loyers n'avaient pas été inclus dans le calcul de l'indice en octobre 1966 et si l'indice des loyers ne devait être calculé qu'en mai comme en 1966, les taux de progression de l'indice des prix à la consommation se révéleraient inférieurs d'un demi pour cent de novembre à mai. Ce que l'on pourrait appeler l'«optique» de l'indice aurait donc été plus favorable, mais sans, naturellement, que cela modifie quoi que ce soit au renchérissement effectif des loyers, étalé sur toute l'année. Des modifications du champ sur lequel porte le calcul de l'indice ou des modifications des données des investigations peuvent rendre très problématiques des comparaisons avec la situation enregistrée en un autre pays. Il paraît donc préférable de s'en tenir à des appréciations à court terme, en limitant la comparaison aux taux de l'indice du mois précédent.

Du point de vue conjoncturel, c'est avant tout le renchérissement général qui importe

Le renchérissement général a reculé de 4,9% en 1964 à 3,5% en 1965. On a lieu d'admettre que, l'an dernier, il s'est un peu intensifié et maintenu au niveau moyen de l'inflation mondiale. Cette évolution est la résultante de tendances opposées qui se sont manifestées dans le secteur des biens de consumma-

tion, d'une part, et dans celui des biens d'investissement, de l'autre.

Dans quelle mesure peut-on évaluer l'ampleur du renchérissement général en 1967? En se fondant uniquement sur l'évolution qui paraît probable dans le secteur privé, on a lieu d'envisager une légère atténuation de ce phénomène. En revanche, il est difficile d'apprécier dans quelle mesure les déficits des pouvoirs publics contribueront à renforcer le renchérissement parce que nous ignorons l'ampleur de ces excédents de dépenses et selon quelles méthodes ils seront couverts. Le bulletin de décembre de l'Institut des recherches économiques de l'EPF donne quelques indications quant aux répercussions inflationnistes probables de la situation financière du secteur public: «Si l'on suppose que les capacités de production — main-d'œuvre et installations techniques — seront pleinement utilisées en 1967 et que les importations n'augmenteront pas, le financement de ce déficit par la création de monnaie scripturale par les banques entraînerait une montée du niveau des prix de quelque 2%». Il s'agit ici du cas le plus défavorable. On ne sait cependant pas dans quelle mesure les déficits seront couverts de cette manière ou par le recours à des emprunts de nature à donner une impulsion à la hausse des taux d'intérêt. Cette seconde méthode serait moins inflationniste, mais elle entraînerait la hausse des prix économiques.

Si l'on considère de manière réaliste les possibilités qu'offrent nos lois et institutions de combattre le renchérissement et les limites que fixent à nos interventions nos imbrications économiques avec l'étranger, on peut tout au plus admettre que le renchérissement général ne se renforcera pas au cours de l'année; peut-être a-t-on même quelques raisons d'espérer qu'il s'atténuera un peu. Si les lois et institutions ne limitaient pas nos moyens de lutte, peut-être une atténuation plus forte du renchérissement serait-elle possible — mais au prix d'une récession plus ou moins marquée, et accompagnée de toutes les hypothèques qui ont gravé dernièrement l'économie italienne et qu'affronte aujourd'hui la Grande-Bretagne.

Restons-en donc à ce qui est possible, ce qui signifie

poursuivre, dans toute la mesure où le permet le souci de maintenir le plein emploi, la politique souple pratiquée par la banque d'émission.

Mais il est urgent de poursuivre parallèlement la lutte engagée

en arrêtant le glissement des finances publiques dans une ère de déficits grandissants.

(Bulletin d'information des délégués aux possibilités de travail)

kehrts oder die Teilnahme an sonstigen Verkehrstechniken sowie auf die Auftragsvergabe selbst ausserhalb der Landesgrenzen erstrecken.

Desgleichen sollen den Eisenbahnen die Finanzierungsmöglichkeiten offenstehen, die bei den Industrieunternehmen üblich sind: Zuführung von Eigenkapital, Inanspruchnahme des Kapitalmarktes, Selbstfinanzierung.

Öffentliche Aufgaben und betriebsfremde Lasten

Die Verpflichtungen gemeinwirtschaftlicher Art müssen auf das rein Unerlässliche begrenzt werden. Eine ganze Reihe der den Eisenbahnen heute gemachten Auflagen, wie beispielsweise die Offenhaltung von ausgesprochen verkehrsschwachen Strecken und die Anwendung von Verzugstarifen, müssen in Wegfall kommen. Das gleiche gilt für die ermässigten Gütertarife, die als «Hilfe für die in Entwicklung befindlichen Gebiete» gewährt werden; ein solcher Eingriff des Staates zur Förderung gewisser Gebiete sollte vernünftigerweise durch andere direktere Mittel als die Eisenbahntarife erfolgen.

fahren leider heute noch nicht, aber morgen, morgen früh ganz gewiss», werden wir beschwichtigt. Also beziehen wir ein von der Schiffahrtsgesellschaft offeriertes Hotelzimmer. Besser eine ruhige Nacht an Land, als draussen auf stürmischer See, trösten wir uns.

Dienstag immer noch in Genua. Die Italiener sind höfliche Leute. Dutzendmal haben wir nun die sympathische Entschuldigung «Scusi» gehört; doch was tut man schon in einer durch Streik stillgelegten Stadt? Dort, wo üblicherweise die Autobusse, die Taxis oder gar die Droschken stehen, ist eine gähnende Leere, und viele Restaurants, in denen man wenigstens den Ärger herunterspülen könnte, haben aus Neigung zu den Seeleuten ihre Türen geschlossen. So bietet «das Spiel mit dem Koffer» die einzige Attraktion, denn die sich widersprechenden Mitteilungen, dass sofort, später oder überhaupt nicht zum Hafen gefahren werde, bringen wenigstens einige Abwechslung. Indessen muss die Kompanie tief in die Taschen greifen; denn sie lässt die vielen hunderten Passagiere weiterhin «en ville» verpflegen. Endlich, spät in der Nacht, ist es so weit. Mit Sack und Pack stehen wir in der Hotelhalle, der Car für die Fahrt zum Schiff soll jeden Moment eintreffen. Aber alles was eintritt, ist eine weitere Hiobsbotschaft, nämlich dass der Streik verlängert worden sei und dass wir eine zusätzliche Nacht im Hotel verbleiben müssen. Dazu kommt für viele die bittere Pille, dass aus zeitlichen Gründen auf den Zwischenhalt in Barcelona verzichtet werden müsse, was für einige Passagiere nichts anderes heisst als «Übung abgebrochen».

Mittwoch endlich an Bord der Raffaello. Heute morgen kam plötzlich leben in die Bude. Überstürzte Abfahrt vom Hotel zum Hafen, — Staunen vor dem imposanten, 275 m langen, mit seinen 11 den Passagieren zugänglichen Decks angeblich höchsten Schiff der Welt, — Empfang an Bord und Abwimmeln all der «Guten Geister», die sich um unser Gepäck und das Trinkgeld bemühen. Nachtsessen im überwältigenden Speisesaal. Alle sind ein wenig aufgeregt. Die Passa-

Die Auflagen, die auf Veranlassung der Regierungen trotzdem weiterhin den Eisenbahnen verbleiben, müssen in voller Höhe finanziell abgegolten werden. Dies ist das Prinzip der Normalisierung der Konten; in Ermangelung dieser Normalisierung weisen die Haushaltspläne der Eisenbahnunternehmen vielfach bedeutende Verzerrungen auf, die zu Unrecht einen ungünstigen Eindruck über das wirkliche Geschäftsergebnis vermitteln.

Gesunder Wettbewerb

Im Rahmen einer freien Marktwirtschaft, in der der Verbraucher frei entscheiden kann, ist es zwecks Erzielung des wirtschaftlichen Optimums für die Allgemeinheit notwendig, dass gleiche Wettbewerbsbedingungen bestehen. Dies bedeutet unter anderem, dass die Nutznießer einer Infrastruktur auch ihre Lasten tragen. Die derzeit ungerechte Zuschreibung der Wegekosten im Strassen- und Binnenschiffahrtsverkehr beeinträchtigt die Wettbewerbslage der Eisenbahnen und verfälscht die Verkehrsaufteilung.

Bei der Durchführung entsprechender Massnahmen muss den Eisenbahnen ein finanzieller Ausgleich zukommen, der so zu bemessen ist, dass die Gleichheit der Wettbewerbsbedingungen auf diesem Gebiete wieder hergestellt wird.

Koordinierung der Investitionen

Es muss eine echte Koordinierung der Infrastrukturinvestitionen der einzelnen Verkehrsträger herbeigeführt werden, was bedingt, dass dieselben Kriterien im Rahmen eines Gesamtplanes für die Investitionsentscheidungen über Strassen, Schiffsfahrtswege und Eisenbahnen gelten.

Preisbildung

In dem Bericht, der den Diskussionen zugrunde lag, ist dargelegt, dass bei der Bildung der Beförderungstarife gewisse Regeln befolgt werden müssen, die darauf abzielen, durch Herstellung eines Gleichgewichts zwischen Angebot und Nachfrage einen gesunden Wettbewerbsmarkt zu schaffen. Diese Regeln betreffen insbesondere die Margentarifierung sowie eine angemessene Veröffentlichung der ausserhalb der genehmigten Tarife liegenden Preise. Nach allgemeiner Ansicht sollen diese Regeln nicht zu stark sein und der Eisenbahn genau wie den übrigen Verkehrsmitteln einen weiten Spielraum zur Bildung von Preisen belassen, die es ihr ermöglichen, im Wettbewerb zu bestehen.

Modernisierung und Anpassung

Die Eisenbahnverwaltungen müssen in die Lage versetzt werden, ihre Bemühungen zur Modernisierung und zur Anpassung an die sich in voller technischer Entwicklung befindlichen Welt fortzuführen. Diese Anpassung bewirkt eine Konzentration des Betriebs auf die stark befahrenen Strecken. Sie bedeutet jedoch auch, dass alles getan wird, um der Eisenbahn den ihr in einem gesunden Wirtschaftsgüte zustehenden bedeutsamen Platz als Massentransportmittel im Güterfernverkehr als auch in der Personenbeförderung zwischen den Großstädten oder im Vorortverkehr zu sichern.

Wohnungsbau an der Wende?

Da die Wohnungsbauproduktion mit dem grössten Anteil an den gesamten Bauinvestitionen partrifiziert, wäre ihre Einschränkung in den Jahren der Konjunkturüberhitzung erwünscht gewesen. Tatsächlich drängte aber das versorgungswirtschaftliche Interesse, möglichst viele Wohnungen zu bauen und dadurch den Engpass auf dem Wohnungsmarkt zu sprengen, dieses konjunkturpolitische Erfordernis in den Hintergrund. In einer an sich konjunkturwidrigen Weise wurde der Wohnungsbau durch die öffentliche Hand sogar noch stimuliert.

Nun hat es aber seit einiger Zeit den Anschein, als

giere drängen, um das interessante Schauspiel der Ausfahrt nicht zu verpassen, derweil sich die Kellnerbrigade nicht durch ausgesprochene Arbeitsfreude auszeichnet. Essen ist nun aber unwichtig, denkt jeder, denn um Mitternacht soll, gemäss Programm, nach einem Galakonzert sowie der Ausführung eines Spitzenfilmes im 500plätzigen Kinohaus das momentane «Tief» bei den Passagieren mit Hilfe eines exklusiven «Kalten Buffets» wieder in ein «Hoch» verwandelt werden.

Wir stehen an der Reeling. Warum keine Signale und keine Anzeichen für die Vorbereitung, vom Land zu stossen? Was tun die paar hundert Leute der Besatzung, die mit gewohnt lautstarkem Debattieren immer noch am Pier stehen? Man beruhigt uns, dies sei der Abschied. Alles sei nun O.K., lediglich eine kleine Verspätung. Also bestellen wir uns in der feudalen Bar der ersten Klasse einen Drink. Doch halt, was verkündet diese unsympathische Einrichtung eines Lautsprechers: «Da die Gewerkschaft beschlossen hat, den Streik zu verlängern, bleiben wir einen ganzen Tag länger im Hafen». Punkt — aus! Blitzartig rattern die Rollen vor den mit allen trinkbaren Koboldarten der Erde angefüllten Tablare herunter. Ehe wir uns versehen, sind die Kellner verschwunden, und wir sitzen in einer der luxuriösesten Bars, die auf den Weltmeeren schwimmen, buchstäblich «auf dem Trockenen». Adieu, Orchesterband, good-by, du schöner Film und ganz besonders «Ihre Welt», du sehntlichst erwartetes Mitternachtsbuffet! Ausgestanden wird, ist, dass wir — allerdings ohne jegliche Bedienung — wenigstens in unseren Kabinen kampieren dürfen. Diese neuerliche Mitteilung schlägt nun aber dem Fass den Boden aus. Da sind an die 200 Amerikaner, die in New York zu einer sogenannten «De Lux Tour» gestartet sind in der Meinung, Nervi, Monte Carlo, Cannes und Barcelona zu sehen. Statt dessen sehen sie lediglich saure Gesichter an Bord und müssen zur Kenntnis nehmen, dass sie erst noch mit 3 bis 4 Tagen Verspätung in Amerika ankommen werden. Aber da sind vor allem auch die einigen hundert Auswanderer in der dritten Klasse, für welche das lange Warten mit Kind und Kegel eine grosse Zumutung bedeutet.

Einbruch im Ritz. Das Wissen, sich in einem riesigen schwimmenden Hotel zu befinden, in dem Nah-

Ein Gast meint ...

Als ich den Stöpsel-Ärger fast vergass!

Es war erst vor wenigen Wochen. Da lernte ich innert wenigen Stunden einen bohrenden Ärger fast ganz zu vergessen, d. h. ihn so weit in den Hintergrund zu schieben, dass er praktisch nicht mehr existierte.

Ich befand mich in einem recht guten, gepflegten Hotel, war müde und abgemüht und die Seife aus meinen Augen gewaschen. Ich hatte mich den Stöpsel genau wie von mir eingesteckt im, respektive auf dem Loch des Lavabos.

Als dem Kaltwasserhahn lief kaltes, aus dem Warmwasserhahn warmes Wasser. Ich stellte das mir zusagende, ziemlich heisse Gemisch her, steckte den Stöpsel mit Gummiring in den Ablauf und machte mich genüsslich zur Waschung bereit.

Als das Becken nahezu randvoll war, drehte ich die beiden Wasserhähne zu und selbste mein Gesicht ein. Doch geriet ich in wesentliche Schwierigkeiten, als ich die Seife von meinem Gesicht waschen wollte, weil nämlich zu meinem grössten Erstaunen das Lavabo leer war.

Hatte ich versehentlich den Stöpsel herausgezogen? Nein, denn nachdem ich aus dem Kaltwasserhahn frisches Wasser getankt und die Seife aus meinen Augen gewaschen, hatte ich den Stöpsel genau wie von mir eingesteckt im, respektive auf dem Loch des Lavabos.

Meine Laune, die an und für sich bereits tief stand, sank noch um einige Grade und erreichte ihren Tiefpunkt, als ich entdeckte, dass der Gummiring um den Stöpsel etwas grösser war als die massiv zu deckende Ablauföffnung. Ich konnte den Stöpsel drehen und wenden, drücken und ziehen wie ich wollte; das Wasser lief prompt ab, ehe es überhaupt verwendet werden konnte.

Worauf ich mich unter dem laufenden Wasser wusch und das Bedürfnis hatte, mich baldmöglichst auszusprechen

Eine halbe Stunde später sass ich — viel zu früh für Apéritif-Konsumenten — in der Bar. Die Barmaid war nur «Bar» und keinesfalls mehr «Maid». Sie hätte eine liebe alte Tante von mir sein können, was vorerst meiner Laune keinen Stups nach oben gab.

«Schlechtes Wetter heute», sagte sie mein Gesicht abschätzend. Ich benützte die Gelegenheit, ihr zu melden, dass für mich das «schlechte Wetter» im Hotelzimmer abgehalten wurde, weil eben der Stöpsel des Lavabos usw.

Das sei allerdings sehr ärgerlich, sagte meine Tante, erkundigte sich nach der Zimmernummer und versprach, dafür zu sorgen, dass die Geschichte baldmöglichst in Ordnung komme.

Dann wurde ich ans Telefon verlangt. Meine Frau erkundigte sich, ob es mir gute gehe, und ich war vernünftig genug, sie nicht auch noch mit dem Ablauf meines Lavabos zu belasten.

Doch siehe da: als ich den zwichen Drink in der Bar bestellte, sprach meine Tante mich bereits mit meinem Namen an. Sie hatte sich also während meines Telefongesprächs über mich erkundigt, wenn nicht sogar wegen des Stöpsels reklamiert. Auf jeden Fall hatte sie etwas zu meinen Gunsten getan!

Ich nahm das Nachessen mit Geschäftsfreunden ein, kam gegen 23 Uhr wieder ins Hotel zurück, herzu- und mit Namen durch meine Tante empfangen, leistete mir einen Lastdrink in der Bar und suchte dann mein Zimmer auf. Den Stöpsel hatte ich vergessen. Erst als die eingelaufene Wasser im Becken blieb, dachte ich dankbar an meine Tante. Obwohl jede Barmaid sich so rasch für den Wunsch eines Gastes einsetzt, fragte ich mich und beschloss diese Gedankenreihe vor dem Einschlafen mit der Überlegung: Es kommt eben darauf an, ob im Haus jemand ist, der solche Stöpsel-Wünsche sogleich erfüllt!

A. Traveller

ob sich unter dem Einfluss der in Veränderung begriffenen Wohnungsmarktlage auch von der Produktionsseite her eine gewisse konjunkturelle Entlastung abzuzeichnen begäbe. Die starke Ausweitung der Wohnungsbauproduktion in den letzten Jahren hat die Zahl der leerstehenden Wohnungen merklich ansteigen lassen. In den Gemeinden mit über 2000 Einwohnern ist der Leerwohnungsbestand vom 1. Dezember 1964 auf den 1. Dezember 1965 von 2891 auf 6889 und bis zum 1. Dezember 1966 weiter auf 8862 gestiegen. Diese Zahl macht 61 Promille des gesamten Wohnungsbestandes der betreffenden Gemeinden aus. Unter Einbezug der kleineren Gemeinden würde

«Kapitän Streik» am Steuerrad

Spezialbericht unseres Mitarbeiters Werner Wymann aus Italien

Wann, wo und weshalb gestreikt wird, vernehmen wir meistens nur durch Nachrichten aus dem Ausland. Wie sich aber eine solche Arbeitsniederlegung für ein Land, dessen Wirtschaft und Fremdenverkehr auswirkt, kann nur ermessen, wer das Pech hat, mittendrin zu stecken und festgehalten auf den Ablauf der Dinge warten zu müssen. So ein Anschauungsunterricht wird mir momentan in dem durch Streik versuchten Italien geboten, und ich lade Dich, sehr geehrter Leser ein, dieses «Plätscherchen» wenigstens in Gedanken mitzuerleben. Hier das Programm:

Montag, Wir haben riesiges Glück gehabt. Entgegen aller Erwartungen hat uns die Bahn, welche gestern noch ihren «Ruhetag» hatte, auf die Minute genau an unser Reiseziel gebracht. Alles sei vorbei und alles wieder normal, versichert man uns bei der Ankunft in Genua. Erleichtert atmen wir auf. Also doch! Die herrliche Seereise wird Wirklichkeit. Nach 3 Tagen und 4 Nächten an Bord des neuesten und grössten Schiffes der italienischen Flotte, mit Aufenthalt in Cannes, Barcelona und Gibraltar, sollen wir in Lissabon an Land gehen.

«Scusi Signori» sagt man uns aber bereits am Bahnhof, «es gibt eine kleine, unbedeutende Verspätung bei der Einschiffung, bitte melden Sie sich im Büro der Schiffahrtsgesellschaft.» — «Un sciopero-ganz kurzes Herausgeschoben — eine Sache von ein paar Stunden», vertröstet uns der dortige Direttore. «Sciopero?» — ein Ausdruck, der begrifflicherweise im Wortschatz unserer italienischen Sprachkenntnisse fehlt, wird als «Nebel» ausgelegt. Also warten wir ab. Doch während vier, sechs, acht Stunden haben wir die Möglichkeit, zu unseren paar Brocken der melodischen Sprache einiges hinzuzulernen; so wird aus dem «Nebel» ein handfester Streik. Man bewachtigt uns und speist uns indessen in einem Hotel mit einem Nachtsessen ab. Nun ist es 22 Uhr geworden. Das Essen verdaut sich schlecht; irgend etwas liegt in der Luft und drückt auf den Magen. Na, da haben wir's, schon stehen wir vor der zweiten Hürde unseres Hindernislaufes, «Scusi Signori», wir



die Ziffer eher noch etwas höher liegen. Wenn auch die Verhältnisse örtlich und regional sehr unterschiedlich sind, so zeigt sich im ganzen doch das Bild einer spürbaren Verbesserung der Wohnungsmarktlage.

Der Anstieg des Leerwohnungsbestandes wird mit der Zeit naturgemäß auch den Trend der Wohnungsproduktion beeinflussen. Bisher war der Einfluss der Entspannung des Wohnungsmarktes und der schwierigen Vermietung der Neuwohnungen auf den Wohnungsbau zwar noch nicht stark fühlbar. Immerhin ist aber die Produktion in den 65 Städten im vergangenen Jahr gegenüber 1965, als ein Wohnbaukord erzielt wurde, um fünf Prozent zurückgegangen. Auch die Zahl der im Bau befindlichen Wohnungen zeigt rückläufige Tendenz; sie betrug in den 65 Städten Ende 1966 rund 23 000 gegenüber 25 400 vor Jahresfrist. Ob der leichte Anstieg der Zahl der Wohnbaubewilligungen (+ 2 Prozent) zu einer neuen Zunahme der Wohnungsproduktion führen wird, lässt sich bei der derzeitigen labilen Situation nicht mit Sicherheit voraussagen.

Wie dem auch sei, so ist vorerst einmal festzustellen, dass der Anstieg des Leerwohnungsbestandes auf die Wohnbaukonjunktur dämpfend wirkt. Ein starker Effekt in dieser Richtung, der nicht nur vorübergehend ist, wird allerdings erst dann erwartet werden können, wenn die Verzerrung der Mietprestruktur, die immer noch als Folge des behördlichen Zwangsmietensystems der vergangenen Jahre nachwirkt, einigermaßen beseitigt ist. Heute befinden wir uns auf dem Wohnungsmarkt noch in einer Übergangsphase. Die Ersetzung der Mietlenkontrolle durch die Mietüberwachung hat zwar die Voraussetzung für eine Liberalisierung und Normalisierung der Wohnungswirtschaft geschaffen. Dennoch bedarf es aber noch einiger Zeit, bis das entscheidende Mietpreisgleichgewicht wiederhergestellt ist und der Wohnungsmarkt gänzlich aus seiner Erstarrung herauskommt. Dann wird sich die Wohnungsproduktion, weil sie nicht mehr mangelbedingt ist, auf einem wesentlich tieferen Niveau bewegen als heute. RZ.

Prévention des accidents

En publiant son 77e cahier, la Caisse nationale suisse d'assurances en cas d'accidents (CNA) rappelle la nécessité de renforcer la sécurité du travail par des dispositions appropriées dans les entreprises.

La CNA assure 1,5 million de salariés. Chaque année, elle enregistre environ 500 000 accidents professionnels et non professionnels. Cette proportion est énorme : un assuré sur trois est victime d'un accident chaque année. La proportion des décès (1400 par an) et des cas d'invalidité (6000) est également très élevée.

Le cahier de la CNA insiste sur les conséquences graves — souffrances physiques et morales, difficultés financières — subies par les victimes et par leurs familles. Il relève aussi les perturbations que les accidents provoquent dans l'entreprise où ils se produisent et les répercussions fâcheuses pour l'économie en général.

Mais, il n'est pas impossible de diminuer le nombre et la gravité des accidents par une lutte systématique. A titre d'exemple, la CNA cite le cas d'une entreprise de 450 salariés qui, de toute l'année 1965, n'a pas annoncé un seul accident professionnel ayant provoqué une interruption de travail. Or, cette maison avait enregistré au cours des années précédentes, 15 à 18 accidents professionnels en moyenne annuelle, totalisant 250 à 300 jours d'interruption de travail. L'amélioration est la conséquence d'une recherche

des causes et de la mise en œuvre de meilleures méthodes de prévention.

Les recommandations générales suivantes sont faites : l'ordre et la discipline doivent régner dans l'entreprise ; le chef doit donner le bon exemple ; le nouvel arrivant doit être informé du rôle que joue la sécurité dans l'entreprise, il doit connaître dès le début au moins les prescriptions de sécurité déterminantes pour son travail ; le comportement de l'employé — du point de vue de la sécurité — doit être pris en considération lors de l'attribution des augmentations de salaire ; tous les travaux en cours doivent être contrôlés périodiquement ; les accidents éventuels doivent faire l'objet d'une enquête dont le résultat est communiqué au personnel exécutant des travaux semblables (pour éviter la répétition d'accidents identiques) ; un bon climat de travail contribue de manière déterminante à la prévention des accidents.

Il faut signaler aussi l'utilité des panneaux d'information qui stimulent l'attention des salariés. La promesse d'une récompense, distribuée lors d'exercices sans accident, joue également un rôle préventif.

Il convient d'insister sur l'efficacité d'une information percutante, variée et surtout répétée. Les moyens sont innombrables : affiches, journal d'entreprise, séances de groupes, concours, rappels joints aux sachets de paie, etc.

Les moyens mis en œuvre pour prévenir les accidents du travail sont toujours payants. GPV

Libre-passage

(PAM) La prévoyance collective organisée par les entreprises au profit de leur personnel a pris un essor considérable au cours de ces dernières années. Elle permet de compléter les prestations que les retraités touchent sur la base de l'AVS et des dispositions qu'ils ont pu prendre individuellement. L'avantage essentiel que cette prévoyance collective privée possède sur une assurance publique obligatoire et unique, réside dans le fait que chaque branche de l'économie, voire chaque entreprise, peut la concevoir en fonction de ses possibilités et de ses besoins propres.

Bien entendu, cet avantage se paie par un inconvénient correspondant. La diversité de conception qui caractérise ce genre de prévoyance rend difficile le passage d'une institution à l'autre. L'employé d'une entreprise hésite à changer d'emploi, car il perdrait ainsi une partie du bénéfice qu'il peut espérer tirer de l'institution de prévoyance mise sur pied par cette entreprise. D'autre part, la maison où il trouvera un nouvel emploi mettra certaines conditions, parfois difficiles à remplir par un modeste salarié, à son inclusion dans la caisse de prévoyance qu'elle a elle-même créée.

Enfin, du point de vue de la prévoyance, le système peut aussi présenter un inconvénient majeur. Il n'est, en effet, pas rare qu'un employé cherche à changer d'emploi uniquement pour toucher immédiatement la part qui lui revient des cotisations destinées à constituer la rente à laquelle il aura droit après sa retraite.

S'il quitte son employeur avant la retraite, celui-ci est naturellement tenu de lui rembourser au moins les primes qu'il a lui-même versées. Mais une fois en possession de cette somme, l'employé la consacre, non pas à la prévoyance à laquelle elle était destinée, mais à l'achat d'un objet dont le prix dépasse ses possibilités courantes.

Il fallait donc trouver une solution qui, tout en préservant la souplesse du système, élimine l'enlèvement qu'il pouvait constituer pour la liberté des employés de changer d'employeurs et écarte la tentation de dilapider le capital de rente en formation. Cette solution consistait à créer une institution qui permette à un employé de passer automatiquement de la caisse d'une entreprise à celle d'une autre lorsqu'il change d'emploi. C'est ce qu'on appelle le libre-passage.

Après de très longues et de très complexes études menées en collaboration par les compagnies suisses d'assurances sur la vie, le Bureau fédéral des assurances et l'association suisse des institutions de prévoyance privées, cette solution vient d'être mise au point. Il existe désormais une police de libre-passage qui répond à un besoin qui se manifestait de plus en plus impérieusement. C'est maintenant aux intéressés d'y recourir dans l'idée qu'elle permettra de balayer une bonne partie des arguments de ceux qui préconisent la transformation de l'AVS en une vaste caisse de pension gérée par l'Etat et versant des prestations uniformes.

Indexation des rentes AVS ?

Au cours de ces derniers mois, un mouvement s'est manifesté en faveur de l'indexation des rentes de l'AVS fédérale sur le niveau des prix à la consommation. Il s'agit-là, en particulier, de l'une des propositions de l'initiative des syndicats chrétiens.

L'idée provoque une opposition justifiée. Les critiques s'adressent principalement au caractère automatique, et par conséquent rigide, de l'indexation proposée.

L'Union syndicale suisse a pris position à ce sujet. Elle affirme que des révisions de l'AVS, à courts intervalles, sont préférables à l'automatisme de l'indexation. Sa décision est fondée sur l'appréciation suivante : au cours des 6 révisions, intervenues de 1951 à 1964, les prestations de l'AVS ont été augmentées dans une proportion beaucoup plus forte que le renchérissement ; il est faux de prétendre que les améliorations ont été neutralisées par la hausse du coût de la vie ; une adaptation systématique annuelle provoquerait un surcroît de travaux administratifs ; le mode de calcul des rentes, encore relativement simple, deviendrait de plus en plus compliqué.

Cette opposition est saine. Une réaction semblable devrait d'ailleurs se produire contre toutes les for-

Vom Verlust an Prestige, das in jahrelanger mühsamer Arbeit aufgebaut wurde, gar nicht zu reden. Darum nehme ich auch das letzte «Scusi» der Direktion mit einem sauersternen Lächeln entgegen.

Les planificateurs français créent un «tourisme national»

En reproduisant un communiqué officiel, la presse parisienne vient de publier l'information que voici : «La Banque française pour le commerce extérieur, les trois grandes banques nationalisées, et des entreprises publiques et semi-publices (SNCF, Compagnie des messageries maritimes, Compagnie générale transatlantique, Caisse des dépôts, Crédit hôtelier et Union générale de distribution des produits pétroliers) viennent de s'associer pour former la «Société pour le développement du tourisme national» (SODETO) dont l'assemblée constitutive a eu lieu très récemment.

But de cette création : lutter contre la détérioration de la balance touristique française. Un premier programme a déjà été décidé : il comprendra la création de trois camps de vacances de luxe (sur la Côte d'Azur, en Auvergne et dans le Languedoc) et la construction d'un hôtel de 350 chambres à Paris. La gérance de cette chaîne sera confiée au Club Méditerranée.

Pour l'instant la «SODETO», dont la création était souhaitée par les pouvoirs publics, n'est dotée que d'un capital de 100 000 F. Dès que les études préliminaires au lancement de ce programme seront terminées, elle se transformera en société holding et son capital sera porté à 15 ou 20 millions de francs. Le financement de la chaîne, qui dépassera les 60 millions sera assuré en partie par la société, le reste provenant notamment des promoteurs eux-mêmes ou de prêts du FDES pour la partie hôtelière.

Il s'agit donc d'un «consortium» de sociétés nationalisées qui, avec l'aide technique d'un grand club touristique privé, prendrait en main l'avenir du tourisme français.

Nous ignorons si nos collègues hôteliers ont tout à dire dans cette tentative de «renflouement du navire touristique» lequel — à en croire certains commentateurs — aurait échoué sur les côtes de la Méditerranée ou ailleurs, faute de capitaine et d'équipage expérimentés.

Il n'est pas sans intérêt de noter que quelques jours seulement avant la publication de cette nouvelle, notre éminent confrère «l'Hôtelier» (Paris) a fait remarquer, à juste titre, dans un éditorial intitulé «Le Rendez-vous de Maçon» que la construction d'hôtels avec l'aide financière de l'Etat ou de ses

mes d'indexation automatique, quel qu'en soit l'objet. En effet, la propension à indexer toutes sortes de prestations est dangereuse ; elle émousse la volonté de lutter contre l'inflation.

Il y a une différence essentielle entre la nécessité de s'adapter, après coup, à un renchérissement et le fait de prévoir un mécanisme automatique d'ajustement. Dans le premier cas, il s'agit de la réparation

satellites (comme par exemple la «Caisse de dépôts et consignations» qui alimente des crédits de ce genre) n'offre aucune garantie de rentabilité. Si en effet la Société Frantel, filiale du «Crédit hôtelier» a décidé de faire construire à Maçon un de ses premiers «hôtels paracommercial» on remarquera que ce fut le président Marcel Bourseau, si nous sommes bien renseignés il représente la FNII au sein du conseil d'administration de la «Frantel», qui déclara à Maçon : «Je souhaite que cet établissement parvienne à un équilibre financier suffisant, mais il est permis d'en douter...»

Nous sommes de ceux qui en doutent... Que des entreprises sans actionnaires comme les Banques nationalisées, la SNCF ou l'UGP (qui forme le trust pétrolier étatique) s'occupent du tourisme et que le «Club Méditerranée» gère la future chaîne de ces «Néo-Paradors» de la Cinquième république, c'est peut-être normal pour un régime qui croit qu'il doit partout jouer la providence, en s'ingérant, un peu partout, dans le secteur privé.

Mais qu'un consortium dont les membres (en partie entreprises traditionnellement déficitaires ou subventionnées par l'Etat) construisent maintenant des villages d'hôtels ou des camps de vacances de luxe avec l'argent des contribuables (fourni entre autres par les hôteliers professionnels), utilise les réserves des caisses d'épargne à des buts dont la rentabilité est si non illusoire, du moins contestée... voilà une «innovation» qui ne sera pas comprise dans un marché commun concurrentiel. Ne veut-on pas d'un marché où le tourisme et notamment le tourisme hôtelier évolue sur une base commerciale, financière et fiscale créant des conditions paires, mais nullement discriminatoires... Nous aurions préféré que cette «information» fût un poison d'avril... Malheureusement, c'est une cruelle vérité. Du premier «Hôtel Frantel» aux nouveaux établissements de luxe de la «Société pour le développement du tourisme national» (SODETO) il n'y a qu'un pas...

Les planificateurs à la française l'ont franchi, à ce qu'il paraît, sans les moindres scrupules... Mais qu'ils ne nous disent pas, ce faisant, qu'ils s'inspirent des principes de «l'intégration économique et financière» d'une Europe libre ! Walter Bing

d'un dommage subi ; dans le second, s'affirme la certitude d'une inflation inéluctable, la résignation par avance à la dégradation perpétuelle de la monnaie.

Si le procédé de l'indexation n'est pas par lui-même cause de renchérissement, sa généralisation est de nature à amplifier et à prolonger le phénomène de l'inflation. A ce titre, il doit être pros crit. GPV

Impôts sur le revenu et impôts de consommation

(PAM) Le congrès du parti socialiste suisse, tenu récemment à Lausanne, a décidé de s'opposer à l'ensemble du projet d'augmentation immédiate des recettes fédérales, présenté par le Conseil fédéral.

L'opposition socialiste porte avant tout sur le projet d'augmentation de l'impôt sur le chiffre d'affaires (ICHA). Elle fait valoir que cette augmentation occasionnera, pour l'imposition indirecte (de consommation), une surcharge plus lourde que pour l'imposition fédérale directe (impôt de défense nationale, IDN qui est perçu sur le revenu et la fortune des contribuables). A l'en croire, le rapport entre l'imposition directe et indirecte continuerait ainsi à se modifier au détriment de l'imposition indirecte, considérée pourtant comme anti-sociale.

Ces dernières années, effectivement, on a toujours cherché à maintenir un certain parallélisme entre l'évolution de la charge fiscale de l'ICHA et celle de l'IDN. Mais ce principe même n'est guère convaincant, car il ne fait que découler de la confusion croissante qui caractérise la répartition des compétences fiscales entre les cantons et la Confédération. A partir du moment où, contrairement à la conception originale de la Constitution fédérale, une partie du produit de l'imposition directe échappe aux cantons pour venir s'ajouter aux recettes que la Confédération tire de l'imposition indirecte, l'ensemble du système fiscal se complique considérablement.

Mais, sur les faits mêmes, les socialistes sont dans l'erreur. En effet, la charge de l'ICHA n'a pas progressé ces dernières années plus vite que celle de l'IDN, bien au contraire. Quant à l'avenir, s'il faut

parler d'un déséquilibre, il se produira exclusivement au détriment de l'IDN. En effet, le produit de l'IDN s'est accru de 63% entre les périodes 1960/61 et 1964/65, contre 62% pour le produit de l'ICHA. Même si l'ICHA était la seule victime des hausses fiscales proposées, l'augmentation de son produit entre 1964/65 et 1970/71 (+82%) serait largement inférieure à celle des recettes de l'IDN (+103%) perçu à un taux inchangé.

Ainsi, de toute façon, le poids de la charge fiscale fédérale se déplacera sur l'imposition directe. Mais la substance fiscale sur laquelle est prélevé l'IDN (revenu et fortune) est aussi grevée par les impositions cantonale et communale. Ces impositions, on le sait, subissent et vont encore subir des alourdissements très sensibles. Aussi, au déséquilibre dont souffrira l'imposition directe sur le plan fédéral, s'ajoutera le surcroît des charges directes cantonales et communales.

Si les socialistes sont opposés aux impôts de consommation, qu'ils demandent une révision complète du système fiscal suisse en présentant des propositions qui permettent de couvrir les dépenses de l'Etat qu'ils sont les premiers à faire augmenter à tout propos. Mais qu'ils ne viennent pas prétendre, contrairement aux faits, que le poids des impôts perçus sur le revenu et sur la fortune diminue par rapport à celui des impôts de consommation. En 1965, 56,4% des recettes fiscales fédérales, cantonales et communales provenaient des impôts directs (1961 : 54%), contre 38,2% produits par les impôts de consommation, y compris les droits de douane (1961 : 39,3%).

Avant d'adopter un principe, connaître son application

La Confédération a besoin de compétences plus étendues que celles, pourtant efficaces, dont elle dispose déjà, pour améliorer et encourager l'aménagement du territoire national, régional et local. Ces compétences doivent trouver leur fondement dans un article constitutionnel qui fait encore défaut. Nombreux sont ceux qui s'étonnent à ce propos que les nombreuses commissions d'experts et autres groupes de travail ne réussissent pas, après plus de trois ans d'études laborieuses et approfondies, à présenter un projet d'article constitutionnel acceptable. A première vue en effet, il n'y a pas mille manières de rédiger une telle disposition qui devrait tenir en une vingtaine de lignes au maximum.

Mais le problème ne consiste pas tant à rédiger un article constitutionnel nouveau, encore que son libellé fasse l'objet de controverses assez violentes. Les législateurs de ce pays pratiquent l'art du compromis depuis trop longtemps pour ne pas savoir, à ce stade, ramener les divergences initiales à un dénominateur commun auquel chacun puisse finir par s'aligner. La question est bien plutôt de savoir comment ce nouvel article sera appliqué. Car il est évidemment impossible de donner son accord à un texte qui délègue à la Confédération des compétences nouvelles avant de connaître, au moins dans ses grandes lignes, l'usage que celle-ci entend faire d'une telle extension

de ses pouvoirs. Et c'est bien là que surgissent les difficultés.

En effet, au niveau des principes, il n'est pas trop difficile d'élaborer un texte où chacun puisse plus ou moins trouver son compte. En revanche, dès qu'il s'agit d'interpréter un tel principe qui, par définition, reste flou, pour le traduire dans des réalités concrètes, le législateur s'acchope à des positions beaucoup plus fermes et irréductibles.

Ainsi en va-t-il par exemple, à propos de l'ampleur et de l'autorité des décisions dont la Confédération pourrait soit conseiller, soit recommander, soit imposer l'application aux cantons. Si l'on confère à ces décisions une force obligatoire absolue, la Confédération pourrait imposer des normes uniformes dans un certain nombre de domaines où l'autonomie cantonale n'a pas encore totalement disparu. Il y va du maintien du fédéralisme que de nombreux pays sans parler de l'Europe, nous envient ! Au contraire, si ces décisions n'ont qu'une valeur indicative, on peut douter de l'efficacité des compétences nouvelles octroyées à la Confédération.

Etudier les conséquences qu'aurait une législation fédérale fondée sur un article constitutionnel relatif à l'aménagement du territoire dans les innombrables domaines où elle pourrait s'appliquer, voilà une tâche longue et ardue. Quant à résoudre tous les problè-

klingender Münze. Der Mann bleibt aber fest, zeigt jedoch nach einer Tür. Ich kann nicht widerstehen, öffne selbst, und eine Reihe prallgefüllter Fruchtkörbe stehen vor mir. Ohne Skrupel entwende ich zwei Birnen. — Ich Esel, nur zwei Früchte! Es ging mir wie jenem Einbrecher im Juwelengeschäft, der vor lauter Überfluss lediglich einige Zündhölzchen einsteckte und erst zu spät daran dachte, dass er nicht einmal Raucher war. Hätte ich gehnnt, was am folgenden Tag passieren würde, hätte ich mindestens so viel mitgenommen, um, im Dienst an der schlanken Linie, den Tag als Vegetarier verbringen zu können.

Donnerstag. Immer noch sitzen wir auf dem Trockenen. Frühstück, Mittag- und Abendessen wurde allerdings in einem zugeleiteten Restaurant in Genéva eingenommen. Doch erstmals wissen wir etwas Definitives, und zwar steht in der grossen Halle gross in schwarz und weiss geschrieben «Um Mitternacht wird der Streik abgebrochen, und unmittelbar darauf fahren wir aus.»

Freitag. Immer noch in Genéva, aber glücklicherweise wieder an Land! Wie vielen andern ging auch mir die Geduld aus. Mit weinendem Fahrant bin ich auf das Schiff eingezogen, als schwitzender Gepäckträger schleiche ich meine sieben Sachen zurück an Land. (Man würde es nicht für möglich halten, aber der Hieb hat gessen.) Nur einige Minuten vor der mitgeteilten Ausfahrt vernahmen wir, dass der Streik andauert.

So endet mein seltsames Reiseabenteuer an Bord des stolzen Ozeanriesen. Ob ich dennoch wieder einmal meinen Fuss auf dieses Schiff setzen möchte, höre ich Dich, lieber Leser, fragen, gewiss, dennoch! Denn gegen Streiks ist bekanntlich noch kein Kräutlein gewachsen; dagegen helfen keine noch so grossen Bemühungen einer Reederei. Eine Million DM oder mehr kostet ein einziger Tag die Raffaelo, wenn sie infolge Arbeitsniederlegung «ruhen muss».

més qui surgissent en raison de ces conséquences, personne jusqu'ici n'en est venu à bout. C'est la raison pour laquelle les experts doivent poursuivre leurs études.

Mais, en tout état de cause, il serait fort utile de connaître les grandes tendances de l'opinion publique sur ces sujets: centralisation, accaparement des terrains par l'Etat, restrictions de la propriété privée, etc., ou bien affirmation de la garantie de la propriété, action purement coordinatrice de l'Etat.

Die Bedeutung der MUBA als eine nationale Manifestation

Anlässlich einer Vororientierung zur 51. Schweizer Mustermesse hielt Regierungsrat Dr. Edmund Wyss vor versammelter Presse eine aufschlussreiche Ansprache, die wir hier auszugsweise wiedergeben.

Keine der 50 Messen, die bisher stattfanden, glich ihrer Vorgängerin, durfte es ja nicht. Aber eines hatten alle gemeinsam: sie waren eine imposante Leistungsschau der schweizerischen Wirtschaft, ein Schaufenster unserer Industrie und unseres Gewerbes. So wie sich die schweizerische Wirtschaft quantitativ und qualitativ, nach aussen und nach innen, entwickelte und mit der Zeit Schritt hielt, so wuchs auch die Mustermesse mit ihr. Und mit der schweizerischen Wirtschaft, mit der sie verbunden ist und zu deren integrierendem Bestandteil sie geworden ist, will die Mustermesse auch in die Zukunft, in das sechste Jahrzehnt ihres Bestehens weiterschreiten. Nach der Jubiläumsmesse des letzten Jahres, die notwendig dem Rückblick auf das Erreichte erhöhte Gewicht beissam, soll die diesjährige 51. Messe noch stärker als früher dem Ausblick gelten, das Vorwärtsschreiten unserer Wirtschaft manifestieren. Mehr als eine Million Besucher unterstützen letztes Jahr die Bedeutung der Messe als nationale Veranstaltung.

Symbol schweizerischen Leistungsvermögens

Die Mustermesse stünde auf schlechten Füßen, wenn sie nicht fest in der nüchternen Wirklichkeit des wirtschaftlichen Alltags unseres Landes wurzelte. Ihr Charakter als nationale Manifestation ist eine abgeleitete Funktion; in erster Linie soll die Messe schlicht und einfach Markt sein. Stätte der Begegnung zwischen Produzent und Käufer, zwischen Anbieter und Nachfrager. Hier soll sich der Käufer Übersicht über das Angebot, der Verkäufer Einsicht in die Konkurrenz verschaffen. Erst der organisierte Markt lässt die Elemente einer arbeitsteiligen und kompliziert aufgebauten Wirtschaft fugenlos ineinandergreifen: seine unentbehrliche wirtschaftliche Funktion als Vermittler wird heute vielleicht wieder stärker erkannt als noch vor wenigen Jahren, als die Geschäfte scheinbar «von selbst» liefen. Doch die Treue, die die Aussteller der Messe hielten, als sie sogar in den Jahren, da besondere Verkaufsanstrengungen unnötig schienen, in wachsender Zahl an ihr ausstellten, beweist den Weitblick unserer Wirtschaft und ihren Einblick in die volkswirtschaftlichen Zusammenhänge. Auch in Zeiten der Überkonjunktur dürfte der lebendige Kontakt mit dem Markt nicht verloren gehen,

respect du fédéralisme, etc. Or, le choix entre ces différentes possibilités est offert aux citoyens sous la forme de l'initiative sur le droit foncier lancée par le parti socialiste et l'Union syndicale suisses. Puisque le Conseil fédéral soumettra le 2 juillet cette initiative au vote populaire — tout comme le parlement, il en recommande le rejet, on sera plus au clair sur la direction dans laquelle il convient de chercher des solutions. (PAM)

musste man sich der Öffentlichkeit stellen und weitere potentielle Absatzkanäle offen halten. Seine Karten Jahr für Jahr auf den Tisch zu legen, sich bei jeder Gelegenheit dem kritischen Blick zu stellen, schafft Vertrauen. Über 2600 Aussteller haben sich letztes Jahr auf solche Weise einer guten Million von Besuchern gestellt, von denen über 100 000 aus 107 ausländischen Staaten, wovon 80 überseeische, herbeikamen.

Impulse für die regionale Wirtschaft

Manche Städte sind durch ihren Markt gross geworden, ihr Markt hat sogar ganzen Wirtschaftsregionen zur Aufschwung verholfen. Wohl besitzen wir heute zahlreiche Kommunikationsmittel, die früher unbekannt waren und die den traditionellen «Markt» im engeren Sinn entbehrlich machen könnten. Sie haben es aber nicht getan. Der Markt hat sich mit der Wirtschaft und der Technik gewandelt, aber er ist nicht verschwunden. Mit der Mustermesse in ihrer heutigen Form und den Internationalen Fachmessen, die das Jahr hindurch an seiner Stätte stattfinden, hat das Marktwesen seine der heutigen Wirtschaft und Technik gemässe Form gefunden. Es wird auch weiterhin mit der wirtschaftlichen und technischen Entwicklung in engster Tüchtführung bleiben, somit wird die Schweizer Mustermesse ferner nicht nur ihre nationale Bedeutung als Landesmesse bewahren, sondern nicht minder auch die regionale Wirtschaft befruchten, 14% der Aussteller und 30% der Geschäftselemente, die unsere Messe letztes Jahr als Kaufinteressenten besuchten, stammten aus der Basler Region; auch der Empfang und die Beherbergung der auswärtigen Messe Gäste sowie die Mustermesse als Institution selbst verleihen der regionalen Wirtschaft weitere Impulse. Basel ist also nicht nur Industrie- und Handelsstadt, sie ist vorzüglich auch Messestadt.

Wir schätzen und erkennen somit die wirtschaftlichen Anregungen, die die Basler Region alljährlich von der Messe empfängt. Vor allem aber geniessen wir auch das Messe- und Marktweiden, das mit seiner eigenen Ambiance die Stadt alljährlich für kurze Zeit verwandelt. Keine Technik, keine modernen Kommunikationsmittel werden je die vielseitigen menschlichen Kontakte ersetzen können, die eben nur die persönliche Begegnung an einer Messe, in ihrer besonderen menschlichen Atmosphäre, vermitteln kann.

Eine Sessionswoche — neunmal Baufragen

GIP. Die allgemeine Bedeutung einer Wirtschaftsgruppe lässt sich mit verschiedenen Maßstäben messen. Es ist denkbar, auf das Produktionsvolumen aus dem Beitrag zum Wachstum des Volkseinkommens, auf die Zahl der Beschäftigten oder auf die Höhe der Investitionen abzustellen. Nach allen diesen Kriterien beurteilt, nimmt die Bauwirtschaft sich bedeutend aus. Aber zu demselben Ergebnis gelangt auch, wer sich vor Augen hält, wie oft während der zweiten Märzwoche im Bundesrat und im Nationalrat von dieser Berufsgruppe die Rede war.

Vollkommen überraschend teilte der Bundesrat am Montag, dem 6. März der Presse mit, dass die eidgenössische Finanzrechnung für 1966 nicht mit dem budgetierten Defizit von 238 Millionen Franken abschliesse, sondern mit einem Einnahmehüberschuss von 5 Millionen Franken. Woher rührt diese Umkehr der Verhältnisse? Zur Hauptsache von zwei Entwicklungen am Baumarkt. Für den Bau der Nationalstrassen setzte der Bund statt 700 bloss 648 Millionen Franken ein, teils wegen der ungünstigen Witterung, zum andern Teil, weil die Detailprojekte für neue Teilstücke nicht rechtzeitig eingingen. Von dem budgetierten Kredit von 150 Millionen Franken für die Förderung des Wohnungsbaus sind bloss 13 Millionen Franken beansprucht worden. Dann einmal konnten die Banken das zur Konsolidierung von Baukrediten nötige Kapital anderswo zu günstigeren Bedingungen beschaffen als bei der Staatskasse. Ausserdem war die Wohnungsnot des letzten Jahres im allgemeinen weniger drückend, als bei der Vorbereitung des neuen Förderungsgesetzes angenommen worden war.

Für die Finanzpolitiker bedeuteten die eben ange-deuteten Entwicklungen eine angenehme Botschaft. Für die Bauwirtschaft nehmen sie sich weniger erfreulich aus. Der mächtige Maschinenpark, welcher für den Bau der Autobahnen angeschafft wurde, konnte 1966 nur ungenügend ausgelastet werden. Der rückläufige Bedarf an neuem Wohnraum hat den Auftragsbestand mancher Hochbaufirma ungenügend beeinflusst.

Wie im Bundesratsszimmer, so war auch im Halbkreis der Volksvertretung während der zweiten Märzwoche jeden Tag von Baufragen die Rede. Noch am Montag, dem 6. März stellte der Zürcher Nationalrat Bühler die Frage, ob das Nationalstrassennetz im Bereich des Flughafens Kloten um zwei Teilstücke erweitert werden solle, die zwischen 20 bis 30 Millionen Franken kosten würden, oder ob zunächst noch der Einfluss der als Hochleistungsstrasse ausgebauten «Westtangente» auf den stadtzürcherischen Strassenverkehr abgewartet werden solle. An derselben Sitzung stellte der Berner Nationalrat Wenger die noch viel weiterreichende Forderung, schon in nächster Zeit sollte mit der Planung eines zweiten Nationalstrassennetzes und der wichtigsten kantonalen Hauptstrassen begonnen werden, wobei gleich auch eine Rangordnung der Dringlichkeit und die lang-

fristige Finanzierung dieser Bauwerke abzuklären seien. Die Prioritäten im Ausbau der kantonalen Hauptstrassen kamen am 9. März ein zweites Mal zur Sprache, und zwar sollten sie, wie der Postulant anregte, nicht nach regionalen Gesichtspunkten, sondern einzig nach den Bedürfnissen einer Mehrzahl benachbarter Kantone und nach dem Landesinteresse beurteilt werden.

Wie sollen mittelstarke Kantone dereinst den fraglichen Unterhalt der Autobahnen finanzieren? brauchte am Dienstagmorgen, 7. März, der Berner Nationalrat Blättli. Er bekam die Antwort, dass nach Vollendung des ganzen Netzes mit durchschnittlich 50 Kilometer Abstand für die Wartung der Anlage ein Werkhof stehen wird. An die Kosten dieser Anlagen wird der Bund zu denselben Ansätzen beitragen, wie zum Bau der Autobahnen selbst.

Am Mittwoch, 8. März, kam der Obwaldner Deputierte H. Gasser auf die Sanierung bergbauerlicher Wohnungen zu sprechen. Die in absoluten Beträgen festgelegten Höchstleistungen des Bundes seien seit dem Oktober 1951 nur ungenügend der Teuerung angepasst worden. Der «kalte Subventionsabbau», welcher sich hier aus dem Anstieg der Baukosten ergeben habe, sollte mit einer neuen Beitragsordnung getwacht werden.

Gleich drei wichtige Fragen der Bauwirtschaft ka-

Partecipazione ticinese alla società di fideiussione per l'industria alberghiera stagionale

(Spr). E oggetto di un messaggio del Consiglio di Stato al Gran Consiglio la richiesta di un credito di Fr. 200.000.— per la partecipazione del Cantone alla Società svizzera di fideiussione per l'industria alberghiera stagionale. La costituzione della suddetta società avviene in base a precise disposizioni della «Legge federale per il promovimento del credito all'industria alberghiera e alle stazioni climatiche» accettata dall'Assemblea federale in data 1. luglio 1966.

In virtù di questa legge viene creata una «Società svizzera di credito alberghiero», in forma di società cooperativa di diritto pubblico, con sede a Zurigo. La società riprende l'attivo e il passivo della Società fiduciaria svizzera dell'industria degli alberghi e della Cooperativa svizzera di fideiussione dell'industria alberghiera stagionale.

Scopo precipuo del nuovo organismo è l'incoraggiamento del credito all'industria alberghiera e alle stazioni turistiche cercando di favorire il ritorno del credito privato verso l'attività alberghiera. Esso garantisce per fideiussione o concede mutui secondo le disposizioni della legge e può assumere anche altri compiti, quali la consulenza in materia di economia aziendale per gli alberghi, l'elaborazione di perizie, l'esecuzione di lavori fiduciari per i beneficiari di fideiussione o mutui.

aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

A 90%

Chacun connaît le cas de ces grands malades — invalides ou incurables, hélas! — que l'on ne voit que de sept en quatorze et auprès desquels, lorsqu'on les rencontre, on ne saurait s'enquérir d'autre chose que de l'état de leur santé.

Il en est ainsi — ou presque — du «Meurice» à Paris. Entendons-nous bien! Le Meurice n'est certes pas un grand malade, il se porte au contraire comme un charme depuis la cure de rajouissement que lui fait subir avec succès, depuis tant d'années notre ami Robert Vernay. Mais on a pris une telle habitude à voir une partie de l'hôtel en chantier, à se heurter dans les couloirs aux tapissiers, peintres, électriciens ou mécaniciens, que l'on se demande à chaque fois quand le grand rétablissement prendra fin!

Cette fois, Robert Vernay est optimiste, il ne se contente plus de me dire comme tant de fois: «Faites-vous montrer la chambre 509» ou «l'appartement 315», heureux de révéler les merveilles réalisées, sur ses directives, par ses maîtres d'état; il déclare aujourd'hui: «Tout est prêt à 90%». Ce qui signifie qu'à un dixième près, ce beau palace parisien n'a rien à envier, sur le plan du confort et des aménagements techniques, à ses frères cadets. Au contraire!

Réception réussie

Notre correspondant parisien a rendu compte de la grande réception au cours de laquelle les nouvelles chambres et les beaux appartements furent présentés aux amis du «Meurice». Des amis fort nombreux, comme bien l'on pense, et qui, outre la presse et les agents de voyage, se recrutaient principalement dans les rangs des P.D.G. (présidents directeurs généraux) des grandes firmes qui y hébergent leurs correspondants étrangers et leurs amis de passage.

La visite des lieux fut une surprise et une découverte pour la grande majorité des invités. Habitant Paris ils ne connaissent de l'hôtel que les halls, salons, bar ou restaurants, mais ils ne savaient rien des étages... Ils savent aujourd'hui qu'il n'y a pas à Paris de meilleur «home» pour leurs hôtes de marque.

Le point

Que pense de la saison d'hiver qui s'achève, le maître absolu des hôtels Meurice, Grand-Hôtel et Prince de Galles, trois maisons réunies au sein d'une société

très dynamique dont il est le directeur général? — Ce fut un peu moins bon que l'année précédente. Mais on doit se souvenir que Paris compte 500 chambres de luxe de plus, depuis l'ouverture de l'hôtel Hilton. Le taux moyen d'occupation des lits à l'année oscille entre 60 et 70%, ce qui est peu pour une capitale où les charges des hôtels sont très lourdes; la concurrence est grande durant la saison morte, entre onze hôtels de luxe. Et la lutte pour s'assurer une clientèle suffisante, durant ces quelques mois trop calmes, se traduit souvent par des baisses de tarifs de 25 à 30%.

Les touristes allemands, belges et hollandais, hommes d'affaires principalement, semblent influencés par la légère récession constatée dans leurs pays. Il y eut peu d'Américains durant l'hiver, et les commandes pour la saison qui s'ouvre — nombreuses heureusement — arrivent avec un certain retard. Conséquence aussi de l'intérêt marqué par la Grande-Bretagne au Marché Commun, le retour des hommes d'affaires anglais. Mais leur séjour parisien ne dépasse guère, en moyenne, la durée d'une nuit coupant deux journées de travail... Ce n'est plus le temps du «Gay Paree»?

Vacances

Une toute petite partie de cette saison morte, Robert Vernay l'a utilisée pour prendre des vacances. C'était bien son tour! Mais délaissant pour une fois son Valais natal et ses terres de Barbison, il s'en fut en Egypte et au Liban.

Ce qu'il y a vu? L'omni-présence de la clientèle française, aussi nombreuse sur les eaux du Nil, il y avait plus de 60% de touristes français, 30% d'Italiens en 10% d'Américains. M. Vernay a apprécié aussi la beauté du pays, l'effort de rénovation de l'hôtellerie égyptienne qui a su construire, à côté des établissements d'ancienne renommée, auxquels restent attachés les souvenirs de tant d'hôteliers helvétiques, des immeubles modernes de dix à douze étages de grand confort.

Un beau métier!

Un entretien avec Robert Vernay ressemble un peu à une course cycliste «contre la montre». On lutte contre le temps pour gagner quelques minutes... Car notre ami devrait être en trois endroits différents dans le même temps et répondre à la fois à dix appels téléphoniques. Comment s'y prend-il pour rester si jeune de corps et d'esprit, si ouvert à tous les problèmes touristiques et hôteliers, si hospitalier et aimable pour chacun de ses hôtes?

C'est un secret qu'il faudrait beaucoup de temps pour lui arracher... Mais c'est la marque d'un beau métier!

men am 9. März zur Sprache. Es sei ein überwundern Standpunkt, so machte der Zuger Baudirektor, Nationalrat Hürlimann, geltend, in den Bauten für den Gewässerschutz vorab eine Aufgabe der Gemeinden zu sehen. Wissenschaft und Technik drängten heute auf eine systematische Sanierung von ganzen Flussgebieten. Deshalb solle der Bund grossräumige Projekte begünstigen, an deren Bau sich mehrere Kantone oder eine Mehrzahl von Gemeinden beteiligen.

Der st. galische Baumeister Nationalrat Schreggenberger wies auf die Benachteiligung der Lastwagenhalter im allgemeinen durch die übertrieben scharfe Anwendung der Chauffeurengenverordnung von 1966 hin. Die «mehrsprünge Kontrollen mit dem entsprechenden überflüssigen Arbeitsaufwand» ständen im Gegensatz zu der allgemein erhobenen Forderung nach Rationalisierung der Betriebe und Tiefhaltung des Betriebsaufwands.

In einer Motion des Luzerner Nationalrates Meyer kam ein anderes, noch weit bedeutenderes Hindernis für die rationelle Betriebsführung in der Bauwirtschaft zur Sprache — die beträchtlichen Unterschiede zwischen den Kantonen bei den bautechnischen Vorschriften, den bau- und feuerpolizeilichen Bestimmungen, den hygienischen Anforderungen, beim Baubewilligungsverfahren, bei der Baulanderschließung und der Ortsplanung. Der Bundesrat wurde aufgefordert, auf die Angleichung dieser Vorschriften hinzuwirken und dem Rat Bericht und Antrag einzureichen. Und Bundesrat Schaffner liess sich das nicht zweimal sagen. Seiner offenen, dezidiert gehaltenen Antwort war zu entnehmen, dass ihm die altväterlich-enge Vielfalt der Bauvorschriften und Submissionsbestimmungen regelrecht ein Dorn im Auge sei. Ja, vielleicht gehen die Erwartungen, die er für eine Verbilligung des Bauens an die Vereinheitlichung dieser Regeln knüpft, ein wenig über das erreichbare Mass hinaus. Aber wie dem auch sei — vier Tage, sechs Sitzungen des Nationalrates, und wie oft kamen in dieser kurzen Zeit Baufragen zur Sprache!

mutata, per la diminuzione delle nuove costruzioni nel settore alberghiero.

La costruzione di alberghi ha manifestato un rallentamento, in quanto, mentre il numero dei letti è aumentato in media del 5% nel periodo 1950-1961, esso è aumentato solo del 3% nel periodo 1960-1964. Fra qualche anno, anche i nostri alberghi si troveranno con tutta probabilità di fronte al problema dell'ammmodernamento delle strutture, e, se finora il Ticino non ha usufruito che di una proporzione modesta delle prestazioni degli organismi di credito, è molto probabile che le stesse vengano richieste anche nel nostro Cantone in misura molto più larga nei prossimi anni.

L'istituzione di una Società cooperativa di fideiussione risponde, tra l'altro, ad un suggerimento formulato dal prof. Kneschtaurek, nel suo rapporto sullo «Stato e sviluppo dell'economia ticinese: analisi e prospettive», suggerimento che propone letteralmente la: «Creazione di un istituto parastatale di fideiussione che presti a nuove imprese turistiche di rilevante interesse come pure ad imprese esistenti in fase di trasformazione e di evidente evoluzione, fideiussione per prestiti che queste imprese debbono contrarre per il loro finanziamento presso banche private».

L'istituto al quale proponiamo di partecipare realizzare, almeno in parte e con una non onerosa partecipazione del Cantone, questi postulati, e, in ogni caso, porterà ad un alleggerimento dei compiti e degli impegni di un eventuale futuro istituto statale o parastatale.

La legge federale limita la concessione di fideiussione e di mutui alle regioni e ai luoghi in cui il turismo riveste importanza particolare e le variazioni stagionali sono notevoli. Il criterio di determinazione di dette regioni si basa su due parametri: il numero dei pernottamenti in rapporto alla popolazione e la durata media del soggiorno. In base a questi calcoli sono state determinate per il Ticino le seguenti regioni che godono della possibilità di ottenere fideiussioni o mutui: regione del Monte Generoso, Distretti di Lugano, Locarno e Leventina, Comune di Olivone. La determinazione delle zone avviene ad opera del Dipartimento federale dell'economia pubblica ed è precisata non nella legge, ma nel regolamento d'applicazione della stessa.

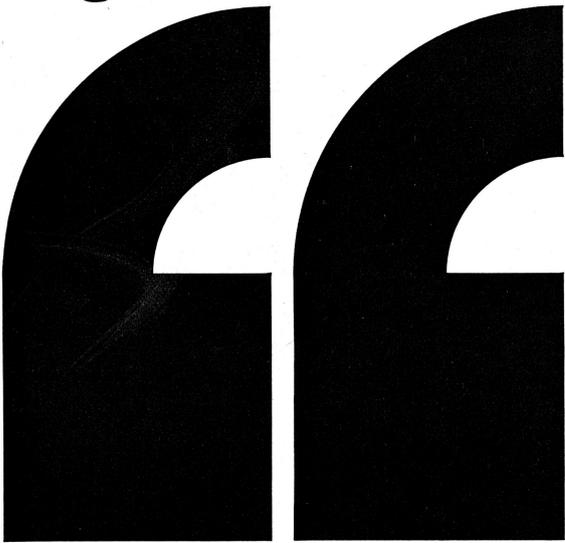
Valendoci della disposizione di legge che stabilisce di sentire il parere dei Cantoni per la determinazione delle regioni turistiche abbiamo proposto al Dipartimento federale dell'economia pubblica l'inclusione di altre zone che presentano caratteristiche simili a quelle già prese in considerazione.

Il messaggio del governo conclude:

Riteniamo che una partecipazione finanziaria alla Società cooperativa di credito alberghiero sia nell'interesse precipuo del Cantone, considerata l'importanza essenziale che il turismo assume per la sua economia e data anche la situazione attuale dell'industria alberghiera, la quale lascia prevedere la necessità di rinnovare le proprie strutture nei prossimi anni in proporzioni molto più accentuate che non nel passato.

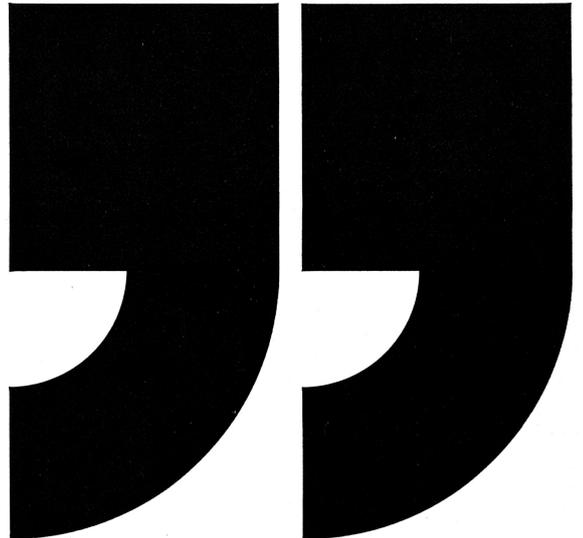
La partecipazione finanziaria alla suddetta società si riduce in sostanza ad un apporto ad un organismo del quale il Cantone diventa membro. Il capitale così versato può fruire di un interesse massimo del 4%, ai sensi dell'art. 11 della legge. In base a quanto esposto il Consiglio di Stato propone al Gran Consiglio di sottoscrivere la quota di partecipazione alla costituenda Società svizzera di credito alberghiero e di accordare il relativo credito di Fr. 200.000.—.

Ausserordentlich strapazierfähig und zugleich schön – für Hotels gibt es Tapisom-Teppichböden!



«Überall dort, wo der Boden ausserordentlichen mechanischen Strapazen standhalten muss, ist ein Nylon-Filz-Bodenbelag vorteilhaft. Er verbindet die schöne Farbpalette mit wohnlicher Ambiance, er passt zu Eleganz und Rustikalität und entspricht dadurch den gestalterischen Wünschen des Architekten, die bis anhin von keinem Bodenbelag in dem Masse erfüllt werden konnten.»

Dr. J. Dahinden
Dipl. Arch. SIA/ISFSC, Zürich



Dieses Zeichen bürgt für den echten Tapisom

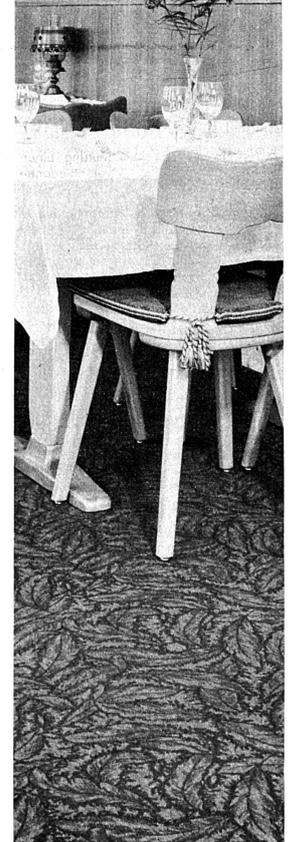
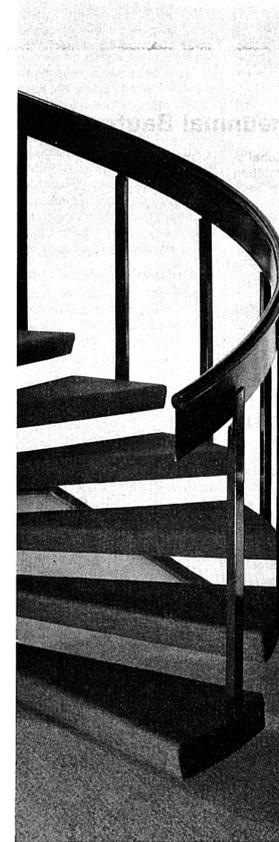


Ja – Tapisom lässt sich weder von genagelten Golfschuhen noch von kantigen Stuhlbeinen oder spitzen Absätzen beeindrucken. Man darf sogar mit einer Schere auf der Oberfläche herumkratzen, ohne dass sie beschädigt wird! Denn die waagrecht verlaufenden Nylonfasern sind untrennbar mit der Unterseite verbunden.

Tapisom ist deshalb auch spielend leicht sauber zu halten. Flecken von Saucen, Rotwein, Kaffee, Oel, ja selbst Tinte, lassen sich in Nu entfernen. Wasser genügt in den meisten Fällen. Hartnäckige Flecken weichen mit einem handelsüblichen Fleckenmittel. Weder Staub noch Schmutz dringen durch die dichtverbundenen Schichten.

Tapisom gibt es in zehn herrlichen Uni-Farben und gemusterten Dessins. Er ist auf jedem Unterlagsboden einfach zu verlegen. Tapisom ist schalldämmend, federnd und fusswarm.

Denn: Tapisom ist der unglaublich strapazierfähige und zugleich schöne Teppichboden, der höchsten Hotel-Ansprüchen genügt!



Beratung und Verkauf durch Ihren ortsansässigen Spezialisten

oder durch Hans Hassler AG in der ganzen Schweiz

Hans Hassler AG
Kasinostr. 19

5001 Aarau
Tel. 064/22 2185

Bern Bossart + Co. AG
Biel Bossart + Co. AG
Luzern Hans Hassler AG
St. Gallen Hans Hassler AG

031/223344
032/ 29199
041/ 20544
071/244811

Zug Hans Hassler AG
Lausanne Hans Hassler AG
Neuenburg J. Wyss SA
Zürich H. Rüegg-Perry AG

042/ 48622
021/264007
038/ 52121
051/236777

HASSLER

Les promotions du semestre d'hiver 1966/67 de l'Ecole hôtelière de la SSH

C'est toujours avec un immense plaisir et une certaine émotion que le représentant de l'Hotel-Revue assiste aux promotions de l'Ecole hôtelière de Lausanne. En effet c'est un moment très solennel que celui où des jeunes gens se sentent promus à une activité nouvelle, à un grade supérieur. Les élèves qui quittent l'école sont promus à une grande tâche. Après l'étape théorique vient celle de la pratique de la profession.

En ce beau jour de printemps, la joie éclate dans tous les cœurs et dans une atmosphère de fête vont se dérouler les diverses phases des promotions.

M. Marcel Burri, président de la commission scolaire souhaite la bienvenue aux participants, saluant spécialement la présence de MM. E. Mathey, chimiste cantonal, P. Bolle, directeur général de la maison Oehninger, représentant de la maison Lucas Bol's, Amsterdam, R. Capt, président de l'Association des anciens élèves, R. Haeblerli, président de la Société des hôteliers de Lausanne et J. Riedweg, représentant des hôteliers de Vevey d'experts aux examens et de parents d'élèves.

Pour notre compte, et avant de reproduire des extraits des allocutions du président et du directeur, nous voudrions souligner que cette cérémonie de

promotions est une manifestation de reconnaissance à l'égard de tous ceux qui à un titre ou à un autre œuvrent dans l'intérêt de l'hôtellerie, Saint Exupéry ne disait-il pas : « Etre homme, c'est sentir, en posant sa première pierre, que l'on continue à bâtir un monde. »

Enfin, à propos de la situation de l'hôtellerie et de l'enseignement, relevons les propos de M. P.-H. Jaccard : Notre position reste très forte en matière de formation hôtelière, en dépit de l'apparition de nouvelles formules d'hébergement, de la prolifération des grandes chaînes internationales et de leurs immenses établissements, hors de mesures avec les nôtres !

Mais la qualité de notre enseignement se perpétue et se justifie par la présence d'anciens élèves aux postes-clés des grandes entreprises. Leurs mérites personnels y sont pour beaucoup, mais n'appliquent-ils pas des principes qu'ils ont appris chez nous, durant les semestres d'études complétés par de longs mois de stages.

Comme de coutume, la cérémonie fut suivie d'un repas en commun préparé et servi par les élèves et qui fit honneur tant à la brigade de cuisine qu'à celle de service.

scolarité sont appelés à participer à la préparation du monde de demain. Celui qui aura compris la portée et l'importance des faits mentionnés tout à l'heure pourra y contribuer d'une manière efficace.

Désormais on attendra de vous qui avez bénéficié d'une formation professionnelle supérieure, une tenue parfaite, un esprit ouvert, un sens éveillé de la collaboration et la volonté de servir en toutes circonstances.

L'enseignement dont vous avez profité ici n'avait pas pour seul but de vous dispenser uniquement des connaissances professionnelles et techniques. Il visait au-delà, faisant appel à votre étroite collaboration, à votre assiduité, à votre obéissance inconditionnelle. Nous nous sommes efforcés de vous faire voir l'importance d'un travail fait avec méthode, ne comportant aucune lacune. Vous avez pris l'habitude de la ponctualité et avez sans doute remarqué que la politesse à son mot à dire dans la vie de chaque jour.

Aujourd'hui 73 d'entre vous sont prêts à entrer dans la carrière ; c'est à vous de vous demander si vous êtes sérieusement préparés au voyage qui commence. Au moment de ce départ, une foule de questions se pose auxquelles il faudra trouver une réponse. En l'occurrence, il ne s'agira pas d'un voyage d'agrément ; au contraire l'itinéraire doit être préparé très soigneusement et son but fixé avec précision. Au cours de votre route, vous rencontrerez de nombreux obstacles. C'est alors que tout votre savoir sera mis à l'épreuve. Celui qui a bien tracé son chemin ne risque pas de se disperser ni de se fourvoyer.

J'espère que notre école, la formation que vous y avez reçue, vous serviront toujours de boussole et vous seront un guide précieux. J'espère avant tout que nos efforts auront contribué à vous donner ces bases solides qui permettent de juger les problèmes dont il a été question tout à l'heure et d'y répondre. Que vos actes et décisions soient empreints de ce sens de la liberté qui seul vous permettra de la conserver.

A l'heure où vous nous quittez, promettez-vous de faire rayonner autour de vous la bienveillance, la bienveillance, la bonne volonté qui sont liées à une juste conception de la responsabilité ? Je vous souhaite plein succès et toutes les satisfactions personnelles que vous méritez.



Remise du prix «Waldorf-Astoria 1967» et du prix du «Groupement des hôtels de tout premier rang» ; g. à dr. M. Weissenberger, directeur, M. Wickenhagen, doyen et M. Urs Gattiker, gagnant des deux prix.

Allocution de M. M. Burri président de la commission scolaire

Après avoir salué les personnalités que nous venons d'énumérer ci-dessus et excusé en particulier l'absence de MM. G. Guhl, président d'honneur de la commission scolaire, H. Bircher, directeur de la SSH, H. Müller, président de l'ACVH, Ch. Leppin, président des hôteliers de Genève, et de divers membres de la commission scolaire, M. Marcel Burri déclara aux invités : Votre présence témoigne de la grande sympathie et du vivant intérêt que vous portez à l'établissement scolaire de Lausanne-Cour.

Nous regrettons l'absence des personnes qui se sont fait excuser ou qui n'ont pu participer à notre manifestation. Nous espérons qu'elles nous feront l'honneur d'assister aux promotions à une autre occasion et nous comptons sur leur appui en toute circonstance.

Mesdames, Messieurs, chers élèves,

Dans quelques instants, les résultats des examens des cours du semestre d'hiver 1966/67 vous seront communiqués. Vous en prendrez connaissance, chers élèves, avec joie, satisfaction, désintéressement ou indifférence. Je suis partiellement d'accord avec ceux qui prétendent que les notes seules ne font pas la valeur d'un homme, mais d'autre part, n'oubliez pas que les notes témoignent d'une manière ou d'une autre des efforts déployés pendant les cours ; elles rendent compte de votre comportement, elles reflètent une image plus ou moins exacte de votre caractère et de votre personnalité. Ne sous-estimez donc pas, malgré le peu d'importance qu'on leur attache actuellement ce que représentent ces notes. Leur réelle valeur sera, je n'en doute pas, reconnue tôt ou tard, celui qui aura été un élève attentif, consciencieux, désireux de tirer tout le profit possible de l'enseignement dont il a été bénéficiaire, parviendra facilement à faire son chemin dans la vie.

L'hôtellerie suisse et internationale a besoin plus que jamais de gens dynamiques connaissant à fond leur profession, forts de caractère, prêts à assumer des responsabilités multiples, bref de jeunes gens, hommes et femmes, animés du feu sacré indispensable à la réussite et au succès.

La flamme doit être ranimée, elle doit se répandre parmi ceux qui sont de bonne volonté.

J'adresse mes compliments sincères et mes vœux les meilleurs à ceux parmi vous qui ont brillamment passé les examens, qui se sont distingués par des

efforts considérables, accomplis au courant du dernier cours et finalement à ceux qui, par leur tenue, leur conduite, leur ponctualité et leur savoir-vivre ont contribué à relever l'éclat de l'Ecole hôtelière. Aux élèves qui ont subi un échec complet ou partiel, je conseille de faire un effort particulier, un tour de force et d'apporter aux prochains examens la preuve qu'ils sont comme leurs nombreux camarades, animés d'une volonté inébranlable d'atteindre le but fixé et de devenir des ambassadeurs de premier rang pour le tourisme et l'hôtellerie avant tout.

Mesdames, Messieurs,

J'éprouve un besoin tout particulier à rendre hommage ici, au travail assidu et combien précieux de Madame et Monsieur Weissenberger, directeurs du corps enseignant et du personnel de la maison. Il n'est certes pas chose facile d'être à la tête d'un établissement scolaire comme celui de Lausanne-Cour. Je constate cependant avec une immense satisfaction que l'esprit qui y règne est sain et indémêlé et que les quelques rares critiques qui sont formées de temps à autre à l'adresse de l'Ecole ont contribué à resserrer les liens entre responsables, comme aussi à reconsidérer certains problèmes vitaux en rapport avec l'Ecole. Une critique honnête et justifiée est toujours bienvenue ; d'autre part, nous dédaignons les critiques non-fondées et nuisibles.

Au couple directeur, je souhaite encore une longue et féconde activité, empreinte de satisfaction et de volonté inébranlables de contribuer de toutes leurs forces au constant et réjouissant développement de l'Ecole. Les fruits de votre travail ne tarderont pas à mûrir et à réjouir encore bien des cœurs.

Au doyen, M. Wickenhagen et au corps enseignant, je rends hommage pour leur féconde et appréciable activité et leur serais reconnaissant d'adapter, dans la mesure du possible, les méthodes d'enseignement d'aujourd'hui et de contribuer de cette manière à rendre l'instruction encore plus efficace. La jeunesse qui vous est confiée vous en saura gré.

Mesdames, Messieurs, chers élèves,

A ceux qui nous quittent pour de bon, comme à ceux qui continueront à suivre des cours à l'Ecole hôtelière, je souhaite de bonnes vacances et de joyeuses fêtes de Pâques. Puisse le rayonnement de l'Ecole hôtelière se répandre et devenir toujours plus efficace et fructueux.

Palmarès

Cours d'aides-directrices

Section gouvernantes d'hôtel

Sur 26 élèves, 1 élève obtient la mention « très bien » : 1re Mlle Karrer Yvonne, moyenne 5,57 sur 6.

9 élèves obtiennent la mention « bien » :

2e Mlle Leyvraz Christine, 5,44 ; 3e Mlle Luder Verena, 5,43 ; 4e Mlle Muggli Verena, 5,31 ; 5e Mlle Hiriger Marie-Anne, 5,19 ; 6e Mlle Remondeulaz Marguerite, 5,16 ; 7e Mlle Debrousse Marie-Hélène, 5,10 ; 8e Mlle Wyss Ines, 5,04 ; 9e Mme Almirer Prisca, 5,00 ; 10e Mlle Hauenstein Dorothée, 5,00.

14 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : Mlles Jordi Elisabeth, Perrin Dominique, Reber Denise, Vogeli Ursula, Regli Danielle, Steffen Gisèle, Chevalley Marinette Lucy, Wegmann Routhy, Grandjean Françoise, Blum Ursula, Humm Béatrice, Grundell Barbro, Mauthner Gabriëlle, Thuring Madeleine.

Section de secrétaires d'hôtel

Sur 20 élèves, 3 obtiennent la mention « bien » :

1re Mlle Müller Christine, moyenne 5,35 sur 6 ; 2e Mlle Bruppacher Annemarie, 5,12 ; 3e Mlle Kalli Nelly, 5,11.

13 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlles Huni Suzanne, Dieder Marianne, Wilhelm Christiane, Heim Suzanne, Ramelet Christiane, Weber Brigit, Mme Jobert Marie-Jeanne, Mlles Favre Joëlle, Kirchner Suzanne, Zurbrugg Margrit, Spreng Annelie, Bujard Séverine, Delendas Afrodite.

Cours de service

Sur 80 élèves, 1 obtient la mention « très bien » :

1er M. Mangold Oscar, moyenne 5,57 sur 6.

14 élèves obtiennent la mention « bien » :

2e M. Giovannoni Aldo, 5,42 ; 3e M. Tusquets Luis, 5,31 ; 4e M. Züst Walter, 5,26 ; 5e M. Messerli Herbert, 5,23 ; 6e M. Piri Kari-Ludwig, 5,22 ; 7e M. de Rooze William, 5,19 ; 8e M. Chiu Michael, 5,15 ; 9e M. Ador Pierre François, 5,14 ; 10e M. Blunski Walter, 5,13 ; 11e M. Cooper Anthony, 5,11 ; 12e Mlle Lessault Martine, 5,08 ; 13e M. Guardia Antonio, 5,06 ; 14e M. Pictet Bénédicte, 5,03 ; 15e M. Simoes Antonio, 5,01.

55 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

MM. Noeltzi, Willmann, Bolli, Stäheli, Mlle Zurbrugg MM. Freiburghaus, Müller Peter, Doebeli, Cogez, Zulauf, Schlatter, Hatt, Traugott, Sudan, Kienberger, Nyffenegger, Hess, Olivieri, Küttel, Haesler, Kjellstrom, Maron, Rey, Montgomery, Knuchel, Casserini, Schmidtpeter, Andrey, Streiff, Mayer, Jaeger, Dolf, Aenishanslin, Milles Derungs, Elliott, MM. Bolliger, Wiszniewski, Gaillard, Russenberger, Gugolz, Stoffel, Krooswijk, Sansonnens, Nielsen, Alomar, Mlle Skinner, MM. Jensen, Rufo, Willson, Stupan, Schweizer, Lauriot, Keicher, Ouyry, Bossard.

Cours de cuisine

Sur 56 élèves, 3 obtiennent la mention « bien » :

1er M. Neuhaus Rudolf, moyenne 5,19 sur 6 ; 2e M. Lesmann Erich, 5,15 ; 3e M. Gonin Patrick, 5,08.

43 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

MM. Wild, Lorenzetti, Ehrsam, Vaillard, Ferran, Künzler, Leresche, Alder, Jaeger, Julien, Omlin, Wönd, Tobler, Levy, Loew, Pillet, Rey, Hakim, Mlle Hüslér, MM. Zarbalas, Pfeifferlé, Goetschel, Kabus, Zeiger, Krähenmann, Roth, Uginet, Leydesdorff, Mc Fadden, Binder, Jones, Delacour, Postma, Meyer, Rieger, Wüschler, Proops Plozza, Edipides, Demichelis, Sintermann, Krebs, Lennox.

Cours de secrétariat

Section maincourantiers

Sur 56 élèves, 4 obtiennent la mention « bien » :

1er M. Meyer André, moyenne 5,22 sur 6 ; 2e Mlle Cottet Annie-Paule, 5,00 ; 3e Mlle Henggeler Brigitte, 5,00 ; 4e Mlle Loewenthal Judith, 5,00.

33 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite :

Mlle Anderegg, M. Kneuss, Mlle Werren, MM. Grossbacher, Wirz, Casanova, Holzmann, Viassopoulos, Loussararian, Mlle von Grebel, M. Goerd, Mlle Sutter, MM. Rettenmund, Salamin, Ducry, Karathansass, Tanner, Demierre, Audubert, Rüttimann, Greisser, Pastor, Kobelt, O'Reilly, Ming, Sarrafian, Lippuner, Haegler, Banks, Marti, Duboscq, Etter, Hossmann, Pinösch.

Section comptables

Sur 33 élèves, 2 obtiennent la mention « très bien » :

1er M. Gattiker Urs, moyenne 5,38 sur 6 ; 2e M. Almirer Victor, 5,26.

6 élèves obtiennent la mention « bien » :

3e M. Morand René-Maurice, 5,09 ; 4e Mlle Schnabel Ulrike, 5,08 ; 5e M. Naumouff Bernard, 5,01 ; 6e M. Eisner Joaquin, 5,00 ; 7e M. Deurloo Hans, 5,00 ; 8e M. Lehmann Eugen, 5,00.

19 élèves viennent ensuite dans l'ordre de mérite : MM. Keller Max, Mudry Jean, Kajji Hiroyuki, Soares Annibal, Mlle Destayes Eliane, M. Mettler Werner, Mlle Collet Irène, MM. Viljoen Pieter Johannes, Wismer Rolf, Mlle Damigos Irène, MM. Gutknecht Pierre, Green Anthony, Junginger Fred, Gnaedinger Georges, Schläfli Max, Hugl Jean-Claude, Boberg Christler, Vagnot Pierre, Willi Heinz.

Prix décernés aux élèves

Gouvernantes d'hôtel

1re Mlle Karrer Yvonne, Prix Association anciens élèves ; 2e Mlle Leyvraz Christine, Prix Ecole hôtelière ; 3e Mlle Luder Verena, Prix Association anciens élèves.

Secrétaires d'hôtel

1re Mlle Müller Christine, Prix Société des hôteliers de Vevey ; 2e Mlle Bruppacher Annemarie, Prix Ecole hôtelière ; 3e Mlle Kalli Nelly, Prix Association anciens élèves.

Service

1er M. Mangold Oscar, Prix de la Maison Bols ; 2e M. Giovannoni Aldo, Prix Ecole hôtelière ; 3e M. Tusquets Luis, Prix Association anciens élèves ; 4e M. Züst Walter, Prix Association anciens élèves.

Cuisine

1er Neuhaus Rudolf, Prix Société des hôteliers de Genève ; 2e Lesmann Erich, Prix Ecole hôtelière ; 3e Gonin Patrick, Prix Association anciens élèves.

Maincourantiers

1er M. Meyer André, Prix Société des hôteliers de Lausanne ; 2e Mlle Cottet Annie, Prix Association anciens élèves ; 3e Mlle Henggeler Brigitte, Prix Ecole hôtelière ; 4e Mlle Loewenthal Judith, Prix Association anciens élèves.

Comptables

1er M. Gattiker Urs, Prix Groupement hôtels de tout premier rang ; 2e M. Almirer Victor, Prix Société des hôteliers de Montreux ; 3e M. Morand René, Prix Association anciens élèves ; 4e Mlle Schnabel Ulrike, Prix Comité central.

Elève aide-directrice qui a suivi 2 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

Mlle Cottet Annie, 5,26.

Elève « jeune fille » qui a suivi 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

Mlle Schnabel Ulrike, 5,14.

Elève « jeune homme » qui a suivi les 3 cours et qui a obtenu la meilleure moyenne :

M. Gattiker Urs, 5,32.

Allocution de M. S. Weissenberger, directeur de l'école

Au cours des examens de fin de semestre de ce printemps, 89 élèves se sont présentés aux dernières épreuves de leurs études. Sans vouloir anticiper sur le palmarès, je suis heureux de pouvoir dire que 73 d'entre vous ont réussi les examens finals. Une ultime obligation reste encore à remplir : le stage nécessaire pour obtenir le diplôme d'études hôtelières. Il sera décerné à 60 élèves et à 13 aides-directrices. Votre exemple doit encourager tous ceux qui terminent aujourd'hui leur premier ou leur deuxième cours et franchissent une étape qui les rapproche du but même que vous venez d'atteindre.

Le vrai sens du travail auquel vous vous êtes soumis ne se reflète pas dans les notes plus ou moins élevées qui figurent dans vos certificats. Ce qui compte en première ligne, ce sont, non seulement les connaissances professionnelles acquises, mais aussi la satisfaction d'avoir su utiliser vos dons d'une manière profitable. Les efforts que vous venez de fournir ont attesté avant tout vos capacités intellectuelles. Ils vous ont obligés de vous soumettre à des règles de discipline, dont vous avez, dans une large mesure, fixé vous-mêmes les normes. Vous avez travaillé à votre perfectionnement culturel, comme au développement harmonieux de votre personnalité. Ce ne sont pas les connaissances techniques et professionnelles qui caractérisent l'homme cultivé, car la vraie culture humaine doit être fondée sur des bases plus solides, qui sont la discipline personnelle, la générosité, le soutien qu'on prête à toute bonne cause, sans se livrer à des calculs intéressés ;

culture veut dire : tenue, caractère et dignité.

Chers élèves, pénétrez-vous bien de l'idée qu'il faut à notre génération, à votre patrie comme à la nôtre, à notre profession, des jeunes gens conscients des valeurs dont il vient d'être question. Le sort de la civilisation de notre monde libre dépend dans une large mesure de la façon dont les uns et les autres, vous-mêmes, les futurs cadres de toute profession, répondront à cette nécessité. Tel est l'enjeu en cause.

Ecoutez le célèbre professeur Wilhelm Roepke qui, dans un exposé intitulé « Economie et Morale », disait ce qui suit :

« Il n'y a pas de liberté sans obligations morales d'un ordre supérieur. La liberté sans normes, ni règles, sans une stricte discipline de la part de chacun devient pour tous la plus terrible servitude qui enchaîne et écrase. L'homme ne mérite la liberté que dans la mesure où il est prêt à mettre un frein à ses appétits, à dominer son ambition par amour de la justice, dans la mesure aussi où son jugement est empreint de fermeté, de modestie, plus que de vanité et de présomption et enfin dans la mesure où il préfère les conseils d'hommes compétents et honnêtes aux flatteries d'imposteurs. »

Nous avons tous tendance à considérer notre profession comme la branche la plus importante de l'économie mondiale. Nous réagissons vivement chaque fois qu'il y a tort ou à raison, on la sous-estime. C'est précisément à cette vanité professionnelle que nous devons en partie de voir s'accroître constamment les exigences de l'enseignement dans nos écoles comme dans nos universités. La durée des études se prolonge d'autant, et ce qu'on appelle en anglais « knowing less and less about more and more » risque de causer la mort de notre culture et menace d'asphyxie l'âme et le corps par des théories fumeuses. »

Ces considérations soulèvent des problèmes très complexes, touchant à des questions étroitement liées à notre avenir. Un aspect de la situation dans laquelle nous nous trouvons actuellement est décrit sans détour. C'est à la fin d'un semestre que des questions de cet ordre doivent nous préoccuper tout d'une manière pressante. Les promotions, bien qu'elles aient lieu deux fois par an et que vous y assistiez plusieurs fois durant vos études, nous incitent à nous arrêter quelque peu pour nous pencher sur ces problèmes fondamentaux. Vouloir se soustraire à un pareil examen serait commettre une grave erreur. Tous ceux qui arrivent aujourd'hui à la fin de leur

Èlève suisse du cours de cuisine qui a obtenu une bonne moyenne et qui effectuera son stage en Suisse:

M. Neuhaus Rudolf.

Prix pour classeurs (cours de service)

1er M. Züst Walter, Prix du Canton de Vaud; 2e M. Mangold Oscar, Prix Association anciens élèves;

3e M. Willimann Hans-Ruedi, Prix Association anciens élèves.

Prix pour service de table et décoration offert par la ville de Lausanne

1er prix: groupe de l'élève de Roode; 2e prix: groupe de l'élève Chiu; 3e prix: groupe de l'élève Mangold; 4e prix: groupe de l'élève Pictet.

Muss das sein?

«Was Menschen Böses tun, das überlebt sie, das Gute wird mit ihnen oft begraben» — dieses berühmte Zitat Shakespeares könnte auch auf die Hotellerie angewendet werden. Das Gute, dessen sich der Gast erfreut, die aufmerksamste Bedienung, das gute Essen, die Sauberkeit, der billige Preis, ist bald vergessen. Was in der Erinnerung lebendig bleibt, sind die kleinen, in den meisten Fällen der Unachtsamkeit zuzuschreibenden Verdrüsslichkeiten, die, retrospektiv, zu grossen Verdrüsslichkeiten werden und die Erinnerung an ein «miserables Hotel» oder «schlechtes Restaurant» bilden. So sieht man denn am Ende jeder Reisesaison viele Enttäuschte, deren Eindrücke gar nicht mit den in Prospekten in die Welt posantenen Superlativen der Reiserklame übereinstimmen. Ja, manch ein Reisender verfallt geradezu einem Minderwertigkeitskomplex, weil nur er, so meint er, nicht im Stande war, sich königlich zu unterhalten und hochbefriedigt heimzukehren. Es ist wohl wahr, dass die Superlative der Reklame oft nicht der Wirklichkeit entsprechen. Aber den schlechten Eindruck hinterlassen oft Kleinigkeiten, die, selbst bei Berücksichtigung des akuten Personal mangels, dazu führen, dass der Gast Hotels in diesem oder jenem Land als «schlecht», das Essen hier und dort als «enttäuschend» in Erinnerung behält. Am meisten leidet unter diesen Zuständen die vielen wirklich ausgezeichnet geführten Hotels, in denen man nicht durch Kleinigkeiten gestört wird, weil der Reisende — besonders der amerikanische — gern in Bausch und Bogen verdammt.

Hier seien einige Beispiele aus persönlicher Erfahrung angeführt, unter der Devise: Muss das so sein? In einem der grössten Hotels in London hatte ich eine schriftlich bestätigte Zimmerreservierung für zehn Tage. Nach dreitägigem Aufenthalt wurde ich aufgefordert, sofort in ein Appartement zum dreifachen Preis meines Zimmers umzuziehen. Den wahren Grund für diese ungewollte Umsiedlung erfuhr ich durch Zufall vom Liftboy, dessen Muttersprache — nicht Englisch — ich spreche und der dadurch zu mir Vertrauen fasste. Mein Zimmer sei ganzjährig vermietet, sagte er, aber da der Mieter manchmal länger abwesend sei, werde es während dessen Abwesenheit nochmals vermietet — nach Verpacken und Einlagern seiner Sachen. Nun sei der Mieter unerwartet früher zurückgekommen.

In einem anderen, gutbekannten Hotel in London kam ich in mein Zimmer zurück, während gerade

zwei Zimmermädchen mit dem Reinemachen beschäftigt waren. Das Bettzeug lag auf dem Teppich, auf dem gepolsterten Fauteuil lagen die Utensilien der Reinemachfrauen, darunter auch die WC-Bürste!

Im führenden Hotel in Bath, England, kam ich kurz vor 14 Uhr an. Königliche Persönlichkeiten seien hier abgestiegen, informierte mich eine Bronzeplakette in der Halle nahe dem Eingang. Der Oberkellner verwehrte mir den Eintritt in den Speisesaal mit der Erklärung, er werde um 14 Uhr geschlossen. Der Concierge teilte mir mit, dass heute, samstags, kein Restaurant um diese Zeit offen sei. Ich war hungrig — aber alles, was ich nach längerer Verhandlung mit dem Ober und Portier erhalten konnte, waren einige Scheiben ärmlichen Brotes und etwas kaltes Poulet.

In einem Luxushotel in München gab es in meinem Zimmer kaum Platz für ein kleines Handkörbchen, die Beleuchtung war durchaus ungenügend und die Woldecke auf dem Bett breiter, als das Oberbetttuch, so dass man im Bett direkt mit der ungewaschenen Decke in Berührung kam.

In einem anderen Erstklasshotel derselben Stadt, dessen Prospekt verkündet, dass alle Zimmer mit Privatbad ausgestattet seien, u. zw. ab DM ... gab es Zimmer mit Bad nur in einer 50–100% höheren Preislage. Ein Zimmer ohne Bad wurde zu einem weit höheren Preis als auf dem Prospekt angeboten. Mein Hinweis auf den Prospekt, «alle Zimmer mit Bad», brachte die amüsante Antwort des Rezeptionschefs — es handle sich um alte Prospekte! Hatte man in letzter Zeit Badezimmer entfernt?

In einem grossen Gartenrestaurant am Rande der Stadt München sah ich einmal hungrige Gäste, die bereits länger als eine halbe Stunde auf Bedienung gewartet hatten, von Tisch zu Tisch gehen, um sich aus den Brotkrümbchen, die hier und da standen, eine Scheibe Brot oder eine Semmel zu «erbetiteln». Mir ging es nicht anders. Als dann endlich das bestellte «Wienerschnitzel» serviert wurde — es dauerte fast 50 Minuten, obwohl dieses Gericht als Fertigspeise auf der Karte geführt wurde — kam überhaupt kein Wienerschnitzel, sondern ein Schweineschnitzel, das laut Karte billiger war. Meine diesbezüglich vorgebrachte Beschwerde bei der Zählkellnerin — ich hatte das Schweineschnitzel «faute de mieux» gegessen — brachte die Antwort: «Ja, ja es wird schon Kalb gewesen sein!». (Später informierte mich ein benachbarter Friseur, dass in diesem 500 Personen fassenden Lokal fast täglich die billigeren Schweine-

schnitzel als teurere Kalbsschnitzel serviert würden).

In einem führenden Hotel in Bregenz war ich von einer stadtbekanntesten Persönlichkeit zum Essen eingeladen worden. Der vornehme Herr studierte die Speisekarte und fragte die Kellnerin, was denn «potage aux diabolins» sei. Sie zuckte die Schultern, und mein Gastgeber, ein wenig verärgert, fragte nochmals nach der Art dieser Suppe. «Ja», sagte die Kellnerin und benützte ihr Taschentuch wie eine Art Trompete, «des woas i net. Mir krieg'n ja sowas net zum Essen!».

In zwei bedeutenden Luxushotels an der französischen Riviera waren die Betten so schlecht, dass ich nicht schlafen konnte, die alten Badewannen so hoch, dass es Akrobatik verlangte, um einsteigen zu können, und der Lärm von der Strasse und Bahn so gross, dass ich nach zwei Tagen wegfuhr.

In einem Erstklasshotel in der Schweiz, in dem ich Stammgast war, gab mir bei einer Ankunft der (ausländische) Chef de réception so lange kein Zimmer, bis ich ihm sagte, ob ich drei oder vier Tage bleiben wolle. Auf der schriftlichen Reservierung hatte er nur den Ankunftszeit vorgemerkt, ich bin in diesem Hotel nicht mehr Stammgast.

In einem damals ganz neuen, grossen Hotel im Tessin war ich von einer ausländischen Organisation zu einer Cocktaillparty eingeladen worden. Siedend heisse Würstchen wurden ohne Teller, Besteck oder Serviette serviert. Man musste sie von Hand aus einem Topf herausfangen. Als ich den (deutschen) Kellner ersuchte, wenigstens eine Papierserviette zu bringen, war er um eine Antwort nicht verlegen: «Ha'm na noch nicht! Dazu hat das Hotel noch nicht genug verdient!».

Auch jenseits des Atlantik kann man in Hotels Dinge erleben, die nicht zur Nachahmung empfohlen werden können. So sagte z. B. bei einem Bankett in einem der ganz grossen Hotels in New York der Kellner beim Einsammeln der Karten für das im voraus bezahlte Mittagessen zu mir und meinen Tischgenossen:

Tourismus ist auch Politik

UNEP — Der Tourismus hat eine grössere Bedeutung als der reisende Normalverbraucher annimmt. Die Vereinten Nationen halten den Tourismus für «eines der wirksamsten Mittel zur Erhaltung des Weltfriedens». Unter diesem Aspekt ist dieser modernen Variante der Völkerwanderung das Jahr 1967 als «internationales Jahr des Tourismus» gewidmet worden. Die Vereinten Nationen werden sich also in diesem Jahr die Förderung des Reiseverkehrs besonders angelegen sein lassen, und der Internationale Verband der amtlichen Organe des Fremdenverkehrs hat sich der UNO-Initiative angeschlossen. «Tourismus — ein Weg zum Frieden» lautet die Jahreslosung des internationalen Fremdenverkehrs.

Damit ist dem Tourismus eine Bedeutung zugesprochen worden, die er zwar schon seit Jahren hat, die den Beteiligten selbst aber kaum zum Bewusst-

sein: «Was, ihr Kerle (you guys) zahlt so viel für dieses Mittagessen?» Er wusste vielleicht gar nicht, wie recht er hatte! In demselben Hotel bestellte ich einmal als Vorspeise einen Bismarckhering. Vorsichtshalber, da viele Kellner der englischen Sprache nicht mächtig sind, zeigte ich auf die betreffende Zeile der Speisekarte. Er ging, und kam — mit zwei Gläsern Cherry-Heering.

In einem Hotel in Mexiko City, das als das «wunderbarste Hotel in beiden Americas» beschrieben wird, betrachteten junge Kellner junge, schlanke Amerikanerinnen, die den Speisesaal betreten, mit Kenneraugen, bemühten sich aber nicht, ihnen einen Tisch anzuweisen. Meine Begleiterin und ich fanden selbst einen Tisch, und nach einer langen Weile wurde das Mittagessen gebracht — serviert wäre zu viel gesagt. Ein Stück harter, ungeniessbarer Fisch mit zwei halbrohen Kartoffeln auf dem Teller; meine Begleiterin äusserte den Wunsch — noch ehe ich die Kartoffel gekostet hatte, auch etwas Beilage zu erhalten. Daraufhin ergriff der Kellner meine Gabel, stiess sie in eine der Kartoffeln auf meinem Teller und mit verachtungsvoller Gebärde liess er sie dann auf den Teller meiner Begleiterin fallen.

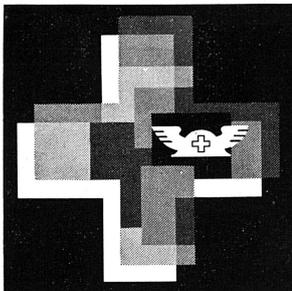
Von Briefen, die gar nicht oder verspätet abgeleitet wurden, von nicht ausgerichteten Telefonnachrichten, von Restaurant- und Wäscherechnungen sowie Telefongebühren, die irrtümlich auf die falschen Hotelrechnungen gesetzt wurden, kann wohl jeder, der eine Reise getan hat, berichten.

Ist all dies nötig? Sicherlich nicht. Es ist aber schon so, dass der Reisende den ausgezeichneten Fisch, den er genoss, vergisst und sich an den schlechten erinnert; den eleganten, sauberen Kellner vergisst und jenen mit den schwarzen Fingernägeln und der befleckten Jacke noch vor sich sieht; das herrliche Bett in einem Hotel vergisst, sich aber an das Seegraspolster in einem anderen erinnert.

Kleinigkeiten — gewiss. Aber gerade sie sind entscheidend für das Wohl der Hotellerie, ja der ganzen Reiseindustrie.

Eric Mann

Schweizer Mustermesse Basel 15.-25. April 1967



In 25 Hallen und 27 Fachgruppen zeigt die Schweizer Industrie ihre Qualitäts-Erzeugnisse. Tageskarten Fr. 4.—, an den besonderen Einkaufskarten am 19., 20., 21. April ungtig. Die Billette einfacher Fahrt sind zur Rückfahrt innert 6 Tagen gtig; sie mssen jedoch in der Messe abgestempelt werden. 1967 Beteiligung der Gruppen: Fndertechnik und Transport-Kessel- und Radiatorenbau, Ofenerungsanlagen.

Zu mieten, evtl. zu kaufen gesucht von jngemem Ehepaar (Konditormeister) auf Herbst 1967 oder nach Ubereinkunft

Tea-Room

an guter Passage, im Kanton Bern.

Offerten unter Chiffre 1196 an Orell Füssli-Annonces S.A., 1211 Genvve 1.

Hotelsekretär(innen)kurse

Spezialausbildung in allen fr den modernen Hotel- und Restaurantbetrieb notwendigen kaufm. und betriebswirtschaftlichen Fachern, einschli. Fremdsprachen. Individueller, raschfnderer Unterricht. Diplome. Stellenvermittlung. Auskunft und Prospekte durch

Fachschule Dr. Gademann, Zrich

beim Hauptbahnhof, Gessnerallee 32, Telefon (051) 25 14 16

Reklame-Verkauf!

500 Kuchenschwrzen

Halbleinen, rot oder blau kariert, mit Latz
Telefon (041) 2 55 85 per Stck nur Fr. 6.90

Abegglen-Pfister AG Luzern

Zwei Waschbecken und trotzdem sparen

sparen

an Installationskosten, denn der CARINA-DUE-Doppelwaschtisch bentigt nur einen Ablauf.

sparen

bei den Aussenmassen weil die CARINA-DUE nur 90 cm breit ist und trotzdem zwei vollwertige Becken aufweist.

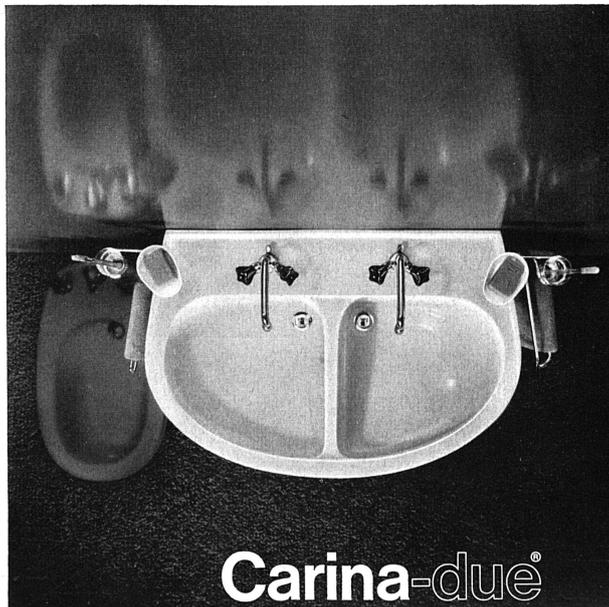
sparen

an Raum, denn dank der ausgewogenen Beckenform kann das Bidet direkt neben dem Waschtisch stehen.

zwei Waschbecken

geben jedem Badezimmer mehr Gebrauchswert.

Sabaz
Sanittar-Bedarf AG Zrich
Spezialisten fr Kchenbau
und Sanittarbedarf
Buro und Ausstellung:
Kreuzstrasse 54, 8008 Zrich
Telefon 051/47 35 10



Carina-due

bringt mehr Komfort ohne grosse Kosten



eins

«golden-frites» werden in 10-kg-Pakungen geliefert. Frisch zu Fr. 2,10, tiefgekchlt zu Fr. 2,60 per kg.

zwei

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

drei!

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

golden frites

Unverbindliche Auskunft und Muster durch

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

gung anzuschliessen. «Auch der kleine Mann muss reisen und sein Weltbild korrigieren. In diesem Sinne appellieren die Vereinten Nationen an die Regierungen, den Tourismus zu einem Faktor ihrer Sozialpolitik zu machen. In einer Veröffentlichung der Vereinten Nationen wird die Ausbreitung des Welttourismus als eines der wichtigsten Ereignisse der letzten zwanzig Jahre bezeichnet.

Würber sich die Reisenden Dupont, Rodriguez

Aus dem Leserkreis

Forelle blau

Von Fritz Erb

Der erste klare, warme Frühlingstag. Blauer Himmel lockt ins Freie. Bei einem neuen, einladend aussehenden Hotel irgendwo am Rand der Voralpen entschliessen wir uns, meine Frau und ich, Mittagstisch zu halten. Nach dem langen, wenn auch nicht ausgesprochen strengen Winter freuen wir uns, der Stadt entronnen zu sein und laue Lüfte — es herrscht Frühstimmung — in die sauerstoffthürigen Lungen einziehen zu können.

Meine Frau erinnert sich, kürzlich in einer Tageszeitung ein Inserat gesehen zu haben, das zum Besuch des knapp vor Jahresfrist eröffneten Hotels mit Restaurationsbetrieb einlud.

«Gut», sage ich erwartungsvoll beifügend, «hoffentlich gibt's hier auch so herrliche Forellen blau wie kürzlich am grossen Skifest weiter vorn im Dorf. Versuchen wir's also.»

Das in gefälligen, nicht allzu modernem Stil erbaute Hotel mit Restaurant im Parterre macht einen einladenden Eindruck. Wir treten ins geräumige Restaurant. An einem Tisch sind zwei Personen, vermutlich ein älteres Ehepaar, beim Essen.

«Eigentlich wäre es am schönsten vorn auf der Terrasse an der Sonne», bemerke ich, bevor wir uns nach einigem Zögern entschliessen, in der Mitte des Raumes Platz zu nehmen. «Hier haben wir durch das grosse Frontfenster einen freien Blick auf die kobalt-blauen, verschneiten Voralpen und können dem eifrig übenden Skivolk und dem lustigen Treiben der jungen, zukünftigen Champions zuschauen. Was meinst du?»

«Ja, du hast recht, denn draussen könnte es zu kühl und sogar etwas zügig sein. Du weisst ja — aufpassen!» Der verständliche Einwand meiner Frau gibt den Ausschlag, und wir setzen uns. Die kritischen, nicht ausgesprochen Freundlichkeit ausstrahlenden Blicke eines Fräuleins, das am Buffet lehnt, offenbar so etwas wie eine höhere Saaltochter, verlassen mich, meine Frau zur Eile zu ermahnen: «Wir wollen doch etwas Warmes essen und müssen bestellen. Sonst macht die Küche Schluss, das weiss man ja, bei dem heutigen Personalangel. Wähle rasch, sei so gut!»

Kurzes Studium der in Leder eingebundenen Speise- und Getränkekarte. Fast ein bibliographisches Wunderwerk. Wir einigen uns rasch auf Forelle blau und geben der Kellnerin, die ungeduldig neben unserm Tisch steht, die Bestellung auf. Während meine Frau noch rasch zum Wagen geht, um ein Kissen zu holen — ich wage es angesichts der unfreundlichen Miene, welche die Angestellte trägt, nicht, sie um die

Schulze vielleicht nie Gedanken gemacht haben, erläutert nun George Haulot, Präsident des Internationalen Verbandes der amtlichen Organe des Fremdenverkehrs: «Eine grössere Mobilität des reisenden Menschen fördert auf nationaler Ebene die Bereitschaft, sich in die Gemeinschaft einzuordnen und auf internationaler Ebene jene seelische Stärke, die Feindschaft und Kriege in den Anfängen wehren hilft.» B.K.C.

Gefälligkeit zu bitten —, ärgere ich mich bereits über die überlaute Radiosendung.

«Du, den verdammten Radau ertrage ich nicht», wende ich mich erobert an die mir gegenüber sitzende Lebensgefährtin. «Wir sind doch nicht in den beglückenden Vorrühling hinausgefahren, um hier anzuheoren zu müssen, wie wir in Zürich die Steuererklärung ausfüllen müssen. Habe ich nicht recht?»

«So, bitte, sei doch ruhig! Schau, jetzt bringen sie ja schon die Forellen blau und den halben Yvorne auch — zur Beruhigung deiner Nerven.»

Die «Oberin» mit dem mindestens einen halben Schuh hohen, im obren Stockwerk durchsichtigen Haarturm schwebt grazios heran und baut kunstgerecht — man sieht, dass sie in der Hotelfachschule oder sonst bei einem guten Restaurateur eine perfekte Berufsausbildung genossen hat — eine ganze Serie von Platten, Tellern, kupfernen und porzellanen Gefässen sowie allen Requisite und Bestecken, die zur Forelle blau gehören, auf. Mit geschickten Bewegungen präpariert sie die Forellen blau, wirklich, ein Service «comme il faut!»

Ich verspüre nach der Autofahrt und dem ziemlich langen Warten ordentlich Appetit. Aber der Radiomensch und seine Interviewpartnerin, mindestens so geschwätzig wie der Professional, verderben mir mit ihrem immer eindringlicherem Geschwätz... die gute Laune und den vollen Genuss des Mahles samt dem Yvorne.

«Sie, Fräulein», wende ich mich in meiner Verzweiflung an die auf mein Handzeichen wieder an unsern Tisch getretene Servierholde, «wünscht das Ehepaar dort drüben Radio zu hören? Von mir aus könnten Sie nämlich abstellen. Fragen Sie mal, bitte!»

Leider bleibt meine Intervention erfolglos. Die Dame wünsche die Sendung zu hören, sage der Herr am andern Tisch. So der enttäuschende Bescheid der Angestellten. Mein Einwand, dass wir ja auch Gäste seien und ungestört unsere Forellen blau, die übrigens gut munden, geniessen möchten, wird kaum zur Kenntnis genommen. Jetzt erhalte ich Sukkurs durch meine Frau. Es sei doch im allgemeinen Sitte, erklärt sie unserer Bedienung, dass in einem anständigen Restaurant alle Gäste einverstanden sein müssten, eine Radioreportage anzuhören oder nicht. Ähnlich sei es übrigens mit dem Rauchen in den Eisenbahnzügen.

Wie zum Hohn folgt auf meine Intervention und die Steuererklärung kreischender, brüllender Jazz. Einmal und nie wieder dieses Etablissement, flüstere ich meiner Frau zu; Berge und See und die ganze Natur-

schönheit können mir gestohlen werden, wenn man gegen einen Gast, der immerhin seine zwanzig Franken oder mehr zurücklässt, nicht mehr Rücksicht kennt. Nach dem wirklich geschmackvoll zubereiteten Forellen blau und dem mündigen Yvorne verzichten wir auf Dessert und Kaffee. Ich bin wirklich wütend. Das kann mich aber nicht abhalten, mit meiner Frau noch einen Blick auf die Sonnenterrasse zu werfen. Angesichts der im Sonnenschein blinkenden Eisfläche, des reizenden Panoramas und der in bezaubendem Winterschmuck prangenden Berge mit den violetten Felspitzen und blinkenden Schneehängen, dem von bunten Gestalten belebten Skihang und der friedlichen Atmosphäre überwinde ich meine sicher verständnisvolle «Täubi». Obigens hatte das Ehepaar mit den neuesten Instruktionen über das Ausfüllen der Steuererklärung noch während wir abrechneten das Restaurant verlassen. Mit einem hass-erfüllten Blick auf mich war die «Sie» an mir vorübergerauscht.

Ein mir gutbekannter Berner Oberländer Hoteller, dem ich einige Tage später mein Erlebnis erzählt hatte, bekundete volles Verständnis für meine der Direktion nicht vorgebrachte Beschwerde. Bei ihm gebe es überhaupt kein Radio, auch kein Fernsehen. Auf alle Fälle wäre es Anstand und sogar Pflicht der Angestellten gewesen, meinem Wunsche zu entsprechen und abzustellen.

Was sagt dazu die Redaktion der Hotel-Revue?

Die Redaktion ist der Auffassung, dass aufgewandene Musik oder Radiolärm im Restaurant für den Gast eine Qual ist, gibt aber die Frage weiter an A. Traveller.

Auslandschronik

Westdeutsche Spirituosenindustrie mit sinkendem Umsatz

Nach Angaben der Bundesvereinigung der Deutschen Markenspirituosenindustrie war das Geschäftsjahr 1966 für die 331 Betriebe der Branche (mit 10 und mehr Arbeitnehmern) mit 13 441 Arbeitnehmern durch einen Rückgang in Produktion und Umsatz gekennzeichnet.

Die Produktion sank gegenüber dem Vorjahr 1965 um 0,78 Mio hl auf 2,54 Mio hl. Der Umsatz ging um 0,37 Mia DM auf 2,52 Mia DM zurück, von denen zwischen 700—800 Mio DM auf Brantweinsteuer entfallen gegenüber 1 Mia in 1965. In diesen rückläufigen Produktionsergebnissen sieht die Branche in erster Linie die Quittung für die am 1.1.66 in Kraft getretene Brantweinsteuererhöhung um 20%, die zu höheren Verkaufspreisen für Spirituosen führte. So trinken die Konsumenten einmal weniger Spirituosen, oder sie weichen auf andere alkoholische Getränke aus. Das Exportgeschäft konnte bisher keinen Ausgleich für die sinkenden Inlandsumsätze bringen. Denn mit 9,8 Mio DM in 1966 ist der Exportanteil an der Gesamtproduktion sehr gering. Allerdings soll in Zukunft für die deutsche Markenspirituosen im Ausland gewonnen werden, was bisher kaum oder garnicht geschehen war.

Die Spirituosenindustrie setzt zwischen 40% und 60% ihrer Produktion über die Gastronomie ab, nach deren Angaben der Absatz in der diesjährigen Karnevalszeit nicht den Erwartungen entsprochen hat. So ist die Spirituosenindustrie äusserst zurückhal-

Die Schweizerische Obst- und Weinfachschule Wädenswil

führt wiederum ihre zur Tradition gewordenen beiden Frühjahrsanlässe durch, nämlich am 20. April ihren Fortbildungskurs, welcher hauptsächlich die Weiterbildung des Kadern in den Betrieben der Obst- und Weinwirtschaft anstrebt und am 21. April eine Vortragstagung, die sich in erster Linie an die Inhaber und Leiter von Unternehmungen der Obstverwertung und Weinbereitung wendet.

Der Fortbildungskurs ist dem Thema

Reinigung und Desinfektion

gewidmet. Bekanntlich bildet die Betriebshygiene eine wesentliche Voraussetzung zunächst für die Sicherheit der Produktionsverfahren, ferner zur Vermeidung von Verlust und Verderb und schliesslich für die einwandfreie Qualität der Produkte. Für Reinigung und Desinfektion stehen heute neue Mittel, neue Verfahren, neue Geräte und Maschinen zur Verfügung. Sie im Sinne einer Rationalisierung bekannt zu machen, ist das Ziel des Fortbildungskurses.

Die Vortragstagung hat das sog.

Flaschengeschäft

zum Gegenstand, d. h. alles was mit dem Abfüllen von Getränken zusammenhängt. Hauptsächlich soll die wirtschaftlich optimale Grösse für eine moderne Füllanlage kritisch erörtert werden. Neben der sog. Retourflasche stehen heute auch andere Möglichkeiten zur Diskussion. So wird die Frage der Einwegflasche im ganzen Getränkektor schon längere Zeit erwoogen, und verschiedene Systeme von Wegwerppackungen haben umfassende Prüfungen zu bestehen, z. B. für Fruchtsäfte, für Speiseeis und sogar für Wein.

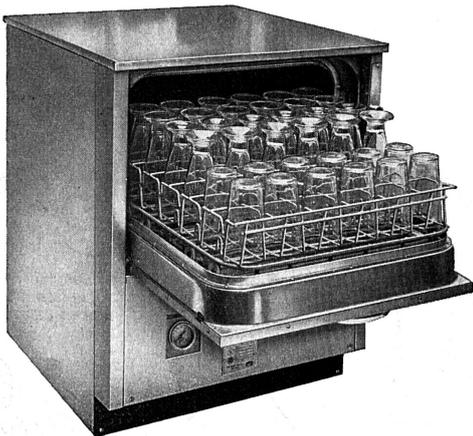
Mit diesen Veranstaltungen will die Schweizerische Obst- und Weinfachschule Wädenswil zur Lösung aktueller Fragen beitragen und als Mittler zwischen Wissenschaft und Praxis ihre guten Dienste zur Verfügung stellen.

tend in den Erwartungen für die Geschäftsentwicklung des laufenden Jahres, zumal die geplante Mehrwertsteuer Spirituosen mit weiteren 10% belasten würde.

Neuerung im französischen Fremdenverkehr

Im Beisein von Bürgermeistern, Persönlichkeiten aus zahlreichen Gegenden Frankreichs, Fachleuten des Fremdenverkehrs und Journalisten wurde in Paris eine «Association française des stations vertes de vacances» begründet. Die Vereinigung fördert Ferienorte, wobei sie vor allem solchen ihre Aufmerksamkeit schenken will, die in ländlichen Gegenden abseits vom Lärm liegen. Das Recht zur Bezeichnung «Stations vertes de vacances» soll jedoch an die Erfüllung verschiedener Bedingungen geknüpft sein, zu denen nicht zuletzt die Höhe der Preise für Übernachtung, Speisen und Getränke gehört.

Hobart Gläserpülautomat



Abmessungen:

Einbaumodell: Höhe: 762 mm Breite: 610 mm Tiefe: 580 mm
Freistehendes Modell: Höhe: 800 mm Breite: 610 mm Tiefe: 620 mm

Anschluss an kaltes oder warmes Wasser.

Verkauf und Service:

HOBART-MASCHINEN, J. Bornstein AG.

Zeughausstr. 3 8004 Zürich Tel. (051) 23 37 36

Filialen und Servicestellen:

Dornacherstr. 109
Tel. (061) 34 88 10
4000 Basel
6900 Lugano
Via Vegezzi
Tel. (091) 2 31 08

3074 Bern
Muri, Thunstr. 20
Tel. (031) 52 29 33

1000 Lausanne
Tivoli 64
Tel. (021) 25 39 34
9013 St. Gallen
Zürcherstrasse 55
Tel. (071) 27 34 88

Wodka RELSKY



Agence générale:
Schmid & Gassler
Genève

Wanted to buy

Medium size

Hotel

Geneve area preferred.

Reply to Fraser:
Suite 210, 150 Driveway
Ottawa, Canada.



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

E. Schwägler, 8004 Zürich
Zeughausstrasse 45
Telefon (051) 27 00 43

ENKA
BEWEIST
WAS
ESWA
MACHT

Das Hotel Euler in Basel mit 2 Sternen bedacht

Wir entnehmen den Basler Nachrichten: Jahr für Jahr wird in ganz Frankreich das Erscheinen der neuen Ausgabe des «Guide Michelin France» zu einem mit Spannung erwarteten Ereignis — nicht nur im Gastwirtschaftsgewerbe, sondern auch bei den Liebhabern und Kennern einer guten Küche; die Bewertung der einzelnen Restaurants, die darin vorgenommen wird und alljährlich wieder bemerkenswerte Änderungen verzeichnet, bildet in den Kreisen der französischen Gourmets ein oft leidenschaftlich diskutiertes Thema. Auch in Basel sieht man der Neuausgabe des «Guide Michelin France» jeweils mit besonderem Interesse entgegen; denn Basel und Genf werden seit drei Jahren als Grenzstädte in diesen Führer einbezogen. 1965 und 1966 wurde einem einzigen Restaurant unserer Stadt die Würdigung durch einen Stern zuteil, demjenigen des Hotels Euler am Centralbahnplatz; im Guide Michelin 1967 aber hat Basel drei Sterne errungen: Das Restaurant des Hotels Euler ist in die Klasse der «Zweistern-Restaurants» erhoben und das Restaurant Donati an der St. Johannis-Vorstadt erstmals mit einem Stern ausgezeichnet worden.

«Zweistern-Restaurants» gibt es in ganz Frankreich nur deren zwölf; jedes von ihnen bietet nach Michelin «une des meilleures tables de France; vaut le voyage». Zahlreicher, aber doch in ganz Frankreich auf achtundsechzig limitiert, sind die «Zweistern-Restaurants» mit dem Prädikat «Table excellente; mérite un détour». Dieser Ehre ist jetzt als erste Gaststätte der Schweiz das Euler-Restaurant teilhaftig geworden. Auch in Genf hat Michelin kein Restaurant dieses Ranges für würdig erachtet.

Für die empfohlenen Restaurants nennt der «Guide Michelin» höchstens drei kulinarische Spezialitäten und höchstens zwei «Vins locaux». Im Euler-Restaurant werden drei Gerichte der Basler Küche angeführt: der Saumon braisé bâloise, das Basler Herrenschnitzel und, als Dessert, die Mousse au Kirsch de Bâle; als Wein wurde der frische hellrote Maispracher als besonders rühmend befunden.

Wir gratulieren dem «Euler» zu dieser Auszeichnung!

Evolution de l'enseignement américain à Leysin

Les instituts d'éducation — et spécialement ceux qui accueillent des élèves étrangers — apportent une contribution précieuse au tourisme et le nombre de nuitées qu'ils fournissent devrait être pris en considération par la statistique.

Nous pensons intéresser nos lecteurs en reproduisant le compte rendu ci-après paru dans le «Courrier de Leysin» sur l'évolution passée et future de l'enseignement américain dans la grande station des Alpes vaudoises.

Lors d'une récente conférence donnée par M. Paul Arnold, président de «Leysin American Schools SA», l'histoire du développement et l'expansion future de Leysin comme centre d'enseignement américain ont fait l'objet d'un exposé présenté à l'aide de graphiques devant les sections du Collège et de la High School. Réalisations accomplies et projets d'avenir présentent un intérêt égal pour les habitants de Leysin et pour les Américains.

A ses débuts, en 1961, LAS (Leysin American School) avait 89 élèves; en 1965, le nombre des inscriptions s'élevait à 121, et pour l'année scolaire 1966/67 il était de 157.

ACS (American College) a commencé en 1963 avec 42 élèves; ce nombre a passé à 74 en 1964, à 102 en 1965 et à 147 pour l'année académique 1966/67. Le nombre total des élèves inscrits dans les deux établissements pendant l'année scolaire en cours est ainsi de 304.

Ce qui est plus intéressant encore, c'est l'extension projetée en vertu du «plan quinquennal» élaboré par M. Arnold. En ce qui concerne ACS, il est prévu que le nombre des élèves sera de 200 en 1967/68,

de 250 en 1968/69, de 300 en 1969/70, et pourra atteindre 325 en 1970/71.

Selon les prévisions, ACS doit compter 225 élèves l'année prochaine, 372 en 1968/69, 418 en 1969/70, et aura jusqu'à 500 élèves en 1970/71. Il est donc possible que dans cinq ans les deux écoles aient au total 825 élèves.

Le budget, dont la part du lion est dépensée à Leysin même, en marchandises et en services, et qui, de proportions modestes il y a quelques années, atteint maintenant un nombre de sept chiffres, se montera ainsi dans cinq ans à un total de plusieurs millions de francs par an. Ces chiffres ne comprennent pas les sommes employées par les élèves eux-mêmes directement dans l'agglomération: achat de matériel et d'abonnements pour le ski, acquisition de montres suisses, dépenses faites dans les restaurants.

L'extension prise par l'American College est une expérience particulièrement satisfaisante. Il a été ouvert en 1963 comme «junior college» avec un programme équivalent à celui de la maturité suisse ou des deux premières années d'université américaine; une troisième année a été ajoutée en 1966, une quatrième est en voie d'introduction actuellement. Grâce à cette réalisation, l'American College sera au même niveau que les centaines d'établissements américains d'enseignement supérieur comptant quatre années d'études et accordera aux diplômés le grade de «Bachelor of Arts».

Le plan quinquennal, qui prévoit un professeur pour 10 élèves et un employé pour 5 élèves, réunira à Leysin un corps enseignant comptant environ une

1. Praktischer Instruktionkurs über Tiefkühlung

Durchgeführt von der Arbeitsgruppe Tiefkühlung des Schweizerischen Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung und des Schweizer Hotelier-Vereins in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Tiefkühlinstitut und dem Gaswerk Zürich.

Ort:	Zürich, Demonstrationküche des Gaswerkes, Werdmühleplatz 4 (beim Urania)
Datum:	Montag, 24. April 1967
Zeit:	09.00 bis 17.00 Uhr
Kursgeld:	Fr. 50.—, zahlbar auf das Postcheckkonto 80-2 der Schweizerischen Bankgesellschaft Zürich für den SVG, Schweizerischer Fachverband für Gemeinschaftsverpflegung
Programm:	<p>09.00 Uhr Kurs-Eröffnung, Begrüssung</p> <p>Stand der Tiefkühlung in der Schweiz Referat von Herrn A. Kumin, Schweizerisches Tiefkühlinstitut, Zürich</p> <p>Prinzipielle Probleme bei der Tiefkühlung von Lebensmitteln Referat von Herrn PD Dr. E. Embliek, Winterthur</p> <p>10.00 Uhr Demonstrationen durch die Herren H. Steffen und F. Christen — Ratschläge für die Sortenwahl — Vorbereitungsarbeiten, Blanchieren — Gefrierprozess und Lagerung — Auftauen und Zubereiten tiefgefrorener Lebensmittel</p> <p>Anschliessend Degustation Mittagessen im Kurslokal (im Kursgeld inbegriffen, ohne Getränke)</p> <p>14.00 Uhr Behandlung und Unterhalt der Tiefkühlgeräte und -räume, Sicherheitsmassnahmen Referat von Herrn H. Binder, Zürich</p> <p>15.00 Uhr Vorzüge und praktische Anwendung der Tiefkühlung in Gastgewerbe und Gemeinschaftsverpflegung Referat von Herrn H.-F. Müller, Montreux</p> <p>16.00 Uhr Diskussion und Fragestunde</p> <p>17.00 Uhr Kursende</p> <p>Anmeldeschluss: 14. April 1967</p>

Hier ausschneiden und senden an: Schweizer Hotelier-Verein, Hirschengraben 9, 3011 Bern. Der Unterzeichnete meldet sich an zum 1. Praktischen Instruktionkurs über Tiefkühlung am 24. April 1967 in Zürich.

Name: _____
Adresse: _____
Ort: _____

centaine de professeurs américains et de diverses nationalités. Il procurera des emplois en nombre deux fois plus élevé pour le personnel administratif, le personnel de maison, etc.
Telle est l'histoire du développement de l'enseignement américain à Leysin, étroitement lié à l'essor de la station elle-même, depuis qu'elle accueille, en ses murs, un centre d'enseignement américain en pleine expansion.

REGIL ESWA A
Spezial-Vorwaschmittel
für den Grosskonsumenten

REGIL ESWA B
Klarwaschmittel aus reiner
Seife für Wasser mittlerer Härte

ESWAPON
Seifenhaltiges Waschmittel für
Wasser mit extremen Härteverhältnissen

ENKA
Unschädliches Entfleckungs- und
Bleichmittel für Weisswäsche

IST GUT

BIOZYM
Biologisch aktives Vorwaschmittel
für Eiweiss- und blutflechte Wäsche

ESWA Qualitätsprodukte lösen jedes Ihrer Waschprobleme. Unser Beratungsdienst durch Wäscherei-Fachleute steht Ihnen immer unverbindlich zur Verfügung. Wir freuen uns, wenn Sie uns anfragen.

Eswapon

ESWAPON: Das seifenhaltige Waschmittel für Wasser mit extremen Härteverhältnissen. Für jede Grosswaschanlage ist die Wasserhärte ein entscheidender Faktor. Müssen Sie mit sehr hartem oder aber mit sehr weichem Wasser waschen? Gleichgültig! Da ist ESWAPON genau das richtige Waschmittel. Es wurde hierfür geschaffen und eignet sich deshalb besonders gut. Dank verschiedener Phosphatzusätze entwickelt ESWAPON seine volle Waschkraft in weichem wie auch in sehr hartem Wasser. Es verhindert Kalkseifenansätze und entfernt bereits bestehende Verkrustungen. Ihre Wäsche wird deshalb mit ESWAPON wieder blendend weiss. Sie können es als Vollwaschmittel verwenden oder aber als Klarwaschmittel. In diesem Fall ist es empfehlenswert, den Vorwaschprozess mit REGIL ESWA A durchzuführen.

ESWAPON und REGIL ESWA A sind gut... weil sie von der ESWA sind.

ist auch von Eswa

ESWA Gloor, Meier + Co. 6362 Stansstad Tel. 041 - 84 15 91

Chronique vaudoise

Le bilan d'une année

Le Bureau fédéral de statistique vient de faire connaître les résultats détaillés du mouvement touristique dans le canton de Vaud pour l'année 1966. Après les chiffres du mois de janvier que nous avons commentés la semaine dernière, il nous a paru utile de revenir plus en détail sur ce premier bilan de l'année dernière.

Le résultat global tout d'abord : Un gain de 112 646 nuitées sur un total de 3 364 819 nuitées, soit une amélioration de 3% par rapport à 1965; c'est le double du pourcentage d'augmentation des nuitées de l'ensemble du pays.

La proportion des nuitées étrangères est toujours des deux tiers du total : 2 247 622 contre 1 117 197 nuitées d'hôtes habitant la Suisse. Mais l'augmentation en 1966 provient principalement des nuitées de nos compatriotes : 75 637 contre 37 003 nuitées étrangères de plus. Il faut voir là le retour des touristes suisses qui s'étaient écartés de la région au lendemain de l'Exposition nationale.

Nos hôtes étrangers

Les Français sont les plus nombreux : 763 198 nuitées (10 634 de plus qu'en 1965). Ils représentent le 22,6% de la clientèle touristique du canton de Vaud. Puis viennent les Anglais, avec 358 732 nuitées, qui ne représentent que le 10,7% des nuitées (2% de moins qu'en 1965). Mais que sera l'année qui commence ? Les Allemands suivent avec 251 888 nuitées (7,5% du total); puis viennent les Belges (217 541), les Italiens (148 706) et les touristes des Etats-Unis (144 448).

Les pays limitrophes (Allemagne, France, Italie, Autriche) nous apportent le 34,9% de toutes nos nuitées; avec les autres pays d'Europe, ils s'inscrivent dans notre statistique dans une proportion de 58,9%. Les Amériques ne représentent que le 5,7%, dont 4,3 pour les Etats-Unis; les pays d'Afrique le 1%, ceux d'Asie le 0,9%; quant à l'Australie et à l'Océanie, elles nous apportent seulement 9337 nuitées au total, soit 0,3%.

Taux d'occupation et nombre de lits

Comme ce fut le cas à Lausanne, le taux d'occupation des lits disponibles a fléchi malgré l'augmentation du nombre des nuitées. La raison : Augmentation des lits disponibles et, bien entendu, du nombre des hôtels. En 1965, il y en avait 680 en exploitation; 710 en 1966. Les nuitées de l'an dernier se sont réparties sur 20 446 lits, contre 19 532 en 1965. C'est pourquoi le taux d'occupation s'est replié à 45%, soit 1% de moins que l'année précédente. Parallelement, le taux d'occupation des lits recensés a passé de 37 à 36%.

Quinzaine vaudoise à Schaffhouse

Les résultats de la statistique des nuitées montrent bien l'importance que l'on doit attacher au tourisme interne; il faut reconnaître que dans le domaine de la propagande, très orienté vers l'étranger, le canton de Vaud touristique a quelque peu oublié la Suisse alémanique. La Quinzaine vaudoise qui vient de s'ouvrir à Schaffhouse et d'autres manifestations agendées pour cette année encore Outre-Sarène prouvent cependant que l'on veut reprendre le dialogue.

On remarquera qu'à Schaffhouse, ce n'est pas seulement le tourisme qui est en cause, mais l'ensemble des intérêts économiques du canton. Et c'est très bien ainsi puisque l'on trouve, parmi les organisateurs, toutes les organisations de fait de l'éco-

nomie vaudoise, entraînées par le très dynamique L. Ph. Bovard, directeur de l'Office de propagande des vins vaudois.

L'inauguration a eu lieu le 1er avril, avec la participation d'une imposante délégation officielle et la présence de groupements folkloriques et d'une fanfare lausannoise.

La «Quinzaine» voit l'organisation d'une très longue liste de manifestations, allant d'expositions d'art aux conférences et concerts, de manifestation sportives aux dégustations publiques de vins et fromages. Il y aura également la présentation économique et culturelle du canton de Vaud dans les vitrines de la cité des bords du Rhin; c'est-à-dire la présentation dynamique de l'économie vaudoise, dont la diversité ne manquera pas de surprendre le citoyen le mieux averti.

Congrès à Montreux

Au lendemain des fêtes de Pâques, durant lesquelles Montreux vécut à nouveau sous le signe international du hockey sur roulettes, le tourisme de congrès a repris ses droits; l'«US Navy Ship's Store Office» y a réuni de nombreux spécialistes des problèmes hôteliers de la marine américaine; ce fut l'occasion d'une série de conférences traitant des problèmes de restauration, de service et de contrôle, données par des professeurs américains de «Cornell University». Comme de bien entendu, les congressistes visiteront l'Institut international de formation supérieure en hôtellerie et tourisme dont le directeur, M. Gehri, donna aussi une conférence sur la conception de l'enseignement professionnel hôtelier dans notre pays. jd.

Chronique valaisanne

Le trafic au St-Bernard

Pendant les fêtes de Pâques, le trafic s'est déroulé de la manière suivante au tunnel routier du Grand St-Bernard :

	Suisse-Italie	Italie-Suisse	Total
mercredi	498	205	703
jeudi	1847	264	2111
vendredi	1486	376	1862
samedi	640	695	1335
dimanche	576	776	1352
lundi	1010	1847	2857
totaux	6057	4163	10220

Les records journaliers ne sont pas battus, mais le trafic s'est déroulé sans aucun incident et dans de très bonnes conditions.

Le Simplon à Pâques

La neige et le mauvais temps ont quelque peu gêné le trafic sur la route du col du Simplon, surtout pour le retour, le lundi de Pâques. Plus de dix mille véhicules ont franchi la frontière, à Gondo, dans les deux sens.

Cela est très intéressant si l'on songe la date prématurée d'ouverture du col.

Quant au train-neige, sous le Simplon, il a transporté 3482 véhicules de Brigue à Iselle ou vice-versa. A l'aller, la journée la plus importante fut le Vendredi-saint avec 1226 véhicules et au retour, le lundi, avec 947 véhicules.

Beau geste

La société de développement de Sierre et la municipalité renouvelent, chaque année, à l'occasion de Pâques, un geste fort apprécié des nombreux hôtes de la ville. On place, dans chaque établissement public, un vase de fleurs muni d'une inscription de bienvenue à l'adresse des hôtes.

Précisons que les services communaux compétents avaient donné un air de fête à la ville en ornant les parterres de fleurs multicolores.

Satisfaction au St-Bernard

La société italo-suisse du tunnel routier du St-Bernard a tenu séance à Verbier, sous la présidence de M. Baldini, de Turin. Elle a enregistré une heureuse évolution du trafic, en 1966, le nombre des passages des camions a même augmenté de 28% par rapport à l'année précédente.

L'étroite collaboration entre les services suisses et italiens et l'unification des services de douane dans chacune des deux gares routières n'exigeant qu'un seul arrêt à l'entrée du tunnel, permettent un déroulement normal du trafic.

A l'occasion du troisième anniversaire de l'ouverture du tunnel, on a précisé que le trafic avait toujours été aisé et l'accès n'a jamais posé de problèmes. De plus, la ventilation a toujours fonctionné à la satisfaction générale et sans le moindre accroc.

Exposition à Martigny

Le cercle des Beaux Arts de Martigny organise du 15 avril au 15 mai une exposition intitulée Faune et Flore qui se tiendra au manoir et à l'école primaire.

Organisée avec le concours de la station zoologique «La Garenne», qui montrera des animaux vivants de nos régions, de la ligue valaisanne de la protection de la nature, du service cantonal de la chasse et de la ligue valaisanne d'ornithologie, cette exposition présentera des œuvres d'artistes animaliers sous la forme de peintures, sculptures, mosaïques, céramiques, photographies, etc. City

Chronique fribourgeoise

Le développement de Morat

La Société de développement de Morat a tenu récemment ses assises annuelles sous la présidence de M. Glauser. Outre diverses questions administratives, on s'occupa notamment des problèmes d'équipement touristique de la charmante cité lacustre.

Sous l'impulsion de cette dynamique société et en collaboration avec la commune, un minigolf sera prochainement inauguré sur les rives du lac. Il s'agira d'un attrait supplémentaire que Morat pourra offrir à la clientèle de ses excellents hôtels.

Un nouveau castel

La Gruyère est un petit pays où fleurissent les châteaux, moyenâgeux ou modernes... Celui de la cité comtale est de loin le plus connu, le plus visité et le plus prestigieux, tant son histoire est noble. Celui de Valruz tient du manoir et de l'école : actuellement en effet s'y déroule un cours de formation de base destiné aux enseignants fribourgeois et traitant des méthodes audio-visuelles d'éducation.

Mais d'autres châteaux foisonnent ici et là, au gré de châtelains enrichis ou d'hôteliers bien intentionnés : un de ces derniers vient en effet d'ouvrir un petit

Schweizerische Fachschule für das Metzgereigewerbe «Belvedere», Spiez

24. bis 26. April 1967

Sonderkurs für Küchenchefs, Gardemangers usw. Das Lehrprogramm umfasst praktische Demonstrationen über rationelle Verwertung der verschiedenen Stücke. In theoretischen Fächern werden alle Probleme der Fleischbehandlung erörtert.

Kursgeld Fr. 180.—

inkl. Verpflegung und Unterkunft im Hotel Belvedere.

Nähere Auskunft erteilt das Sekretariat der Schweizerischen Fachschule für das Metzgereigewerbe «Belvedere», 3700 Spiez, Tel. (033) 7 81 81.

«Castel» au Pâquier, village touristique sur la route du Moléson. Cet hôtel-restaurant offre un décor très rustique et de bon goût, très proche des intérieurs typiquement grüériens. Il espère aussi devenir un relais gastronomique grâce à une excellente cuisine.

Vous aussi, ne craignez pas de goûter, en passant, à la vie de château !

M. Lecanuet est passé

M. Jean Lecanuet, leader du centre démocrate français, a fait une brève excursion à Gruyères. Reconnu dans une hostellerie du bourg comtal, il en signa volontiers le livre d'or, un document qui porte particulièrement bien son nom si l'on songe à la richesse de ses signatures et à la célébrité de leurs auteurs.

Autres vedettes, du sport cette-fois-ci : 90 membres d'équipes nationales d'une dizaine de nations se sont affrontés dimanche sur les pistes du Moléson, lieu et cadre d'un grand Slalom international. Une foule ravie assista à ces joutes sportives très réussies qui sont de bon augure pour la jeune et déjà célèbre station des Préalpes fribourgeoises.

Problèmes d'une capitale

Le développement incessant de la ville de Fribourg pose aux édiles de la capitale de nombreux problèmes, spécialement en ce qui concerne son équipement et son aménagement.

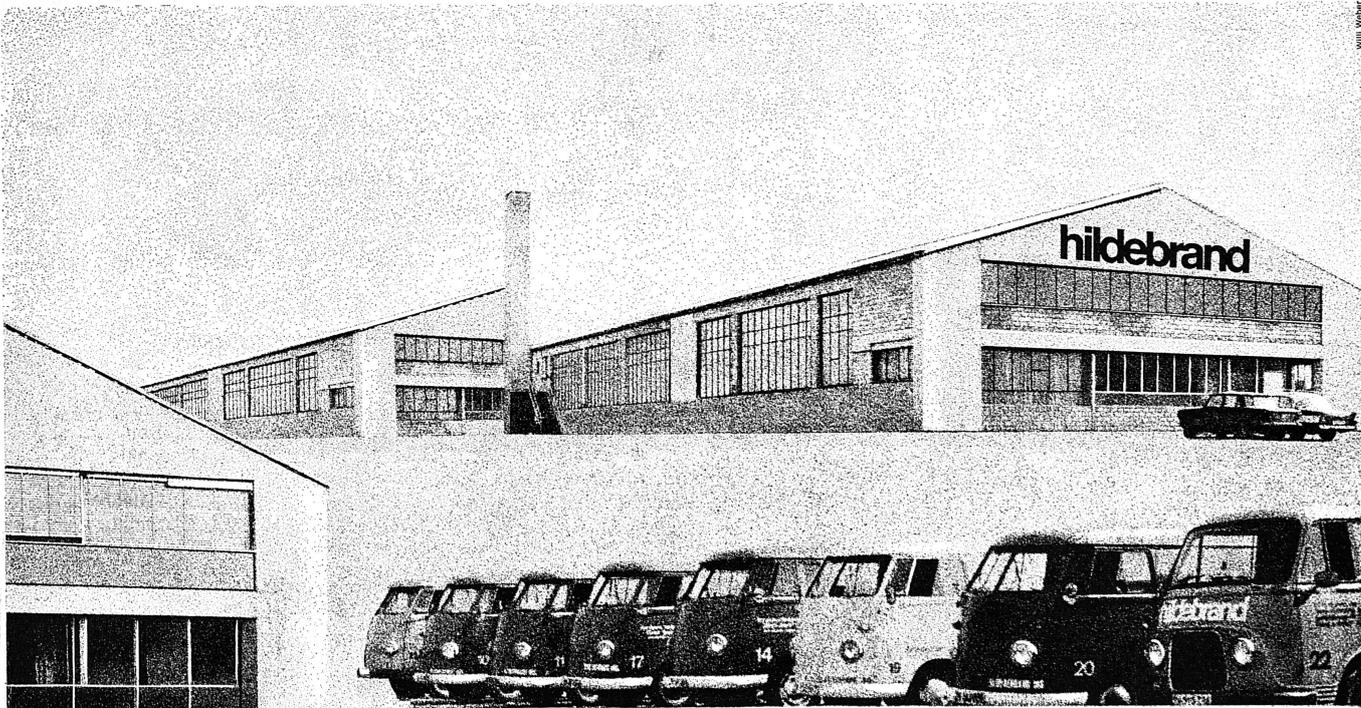
Si la situation financière actuelle de la ville est bonne, les charges et les investissements s'avèrent de plus en plus lourds; jugeons-en par ces quelques données : une station d'épuration des eaux (20 millions), une usine d'incinération des ordures (6 millions), une nouvelle usine à gaz, une école, des abat-toirs, un stand de tir, les transports en commun, etc. Près de cinquante millions seront prochainement engloutis dans ces divers domaines de l'équipement fribourgeois.

Plus près des questions touristiques, citons également l'organisation sur une plus grande échelle du Comptoir de Fribourg, le projet d'une Maison de Congrès (très utile à Fribourg pour autant que l'équipement hôtelier suive), l'installation d'une antenne collective de télévision, et nous en oublions.

Souhaitons toutefois que certains problèmes n'attendent pas trop longtemps des solutions administratives toujours fastidieuses !

Avec les cafetiers-restaurateurs grüériens

L'assemblée annuelle de la section de la Gruyère de l'Association des cafetiers-restaurateurs du can-



Wir haben
nochmals
vergrössert

Das neue Werk in Aadorf
Die Ausdehnungsmöglichkeiten in Zürich und Zollikerberg sind erschöpft. Unser Werk in Aadorf zu klein. Gross aber ist die Nachfrage nach unseren gewerblichen Geschirrwaschautomaten. Sie sind in der Schweiz die meistgekauften. Wir brauchen mehr Platz,

viel mehr Platz. Darum bauten wir gross. Unsere Fabrikations- und Bürofläche ist heute dreimal grösser. Damit können wir zentralisieren. Alle Abteilungen — Verkauf, Administration und Fabrikation — sind heute unter einem Dach. Das bringt viele Vorteile. Besonders unseren Kunden.

hildebrand

Neue Adresse ab 1.4.1967

Ed. Hildebrand Ing.
Fabrik elektrischer
Apparate
CH-8355 Aadorf/Schweiz
Tel. 052/47 14 21

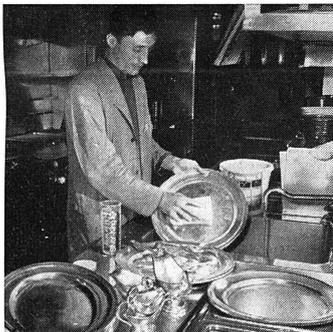
Unproduktive Arbeiten rationalisieren

das zählt zu den produktivsten Aufgaben eines Geschäftsinhabers oder -leiters. Die Rechnung ist höchst einfach: Ob Ihr Küchen- und Hauspersonal für die vielen unumgänglichen Putzarbeiten 1 Stunde oder nur 10 Minuten benötigt, ist heute, bei den hohen Löhnen und der Personalknappheit, bestimmt nicht einerlei.

In unzähligen Klein-, Mittel- und Grossbetrieben werden die nachstenden Tips tagtäglich angewendet. Die Resultate sind verblüffend.

Oxydiertes Silberbesteck und Silbergeschirr

In einer Stunde lassen sich mit dem flüssigen Reinigungsmittel SILVER-KING zum Beispiel mühelos 300 Löffel und Gabeln reinigen. Besteck höchstens eine Sekunde in die Flüssigkeit tauchen, sofort im fließenden, kalten Wasser abspülen, trocknen... fertig. Grosse Stücke wie Platten, Kelche usw. werden mit einem Schwamm ebensoschnell blitzblank. SILVER-KING ist zudem absolut materialschonend.



Aufnahme im Mövenpick Zürich

Nach Gebrauch wird das Mittel in den Kanister zurückgeschüttet und lässt sich immer wieder verwenden.

Verbilligte Grossverbraucherpackungen: 10-kg-Behälter Fr. 77.-, 5-kg-Plasticflasche Fr. 39.50.

Verstopfte Ablaufrohre und Siphons

In Küchen, WC und Gästezimmern öffnet der SIPURO-Ablaufreiniger sofort und von selbst. Nur in den Ablauf einstreuen, etwas Wasser nachgiessen, kurz einwirken lassen, dann gründlich nachspülen... fertig! Schlamm und Schmutz werden restlos aufgelöst. SIPURO greift das Material nicht an. Grossverbraucherpackung: 10-kg-Kessel Fr. 39.50.

Kochplatten, Backofen, Grill, gusseiserne Pfannen, Bleche usw.

werden mit dem bewährten HERDOLIN-Herdreiniger mühelos und einwandfrei blitzblank. Mit dem ges. geschützten Mop (Kunststoffschwamm mit Handschutz) wird HERDOLIN auf den kalten Gegenstand überall dort aufgetragen, wo sich Resten, Fett- und Dampfrückstände angesetzt, eingebrannt und verkrustet haben; vor allem auch in allen Ecken, Ritzen, an der Oberhitze, auf dem Abdeckblech, bei den Kochplatten usw. Während einer Wirkungszeit von 1-2 Stunden löst HERDOLIN den Schmutz restlos auf.

Mühelos kann der Belag mit warmem Wasser und einem Schwamm abgerieben werden.



Aufnahme im Mövenpick Zürich

Kein Kratzen und kein Reiben. Die Zeiteinsparung ist gross.

5-kg-Kessel Fr. 29.80, reicht für viele Reinigungen.

Die Reinigung von Kunststoffplatten (Bartheke, Tische usw.), Teakholz, antiken Möbeln, Plasticüberzügen, WC-Deckeln, Ölfarbanstrichen, rohen Eisenteilen, Gusseisen usw.

Einen Hauch SIPUROL aufsprühen, mit weichem Lappen glänzen... fertig! SIPUROL reinigt, poliert, desinfiziert und schützt durch eine unsichtbare Schicht vor unansehnlichen Flecken. Zugleich wirkt das Material antistatisch (der Staub setzt sich weniger an). Der diskrete Geruch überdeckt auch den Rauchgeschmack im Lokal mit einer angenehmen Frische. SIPUROL ist ein Universal-Reinigungs-, Polier- und Konservierungsmittel (z. B. auch für Zentralheizungs-



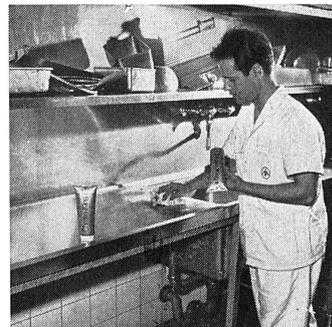
Aufnahme im Mövenpick Zürich

kessel), das die Arbeit ganz enorm erleichtert und beschleunigt.

5-Liter-Kanne für Grossverbraucher Fr. 49.50, dazu eine handliche Sprühflasche mit Zerstäuber.

Die Reinigung und Pflege von Chromstahlkombinationen (Küche und Buffet), Chromnickelstahlpfannen, Nickel, Armaturen usw.

CHROM-KING bewirkt eine hervorragende Schutzwirkung vor Wasserflecken und verleiht einen wunderschönen Dauerglanz. Nur hin und wieder sparsam mit feuchtem Lappen auftragen, abspülen, trocknen... fertig! Wie Perlen rollt das Wasser ab, Chromstahl, Chrom und Nickel bleiben blitzblank. Auch Stossstangen und Zierleisten am Auto erhalten wundervollen Glanz und Schutz vor Rostansatz. Einzeltube Fr. 7.80. Für Grossverbraucher Kartons zu 5 Stück + 1 Stück gratis, 12 Stück + 3 Stück gratis.



Aufnahme im Mövenpick Zürich

Kampf dem Ungeziefer

Mit geringstem Arbeitsaufwand halten Sie das ganze Haus von allem Ungeziefer frei. Heropic ist ein Universal-Insektizid mit dreifacher Wirkung und vernichtet augenblicklich Fliegen-, Wespen-, Teppich- und Pelzkäfer, Spinnen, Ameisen, Schwabenkäfer, Holzwürmer, Wanzen usw.; der Schutz gegen Motten dauert über 1 Jahr.

Grosse Sparbombe Fr. 8.80.

Für Grossverbraucher:

Kartons zu 5 Stück + 1 Stück gratis

Kartons zu 12 Stück + 3 Stück gratis

Schmutz und Urinstein in der WC-Schüssel

sind unhygienisch und werfen ein schlechtes Licht auf die Führung des Hauses. CLO-super-aktiv ist ein selbsttätiger WC-Reiniger, der Schmutz und Urinstein auflöst. Nur einstreuen, etwas einwirken lassen, spülen... fertig. Bei hartnäckigen Flecken während dem Spülen mit Beseli etwas nachhelfen. In einem Bruchteil der üblichen Arbeitszeit ist die Schüssel mit CLO blitzblank. Grosse Spar-Plasticdose Fr. 6.50. Für Grossverbraucher Kartons à 5 Stück + 1 Stück gratis, Kartons à 12 Stück + 3 Stück gratis.

Der wirkungsvolle Luftreiniger in der Toilette

Der kleine Tampon SCRATCH wird in die WC-Schüssel und das Pissoir gehängt. Bei jeder Wasserspülung vernichtet er sofort schlechte Gerüche und desinfiziert mit verblüffender Dauerwirkung. Zudem bleibt die Schüssel immer sauber. SCRATCH sorgt automatisch für grössere Sauberkeit und Frische. Für Grossverbraucher Kartons zu 12 Tampons Fr. 23.40 (statt Fr. 30.-).



SIPURO-Produkte erhalten Sie in Drogerien und guten Fachgeschäften; wo nicht, verlangen Sie eine unverbindliche Vorführung durch unseren Fachberater.

SIPURO

Laboratoires Sipuro
3110 Münsingen
Telefon (031) 68 00 33

ton de Fribourg s'est tenue au café des Montagnards à la Roche. Au cours de cette réunion que présidait M. Louis Deillon, diverses questions d'ordre administratif et structurel furent débattues. On parla notamment de l'organisation Gruyère-Tours et de l'appui des milieux restaurateurs, des patentes d'auberge, etc.

M. Roger Morel, président cantonal, au cours d'un brillant exposé, analysa le problème du prix des vins et souhaita qu'une nouvelle loi sur les établissements publics ne tarde pas trop à faire son apparition.

Une collation et un verre de l'amitié mirent un point final à ce rendez-vous des cafetiers et restaurateurs de la Gruyère.

Quelques manifestations printanières

Si la plupart des stations fribourgeoises possèdent encore d'excellentes pistes pour les amateurs de ski de printemps, d'autres manifestations attirent aussi notre attention :

Le mardi 11 avril, c'est un récital de chant de M. François Loup, avec accompagnement d'orgue, qui se déroulera à la Cathédrale de Saint-Nicolas à Fribourg.

Le mercredi 12, un gala de jazz, avec des interprètes célèbres, à l'Aula de l'Université, attirera de nombreux mélomanes.

Du 5 au 23 de ce mois, la Galerie de la Cathédrale exposera des toiles du peintre Stehli et des sculptures des frères Angeloz, artistes-châtellains... du Château de Corbières. José Seydoux

Chronique neuchâteloise et jurassienne

Fléchissement touristique

Alors qu'en 1964, année de l'Exposition nationale, le nombre des nuitées d'hôtels avait atteint, dans le canton de Neuchâtel, le point culminant de 290 000, dont 160 000 étrangers, on note actuellement un fléchissement.

En 1965, ce record avait diminué de 1500 nuitées — ce qui n'était guère inquiétant — et il s'est abaissé de 24 000 nuitées l'année dernière, ce qui est plus préoccupant.

A quoi attribuer ce recul qui semble paradoxal lorsqu'on sait que le nombre des voyageurs qui empruntent les routes, les voies ferrées et des bateaux neuchâtelois, va sans cesse en augmentant? Les entreprises officielles et privées du canton n'annoncent-elles pas un trafic record en 1966 et les entrées des véhicules recensés à la frontière franco-neuchâteloise n'ont-elles pas passé de 650 000 en 1965 à 700 000 en 1966?

Certes, les centres neuchâtelois jouent davantage le rôle de carrefours de transit que de lieux de séjour. Mais on comprend que les hôteliers du canton, actuellement, examinent cette question avec attention. Pour eux comme pour les responsables du tourisme neuchâtelois, il y a matière à réflexion. N'est-il pas possible de retenir ces touristes qui ne font que passer?

C'est précisément une question qui a été évoquée récemment par la section des hôteliers qui se sont réunis à Neuchâtel sous la présidence de M. Hugo Vogt.

Un musée Léon Perrin

Décision a été prise d'aménager un musée Léon Perrin au château de Motiers propriété de l'Etat de Neuchâtel. On y rassemblera l'héritage artistique du grand sculpteur chaux-de-fonnier, aujourd'hui octogénaire.

Ahl! Cet entretien...

Se doute-t-on que, en 1966, l'entretien des différentes routes cantonales neuchâteloises (425 km) est revenu à 698 000 francs ?

Les services spécialisés ont calculé que les frais d'entretien du réseau routier neuchâtelois ont coûté 8675 francs au kilomètre ou 1.30 francs au m².

Voilà qui représente une charge pour un budget. Mais, on le sait, on ne saurait lésiner en la matière. C'est tout l'économie du canton qui en dépend. Et, si l'on veut stimuler le tourisme, il faut absolument posséder de bonnes routes. Ce dont, d'ailleurs, peut se vanter le canton de Neuchâtel qui est à l'avant-garde en ce domaine.

Que de pêcheurs!

Le canton de Neuchâtel serait-il le paradis des pêcheurs sportifs? On pourrait le penser quand on sait que le nombre des permis délivrés va sans cesse croissant, qu'il s'agit de pêcheurs du lac ou des pêcheurs en rivière.

Sait-on, par exemple, qu'en 1966, on a sorti 29 350 truites de l'Areuse (6,2 tonnes) et 3900 truites du Doubs (1,3 tonne).

Voilà de quoi augmenter encore le nombre des amateurs et, peut-être, attirer dans le canton certains mordus de la pêche.

Vers un anniversaire

On s'apprête, en juillet prochain, à célébrer un 700e anniversaire à Cerlier, au bord du lac de Biègne. Il y a 700 ans en effet que le comte Rodolphe II de la famille de Neuchâtel et Nidau accordait à Cerlier une charte sur le modèle de celle de Fribourg.

Alors que toutes les rues seront décorées de façon originale, un cortège historique défilera à travers la ville et l'on donnera un spectacle dans la cour du château.

Ce château dont, dit-on, un vieux bailli, qui avait la tête agitée par un tremblement nerveux, fit démoler une tour sous prétexte que cette dernière était branlante...

Chronique genevoise

Quatre magistrats municipaux sur cinq renoncent à solliciter le renouvellement de leur mandat

Quatre des cinq membres du Conseil administratif de la ville de Genève ont décidé de ne pas solliciter le renouvellement de leur mandat lors du scrutin qui a lieu ce mois-ci.

Il s'agit de M. Frédéric Rochat, libéral, maire, M.

Lucien Billy, radical, M. Edmond Ganter, indépendant chrétien-social (catholique) et Pierre Bouffard, hors parti de tendance bourgeoise. Un seul membre de l'Exécutif municipal se représente. Il s'agit de M. Claude Ketterer, socialiste, en charge depuis une année seulement, qui dirige les travaux publics.

Bien que l'affaire dite des indemnités ne soit pas étrangère au départ de ces quatre magistrats qui, pourtant, ne firent qu'hériter d'un système en vigueur avant leur arrivée à l'Hôtel municipal — ce qui est le cas pour trois d'entre eux — il convient de les remercier pour l'excellent travail accompli, en faveur de la collectivité, en insistant particulièrement, en ces colonnes, sur les mérites de M. Edmond Ganter qui, entre autres, était délégué au tourisme.

M. Charles Leppin sollicite le renouvellement de son mandat de conseiller municipal

Président de la Société des hôteliers de Genève depuis près de vingt ans, M. Charles Leppin, directeur-propriétaire de l'Hôtel Bristol, est bien connu de nos lecteurs. Son esprit d'initiative, son dynamisme, son jugement, toujours sûr et pondéré, le font apprécier dans de très larges milieux, non seulement dans la ville du bout du Léman, mais ailleurs en Suisse.

Il y a huit ans, M. Charles Leppin est entré au Conseil municipal de la ville de Genève, en qualité d'élu du parti libéral. Il y a quatre ans, les électeurs et les électrices lui ont renouvelé leur confiance, en lui accordant une réélection particulièrement brillante.

M. Charles Leppin a décidé de se représenter à nouveau, pour une troisième législature de quatre ans, afin de continuer à servir les intérêts de la communauté en défendant aussi ceux du tourisme, qui occupe à Genève une place sur l'importance de laquelle il est inutile d'insister.

Au cours des huit années qu'il vient de passer au Conseil municipal, M. Charles Leppin a joué un rôle particulièrement efficace. Lors de la première législature, en qualité de secrétaire, il a fait partie du bureau de cette assemblée. Par la suite, il eut l'occasion d'être appelé à la tête de la fraction libérale, la plus importante du Conseil municipal après celle du parti socialiste.

Il fait actuellement partie de deux commissions importantes, soit celle du tourisme et celle des finances des services industriels. Il ne semble faire aucun doute qu'une personnalité aussi qualifiée que lui retrouvera son fauteuil, pour une nouvelle période de quatre ans.

Restrictions draconiennes à l'importation du beurre zoniën

Jusqu'à l'automne passé, il était possible, aux habitants du canton de Genève, d'introduire, en territoire helvétique, un kilo de beurre danois, suédois ou autrichien, acheté dans le cordon zoniën des départements de la Haute-Savoie et de l'Ain, qui ceinturent le canton du bout du Léman, au prix de 1,25 francs à 1,40 francs la demi-livre, soit près de deux fois et demi moins cher qu'en Suisse.

Depuis l'automne passé, les choses s'étaient encore améliorées, si l'on peut dire, puisqu'il était dès

lors possible de passer, à travers la frontière, deux kilos de ce beurre provenant de zone, en acquittant seulement une taxe douanière de quarante centimes, en tout et pour tout.

Alertée par la centrale laitière régionale, qui, depuis plusieurs mois, constatait que son chiffre d'affaires, concernant le beurre, avait baissé de 50% — on estime à quarante ou cinquante tonnes la quantité de beurre zoniën qui franchissait ainsi la frontière chaque semaine — la Butyra est intervenue auprès du Conseil fédéral qui décida alors que, à partir du 28 mars, il ne serait plus possible d'introduire en Suisse, que cent-vingt-cinq grammes de beurre, zoniën par personne et par jour, aussi bien en ce qui concerne le trafic frontalier que le trafic voyageur.

Mais, comme le gouvernement fédéral a annoncé l'introduction de cette mesure une semaine avant de pouvoir la faire appliquer, les Genevois se sont rués en zone, ont rafié tout le beurre qu'ils ont constitué des stocks qui, dans les frigos de ménage, peuvent se conserver sans dommage pendant un temps assez long.

Aussi est-ce pendant plusieurs mois encore que la centrale laitière régionale de Genève va subir les conséquences du beurre zoniën. On pense toutefois que, d'ici l'été, la situation sera alors redevenue normale.

La KLM et ses services avec la Suisse

En les élégants locaux de leur représentation de la rue du Rhône, les dirigeants de la KLM (ailes royales néerlandaises) en Suisse viennent de donner une conférence de presse, consacrée au nouvel horaire d'été des compagnies de navigation aérienne, qui est entré en vigueur le 1er avril.

En ce qui concerne le trafic de la KLM avec la Suisse, la situation est la suivante: outre les services quotidiens traditionnels du matin Zurich-Amsterdam, un service quotidien matinal part également de Genève. De plus, un service Genève-Amsterdam via Zurich a également lieu chaque soir, sauf le samedi. Enfin, tous les services touchant la Suisse sont assurés exclusivement par des DC-8 et des DC-9, soit des «jets» ultra-rapides et de grande capacité, à l'exception toutefois de trois services de fret hebdomadaires, pour lesquels des DC-7F seront engagés.

Il convient de signaler aussi que la collaboration étroite instaurée avec la Swissair — il s'agit du pool — ne subit aucune modification et que la collaboration technique, existant entre les deux compagnies, pour l'entretien des DC-8 et des DC-9, est entièrement maintenue.

Passage de cent-vingt jeunes vendeurs de journaux américains

Genève vient d'accueillir, pendant quelques heures, cent-vingt jeunes vendeurs de journaux américains, invités en notre pays pour un séjour organisé par l'Office national suisse du tourisme.

Arrivés à l'aéroport de Cointrin, par un quadricycle spécial de la TWA, ces jeunes hôtes ont été accueillis par les dirigeants de l'Association des Intéressés de Genève, ainsi que par quelques Genevois et Genevoises portant costume de jadis. A bord de



das königliche Markenbier aus Kopenhagen. In Flaschen und Dosen. Erhältlich in guten Restaurants und Ladengeschäften.

Importeur: Ausländische Biere AG, 4000 Basel Tel. 061 34 29 26



Coupe Trio
mit den *Stalden* Gratisgläsern

Man nehme ...

- die modernen, eleganten *Stalden*-Gläser, die Sie vom 1. März bis am 31. Mai mit den Bezügen von Elite-Glacepulver gratis erhalten.
- das Rezept der Coupe «Trio», das Ihnen mit der *Stalden*-Dokumentation durch die Post zugegangen ist. Die Coupe «Trio» ist einfach in der Zubereitung, attraktiv für Auge und Gaumen.
- die preisgünstigen Elite-Glacen mit dem feinen Schmelz, erhältlich in den vollendeten Aromen: Vanille, Mokka, Chocolat, Praliné, Erdbeer, Mandarine, Citron, Cassis sowie Neutral.
- die farbigen Tischkarten und Plakätchen, um den Gästen die herrliche Coupe «Trio» vorzustellen... und der Erfolg wird nicht ausbleiben.

Persönliche Beratung durch unsere Fachleute. Telefon 031 68 43 01

Sollten Sie die Dokumentation nicht erhalten haben, senden wir sie Ihnen gegen diesen Bon gerne zu.

Name: _____

Ort: _____

Einsenden an: Berneralpen Milchgesellschaft, 3510 Konolfingen Telefon 031 68 43 01

BON

Eine

Kleingolfanlage
(Miniatur-Golf)

bringt mehr Gäste, und mehr neue Gäste!

Schon ab 600 m² irgendwelches Terrain genügen um eine repräsentative Kleingolfanlage erstellen zu können, die an unseren Turnieren und Schweiz. Meisterschaften teilnahmeberechtigt ist.

Der Preis unserer 100%-Schweizer-Anlagen wird Sie überraschen (Bankfinanzierung möglich). Haltbarkeit unserer Anlagen über 20 Jahre.

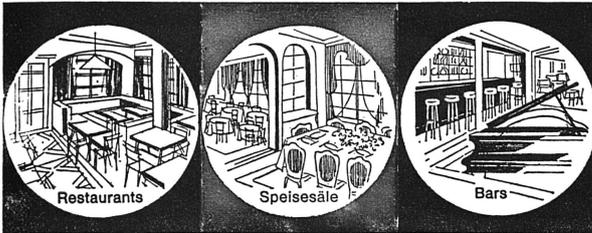
JETZT planen, heisst die ganze Saison 1967 schon voll ausnützen können.

Verlangen Sie unsere ausführliche Dokumentation!

Besichtigung unserer Demonstrationsanlage jederzeit möglich.

STAR GOLF SUISSE, 8034 ZÜRICH
Herbert Kohn, Kleingolfanlagen
Herstellung und Bau in der ganzen Schweiz
Kreuzstrasse 35, Telefon (051) 47 90 81 und (051) 34 56 29.

Wir erwarten Sie an der MUBA 67, Halle 8 (Galerie), Stand 3084



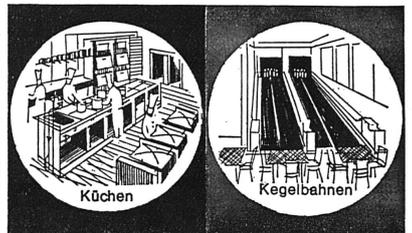
WE RA - Klima - prima

Alle Anlagen werden im eigenen Ingenieurbüro projektiert, die Apparate in unserer Fabrik gebaut und von unseren Spezialisten an Ort und Stelle montiert.
Über 4500 Referenzen aus dem In- und Ausland geben Ihnen Auskunft über unsere Leistungen. Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte.

WE RA AG
Bern/Zürich



3000 Bern, Gerberngasse 23-33, Telefon (031) 22 77 51-54
8003 Zürich, Zurlindenstrasse 213, Telefon (051) 23 63 76



**macht jedes Essen leichter!
hilft verdauen!
hat wenig Kohlensäure!
der beste Freund
Ihrer Gesundheit!**



In Lugano zu verkaufen

Hotel-Restaurant

40 Betten. Gut eingeführt.

Offerten unter Chiffre HR 2027 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

In bester Lage eines bekannten bernischen Bergkurortes ist auf 1. Mai 1967 umständehalber zu aufgeschlossenen Konditionen ein vielseitiges

Hotel-Restaurant-Bar

an tüchtige, jüngere, anpassungsfähige Fachleute zu verpachten. Erfolgreichere Touristenklasse.

Nötiges Kapital mindestens Fr. 25 000.-

Jede Auskunft unter Chiffre G 120 440 an Publicitas AG, 5001 Bern.

A vendre dans station touristique réputée, proche de la Riviera vaudoise, magnifique

hôtel-restaurant

avec très important chiffre d'affaire prouvé. Cet établissement est tenu depuis de longues années par le même propriétaire et est à remettre pour cause de santé.

Nécessaire pour traiter: fr. 250 000.-

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Agence Michel Clément, 14, rue de Gruyères, 1650 Bulle, téléphone (029) 2 75 80.

NEU!

Drahtlose Automatik-Gegensprechanlage

Sofort immer sprechbereit!

Die Apparate werden ganz einfach an die Lichtsteckdose angesteckt und die Sprechverbindung ist hergestellt. Absolut keine Montage!

2 Apparate I. Qualität nur Fr. 248.-

Alleinvertrieb:

LITEMA-Apparatebau, 8004 Zürich
Stauffacherstrasse 28, Telefon (051) 23 39 17

Zu verkaufen in berühmtem Fremdenverkehrsort Nähe Waadt-länder Riviera prachtvolles

Hotel-Restaurant

mit sehr hohem bewiesenem Umsatz. Dieses Unternehmen wird seit vielen Jahren vom selben Besitzer gehalten und muss von diesem aus Gesundheitsgründen abgegeben werden.

Verhandlungsbasis Fr. 250 000.-

Auskunft erteilt Agentur Michel Clément, 14, rue de Gruyères, 1650 Bulle, Telefon (029) 2 75 80.

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (031) 22 55 02

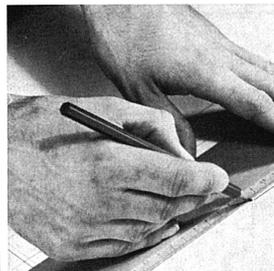
Seit 1924 bestbekanntes Büro mit erstklassigen Verbindungen in der ganzen Schweiz für Kauf, Verkauf, Miete von

Hotels, Restaurants, Tea-Rooms, Pensionen

Offerten nur an Selbstinteressenten.
Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

HOTEL- UND RESTAURANT-KÜCHEN PLANUNG-FABRIKATION-MONTAGE

DURCH FRANKE- DAS IST RATIONELL!



Franke Spezialisten mit langjähriger Erfahrung projektieren mit Ihnen und für Sie komplette Grossküchenanlagen nach dem neuesten Stand der Entwicklung.
Eine aus der Praxis entwickelte Grossküchennormierung und die

bereits bei uns verwirklichte GASTRO-NORM ermöglichen dabei rationelles Planen und die Senkung zahlreicher Kostenfaktoren.
Franke Grossküchen-Einrichtungen werden aus Chromnickelstahl

gebaut. Dieses Material lässt sich vielseitig verarbeiten. Es hält jeder Beanspruchung stand, ist absolut hygienisch und bedarf keiner speziellen Pflege.
Mit geschultem Personal montieren wir die kompletten Anlagen. Für

fachgerechte, sorgfältige Arbeit übernehmen wir die volle Garantie. Wir richten Hotel-, Restaurant-, Kantinen-, Spital- und Anstaltsküchen ein. Legen Sie uns Ihre Probleme unverbindlich vor und lassen Sie sich durch uns beraten.

Durch Erfahrung führend im Grossküchenbau



Walter Franke AG., 4663 Aarburg, Tel. 062 7 4141
MUBA - Halle 13, Stände 4622 u. 4635

plusieurs auteurs, ces jeunes gens ont accompli un tour de ville, détourné au restaurant de l'Arquebuse et visité le Palais des Nations, pour ensuite se rendre à Lausanne, où ils furent alors pris en charge par les autorités touristiques vaudoises, et terminer leur voyage en Suisse alémanique, avec réembarquement à Zurich-Kloten pour regagner les Etats-Unis.

Durant leur bref séjour à Genève, ces jeunes Américains ont bénéficié d'un temps splendide, qui leur permit de découvrir la ville du bout du Léman dans toute sa splendeur.

Le vice-président des Etats-Unis à Genève

Avant d'entreprendre sa tournée d'un certain nombre de capitales européennes, M. Hubert Humphrey, vice-président des Etats-Unis, s'est arrêté, à Genève, ce qui lui a permis d'établir certains contacts avec de hauts fonctionnaires de ses pays engagés dans des négociations internationales se déroulant en la ville du bout du Léman.

Durant son séjour à Genève, le vice-président des Etats-Unis est descendu à Frontenex, en la résidence de l'ambassadeur Roger Tubby, représentant permanent des Etats-Unis auprès du siège européen des Nations Unies, tandis que sa suite, une quarantaine de personnes, s'était installée à l'Hôtel Intercontinental.

C'est au restaurant «Le Carneval», au dix-huitième étage de cet établissement, que M. Hubert Humphrey a donné un dîner d'une trentaine de couverts, en l'honneur de personnalités américaines établies à Genève.

Mondanités, festivités, hôtes de marque

Une semaine durant, l'organisation E. R. G. O. M., qui prépare des cadres supérieurs, par le commerce et l'industrie, a tenu une conférence, qui a fait se rassembler une quarantaine de personnes à l'Hôtel Intercontinental.

Dans ce même établissement, l'Américain Club de Genève a organisé un lunch, qui a groupé près de cent-cinquante convives, tandis que les anciens élèves de l'université américaine Cornell, qui prépare les cadres supérieurs de l'hôtellerie, y sont venus achever leur chapitre européen annuel, qui avait débuté à Lausanne.

L'Hôtel Richemond a eu le plaisir d'accueillir récemment, au nombre de ses clients, le grand industriel français Marcel Dassault, député à l'Assemblée nationale et père des fameux avions «Mirage», la chanteuse Petula Clark, le ténor Giuseppe di Stefano et l'important industriel allemand Heinrich Thyssen.

Invités par M. Max Blouet, directeur général de l'établissement, une vingtaine d'agents de voyages de Lyon sont venus passer une journée à Genève, ce qui leur a permis de visiter l'Hôtel Intercontinental et d'en apprécier tant la gastronomie que le service. V.

Tessiner Chronik

Guter Jahresbeginn des Fremdenverkehrs

es. Obschon der Januar im Tessin jeweils den geringsten Fremdenverkehr aufzuweisen hat, übertrafen diesmal die Frequenzen jene des Vorjahresmonats. Es wurden 13 114 (gegenüber 12 465) Ankünfte und 44 023 (gegenüber 43 352) Übernachtungen erzielt.

Die Ankünfte verteilen sich auf 5633 (5457) Schweizer und 7461 (7008) ausländische Gäste, die Übernachtungen auf 25 575 (24 442) Schweizer und 18 448 (7008) ausländische Gäste. Das bedeutet, dass die ausländischen Gäste zwar einen höheren Anteil aufzuweisen hatten, die Schweizerischen jedoch längere Aufenthalte. Von den Auslandsgästen waren jene aus den USA mit über 1000 Übernachtungen zunehmend, was auf verbesserte Reisemöglichkeiten zurückgeführt wird. Die Verteilung der Übernachtungen auf die einzelnen Regionen war ziemlich gleichmässig, mit Ausnahme des Maggials, das einen starken Rückgang aufwies.

Der starke Osterverkehr

Die Wahl des Südkantons als Reiseziel und der Gotthardroute als Transitlinie nach Italien war über die Ostertage schon aus Wettergründen besonders gross. Die dieses Jahr frühe Kalenderzeit liess jedoch vorweg kein Übertreffen der letztjährigen Ergebnisse des Tourismus erwarten. Es erstaunte daher nicht, dass am Gründonnerstag der Transport von 6495 Fahrzeugen in der Nordwärtsrichtung durch den Gotthardtunnel um etwa 500 unter dem Vorjahresresultat blieb, zumal die Anfahnen im Reusstal durch die wenige Tage zuvor erfolgten Verschüttungen in vermindertem Mass einladdend waren. Immerhin erreichten die Tunneldurchfahrten von Mittwoch bis Freitag vor Ostern etwa 12 000 bis 13 000 Fahrzeuge, so dass sie nicht übermässig hinter den etwa 17 500 Fahrzeugen des Vorjahreszeitraums zurückblieben. Wenn die Osterzeit als Gradmesser für eine Ganzjahresprognose des Tessiner Fremdenverkehrs betrachtet wird, so ist das Ergebnis schon jetzt günstig ausgefallen. Zunächst wurden die Ankünfte in der Gegend von Locarno, besonders vom Gotthard her, höher eingeschätzt als letztes Jahr. In Lugano kamen ein starker Durchreiseverkehr nach Italien und der übliche Zustrom von Tagesbesuchern aus der italienischen Nachbarschaft hinzu.

Die Autobahn als Attraktion

Die bisher stärkste Verkehrsballung auf dem ersten, 8 km langen Teilstück der Tessiner Autobahn hat sich am diesjährigen Karfreitagvormittag ergeben. Sie wurde nach fachkundigem Urteil «im Sturm genommen». Das Bild, welches sich auf dieser vierspurigen Strecke zwischen Mendrisio und Chiasso ergab, ist noch mit keinem andern Resultat vergleichbar, weil die Autobahn erst vor drei Monaten, d. h. mitten im Winter während des absoluten Tiefstandes des Verkehrs, eröffnet worden ist. An deren südlichem Ende in Brogeda bei Chiasso war eine provisorische Umleitung für die besonders zahlreich heimkehrenden italienischen Fremdarbeiter auf den dortigen Hauptübergang der Landesgrenze bewerkstelligt worden.

Bellinzoneser Schlossmodell für die «Swissminiatur»

Der Verkehrsverein von Bellinzona und Umgebung hat mehrere neue Initiativen zur Förderung des Fremdenverkehrs in seinem Gebiet unternommen. Dazu gehört die Werbung durch die Aufstellung des Modells eines der drei Stadtschlösser in der Ausstellung «Swissminiatur» in Melide, welche vom nächsten Sommer an erfolgen soll. Inzwischen steht bereits auf den Mai die Herausgabe einer neuen Tourenkarte bevor, welche einen Kostenaufwand von 20 000 bis

25 000 Fr. erfordert. Im Juli und August sollen ferner werktägliche Autokurse in die Tessiner Zentren von Bellinzona aus durchgeführt werden.

Verkehrsverbesserung für das Cassarateal

Der grosse fünf Gemeinden in der Umgebung von Lugano umfassende Verkehrsverein von Pregassona hat sich im wahrsten Sinne seiner Bezeichnung zum Träger der für das Cassarateal vorgesehenen Verkehrsverbesserung gemacht. In einer einstimmig zuhanden der Kantons- und Gemeindebehörden beschlossenen Resolution wird diese Verkehrung wärmstens unterstützt, und die andern Verkehrsvereine beiderseits des Cassarateals werden aufgefordert, desgleichen zu tun. Die Aktion zielt darauf ab, dass die Schmalspurbahnen Lugano-Tesserete und Lugano-Dino, welche an den beiden Talseiten parallel miteinander verlaufen, auf den Beginn des Sommerfahrplans zusammengelegt und in einen Autobetrieb umgestaltet werden. Die schweizerische Postverwaltung ist bereit, diesen vorläufig zu übernehmen. Als Endlösung wird ein Trolleybusbetrieb angestrebt, der durch den Bau einer Strassenbrücke zwischen Sonvico und Tesserete zu einem ringförmigen Netz ausgestaltet wird.

Locarneser Kamelienwerbung in Düsseldorf

Der Verkehrsverein von Locarno und Umgebung hat auf anfangs April die Abordnung einer folkloristischen Delegation nach Düsseldorf vorbereitet, um dort mit Kamelienblumen für die Anziehung weiterer deutscher Gäste zu werben. Der Verkehrsverein Locarno-Monti hat seinen rührigen Präsidenten Flavio Ambrosetti im Amte bestätigt und sich für eine verbesserte Verkehrsregelung in seinem Gebiet ausgesprochen.

Erweiterung des Motels Losone

Dem Motel Losone sind von der Bürgergemeinde 16 000 m² Land pachtweise auf 70 Jahre überlassen worden, um darauf ein weiteres Gebäude mit etwa 50 Zimmern zu erstellen.

Die Luganeser Frühjahrskonzerte

Diese finden am 25. April sowie am 2., 5., 11., 17., 22. und 31. Mai und schliesslich am 5. Juni statt. Die Hälfte dieser Konzerte wird vom südschweizerischen Radioorchester bestritten. Für die andern gastieren das Wiener Kammerorchester, das Residenzorchester aus dem Haag, das Orchester «Pro Arte» in München sowie der italienische Radiochor mit einer Virtuosengruppe aus Rom.

Verkehrsverein Veduggiatol

Der Einzugsbereich dieses Verbandes erstreckt sich auf 20 Gemeinden zwischen dem Monte Ceneri und Lugano. An der kürzlich durchgeführten Vorstandssitzung wurden die Jahresgeschäfte behandelt. Für die zweite Jahreshälfte wurde ein Subventionsprogramm für die Verbesserung der Spazierwege aufgestellt.

Bündner Brief

Die Aktion für den Splügen-Strassentunnel

sa. In den von der schweizerischen Splügen-Strassentunnel AG der Bündner Regierung und dem Bundesrat eingereichten Unterlagen wird für dieses den süd-deutschen Raum mit der italienischen Lombardie auf kürzestem Weg verbindende Verkehrsbauplan mit der Durchfahrt von alljährlich etwa einer Million Fahrzeugen gerechnet: nämlich: 532 800 Fahrzeuge an 120 Tagen mit starkem Verkehr, 266 400 Fahrzeuge an 120 Tagen mit mittlerem Verkehr und 133 200 Fahrzeuge an 120 Tagen mit schwachem Verkehr. Daraus ergibt sich ein Tagesdurchschnitt von 2590 Fahrzeugen.

Schon im Jahr 1964 erreichte der Strassenverkehr an der Nordzufahrt Graubündens, bei Maienfeld, einen Tagesdurchschnitt von 5000 Fahrzeugen. Demgegenüber verkehrten über den Gotthard 2500 Fahrzeuge im Mai und Oktober bzw. 8200 Fahrzeuge im Juli und August. Selbiger hat der Verkehr noch weiter zugenommen, und es darf auch für die Splügenroute mit einer weiteren Zunahme gerechnet werden. Die Durchfahrtsgebühren sind von der italienischen Gesellschaft auf einen Ertrag von ca. 80 Mrd. Lit. (ca. 560 Mio sFr.) in 30 Jahren berechnet worden. Sie würden auf 7 bis 105 Fr. pro durchfahrendes Fahrzeug, je nach dessen Nutznutzen, abgestuft.

Zur Finanzierung des italienischen Teilstücks sieht die italienische Gesellschaft langfristige Darlehen von 224 Mio Fr. durch eine internationale Institution (z.B. der Europäischen Investitionsbank) und durch ein anderes grösseres Kreditinstitut (z.B. Ersparnis-kasse der lombardischen Provinzen) vor. Deren Amortisation soll in 20 bzw. 25 Jahren aus dem Ertrag der Durchfahrtsgebühren erfolgen, welche nach 30 Jahren auch die vollständige Tilgung aller andern Schulden ermöglichen würden. Ausserdem ist die Erhöhung des Aktienkapitals auf 3 Mrd. Lit. (21 Mio sFr.) vorgesehen. Dieses würde zwar während des auf 35 Jahre bemessenen Bestehens der Gesellschaft keinen Ertrag abwerfen, jedoch bis zu deren letztem Rechnungsjahr zurückerkstattet.

Der auf die italienische Gesellschaft entfallende Kostenanteil des Bauwerkes (160 von 260 Mio sFr.) ist höher, weil die unmittelbaren Zufahrten auf der Südsseite etwas länger und teilweise in vierspuriger Ausführung berechnet sind. Für den schweizerischen Anteil ist ebenfalls ein entsprechender Finanzierungsplan aufgestellt worden. Die Bauzeit des 9,2 km langen Tunnels ist auf mindestens fünf Jahre veranschlagt.

Über 2 Millionen Logiernächte in Davos

Dem neuesten Geschäftsbericht des Kurvereins Davos ist zu entnehmen, dass die Zahl der Übernachtungen in diesem grossen Kur- und Sportzentrum pro 1965/66 gegenüber dem Vorjahreszeitraum um 99 074 zugenommen hat. Die Gesamtzahl der erfassten Logiernächte beläuft sich auf 1 969 178. Darin sind jedoch die Übernachtungen der Gäste in Eigentumswohnungen, welche in letzter Zeit zunehmend neu erbaut wurden, nicht inbegriffen, so dass in Wirklichkeit mit einer erstmals erreichten Logiernächtezahl von über 2 Millionen gerechnet werden kann. Zu diesem Erfolg haben zweifellos das neu errichtete Hallenbad und das angeschlossene Gartenbad ebenfalls beigetragen. Als weitere Attraktion ist seither der Bau der Fischsportbahnen hinzugekommen, wodurch die Sommer-



von Hand gewaschen, Schaum fällt zusammen



mit LIBO 165 gewaschen, Schaum bleibt haften

Speziell für Bars geeignet

LIBO GWA 165 kann überall aufgestellt werden. Beseitigt das unangenehme Abwaschen am Buffet!

Abmessungen: 52x45x45 cm
Korbgrösse: 40x40 cm

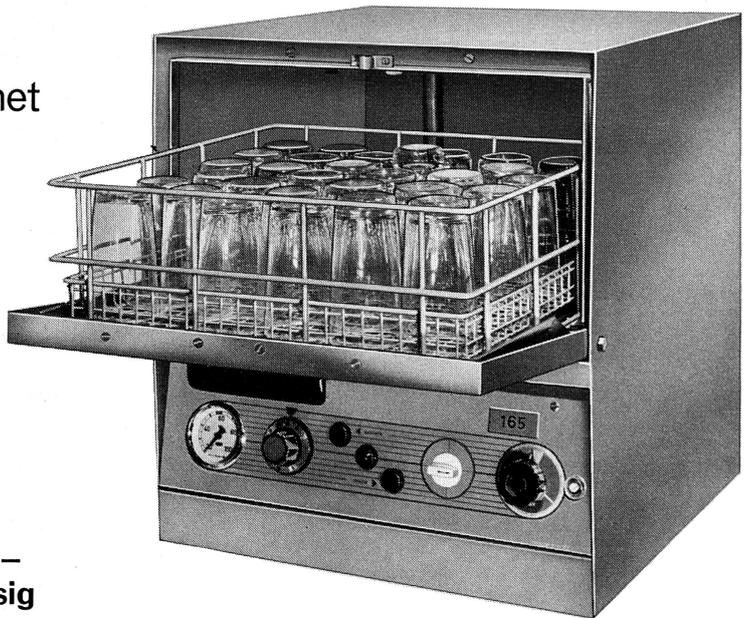
Inhalt:
40-60 Gläser pro Charge
24 Tassen pro Charge
20 Dessertteller pro Charge

Leistung: 1000 Gläser pro Stunde gewaschen - gespült (Biergläser zusätzlich kaltgespült)

LIBO bietet immer mehr - ist rationell und zuverlässig

Neu!!

LIBO GWA 165



LIBO BERN Geschirrwashautomatenfabrik

Gewerbstrasse 10, 3000 Bern, Telefon (031) 23 83 56 / 23 64 21

MUBA
Halle 11, Stand 4209
FAGA
Halle 4, Stand 412

Vertretungen und Servicestellen:

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

und Wintersportgebiete im Flüelatal verkehrsmässig in entscheidender Weise besser erschlossen worden sind und zugleich eine Entlastung der zahlreichen andern Bergbahnen erreicht wurde.

Die Verkehrswege zum Engadiner Fremdenverkehr

Darüber hat Dr. Chasper Campelli in seiner Dissertation eine aufschlussreiche Übersicht gegeben. Sie stellt einleitend fest, dass sich der Fremdenverkehr im Engadin zur gleichen Zeit - nämlich in den Jahren zwischen 1850 und 1860 - zu entwickeln begann, als die hauptsächlichsten Teile des schweizerischen Eisenbahnnetzes, die Chur über Sargans mit Deutschland und Zürich verbunden, erstellt wurden. Demnach folgert der Autor, dass für die wirtschaftliche Entwicklung eines Fremdenortes vor allem vorzügliche Verkehrsanschlüsse nach aussen, d. h. an die bestehenden und an potentielle Einzugsgebiete mit hoher Bevölkerungsdichte und Reiseintensität, entscheidend sind. Hinzu kommt, dass der Julierrpass vor über 30 Jahren für den ganzjährigen Verkehr unterhalten wird, wodurch das Engadin während des Winters eine starke wirtschaftliche Befruchtung durch den Strassenverkehr erhielt. Von Osten her (=Deutsch-

land und Österreich) ist diese ständige Verbindung durch das Intal und über den Fernpass, sowie von Süden (Italien) her über den Malojapass und nun auch über den Berninapass gewährleistet. Durch den in Ausführung befindlichen Ausbau der Schynsstrasse in Mittelbünden steht eine verbesserte Verkürzung der ganzjährigen Verbindung von Norden her in Aussicht. Das ist vor allem deshalb wichtig, weil nach den vom Verkehrsverein Pontresina gemachten Erhebungen eine auffallend rasche Verlagerung des Zubringerverkehrs von der Bahn auf die Strasse festzustellen ist, und zwar sowohl bei den Ankünften als auch bei den Logiernächten der Gäste.

Karajan-Konzert in St. Moritz

Der auch in St. Moritz ansässige Dirigent Herbert von Karajan wird dort diesen Sommer wiederum ein grosses Konzert leiten, dessen Einnahmenüberschuss (unter Verzicht auf seine persönliche Gage) zu wohltätigen Zwecken verwendet werden soll. - Die AG Suretta-Haus hat ihr Kapital von 1,1 auf 1,6 Mio Fr. erhöht durch Ausgabe von 1000 neuen Inhaberkonten zu 500 Fr., welche voll einbezahlt sind.

auswärts wohnenden Haus- und Grundstückbesitzer ein gutes Tausend illustrierte Dokumentationschriften abgegeben worden, die ein Studium des Vorprojektes und der umfangreichen Vorarbeiten gestatteten.

An der Versammlung sprachen Grossrat Emil Buchs als Präsident der Gesamt-Schwimmbadkommission, Architekt R. Friedli als Projektverfasser, Hans Zbären als Sekretär über den Entstehungsweg der Vorlage, Gemeinderatspräsident Manfred Schiappi über die Finanzierung, Christian Kammacher als Chef der Baukommission über technische Aspekte und Kurdirektor Jules Eberhard, Dias, Modelle und Photos illustrierten die Forderungen und gestatteten Vergleiche mit gedeckelten Bädern im In- und Ausland.

In der Diskussion befassten sich die Teilnehmer u. a. mit folgenden Fragen: Soll eine Genossenschaft oder eine Aktiengesellschaft Bauherrin werden? Ist die Chlorierung des Wassers erforderlich? Weshalb wurden nicht verschiedene Architekten zu einem Wettbewerb eingeladen? Ist der Windschutz für das Freibad in der zweiten Ausbaustufe gewährleistet? Soll auf ein Sprungbrett verzichtet werden? Lassen sich Bilette- und Schlüsselausgabe sowie der Badebetrieb ganz allgemein nicht noch mehr automatisieren und rationalisieren?

Aus allen Voten konnte herausgespürt werden, dass der Bau einer von der Witterung unabhängigen Schwimmbadanlage als notwendig betrachtet wird. Im Frühsommer wird das Architekturbüro Sulzer und Friedli in der Lage sein, einen genauen Kostenvorschlag zu unterbreiten, werden doch bis dann alle Detailofferten der Unternehmer vorliegen.

Internationale Frühlings-Skiwoche im Gebiet des Glacier des Diablerets

Eines der wichtigsten Ziele des Schweizerischen Skiverbandes besteht darin, dem Skisport eine immer grössere Verbreitung zu geben und seine Ausübung zu erleichtern. Die Bestrebungen, die er in dieser Richtung unternimmt, sind zum Teil noch zu wenig bekannt; zum Beispiel die seit mehreren Jahren in verschiedenen Skizentren zu günstigen Bedingungen veranstalteten Ferienwochen. Als letzte Ferienwoche dieser Saison wird der SSV vom 22. bis 29. April eine den guten Fahrerinnen und Fahrern reservierte Internationale Frühlings-Skiwoche im weiten Gebiet des Glacier des Diablerets durchführen. Im Pauschalarrangement sind die Unterkunft in Les Diablerets, die verschiedenen Touren (Sanetsch, Wildhorn, Rawil, Wildstrubel), verbunden mit einem Hochgebirgsrundflug in einem Turbo-Porter, eingeschlossen.

Die Leitung dieser Woche liegt in den Händen von

Ein nicht alltägliches Jubiläum

Eine frohe Kunde erreicht den grossen Kreis der Berufsfreunde, der Bekannten und Gäste des Hotel Central in Zürich (trotz versuchter Verheimlichung!). Am 7. April dürfen Erna und Edy Elwert-Gasteyer, nach fünfzig gemeinsam verbrachten Lebensjahren, das Fest ihrer goldenen Hochzeit feiern. Sie werden es wohl in der Stille und im engsten Familienkreis begehen und bei diesem Anlass beschaulich Rückschau halten auf die Fülle der in den vergangenen fünf Jahrzehnten durchlebten Ereignisse. Wenn sich auch zuweilen der Himmel zu verdunkeln schien, Erna und Edy Elwert begehen diesen Tag bei beneidenswerter geistiger Frische. Dankbar dürfen sie anerkennen, dass Gottes Segen gnädig über ihrem Leben gewaltet hat.

Theodor Körner bekannte einst: «Die gute Ehe ist ein ewiger Brautstand». Bei jeder Begegnung will uns scheinen, dass dieses Dichterwort auf Edy und seine charmante Gattin zutrifft, die es auf die glücklichste Weise verwirklichen. Wo Eintrachtigkeit in der Hingabe an den Beruf sich mit verständnisvoller Meisterung der Lebensumstände paart, da kann auch der geschäftliche Erfolg nicht ausbleiben. Arbeit ist des Bürgers Zierde, Segen ist der Mühe Preis - in diesem Sinne sei der treuen Gattin, Frau Erna Elwert, ein Lorbeer gewunden, ihr, die mit ihrem Verständnis und tatkräftiger Mitarbeit es ihrem Gatten überhaupt ermöglichte, seine vielseitige, anspruchsvolle und für den ganzen Berufsstand so erfolgreiche Tätigkeit durchzuführen. Bei der Erinnerung an das brüderliche Trio der Besitzerfamilie Elwert sei natürlich auch des aktiven Gentleman-Hotelier Freddy Elwert und des leider allzu früh verstorbenen Paul Elwert gedacht.

Gesundheit und Wohlergehen mögen die Jubilare in die nächsten Jahre geleiten, auf dass sie auch ihre Diamantene Hochzeit in Zufriedenheit und Freude werden feiern können. Dem Jubelpaar werden allseits die herzlichsten Wünsche dargebracht! H.W.

Francis Pellaud, Redaktor der französischen Ausgabe der «Ski-Illustrierten», ihm zur Seite stehen erprobte Ski-Instruktoren und Bergführer aus der Gegend. Wer von dieser Gelegenheit profitieren kann, wird sieben unvergessliche Tage in einem prachvollen und weiten Skigebiet zubringen.

Die Anmeldungen nimmt das Zentralsekretariat des Schweizerischen Skiverbandes, Postfach, 3000 Bern 6, entgegen, Meldeschluss: 10. April 1967. Auf Anfrage stellt der SSV ein Spezialprogramm über diese Veranstaltung zur Verfügung.

Erinnerungen an die amerikanische Urlaubreaktion

Die Wiederbelebung des Gastwirtschaftsgewerbes in der Nachkriegszeit

esa. Der 70. Geburtstag, den Oberstbrigadier Eric Münch am 4. April in Bern begehen konnte, weckt die Erinnerung an die unter seiner Leitung organisierte amerikanische Armees-Urlauber-Aktion, welche vom Sommer 1945 bis zum Frühjahr 1949 den Wiederaufschwung des schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbes einleitete. Der Jubilar wurde hierzu vom Bundesrat in besonderer Mission beauftragt, und er hat diese delikate Aufgabe vorzüglich gelöst. Die schweizerische Volkswirtschaft war nämlich damals noch von der Umwelt weitgehend abgeschlossen, die auf die Kriegszeit eingeführte Rationierung dauerte an, und etwas vom wenigen, was im Überflus vorhanden war, waren unbenutzte Hotelbetten.

Die amerikanische Urlaubreaktion brachte dann eine wesentliche Befruchtung des Gastwirtschaftsgewerbes. Hiezu waren aber zunächst umfangreiche Verhandlungen nötig, wozu Oberstbrigadier Münch als Sohn einer Engländlerin prädestiniert war. Er wirkte vom amerikanischen Hauptquartier, dass ihre zu wöchentlichen Urlaubsreisen in die Schweiz kom-

menden Wehrmänner auch aus amerikanischen Armeebeständen verpflegt werden, Ausserdem brachte er es zustande, dass amerikanischerseits 20 000 Tonnen Kohle zur Verfügung gestellt werden. Andererseits war die Aktion durch Verhandlungen mit den schweizerischen Behörden und Verbänden (Kriegsernährungsamt, Oberkriegskommissariat, Eidg. Amt für Verkehr, Schweizerische Verkehrszentrale, Schweizer Hotelier-Verein usw.) sicherzustellen.

In der erwähnten Zeit von über 3 1/2 Jahren sind etwa 700 000 amerikanische Armees-Urlauber über Basel und Chiasso in die Schweiz eingereist. Die Hotelpreise mussten allerdings spitz kalkuliert werden. Von unermesslich grossen und weiträumiger Wirkung war aber die Fremdenverkehrswerbung, welche durch diese Aktion ausgestrahlt wurde. Davon profitierten auch die Wirte, die Bahnunternehmen sowie die Uhren- und Souvenirindustrie. Über 150 Mio Fr. wurden allein durch die zugebilligten Taschengelder der Urlauber verbraucht.

Hallenbad Lenk

Rund 150 Gäste und Einheimische liessen sich kürzlich im Löwensaal in Lenk über das geplante Hallenbad am Südrand des Dorfes orientieren. Bereits zuvor waren an die Bevölkerung des Ortes sowie an die

Englisch in England
ANGLO-CONTINENTAL SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH LONDON
Staatlich anerkannt - Offizielles Prüfungszentrum der Universität Cambridge und der Londoner Handelskammer - Hauptkurse, Eintritt jeden Monat - Ferienkurse, Eintritt jede Woche - Spezielle Sommerkurse in London - Handelskorrespondenz - Literatur - Übersetzungen - Vorlesungen - Freizeitgestaltung - Exkursionen - Ausführende Dokumentation von unserem Sekretariat ACSE, 8008 Zürich
Seefeldstrasse 45, Telefon 051/477911, Telex 52529

Grolo Gartenmöbel
direkt ab Fabrik
Verlangen Sie Gratisprospekt!
R. GROGG & CIE.
Lotzwil BE
Telephon (063) 215 71
Besuchen Sie unseren Stand Nr. 2607 an der MUBA, Halle 3B, 1. Stock



UNIVERSAL KÜCHENMASCHINEN
JAKOB LIPS
MASCHINENFABRIK
8902 URDORF
TEL. 051 98 75 08

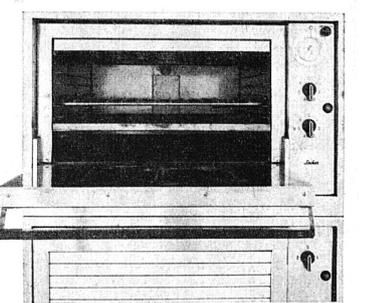
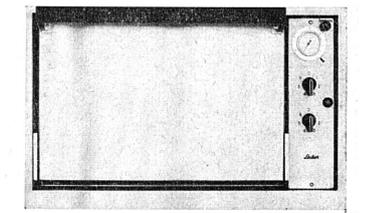


ELECTRO KARTOFFEL-SCHÄLMASCHINEN
Für jeden Betrieb die geeigneten Küchenmaschinen
Hotels
Restaurants
Tea Rooms
Kantinen
Heime
Anstalten
Spitäler

Locher Grossküchen
OSKAR LOCHER AG
Für die komplette Einrichtung einer neuen Küche, Umbau, Erweiterung oder Modernisierung einer bestehenden Anlage stehen Ihnen unsere Fachleute zur Verfügung.

wir stellen vor:

Gastro-Norm Brat- und Backofen
mit Spezialregulierung
Oberhitze autom. als Salamander verwendbar



OSKAR LOCHER AG
Baurstr. 14
8034 Zürich
☎ 051 34 54 58
über 30 Jahre Pioniere der modernen Grossküche

Aus unserem Direktimport getrocknete **Spitzmorcheln**
erlesene Pilze ohne Fuss zum Sonderpreis von Fr. 65.- per kg.
Täglich frischgeräucherter

Ostsee-Lachs
prima Qualität, in Seiten und Portionen aus erster Lachsraucherer in der Schweiz.
A. Horanyi, Margarethenstrasse 89, 4000 Basel.

Dès printemps 1968
à louer au centre de Lausanne
nouveau **restaurant-tea-room**
avec environ 150 places.

Seules les personnes aimant la restauration dans une ambiance moderne sont priées d'envoyer offres complètes sous chiffre OFA 4099 L à Orelli Fussli-Annonces, 1002 Lausanne.

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

Hummer und Langusten
bis zum Moment des Verkaufes lebend erhalten.
Wir sind das spezialisierte Unternehmen, welches Ihnen Meerwasseraquarien inkl. Meerwasser, Filteranlagen usw. zur Haltung von Krustentieren liefern kann. Solche Anlagen erhöhen den Umsatz und reduzieren Verluste. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
Tropical-Fish-Center, Habsburgerstrasse 26, 6000 Luzern, Telefon (041) 2 12 85

Gutgehender, renovierter **Gasthof Tirolerhof**
in Zelt am Ziller, Zillertal (Tirol), im Fremdenverkehrsort zentral gelegen, wird zu günstigen Zahlungsbedingungen sofort abgegeben.
Zuschriften oder Anrufe an Hans Oberlechner, Zelt am Ziller, Telefon 227.
A vendre pour cause de cessation de commerce.

Auf 1. April 1968 oder nach Übereinkunft zu verpachten

Hotel-Restaurant Kreuz Langenthal

Neuzeitlich eingerichteter Betrieb mit grossem Saal, Bar-Dancing, 29 Hotelzimmer (40 Betten), 2 automatischen Kegelbahnen und grossem Autoparkplatz.

Fachkundige Bewerber wenden sich bitte an die Hotel Kreuz-Immobilien AG, Postfach 12, 4900 Langenthal.

Extrazüge zur Schweizer Mustermesse in Basel

Während der Schweizer Mustermesse 1967 (15. bis 25. April) verstärken die Schweizerischen Bundesbahnen das dichte Netz der fahrplanmässigen Verbindungen, die ohnehin zwischen allen Landesgegenenden und der Messestadt Basel bestehen, durch zahlreiche Extrazüge von und nach der Ostschweiz, Zürich, dem Freiamt, Luzern, Bern, Solothurn, Genéve und Lausanne, Neuenburg-Biel sowie dem Jura (Le Locle, La Chaux-de-Fonds, Tavannes, Delémont).

Auf Grund des grossen Zuspruchs, den die letzten Jahre neu geschaffene Schnellverbindungen Genéve-Lausanne-Basel und zurück gefundene hat, werden dieses Jahr weitere solche Non-stop-Züge von und nach Winterthur, Luzern und Bern geführt. Dank der guten Anschlüsse, die in den genannten Städten zu und von diesen Non-stop-Zügen bestehen, wird durch diese Neuerung die Messereise auch für die Besucher aus einem weiteren Einzugsgebiet der genannten Städte wesentlich verkürzt und erleichtert.

Fahrpreis-Ermässigung

Auf allen fahrplanmässigen und Extra-Zügen (mit Ausnahme der TEE-Züge) gewähren die SBB und die meisten Privatbahnen den «Einfach für retour»-Tarif in dem Sinne, dass die vom 13. bis 25. April am Schalter geübten gewöhnlichen Billette einfacher Fahrt zur freien Rückfahrt innert 6 Tagen gelten (frühestens am 15. April, spätestens am 30. April), sofern sie in der Mustermesse abgestempelt werden. Mindestfahrpreise Fr. 8.- in der zweiten, Fr. 12.- in der ersten Klasse. Die Vergünstigungen gelten auch für Kinderbillette.

Der Automobilist als Messebesucher

darf wiederum auf die bewährten Einweisungs-Dienste der Verkehrsplantons zählen. Bereits im Kanton Basel-Land werden die motorisierten Messebesucher auf die zu den Messe-Parkierungsmöglichkeiten führende Zufahrtstrasse zur St. Albanbrücke gewiesen. Die eigens geschaffene Parkierungsgruppe der Verkehrsabteilung des Basler Polizeidepartements ist mit Funk ausgerüstet und vermag so die geeigneten Parkplätze innert kürzester Zeit anzuweisen. Von den für das Messe-Parking freigegebenen Strassenzügen führen Autobusse der Basler Verkehrsbetriebe die Messebesucher direkt auf den Messevorplatz; die entsprechend gelochten Billette gelten für die Rückfahrt mit dem Bus als Wegweiser zur unmittelbaren Nähe des Auto-Parkings.

Diese eingespielte Organisation hat anlässlich der letztjährigen Jubiläumsmesse mit mehr als einer Million Besuchern die damit verbundene Belastungsprobe glänzend bestanden; die motorisierten Messebesucher sind deshalb gut beraten, die Anweisungen der Verkehrsorgane zu befolgen.

Der Messebesuch mit dem Flugzeug

Neben den regulären Kursverbindungen aus und nach verschiedenen europäischen Ländern mit der Messestadt Basel bestehen ab Zürich-Kloten und Genéve-Cointrin folgende, für die Messebesucher geeigneten Hin- und Rückflugmöglichkeiten nach und von dem internationalen Flughafen Basel-Mülhausen:

Genéve ab 8.30	Basel ab 17.05	Basel ab 20.05
Basel an 9.25	Genéve an 17.45	Genéve an 21.00
Zürich ab 8.00	Zürich ab 9.35	Zürich ab 12.40
Basel an 8.30	Basel an 10.10	Basel an 13.10
Basel ab 14.00	Basel ab 17.30	Basel ab 22.00
Zürich an 14.35	Zürich an 18.05	Zürich an 22.30

Aus der Hotellerie

Ein Arbeitsjubiläum

Am 2. April a. c. sind es 40 Jahre, seit Fräulein Bertha Rohner in der gleichen Hotellers-Familie treu ihren Dienst versieht. Im Hotel Bernina in Chur nahm sie 1927 ihre Arbeit bei der Familie Fontana auf; dann fand man sie in der Braustube, ebenfalls in Chur, und heute arbeitet sie für die Familie A. Fontana-Pazeller im Hotel Muotta Kulm (Samedan).

Während vier Jahrzehnten stand die Jubilarin hinter dem Buffet und versah ihren Dienst mit grosser Umsicht, Gewissenhaftigkeit und Ausdauer. Arbeitgeber wie auch Gäste wussten und wissen die beispielhafte Zuverlässigkeit von Fr. Bertha zu schätzen.

Wir gratulieren der Jubilarin herzlich zu ihrem vierzigsten Dienstjubiläum im Hotelfach und wünschen, dass sie noch lange gesund und munter ihre so unentbehrlichen Dienste erfüllen kann. (Korr.)

Zeitschriften

Harper's Bazaar, Deutsche Ausgabe, im April 1967

Die Aprilausgabe von Harper's Bazaar steht ganz im Zeichen der Mode. Sportliche, bequeme Hosenzüge, neue und vor allem farbige Schuhe und Strümpfe, Alta-Mode-Kreationen aus Italien und Pariserglanz von Givenchy und Balenciaga. Harper's Bazaar bringt nun jeden Monat ein Kapitel aus Jean Amérys «Roman der Haute Couture», der in der Aprilausgabe beginnt. Parallel zu den Richtlinien der Mode laufen die Vorschläge der Kosmetik, diesmal mit einer genauen Anleitung zum neuen Augen-Make-up. — Für vergnügliche Lesestunden sorgen ausserdem: die Kurzgeschichte mit Frühlingsstimmung von Italo Calvino, die zehn verrücktesten Reisevorschläge dieses Jahres, Hans Habes kritische Betrachtungen und die aktuellen Spalten mit Neuigkeiten über Platten, Bücher, Antiquitäten, Medizin.

«Frau» No. 6

Ein Aufruf zur Schönheit: über 20 Seiten Schönheitspflege, Ratschläge und nützliche Tips, die uns hübscher und gepflegter in den Frühling entlassen. Daneben kommt auch der Fachmann im Dienste der Schönheit zum Wort: ein Arzt spricht über Schönheitschirurgie, die Themen Sauna-Gymnastik-Bäder-Massage-Sport-Diät werden umfassend behandelt, dem Make-up, den Zähnen und den gepflegten Händen sind weitere Kapitel gewidmet.

«Lernen um die Augen»; Sie wohnen einer Unterrichtsstunde bei, in der ein Bilderbuch, eine Leinwand, ein Tonbandgerät und ein Kopfhörer verwendet werden. Dies nennt sich die Audio-visuelle Lehrmethode und ist im Freien Gymnasium in Zürich erstmals verwirklicht worden.

«Kann ein Mädchen wie ein Mann leben» oder, anders gefragt, «Wie frei ist die heutige Frau», sind Themen, die vielerorts Interesse erwecken dürften.

Alexandra Gertrude Sims ist eine australische Visagistin und erzählt aus ihrem eher seltenen Beruf, der sie um die Erde führt. Ein anderes Berufsprofil finden wir unter dem Titel «Traumberufe unter der Lupe» mit der Modzeichnerin, Für Unterhaltung sorgen zwei amüsante Erzählungen.

Mit «piff» die Jugend erreichen

Die neue Nummer der Monatszeitung «piff» ist da! Jung, kameradschaftlich, teilweise verspielt, immer aber pfiffig und geschickt. Diesmal ist vom Tauchen nach Pfahlbauten-Überresten und vom Grafen Zepelin die Rede auf dem Gebiet der Wissenschaft. Viel Spannendes steht unter dem Titel «Die Berräuber kommen» und «10.000 Meilen im Sattel». Zwischen der Bildgeschichte «Winnetou» und der Sportsseite steht der Artikel «Winnetou, Häuptling der Autos» als aktueller Beitrag zur Technik. Über alles Brauchum berichtet die Bildreportage «Zürcher Eier-tütschen» und unter Rubrik «Werken und Basteln» finden auch die Kleineren Anregungen für Freizeitbeschäftigung. «piff» ist ein Kiosk erhältlich als Freund aller Buben und Mädchen, die mehr wissen wollen.

Das Beste aus Reader's Digest, April 1967

Das Aprilheft der Schweizer Ausgabe bringt einen Artikel des bekannten Zürcher Radiokommentators Walter Feller über Schweizer Briefmarken, Fehldrucke und Fälschungen. Dazu: Nachdenklicher Safari — Leonards Abendmahl — Die bedrohliche Abwanderung der Akademiker — Zusammenstoss in der Luft — Wer spricht von dem Toten in Südvietsnam? — Frühling und ein Vogelei — Der Mann der in Montreal auftraute — Der Reiz des Alterwerdens — Dem Ungeheuer vom Loch Ness auf der Spur — Sex und Sexualität — Warum Mütter nicht krank werden. — George Washington (Buchauszug). 208 Seiten, am Kiosk Fr. 1.70.

Die Niederdorfstory

Lassen Sie sich in das Dorf mit dem schlechtesten Ruf der Schweiz führen! Gefahr laufen Sie dabei keine. Erst wenn Sie den neuen Dokumentarbericht der «Sie + Er» gelesen haben und selbst hingehen — dann besteht die hohe Wahrscheinlichkeit, dass Sie eingegangen werden; eingegangen vom Reiz, von der Eigenart und von der Ausstrahlung dieses Dorfes, das eigentlich gar kein Dorf ist, sondern das Herz einer Großstadt. Hier leben begabte Maler und kleine Ganoven, struppige Originale und pomadige

Zuhälter, strebsame Serviertöchter und melancholische Strassenmädchen, eitle Jünglinge und gesprächige AHV-Bezüger, diskussionsfreudige Gastarbeiter und die letzten Halbstarcken. Hier versammeln sich rüstige Gourmets und junge Zecher, Bummler und Gammler, Denker und Studenten, Argauer und Thurgauer, Einsame und Herdenmenschen. Man sucht Jubel, Trubel, Wein und Gesang und manchmal vergeblich einen Platz. Denn hier gibt es zwar mindestens hundert Lokale, aber oft mehr als zehntausend Besucher: Viel Lärm, viel Betrieb, viel Arbeit für (viele) Polizisten.

Büchertisch

«Perlen der Weisheit»

Wenn die Liebe nicht wär'...
Tipp zum Glücklichen
Oh la la, die Frauen!
Deine Kinder — seine Kinder

Jeder Band: 80 Seiten mit 12 Zeichnungen und Vignetten von Lilo Rasch-Nägele. — 1967, Albert Müller Verlag AG, Rüschiikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen 7.80.

Die hohe Kunst des Schenkens, besonders der kleinen Gaben, der kleinen Aufmerksamkeit, verlangt die Wahl des Besonderen. Etwas Besonderes unter diesen Gaben sind die «Perlen der Weisheit». Witzige, freche, oft ironische, dann auch nachdenkliche Weisheit aus aller Herren Länder und allen Epochen ist da versammelt. Mannigfaltig sind wieder die Gelegenheiten, an denen sich die vier neuen Perlen-Bändchen verschenken lassen. Je nach Situation:

Den Verliebten, Verlobten, Verheirateten: «Wenn die Liebe nicht wär'...» anmutige, innige, kecke und scherzhafte Worte über die verschiedenen Stadien der Liebe.

Oder den Frauen eine schmunzelnde Huldigung; der Freundin, der Ehehebesten, den Frauen im Verwandten- und Freundeskreis, der jungen wie der weisshaarigen — «Oh la la, die Frauen!» Wo ist die Frau, und sei sie noch so spröde, die sich solche Huldigung nicht gefallen lässt? Wo ist der Mann, der über das Meisterstück der Schöpfung, das ewige Rätsel Frau, nicht belehrt werden müsste?

Allen die wir lieben, denen wir in Freundschaft zugegen sind, wünschen wir hauerweise Glück (zum Geburtstag, zur Verlobung, zur Hochzeit, zu Festen, die das Jahr so mit sich bringt). Aber: «Man kann dem Glück nicht befehlen, doch man kann ihm gut zureden» heisst ein sehr wahrer Spruch aus den «Tipp zum Glücklichen». Doch wie stellt man das an? Glücklicherweise gab es schon seit eh und je kluge Gärtner des Glücks, die ihre Rezepte der Welt überliefert haben.

Arg geplagte Eltern hören es gerne immer wieder bestätigt, was es mit dem Kindererzieher alles auf sich hat: «Deine Kinder — seine Kinder» sagt es ihnen. Väter und Mütter aus allen Jahrhunderten und verschiedenster Völkerstämme geben hier klug, fröhlich, witzig und gewitzt Kunde vom schönen, doch oft beschwerlichen Geschäft der Kindererziehung.

Gehaltvoller Glacé-schmuck — wie die feinen Hug-Fächer, Original Zürcher Hüppen und Bricelets — steigern den Erfolg des Eisgeschäfts. Denken Sie beim Bestellen daran!

Hüppenfabrik
8636 Wald
055/9 16 36

HUGAGWALD

Die Stiftung
Hotel Casino/Bären, Wohlen AG
vermietet das

Tavernenhotel Bären
mit Saalgebäude, Speisewirtschaft, Sitzungszimmern, kleineren Sälen mit Bar und vollständig neuorientierten Zimmern mit modernstem Komfort.

Das Objekt befindet sich im Zentrum von Wohlen und hat als erstes Haus am Platze eine sehr gute Lage und gute Parkierungsmöglichkeiten. Grosse gesellschaftliche und öffentliche Anlässe garantieren den Umsatz.

Interessenten sind gebeten, ihre Zeugniskopien und Ausweise zuhanden Stiftung Casino-Hotel Bären Wohlen, dem Beauftragten, Herrn Dr. Karl Albert Kühn, 5610 Wohlen AG, Telefon (057) 61832/63749, mit Bewerbungsschreiben zuzustellen.

Von fachkundigem Ehepaar (Schweizer) zu kaufen gesucht

Hotel garni
(bevorzugt Bündnerland)

Angebote erbeten unter Chiffre HG 2319 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen im Auftrage verschiedener Klienten

Hotels in Winterkurorten

Anfragen an

HOTEL-IMMOBILIEN-ZÜRICH AG
Seidengasse 20, 8023 Zürich 1, Telefon (051) 23 63 64

Cherche à acheter:

30 à 40 lits d'hôtel et d'hôtel et 10 armoires

à l'état de neuf et occasions.

Faire offres sous chiffre 50084 à Publicitas, 2800 Delémont.

Finanzgesellschaft, die sich mit Hotel- und Restaurantbetrieben befasst, hätte Gelegenheit, ein alteingeführtes

Hotel und Restaurant
in der Ostschweiz zu übernehmen.

Selbstinteressenten, denen man absolut vertraulich weitere Auskunft erteilt, melden sich unter Chiffre HR 2277 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen **Hotel-Restaurant**
in prächtiger Seelage, neuorientiert, mit 30 Betten, Speisesaal, Salon, Restaurant, Terrasse und Gartenwirtschaft. Alle Zimmer mit f. Wasser, teilweise mit Bad oder Dusche. Preis Fr. 650.000.-.

Schriftliche Anfragen unter Nr. 2399 an Hotel-Immobilien, G. Frutig, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Für andere Objekte bitte das SLG-Verzeichnis verlangen.

Couple du métier, expérimenté, cherche à louer ou en gérance

café-restaurant
de moyenne importance, év. avec hôtel.

Ecrire sous chiffre CR 2250 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Zu verkaufen
guterhaltener
GRILL Marke Mauch.
Anfragen an Hotel Carmenna, 7050 Arosa.

Schweizer sucht Stelle als Nachtportier

Offerten unter Chiffre NA 2260 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Kellner u. Barman
(Schweizer) sucht Stelle. Nachtlokal bevorzugt. Französisch- u. Englischkenntnisse. 3 Jahre Auslandsaufenthalt. Eintritt n. Vereinbarung.

Offerten sind mit Gehaltsangabe und Arbeitsbedingungen zu richten an P. Zuber, Rest. Bahnhof, 8264 Eschensch.

Deutscher Koch sucht

Aushilfsstelle
für Zwischensaison vom 1. 5.-15. 7. Gute Referenzen vorhanden.

Offerten an Robert Frenzel, Hotel Suveretta, 7050 Arosa.

Fritz Hess, Vom frohgemuten Jagen
 Dreissig Jahre Waldwerk im Wald und auf den Bergen — 174 Seiten mit 15 Originalaufnahmen auf Kunstdrucktafeln. — 1967, Albert Müller Verlag AG, Rüschiikon-Zürich, Stuttgart und Wien. — Leinen 19.80.
 Was immer des Jägers Herz höher schlagen lässt, hier ist es aus der Erinnerung wieder erweckt.
 Von der Jagd auf Gams, Reh und Hirsch wird berichtet, auf Fuchs, Wildsau und Birkhahn. Von der Jagd in der Gluthitze des Sommers, vom Pirschgang im Regen und Nebel; von geduldigem Ansitz bis zum Schwenden des Büchsenlichtes, von der Winterjagd durch unberührten Schnee, von Wilderern und Hütendieben, vom überwältigenden Erlebnis der Hirschbrunn. Vom Bau eines Hochsitzes, der nicht nur der Jagd, sondern auch als ruhevolle Lesestube dient. Von spielenden Jungfuchsen, von der Bärenjagd in vergangenen Tagen und von einem Fuchs, der sich tot stellt. Von stillen Abenden in der Alpbütte und vom frohen Trunk und Freundesgespräch mit den Jagdkameraden.
 Jagderfahrung — Jagderlebnis — Jagdstimmung — Jagdgedanken: so eines aus dem anderen erwachsend, wie für den passionierten Jäger Fritz Hess Heimatliebe, Naturempfinden, Jagdeidenschaft und die strenge Zucht widergärtigen Jagens und Hegens unlösbar miteinander verbunden sind.

Claudines Gartenjahr
 Aus ihrer Erfahrung, ihrer Sachkenntnis und vor allem aus ihrer Liebe zu Blumen und Pflanzen hat die Poetin mit dem berühmt gewordenen «grünen Herzen» ihr Gartenjahr verfasst.
 Das mit vielen künstlerisch-naturgetreuen Zeichnungen bereicherte Bändchen ist in der Serie der Nelly-Bücher erschienen. Denn die einzelnen Kapitel wurden ursprünglich für den monatlich erscheinenden «Nelly-Kalender» geschrieben. In Kombination zwischen Schömem und Nützlichem liegt der besondere Reiz des Gartenjahres. Überlegungen, die jeder echten Amateur-Gärtnerin vertraut sind, nehmen hier Gestalt an: Claudines Anweisungen helfen, gewisse Unstufungen vor schweren und mühseligen Arbeiten zu überwinden, weil der blühende Lohn schon zum Voraus verlockend und in den natürlich-echten Farben verhaschen wird. — Wer zu einem Besuch ausnahmsweise statt Blumen dieses anmutige Taschenbuch über Blumen mitbringend, kann nicht fehlgehen. (Emil Hartmann Verlag, 8700 Küssnacht ZH, Preis Fr. 7.80).

Neue Publikationen des Schweizerischen Instituts für Hauswirtschaft, Nordstrasse 31, 8006 Zürich, Telefon 051/289550

Matrzen, 9 Seiten, Preis Fr. 2.—
 Der gesunde Mensch verbringt rund ein Drittel seines Lebens im Bett. Er soll sich dort von den Strapazen des Tages erholen, entspannen und neue Kräfte sammeln können. Zweckmässige Matrzen sind deshalb von Bedeutung für sein Wohlbefinden.
 Ausserdem sind Matrzen eine Anschaffung auf lange Sicht. Die Wahl soll also reiflich überlegt werden, denn «Wie man sich bettet, so liegt man». Das Schweizerische Institut für Hauswirtschaft hat deshalb eine Publikation über Matrzen veröffentlicht. Sie gibt Auskunft über Ober- und Untermatrzen, Matratzenschoner, Matratzenauflagen. Es wird auf besondere Eigenheiten, Lebensdauer, Reinigung und Pflege der verschiedenen Matrzen hingewiesen. Ein Kapitel ist den Kombinationsmöglichkeiten von Ober- und Untermatrzen gewidmet. — Wer Matrzen anschaffen oder umarbeiten lassen möchte, findet in diesem Merkblatt sicherlich manch wertvolle Anregung!

Illustriertes Bestimmungsbuch für Wiesen- und Weidpflanzen des mitteleuropäischen Flachlandes

Teil C: Schmetterlingsbäuerchen (Papilionatae) — 2. Auflage — Von Dipl. Landw. Rudolf Kiffmann, Freising-Weihenstephan — 65 Seiten, 130 Abbildungen, Kunstdruckpapier, geheftet Fr. 4.95 — Zu beziehen aus dem Selbstverlag des Verfassers, Dipl. Landw. Rudolf Kiffmann, (A-8010) Graz/Stmk., Geidorfgürtel 34, Österreich.

Das vorliegende, einzeln erhältliche Bändchen, das nun in der zweiten Auflage vorliegt, ermöglicht auf einfache Weise das Kennenlernen der Kleearten. Die Kenntnis der Gräser (Gramineae), welche der Teil A vermittelt, und der Kleearten ist auch für den Besitzer von Beherbergungsunternehmen von Interesse, und zwar bei der Unterhaltung von Grünflächen in Garten- und Parkanlagen sowie bei der Pflege von Sport- und Spielrasenflächen; dies ist um so mehr der Fall, wenn seine Etablissemments vorwiegend der Erholung und Entspannung oder der Wiedergenesung dienen.

Vermischtes
Verschiebung der GETRAEMA 67
 Die Organisation der 3. Fachmesse für Getränke-Industrie und Kellereibedarf lassen wissen, dass die Geträma 67 vom 3. bis 9. April aus zwingenden Gründen auf ein noch unbestimmtes Datum verschoben wird. Die neuen Messedaten werden, sobald sie festgelegt sind, in der Tages- und Fachpresse publiziert.
Pro Simplon
 Wegen starken Schneeverwehungen ob Simplon Dorf konnte die traditionelle Pressefahrt anlässlich der offiziellen Eröffnung dieser Passstrasse am 20. März nur teilweise ausgeführt werden.
 Beim Mittagessen in Simplon Dorf, das von Brig aus nicht über den zwar schon am 18. März befahrbaren Pass, sondern nach der Fahrt durch den Simplontunnel ab Iselle mit Postcar erreicht wurde, erläuterte der Präsident der Pro Simplon, Dr. Arnold Marty, Brig, die auf den vollständigen und wintersicheren Ausbau der Simplonstrassen gerichteten Bestrebungen dieser Vereinigung, die sich auch für die Verbesserung der Zufahrten einsetzt. Während die Absichten auf italienischer Seite nicht eher rosig sind, darf man annehmen, dass in Anbetracht des hinausgeschobenen Baues der Rawilstrasse nun der für den Autotransport durch den Lötschberg wichtige Ausbau der Strassen Gampel—Goppenstein und Kandersteg—Spiez in Angriff genommen werden wird.
 Nach Angaben von Ingenieur Fardel vom Baudepartement des Kantons Wallis sind von der 41 km langen Strecke Brig—Gondo (Grenze) bis heute mit einem Aufwand von rund 45 Millionen Fr. 23 km der Simplonstrasse auf eine Fahrbahn von 7,5 m Breite ausgebaut und zahlreiche Galerien erstellt worden. Die Arbeiten werden unentwegt fortgesetzt; drei projektierte Teilstrecken mit langen Schutzgalerien werden noch rund 50 Millionen Fr. erfordern. v.

Auslandschronik
Entschädigungen beim U-Bahn-Bau
 München bietet jetzt und in den nächsten Jahren ein interessantes Beispiel für die Art, in der eine Grossstadt, Versäumtes nachholend, sich moderne innerstädtische Massenverkehrsmittel gibt. Von Norden nach Süden baut die Stadt München unter Beteiligung des Landes Bayern eine Untergrundbahn. Im Rohbau sollen bis Ende 1967 bereits zwei Kilometer unterirdische, zusammenhängende Bahnstrecke fertiggestellt werden.
 Für Gewerbetreibende, die Geschäftsminderungen während der Bauzeit erleiden, sind mehrere Hilfen vorhanden. Es gibt zinsverbilligte Darlehen, Betriebszuschüsse und Entschädigungen. Für derartige Ansprüche kommen in erster Linie nach den bisherigen Erfahrungen Gastwirte, Tankstellenbesitzer und Inhaber von Verkaufsgeschäften in Betracht. Das Münchener U-Bahn-Referat nimmt an, dass etwa 1—2% der Bausumme für derartige Leistungen aufzubringen sind. Die gesamten finanziellen Leistungen für den U-Bahn-Bau in München während eines einzigen Jahres überschreiten 100 Millionen DM.
 «In-Gross eingesetzt hat in München, der derzeit «interessantesten Baustelle Europas», ab 1967 der Bau der Verbindungsbahn zwischen Haupt- und Ostbahnhof. Im Gegensatz zum U-Bahn-Bau, bei dem auf mehreren Abschnitten bergmännisch gearbeitet wird und die Behinderungen für Gewerbetreibende geringer sind, muss die U-Bahn (abgesehen von einem Teilabschnitt zwischen drei Stationen) aus Sicherheitsgründen in offener Bauweise angelegt werden. Alle diese

Arbeiten sollen noch vor dem Beginn der olympischen Sommerspiele 1972 in München abgeschlossen werden, und das Ergebnis wird sich als Wohltat für Münchens Verkehrsbedürfnisse erweisen. (PK)
Einladung zum Fünf-Uhr-Tea
 Neuer Weg der individuellen Touristenbetreuung in Köln
 Eine neue Idee des Kölner Verkehrsamtes hat die begeisterte Zustimmung von Touristen aus aller Welt gefunden: Der Fünf-Uhr-Tea, 1968 als neuartiges Experiment gestartet, wurde zu einem grossen Erfolg. Rund 700 Besucher der Domstadt nahmen im vergangenen Sommer an den zwanglosen Teestunden im Verkehrsamt am Dom teil. Immer wieder wurde der Empfangsraum des Amtes zu einem internationalen Treffpunkt. Der Kommentar der Teilnehmer war einhellig: «Eine grossartige Idee, Menschen verschiedener Nationalitäten und Rassen zum freundschaftlichen Gespräch zusammenzuführen. — Eine vorbildliche Art der individuellen Touristenbetreuung.»
 Im kommenden Jahr wird der Fünf-Uhr-Tea vom 1. Mai bis zum 1. Oktober täglich ausser samstags, sonntags und feiertags von 17—18 Uhr im Verkehrsamt gegenüber dem Dom stattfinden.
 Zahlreiche Kölner Bürger sind ehrenamtlich bereit, sich mit den Gästen der rheinischen Metropole zu unterhalten, sie zu beraten und ihre Fragen zu beantworten. Nicht nur die alten und neuen Sehenswürdigkeiten, sondern auch die Menschen dieser Stadt kennenzulernen ist der Zweck des Fünf-Uhr-Tees. Sprachschwierigkeiten wird es dabei nicht geben, denn jeder der Kölner Teilnehmer spricht mindestens eine Fremdsprache. E. S.

Italien: Neue Belastungen für alkoholfreie Getränke
 Die italienische Industrie für alkoholfreie Getränke, die im wesentlichen von 25 Betrieben repräsentiert wird, sieht sich vor neuen Belastungen. Das Gesundheitsministerium in Rom hat vorgeschrieben, dass alle alkoholfreien Getränke zu pasteurisieren seien. Da die Anschaffung von Pasteurierungsanlagen eine erhebliche finanzielle Belastung bedeuten, wurde eine Übergangszeit von einem Jahr zugebilligt. Die zweite Belastung, vor die sich die italienische Getränkeindustrie gestellt sieht, besteht in der Einführung einer neuen Steuer. Bisher zahlte man Einkommenssteuer und Umsatzsteuer, nun soll auch noch eine Fabrikationssteuer hinzukommen. Gleichgültig was der Hersteller absetzt und zu welchen Bedingungen, die Menge der erzeugten Getränke soll versteuert werden, und zwar bei Mineralwasser mit zehn Lire je Liter (7 Rp.) und bei Limonaden sogar mit zwanzig Lire je Liter. Und zwar sind an den Auslaufrohren der Getränkeabfüllmaschinen Wasserzähler anzubringen, die von der Finanzbehörde plombiert und abgelesen werden. Wird ein solcher Zähler beschädigt, muss die Behörde sofort telegraphisch darüber unterrichtet werden. Kleinbetriebe, bei denen die Anbringung eines mechanischen Kontrollgerätes nicht möglich ist, müssen jeweils am 20. eines Monats melden, was sie im kommenden Monat an Getränken herstellen werden, und zwar aufgeschlüsselt nach Marken, Verpackungsarten und der genauen Menge, die pro Tag erzeugt werden soll, unter genauer Angabe der Produktionszeiten, Produktionskapazitäten und Beschäftigten. Die einmal gemeldete Menge muss dann eingehalten werden; tritt ein plötzliches Stossgeschäft ein, so hat man vorher Antrag zu stellen, ob mehr produziert werden dürfe. Auch hier hat man eine Übergangszeit von 300 Tagen in Aussicht gestellt. Die neuen Bestimmungen bedeuten eine folgenschwere Belastung für die italienische Getränkeindustrie, zumal die Hauptkonsumenten bei der einkommensschwächeren Jugend liegen. lg.

Hamburg zeigt die Zukunft Ausstellung «electric 2000»
 Vom 18. Mai bis 30. September läuft in Hamburg die Ausstellung «electric 2000» im Ausstellungspark Planen und Blumen. Diese Schau, deren Schirmherrschaft der Bundesminister für wissenschaftliche Forschung, Dr. Gerhard Stoltenberg, übernommen hat, zeigt nahezu jedes Gebiet, auf dem die elektrische Energie heute und in der Zukunft wirkt. Ausstellungsschwerpunkte sind Kernenergie, Nachrichtentechnik, elektrische Haustechnik, Elektromedizin, Verkehr, Elektronik, Luft- und Raumfahrt, Elektrizitätserzeugung und -verteilung, Elektrizitätsanwendung, Licht- und Beleuchtungstechnik sowie die Sonderschau

Auskunftsdienst
Vorsicht:
 Eine Meldung aus Wien veranlasst uns, den Mitgliedern grösste Vorsicht bei eventuellen Abschlüssen mit dem Reisebüro Riviera, Inhaber H. Tatschek, Nussdorferstrasse 24, Wien 9, anzuraten. Dieses Büro soll sich in Zahlungsschwierigkeiten befinden.

Aviss
Prudence
 Une information de Vienne nous engage à recommander à nos membres la plus grande prudence en traitant avec l'agence de voyages Riviera, gérée par M. H. Tatschek, Nussdorferstrasse 24, Vienne. Cette agence aurait des difficultés à remplir ses obligations financières.

Fondation d'une nouvelle agence «Motorways» (London) Ltd
 Nous apprenons de Londres que Mr. F. Nash, ancien directeur de l'agence Motorways (Overseas) Ltd, 41/2 Dover Street, London W. 1, — agence qui a fermé ses portes à la fin de l'année pour cause de difficultés financières — a repris son activité comme Coach Operator sous la nouvelle dénomination «Motorways» (London) Ltd. Les directeurs de cette nouvelle agence seraient MM. J. L. James, H. Barrington, et R. F. Nash.

Les risques de perte peuvent être évités
 Lorsqu'une agence de voyages se trouve dans l'impossibilité de faire face à ses obligations financières, il y a toujours un certain nombre d'hôteliers qui sont profondément déçus. En effet, ils ont fait confiance à ce bureau de voyages pendant toute une saison et doivent constater pour finir que leurs créances qui atteignent parfois plusieurs milliers de francs sont perdues. Pourtant, leur confiance paraît justifiée, lorsque l'agence a jusque là toujours fait face à ses engagements, même si c'est avec quelque retard ou même à la fin de la saison seulement.
 Comme — les grandes agences mondialement connues mises à part — tout bureau de voyages peut se trouver en difficultés, il ne faut point laisser les notes s'accumuler, mais exiger des versements réguliers si l'on fait déjà crédit. Aucune affaire ne devrait être conclue sans convenir expressément du paiement dans les quinze jours que prévoit d'ailleurs la convention entre l'AIH et la FIAV.

Kinder und Elektrizität, Initiator und Veranstalter der Ausstellung sind die Hamburgischen Elektrizitätswerke AG, unterstützt von Industrie, wirtschaftlichen und publizistischen Unternehmen, wissenschaftlichen Gremien und Behörden. HEA

Das Gemüse der Woche
 3.4.—8.4.67
 Karotten, Spinat, Weiss- und Rotkabis.

Dem Grossteil der heutigen Auflage unserer Fachzeitung liegt ein Prospekt der Firma Kisag AG, 4512 Bellach, bei, welchen wir der Beachtung unserer Leserschaft empfehlen.

Für Fischgerichte

Mandelstäbli weiss
 4 u. 2 1/2 mm
 Cartons à 3 u. 12 1/2 kg

gehobelte Mandeln weiss
 Cartons à 2 1/2 u. 10 kg

immer aus frischer Fabrikation der EG-Konditoren 4002 Basel
 Auf dem Wolf 20
 Tel. 061-4165 65



Todesanzeige

Heute morgen entschlief nach langer, mit grosser Geduld ertragener Krankheit im Spital Savognin meine liebe Gattin, Mutter, Grossmutter, Schwiegermutter, Schwester und Schwägerin

Anni-Marie Mariette Ulli-Baudet

in ihrem 62. Lebensjahr.

St. Moritz, den 4. April 1967.

In tiefer Trauer:
 Edwin Ulli, St. Moritz
 Jacqueline und Martin Conrad-Ulli und Kinder
 Caroline und Martin, St. Moritz
 Rosa und Elsa Baudet, Moudon
 Adrienne und Mado Baudet-Gaumann und Kinder
 Monique und Jean-Jacques, Lausanne
 Rosa Ulli-Mathys, Huttwil
 und Anverwandte

Abdankung Donnerstag, den 6. April 1967, in der evangelischen Kirche in St. Moritz.

Krankheitshalber in der Nähe von Lugano

kleines Restaurant

zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre T 3559 an Publicitas AG, 4901 Lugano.

Handelsschülerin, 4. Sem., sucht für ca. 5-6 Wochen in den Monaten Juli/August entsprechende

Beschäftigung

in Hotelbetrieb, Büro oder Kiosk.

Anfragen unter Chiffre F 7846 Ch an Publicitas, 7002 Chur.

Fachkundige Serviertochter

Deutsch und Englisch sprechend, etwas Französischkennnisse, sucht Stelle in Restaurantbetrieb. Westschweiz bevorzugt.

Offerten unter Chiffre SE 2269 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

26jährige Schweizerin mit 7 Jahren Hotelpraxis und Fachkurs, sucht ab ca. 20. April 1967 im Welschland eine Stelle als

Aide du patron Gouvernante

Offerten bitte unter Chiffre AG 2265 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Schweizer sucht Aushilfsstelle als

Commis de cuisine

vom 15. April bis 15. Juni.

Offerten unter Chiffre AU 2265 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher, 30, sprachkundig, routiniert, freundlich, vielseitig, seit 10 J. im Lande, sucht Stelle als Concierge, evtl. Nachconcierge

in Zürich. Eintritt nach Uhr. Off. unter Chiffre CO 2267 a. d. Hotel-Revue, 4002 Basel.

CROIZET BONAPARTE



COGNAC

IMPORTATEUR: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

Deutsche Hotel- und Gastlötlingsgehilfin, abgeschlossene Lehre, Gymnasium mittlere Reife, tüchtig und zuverlässig, mit besten Zeugnissen, sucht in gutgeführtem Hotel in der französischen Schweiz entsprechende Stelle, evtl. als

Aide-Gouvernante

Französisch- und Englischkenntnisse, Möglichkeit zur Erweiterung der Sprachkenntnisse erwünscht.

Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an Bärbel Greve, D-7151 Zaiserswehler, Rohsacker 1.

Italiener, 26jährig, seit 9 Jahren in der Schweiz tätig, sucht Stelle per sofort für Sommersaison oder auch Jahresstelle als

Barman

in Erstklasshotel. Spricht perfekt 5 Sprachen. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

Offerten sind erbeten an Franco Gibroni, Solothurnerstr. 73, 4000 Basel, Telefon (061) 34 91 72.

B MIX Bar KURS

der
**Internationalen
Barfachschole
KALTENBACH**
Kursbeginn 8. Mai

Deutsch, Franz., Ital., Engl.
Tag- und Abendkurs, auch
für Ausländer. Neuzeit-
liche fachmännische Aus-
bildung. Auskunft und
Anmeldung:

Büro Kaltenbach, Leon-
hardsstrasse 5, 8000 Zürich
(3 Minuten vom Haupt-
bahnhof), Tel. (051) 47 47 91.
Zürcher Fachschule der
Schweiz.

Erfahrener Schweizer

Hotelier

35jährig, sucht neuen Wirkungskreis im In- oder Aus-
land.

Direktion evtl. Gerance

Offerten erbeten unter Chiffre DG 2230 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht wegen Geschäftsaufgabe von jüngerem Hotelierehepar (beide mit
Wirtfähigkeitsausweis, 4 Sprachen, langjährige Berufspraxis, Ehefrau dipl.
Hausbeamtin) für sofort oder baldmöglichst

Direktion oder Gerantenstelle

Angebote erbeten unter Chiffre DG 2191 an die Hotel-Revue, 4002 Basel,
oder Telefon (053) 9 10 02.

Chef de service

(Anfangs) Chef de rang, 29jährig, Deutscher, ledig,
2 1/2 Jahre in der Schweiz, Hotelfachschule, 3 Jahre
Ausland, Englisch, Italienisch, Französisch, fräncher-
und flämischkundig; in allen Sparten erfahren, sucht
entsprechende Stelle zum 15. Mai 1967 im Kanton
Zürich.

Zuschriften unter Chiffre CS 2322 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Deutscher (21), der nach mehrmonatiger Unterbrechung wieder
gerne in der Schweiz arbeiten würde, sucht auf Anfang
Mai 1967 Stelle in mittlerer Brigade als

Entremetier

o. ä. Raum Lausanne bevorzugt, jedoch nicht Be-
dingung.

Angebote mit Gehaltsangabe sind erbeten unter Chiffre
DE 2327 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sprachenkundige, tüchtige

Barmaid

sucht per sofort Stelle an nur frequentierten Platz.

Offerten sind zu richten an DERO, postlagernd,
9001 St. Gallen.

Stellen gesucht: Koch (Schweizer) als

Chef de partie, evtl. Alleinkoch Saal-Restaurationskocher

auf den 15. Mai, evtl. 1. Juni 1967, in Jahresstellen.

Offerten unter Chiffre ST 2262 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Secrétaire-réceptionnaire

23 ans, nationalité allemande, cherche place pour la
saison, début mai, préférence Suisse romande ou
Tessin. Langues: français, anglais et allemand.

Bons certificats.

Offres à Angela Hillefeld, Weddigenufer 8, D-49 Herford
(Westf.), Deutschland.

Italiener, fachkundig, Französisch, Englisch und Deutsch
sprechend, sucht Stelle ab sofort in Erstklasshotel als

Chef d'étages

Offerten unter Chiffre IT 2331 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Dame, fachkundig, sucht Wirkungskreis als

Chef de service/Gerantin

in gediegenem Restaurationsbetrieb od. Hotel garni.

Offerten unter Chiffre DA 2270 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelkaufmann: Deutsche, mit Matura und langjähriger Be-
rufserfahrung im In- und Ausland, vier Sprachen, sucht nur
selbständigen und verantwortungsvollen Posten als

I. Direktionssekretärin

Offerten erbittet Erna Schmidt, Zentralstrasse 38,
4002 Luzern.

Junge kaufm. Angestellte

Wirttochter. Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse
in Französisch und Englisch, sucht auf 1. Mai 1967
Stelle in Hotelbüro in der Westschweiz.

Off. an Doris Peter, Restaurant Rebstock, 844 Oberwil ZH.

Gesucht per sofort:

Buffettochter

nette, tüchtige

Serviertochter

Offerten an W. Jergler,
Café Bombi
7310 Bad Ragaz
Telefon (085) 9 23 33

Erstklasshotel sucht
in Jahresstelle per sofort
einen guten

Chef de partie

nicht unter 23 Jahren
(nur Schweizer).
Guter Lohn, Zimmer im
Haus, geregelte Freizeit.
Englische Sprache nicht
absolut notwendig.

Unterlagen m. Referenzen
an Chef de cuisine
Victoria Hotel
Nottingham England.

Relais gastronomique du
Bios-Léman, St-Sulpice (à
5 min. de Lausanne)
cherche pour entrée im-
médiata:

chef de partie
commis de cuisine
chef de rang
garçon ou fille de buffet
secrétaire stagiaire

Pour le 1er mai
barman ou barmaid

Faire offres avec réfé-
rences à Ch. Valléjan.

Die Töchterpension der
Freundinnen junger Mäd-
chen «Martha» in
Bern (60 Betten) sucht
eine tüchtige

I. Mitarbeiterin

der Leiterin. Diese soll
die Leiterin überall dort
vertreten, wo dies nötig
ist (Empfang, Lingerie
etc.).

Offerten sind erbeten an
Frau Susi Gerber, Einsin-
gerstrasse 20, 5000 Bern.



sucht per sofort
oder nach Übereinkunft:

I. Lingère Zimmermädchen

Offerten an M. Stalder, 4127 Birsfelden

Gesucht für Sommersaison (Ende Mai bis Ende September)

junger, tüchtiger

Alleinkoch

Genfersee.

Offerten unter Chiffre AK 2222 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

AMBASSADOR

Hotel-Bar-Restaurant, 8008 Zürich

Falkenstrasse 6, beim Opernhaus, Telefon (051) 47 76 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine
2 Zimmermädchen
Buffetochter
Serviertochter oder Kellner

Es kommen nur Schweizer oder Ausländer mit Nie-
derlassung in Frage.

Offerten erbeten an die Direktion.

Direktor oder -Ehepaar

für grösseres Hotel der
Südschweiz gesucht

Nur Initiative, bestens empfohlene Schwei-
zer wollen sich melden.

Offerten unter Chiffre DE 2304 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Wir suchen für Sommersaison in Bar-Dancing am Vierwald-
stättersee:

Barmaid Serviertochter

Offerten sind erbeten unter Chiffre WI 2318 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Gasthof Hirschen

3855 Ebligen am Brienzensee

sucht:

Serviertochter
(mit Sprachkenntnissen)

Buffetdame
(evtl. Buffet/Zimmer)

Haus- und Küchenbursche
oder -mädchen

Offerten sind zu richten an E. Häffiger, 3855 Ebligen,
Telefon (036) 415 51.

● REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Tessin

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft

2 Serviertöchter

mit Kenntnissen im Restaurationservice.

Guter Verdienst und geregelte Arbeits- und Freizeit
zugewiesen.

Offerten an K. Ottiger-Polesello, Restaurant «Al Grottono»,
644 Orselina s/Locarno.

Gutausgewiesener

Küchenchef

übernimmt Freitags-, Ferien- und Militär-
dienstablosungen.

Telefon (053) 3 39 36.

23jährige Schweizerin sucht Saison-, evtl. Jahresstelle im
Centresegebiet als

Empfangs-Hotelsekretärin

Staatlich anerkanntes Handelsdiplom, Büropraxis,
Muttersprachen Deutsch und Italienisch, fließend
Englisch und Französisch sowie Spanischkenntnisse
vorhanden.

Offerten erbeten an Silvia Kneubühler, Voltastrasse 30,
4000 Luzern.

Junger Deutscher, 22 Jahre, Hotelfachmann, fließend En-
glish sprechend, nur geringe Französischkenntnisse, sucht
Stelle in

Réception oder Service

in der französischen Schweiz.

Angebote an Ulrich Kaschewski, Künsebeckerweg 17,
D-4802 Halle i. W. (Deutschland).

Küchenchef

(Schweizer, 28 Jahre) sucht Stelle in kleine bis mitt-
lere Brigade (Spezialitätenküche)

Serviertochter

(Schweizerin, 28 Jahre) möglichst im gleichen Ort.

Eilofferten erbeten unter Chiffre KS 2272 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Suisse, sexagenaire, alerte et robuste, connaissant bien
l'hôtellerie, cherche pour date à convenir emploi comme

réceptionniste, secrétaire- concierge, portier de nuit

Saison ou année. Excellentes références.

Ecrire sous chiffre SU 1854 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Freundliche, sympathische

Barmaid

fach- und sprachkundig (Deutsch, Französisch,
Englisch), zur Zeit noch in Wintersaison in Erstklass-
hotel, sucht nur guten und selbständigen neuen Wir-
kungskreis. Frei ab 1. Mai 1967.

Offerten unter Chiffre BA 1949 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

2 Freundinnen suchen auf die kommende Sommersaison
Stelle für

Restaurationservice

Bündner Oberland bevorzugt.

Offerten an Margrith Simeon, Hauptstrasse, 7166 Trun GR.

Hotelfachmann

mittleren Alters sucht ab Juni 1967 einen verantwortungsvol-
len Posten in

Leitung, Service oder Réception

Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre LS 2192 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel-Restaurant de la Fleur de Lys 2300 La Chaux-de-Fonds

cherche pour toute de suite ou à convenir

sommelier et sommelières

Faire offre à la direction ou par téléphone au (039) 3 37 31.

Grand hôtel de la place

recherche pour octobre 1967

gouvernante de lingerie

ne s'occupant pas de la buanderie mais sachant
couper.

Place à l'année.

Faire offre avec références sous chiffre GH 2336 à l'Hotel-
Revue, 4002 Bâle.

Suchen Sie für Ihr Hotel
de luxe (Austrian bevor-
zugt) versierte

Réceptionnisten oder Hostess

und stellen Sie sich eine
kultivierte junge Dame mit
sehr guten Umgangsfor-
men, vier Sprachen be-
herrschend, vor, bitte ich
Sie, ihr Angebot unter
Chiffre RE 2321 a. d. Hotel-
Revue, 4002 Basel zu sen-
den. Eintritt 1. Mai 1967.

Restaurant- fachmann Chef de service

älterer Jahrgang, vielsei-
tig versiert, einige Jahre
selbständig, sucht auf 1.
Mai einen Vertrauens-
posten: Patronstellvertre-
ter, Betriebsleiter, Kon-
trolle etc.

Offerten unter Chiffre VE
2328 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Junge kaufm. Angestellte

sucht interessante
Sommersaisonstelle
im Tessin. Bevorzugt
Lugano oder Locarno.
Sprachen: Deutsch, Fran-
zösisch und Englisch.
Offerten unter Chiffre
OFA 6868 R an Orelli Füssli-
Annoncen AG, 5001 Aarau.

Sekretärin

5 Sprachen, Journal,
Kassa, Réception, Telefon
sucht Stelle für Sommer-
saison.
Italien bevorzugt.

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

Jeune Suisse, 18 ans, étu- diant, cherche place

dans l'hôtellerie

en Suisse romande pour
améliorer son français
(ca. 7. 8. 67-15. 9. 67).

Offres à E. Ebner, Ro-
senbergstrasse 102,
9533 Kirchberg SG.

24jähriger Deutscher sucht per ca. 1. Mai neuen Wir- kungskreis als

Barman

Französische und eng-
lische Sprachkenntnisse.
Ausländische Referenzen
zur Verfügung.

Angebote an H. Knöpfle,
bei Schwarz, 49 Frieau,
D-78 Freiburg.

Suche Stelle als

Kellner

in Restaurant oder Bar.
(Schweizer) Sprache
Deutsch, Französisch, Ita-
lianisch. Eintritt Anfang
Juni.

Offerten unter Chiffre KE
2323 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Amerikanische Studenten und Studentinnen

suchen in den Monaten
Juli und August 1967
Arbeitsgelegenheiten.

Haben Sie geeignete
offene Arbeitsplätze,
dann schreiben Sie bitte
an Postfach 28, 5401 Baden.

23jähriger Deutscher mit
5 Jahren Auslandsfah-
rung (Schweiz u. England)
sucht Stelle als

Chef de partie

Beste Zeugnisse aus erst-
klassigen Häusern vor-
handen, fließend Eng-
lisch und französische
Sprachkenntnisse. Raum
Zürich bevorzugt.
Anfragen unter Chiffre
CP 2330 an die Hotel-
Revue, 4002 Basel.

Amerikanische Studentinnen suchen Beschäftigung

in Schweizer Hotels vom
20. Juni bis 1. September
1967.

Postfach 53, 8700 Küsnacht

Pastry Chef and Waitresses

wanted to work in a very
nice Austrian restaurant
pastry shop in Aspen, Co-
lorado, USA. Applicants
with Immigration Visas
preferred.

Offers to Gerhard May-
ritsch, c/o Scherrer Noef,
Weiler, Rütli ZH, Switzer-
land.

Gesucht vom 15. bis ca. 20. April 1987 in schöner, modernster eingerichteter Lingerie

Lingeriegouvernante Aushilfe

Offerten sind zu richten an

Grand Hotel Europe 6000 Luzern Telefon (041) 275 01.

Gesucht nach Luzern

in Jahresstellen:

Alleinköchin oder Koch Portier-Hausbursche Zimmermädchen Serviertochter (sprachkundig)

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien richte man bitte an Hotel Weisses Kreuz, 6000 Luzern.

Hôtel de la Forêt, 3962 Montana

cherche de 28 avril 1987 :

garçon de salle fille de salle garçon de cuisine

Salaire intéressant garanti.

Offre à la direction, téléphone (027) 7 36 08.

Hotel Bahnhof, Heerbrugg

sucht auf 15. April oder 1. Mai

Serviertochter

Hoher Verdienst. Schichtbetrieb, Kost und Logis im Hause.

Fam. R. Kuster, Hotel Bahnhof, 9455 Heerbrugg.

Hotel Walliserhof, Zermatt

sucht

Hotelsekretärin

Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten an Theo Welschen, Hotel Walliserhof, 3920 Zermatt.

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung

Alleinköchin oder Koch

in sehr gut eingerichtete Küche.

Offerten an Fam. Bettischen,

Restaurant Bären, 3076 Worb Telefon (031) 83 22 91.

Hôtel de la Paix, 1200 Genève

Maison de tout premier rang, cherche

commis de rang

entrée de suite.

Faire offres avec copies de certificats et photographie à la direction de l'hôtel.

Revue - Inserate haben Erfolg!

Gesucht auf 15. April 1987 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstellen:

**Restaurationskellner
Restaurationstochter
Buffetdame
Buffetochter
Buffetpraktikantin
Chef de partie
Commis de cuisine**

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten mit Bild und Zeugnisausschnitten an O. Kistler,

Restaurant Palacestübli 7270 Davos Platz

Hotel Moy, Oberhofen

am Thunersee

sucht für Sommersaison (Anfang Mai bis Anfang Oktober):

**Obersaaltochter
Saaltochter
Saalpraktikantin
Zimmermädchen** (evtl. Anfängerin)
Aide de cuisine oder Commis

Offerten mit Zeugnisausschnitten, Bild und Lohnansprüchen an Hotel Moy, 3655 Oberhofen.

Hôtel à Lugano

cherche pour saison (mai-octobre 1987):

un ou une secrétaire chef de service (connaissance des langues) **cuisinier sommelier de restaurant**

Date d'entrée et conditions à convenir.

Ecrire sous chiffre AS 7532 LU à Annucci svizzeri S.A. «ASSA», 6901 Lugano.

Gesucht 2 freundliche

Restaurationstochter

Schweizerinnen oder mit Niederlassung, für Mustermesse oder in Jahresstellen.

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an P. Ben, Restaurant Urbanstube, Petersgasse 2, 4000 Basel.

Tessin

Neugebautes Hotel direkt am Luganersee sucht für lange Sommersaison nette

Saal-Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst und geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto unter Chiffre RT 2196 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Grand Hotel Beau-Rivage 3800 Interlaken

sucht für April bis ca. Ende Oktober 1987:

**Commis de rang
Chef Pâtissier oder I. Commis**

Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an A. Berthod, Direktor.

Gesucht per 15. April oder nach Übereinkunft nach Basel

Alleinkoch oder -köchin

evtl. Aushilfe. Pension ersten Ranges, 40 Betten. Jahresstelle. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Lohnansprüchen an: Pension-Apartmenthaus Steinengraben 51, 4000 Basel. Telefon (061) 23 59 43.

Gesucht auf 1. Mai 1987:

**Köchin
Serviertochter
Zimmermädchen
Küchenmädchen**

Offerten sind erbeten an Fam. Baumann,

Hotel Hirschen, 6484 Wassen UR Telefon (044) 6 51 37.

**Seehotel Drei Könige
Küssnacht am Rigi**

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unseren neuen Betrieb noch:

tüchtige Serviertochter (mit Sprachkenntnissen)
Commis de cuisine (neben unserem Küchenchef)

K. Ehrlers Erben, Telefon (041) 81 10 69.

Restaurant pavillon Bienne

cherche **sommelier ou sommière** connaissant la restauration.

**dame de buffet
ou garçon de buffet
apprenti cuisinier**

**Gesucht wird
Sekretärin**

Deutsch, Französisch, Englisch, Mai bis September, für Hotel Regina, Cattolica (gutes Hotel direkt am Strand).

Offerten an J. Perret, Simplonweg 33, 3000 Bern, Telefon (031) 45 06 73 oder Büro, (031) 22 11 82.

Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft

**Köchin
oder Jungkoch**

Offerten an Hotel-Pension Alpina, 3818 Grindelwald.

Wir suchen

Verkäuferin

in Souvenirkiosk. Interessanter, selbständiger Posten. Sprachkenntnisse erwünscht.

Offerten an Hotel-Pension Alpina, 3818 Grindelwald.

In Ihren Inseraten

**Postleit-
zahlen**

nicht
vergessen!



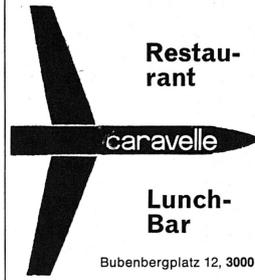
Für die Abteilung Amtliche Gästekontrolle, Kurtaxe und Statistik der Kurverwaltung Arosa (Offizielles Verkehrsbüro) wird

Mitarbeiter

vorzugsweise in Jahresstelle gesucht. Alter Nebensache. Eintritt nach Vereinbarung.

Erfordernisse: Zuverlässiges, rasches Arbeiten, insbes. Rechnen und Maschinenschreiben, fremdsprachliche Kenntnisse nicht nötig, aber willkommen für evtl. Aushilfe im mündlichen Auskunftsdiens.

Anmeldungen mit den üblichen Unterlagen (Angaben über bisherige Tätigkeit, Gehaltsansprüche, mögliches Eintrittsdatum, Referenzen usw.) sind bis Mitte April erbeten an die Direktion der Kurverwaltung Arosa, 7050 Arosa.



**Restau-
rant**

**Lunch-
Bar**

Bubenbergplatz 12, 3000 Bern

Suchen Sie sich als

Küchenchef

zu verändern?

Dann bitten wir Sie, sich mit uns zu besprechen. Wir glauben Ihnen den Posten anbieten zu können, der Sie interessiert.

Ihren Anruf erwartet:
Telefon (031) 22 45 00
Dir. W. u. A. Lisak-Dick

Gesucht per sofort oder 15. April sprachkundige

Restaurationstochter

in Jahres- oder Saisonstelle. Hoher Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause mit fließendem Warm- und Kaltwasser und Heizung.

Fam. O. Helmlin-Ceppi, Hotel Schiff, Unter der Egg 8 (an der Reuss), 6000 Luzern, Telefon (041) 2 10 84.

Seehotel du Lac, 6353 Weggis

am Vierwaldstättersee sucht für Sommersaison

Commis de cuisine

(neben Chef). Gute Bezahlung. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an O. A. Bammerl, Telefon (041) 82 11 51.

Sporthotel Victoria, 3780 Gstaad

sucht:

Chef de cuisine (Jahres- evtl. Saisonstelle)
Commis de cuisine (sofort)
Serviertochter für Bar und Röstisserie (nach Übereinkunft)

Offerten mit üblichen Unterlagen an Fam. A. Oehrl-Lauener.

Hotel Bellevue, 3800 Interlaken

sucht für die Sommersaison, mit Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft, tüchtigen

Chef de rang

mit Eintritt Anfang Mai:

**Personalzimmermädchen
Office-Küchenbursche** (Ehepaar)

Offerten erbeten an H. Krebs, Telefon (036) 2 13 41.



**«Lapin» Restaurant
Hotel de la Paix, Luzern**

sucht in Jahresstelle:

**Chef de service
oder
Serviceleiterin**

Offerten an F. Zehnder, Luzern, Telefon (041) 3 73 73.

Hotel Rigi am See, 6353 Weggis

sucht in lange Sommersaison (2. Hälfte April bis Mitte Okt.):

**Saalkellner
Zimmermädchen
Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an Fam. Spicker, Hotel Rigi am See, 6353 Weggis.

Hotel Schweizerheim, Wengen

sucht für lange Sommersaison:

**Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Saaltochter
Saalpraktikantin**

Offerten sind erbeten an Hotel Schweizerheim, Wengen.

**Sind Sie stolz
auf Ihre
Kenntnisse
als
Chef de partie?**

... dann bieten wir Ihnen als tüchtigem Berufsmann Gelegenheit, Ihre überdurchschnittlichen Kenntnisse - zu einem ebenso überdurchschnittlichen Lohn - in einer modernen, neu eingerichteten Grossküche voll zu entfalten. Ihr Arbeitsgebiet: Spezialitäten, à la carte, Bankette, kalte Buffets.

Wir verlangen:

- abgeschlossene Berufslehre.
- Praxis als Chef de partie in Erstklassbetrieben.
- Wirkliche Mitarbeit und Begeisterungsfähigkeit.

Wir bieten:

- Leistungslohn.
- Gutorganisierten Betrieb, angenehmes Betriebsklima.
- Überwiegend Schweizer Brigade.
- Geregelte Arbeitszeit.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Wenn Sie Schweizer sind und sich für eine Saison- oder Jahresstelle interessieren, freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Ausserdem suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen tüchtigen und fleissigen

COMMIS DE CUISINE

Bitte wenden Sie sich telefonisch an Herrn Max Ripperger, Küchenchef, oder Herrn Andraea, Telefon (051) 47 67 57.



Bellerivestrasse 170 8008 Zürich

Nr. 14 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Hotel St. Peter, Zürich, sucht in Jahresstellen 2 gelernte Köche als Commis, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten sind erbeten an die Direktion. (922)

Gesucht in Jahresstellen: tüchtigen Alleinkoch od. Köchin, Serviertochter oder Kellner, Hausbursche, Zimmermädchen. Offerten an Hotel Kuhhaus Vogelinselgasse, 7942 Spelcher. (925)

Gesucht für lange Sommersaison: Sekretär, sprachkundig, Commis de rang, Commis de cuisine, Buffetbräuerin. Offerten erbeten an Hotel Schweizerhof, 4690 Andermatt (924)

Für mittleren, vielseitigen Hotel-Restaurant-Betrieb wird sprachkundiger Sekretär/Praktikant gesucht. Hauptaufgabe: Führung des Hoteljournals, Kasse, Mitnahme beim Empfang, Telefonbedienung, Kontrollarbeiten. Eintritt 1. Mai, evtl. früher. Dauer des Praktikums 1 Jahr. Ferien über Weihnachten-Neujahr. Handgeschriebene Offerte mit Zeugniskopien, Foto, Altersangabe und Eintrittsmöglichkeit an Postfach 33552, 3600 Thun. (925)

Für Hotel-Restaurantsbetrieb wird intelligenter Jüngling Kochlehrling gesucht, muss Deutsch sprechen, selbst wegen Schulbesuch. Handgeschriebene Offerte mit Schulzeugnis und ein Chiffre 926

Gesucht wird für Restaurationsbetrieb selbstkassierender Kellner, evtl. käme auch Praktikant in Frage mit sehr guten Zeugnissen, nie unter 20 Jahren, Länge Saison oder Jahresengagement. Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Altersangabe an Chiffre 927

Adressänderungen von Abonnenten
werden mit 60 Rp. belastet, die am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beauflegt werden.

Briefporto
(lose beauflegt) für die Weiterleitung bitte nicht vergessen.

Vakanzenliste der Stellenvermittlung

Liste des emplois vacants – Lista dei posti liberi

Offerten mit Vakanz-Nummer, Zeugniskopien, Passfoto und 40 Rp. in Briefmarken losse beauflegt (Ausland: ein internationaler Postwertcoupon) an **Hotel-Büro, Gartenstrasse 112, 4002 Basel**, Telefon (061) 34 86 97.

Offres avec numéro de la liste, copies de certificats, photo de passeport et 40 ct. en timbres poste non collés (étranger: 1 coupon réponse international) à **Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, 4002 Bâle**, téléphone (061) 34 86 97.

La offerta devono essere fornite dal 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: buone risposte internazionali e devono essere indirizzate all'Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, 4002 Basilea, telefono (061) 34 86 97.

Jahresstellen

Places à l'année – Posti annuali

- 4215 Küchenchef, Chef de partie, Commis de cuisine, Chef de service, sof., Restaurant, Basel
- 4216 Chef de rang, Demi-Chef de rang, sof., Erstklassrestaurant, Basel
- 4217 Buffetbursche oder -tochter, Hausmädchen, sof., kleines Hotel, Basel
- 4218 Kaffeekoch, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sof., Erstklasshotel, Basel
- 4219 Chef de partie, Commis de cuisine, Restaurationskellner, Restaurations-tochter, sof., kleines Hotel, Nähe Basel
- 4220 Nachportier (Schweizer), sof., Passantenhotel, Basel
- 4221 Hausbursche-Portier, Commis de cuisine, Hilfskoch, Restaurationskellner, Lingerie, sof., 50 B., Basel
- 4222 Restaurationskellner, sof., 194., Restaurant, Aargau
- 4223 Barmaid, Hilfskochen, Buffettochter, Serviertochter, Lingeriemädchen, Hausbursche, sof., 40 B., Uri
- 4224 Commis de cuisine (Schweizer), sof., kleines Hotel, Nähe Basel
- 4225 Chef de partie, Commis de cuisine, Restaurationskellner, Restaurations-tochter, Schweizer(in), sof., 70 B., Bielersée
- 4226 Chef de rang, sof., Erstklasshotel, Bern
- 4227 Restaurationskellner oder -tochter, sof. od. n. U., kleines Hotel, Emmental
- 4228 Chef de partie, Maitre/Juni, 80 B., Wallis
- 4229 Gouvernante-Tournaute, evtl. Anfängerin, Chef de rang, sprk., Demi-Chef de rang, Zimmermädchen, Anfangszimmermädchen, Commis de cuisine, n. U., grosses Hotel, Badoert, Aargau
- 4230 Buffetbursche, Buffetdame, Serviertochter, Kellner (Schweizer), 70 B., Viers
- 4231 Chef de partie, Saal-Restaurationskellner, Deutsch sprk., sof., 50 B., B.O.
- 4232 Commis de rang, sof. od. n. U., Restaurant, Bern
- 4233 Commis de cuisine, Küchenbursche, sof., 75 B., Badoert, Aargau
- 4234 Commis de cuisine, Entremetier, sof., 80 B., Bielersée
- 4235 Alleinkoch, Ehepaar für Küche und Zimmer, sof., kleines Hotel, Graubünden
- 4236 Hausbursche-Portier, Küchenbursche, sof. od. n. U., 50 B., Davos
- 4237 Commis de cuisine, Zimmermädchen, Hotelpraktikantin, sof. od. n. U., Zentralschweiz
- 4238 Küchenchef, 1/155, kleines Hotel, Baselland
- 4239 Kellner oder Serviertochter, Deutsch sprk., sof., kleines Hotel, Thurgau
- 4240 II. Sekretärin, Deutsch sprk., sof., Restaurant, Kt. Fribourg
- 4241 Saalkellner, sprk., n. U., 60 B., Tessin
- 4242 Concierge, Etagegouvernante, 1.5., grosses Hotel, Genesee
- 4243 Restaurationskellner oder -tochter, sof., 45 B., B.O.
- 4244 Telefonistinnen, Sekretär-Rezeptionist, Direktionssekretär, Nachputzer, Hausbursche, sof., Erstklasshotel, Genesee
- 4245 Sekretärin, n. U., 70 B., B.O.
- 4246 Commis de cuisine, Chef de partie, sof. od. n. U., 50 B., B.O.
- 4247 Chasseur, sof., grosses Hotel, Genesee
- 4248 Nachkonditor, Französisch sprk., Kaffeeköchin, sof., 60 B., Nähe Montreux
- 4249 Commis de rang, Demi-Chef de rang, Etageportier, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, 1.5., grosses Hotel, Zürichsee
- 4250 Kellner, Serviertochter, sof., 75 B., Interlaken
- 4251 Commis de cuisine, sof., grosses Hotel, B.O.
- 4252 Serviertochter, sof., 50 B., Aargau
- 4253 Serviertochter, 15.4., kleines Hotel, Viewr
- 4254 Portier, Buffetbursche, Kuchenschürche, Commis de cuisine, Bar-Buffetdame, Saalkocher, Saalkellner, sof. od. n. U., 70 B., Viewr
- 4255 Commis de cuisine, Kellner, Serviertochter, 1.6., 40 B., B.O.
- 4256 II. Chef de réception oder Sekretär, Nachportier od. Nachkonditor, Zimmermädchen, sof., grosses Hotel, Genesee
- 4257 Zimmermädchen-Mithilfe im Saal, n. U., kleines Hotel, Lago Maggiore
- 4258 Alleinkoch, Haus-Küchenbursche, sof., 40 B., Aargau
- 4259 Portier-Conducteur, Masseur oder Masseuse, Commis de cuisine, Sekretärin, Mai, 50 B., Badoert, Wallis
- 4260 Zimmermädchen, Mitte April, Erstklasshotel, Viewr
- 4261 Küchenchef, sof., kleines Hotel, Bielersée
- 4262 Oberkellner, n. U., 100 B., Nähe Luzern
- 4263 Commis de cuisine, sof., kleines Hotel, Baselland
- 4264 Barmaid (Anfängerin), Commis de rang, n. U., Erstklasshotel, Genesee
- 4265 Sekretärin, n. U., 70 B., Genesee
- 4266 Commis de cuisine, Buffetbursche, Buffettochter, Buffetdame, sof., Restaurant, Kt. Solothurn
- 4267 Commis de cuisine, Chef de partie, Restaurationskellner, sof., kleines Hotel, Kt. Solothurn
- 4268 Büropraktikantin, Gouvernante-Stütze der Patronne, sof., 40 B., Kt. Solothurn
- 4269 Restaurations-tochter oder -kellner, sof., kleines Hotel, Nähe Bern
- 4270 Restaurations-tochter oder -kellner, evtl. Anfänger, Commis de cuisine oder Chef de partie, kleines Hotel, Waadt
- 4271 Küchenchef, Mai, Commis de cuisine (Schweizer), Restaurationskellner, Büropraktikantin, Buffettochter, Zimmermädchen, Küchenbursche, Mai, 65 B., Toggenburg

- 4323 Restaurationskellner, Saalkellner, sof. oder n. U., 60 B., Graubünden
- 4324 Restaurations-tochter oder -kellner, Saalkocher, Saalkellner, Zimmermädchen, sof. oder n. U., kleines Hotel, B.O.
- 4325 Sekretärin-Praktikantin, II. Sekretärin, n. U., 50 B., Luzern
- 4326 Restaurationskellner, Gardemanger, Restaurationskellner, Saalkellner, Saalkocher, Zimmermädchen, I. Buffetdame, Kaffeeköchin, n. U., 70 B., Luzern
- 4327 Commis de cuisine, Thunersee, Buffetbursche, Deutsch sprechend, n. U., Erstklasshotel, Lago Maggiore
- 4328 Commis de cuisine, Commis de rang, Kellnerpraktikantin, sof., grosses Hotel, Lugano
- 4329 Saalkellner oder -tochter, Oberaalkocher, Zimmermädchen, Commis de cuisine, April/Mai, 80 B., Luzern
- 4330 Saalkellner oder -tochter, Servicepraktikantin, sof., kleines Hotel, Lago Maggiore
- 4331 Commis de cuisine, Saalpraktikantin (Schweizerin), sof., 40 B., Lugano
- 4332 Wäscherin(in), Officegouvernante, Lingerie, sof., grosses Hotel, Luzern
- 4333 Saalkellner, n. U., grosses Hotel, B.O.
- 4334 Küchenchef, Restaurationskellner, Restaurations-tochter, sof., 60 B., Thunersee
- 4335 Lingere-Glättlerin, Office-mädchen, n. U., kleines Hotel, Nähe Lugano
- 4336 Alleinportier, Alleinzimmermädchen, Lingerie, Hilfszimmermädchen, Chefs de rang, Saalkellner, n. U., kleines Hotel, B.O.
- 4337 Kochpraktikantin, Commis de cuisine, sof., Restaurant, Kt. Schaffhausen
- 4338 Saalkocher, Saalkellner, n. U., kleines Hotel, Nähe Lugano
- 4339 Oberaalkocher, Saalpraktikantin, Etageportier, Zimmermädchen, Commis de cuisine, Saalkocher oder -kellner, Mai, 50 B., Thunersee
- 4340 Zimmermädchen, Saalkocher, Saalkellner, Lingeriemädchen, Reiner, Thunersee
- 4341 Restaurations-tochter, 10.5., 50 B., Graubünden
- 4342 Küchenchef, Commis de cuisine, Barmaid, Saalkocher, Buffetdame, sof. od. n. U., 70 B., Thunersee
- 4343 Restaurationskellner, Chasseur, Telefonist, Hilfs-gouvernante, Saalkocher, Buffetdame, Restaurations-tochter, Zimmermädchen, 1.6., grosses Hotel, Engadin
- 4344 Restaurationskellner, Servicepraktikantin, sof. oder n. U., Hotel, Waadt
- 4345 Restaurationskellner oder -tochter, sof. oder n. U., Badoert, Aargau
- 4346 Saalkocher, sof. oder n. U., 80 B., Badoert, Aargau
- 4347 Saalkocher, Commis de cuisine, Zimmermädchen, Mai, 50 B., Thunersee
- 4348 Serviertochter, 1.6., 50 B., Engadin
- 4349 Zimmermädchen, Buffettochter, Restaurations-tochter, Buffetdame, sof. od. n. U., 70 B., Thunersee
- 4350 Buffettochter, Commis de cuisine, n. U., 50 B., B.O.
- 4351 Aide du patron, sof. od. n. U., 110 B., Graubünden
- 4352 Restaurations-tochter, Servicepraktikantin, n. U., 100 B., Thunersee
- 4353 Saalkellner, Buffettochter, sof., 100 B., Zentralschweiz
- 4354 Restaurations-tochter, Saalkocher, sof. od. n. U., kleines Hotel, Graubünden
- 4355 Büropraktikantin (Schweizerin), Buffettochter, Koch, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Restaurations-tochter oder -kellner, n. U., 50 B., Graubünden
- 4356 Kellner, Serviertochter, sof., od. n. U., 60 B., Graubünden
- 4357 Kellner, Buffettochter, n. U., 80 B., Zentralschweiz
- 4358 Entremetier, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Sekretärin, Sekretärin, n. U., 100 B., Engadin
- 4359 Commis de cuisine, Köchin, Zimmermädchen, Restaurations-tochter, Mai, kleines Hotel, B.O.
- 4360 Thunersee
- 4361 Hilfskochen, Commis de cuisine, n. U., 60 B., Engadin
- 4362 Chefs de rang, Demi-Chefs de rang, Commis de rang, Kellner, sof., 75 B., Zürich
- 4363 Zimmermädchen, sof., 110 B., Zürich

- 7683 Restaurations-tochter, sof. für 3 Wochen, 80 B., Badoert, Aargau
- 7684 Oberkellner, sof. bis 20.5., Barmaid, sof. bis Anfang Mai, 100 B., Viewr
- 7685 Alleinkoch, Sekretärin, April/Mai, 90 B., Davos
- 7686 Restaurations-tochter, sof. bis 10.5., kleines Hotel, Badoert, Aargau
- 7687 Küchenbursche, sof. bis auf weiteres, 80 B., Engadin
- 7688 Restaurationskellner oder -tochter, MUBA, Hotel Nähe Basel
- 7689 Lingeriegouvernante, sof. bis auf weiteres, grosses Hotel, Luzern

Hôtel-Bureau, Lausanne

Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à: **Hôtel-Bureau, 12 Grand Pont 1000 Lausanne**, tél. (021) 25 92 61

- 9195 commis de rang, femme de chambre-lingère, début mal, hostellerie, Vaud
- 9196 Commis de rang, 70 lits, Vaud
- 9197 Commis de cuisine, femme de chambre qualifiée, 130 lits, Vaud
- 9198 sommelière, petit hôtel, Neuchâtel
- 9201 chef de rang, commis de rang, restaurant de lux, lac Léman
- 9202 femme de chambre, une secrétaire, de suite, Oberland bernois
- 9203 stagiaire de restaurant, stagiaire de bureau, 135 lits, lac Léman
- 9205 Commis de cuisine ou chef de partie, remplacement d'un mois, de suite, chasseur (Suisse), garçons de restaurant, 150 lits, lac Léman
- 9206 Commis de cuisine, un stagiaire de bureau, 170 lits, lac Léman
- 9207 garçon de cuisine, 70 lits, lac Léman
- 9208 Commis de salle, femme de chambre-tournaute, avril, 70 lits, lac Léman
- 9209 chasseur, grand hôtel, lac Léman
- 9210 garçon de cuisine, casseroiler, 190 lits, lac Léman
- 9211 garçon d'office ou fille, 90 lits, lac Léman
- 9212 aide-buffet, chasseur débutant, sommelier ou sommelière, femme de chambre, lac Léman
- 9213 garçon ou fille de buffet, sommelière, de suite, commis de restaurant (1er juin), 180 lits, lac Léman
- 9214 gouvernante, commis-pâtisier, commis de rang, garçon de cuisine, 100 lits, lac Léman
- 9215 secrétaire, gouvernante (Suisse), portier, chasseur, un secrétaire de réception (Suisse), grand hôtel, lac Léman
- 9216 Commis, 100 lits, lac Léman
- 9217 garçons d'office-cuisine, femme de chambre, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9218 garçon de maison, femme de chambre-tournaute, de suite, hôtel moyen, lac Léman
- 9219 Commis de cuisine, de suite, restaurant, lac Léman
- 9220 portier de nuit, hôtel moyen, lac Léman
- 9221 casseroiler, de suite, restaurant, lac Léman
- 9222 une secrétaire expérimentée, langues, hôtel moyen, lac Léman
- 9223 femme de chambre, grand hôtel, Vaud
- 9224 maître d'hôtel, demi-chef de rang, commis de rang, femme de chambre, hôtel de chambre de personnel, dame de buffet, hôtel 1er rang, Valais
- 9225 chef entremetier, commis de cuisine, palace, lac Léman
- 9226 garçon de buffet, commis de cuisine, commis de salle, 180 lits, lac Léman
- 9227 Commis de rang, de suite, 80 lits, lac Léman
- 9228 dame de buffet, hôtel moyen, lac Léman
- 9229 concierge de nuit, cuisinier à café, de suite, clinique, lac Léman
- 9230 garçon de cuisine remplaçant, de suite, 60 lits, lac Léman
- 9231 sommelier (2 services), de suite, hôtel moyen, Vaud
- 9232 garçon de cuisine-casseroiler, de suite, 100 lits, lac de Neuchâtel
- 9233 fille de restauration débutante, hôtel moyen, Vaud
- 9234 couple sommelier-réceptionniste/cuisinier, commis de salle, demi-chef de rang, femme de chambre, Commis de cuisine, de suite, lac Léman
- 9236 garçon de cuisine, couple cuisine/lingerie, 90 lits, lac Léman
- 9237 garçon de nuit, de suite, 70 lits, lac Léman
- 9238 tournaute, de suite, 40 lits, lac Léman
- 9239 secrétaire exp., 80 lits, lac Léman
- 9240 cuisinière, sof., sommelier, femme de chambre, de suite, 40 lits, Valais
- 9241 Commis de rang, de suite, restaurant de luxe, lac Léman
- 9242 barman ou barmaid, cuisinier, commis de cuisine, pâtisier, commis ou demi-chef de rang, 100 lits, Valais
- 9244 garçons d'office, cuisinière à café, femmes de chambre, 100 lits, Valais
- 9245 chef-cuisinier ou cuisinier seul, gouvernante d'économat-office, aide-gouvernante, d'économat-office, laveuse-lingère, femme de chambre débutante, tournaute chambre-lingerie, filles de salle, commis de salle, stagiaires de cuisine, hôtel d'office-cuisine, garçons de cuisine, stagiaire de bureau et d'hôtel (langues), 70 lits, Grisons
- 9246 Commis de restaurant, 1er juin, 180 lits, lac Léman
- 9247 femme de chambre, mai, 100 lits, lac Léman
- 9258 femme de chambre, stagiaire de salle, portier, tournaute, mi-mai, grand hôtel, Valais
- 9259 secrétaire de réception, stagiaire de réception, chasseur-postman, portier, femmes de chambre, aide-femme de chambre, maître d'hôtel, chef de rang, demi-chefs de rang, commis de rang, barmaid, chef de cuisine, chef de partie, commis de cuisine, garçon de cuisine, réceptionniste à café, garçons d'office, filles de lingerie, jardinier, garçon de maison, 100 lits, Vaud
- 9260 gouvernante générale, filles de salle, femmes de chambre, portier, garçon de maison, garçon de cuisine, garçon d'office, casseroiler, juin, 70 lits, Valais
- 9262 cuisinière de réception, hôte, sommelière, barman, chef de cuisine, cuisiniers, économ, caviste, femmes de chambre, portiers, garçons de maison, grand hôtel, Valais

Sommersaisonstellen

Places d'été – Posti estivi

- 4289 Hilfskoch oder Commis de cuisine, Saalpraktikantin, n. U., 50 B., Viewr
- 4290 Chasseur-Telefonist, Saucier, Lingerie, sof., 80 B., Lago Maggiore
- 4291 Serviertochter evtl. Anfängerin, Hilfskochen, Hilfszimmermädchen, sof., 60 B., Thunersee
- 4292 Saalkellner oder -tochter, Köchin, 15.4., 40 B., B.O.
- 4293 Küchenchef, Alleinkoch, Commis de cuisine, 20.4., 90 B., Wallis
- 4294 Restaurations-tochter, sof., kleines Hotel, Brissago
- 4295 Sekretärin, sof., 50 B., Viewr
- 4296 Servicepraktikantin oder Serviertochter, sof., kleines Hotel, Viewr
- 4297 Zimmermädchen, Serviertochter, Tournaute für Zimmer und Lingerie, n. U., kleines Hotel, Brissago
- 4298 Gouvernante, April/Mai, Erstklasshotel, Viewr
- 4299 Saalkellner, Saalkocher oder -bursche, Kt. St. Gallen
- 4300 Lingeriemädchen, evtl. Anfängerin, n. U., kleines Hotel, Viewr
- 4301 Alleinkoch, Kellner oder Serviertochter, 1.6., 40 B., Graubünden
- 4302 Serviertochter, n. U., 80 B., Viewr
- 4303 Zimmermädchen, Hausmädchen, Lingeriemädchen, Etagegouvernante, Chasseur, n. U., 100 B., Viewr
- 4304 Entremetier, sof., grosses Hotel, Wallis
- 4305 Maître d'hôtel, Commis de cuisine oder Chef de partie, Demi-Chef de rang, Hilfszimmermädchen, Commis Pâtisier oder Pâtisier, Küchenbursche, Küchenmädchen, n. U., 100 B., Wallis
- 4306 Office-Economatgouvernante, Anfangsgouvernante, Küchenlingere, Zimmermädchen, Anfängerin, Tournaute für Zimmer, Lingerie u. Haus, Saalkocher, 28.5., 50 B., Davos
- 4307 Hilfszimmermädchen, sof., 120 B., Zentralschweiz
- 4308 Alleinkoch, Küchenchef, sof., 70 B., Zentralschweiz
- 4309 Portier oder Hilfsportier (Schweizer), Büropraktikantin, Sekretärin, Saalkocher (Schweizerin), sprk., Saalpraktikantin, 1.6., 60 B., Graubünden
- 4310 Officegouvernante, Kaffeeköchin, Personalzimmermädchen, Lingeriemädchen, Buffettochter, Nachportier, sof., grosses Hotel, Wallis
- 4311 Saucier, Commis de cuisine, evtl. Köchin, Saalkocher und Kellner, Chef de rang, Demi-Chefs de rang, Lingeriemädchen, Ende April, 100 B., B.O.
- 4312 Saucier, Entremetier, Pâtisier, Commis de cuisine, Weinboller, Chef de rang, Demi-Chefs de rang, Lingeriemädchen, Etageportier, Sekretärin, n. U., 120 B., Brionesee
- 4313 Kochpraktikant, 15.5., Kellnerpraktikanten, Mitte Juli, Journalführer, II. Kellner, Barman, Empfangspraktikant, sprk., Chefs de rang, Demi-Chefs de rang, Saalkellner, Buffettochter oder -bursche, n. U., 65 B., Thunersee
- 4314 Alleinportier, Saalkocher, Saalpraktikantin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, n. U., 50 B., B.O.
- 4315 Saalkocher, sof. od. n. U., 50 B., Thunersee
- 4316 Commis de cuisine, Hausbursche-Tournaute, Hausbursche, sof., 40 B., Interlaken
- 4317 Commis de cuisine, n. U., 40 B., B.O.
- 4318 Küchenchef, Saalkellner, Saalkocher, Etagegouvernante, Lingeriemädchen, Hausmädchen, n. U., 100 B., Interlaken
- 4319 Buffetpraktikantin(in), Zimmermädchen, Koch oder Köchin, Maitre, kleines Hotel, Interlaken
- 4320 Serviertochter, Küchenmädchen, 1.6., kleines Hotel, B.O.
- 4321 Restaurationskellner, Commis de rang, sof., 80 B., Lago Maggiore
- 4322 Barman, Barmaid, Commis de cuisine, n. U., grosses Hotel, Luzern

Lehrstellen

- 4397 Kochlehrling, April/Mai, Erstklasshotel, Viewr
- 4398 Kochlehrling, sof., grosses Hotel, Lugano
- 4399 Kochlehrling, n. U., 60 B., Badoert, Wallis
- 4400 Kellnerlehrling, sof., 70 B., Luzern
- 4401 Kochlehrling, n. U., 50 B., Davos
- 4402 Kochlehrling, Servierlehrling, April/Mai, 40 B., Kt. Solothurn

Aushilfsstellen

- 7679 Hausbursche, sof. bis auf weiteres, kleines Hotel, B.O.
- 7680 Chef de service, MUBA, Grossrestaurant, Basel
- 7681 Restaurationskellner, MUBA, Restaurant, Basel
- 7682 Restaurations-tochter, sof. für 1 Monat, kleines Hotel, Kt. Luzern

Hotel Du Lac, 3800 Interlaken

sucht für sofort oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison, evtl. Jahresstellen:

- Saalkocher
- Restaurations-tochter
- Commis de cuisine
- Hausbursche
- Hausbursche-Tournaute

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten.

Aushilfs-Offerten

verlangen bei

Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins, Gartenstrasse 112, 4000 Basel, Tel. 34 86 97.

Wir bitten

unsere Mitglieder, jowen für möglichst rasche Rücksendung des Offertenmaterials besorgt sein zu wollen.

Hotel Euler, 4000 Basel

sucht in Jahresstellen:

- Büropraktikant für Kontrolle, später Réception
- Chef de partie
- Chef de garde
- Commis de cuisine
- Chef oder Demi-Chef de rang
- Commis de rang
- Lingeriemädchen

Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.



modern und originell eingerichtet, 60 Sitzplätze, modernste Büfettanlage mit Gläserpülautomat such

qualifizierte Barmaid
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. – Für die Restaurationsräumlichkeiten

tüchtige Restaurations-tochter
per 1. Mai oder nach Übereinkunft. Jahres-, evtl. Saisonstellen.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Hotel-Restaurant "Nesslieblick", 3425 Heiligenschwendli am Thun B.O., Telefon (033) 71 67.

Hotel Balances und Bellevue
6000 Luzern

sucht für die Sommersaison:

- Economat-Office-gouvernante oder Econome
- Commis de cuisine

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angaben der Gehaltsansprüche erbeten an die Direktion.



**HOTEL KRONE
WINTERTHUR**

Wir suchen für unser gepflegtes Hotel in Jahresstelle eine

Etagegouvernante/l. Zimmermädchen

Interessante Arbeits- und Verdienstbedingungen, Mithilfe im Bankettservice gelegentlich erwünscht.

Anfragen an H. Schellenberg
Hotel Krone, 8461 Winterthur
Telefon (052) 25 25 21.

Marktgasse 49 • Tel. (052) 2 19 33

Gesucht für die Sommersaison 1967 (mit evtl. Anschlussengagement für lange Wintersaison):

Küchenchef
(entremetskundig), keine Restauration

2 Saaltöchter
(Saalcommis)

Saaltochteranfängerin

2 Zimmermädchen

Zimmermädchenanfängerin

Wäscherin-Lingère

Portier-Hausbursche

Economat-Officegouvernante
(kein Tee- oder Nachtbetrieb)

Hilfe für Economat und Office
(kein Tee- oder Nachtbetrieb)

Tournante für Lingerie
und allgemeinen Betrieb

Ruhiger Betrieb, ohne Nachtanlässe, angenehmes Betriebsklima, Zimmer mit fließendem Warm- und Kaltwasser.

Offerten mit den Zeugnisausschnitten richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, Davos Platz 2

Gesucht nach Lugano:

Sekretärin
Gouvernante (Office/Economat)
oder Anfangsgouvernante
Saaltochter
Saalpraktikantin

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüche an Hotel Continental, 6903 Lugano.



Wir suchen in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft:

Tournant
Chef de garde
Commis de cuisine

Demi-Chef
Saaltochter
Commis de rang
Chasseur

Senden Sie bitte Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Direktion Hotel Glockenhof, 8025 Zürich, Telefon (051) 23 56 60.

Hotel Euler, 4000 Basel

sucht für sofort

Chef de partie
oder Commis de cuisine

Als Aushilfe bis Ende April 1967.

Telefon (061) 24 45 00.

Hotel Weisses Kreuz
7504 Pontresina (Engadin)

sucht mit Eintritt per 1. Juni 1967

Alleinsekretärin

Engagement für lange Wintersaison kann zugesichert werden.

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir., Telefon (082) 6 62 31.

Gesucht in Haus ersten Ranges mit 70 Betten:

Sekretärin

(evtl. Sekretär). Jahresstelle, für allgemeine Büroarbeiten, Korrespondenz und Réception. Es kommen nur bestausgewiesene, absolut sprachgewandte Bewerberinnen in Frage. Schweizerin bevorzugt. Stellenantritt baldmöglichst.

Barmaid (auch Anfängerin kommt in Frage)

Kondukteur (mit Fahrausweis)

Nachtportier

Zimmermädchen

Commis de rang

Commis de cuisine

Glätterin

Stopferin-Lingère

Hausbursche-Gärtner

Bei Zufriedenheit Engagement für Wintersaison 1967/68 zugesichert.

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an M. Burri,

Grand Hotel Alpina, 3780 Gstaad

Telefon (030) 4 11 53.



Villars-Palace

1884 Villars-sur-Ollon (VD)

cherche pour la saison d'été 1967:

chef saucier
chef tournant
commis saucier
commis pâtissier
commis gardemanger
commis tournant

Bons salaires, excellent logement, caisse de prévoyance, aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Faire offre avec copies de certificats et photo à M. H. Dessibourg, chef de cuisine, Palace-Hôtel, 1884 Villars-sur-Ollon.

A partir du 6 mars 1967: 1934 Le Châble VS.

Vizedirektor

vertraut mit allen Sparten der Hotellerie wird gesucht für

Hotelbetrieb ersten Ranges im Tessin

Eintritt nach Vereinbarung. Jahresstelle.

Offerten unter Chiffre VD 2305 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bei überdurchschnittlichem Verdienst und geregelter Arbeits- und Freizeit:

I. Officegouvernante
Kaffeeköchin
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
Stopferin-Lingère
evtl. Jahresstelle.

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Tel. (041) 2 75 01.

Hotel Metropole, Interlaken

sucht für Sommersaison tüchtigen

Küchenchef

in mittlere Brigade.

Jüngeres, initiativem Chef de partie wäre Gelegenheit geboten, sich erstmals als Chef zu bewähren.

Gute Entlohnung bei geregelter Arbeits- und Freizeit. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an H. Bieri Dir., Hotel Metropole, 3800 Interlaken, Telefon (036) 2 29 12.



**Hôtel du Rhône
Genève**

cherche pour places à l'année:

secrétaire de réception

(homme, 3 langues)

une secrétaire sténodactylo

(français-anglais)

une téléphoniste

(formation PTT, 3 langues)

Faire offre avec copies de certificats et prétentions au chef du personnel.

**Grand Hotel Zermatterhof
Zermatt**

sucht für kommende Sommersaison folgendes Personal:

Alleinkoch

für Berghotel, gutbezahlte Stelle (auch jüngere Kraft)

Journalführerin-Kassierin

Alleinsekretärin

Angestelltenköchin (oder -koch)

sprachenkundiger

Chasseur

Offerten mit Referenzen, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Dir. J. Stöpfer.

Hotel Righhof, Zürich

sucht per 1. Mai in Jahresstelle

Barmaid

Gutausgewiesene Bewerberinnen wollen sich melden an die Direktion Hotel Righhof, Universitätstrasse 101, 8006 Zürich, Telefon (051) 26 16 85.

Kongresshaus, 8002 Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Office/Küchengouvernante

Buffetöchter (auch Anfängerinnen)

Commis de rang

Commis für SnackBar

Lingère-Stopferin

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



**Hotel Schweizerhof
Pontresina**

sucht für Sommersaison:

Chauffeur-Conducteur

Telefonist-Chasseur

Büropraktikantin

Buffetdame (evtl. Anfängerin)

Restaurationsstochter

für Spezialitätenrestaurant

Zimmermädchen

Hilfsgouvernante

für Economat, Buffet und Office

Für alle sind Deutschkenntnisse erforderlich. Engagement für lange Wintersaison kann zugesichert werden.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an Hans Schär, Hotel Schweizerhof, 7504 Pontresina GR.



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

cherche pour la saison d'été 1967:

Service: **commis de rang**
 Loge: **tournant de vestibule chasseurs**
 Etage: **portier tournant femme de chambre II^e femme de chambre aide-femme de chambre**
 Office: **chef d'office garçons d'office casseroliers**

Pour notre

Hôtel du col de Bretaye, 1884 Bretaye s/Villars

sommelières (parlant parfaitement le français)
cuisiniers - cuisinières

Bons salaires, excellent logement, **casse de prévoyance**, aussi pour les employés saisonniers réguliers.

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

Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg Obwalden

sucht für Sommersaison (1. Mai bis Oktober 1967):

Partiechefs:

**Saucier
 Entremetier
 Gardemanger
 Pâtissier**

2 Commis de cuisine

**Chef de rang
 Saalkellner
 Restaurationstochter**

Gute Bezahlung und Unterkunft. Freie Benützung von Tennisplätzen und Schwimmbad.

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

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

sucht für Sommer- und Wintersaison erfahrenen

Concierge

Offerten sind erbeten an L. Gredig-Laporte, Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina.



Ich suche für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb

Fräulein oder Dame

die als Aide du patron verschiedene Arbeiten in Büro, Réception, Etage und Buffet übernehmen kann.

Sind Sie die Person, die sich für eine vielseitige Tätigkeit interessiert und den Patron während seiner Abwesenheit vertreten kann, dann telefonieren oder schreiben Sie an Niklaus A. Ming, Hotel Pavillon-Buffer de la Gare, 1800 Vevey.

Direktions-Ehepaar

für bedeutendes Hotelunternehmen (200 Betten) der deutschen Schweiz **gesucht**.

Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

Initiative, sprachenkundige, erfahrene Schweizer Bewerber belieben ihre Offerte mit kurzem Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotos zu richten unter Chiffre DE 2042 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Seiler Hotels Zermatt

Gesucht für die Sommersaison 1967:

Zentralbüro:

II. Sekretärin (ab April in Jahresstelle)

**Kioskverkäuferin
 tüchtige Glätterin
 Wäscher**

Hotel Mont Cervin

Sekretär (NCR-Buchungsmaschine)

**Telefonistin
 Chasseur
 Hilfestagengouvernante
 Hilfszimmermädchen
 Hausmädchen
 Chef de partie
 Commis de cuisine
 Demi-Chef de rang
 Commis de rang
 Office- und Küchenhilfspersonal**

Restaurant Seilerhaus

**Buffetdamen
 Serviertöchter
 Commis de cuisine
 Economat-Officegouvernante** (wird angelernt)
Küchen-, Office-, Hilfspersonal

Hotel Monte Rosa

**Officegouvernante
 Saaltochter
 Pâtissier
 Commis de cuisine
 Nachtportier**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an das Zentralbüro der Seiler Hotels, 3920 Zermatt, oder an die Direktionen der betreffenden Hotels.

Hotel Victoria

**Nachtportier
 Telefonist
 Etagegouvernante
 Zimmermädchen
 Küchengouvernante
 Saucier
 Pâtissier
 Commis de cuisine
 Küchen-, Office-, Hilfspersonal
 Kaffeeköchin oder -koch
 Demi-Chef de rang
 Commis de rang
 Barmaid, evtl. Anfängerin**

Hotel Schwarzsee ob Zermatt

Offerten direkt an Frau Horn, Directrice

**Sekretärin
 Büropraktikantin
 Pâtissier
 Buffetdamen** (gut bezahlt)
**tüchtige Serviertochter
 Zimmermädchen
 Officegouvernante
 Officepersonal**

Le Montreux-Palace, 1820 Montreux

cherche pour longue saison d'été (entrée de suite ou à convenir):

**chefs de partie
 chef rôtisseur
 chef entremetier
 I^{ers} commis de cuisine
 cafetier
 garçons de cuisine
 casserolier**

**Piscine
 surveillant
 garçon d'office**

**chefs de rang
 chefs d'étages
 commis de rang
 commis de bar
 portier tournant
 lingère-repriseuse**

**Pavillon de Montreux
 filles de salle**

Faire offre à la direction avec copies de certificats, photo et prétentions de salaire. 1820 Montreux.

Hotel Tell und Post, 6454 Flüelen

sucht für Sommersaison 1967 per sofort oder nach Übereinkunft:

**Koch oder Köchin
 Restaurationstochter
 Zimmermädchen**

Offerten sind erbeten an Jos. Walker, Telefon (044) 21616.



**HOTEL KRONE
WINTERTHUR**

Wir suchen für mehrere Wochen für
Ferienablösung eine gewandte
**Saal- und
Serviertochter**
für lebhaften Saal- und Restaurant-
betrieb.
Anfragen an H. Schellenberg
Hotel Krone, 8401 Winterthur
Telefon (052) 23 25 21.

Marktgasse 49 • Tel. (052) 2 19 33



Wir suchen per sofort oder später in Jahresstellen

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit in
lebhaftem, interessantem Grossbetrieb.

Interessenten richten ihre Offerte, unter Beilage von Zeug-
niskopien, an das Personalbüro

Bahnhof-Buffet Zürich HB

**Hotel-Restaurant Gypsera
1711 Schwarzsee FR**

sucht per 1. Juni oder nach Übereinkunft

**Koch
Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Lohnansprüchen
sind zu richten an Familie Nussbäumer, Hotel-Restaurant
Gypsera, 1711 Schwarzsee FR, Telefon (037) 4 11 12.

Hotel Euler, 4000 Basel

sucht in Jahresstelle jüngeren, gutausgebildeten und sprach-
kundigen

III. Oberkellner

mit guten Umgangsformen, möglichst Schweizer.

Offerten mit sämtlichen Unterlagen an die Direktion.

Lugano

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für gutes Hotel
von 80 Betten und Saison bis Mitte November:

**Saaltochter
Saalpraktikantin
Tournante für Zimmer
und Saalablösung
Anfangszimmermädchen**

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die
Direktion

Hotel Boldt, 6976 Castagnola TI

Zermatt

Hotel Derby, Tea-Room-Restaurant

sucht auf 1. oder 15. April 1967 oder nach Übereinkunft:

**Restaurationskellner
Restaurationskellner
Zimmermädchen
Patissier
(für 3 Monate, Juni bis September)**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sowie Gehalts-
ansprüchen erbeten an die Direktion, 3920 Zermatt.

Hotels Verenhof u. Ochsen, Baden AG

Nähe Zürich, 120 Betten und ganzjährig geöffnet, benötigt noch:

- Gouvernante-Tournante
- Chef de rang
sprachkundig und mit Praxis in der Schweiz
- Commis de rang
- Zimmermädchen
- Anfangszimmermädchen
- Commis de cuisine

Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

Erstklasshotel in 8002 Zürich

sucht in Jahresstellen:

- Demi-Chef de rang
- jüngerer Réceptionist
- Commis de cuisine
- Hallen-Tournant

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des

Hotels Engematthof, 8002 Zürich

Assistant-Manager

in Jahresstelle (Eintritt nach Vereinbarung) für Erstklassbetrieb im Tessin
gesucht.

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Avancement zum Direktor möglich.

Gutausgewiesene Bewerber melden sich unter Chiffre AM 2306 an die
Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel-Restaurant Rheinfelderhof
Basel**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- in Jahresstelle:
- Hotelpraktikantin
(für Büro, Réception, Economat usw.)
- Jungkoch
- Serviertochter
- Kellner
- Buffettochter oder -bursche
- Aushilfen für Mustermesse:
(14.-25. April)
- Köche
- Serviertöchter
- Kellner

Offerten erbiten wir an die Direktion, Telefon (061) 32 35 60.

Grand Hotel National, 6000 Luzern

sucht für kommende Sommersaison 1967

Commis de rang

Eintritt per 1. Mai 1967.

Bewerbungen mit Foto, Zeugnisabschriften und Lebenslauf sind an die Di-
rektion zu richten.



**Hôtel du Lac
Estavayer-le-Lac**

On demande avec entrée de suite pour longue saison:

- sommelière (deux services)
- sommelier
- Gains élevés au pourcentage.

Faire offre à l'Hôtel du Lac, 1470 Estavayer-le-Lac, téléphone (037) 63 13 43.



**Flughafen-Restaurant
8058 Zürich-Kloten**

offeriert folgende Saison- oder Jahresstellen mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Commis de cuisine
- Commis Patissier
- Restaurationskellner
- Buffettochter

Wir bieten: – abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit
– geregelte Arbeits- und Freizeit nach Gesamtarbeitsvertrag
des Kantons Zürich
– den Leistungen entsprechende Salarierung

Wir erwarten: – gute Berufsausbildung
– Einsatzwille und Zuverlässigkeit
– Freude an guter Zusammenarbeit

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an den Personal-
chef, Flughafen-Restaurant, Postfach, 8058 Zürich.

Erstklasshotel in Bern sucht in Jahresstelle

Gouvernante

für Etage und Economat. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten unter Chiffre GO
2290 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



9470 Buchs SG

sucht in Jahresstellen:

- Saucier
guter Restaurateur
- Restaurationskellner

Offerten an Fritz Gantenbein, Chez Fritz, Buchs SG, Telefon (085) 6 13 77.

Le Grand Hôtel des Rasses

cherche pour la saison d'été et d'hiver, avec entrée fin mai/début juin:

bureau et loge: **secrétaire de réception
stagiaire de réception
chasseur-postman
même débutant (si possible avec permis de conduire)**

étages: **portier
femmes de chambre
aide-femme de chambre**

restaurant/
salle à manger: **maître d'hôtel
chef de rang
demi-chefs de rang
commis de rang
barmaid**

cuisine: **chef de cuisine
chef de partie
commis de cuisine
garçons de cuisine
cuisinière pour la cafétéria**

office: **garçons d'office**

lingerie-repassage: **filles de lingerie**

jardin: **jardinier
garçon de maison**

La station des Rasses (Jura vaudois) est en plein dé-
veloppement et le Grand Hôtel possèdera à partir de
cet automne sa propre piscine et des salles de con-
grès.

Les offres accompagnées de copies de certificats et photo sont à adresser
à Monsieur R. Thiévent, Hôtel Victoria, Lausanne.



sucht für die kommende Sommersaison, bei Zufriedenheit auch für die Wintersaison 1967/68, folgende bestausgewiesene Kräfte:

Chefs de partie:

**Chef Saucier
Chef Patissier
Chef de garde**

Commis de cuisine:

**Commis Patissier
Commis de cuisine**

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind dringend erbeten an die Direktion Suvretta House, 7500 St. Moritz.

**Hotel-Restaurant Beau-Site
3800 Interlaken**

sucht in Jahresstellen:

**Restaurationsstücher
evtl. Kellner
Saalkellner**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Kochlehrling
in Restaurationsbetrieb.

Offerten an R. Olinger,

**Hotel-Restaurant Alpenklub
6390 Engelberg**

**Gesucht
in mittleres Passantenrestaurant**

Küchenchef-Alleinkoch

Eintritt 19. April für 3 bis 4 Wochen Militärdienst-ablösung (evtl. Jahresstelle). Neuzeitliche Einrichtung, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion Hotel Astoria, 4500 Solothurn, Telefon (065) 2 75 71.

Gesucht für Sommersaison 1967 und Wintersaison 67/68 nach Pontresina, mit Eintritt ca. 10. Juni oder nach Übereinkunft:

**Sekretärin
Aide-Directrice
Oberkellner**
mit kleiner Brigade
**Hotelpraktikantin
Zimmermädchen**
sowie div. unteres Personal.

Offerten erbeten an den Besitzer G. Klainguti, unter Beilage von Zeugnisabschriften oder Referenzen an

**Klainguti's Hotel Languard
Pontresina**

Park-Hotel, 7504 Pontresina (Engadin)

sucht für Sommersaison:

**Sekretärinpraktikantin
Commis de rang**

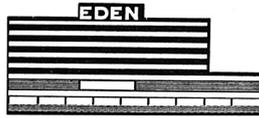
Engagement für lange Wintersaison kann zugesichert werden.

Offerten erbeten an E. Hofer, Dir., Telefon (082) 6 62 31.

Gesucht nach Übereinkunft, evtl. in Jahresstelle

Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften an Fam. Fuchs
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 41 32



**Hotel Eden
Lugano**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison bis Ende Oktober

**Commis de cuisine
Commis de rang
Kochlehrling**
(Lehrstelle für Wintersaison kann vermittelt werden.)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto an die Direktion

Hotel Eden, 6900 Lugano Telefon (091) 54 26 12.



**Hotel Schützen
4310 Rheinfelden**

(Nähe Basel)

sucht für sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison bis November 1967 jüngere, tüchtige

**Allgemeingouvernante, evtl.
(Hilfs-)Anfangsgouvernante**

Interessante, abwechslungsreiche Stelle bei besten Arbeitsbedingungen.

Schriftliche oder telefonische Offerten an F. Kottmann, Bes., Telefon (061) 87 50 04.

Hotel des Alpes, Flims-Waldhaus

sucht:

**Chef de partie od. Commis de cuisine
Patissier oder Commis Patissier**

für Sommer- und Wintersaison. Sehr gute Bezahlung für 10 volle Monate, moderne Küche und geregelte Arbeitszeit.

Erbitten Offerten an A. Zimmermann.

LUGANO

Wir suchen:

**Buffetdame und
Buffettochter**

Für tüchtige, gelernte Kraft gutbezahlte Jahresstelle.

Offerten erbeten an

Hotel Colorado, Restaurant Tavernetta, 6900 Lugano

Hotel-Restaurant Oberland, Interlaken

sucht zuverlässigen, sprachkundigen

**Chef de service—
Aide du patron**

mit gründlicher Berufsausbildung. Vertrauensposten.

Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen an H. Wagner, Hotel Oberland, 3800 Interlaken.

**Hôtel Pierre des Marmettes 1er rang
Monthey VS**

cherche (entrée de suite) :

**chefs de rang
Commis de rang**

Faire offre à la direction, 1870 Monthey.

**Grand Hotel Bellevue
3780 Gstaad B.O.**

sucht für die kommende Sommersaison (Juni bis September):

**Oberkellner
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Stagiaire im Service**

**Commis de cuisine
Lingère**

Chasseur

Kassier für den Minigolf
(Student oder Schüler)

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison 1967/68 zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen beliebe man an die Direktion zu richten.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle erfahrene und an selbständiges Arbeiten gewohnte

Economatgouvernante

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an R. Mühlberg, Dir., Postfach, 8023 Zürich, Telefon (051) 25 86 40.

Aide du patron—Assistent-Manager

Erstklassiges Passantenhotel in Bern mit 80 Betten und Spezialitätenrestaurant sucht tüchtigen, sprachkundigen Vertrauensangestellten zur Mithilfe und Entlastung des Pächters.

Infolge der fremdenpolizeilichen Vorschriften kann nur ein Schweizer oder ein langjährig in der Schweiz ansässiger Ausländer mit Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung eingestellt werden.

Anmeldungen an Hans Marbach, Hotel Bären, 3001 Bern. Anfragen Telefon (031) 22 33 67.

Hôtel Central, 1884 Villars

(1300 m, Alpes Vaudoises)

Nous cherchons pour la saison d'été ou à l'année :

**barmaid
sommelière de restaurant
garçon ou fille de restaurant**
(débutants)
**commis de cuisine
femme de chambre
aide femme de chambre
fille de maison**

Faire offre par écrit avec photo.

Kongresshaus, Zürich

sucht per 1. Mai 1967 für seinen Night-Club «Hazyland» einen

Chef de service-Oberkellner

Gefl. Offerten von nur gutausgewiesenen Bewerbern sind erbeten an das Personalbüro.

Grand Hotel Europe, 6000 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt:

**I. Officegouvernante
Kaffeeköchin**

Sehr guter Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion zu richten. Telefon (041) 2 75 01.



**Hotel Baur au Lac
8022 Zürich**

sucht auf sofort oder nach Übereinkunft:

- Réception:
Praktikant (Schweizer)
- Petit Palais:
Oberkellner (Schweizer)
- Service:
Demi-Chef de rang
Commis de rang
- Küche:
Chef rôtisseur
Chef Tournant
- Kaffeeküche:
Kaffeeköchin (wird angelehrt)
- Verschiedenes:
Gärtnerin

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion zu richten.

**Hotel Central am See
Weggis**

sucht für lange Sommersaison:

- Serviertochter**
Saaltöchter
Saalpraktikantinnen
Zimmermädchen

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an B. Hofmann, Hotel Central, 6555 Weggis.

Hotel Rigi-Bahn, 6411 Rigi-Staffel

sucht für Sommersaison- oder Jahresstelle:

- junge, branchenkundige, freundliche
Restaurationsstochter
Saaltöchter (evtl. Anfängerin)

Eintritt 15. April oder nach Übereinkunft.

Offerten an Josef Rickenbach, Telefon (041) 83 11 57.

Kleines, neues Hotel garni im Stadtzentrum sucht für sofort

- Lingère** Mithilfe im Zimmerdienst.

Offerten mit Referenzen an

Hotel Arca garni, Bern
Gerechtigkeitsgasse 18.

**Kursaal-Casino
Bad Ragaz**

sucht für lange Sommersaison:

- freundliche und flinke
Serviertochter
Eintritt 28. April
Chasseur-Bouleur
Eintritt 28. April
Barpraktikantin
Eintritt 20. April

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erbeten an Dir. John C. Arpagaus, zur Zeit Hotel Excelsior, 7050 Arosa.

Hotel du Nord, Interlaken

sucht für Sommersaison 1967 (teilweise Jahresstellen), Eintritt März-Mai, nach Übereinkunft:

- Saal- und Restaurationsstochter**
Saal- und Restaurationskellner
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto erwünscht.



Wir suchen für Sommersaison

- auf ca. 20. April:
Kellner oder Serviertochter
auf ca. 15. Mai:
Servicepraktikant(in)
auf ca. 15. Juni:
Commis de cuisine
oder Praktikant

Fam. W. Seeholzer, Telefon (041) 81 10 02.

Hotel La Perla, Agno (Lugano)

sucht für kommende Sommersaison (Eintritt Ende April/Anfang Mai):

- Sekretärin**
Telefonist
Barmaid
Restaurationskellner
Buffetbursche
Zimmermädchen
Alleinpatissier
Kochlehrling

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Carmenna, 7050 Arosa.



Hotel Bernina, Samedan

sucht für seine starkfrequentierte Dancingbar Pic-As

Barmaid oder Barman

Eintritt ca. Mitte Juni.

Bei Zufriedenheit wird lange Wintersaison von Mitte Dezember bis Ende April zugesichert.

Offerten sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan.

Hotel-Restaurant Oberland, Interlaken

sucht auf den 1. Mai oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison:

- Buffetochter**
(auch Anfängerin, wird zur Buffetdame ausgebildet)
Köchin, Kaffeeköchin
oder Hilfsköchin

Offerten mit Lohnansprüchen erbeten an H. Wagner, Hotel Oberland, 3800 Interlaken.



Konzerthalle
Konferenz- und Bankettsäle
Restaurant «Carreau Rouge»

sucht in Jahresstellen:

- Küche: **Chef Saucier**
Chef Patissier
Commis de cuisine
Commis Patissier

Buffet: **Buffetdame** (evtl. Anfängerin)

Empfang: **Telefonistin**
für Telefondienst, Information, Rauchwarenkiosk.

Bewerbungen mit Foto und Zeugnisabschriften bitte an Kursaal Bern, Dir. Ed. Kleinert, oder setzen Sie sich telefonisch mit uns in Verbindung: (031) 42 54 66.

Hotel St. Gotthard, Küssnacht am Rigi

Spezialitätenrestaurant sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstellen:

- Commis de cuisine (II. Koch)**
Serviertochter oder Kellner
als Tournant

Gute Bezahlung, geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima.

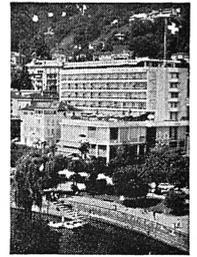
Offerten sind erbeten mit Zeugnisabschriften an die Direktion des Hotels St. Gotthard, 6403 Küssnacht.

LOCARNO – TESSIN – ASCONA

Wir suchen für unsere Betriebe:



HOTEL **muralto**
AU LAC, LOCARNO



- Commis de rang** (Deutsch sprechend)
Commis de cuisine
Buffetöchter
Buffetburschen
Garzone di cucina
Lingeriemädchen
Hilfskontrolleur(euse) (mit Fahrausweis)
Aide-économat

Tea-Room **al porto** Locarno

- Serviertochter**
Buffetöchter
Buffetburschen

Hotel-Restaurant **al porto** Ascona

- Restaurationsstochter**
I. Saaltöchter
I. Buffetdame
Buffetochter
Buffetbursche
Hilfszimmermädchen
Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen an die Feldpausch S.A., 6600 Locarno.

Hotel Excelsior, 1820 Montreux

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Saucier-
Küchenchefstellvertreter**

Praxis als Chef de partie, gute Fachkenntnisse und Organisationstalent sind erforderlich. Mindestalter 25 Jahre alt. Gute Französischkenntnisse sind unerlässlich.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind zu richten an Fritz Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

CASINO KURSAAL, INTERLAKEN

sucht für die Sommersaison:

- I. Buffetdame**
Patissier
Sekretärin-Kontrollreuse

Gute Verdienstmöglichkeiten. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Foto und Lohnansprüchen sind erbeten an Casino Kursaal, zu Händen der Direktion, 3800 Interlaken.

**HOTEL ARCA
GARNI BERN**

in der Altstadt Bern sucht

Praktikantin oder junge Tochter

Deutsch und Französisch sprechend. Einmalige Gelegenheit sich in allen Sparten eines gepflegten Kleinbetriebes auszubilden.

Angenehme Atmosphäre und gute Honorierung.

Offerten an Hotel Arca garni, 3011 Bern.



Hôtel Beau-Rivage Genève

cherche

pâtissier

pour son nouveau restaurant français. Place à l'année, entrée de suite ou à convenir.

Envoyer copies de certificats, photo et curriculum vitae à la direction.



Hotel Bernerhof, Gstaad

sucht per 15. April 1967

Sekretärin

in allen Sparten versiert, Journal- u. sprachkundig.

Offerten sind zu richten an W. Pavan, Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad, Telefon (050) 4 12 51.

Hotel Waldheim, 6366 Bürgenstock

sucht für kommende Sommersaison:

- 2 Saaltöchter
- 2 Zimmermädchen
- Buffetöchter

(evtl. Anfängerin)

Offerten erbeten an H. Amstutz.

Hotel Elite garni, 3920 Zermatt

sucht für die Sommersaison 1967:

- Sekretärin-Praktikantin
- Zimmermädchen
- Hausbursche

(evtl. Student)

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen sind zu richten an die Direktion.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Restaurationsstochter

Hoher Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Hotel-Restaurant Alpenklub 6390 Engelberg

Gesucht auf den 15. April oder 1. Mai

Praktikantin

oder junge Tochter für Büro und Empfang und Hilfe am Buffet, geregelte Arbeitszeit.

Offerten an

Hotel Glockenhof, 4600 Olten

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- Commis de cuisine
- Chef de partie
- Koch-Pâtissier
- Saaltöchter
- Praktikant(in) für Service und Buffetablösung

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Fam. Blaser,

Hotel-Restaurant Ländte 3653 Oberhofen

Telefon (035) 7 15 53.

Etablissement de 1^{er} ordre sur le lac Léman cherche

concierge de nuit

(français couramment)

portier de nuit

Entrée tout de suite ou date à convenir.

Offres sous chiffre CP 1935 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Das Hotel Silvretta, 7250 Klosters

(180 Betten, verschiedene Restaurants)

sucht auf Beginn der Sommersaison 1967

Chef de cuisine

der alle Fähigkeiten mitbringt, die gastronomische Tradition des Hauses erfolgreich fortzusetzen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Giorgio Rocco, Besitzer und Leiter, Telefon (083) 4 13 53.

Hotel Matterhornblick, 3920 Zermatt

sucht für Sommersaison 1967:

Alleinkoch oder Köchin

Anfangssaaltöchter

Anfängerin wird angelernt.

Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft. Bei Eignung Winterengagement zugesichert. Kost und Logis im Hause. Familiäre Behandlung.

Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (028) 7 72 42.

Hôtel-Restaurant du Vieux Chalet, Crésuz

(Gruyères) cherche

couple

de préférence cuisinier pour direction ou gérance. Excellente affaire d'un style unique. Conditions à convenir. Entrée immédiate.

Renseignements et rendez-vous tél. (029) 3 46 04 ou 2 73 61.

Hotel Obersee, Arosa

sucht:

- Restaurationsstochter
- Commis de cuisine oder
- Köchin neben Chef
- Lingeriemädchen
- Zimmermädchen
- Küchenburschen

Eintritt anfangs Juni 1967.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an W. Weber, Hotel Obersee, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 12 16.

Hotel Butterfly, 8008 Zürich

Kreuzstrasse 40

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

- II. Chef de réception
- Telefonist
- Chef de rang
- Commis de rang

Offerten sind an die Direktion erbeten.

Hotel Cornavin, 1211 Genève 2

cherche pour entrée immédiate ou date à convenir:

- chasseur,
- év. chasseur-téléphoniste
- femmes de chambre
- filles d'office
- filles et commis de salle
- filles de lingerie

de préférence de nationalité suisse, permis C ou frontaliers.

Places stables, bons salaires, bonne nourriture avec logement individuel. Conditions de travail agréables.

Faire offre avec photo et copies de certificats à la direction de l'hôtel.

Cercasi per la stagione estiva (entrata subito):

- cameriera ai piani
- lingère (stireria)

Offerte con certificati e foto spedire subito alla famiglia R. Brunner,

Hotel-Restaurant Minerva, Lugano

Grand Hotel Victoria-Jungfrau, 3800 Interlaken

sucht für die Jungfrau-Grillstube

Restaurationstöchter oder Kellner

(sprachgewandt und fachkundig). Guter Verdienst. Eintritt per 1. Mai 1967.

Saison bis anfangs Oktober 1967.

Offerten mit Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Restauran- t

Wir suchen per sofort in neuzeitlichen Betrieb:

- Koch
- Barmaid od. Anfängerin
- Buffetdame
- Serviertöchter

Lunch- Bar

Ihre Offerte oder Telefon erwartet
Dir. W. u. A. Lisak-Dick
Telefon (031) 22 45 00

Bubenbergplatz 12, 3000 Bern

Haben Sie Freude am Beruf

und möchten Sie gerne einen schönen, modernst eingerichteten Restaurationsbetrieb in grösserer Stadt leiten? **Wir suchen**

Chef de cuisine-Gerant

(vorzugsweise Ehepaar). Initiativem, gutausgewiesenen Fachmann bieten wir einen gutbezahlten, selbständigen Posten mit schöner Wohnung.

Wir erwarten Ihre Zuschrift mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre N 8223 Ch an Publicitas, 7002 Chur.

Badhotel Hirschen, Baden

(100 Betten)

sucht nach Vereinbarung

Sekretärinpraktikantin

Saison bis Ende November 1967.

Offerten sind erbeten an Frau R. Friz-Wüger, 5400 Baden.

Hotelsekretärin

per sofort in Jahresstelle gesucht.

Offerten an

Hotel Waldhaus Dolder, 8000 Zürich

Hotel Walther 7504 Pontresina

sucht für die kommende Sommersaison:

Büro:

Sekretärin

(erfahren und möglichst in Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst)

Saal:

- Commis de rang
- Demi-Chefs de rang

Küche:

- Chefs de partie
- Commis de cuisine

Etage:

- Zimmermädchen
- Portier

sowie eine

Bar- und Hallentöchter

Bei guter Zusammenarbeit Winterengagement möglich.

Offerten sind zu richten an Hotel Walther, 7504 Pontresina, Telefon (082) 6 64 71.

Erstklasshotel im Tessin

sucht zu baldigem Eintritt:

Hotelsekretärin

für Empfang, Journal, Kassa

- Sekretärinpraktikantin
- Chef de rang

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto unter Chiffre E1 1989 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Bernerhof, Kandersteg

sucht für Sommersaison

Sekretärin-Praktikantin

Offerten mit Angabe von Gehaltsansprüchen erbeten an G. Meier, Dir., Hotel Bernerhof, 3718 Kandersteg.

Gesucht für die Sommersaison eine tüchtige

Alleinköchin

Guter Lohn, Familienanschluss, geregelte Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Fam. Kalbermatten, Pension du Soleil, 3906 Saas Fee, Telefon (028) 4 81 66.

Gesucht per 1. Mai, evtl. früher, tüchtiger

Chef de partie

(Saucier)

in mittlere Brigade (nur Schweizer oder Niederländer)

Offerten an H. Wüger, Hotel Sternen Oerlikon, Postfach, 8050 Zürich, Telefon (051) 46 77 77.

basel



Nachtconcierge
in Jahresstelle gesucht
zu baldmöglichstem
Eintritt. Passantenhotel.
Aufstiegsmöglichkeiten
innerhalb der Gesell-
schaft. Vielseitige und
gutbezahlte Stelle.
Erlaubt erbeten an
die Direktion.

hotel
Excelsior
garni
Aeschengraben 13 Telefon 061/35 31 33

Hotel Wilerbad

am Sarnersee sucht noch für teilweise lange Sommersaison,
mit Eintritt zwischen April und Juni:

**Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Officemädchen
Serviertöchter, evtl. Kellner
Anfangsserviertöchter**

Studentinnen während der Sommerferien Juli/August
als Saalpraktikantinnen.

Anfragen oder Offerten an M. Rogger, Hotel Wilerbad,
6062 Wilen-Sarnen, Telefon (041) 85 12 92.

**Park-Hotel und Weisses Kreuz
7504 Pontresina (Engadin)**

Gesucht für Sommersaison mit Eintritt Anfang Juni 1967:

**Chef Saucier
Chef Gardemanger
Commis de cuisine**

Engagement für lange Wintersaison kann zugesichert
werden.

Offerten an E. Hofer, Dir., Telefon (082) 6 62 31.

Gesucht nach Zermatt

für die kommende Sommersaison:

Alleinsekretärin
(sprachkundig)
Grillkoch
Chef de rang
2 Serviertöchter
(sprachkundig), in gutgehendes Restaurant
Commis de cuisine
Bahnportier
Gouvernante Economat-Office

Offerten erbeten an Hotel Bristol, 3920 Zermatt, Leander
Perren, Telefon (028) 7 76 16/17.

Gesucht in beliebtes Passantenrestaurant tüchtiger, selbst-
ständiger, jüngerer

**Kellner oder
Restaurationstochter**

(Schweizer bevorzugt). Jahresstelle. Geregelt Ar-
beits- und Freizeit, hoher Verdienst. Eintritt Mitte
April oder 1. Mai.

Auskunft Telefon (045) 2 75 71, Direktion

Hotel Astoria, 4500 Solothurn

Hotel Alpstubli, 6433 Stos

sucht auf Anfang Juni tüchtigen, selbständigen

Koch evtl. Köchin
Guter Verdienst.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Fam. Immoos, Hotel
Alpstubli, 6433 Stos, Telefon (043) 3 23 04.

Gesucht auf Anfang Juni 1967 oder nach Vereinbarung:

**Commis de cuisine
Saalkellner
Zimmermädchen**

Hotel Alpenrose, 3823 Wengen
Telefon (036) 3 46 51

Rôtisserie de l'Horloge, Basel

sucht in Jahresstelle auf 1. Mai 1967 2 tüchtige

Restaurationskellner

Guter Verdienst. Im Sommer Betriebsferien.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Restaurant-Rôtisserie Horloge,
Mustermesse, 4000 Basel.

Hotel Schweizerhof, Zürich

sucht in Jahresstelle auf sofort oder nach Übereinkunft:

**Lingeriegouvernante
Economathilfe**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an R. Mühlberg, Dir., Postfach,
8023 Zürich, Telefon (051) 25 86 40.

Hotel des Alpes, Flims-Waldhaus

sucht für Sommer- und Wintersaison (Eintritt 1. Juni 1967):

Oberkellner
(auch qualifizierter Chef de rang als Winebutler)
2 Saaltöchter oder -kellner

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit.

Erbitte Offerten an A. Zimmermann.

Hotel Adler, Grindelwald

sucht auf Anfang-10. Mai für lange Sommersaison:

**Chef de rang
Demi-Chef de rang
Glätterin-Stiratrice
Küchenbursche(-mädchen)**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion, 3818 Grindel-
wald.

Kongresshaus Zürich

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung

**Chef Tournant
Commis Saucier
Commis Entremetier
Commis Gardemanger
Commis Tournant**

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche bei
freier Verpflegung sind erbeten an das Personalbüro.



**Hotel Volkshaus
8401 Winterthur**

Wir suchen vom 1. April 1967 in gutgehenden Hotel- und Restaurationsbetrieb
(Jahresstelle)

**Praktikantin
oder 2. Sekretärin**

Bedingung: Englische Sprachkenntnisse und geläu-
figes Maschinenschreiben. Bevorzugt wird Schweizerin.

Ferner suchen wir nach Übereinkunft in gutbezahlte Jahresstelle

Chef de partie

Langjährige Erfahrung im Beruf.

Offerten sind erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus, 8400 Winterthur.

Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

sucht von Mitte April bis Ende Oktober 1967:

**Economat-Tournante
Commis de rang**

Offerten bitte an O. Sutter.

Hotel Excelsior, 1820 Montreux

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung eine initiative und zuverlässige

Sekretärin

für Gästeempfang, Korrespondenz und Inkasso sowie Bedienung des
Fernschreibers. Bedingung Deutsch, Französisch und Englisch in Wort
und Schrift.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Lebenslauf und den üblichen Un-
terlagen an Fritz Liechti, Hotel Excelsior, 1820 Montreux.

On cherche pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire de réception

sachant les langues. Place à l'année.

Prière d'adresser les offres à la direction de l'Hôtel des Trois Couronnes,
1800 Vevey.

Strandhotel Belvédère, Spiez

(Thunersee)

sucht in Jahres- oder Saisonstellen:

2 Restaurationstöchter
(Tranchieren und Flambieren) in unser Restaurant
français
**Buffetdame
Buffettochter
Buffetpraktikantin
Commis de cuisine
Zimmermädchen oder
Anfangszimmermädchen**
Eintritt sofort.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion.

Hotel Seestern, 6315 Oberägeri

Wir suchen in Jahresstelle einen exklusiven

Küchenchef

Verlangt wird: Persönlichkeit, nicht unter 30 Jahren, befähigt zur völlig
selbständigen Führung und Koordination der Küche.
Vorzüglicher Spezialitätenkenner
Sicherer Kalkulator
Angenehmer Charakter

Wir bieten: Hohen Anfangslohn, gutes Arbeitsklima, für Verheirateten
kann evtl. Wohnung vermittelt werden.

Melden Sie sich bitte bei A. Iten, Hotel Seestern, 6315 Oberägeri.
Telefon (042) 7 58 55.

Gesucht in erstklassiges Spezialitätenrestaurant junger, tüchtiger

Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt sofort.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Restaurant Locanda,
Singerhaus, 4000 Basel.

Nouvelle Hôtel-Motel, Lac Léman, 8 km de Lausanne, clientèle internationale,
cherche pour de suite

un(e) secrétaire de réception

parlant les langues. Place à l'année.

Prière de faire offre avec curriculum vitae et prétention de salaire sous
chiffre MO 2087 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotel Byron, 1844 Villeneuve

cherche de suite en saison ou à l'année:

**commis de cuisine
garçon de cuisine
portier d'étage
femme de chambre
lingère**

Adresser offre à la direction ou se présenter.

Restaurant zum braunen Mutz, Basel

sucht in Jahresstellen:

Küchenchef
sowie
Saucier

Offerten erbeten an A. Scheck, Restaurant zum Braunen Mutz, Barfüsserplatz 10, 4000 Basel.

Luzern

Hotel-Restaurant Luzernerhof

Für unsern Restaurationsbetrieb suchen wir gewandte, Englisch sprechende

Restaurationsstochter

und für unsere neue Hotelbar jüngere, sympathische, sprachkundige

Barmaid (evtl. Anfängerin)

Neuer, gepflegter Erstklassbetrieb, gute Verdienstmöglichkeit.

J. A. Dittli, Besitzer. Telefon (041) 33073.

3860 Meiringen B.O.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in modernes, neu umgebautes Hotel-Restaurant:

**Serviertochter
Koch oder Commis**

Lange Sommersaison, wenn gewünscht Jahresstellen.

Offerten erbeten an Arnold A. Anderegg, Hotel Victoria, 3860 Meiringen, Telefon (036) 51033.

Hotel Alpenblick, Weggis

(90 Betten) Vierwaldstättersee
sucht per sofort:

Sekretärinpraktikantin
(sprachkundig)
**junger Chef de partie
Commis de cuisine
Officetochter
Zimmermädchen
Saalpraktikantin od. Anfängerin**

Sich melden bei Fam. Ertl, Hotel Rebstock, 6000 Luzern.

Paprika sucht

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Wir bieten gerogene Arbeitszeit und guten Verdienst.
Der Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen.

Offerten an Restaurant Paprika
Ch. H. Sidler, Blumenrain 12
4000 Basel
Tel. (061) 232044

Directeur d'hôtel

marié, son épouse étant également de la partie, trouverait place stable dans grand hôtel à Genève. Bonnes références exigées.

Faire offre avec photo à Fiduciaire Chs. Staellos, 36, rue de Carouge, Genève.



cherche

assistante de réception

ayant une très bonne connaissance des langues, habile dactylo, aide au caissier.

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre avec prétentions de salaire et références à la direction.

La Piccola Romantica in Melide

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

**Alleinkoch oder -köchin
2 Serviertochter (mit Sprachkenntnissen)
Haus- und Küchenburschen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte richten an Ch. Stiefel, La Piccola Romantica, 6815 Melide.

Gesucht in Jahresstelle, sprachkundige, tüchtige, an selbständiges Arbeiten gewohnte

Sekretärin

in Hotel- und Handelsbetrieb nach Davos.

Guter Lohn, wenn gewünscht, Kost und Logis im Hause. Familiäre Behandlung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre SE 2220 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotellerohopaar gesetzten Alters sucht

**Gérance oder Pacht
eines Hotel garni**
mit oder ohne Restaurant.

Beste Referenzen.

Offerten erbeten unter Chiffre GP 2203 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht nach Saas Fee für die Sommersaison

Restaurationsstochter

in gutgehendes Speiserestaurant. Guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an Sporthotel J. Bumann, Telefon (028) 48344.

Locarno (Tessin)

Gesucht von Erstklasshotel:

Alleinpatissier (per 1.5.1967)
**Entremetier
Zimmermädchen
Maschinenstopferin
Commis de rang**

Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Foto und Zeugniskopien an

Park-Hotel, 6600 Locarno

ADELBODEN sucht für Grillroom

**versierten Chef de partie
od. jüngeren Küchenchef**

Sommersaison und lange Wintersaison.

Offerten an Fam. J. E. Oestreich, 3715 Adelsboden, Telefon (033) 95131.

Ins Tessin gesucht

Hilfsköchin oder Mädchen
mit guten Kochkenntnissen.

Guter Lohn.

Offerten an Hotel Arcadia, 4612 Ascona, Telefon (093) 21015.

Gesucht mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter für Rôtisserie
Buffetochter (Schichtbetrieb)

Jahresstellen. Zimmer im Hause. Sehr hoher Verdienst. Geregeltete Freizeit.

Offerten an Fred Tschanz,

**Gasthof und Rôtisserie z. Stammbaum
8603 Hegnau ZH** Telefon (051) 864108.

**Die Zimmermann Hotels
Schweizerhof
und National-Bellevue
in 3920 Zermatt**

suchen für kommende Sommersaison:

**Chefs de rang
Demi-Chefs de rang
Commis de salle
Restaurationstochter
Officegouvernante
Etagenportier
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Saucier**

Dem bedienungsgeldberechtigten Personal werden feste Löhne bezahlt.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an die Direktion.

**Internationales Flughafen-Restaurant
Basel** sucht:

**Sous-Chef de cuisine
Chefs de partie
Buffetdame**

Bei Eignung Jahresstellen.

Offerten an die Direktion Internationales Flughafen-Restaurant, 4000 Basel 25.

Zermatt

Hotel Derby, Tea-Room, Restaurant

sucht für Sommersaison 1967 von Juni bis September:

**Restaurationstochter
Restaurationskellner
Buffetochter oder Buffetbursche
Patissier
Zimmermädchen**

Bei Zufriedenheit ist Wintersaisonengagement (November bis April) in Aussicht gestellt.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen erbeten an die Direktion, 3920 Zermatt.

**Hotel-Restaurant Tivoli au Lac
6902 Paradiso-Lugano**

sucht für die Saison vom 15. April bis 20. Oktober 1967:

**Alleinkoch
Zimmermädchen
Tournant**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.



**Hotel Ochsen
Lenzburg**

sucht

Gouvernante als Stütze der Hausfrau
Hoher Lohn, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an H. Schatzmann, Hotel Ochsen, 5600 Lenzburg, Telefon (064) 512404

Hotel Ermitage, 1622 Les Paccots FR

sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle oder für Saison:

**Küchenchef
Serviertochter
Buffetochter**
(kann angelernt werden)

Offerten sind erbeten an O. Bayard-von Arx, Telefon (021) 567541

**AG Motel in Vaduz
Fürstentum Liechtenstein**

sucht für lange Saison (April bis November 1967):

**Buffetdame
Buffetpraktikantin
Büropraktikantin**

Offerten mit den üblichen Angaben an H. Ferr erbeten, Telefon (075) 22666.



seehotel meierhof

8810 Horgen-zürich

Haus ersten Ranges

(230 Betten) sucht für lange Sommersaison:

Büro:

Stagiaire (für Waren- und Bonkontrolle)

Küche:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Economatgouvernante**

Service:

**Barpraktikant
Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang**

Etage:

**Etagegouvernante
Etagepraktikantin**

Lingerie:

**Lingeriegouvernante
Lingeriemädchen** (sprachkundig)

Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Seehotel Meierhof, 8810 Horgen ZH, Telefon (051) 822961.

Hotel Oberalp, Sedrun

Gesucht für kommende Sommersaison (Ende Mai bis Ende Oktober 1967):

**Alleinkoch oder Köchin
Hilfskoch oder Köchin
Küchenbursche oder -mädchen
Alleinportier
Saaltochter**

Offerten sind zu richten an Hotel Oberalp, 7188 Sedrun, Telefon (086) 7155.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter oder Kellner
(nur Schweizer)

Zimmer vorhanden. Geregeltete Arbeitszeit. Guter Verdienst.

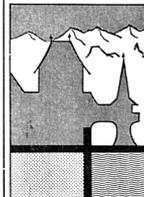
Offerten sind zu richten an

**Hotel Schweizerhof, Bahnhofbuffet
8620 Wetzikon ZH** Telefon (051) 770425

Conditorie Coniserie Carlo Immoos

Gesucht in unsere Konditorie
1 Konditor
Ins Restaurant:
1 Serviertochter
wenn möglich mit Sprachkenntnissen, Eintritt nach Übereinkunft.

Garsauerstr. 10
6440 Brunnen
Tel. 043 91870



**Hotel-Restaurant
Kreuz
3653 Oberhofen**

am Thunersee
Telefon (033) 71448

sucht:

**Restaurant-Serviertochter
Saalpraktikanten(-innen)
Zimmermädchen** (Anfängerin)

Für unsere neue Bar servicekundige

Barmaid

Gesucht tüchtige

Alleinköchin
in neuingerichtete Küche.

Jahresstelle. Lohn und Stellenantritt nach Übereinkunft.

Offerten an F. Fuster, Walliserkanne, Marktgasse 3, 3600 Thun, Telefon (033) 29414.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter
oder Kellner
Etagenportier
Zimmermädchen
Servierlehrtöchter
 (Fähigkeitsausweis nach 1½-jähriger Lehrzeit)

Offerten sind zu richten an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

Hotel Braunwald-Bellevue
8784 Braunwald GL (100 Betten)

sucht für kommende Sommersaison und evtl. Wintersaison:

2 Commis de cuisine (mit Praxis)
Kochlehrling
2 Küchenmädchen
Küchenbursche
4 Commis de salle
Restaurationsstochter
Zimmermädchen (auch Anfängerin)
Hausbursche-Hilfsportier
Anfangsbuffetmädchen
 für Buffet und Office
2 Lingeriemädchen
Büro-Réceptionspraktikantin
Bahnkondukteur-Hallenportier

Eintritt ca. 1. Juni 1967. Saisondauer bis gegen Ende September.

Offerten mit Unterlagen und Bild erbeten an die Direktion.

Gesucht per sofort tüchtiger

Chef de service

für grösseren Hotel- und Passantenbetrieb. Angenehmes Arbeitsklima. Gute Entlohnung.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre CF 2072 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel Beau-Site, Zermatt

sucht für Sommersaison folgendes Personal:

Sekretärin
Saaltöchter oder Kellner
Lingeriemädchen und Lingère

Offerten mit Bild und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

Gesucht nach Übereinkunft:

Hilfsköchin
Saaltöchter
Saalpraktikantin

Offerten erbeten an

Badhotel Schweizerhof
5401 Baden

Wir suchen

per sofort für die Dauer der Mustermesse, 15.-25. 4. 67 (auf Wunsch auch länger):

Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang

für unser Erstklassrestaurant Au Premier.

Unterkunft im Personalhaus.

Offerten sind erbeten an die Direktion Hotel International, 4000 Basel, Telefon (061) 24 98 00.

Hotel International

Strandhotel du Lac Därligen

am Thunersee, sucht für Sommersaison:

Koch
Kellner für Saal und Restaurant
Saaltöchter
Zimmermädchen
Portier-Hausbursche
Serviertöchter für sofort

Offerten sind erbeten an Gebr. Schärz, Strandhotel du Lac, 3707 Därligen am Thunersee, Telefon (036) 3 11 71.

Gesucht in führenden Restaurationsbetrieb in Jahresstellen:

Demi-Chef
Commis de rang

Offerten erbeten an H. Reiss
Restaurant du Théâtre, 3001 Bern
 (Fächer), Telefon (031) 22 71 77.

Gesucht für die nächste Sommersaison:

Obersaaltöchter
Saalpraktikantin
Saaltöchter
2 Zimmermädchen
Commis de cuisine
Kochlehrling
Küchenpersonal
Buffetdame

Eintritt 1. Mai oder 1. Juni oder nach Übereinkunft.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an

Hotel Römerhof, 3954 Leukerbad
 Emil Loréten.

Hôtel-Bar du Chasseur
2072 Enges NE

Pour notre hôtel complètement restauré nous cherchons:

chef de cuisine
commis de cuisine
dame de buffet
2 sommelières
fille de salle
plongeur

Place à l'année. Entrée de suite ou à convenir.

Faire offre à la direction de l'hôtel avec photo et copies de certificats.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison, evtl. Jahresstelle, selbständige(r)

Alleinköchin oder Koch
 in neu renoviertes Kleinhotel (40 Betten) mit Restaurationsbetrieb.

M. von Allmen-Schilt,
Hotel Sternen
3812 Wilderswil-Interlaken
 Telefon (056) 2 16 17.

Gesucht für sofort in Jahresstelle

Chef de partie

Hotel Oberland-Oberländerhof
3803 Beatenberg B.O.
 Telefon (056) 3 02 31.

sucht für sofort in Jahresstelle

Zimmermädchen

Eintritt per Ende Mai 1967.

Offerten erbeten mit Zeugniskopien.

Gesucht für die Sommersaison in Berghotel, Wallis

Alleinkoch oder gute Köchin

Guter Lohn, geregelte Freizeit.

Eintritt 15. Mai 1967 oder nach Vereinbarung.

Offerten erbeten an Hans Schröter, Schinerstrasse 10, 3700 Brig.

Hotel Schweizerhof Davos Platz

sucht für die Sommersaison (Ende Mai bis Ende September):

Pâtissier
Saucier
Commis de cuisine
Economat-Hilfsgouvernante
Hilfzimmermädchen

Bei Zutriedenheit Winterengagement zugesichert.

Offerten und Unterlagen erbeten an die Direktion.

Wir suchen tüchtige

Barmaid-Bufferstöchter

für gutlaufende Snackbar im Speiserestaurant im Zentrum der Stadt Zug.
 Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an Emil Ulrich,
Restaurant Hirschen, Zug
 Telefon (042) 4 29 30.

Fam. von Siebenthal
Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser

sucht für die Sommersaison

2 Zimmermädchen

Wir bieten: gute Entlohnung, interessante Freizeitgestaltung.

Offerten sind mit den üblichen Unterlagen zu richten an Herrn P. von Siebenthal, Hotel Hornberg, 3777 Saanenmöser, Telefon (030) 4 31 18.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Sekretärin-Praktikantin
Serviertöchter
Kellnerpraktikant
Commis de cuisine
Bufferstöchter
Hausbursche

Offerten an

Hotel Bahnhof-Terminus
4310 Rheinfelden
 Telefon (061) 87 51 11.

Hotel Rössli, Weggis

sucht für Sommersaison mit Eintritt per sofort od. nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter
Saaltöchter
Lingeriemädchen

Offerten an Cl. Hofmann, Hotel Rössli, 6555 Weggis, Telefon (041) 82 11 06.

Gesucht in Jahresstelle, sprachenkundige

Sekretärin

für Empfang, Journal, Korrespondenz, Kasse und Telefon.

Eintritt 1. Mai 1967, evtl. früher.

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto sind erbeten an O. Wenzler,

Hotel Neues Schloss, 8022 Zürich
 Stockerstrasse 17

Oasis-Dancing, Bar, Thun

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft freundliche und gepflegte

Barpraktikantin

sowie ab 1. Mai 1967 oder nach Übereinkunft

Dancingkellner

Sind Sie bereit, sich für einen erstklassig geführten Betrieb einzusetzen, um überdurchschnittlich zu verdienen, so bitten wir Sie Ihre tel. Anfrage zu richten an:

J. Recarens, Dancing Oasis, Hauptgasse 29, 3600 Thun, Telefon (033) 3 47 33.

Hôtel Beau-Rivage
1200 Genève

cherche

téléphoniste PTT

minimum 3 langues.

Entrée de suite ou à convenir.

Suisse ou avec permis C de préférence.

Hotel Bernerhof, Wengen

sucht in Sommersaison oder Jahresstelle:

Alleinsekretärin
 sprachenkundig (NCR-Maschine)
Restaurationsstochter
Saaltöchter oder -praktikantin
Zimmermädchen
Bufferstöchter
Koch-Tournant
Commis de cuisine

Eintritte Mitte Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnsprüchen sind erbeten an H. Perler, Hotel Bernerhof, 3823 Wengen.

Hotel Garni in Bern

sucht fachtüchtige und sprachenkundige

Hotelsekretärin

auf 1. Mai 1967, evtl. früher.

Offerten mit Referenzen, Foto und Angabe der Lohnsprüche sind zu richten an Frau C. Hess-Krebs, Hotel Krebs garni, Genfergasse 8, 3001 Bern.

Gesucht nach St. Moritz

Sekretär(in)

(Réception, Journal, Kassa)

3 Zimmermädchen
2 Etagenportiers
3 Commis de salle-Restaurant
2 Demi-Chefs

Offerten unter Chiffre NM 2161 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht für die Sommersaison (Eintritt April/Mai):

Sekretärin (Sprachkenntnisse)
Sekretärinpraktikantin
Obersaaltöchter
Serviertöchter für Saal und Restaurant
 evtl. **Kellnerpraktikant(in)**
Zimmermädchen
Tochter für Lingerie
Hausmädchen
Commis de cuisine

Offerten an **Hotel Kurhaus**
9057 Weissbad b. Appenzell

Gesucht in guten Restaurationsbetrieb

jüngerer Koch, evtl. Köchin

Offerten erbeten an J. Franzini, Restaurant National am Bahnhof, Winterthur, Telefon (052) 23 92 65.

Berghaus Niederhorn
3803 Beatenberg

sucht per Anfang Mai 1967:

Koch neben Chef
2 Restaurationsstochter
oder -kellner
Kioskverkäuferin
Bufferstöchter
Küchenbursche
Küchenmädchen (evtl. Ehepaar)

Offerten sind erbeten an die Direktion.



Hotel Bernerhof, Interlaken

Gesucht für lange Sommersaison: tüchtige

**I. Sekretärin oder
Sekretär-Aide du patron
Restaurationstochter
Commis de cuisine**

Offerten an die Direktion.

Hotel Metropole Interlaken

sucht für Sommersaison:

**Entremetier
Chef de rang
Saaltochter**

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an H. Bieri, Dir., Hotel Metropole,
3800 Interlaken, Telefon (036) 2 29 12.

On cherche

**filie ou garçon de buffet
garçon de cuisine**

S'adresser au

Restaurant du Théâtre, 2000 Neuchâtel
téléphone (038) 5 29 77.

Mittleres, modernes Stadthotel garni sucht in Jahresstelle
jüngere, freundliche und absolut sprachgewandte

Sekretärin-Gouvernante
Eintritt kann sofort erfolgen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an
Hotel Regina, 3000 Bern
Mittelstrasse 6, Telefon (031) 23 03 05.

Gesucht auf Ende Mai/Anfang Juni 1967

junge Saaltochter

Offerten sind zu richten an
Hotel Marguerite, 6390 Engelberg
Telefon (041) 74 13 21

Hotel Bellerive, 6900 Lugano

sucht:

**Commis de cuisine
Saaltochter oder Kellner
Buffetochter
Officebursche
Küchenbursche**

Offerten mit Zeugnisschriften und Foto an die Direktion.

Restaurant La Charbonnière 2762 Roches

sucht zu sofortigem Eintritt in Saison- oder Jahresstellen:

**Alleinkoch
2 Serviertöchter
2 Mädchen für Office u. Haushalt**

Ch. A. Kern, Telefon (032) 93 25 88.

Posthotel, Arosa

sucht für Sommersaison:

**Restaurationstöchter
Saaltöchter
Buffetöchter
Zimmermädchen
Commis de cuisine
Commis Patissier
Küchen- und Officepersonal**

Offerten erbeten an Hermann J. Hobi.

Hotel Schützenhaus 6362 Stansstad

(Vierwaldstättersee)

sucht für lange Sommersaison mit Eintritt Anfang Mai 1967
oder nach Übereinkunft:

**Hotelsekretärin
Saaltochter
Saalpraktikantin
Barmaid in Dancingbar
Restaurationstochter
Commis de cuisine
Kochlehrling**

Offerten mit Foto erbeten an Fam. R. Näpflin, 6362 Stansstad,
Telefon (041) 84 13 55.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Bürofräulein
für Réception, Telefon und allg. Büroarbeiten
(Mai-Oktober)
Chef de service
auch Anfänger, evtl. Dame
Zimmermädchen
Deutsch und Französisch sprechend
Serviertochter
für Speiserestaurant
**Commis de cuisine
Chasseur**
Geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Verdienst.

Offerten mit den üblichen Ausweisen und Ansprüchen an
Hotel Volkshaus, 3011 Bern
Telefon (031) 22 29 76

Sporting Restaurants, 2500 Biel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter
(Deutsch und Französisch)

Geregelte Arbeitszeit, hoher Verdienst.

Telefon (032) 3 92 44.

Sporthotel Kurhaus Frutt Melchsee-Frutt

sucht für Sommersaison vom 15. Juni bis Ende September 67:

**Gardemanger
Saucier
Zimmermädchen
Officemädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen und Angabe der Gehaltsansprüche an die Direktion Sporthotel Kurhaus Frutt,
6861 Melchsee-Frutt.

Hotel du Glacier, 3906 Saas Fee VS

sucht für die kommende Sommersaison:

fachkundigen
Küchenchef
Sekretärin
(Italienischkenntnisse erforderlich)
Restaurationstochter
für Walliserstube
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an die Direktion, Telefon (028) 4 81 26.

Gesucht für Sommersaison in Hotel von 50 Betten:

**Alleinkoch
Commis de cuisine oder Köchin
Saalpraktikantin
Restaurationstochter**

Eintritt 15. April/1. Mai oder nach Vereinbarung.

Offerten sind zu richten an F. Michel,
Hotel Seeburg, 3852 Ringgenberg
bei Interlaken.

Krankenhaus Thusis (Graubünden)

Wir suchen für unsere moderne Spitalküche eine tüchtige

Köchin

Eintritt nach Vereinbarung.

Geregelte Freizeit, gutes Arbeitsklima, zeitgemässer Lohn.

Anmeldungen erbeten an den Verwalter.
Telefon (081) 81 13 41.

Hotel Isla, Arosa

sucht für die kommende Sommersaison (Juni bis September):

**Portier-Conducteur
jungen Hilfsportier
Tournante**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an die Direktion, Hotel Isla, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 12 13.

Hotel Waldhaus, Vulpera

sucht für Sommersaison (Mai bis September 1967):

**5 Commis de cuisine
2 Hallentöchter
2 Restaurationstöchter**
für Stüvetta und Palatin
**2 Hilfszimmermädchen
Commis de salle**

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte an die Direktion des Hotel Waldhaus, 7552 Vulpera.

Gesucht für sofort

Jungkoch-Commis

neben Chef und 2 Lehrlingen. Lebhafter Bankett- und Restaurationsbetrieb.

Offerten an H. Wüthrich,

Hotel Löwen, 3515 Oberdiessbach
Telefon (031) 68 32 01.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Commis de cuisine
Buffetochter**
(wird notfalls angelehrt)

für gepflegtes Speiserestaurant. Guter Lohn, angenehme Arbeitszeiten.

Hotel Rosenberg, Zug

Telefon (042) 4 43 43.



Restaurant Gourmet, Grindelwald

sucht:

**Barmaid
Restaurationstochter**
per 1. Juni 1967.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an Hotel Eiger garni,
3518 Grindelwald.

Hotel Diana, 6900 Lugano

sucht baldmöglichst

Köchin

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion.

Gesucht auf 15. April, evtl. später, freundliche

Serviertochter

Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Foto sind erbeten an Familie Hunziker,

Hotel Glockenhof, 4600 Olten

Gesucht in modernes Hotel, 70 Betten

auf 15. April, evtl. 1. Mai:

**Nachtportier
Zimmermädchen**

Gutbezahlte Jahresstellen, geregelte Arbeits- und Freizeit, gute Verpflegung und Unterkunft.

Offerten mit Zeugniskopien erbeten an

Hotel Astoria, 4500 Solothurn
Auskunft über Telefon (065) 2 75 71.

Hotel Goldey, Interlaken

sucht:

**Chef de rang
Demi-Chef de rang
Saaltochter
Nachtportier**
(sprachenkundig)
Küchenburschen od. -mädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Hotel Goldey, 5800 Interlaken, Telefon (036) 2 44 45.

Gesucht in Erstklasshotel in Luzern:

Chauffeur-Conducteur
mit Ausweis B
**Buffetochter
Hilfsgouvernante
Büropraktikantin**

Qualifizierte Bewerber richten ihre Offerten an die Direktion

Hotel Wilden Mann, Luzern

Gesucht für kommende Sommersaison, evtl. Wintersaison,
für Hotel mit 100 Betten in Höhenkurort der Ostschweiz

Sekretärin

für Gästeempfang, Hoteljournal, allgemeine Büroarbeiten, Korrespondenz usw.

Deutsch, Französisch und Englisch erforderlich. Saisonbeginn 15. Mai 1967.

Offerten mit Referenzen, Zeugniskopien und Bild sind bitte zu richten unter Chiffre SN 2245 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Gesucht

Direktion

für Hotelbetrieb mit 50 Betten, grösserer Passantenbetrieb, interessante Dauerstelle.

Nähere Auskunft erteilt Chiffre DN 2149 an die Hotel-Revue,
4002 Basel.

Schweizer Mustermesse Basel

15. bis 25. April 1967 gesucht

**Patissier oder
Bäcker-Patissier**

Hoher Lohn plus Verpflegung und Unterkunft.

Kurze Offerte mit Angabe des Telefons erbeten unter Chiffre
N 7122 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Gesucht in Jahresstelle bestens ausgewiesene

**Chef de service
Barman (Snackbar)**

Eintritt auf 1. Mai oder nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
**Restaurant Hungaria und
Dancing Esquire, 8001 Zürich**
Beatengasse 11.

Gesucht auf den 1. April in bestbekanntes Erstklassrestaurant
branchenkundige, Englisch sprechende

Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst, sehr kurze Arbeitszeit.

Restaurant Veltliner Keller, Zürich, Telefon (051) 25 32 28.



sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Köchin (Koch)

Interessante und sehr gutbezahlte Dauerstelle. Moderne Arbeitsverhältnisse. Geregelte Freizeit.

Bewerber(innen) wollen sich unter vorheriger telefonischer
Anmeldung mit Zeugnissen vorstellen bei M. Gleich & Co.,
Vegetar. Restaurant, Seefeldstrasse 9, 8008 Zürich.
Telefon (051) 32 95 30



seehotel meierhof
8810 Horgen-zürich

Hotel ersten Ranges

(230 Betten) sucht für lange Sommersaison noch folgendes Personal:

seriösen, sprachenkundigen und freundlichen

Concierge
Schweizer Bürger mit Praxis

jungen, sprachenkundigen und freundlichen
Réceptionist

tüchtigen, fachkundigen
II. Chef de service
für unser Passantenrestaurant.

Allen Bewerbern werden gute Verdienstmöglichkeiten in Aussicht gestellt.

Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Seehotel Meierhof, 8810 Horgen ZH, Telefon (051) 82 29 61.

Hôtel Terminus et Buffet de la Gare
1820 Montreux

cherche les employés suivants :

commis de cuisine (tournant)
commis gardemanger
commis de salle
filles de salle (débutante)
apprenti(e) de salle
sommelière pour buffet
filles de buffet
portier d'étages

Faire offre à la direction.

Restaurant und Bar
zum Pfau, 5200 Brugg

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

I. Barmaid
überdurchschnittlicher Verdienst, Abendgeschäft.
Serviertochter (Schweizerin)

Sehr geregelte Arbeits- und Freizeit, überdurchschnittlicher Verdienst.

Offerten an W. Rogger, Vorstadt 15, 5200 Brugg, oder Telefon (056) 41 19 05 (19-20 Uhr).



sucht auf Ende April 1967 (evtl. früher) oder nach Übereinkunft mit Saison bis Ende Oktober:

Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten erbeten an J. C. Laporte, Seestrasse, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 16 44.

Gesucht nach Vereinbarung freundliche

Serviertochter (Schweizerin)
in gutgehendes Restaurant, Geregeltete Freizeit.

Offerten sind erbeten an H. Graber, Restaurant Sonne, Aarberg, Telefon (032) 82 11 02.

England - Frinton Lodge Hotel sucht für sofort (Jahresstellen):

Gardemanger, 2 Köche
22-28jährig
Sehr gute Bezahlung und Unterkunft.

Offerten mit Foto an Mr. G. W. Wilson, Le Talbooth Hotel, Dedham, Essex. Auskunft erteilt M. Gerber, Grundstrasse 28, 8600 Dübendorf ZH, Telefon (051) 85 10 05.



Carlton Elite Hotel
8023 Zürich

Bahnhofstrasse 41

Mitteilung an alle Köche!

Unser weit über die Landesgrenzen berühmte Diner in einer der heissesten Küchen Europas

besteht nicht mehr!

Nach fortschrittlichen Grundsätzen wurde unsere Küche neu eingerichtet. Aufgeteilt in Locandaküche und Bankettküche für das ECC (Elite Congress-Center), ausgerüstet mit modernsten Apparaten, Lüftungssystemen und Küchenhilfsmitteln, bietet die Elite-Küche zeitgemässe Arbeitsverhältnisse.

Zur Vervollständigung unserer dynamischen Brigade suchen wir noch in Jahresstellen mit geregelter Freizeit:

Chef de partie
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten an G. Berger, Dir., Carlton Elite Hotel, Bahnhofstr. 41, 8023 Zürich, Telefon (051) 23 66 36.

Neuzeitlicher Restaurationsbetrieb

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationstochter
Kellner od. Tochter für Snackbar
Buffetochter
Kochlehrling (auf Jahresende)

Offerten mit Unterlagen erbeten an Direktion Restaurant Rex, Grill-Bar, 5, boulevard Pérolles, 1700 Fribourg, Telefon (037) 2 45 45/2 34 98.

Hotel Château Gütsch, 6000 Luzern

sucht:

Restaurationskellner
Saalkellner
Saaltöchter
Hilfzimmermädchen
I. Buffetdame
Kaffeeköchin
Kellnerlehrling

Offerten mit Foto und Zeugnisabschriften erbeten an die Direktion.

Psychiatrische Privatklinik bei Zürich sucht

Küchenchef

in modern eingerichtete Grossküche. Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Zeitgemässer Lohn. Nach Wunsch Zimmer im Haus.

Offerten sind erbeten an Psychiatrische Privatklinik Sanatorium Kilchberg, Kilchberg ZH, Telefon (051) 91 41 71.

Hotel Rousseau, Montreux

sucht per ca. 15. Mai 1967 oder nach Vereinbarung:

Koch
Jungkoch
Saaltöchter
Commis de rang
Barmaid (Anfängerin)
Zimmermädchen
Hausbursche
Küchenbursche

Offerten bitte an E. Ender, Hotel Rheinfelderhof, 4000 Basel.

Hôtel des Alpes
Restaurant Le Pertems, 1260 Nyon

téléphone (022) 61 49 31, cherche

cuisinier
capable (cuisine moderne). Entrée tout de suite ou à convenir.

Faire offres avec copies de certificats.



Derby Hotel, Wil

sucht per sofort:

Chef Saucier (Schweizer)
Gardemanger
Pâtissier
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Commis de rang
Serviertochter (evtl. Anfängerin)
Nachtportier

in modernen Hotel- und Restaurationsbetrieb, in gut-bezahlte Jahresstellen. Pensionskasse.
Offerten sind zu richten an Derby-Hotel, am Bahnhofplatz, 9500 Wil SG, Telefon (073) 6 26 76.

Hotel Sternen Schaffhausen
Rôtisserie, Bar-Dancing

sucht

Commis de cuisine
für die Spezialitätenküche, sowie

Hilfskoch oder -köchin

Telefon (053) 5 45 83.

Restaurationsbetrieb in Basel sucht

Küchenchef

nicht unter 28 Jahren in Jahresstelle, welcher befähigt ist, eine ausgezeichnete Restaurationsküche zu führen und seinen Untergebenen mit Takt und Autorität vorzustehen. Tüchtigem Saucier wäre evtl. Gelegenheit geboten, sich als Chef zu bewähren.

Für die Mustermesse, 15.-25. April 1967, evtl. länger:

Restaurationstochter (Idealstelle)
Barmaid
tüchtigen Saucier
Aushilfskoch

Offerten mit den üblichen Unterlagen, wenn möglich Telefonnummer, an Restaurant Greifen, Greifengasse 21, 4000 Basel, Telefon (061) 24 35 07.

Polléra-Stube, Arosa

Wir suchen mit Stellenantritt Mitte Mai:

Alleinköchin
oder junger Koch (Jahres- oder Saisonstelle)
2 Serviertöchter
(Jahres- oder Saisonstelle, sehr hoher Verdienst, da sehr gute Wintersaison)
Tochter
für Buffet und Mithilfe im Service.

Offerten mit Lohnangabe und Foto an Fam. Uli Polléra, Rest. Polléra-Stube, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 12.

Schloss Taverne Herbruggen

sucht per sofort tüchtigen

Chef de rang

Offerten sind erbeten an die Direktion.

Gesucht nach Klosters

in neu renoviertes Sporthotel per sofort oder nach Übereinkunft

Serviertochter evtl. Anfängerin.

Auf Sommersaison:

Saaltöchter
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier (evtl. Ehepaar)

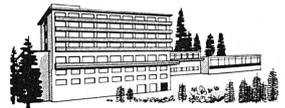
Offerten an Fam. U. Altarmalt, Sporthotel Kurhaus, 7252 Klosters Dorf.

Bekanntes Berghotel
mit grossem Touristenverkehr

sucht per sofort

Koch (Chefstellvertreter)
für die Sommersaison 1967, evtl. Jahresstelle. Geregeltete Freizeit, gute Entlohnung.

Offerten mit Zeugniskopien sind erbeten unter Chiffre KO 2308 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



POSTHOTEL Valbella

Wir suchen noch für sehr lange Sommersaison (Mai-Oktober) folgendes Personal:

Saal-Restaurationkellner
Saal-Restaurationstöchter
Saalpraktikantinnen oder Kellner
Buffetdamen
Zimmermädchen
Kellerbursche

Offerten mit Bild u. Gehaltsansprüche sind zu richten an Dir. Posthotel, 7077 Valbella (Lenzerheide) Telefon (081) 34 12 12.

Wir suchen in Jahresstelle ehrlichen, jüngeren

Koch

Geregeltete Arbeits- und Freizeit. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an Fam. Zimmermann-Rohner,

Bahnhofbuffet BLS, 3714 Frutigen
Telefon (033) 9 16 61.

Gesucht

Küchenchef

in modernen, mittleren Betrieb, mit Interesse für spezielle Veranstaltungen. Eigene Wohnung kann vermittelt werden.

Offerten an R. Bättig, Hotel Erchinghof, 8500 Frauenfeld.

Bestbekanntes Restaurant am Genfersee sucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, dynamische, selbständige

Aide patron - Gouvernante

Offerten mit sämtlichen Unterlagen erbeten an B. Despont, Restaurant La Voile au Vent, Vevey.

Hotel-Restaurant Krone
Lenzburg

sucht in Jahresstellen mit baldigem Eintritt:

Chef de partie
Restaurationstochter (evtl. Ehepaar oder Verlobte)
Restaurationskellner

Geregeltete Arbeitszeiten, sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Unterkunft im Hause.

Offerten mit Bewerbungsunterlagen richte man an Familie Gruber-Hofer, Telefon (064) 51 26 12.



Ring-Hotel
Engelberg

sucht ab 10. Mai 1967 folgendes Personal:

Sekretärin
Praktikant (mit Fahrausweis)
Nachtportier
Etagegouvernante
Zimmermädchen
Portier

Commis de rang
Restaurationstochter (Anfangsbarmaid)

Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine

Officegouvernante
Kaffeeköchin
Lingeriemädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen an die Direktion Ring-Hotel, 6370 Engelberg.

Bahnhofbuffet Winterthur

sucht
Bon- und Warenkontrolleur

Gutbezahlte Jahresstelle für zuverlässige, erfahrene Kraft. Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an W. Frauchiger-Minnig, Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch

neben Chef in gepflegten Betrieb. Sehr guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an Fam. H. Liebi-Gurtner.
Sport-Motel
3770 Zweisimmen B.O.

Gesucht

Buffetdame oder -tochter

Eintritt nach Übereinkunft. Schichtbetrieb. Kost und Logis im Hause. Sehr guter Lohn.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, 4600 Olten, Tel. (062) 5 35 13.

Gesucht jüngere

Serviertochter

in altbekanntes Spezialitätenrestaurant Nähe Zürich und Baden. Sehr hoher Verdienst.

Offerten an Fam. Ed. Meier,

Gasthof Rössli, Würenlos

Telefon (056) 3 53 60.

Gesucht

Koch

In kleine Brigade.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, 4600 Olten, Tel. (062) 5 35 13.

Zunftthaus zu Wirthen, 4500 Solothurn

sucht per 15. April 1967 oder nach Vereinbarung:

Commis de cuisine Kellner

Offerten an Gaston Derron-Gubser, Zunftthaus zu Wirthen, 4500 Solothurn, Telefon (065) 2 23 22.

Gesucht per 1. April 1967 in Spezialitätenrestaurant Nähe Zürich:

Chef de rang
Restaurationskellner
Koch
Hilfskoch
Küchenbursche

Wir bieten: den Anforderungen entsprechend hohes Gehalt, Zimmer im Hause, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an Hans Lusti, Direktion

Restaurant Sunne, 8134 Adliswil

Telefon 91 69 81.

Wir suchen in unsere vorzüglich eingerichtete neue Küche noch einen tüchtigen

Chef de partie
Commis de cuisine

Gutbezahlte Jahresstellen, Möglichkeit zum Beitritt in die Pensionskasse des Buffetiervereins.

Offerten sind erbeten mit den üblichen Unterlagen an W. Frauchiger-Minnig,

Bahnhofbuffet SBB, 8401 Winterthur

Gesucht auf Mitte April oder nach Übereinkunft junge, nette, freundliche

Tochter für Tea-Room-Service
(evtl. Anfängerin)

In angenehme Stelle mit sehr schönem Verdienst.

Offerten sind zu richten an Confiserie Lavoyer, Solothurnstrasse 12, 2540 Grenchen, Telefon (065) 8 56 53.

Gesucht in Erstklasshotel nach Zürich:

Sekretär Waren- und Bonkontrolleur

Jahresstellen mit gutem Einkommen.

Offerten sind erbeten an die Direktion

City Hotel, 8001 Zürich

Löwenstrasse 34

Restaurant Brauerei, Feldbach

sucht per sofort

Küchenchef-Alleinkoch

Guteingerichtete Küche.

Telefon (055) 5 10 25.

Gesucht nach Luzern:

Kellner

(Englisch sprechend) Aufstiegsmöglichkeiten

Jungkoch (commis de cuisine oder aide)

Keller-Buffetbursche

Buffettochter oder Anfängerin

Haus- und Lingerieangestellte

Restaurant Stadtkeller, 6000 Luzern

Sternenplatz 3a, Telefon (041) 2 47 33.

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

Serviertochter

(sprachkundig)

Hoher Verdienst, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Unterlagen sind zu richten an E. Gugolz,

Hotel Du Lac, 8820 Wädenswil

Telefon (051) 95 61 26.

Restaurant Rebe 2
8001 Zürich Schützengasse 5

sucht auf 15. April 1967 oder nach Übereinkunft jungen

Commis de cuisine

in kleinere Brigade.

Gutes Arbeitsklima in jungem Team.

Offerten sind erbeten an W. Wernli, Telefon (051) 25 10 65.

Meilers Garni-Hotel, Flims

Wir suchen für die Sommersaison (ca. 20. Mai bis 20. Oktober 1967):

Serviertochter
Serviertochter-Anfängerin
Buffettochter
Zimmermädchen
Köchin
Hilfsköchin

Offerten mit Zeugniskopien an Fam. P. Meiler-Schmid, Telefon (081) 39 16 16.

Bestbekanntes Spezialitätenrestaurant in Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen erstklassigen, im Bankettwesen versierten und coup-de-feu-sicheren

Küchenchef

Nicht unter 30 Jahren, Schweizer.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen sind zu richten unter Chiffre KU 2135 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Klosters

Gesucht auf Ende April für Sommersaison oder Jahresstelle berufskundigen, tüchtigen

Alleinkoch

Menu- und à-la-carte-Service. Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind zu richten an Restaurant

G. à Porta
Klosters
Telefon (083) 4 14 96

Hotel Belair, 8304 Wallisellen ZH

sucht per 1. Mai 1967 oder nach Übereinkunft:

I. Commis de cuisine (Saucier)

Restaurationstochter
oder Kellner

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotel Belair.

Revue-Inserte
haben Erfolg!



MÖVENPICK

Mövenpick in Zürich am Hauptbahnhof sucht

Commis de cuisine

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und zeitgemässe, gute Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Schreiben oder telefonieren Sie Herrn Ch. Wolf, Küchenchef, Mövenpick am Hauptbahnhof, 8001 Zürich, Tel. (051) 27 78 78.

MÖVENPICK



Restaurant und Motel «Mon Abri»
in Merligen am Thunersee

sucht in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft:

Köchin
Küchenmädchen
Zimmermädchen

in guteingerichteten Betrieb. Hoher Lohn und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten an Fritz Wyler, «Mon Abri», 3658 Merligen, Telefon (033) 7 33 99.

Gesucht per sofort junger

Koch, evtl. Aushilfe

Offerten an Fam. A. Gümy,

Militärkantine, 7000 Chur

Telefon (081) 22 20 15.

Spezialitätenrestaurant mit Bar
in Zürich

sucht jüngere

Barmaid

per 15. April 1967. Geregelte Freizeit.

Telefon (051) 23 94 36

Gesucht nette, freundliche

Serviertochter

in renoviertes Restaurant. Zimmer mit ff. Wasser. Sehr hoher Verdienst.

Fam. Robert Widmer,
Restaurant Sommerhaus
3400 Burgdorf Telefon (034) 2 50 40.

Gesucht für Sommersaison 1967 von Strandbad Tiefenbrunnen:

Alleinkoch oder Köchin
Küchenmädchen oder -bursche
Serviertochter

Guter Lohn.

Sich melden Telefon (051) 34 49 53 von 9 bis 12 Uhr, Hochuli, Mainaustrasse 17, 8008 Zürich.

Gesucht auf sofort oder 1. Mai 1967 tüchtiger, zuverlässiger, jüngerer

Alleinkoch oder Köchin

Restaurant zum Goldenen Ochsen, Ringstrasse 23, 4600 Olten, Telefon (062) 5 39 35.

Modernes Altersheim in Stadtnähe

sucht tüchtige, selbständige

Köchin

wenn möglich mit Diätkenntnissen, sowie eine

Hilfsköchin

Nebst angemessenem Gehalt bieten wir gutausgestattete Sozialleistungen, komfortable Zimmer, neue, grosszügige Küche, gute Arbeitsverhältnisse.

Offerten unter Chiffre 7113-42 an Publicitas AG, 8021 Zürich.

Hotel abc garni

Bahnhofplatz, 7000 Chur, Telefon (081) 22 60 33

Wir bieten einem flotten

jungen Mann

mit guten Sprachkenntnissen die interessante Möglichkeit, alle für das Hotelgeschäft notwendigen Kenntnisse im sog. Allround-Dienst, speziell Abendréception, zu erlernen.

Tagsüber meistens frei. Eintritt nach Vereinbarung. Guter Lohn, schönes Arbeitsklima.

Wir sind ein sehr modernes Haus mit ganz erstklassigem Ruf.

Kurze Offerte mit Foto oder Telefon (081) 22 60 33.

Gesucht freundliche

Serviertochter

Zusätzliche freie Tage möglich. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten erbeten an Frau B. Simon, Buffet SBB, 4410 Goldau, Telefon (041) 81 65 66.

Wir suchen für unser neues Altersheim nahe bei Zürich freundlichen, sauberen

Hausburschen

der auch kleinere Reparaturen ausführen kann, sowie

Zimmermädchen

welche bei der Betreuung von allen Leuten mithelfen wollen. Wir bieten fortschrittliche Arbeitsverhältnisse, gute Sozialleistungen, schöne Zimmer, Pensionskasse oder Sparversicherung. Gehalt nach kantonaalem Tarif.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an

Verwaltung Alterswohnheim
8600 Dübendorf

Fällandenstrasse 22.

Gesucht für Sommersaison oder in Jahresstellen:

Restaurationstochter
Restaurationskellner

(Französischkenntnisse) Schichtbetrieb

Koch oder Köchin neben Chef

Hilfskoch oder Hilfsköchin

Kost und Logis nach Wunsch im Hause.



Telefon (032) 2 42 13

Hôtel premier rang au Canada

recherche:

chef pâtissier
confiseur
chef de buffet
chef tournant

Adresser copies certificats: Chef des cuisines, Le Château Frontenac, Québec (Canada).

Gesucht für sofort tüchtiger

Koch

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Telefonische oder schriftliche Anmeldungen sind zu richten an W. Spring.

Hotel Falken-Volkshaus
4500 Solothurn Telefon (065) 2 24 25.

Hotel Belvoir, Rüslikon

Telefon (051) 92 03 02

sucht:

Buffetdame-Aide du patron
Absolute Vertrauensperson, hoher Lohn.

Partieköche
Commis de cuisine
Restaurationstochter
Hausmädchen
Haus- und Küchenbursche

Gutbezahlte Jahresstelle, geregelte Freizeit. Drei Wochen Ferien.

Gesucht

Zimmermädchen

Kost und Logis im Hause. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, 4600 Olten, Tel. (062) 5 35 13.

Gesucht auf Ende April/Anfang Mai in **Tea-Room** tüchtige

Köchin

evtl. 9nfängerin. Tagesbetrieb. geschlossen.

Offerten mit Gehaltsansprüchen an

Tea-Room Arn, 3600 Thun
Bahnhofstrasse 8.

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Koch

in Landgasthof mit Metzgerei. Jahresstelle. Hoher Lohn. Geregelte Arbeitszeit. Wohnung steht zur Verfügung.

Offerten an R. Hofer

Gasthof und Metzgerei Bären
3423 Ersigen Telefon (054) 3 21 64

Gesucht auf Ende Mai oder nach Übereinkunft flinke, tüchtige

Serviertöchter

Guter Verdienst, geregelte Freizeit.

Offerten an Konditorei-Tea-Room-Pension «Piz Süss», 7504 Pontresina (Engadin), Telefon (082) 6 63 12.

Gesucht in gepflegten Landgasthof Nähe Bern

einen tüchtigen, jüngeren

Koch

neben Chef. Eintritt Mitte oder Ende April 1967. Gutbezahlte Jahresstelle mit geregelter Arbeits- und Freizeit.

Offerten bitte an Fam. Bernhard

Hotel Löwen, 3076 Worb
Telefon (031) 83 23 03.

Gesucht

2 Serviertöchter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Zimmer im Hause. Hoher Verdienst.

Offerten an Fam. Zumstein, Landgasthof Engel, 6370 Stans. Telefon (041) 84 14 14

Walliserkanne, Thun

sucht

tüchtigen Alleinkoch

in neu eingerichtete Küche. Jahresstelle. Lohn und Stellenantritt nach Übereinkunft.

Offerten an F. Fuster, Marktgasse 3, 3600 Thun, Tel. (033) 2 94 14.

Gesucht nach Übereinkunft tüchtige, versierte

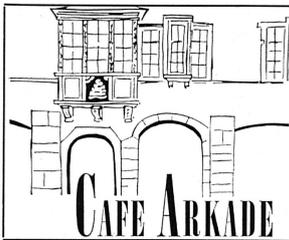
I. Buffetdame

Wir bieten:

Sehr gute Salarierung, geregelte Arbeits- u. Freizeit.

Offerten und Anfragen erbeten an

Café-Snackbar City, 5400 Baden
Badstrasse 15, Telefon (056) 2 26 78



Gesucht

tüchtiger, junger

Commis de cuisine

sobor oder nach Übereinkunft in gepflegtes Tea-Room mit Tellerservice.

Angenehmes Arbeitsklima. Geregelte Arbeits- u. Freizeit.

8200 Schaffhausen, Vorstadt, Telefon (053) 5 30 08.

Wir suchen für unsere gutgehende Bar am Bahnhofplatz junge, nette

Bartochter

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung, guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre OFA 36 W an Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Gesucht in führendes Speiserestaurant in der Stadt Bern versierter, gutausgewiesener, jüngerer

Entremetier

(Chef-Stellvertreter)

Es handelt sich um eine Jahresstelle mit sehr gutem Verdienst. Die Arbeitszeit ist fortschrittlich geregelt.

Offerten erbeten an Postfach 1635, 3002 Bern-Schanzenpost.

Gesucht für sehr gutes Restaurant in Zürich, Kreis 1

Gerant(in)

Gutausgewiesene Bewerber(innen) wollen ihre Offerten mit Unterlagen unter Chiffre GE 2051 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, zustellen.

Nach Zermatt gesucht

für Sommersaison, Beginn Anfang Juni, in Hotel-Restaurant:

Koch (Chef)

Buffetdame

Buffethilfe

Servierpersonal

Guter Verdienst zugesichert.

Sich melden unter Chiffre P 29160-33 an Publicitas, 1951 Sitten.

Bekanntes, grösseres Restaurant in Basel sucht

Küchenchef

Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre 7626 an Mosse-Annoncen AG, Postfach, 4001 Basel 1.

Hotel Alexander am See, Thalwil ZH

sucht per sofort:

Gouvernante

Koch-Chef de partie

Barpraktikantin (Schweizerin)

in gutbezahlte Jahresstellen.

Schriftliche Offerten sind erbeten an die Direktion, Telefon (051) 92 55 11.

Gesucht auf Mitte April 1967 oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison

Koch, evtl. Köchin

Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit. Hohe Entlohnung.

Offerten erbeten an

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

Hotel Bernerhof, Kandersteg

sucht für Sommersaison

Commis de cuisine

Offerten mit Angabe von Gehaltsansprüchen erbeten an G. Meier, Dir., Hotel Bernerhof, 3718 Kandersteg.

Gesucht in mittleres Hotel mit bekannter Fisch- und Spezialitätenküche

Commis de cuisine

in Jahresstelle

Offerten sind zu richten an W. Guggenbühl-Stutz

Hotel Sonne, 8700 Küsnacht ZH

Mittleres Passantenhotel sucht auf Herbst 1967

Direktions-Ehepaar

zur Führung eines Hotels mit renommiertem Restaurations- und Bankettbetrieb.

Gute berufliche Ausbildung wird erwünscht (evtl. Küchenchef oder Chef de service mit tüchtiger Frau). Eignung im Umgang mit den Gästen und Betreuung des Personals.

Einsatzfreudigem Ehepaar bietet sich eine schöne und interessante Tätigkeit, guthonorierte Jahresstelle, freie Wohnung und Unterhalt.

Bewerbungen sind zu richten nebst Beilage von Zeugniskopien, Referenzen, Fotos und evtl. Gehaltsansprüchen unter Chiffre DE 2132 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

City Hotel, 8001 Zürich

sucht per sofort:

Barmaid
(sprachenkundig)

Telefonist(in)
(sprachenkundig)

Büropraktikant(in)

Jahresstellen mit gutem Einkommen, geregelte Arbeitszeit.

Vollständige Bewerbungen sind erbeten an die Direktion City Hotel, 8001 Zürich, Löwenstrasse 34.

Erstklassiger Tea-Room - Bar in Lugano

sucht

Servicechef

branchenkundig. Es kommen nur fähige Bewerber in Betracht, die sich über eine solide Ausbildung ausweisen können. Schweizer oder Niedergelassene, der drei Landessprachen mächtig. Es handelt sich um eine interessante Dauerstelle.

Detaillierte Offerten unter Chiffre AS 7531 LU an Schweizer Annoncen AG «ASSA», 6901 Lugano.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel

junger, seriöser

Chef de service

sowie für Frühdienst 7.30 bis 17 Uhr

Buffetdame

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Eintritt per 1. Mai 1967.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Lohnansprüchen erbeten an

Grand Restaurant Baselstab, 4000 Basel

Marktplatz, Telefon (061) 23 38 28

Gesucht tüchtigen

Koch oder Commis de cuisine

Offerten an Hotel und Bahnhofbuffet Thalwilhotel, 8800 Thalwil Telefon (051) 92 06 03.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

tüchtige, jüngere

Restaurationstochter oder -kellner

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten erbeten an die Direktion. Telefon (037) 2 65 21.



Für unser gutfrequenztes Grillrestaurant suchen wir per sofort freundliche, flinke und saubere

Serviertochter

fach- und sprachenkundig.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion.



**Hotel Metropol
9000 St. Gallen**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Saucier-Chefstellvertreter

in mittlere, guteingearbeitete Brigade

Serviertochter

für Metro-Bar, gute Verdienstmöglichkeiten

Servierlehrtöchter

(Fähigkeitsausweis nach 1½-jähriger Lehrzeit)

Buffetochter oder -bursche

Offerten mit Foto und den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Telefon (071) 23 35 35.

Gesucht in Jahrestelle

Koch

Zeitgemässer Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit, moderne Unterkunft. Altersfürsorge. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten erbelen an Verwaltung Private Nervenkl. Meiringen, 3860 Meiringen, Telefon (036) 5 10 22.

Lugano

Gesucht

Köchin

in mittleres Hotel, ganz moderne Küche.

Offerten bitte an Hotel Genzana, 6900 Lugano. Telefon (091) 2 85 57.

Gesucht freundliche

Serviertochter

Schichtbetrieb. Sehr hoher Verdienst. Kost und Logis im Hause.

Hans Hunziker, Hotel Hammer, 4600 Olten, Tel. (062) 5 35 13.

Nous cherchons un

cuisinier

ayant quelques années de pratique. Congés réguliers.

Prière de faire offre au

Restaurant des Halles, 2000 Neuchâtel

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Küchenangestellte

in Zürcher Privatklinik.

Bewerberinnen mit guten Deutschkenntnissen melden sich bitte bei

Klinik Hirslanden, 8008 Zürich

Witellikerstrasse 40, Telefon (051) 55 52 00, Intern 217.

Gesucht für sofort:

1-2 Serviertöchter od. Kellner Buffet- und Zimmermädchen oder Hausbursche

Personalwohnung vorhanden.

Hotel-Restaurant Schwert

8437 Zurzach Telefon (056) 49 11 80.

Gesucht in gutgehende Hotel-Pension für die Sommersaison (1. Juni-Ende September):

3 Mädchen für Zimmer und Service
Mädchen für die Küche.

Offerten mit Bild und evtl. Zeugniskopien erbeten an

**Hotel-Pension Hauser
7504 Pontresina**

Gesucht in Hotel-Restaurant tüchtige, freundliche

Serviertochter

oder
junger Kellner

sowie
Buffetochter (evtl. Antängerin)

Hotel-Restaurant Claus,

8400 Winterthur

Telefon (052) 22 69 12.



MÖVENPICK

Unsere Mitarbeiter wird uns im Laufe des Sommers verlassen, um nach London zu gehen. Wir suchen deshalb bereits jetzt eine Nachfolgerin als

Gouvernante

damit Sie den Betrieb kennenlernen und wir Sie richtig einarbeiten können. Sind Sie 24 oder älter und haben Sie bereits in ähnlicher Position gearbeitet, dann finden Sie bei uns eine interessante Arbeit mit grosser Selbständigkeit. Zu Ihren Aufgaben zählen der Einkauf von Material und Kioskartikel, Wäsche, Silber und die Überwachung des Hilfspersonals.

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, eine sorgfältige Einführung, gutausgebaute Altersfürsorge und die Möglichkeit, sich an internen Mövenpick-Kursen weiterzubilden.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn Max Portmann, Mövenpick Claridenhof, Dreikönigstrasse 21, 8002 Zürich, Telefon (051) 27 44 07 od. 25 09 10.

MÖVENPICK



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft jüngerer, initiativer

Küchenchef

(10-Mann-Brigade). Sehr guter Verdienst.

Offerten sind zu richten an

Restaurant Post, 4000 Basel

Centralbahnstrasse 21, Telefon (061) 34 90 43.

Erstklasshotel in Zürich

sucht

Assistant Manager

Gutausgewiesene Bewerber(innen) wollen ihre Bewerbung mit Zeugniskopien unter Chiffre AM 2053 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, zustellen.

Gesucht nach Chur

auf Anfang April 1967 in sehr gutgeführtes mittleres Stadrestaurant:

Alleinkoch

(à-la-carte-kundig)

Commis de cuisine

Offerten an Fam. Hauptfleisch-Bossi, Tschuggenstrasse 48, Chur-Masans, Telefon (081) 22 78 06.

Gesucht tüchtige

Barmaid (selbständig, allein)
Buffetochter
Hilfsköchin

Guter Lohn. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten an H. Schoch,
Hotel Rose, 5400 Baden AG

LIMMATHAUS ZÜRICH 5

Hotel - Restaurant - Säle; Telefon (051) 42 52 40

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Empfangschef-
Direktionsassistent**

Gewünscht werden: Beste Kenntnisse und Erfahrung in Service, Küche, sicheres Organisieren von Banketten und Anlässen jeder Grösse und Art
Kaufmännische Ausbildung

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch
NCR-abschlußsicher

Gewandtes Auftreten, verhandlungssicher mit internat. Reiseagenturen (Forfaits-Wesen), Personalführung.

In Jahresstelle.

Vertrauliche Offerten erbeten an Dir. F. H. Voney-Meier.

**Gasthof Wilden Mann
Frenkendorf BL**

sucht auf 1. Mai 1967

Küchenchef

Wir legen Wert auf eine tüchtige Kraft, die in à la carte und Bankettservice bestens bewandert ist.

Für Verheirateten könnte Wohnung im Ort beschafft werden.

Offerten mit Lohnansprüchen sind erbeten an Familie W. Gehrig, 4402 Frenkendorf, Telefon (061) 84 57 17.

Gesucht in modernes Stadthotel:

Chef de service (Schweizer)
Demi-Chef de rang (Schweizer)
Portier-Tournant (Schweizer)
2 Küchenburschen

Anfragen an

Hotel Florida, 8008 Zürich

Seefeldstrasse 63, Telefon (051) 32 68 30.

Restaurant Monza, Zürich 1

Schöneeggstrasse 5, Telefon (051) 23 15 00

sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Küchenchef

(zu einem Commis) für italienische Spezialitäten.

Interessante Anstellungsbedingungen, geregelte Freizeit.

Gerne erwarten wir Ihren baldigen Telefonanruf (Hrn. Bernasconi) oder Ihre Offerte.

NIAMEY

(République du Niger, Afrique occidentale)

sucht:

Revisor-Buchhalter mit Treuhand-Erfahrung
Hoteldirektor für Hotel Moyen-Standing

welche die französische Sprache in Wort und Schrift beherrschen.

Geboten werden: gute Bezahlung
freie Unterkunft (Villa)
Dienstfahrzeug
bezahlte Hin- und Rückreise
sowie weitere Vergünstigungen

Vorstellung Schweiz. Ausführliche Flugpostofferten in französischer Sprache mit Lebenslauf und Foto sind zu richten an



Vakanz Nr. 5663
Schweizerische Kaufmännische Stellenvermittlung
Postfach 2668, 8023 Zürich



Der neue Landgasthof, der dem Paradeplatz am nächsten liegt, sucht:

**Jungkoch
Entremetier
Commis de cuisine**

die Freude hätten an der Zubereitung unserer Spezialitäten.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeits- und Freizeit. Guter Lohn mit Kost und Logis. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Bitte wenden Sie sich direkt an Herrn P. Steffen, Küchenchef, Grüt-Farm, Telefon (051) 91 63 19.

Hotel-Restaurant Ilge Gersau

sucht für Sommersaison:

**Alleinkoch-Küchenchef
Portier
Zimmermädchen** (evtl. Ehepaar)

Hoher Lohn, geregelte Freizeit, angenehmes Arbeitsklima. Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an W. Camenzind, Telefon (041) 83 61 65.

Gesucht in Mehrzweckheilstätte tüchtige

Köchin

(evtl. mit Diätkenntnissen) neben Chef. Gutbezahlte Jahresstelle. Geregelte Freizeit und angenehmes Arbeitsklima.

Eintritt nach Vereinbarung.

Basler Heilstätte, Verwaltung, 7260 Davos Dorf, Telefon (083) 3 61 23.

Tunis Hilton, Tunis, Tunesien
sucht zum sofortigen Eintritt

Oberkellner
für Grill-Room (vorzugsweise ledig)

Bestausgewiesene Kräfte werden gebeten Zeugniskopien mit Foto und Gehaltsansprüchen an den Food & Beverage Manager, Tunis Hilton, zu richten.

Restaurants Chalet Suisse
Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Scheveningen, und
Skyway Hotel, Motel Rotterdam

suchen für sofort und für die kommende Saison:

**Chef de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Restaurationsstöchter
Buffetdamen
Buffettochter
Zimmermädchen
Chef de partie
Commis de cuisine
Officeburschen
Officemädchen**

Offerten mit Zeugniskopien und Fotos sind erbeten an Zentralbüro Chalet Suisse, Laan van Meerdevoort 45, Den Haag, Holland.



D-532 Bad Godesberg am Rhein
(90 Betten)

sucht auf 15. Mai 1967 eine seriöse

Bardame

mit Englisch- und Französischkenntnissen und besten Referenzen.

Ausführliche Bewerbungen mit Foto erbeten an die Direktion Hotel Atrera.

Warum gehört der Teller Suppe zu jedem Essen?

Darum:

* Der Teller Suppe gibt Ihnen das Recht, die Zutaten zum Essen anders zu portionieren. Ihre Kostenrechnung wird interessanter, Ihr Verdienst höher.

* Der Teller Suppe ist nach wie vor der klassische Appetitanreger. Er regt die Magentätigkeit an und macht damit das nachfolgende Hauptgericht schmackhafter. Das bestätigen auch die Ärzte.

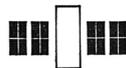
Unser Tip, dem Gast den Teller Suppe richtig gluschtig zu machen:

Servieren Sie separat dazu kleine Zugaben wie geröstete Brotwürfel oder angebratene Speckmökli, geriebener Käse usw. Der Gast freut sich, seine eigene Suppe zuzubereiten.

Knorr führt über 40 verschiedene Suppen!



Fensterfabrik und Schreinerei



A. Neururer-Wismer
8048 Zürich, Freihoferstr. 1/5, Telefon (051) 52 63 45
Neu- und Umbau, Spezialfenster
Wir ersetzen Ihre alten Fenster durch neue Doppelverglasungsfenster. Sie sind schallhemmend und senken Ihre Heizungskosten.
Es erspart Ihnen das Ein- und Aushängen der Winterfenster.

Wenn Sie...

Hotelmöbiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Hotel-Revue.



Inserieren bringt Gewinn!



Hotel DUX

sucht für lange Sommersaison:

**Commis Saucier
Commis de cuisine
Buffettochter
Serviertochter**

Sehr guter Lohn, Kost und Logis.

Anfragen an Hotel Dux, 9494 Schaan, Fürstentum Liechtenstein, oder Telefon (075) 2 17 27.

**Schweizerhotel Solemare
Milano Marittima RA, Italien**

sucht für die Sommersaison 1967 (anfangs Mai bis Ende September):

**Küchenchef oder strebsamen Koch
Commis de cuisine**

Initiativem Fachmann bieten wir sehr guten Lohn, angenehmes Arbeitsverhältnis in moderner Küche.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen sind erbeten an Fam. A. Piraccini, Hotel Solemare, Milano Marittima RA, Italien.

BERMUDA

Leading Resort Hotel

invites applications for the following positions

Food and Beverage Manager

Only fluent English speaking applicants between the age of 25 to 30, preferably single, with excellent references and proved ability in resort operation as defined below, need apply:

- Organization and supervision of two dining rooms, room service, two nightclubs, two bars
- selection, supervision and management of staff 90 to 100
- Planning and organization of private functions
- Knowledge of food and beverage control
- Knowledge or German and French desirable

executive Chef

Only fluent English speaking applicants between the age of 32 to 42 with excellent references and proved ability preferably in resort operation as defined below, need apply:

- Food cost control
- Supervision of two kitchens with total brigade of 22 cooks
- Average output 1000 meals per day
- Scheduling and training of staff
- Menu planning
- Knowledge of German and French desirable

Applicants for both positions would be expected to accept a two year contract with transportation provided.

Please submit complete and details resume (with recent passport photograph) which will be treated in the strictest confidence, with copy references, for possible personal interview, to box No 662, Hamilton, Bermuda.

L'équilibre budgétaire du secteur des transports

Quelques réflexions sur le cas des autoroutes

Le développement rapide des autoroutes dans tous les pays d'Europe s'effectue actuellement avec des formules de financement très variées, allant de la prise en charge directe des dépenses par les Pouvoirs publics au financement par les sociétés privées sur la base de péages garantis, en passant par diverses formules intermédiaires faisant appel en partie aux deux formes de financement ci-dessus.

La coexistence des diverses méthodes permet une comparaison intéressante entre les diverses formes de gestion des services publics, à la fois sur le plan de la théorie économique et sur le plan de la pratique administrative.

Si les modes de financement et d'exploitation des autoroutes sont très variés, il convient de remarquer que la technique utilisée en Europe — et dans le monde — présente une grande homogénéité. Les normes fondamentales : nombre et largeur des voies, rayons horizontaux et verticaux, implantation, sont très voisines et ne varient guère que pour s'adapter au caractère plus ou moins accidenté des sites traversés.

De façon générale, l'autoroute ordinaire à deux fois deux voies, a un débit normal de 2000 véhicules à l'heure par voie, et un coût en rase campagne de 500 000 dollars par kilomètre.

Ces chiffres correspondent sensiblement à trois fois ceux d'une route ordinaire, tant en capacité qu'en coût, mais avec une qualité de service éminemment supérieure.

En terrain accidenté, le coût de l'autoroute est en général beaucoup plus élevé, à capacité égale, que celui de la route ordinaire, mais la supériorité en qualité de service est également particulièrement accusée. Il suffit de citer le trajet Bologna-Florence qui demandait 2 h 30 par le col de la Raticosa, et aujourd'hui 45 minutes par l'autoroute du col.

La théorie économique enseigne que l'utilité maximale d'une autoroute est obtenue lorsque les véhicules qui y circulent sont frappés d'un péage total égal à la somme :

— du coût marginal d'usage (très faible pour les voitures particulières) ;

— d'un péage de dissuasion, égal à la gêne ou désutilité infligée aux autres utilisateurs du fait de l'augmentation de la circulation.

L'appréciation de ce péage de dissuasion échappe quelque peu à l'intuition, car il est évident que l'introduction d'une voiture supplémentaire toutes les heures sur une autoroute entraîne une gêne très faible à un très grand nombre d'autres voitures, et l'esprit humain n'a pas la perception directe des éléments économiques qui sont le produit d'un tout petit nombre par un très grand nombre (on le constate dès que l'on s'occupe de problèmes de sécurité).

Des études récentes ont permis de constater que la vitesse moyenne, qui est de 90 km/h à trafic nul sur une autoroute, est encore de 80 km/h pour 3000 véhicules-heure, mais s'effondre à 40 km/h pour le trafic maximum maximum de 7000 véhicules-heure. A titre de comparaison, la vitesse sur route à trois voies est de 80 km/h à trafic nul et s'abaisse à 55 km/h au trafic maximum maximum de 2500 véhicules-heure.

Cette baisse de vitesse, par contrainte des véhicules les uns sur les autres, est psychologiquement pénible, et ne procure d'économie de carburant que jusque vers 65 km/h.

Si on la valorise à huit francs l'heure, ce qui paraît la moyenne d'une valorisation subjective très différente selon les pays, on voit que le coût de l'usage et le motif de leurs déplacements, on aboutit à une désutilité qui n'est nullement négligeable, de l'ordre, en France de cinq centimes pour 3000 véhicules-heure et de près de 20 centimes au voisinage du trafic maximum.

Les calculs précédents sont basés sur l'optimisation de l'utilisation de l'autoroute, considérée isolément, et n'ont aucunement préjugé le mode de perception des péages par les usagers.

Bien qu'aucune tentative n'ait été faite à notre connaissance pour différencier le péage en fonction de l'intensité du trafic (sauf l'exclusion des poids lourds les jours fériés), il ne semble pas que le problème soit sans solution. On peut, en effet, parfaitement

concevoir aussi bien en système ouvert qu'en système fermé, que la valeur du péage varie selon l'heure de la journée ; rien ne s'oppose à ce que le péage soit nul la nuit et ce qu'il ait une valeur double à la normale aux heures de pointe.

La différenciation du péage conformément aux enseignements de la théorie économique conduirait également à dégager spécialement les sections surchargées, afin d'éviter que leur saturation aboutisse à une limitation de capacité s'étendant à l'ensemble de l'ouvrage.

Ce phénomène est très frappant sur les autoroutes allemandes, dépourvues de tout péage, et fortentement congestionnées au voisinage des grandes villes par un afflux de trafic purement local.

Pour y remédier, il suffirait de majorer le tarif sur ces sections soit par application d'un minimum général, soit par une valeur initiale s'ajoutant au taux kilométrique.

Un tel renforcement local du péage sur les sections critiques paraît préférable à la solution souvent présentée d'espacement ou de fermeture temporaire des échangeurs situés sur ces sections ; cette solution brutale soulève, en effet, l'hostilité assez justifiée des populations locales.

La théorie économique conduit à un péage très peu différent en fonction de la nature du véhicule, tant que l'on reste dans le domaine des voitures particulières.

Le critère de la gêne infligée aux usagers conduirait, en toute rigueur, à avoir le péage minimum pour les voitures qui circulent à la vitesse moyenne, et à frapper d'un péage plus fort celles qui circulent lentement ; mais une telle différenciation, exactement à l'inverse de la différenciation à caractère social des péages italiens est évidemment utopique ; elle constitue simplement un argument pour un péage indifférencié de la nature de la voiture.

En revanche, d'après la théorie économique, les péages à appliquer aux camions devraient être beaucoup plus élevés que ceux des voitures.

En effet, il est indéniable que la qualité de service offerte par une autoroute se dégrade très rapidement lorsque la proportion des camions dépasse un certain pourcentage ; l'exemple des autoroutes allemandes est à cet égard très caractéristique, et il faut rappeler que sur les autoroutes de déchargement françaises on a dû recourir à l'interdiction des camions aux heures de pointe des week-ends.

Là aussi, la solution brutale de l'interdiction devrait être mise en balance avec la solution plus souple d'un péage différencié.

Enfin, sur les relations à très fort trafic routier, l'intérêt d'une séparation entre le trafic lent et le trafic rapide est évident, car la capacité de deux autoroutes spécialisées, l'une aux voitures particulières, l'autre aux camions, est nettement supérieure à celle des deux mêmes autoroutes utilisées en banalité.

L'application de l'équilibre budgétaire aux autoroutes ne conduit pas à des résultats aussi révolutionnaires qu'on le croit fréquemment.

En effet, la recette totale à mettre à l'actif de cet équipement est égale à :

— d'une part par la fraction affectée à l'infrastructure routière de l'impôt spécifique sur les carburants consommés par les véhicules empruntant l'autoroute, cette fraction ne devant pas être inférieure à l'impôt spécifique correspondant au trafic engendré par l'existence de l'autoroute ;

— d'autre part, le péage proprement dit de circulation, qui peut être une somme appréciable ou du supplément de valeur d'usage procuré par l'autoroute. Sans s'astreindre à fonder strictement ce péage de circulation sur le péage de dissuasion résultant de la théorie économique, il est souhaitable de lui apporter les différenciations essentielles résultant de cette théorie, à savoir :

— une modulation importante de sa valeur selon le volume du trafic ;

— une modulation frappant les véhicules lents et encombrants.

Il semble, en revanche, que la différenciation à caractère social fondée sur la puissance des véhicules ne concoure pas à l'utilisation optimum de l'autoroute.

« Notre homme voulait aussi tenter sa chance dans le Nouveau Monde, bien que ne comprenant pas un traître mot d'anglais. A part son modeste ballot, il emporta une délicate pièce de cent sous toute neuve, histoire de garder un souvenir de la Suisse. Sa nombreuse parenté au complet, du grand-père aux petites nièces et au filleul, endimanchés par la circonstance, attendaient devant la porte. Ils étaient venus dire adieu à celui qui partait en Amérique. »

A part les grosses affaires bancaires, l'établissement exécuté aussi de petites opérations de change. Il arrive souvent qu'un étranger retourne toutes ses poches pour trouver quelques francs suisses à convertir dans sa monnaie nationale. De nombreux automobilistes suisses faisant une excursion dominicale au-delà de la frontière font un détour à Cointrin pour changer leurs francs suisses. Pendant la saison, 10 000 francs en pièces de 20 centimes sont convertis chaque semaine. Les étrangers arrivant en Suisse sont heureux d'obtenir immédiatement cette monnaie nécessaire pour les appels téléphoniques, les distributeurs automatiques, les parcomètres, etc.

Préparer les diverses monnaies étrangères, en quantité suffisante, est une science ! Les différences sont grandes, suivant les saisons, car les lieux de destination de vacances des touristes ne sont pas les mêmes en été qu'en hiver. Les étrangers et de nombreux Suisses profitent du temps d'attente dans la halle de transit pour changer leur argent. Il faut prévoir la demande lors de grandes manifestations. A l'occasion des championnats mondiaux de football, par exemple, il s'agissait de mettre une quantité respectable de livres sterling à la disposition des fanatiques du ballon rond qui ne préféraient pas les chèques de voyage. Au printemps, de nombreux parents accompagnent leur fille à l'aéroport, la jeune fille partant en Angleterre prendre une place au pair. Il arrive souvent que le père ou la mère se rende vite au bureau de change pour se procurer quelques livres sterling supplémentaires, de quoi enrichir un peu la bourse de la jeune voyageuse.

Parfois, on a l'impression que le monde entier tourne autour du guichet du bureau de change de l'aéroport, les désirs des ressortissants de tous les pays sont très divers. Pour les 90 % des voyageurs de langue anglaise à Kloten, les employés des guichets de Cointrin ou de Kloten représentent tous les employés de nos banques suisses ! (La dépêche de l'air)

La modernisation du verger en Suisse

Dans l'alimentation moderne, les fruits et légumes tiennent une place très importante. Mais rappelons que toute modification de nos habitudes alimentaires n'a pu se faire que grâce à une modification parallèle de la production de ces éléments de notre alimentation. Depuis des décennies en effet, particulièrement dans notre verger, s'accomplit un travail méthodique de renouvellement de la production en vue de tenir compte des exigences du marché, tant en ce qui concerne les espèces que la qualité, comme des exigences de la conduite rationnelle d'une exploitation où la production de fruits joue un rôle tantôt secondaire, tantôt primordial.

Les principes de la transformation

De 1951 à 1961 le nombre des arbres fruitiers en Suisse a sensiblement diminué, entre autres de plus de 10% pour les pommiers et de plus de 20% pour les poiriers, cerisiers et pruniers. Cette diminution du verger correspond à un progrès de la production tant en qualité qu'en quantité, car elle signifie que l'on arrache un grand nombre d'arbres dont la production n'a plus d'intérêt, et en particulier un grand nombre de sujets ne fournissant que du fruit bon pour la cidrerie ou la distillerie. Cette transformation est illustrée par une diminution importante des vergers domestiques et par une augmentation constante des vergers commerciaux, dont la production va presque toute entière au commerce de fruits de table ; le canton du Valais étant spécialisé dans cette production moderne, est le seul à avoir vu son verger de pommiers et de poiriers augmenter dans les 10 années citées.

Cette évolution ne se poursuivrait pas avec un tel dynamisme si elle n'exprimait la volonté à la fois des producteurs spécialisés et des pouvoirs législatif et exécutif, qui depuis longtemps encourageait la modernisation de la production, compte tenu des impératifs de la santé publique.

Les bases légales

En 1949 une révision de la loi sur l'alcool autorisa de nouvelles mesures en vue d'utiliser les pommes de terre et les fruits à d'autres fins que la distillation. A côté de l'encouragement à la consommation, on pensa également à encourager la culture de fruits de qualité ainsi qu'à adapter la production aux besoins, en intervenant si cela est nécessaire dans le domaine de l'importation et de l'exportation.

C'est sur cette base que le Conseil fédéral a publié l'arrêté du 19 septembre 1955 concernant la transformation de la culture fruitière, arrêté qui est à l'origine des instructions de la Régie fédérale des alcools concernant la transformation de la culture fruitière. Ces instructions développent le texte de la loi en précisant que les buts de la transformation du verger sont : l'adaptation de la production aux besoins du marché, la rationalisation de la culture, c'est-à-dire le remplacement du verger agricole, correspondant aux besoins de la ferme, par un verger lié à la production intensive, et l'encouragement à une production de haute qualité.

L'activité de la Régie

Le dernier rapport annuel de la Régie fédérale des alcools résume l'activité de cette section en rappelant que dans l'hiver 1963/64, en vue d'adapter la production aux possibilités d'écoulement, on a procédé à l'arrachage de plus de 300 000 arbres. Une partie de ces arbres avait d'ailleurs été touchée par le gel de l'hiver précédent, mais encore fallait-il ajouter à cet élément de sélection naturelle un effort rationnel qui élimine complètement les plantations devenues incapables de produire des fruits de qualité, pour les remplacer au besoin par une plantation moderne.

Qu'est-ce qu'un verger moderne ?

Le verger d'autrefois était le complément de toute exploitation, planté en ordre dispersé, avec des variétés peu choisies, et entretenu souvent avec le minimum de soin. Il faut reconnaître qu'aujourd'hui la principale production de tels vergers, c'est leur incontestable poésie hivernale.

Alors que la vie d'un verger agricole peut aller de 50 à 70 ans, un verger moderne est composé d'arbres plus petits, à basses tiges, dont la vie est beaucoup plus courte, mais dont l'époque de production commence aussi plus tôt. Aussi est-il possible pour l'agriculteur que la culture fruitière intéressée, de créer un verger qui, après 3 ou 4 ans, le récompençera de ses peines. En même temps cette rapidité de végétation permet la transformation constante du verger en tenant compte de l'évolution de la demande. En effet, avant même d'avoir 20 ou 30 ans un tel verger a des chances d'avoir atteint une rentabilité qui justifie son renouvellement.

Une plantation moderne se présente donc sous forme compacte, regroupant l'ensemble de la partie fruitière d'une exploitation. La disposition de ce verger facilite l'ensemble des travaux, de la plantation à la récolte, en passant par tous les soins nécessaires au cours des saisons.

On admire volontiers, particulièrement au moment de la récolte, ces étendues dont surgissent des piles de plateaux de fruits appétissants. Ces vergers nouveaux représentent le résultat d'une recherche scientifique qui a créé cette production, aussi bien que celui d'une loi destinée à éliminer la production de fruits à distiller. Le fondement de l'activité de la Régie fédérale des alcools dans ce domaine est en fait la lutte en vue de la diminution de cette forme ancienne de consommation, qui ne correspond plus à nos notions actuelles d'alimentation et d'hygiène.

L'encouragement à la transformation des vergers

En ce qui concerne la transformation proprement dite, le premier point auquel la section de transformation du verger accorde son attention est celui de l'abattage des vergers vétustes. Elle organise donc de véritables campagnes d'abattage, dans lesquelles sont mis en œuvre les moyens modernes qui permettent un travail rapide, une équipe devant abattre de 30 à 50 arbres par jour, et l'assainissement s'opérer par régions entières.

La deuxième opération, c'est naturellement la reconstitution d'un verger sain, qu'il s'agisse de la transformation d'un verger ancien ou de la constitution d'un verger selon les principes nouveaux.

La Régie fédérale des alcools est l'organe de coordination auquel sont soumis les programmes des stations cantonales d'arboriculture.

Une tâche permanente

Au départ, la transformation du verger était un des aspects importants de la lutte contre l'alcoolisme. Ce travail de fond n'est de loin pas terminé puisque une grande part du verger est encore constituée d'arbres âgés dont l'arrachage se poursuit. La forte diminution du nombre d'arbres, ainsi que le remplacement des espèces anciennes par un verger commercial sont des résultats déjà remarquables. Mais déjà l'avenir dessine de nouvelles perspectives. En effet, les nouvelles espèces, avec leur productivité croissante, leur vie plus courte, permettront une adaptation toujours plus rapide de l'exploitation des découvertes d'espèces intéressantes et une adaptation constante au goût changeant du consommateur. Il est possible que peu à peu les tâches de la Régie dans le domaine des fruits ressembleront de plus en plus à celles qui touchent au domaine des produits de terre, c'est-à-dire que la diminution de l'importance des questions touchant à l'alcool proprement dit laisse venir au premier plan les questions d'approvisionnement des produits frais. Dans ce domaine, la section de transformation du verger peut s'approprier d'ores et déjà à assumer une tâche permanente.

La mise en veilleuse des fruits dans une atmosphère d'azote

On a découvert depuis peu que l'azote liquide, de loin le meilleur des réfrigérants, est également un moyen très efficace pour ralentir la « respiration » des fruits et des légumes pendant leur transport. Si l'on parvient ainsi à supprimer ou à ralentir fortement les phénomènes de respiration cellulaire qui se poursuivent encore après la cueillette, on évite la détérioration des produits frais.

Les camions et remorques équipés d'un système de refroidissement à l'azote liquide présentent donc un avantage supplémentaire auquel on n'avait pas pensé d'emblée.

C'est que l'appareil de réfrigération du convoi enregistre une hausse de température, un jet d'air qui s'échappe du réservoir et se répand dans le camion ou dans la remorque, réduisant immédiatement la chaleur indésirable. L'azote introduit dans les véhicules hermétiquement fermés supprime pratiquement tout l'oxygène et tout le gaz carbonique. Or si la teneur normale en oxygène de l'air qui est de 21%, tombe à 1 ou 2% et que la teneur en gaz carbonique diminue en conséquence, la « respiration » des fruits et des légumes est réduite à un minimum et les processus de détérioration s'arrêtent pratiquement.

Les frais supplémentaires occasionnés par ces installations coûteuses semblent, d'après les expériences américaines, largement compensés par la suppression des déchets. On dit même que ce système est supérieur au transport par avion parce que, dans ce dernier, une partie de l'essence des incinérés des transbordements d'autre part.

Quant à nous, nous souhaitons que cette formule d'avenir se généralise le plus rapidement possible. On pourrait alors sans crainte expédier des fruits à maturité et non des fruits verts et durs qui sont sensés mûrir en route...

Pommes de terre nouvelle formule

Depuis le début de ce siècle, le développement de l'industrie, de la technique, de la science a provoqué certains bouleversements économiques qui ont engendré une nouvelle manière de vivre et de se nourrir. Ainsi, l'agrandissement de l'éventail des produits alimentaires a diminué l'importance de la pomme de terre dans la composition des menus. L'offre tellement variée des produits mis à la disposition de la ménagère et du cuisinier professionnel y est certainement pour quelque chose. Mais à vie moderne, solution nouvelle. Et surtout solution simplifiée.

L'intégration de la femme dans la vie industrielle d'aujourd'hui, son émancipation et ses désintéressement de la cuisine traditionnelle, le manque de personnel dans la plupart des secteurs de notre économie, ont amené l'industrie alimentaire à mettre à la disposition des ménagères une série d'aliments faciles à employer. Ainsi, à part le secteur des conserves, des soupes et des pâtes, la pomme de terre a fait elle-même l'objet d'une industrialisation.

Lors de la dernière guerre mondiale, des chercheurs sont arrivés à une solution nouvelle quant à la conservation de la pomme de terre à l'état déshydraté. Cette formule était destinée à l'alimentation des armées. Aujourd'hui, uniquement aux Etats-Unis, le 40% de la récolte de pommes de terre est transformée industriellement. Cette transformation a déboulé à un rythme plus lent en Europe et c'est dès 1960 qu'elle a fait ses premiers pas chez nous. Aujourd'hui, on peut se procurer des chips, de la purée de pommes de terre instantanée, de la soupe de pommes de terre, des croquettes et même des frites précuites, sous forme rationnelle. D'autre part, les flocons et farines de pommes de terre trouvent de nouvelles destinations très diverses dans la composition d'aliments pour enfants. La biscuiterie, la boulangerie sont également intéressées à ce nouveau procédé de fabrication. Tout cela, 235 ans après l'introduction en Suisse des premières pommes de terre. Si les composants n'ont pas changé et sont toujours d'une importance essentielle pour le corps humain, la nouvelle formule de conditionnement permet, elle, de faciliter la tâche. Et c'est aussi cela qu'il faut relever.

Le commerce extérieur des produits agricoles

La Suisse est un des premiers importateurs de produits agricoles au monde, si l'on tient compte du chiffre par habitant. En 1965, le montant des importations de cette nature était de 2,87 milliards de francs. Cette augmentation représente une augmentation de 52% par rapport à 1960, alors que cette même augmentation est de 42% pour la CEE et de 9% pour l'ALE. Les produits agricoles représentent le 18% de nos importations, contre le 19,6% en 1960.

Les exportations de produits agricoles suisses se sont élevées l'année dernière à 421,7 millions de francs, c'est-à-dire à 32,6% de plus qu'en 1960. Ce chiffre représente une augmentation inférieure à celle des importations. Nos meilleurs acheteurs sont la CEE (73%) et l'ALE (10%). Dans le total des exportations suisses les produits agricoles occupent le 3,3%, contre le 3,9% en 1960.

Les produits laitiers jouent un rôle important dans ces chiffres, en particulier à l'exportation. Leur valeur en 1965 a représenté dans ce cas 232 millions de francs, contre 122,4 millions d'importation ; l'exportation de fromages s'est montée à 203,2 millions de francs, contre une importation du même produit pour un montant de 53,6 millions.

Kunststoffbodenbeläge und Teppiche im Hotel

Ergebnisse der Erfahrungsaustausch-Tagung der Erfahrungsgruppen des Schweizer Hotelier-Vereins vom 14. und 15. November 1966
durchgeführt im Hause Hans Hassler AG, Aarau, unter der Leitung von A. Trippi, Abteilung Techn. Beratungsdienst des SHV, Bern

Thema Nr. 4

Einkauf der Bodenbeläge und Teppiche, Wahl, Beratung und Bedienung Die Bedeutung des Orientteppichs im Hotel auch im Zusammenhang mit dem Spannteppich

1. Einkauf der Bodenbeläge

Beim Einkauf von Bodenbelägen ist vor allem wichtig, dass dem zu belegenden Raum betreffend Verschmutzung, Abnutzung, Belichtung (Farblichkeit) usw. in jeder Hinsicht Rechnung getragen wird. Dem Raum entsprechend kann dann das richtige Material gewählt werden.

Beim Einkauf von Bodenbelägen kann sich der Hotelier auf folgende Arten informieren, wobei er jedoch vor allem darauf achten sollte, zuverlässige Referenzen zu erhalten:



- durch den Architekten
- durch ein vertrauenswürdiges Teppichhaus
- durch den technischen Beratungsdienst SHV
- durch Dokumentationen, die er sich selber verschafft

In der Regel werden kleinere Aufträge am besten persönlich bearbeitet. Für grössere Vorhaben ist der Bezug von Architekten und Fachleuten aus der Teppich- und Bodenbelagsbranche zu empfehlen.

Die Ware kann auf verschiedenen Wegen eingekauft werden, direkt durch den Fabrikanten (ein wenig einseitig, da dieser nur sein Produkt verkaufen will), dann durch den Fachhandel, der verschiedene Produkte anbietet (Sortiment breiter, Erfahrung grösser) oder durch den Kleinhandel, der vom Fachhandel abhängig ist. Es kommt vor allem darauf an, dass er richtig und seriös bedient wird, was Vertrauenssache ist. Immer sollte man sich aber auch mit den entsprechenden Kontrollunterlagen dokumentieren.

2. Spannteppiche

Spannteppiche, die besonders an stark frequentierten Stellen innert kurzer Zeit Abnutzungen durch Drehbewegungen unterworfen sind, sollten so verlegt werden, dass diese Stellen leicht zu ersetzen sind. Wenn es aus ästhetischen Gründen möglich ist, wäre ein Hartbodenbelag für solche Stellen natürlich das beste. Bei der Verlegung in Bahnen sollte nicht in erster Linie die Ästhetik berücksichtigt werden, sondern es sollte auch der Abnutzung Rechnung getragen werden. (Fachleute legen aus Erfahrung Spannteppiche in Bahnen von der Türe Richtung Fenster, damit die Nähte mit dem Lichteinfall verlaufen und so weniger sichtbar sind.)

Eine absolute Farblichkeit bei Spannteppichen, die sehr schwer zu testen ist, gibt es heute noch nicht. Eine vollsynthetische Faser ist jedoch schwieriger zum Färben. Diesem Problem ist gerade bei Teppichen in den unteren Preislagen besondere Beachtung zu schenken.

Nylon-, Perlon- und Acrilan-, d. h. synthetische Teppiche sind besser zu reinigen als Wolleppiche. Mit der Shampooierung muss aufgepasst werden, da sich erwiesenermassen ein einmal shampooierter Teppich viel schneller wieder verschmutzt, da durch das Shampoo der Faser das Fett – die natürliche Imprägnierung – entzogen wird.

Es muss auch berücksichtigt werden, dass ein synthetischer Teppich feuerempfindlich ist, da Nylon schmilzt und dadurch sofort Löcher entstehen. Ein synthetischer Teppich lässt sich jedoch relativ gut flicken. Bei Wolle ist die Gefahr von Brandschäden viel kleiner.

Teppiche mit Waffelrücken sind nicht sehr geeignet für Hotels, da vor allem bei intensiver Begehung die Gefahr besteht, dass die Oberschicht (Flor) zu wellen beginnt und sich vom Waffelrücken löst, während dieser fest am Boden anhaftet. Wenn dies geschieht, ist der Teppich kaum mehr zu retten, wegen der normalen Spannteppiche leicht stellenweise ergänzt werden können. Teppiche mit Waffelrücken sind ideal für Mietobjekte, in denen die bestehenden Böden nicht beschädigt werden dürfen, sei es durch Kleben, Nageln oder sonstwie.

Im Bodenbelaghandel bestehen absolut keine Normen, und die Qualität der Teppiche ist auch schwer zu testen, da Jahre dazu benötigt werden. Der Käufer ist deshalb besonders auf eine reelle Bedienung und Beratung durch den Handel angewiesen.

3. Orientteppiche

Die Verwendung des Orientteppichs in der heutigen Zeit ist in erster Linie eine persönliche, individuelle Angelegenheit.

Der Orientteppich wird vor allem verwendet, wenn – eine ästhetische Wirkung erzielt werden soll, z. B. Repräsentationsraum
– ein Boden mit einem textilen Belag belegt werden soll und nicht auf den Preis geachtet werden muss
– zum Schutze des Bodens, da der Teppich leicht herausgenommen und gereinigt und geklopft werden kann

– oder zum Schutze von starkstrapazierten Orten, evtl. auch auf Spannteppichen.
Beim Kauf eines Orientteppichs muss beachtet werden, dass der teure, feine Orientteppich qualitativ nicht unbedingt der beste ist.

Strapazierfähige Orientteppiche sind vor allem Saruk, Kirman und Mir, da sie grob geknüpft sind. Es muss bei einem Orientteppich darauf geachtet werden, dass der richtige Gleitschutz dazu verwendet wird. Auf Plastikböden ist ein Gummigleitschutz nicht ratsam, da sich der Plastik verfärbt (Gummi ist schwefelhaltig). Hier empfiehlt sich Filz oder ein anderer handelsüblicher Schutz.

Die Tendenz des Teppichmarktes hat sich heute zugunsten des Spannteppichs verlagert, da er preislich günstiger und leichter zu reinigen ist.

Reinigungsmöglichkeiten und Anleitungen

1. Feuchtwischen

Das tägliche Feuchtwischen gewährleistet eine optimale Staubfreiheit der Böden. Der Feuchtlaufer wird mittels Hartfilz mit einer geeigneten Zerstäuberspritze fein bestäubt und sodann mit diesem Gerät die Bodenfläche gewischt. Während des Arbeitens soll der Laufer möglichst wenig vom Boden abgehoben werden. Der bestäubte Feuchtlaufer hat die Eigenschaft, sämtlichen am Boden herumliegenden Staub festzubinden, so dass derselbe nicht aufgewirbelt wird. Nach beendeter Feuchtwischen ist auf dem Boden lediglich noch ein verbleibender kleiner Rest grober Partikelchen mit einem kleinen Handwischer aufzunehmen; alles übrige haftet am Feuchtlaufer.

Nach Beendigung des Feuchtwischens wird der Laufer gründlich ausgeschüttelt (im Freien oder in einen Abfallkübel) und anschliessend noch mit einer Bürste gut abgebürstet. Nachher kann der Laufer mit der Spritze gleich wieder bestäubt und so für den nächsten Tag vorbereitet werden. Je nach Verschmutzung der Laufer werden dieselben alle 6 bis 8 Wochen ca. 24 Stunden in eine gewöhnliche Waschlauge eingelegt, dann gut ausgewaschen und zum Trocknen am besten über einem Draht aufgehängt. Während der Zeit der Reinigung des Laufers wird der Ersatz-Laufer montiert.

2. Blochen

Das Blochen geschieht mit einer Bodenreinigungsmaschine mit eingelegter Blochbürste oder noch wirkungsvoller mit der speziellen Nylon-Unterlage unter der Bürste. Wo besonderer Glanz erwünscht wird, empfiehlt es sich, nach dem Feuchtwischen noch mit Lammfell-Unterlage nachzupolieren.

3. Nass aufziehen (leichtes Aufwaschen)

Diese Arbeit geschieht mit dem Aufwaschgerät. Der Fahrer wird mit ca. 10 l warmem Wasser angefüllt und diesem ca. 2–4 dl Spezialreinigungsmittel beigegeben und gut vermischt. Die zu reinigende Bodenfläche wird nun mittels Mop mit dieser Lauge leicht benetzt und sogleich mit dem in der Handpresse ausgewundenen Mop gut angezogen.

4a. Gründliches Reinigen

Die gründliche Reinigung der Böden geschieht ebenfalls mit warmer Spezialreinigungsmittel-Laue, jedoch anstelle des Aufwaschgerätes werden Feuchtmaschine mit aufmontiertem Laugentank und Wassersauger verwendet. Zur gründlichen Reinigung sollen kleinere bewegliche Stücke wie Stühle, kleine Tische, fahrbare Gestelle usw. auf die Pulte gestellt und so die Bodenfläche möglichst freigemacht werden. Beim Nasslegen mit der Maschine wird mit eingelegter Fechbürste gearbeitet oder noch besser mit der speziellen Nylon-Fegmatte unter der Bürste. Wichtig: Wasser nie heiss, immer nur lauwarm! Schmutzwasser mit Wassersaugmaschine gründlich aufsaugen, speziell an Rändern und entlang den Möbeln, um alles Wasser aus den feinsten Ritzen zu ziehen. Mit einem in klarem Wasser benetzten und gut ausgepressten Mop können allfällige kleine Wasserreste am Boden entfernt werden.

Beide Maschinen sind nach dem Gebrauch gut zu reinigen und auszutrocknen. Die Fechbürste soll ausgeklippt, unter laufendem Wasser gut ausgespült und zum Trocknen aufrecht gestellt werden.

4b. Belagsergänzung

Jede Belagsergänzung soll wirklich nur nach gründlicher Reinigung eines Bodens erfolgen. Also Bodenpflege- und Belagsergänzungsmittel nie auf schmutzigen Boden auftragen, sonst erhält der Schmutz eine Schutzschicht! Ca. 1 Stunde nach gründlicher Reinigung kann die Belagsergänzung erfolgen.

Das Belagsergänzungsmittel wird hauchdünn und gleichmässig mit dem Lammfellverteiler aufgetragen. Ein Tip: das Lammfell vor dem Auftragen der Emulsion in warmem Wasser gut durchnetzen und gleich wieder mit der Hand ausdrücken. Nach Beendigung der Arbeit Lammfell wieder unter fließendem Wasser gut ausspülen, um so ein Erhärten beim Trocknen zu vermeiden.

5a. Spannteppiche rollen

Durch gleichmässiges Hin- und Herrollen des Teppichrollers gelangen Staub, Fäden, Haare, Papierfetzen usw. in den Behälter. Derselbe wird durch Druck auf den Knopf in den gewünschten Behälter entleert.

5b. Teppiche absaugen

Dies geschieht wirkungsvoll mit der Staubsaugmaschine unter Verwendung der Flach- oder Bürstendüse. Den Rändern entlang immer ohne Düse, nur mit dem Rohr saugen, so wird höchste Saugwirkung erzielt.

6. Glasreinigung

Fenster, Türen und Glasabschlüsse reinigt man mit einer Speziallauge, d. h. 2 Esslöffel Lauge auf einen halben Putzkessel lauwarmes Wasser. Glas mit leichtbenetztem Schwamm oder Leder reinigen, anschliessend mit Fensterreiniger in gleichmässigen Zügen von oben nach unten abstreifen. Zum Schluss können Ecken und Kanten an den Fenstern mit fast trockenem Leder noch nachgebessert werden.

Kleine Stilkunde

Romanik

Wie stets spielen die jeweils bestimmenden architektonischen Stilkformen einer Zeit auch beim Aufbau und Schmuck des Möbels eine Rolle. So ist der romanische Rundbogen sehr häufig als Schmuckform des romanischen Möbels anzutreffen.

Gotik (12. bis 15. Jahrhundert)

Die entscheidenden Neuerungen setzten im Laufe des 14. Jahrhunderts ein; sie sind konstruktiver Art, indem der einfache zimmermannsmässige, massive Bau des Möbels aus Pfosten und Spaltholzbrettern, die untereinander verzapft oder vernagelt wurden, durch den sogenannten Rahmenbau abgelöst wird. Auch die gedrehten Möbel verschwinden allmählich. Mit dem spätgotischen Rahmenbau ist die moderne Möbelkonstruktion recht eigentlich begründet. Ein festgefügtter Rahmen aus senkrechten Pfosten, Schenkeln und horizontalen Bindern gibt gleichsam das Skelett des Möbels, dessen Wandflächen mit beliebigem Material ausgefüllt werden konnten, das heisst, dass sich ohne konstruktiven Nachteil selbst dünne Holzplatten als Füllwerk einsetzen liessen.

Renaissance (15. bis 16. Jahrhundert)

Von dieser neuen Welle wird selbstverständlich auch das Handwerk, die Möbelkunst, ergriffen. Im Unterschied zur gotischen Möbelbauweise, die ja konstruktiv einen grossen Fortschritt gebracht hatte, aber keinen entscheidend neuen Formgedanken entwickeln konnte, wird nun das Möbel als ein plastischer Körper empfunden, der mit dem ganzen Reichtum neuer Formen und Schmuckformen begabt wird, dessen die Künstler der Renaissance fähig sind. Die Architektur spielt hierbei als Anregerin eine grosse Rolle, so dass sich manchmal sagen lässt, das Möbel sei eine «Architektur im kleinen» geworden. Säulen, Pilaster, Gesimse, Sockel, Friese, Figuren, Medallionen, also architektonische und plastische Elemente.

Die französischen Möbelstile der Renaissance pflegt man nach den Namen der regierenden französischen Könige zu bezeichnen, ein Gebrauch, der auch für Barock und Rokoko gilt, wirklich zutreffend aber nur für die Epoche Louis XIV ist.

Barock, Louis XIV (1660 bis ca. 1710)

Von entscheidender Bedeutung für die mit dem Barock beginnende Entwicklung ist weiter die Tatsache, dass sich aus dem Strom der Möbelformen ein spezieller Typus heraushebt – das höfische Möbel.

Das einzelne Möbelstück – Tisch, Stuhl, Kanapee, Schrank, Kommode, Konsolentisch, Spiegel und Uhr – wird damit auch als Teil eines Ganzen empfunden und erfunden, nämlich als «schmückendes und repräsentatives» Einzelglied des Innenraums, in welchen es gleichsam eingeordnet erscheint.

Der Stil des Louis XIV ist von erster und strenger Pracht; ohne den üppigen Formenreichtum eines italienischen, flämischen oder deutschen Barockmöbels zu erreichen, wirkt er in gewissem Sinne einheitlicher und umfassender.

Rokoko, Louis XV (ca. 1735 bis 1760)

Die ganze Epoche des Rokoko steht unter dem Einfluss der Frau. Das Möbel erhält fast den Charakter eines pflanzenhaften Organismus, der dem Wesen der Frau am stärksten entspricht. Die Grundformen werden mit bewegterem Sinn gestaltet, die Umrisse beleben sich, es beginnt ein auf- und abwechselndes Spiel der Linien, Flächen und Körper; die Symmetrie wird aufgehoben, man verlässt allem lebhaften Bewegung und strebt nach gräzioser Schwung und plastisch schwellendem Ausdruck. Es ist die Glanzepoche französischer wie auch europäischer Möbelkunst.

Die wichtigsten Ornamentform des Rokoko ist die Rocaille (Muschel), wovon auch die Stilbezeichnung für die Epoche abgeleitet wurde. Eine spezielle Stilform des englischen Rokoko ist von Thomas Chippendale entwickelt worden, dessen bedeutende Schöpfungen der Möbelkunst, teilweise mit gotisierenden und ostasiatischen Motiven, wegen ihrer schlichteren und sachlichen Formanlage die bürgerliche Möbelkunst beeinflussten und damit in gewissem Gegensatz zu der höfischen Art des französischen Rokokomöbels standen.

Übergang zum Klassizismus, Louis XVI (ca. 1760 bis 1790)

Die Absage an die ungezügelter und verschnörkelte Formensprache des Rokoko ist unverkennbar; zur völligen Überwindung kommt es jedoch erst im Klassizismus (Empire).

Der schwingende Fluss der Linien, Schweifung, Kurve, Schnörkel und Verschmelzung gelten nicht mehr, es werden wieder feste Grenzen gesetzt. Die gerade Linie tritt die Herrschaft an; das Unregelmässige und Flutende wird von regelmässigen Formen abgelöst, vom Rechteck, Kreis und Oval.

In zunehmendem Masse (ca. seit 1760) werden auch wieder antike Ornamente und Formen aufgenommen: Pilaster, Friese, Säulen, Kapitelle, die gedrehten Beine (Pilzform) an Tischen und Kommoden (entsprechend der antiken Drechslerarbeit), Vasen als sehr beliebte Schmuckform sowie die Band- und Reihornornamente.

Klassizismus, Empire (1790 bis 1830)

Die wachsende Vorliebe für antike Formen, die schon im Louis XVI sich bemerkbar gemacht hat, kommt nun vollends zum Durchbruch.

Ziemlich wahllos wird die Antike kopiert; Einzelheiten der griechischen, römischen und ägyptischen Baukunst werden auf das Möbel übertragen, wie Säulen, Pilaster, Friese, Sphinx, Greifen, Löwen, Hermen und Ornamentformen, wobei keine organische Verbindung mit dem eigentlichen Möbelkörper angestrebt wird.

Biedermeier (ca. 1815 bis ca. 1848)

Typen und Formen entstammen dem einfachen klassizistischen Mobiliar, wie es in London und Wien schon um 1800 bestanden hatte. Das Biedermeier führt die Einfachheit bis zur letzten Konsequenz des Sachlichen durch.

In der Ornamentik spielen Schwäne, Füllhörner, Greife und Ranken sowie die Lyraform eine grosse Rolle; es sind nicht durchwegs neue Motive, doch führt der romantische Geist jener Epoche oft zu Gebilden, die unserem Empfinden fremd sind.

Im ganzen betrachtet, ist die Möbelkunst des Biedermeier von schlichter Behaglichkeit und unaufdringlicher Schönheit; geläutert durch den Sinn für stoffliche Qualität vereint sie die Formenstrengnis des Klassizismus mit dem Empfindungsreichtum des Rokoko.

Jugendstil (1850 bis 1914)

Das Biedermeier wird in den vierziger Jahren vom «zweiten Rokoko» oder «Neurokoko» abgelöst, in Frankreich nach dem Bürgerkönig «Louis-Philippe» genannt, das in Reaktion auf die Sachlichkeit des Biedermeier den bewegteren Möbelformen und einer reicheren Ornamentik den Vorzug gibt, wobei man sich stark an das berühmte höfische Vorbild des 18. Jahrhunderts hält.

Annonces et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 80. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 35 fr., six mois 20 fr. 50, trois mois 11 fr., deux mois 7 fr. 75. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 42 fr., six mois 25 fr., trois mois 14 fr., deux mois 10 fr. 25. Abonnements à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. – Imprimé par Birkhäuser S.A., Bâle 10. – Responsable pour la rédaction et l'édition Dr. R. C. Streit. – Rédaction et administration: 4002 Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux 40-85, téléphone (061) 3486 90.

Rédaction: Ad. Pfister, P. Nattermod
Administration des annonces: Mlle M. Moeschli

Schuster

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

Schuster

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

Schuster

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

Schuster

wird von der Hotellerie immer wieder als zuverlässiger Teppichberater konsultiert.

Schuster

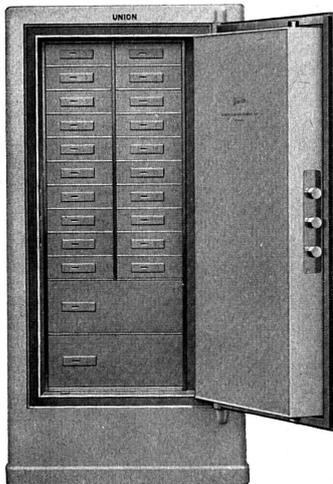
wird auch Ihr Ausstattungsproblem zu Ihrer vollen Zufriedenheit lösen.

Schuster

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

Seit Generationen massgebend in allen Teppichfragen.

UNION



Kassenschränke mit Safesfächer-Einbauten

in verschiedensten Grössen und Ausführungen - ein von den Hotelgästen sehr geschätzter Kundendienst!

Kassenschubladen Büro-Stahlmöbel

Verlangen Sie bitte unsere unverbindlichen Offerten und Vorschläge

UNION-KASSENFABRIK AG, ZÜRICH
8047 Zürich, Postfach Telefon (051) 52 17 58

Für die Behaglichkeit

Ihres Hotels



wählen Sie

Für Ihr Hotel ist die Wahl der Matratze wichtig: Wählen Sie deshalb Dunlopillo - Ihre Gäste werden frisch und ausgeruht erwachen und Ihr Hotel den Freunden weiterempfehlen.

- ✿ Dunlopillo - Latexschaum - ist weich, angenehm bequem, verliert nie seine Form.
- ✿ Dunlopillo ist von Natur aus aseptisch, weder Staub noch Motten können eindringen.
- ✿ Dunlopillo ist bemerkenswert leicht und widerstandsfähig.
- ✿ Dunlopillo: angenehm warm im Winter und kühl im Sommer.



Dunlopillo

Zürich - ein Dunlop-Produkt - Genf

D 6/65



Auto-Modellrennbahnen Circuits d'autos de courses miniatures

Generalvertretung für die Schweiz: Représentation générale pour la Suisse: Gerber & Ott, 9240 Uzwil, Waldhof 5, Telefon (073) 5 89 55 und (073) 4 00 22

Original-Avus bietet Ihnen das wirklich umfassendste Programm aller Modellrennbahnen.

Individuelle Planung und Anpassung an jede Raumverhältnisse, Spurlängen 16 bis 55 Meter! 4-, 6- und 8-spurige Bahnen ab Fr. 2700.-.

Unser freibleibendes Angebot ist bei höchster Qualität erstaunlich preisgünstig.

Beratung - Verkauf - Finanzierung

Original-Avus vous offre le programme vraiment le plus complet de tous les circuits-modèles.

Plans et adaptation individuels à chaque rapport d'espace, longueur de 16 à 55 mètres! 4, 6 ou 8 voies dès fr. 2700.-.

Notre offre sans engagement propose la plus haute qualité à un prix étonnamment avantageux.

Conseil - Vente - Financement

FUSSBALLSPIEL Modell Rekord 67



16 mm Stangen
Doppelmünzprüfer
3 x 10 Rp. = 1 Spiel
1 x 50 Rp. = 2 Spiele

1680.-

Auf Wunsch bequeme Teilzahlung. Verlangen Sie eine absolut unverbindliche Probeaufstellung für 4-6 Wochen
Paul Haas
4000 Basel, Neubadstrasse 75. Telefon 061 39 36 61



Für Ihre Grands-lits

Leintuch Percal 23.-
Wolldecke 66.-
Steppdecke 90.-
Anzug dazu 38.-

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



Internationale Bar-Schule

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

L. Spinelli
8006 Zürich

Beckenhofstrasse 10
Telefon (051) 26 87 68



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) 28 60 11
beraten Sie gut

Lampenschirme

neu überziehen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

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

Das interessante Angebot

CROISSILLON

in einer prima englischen Wilton-Qualität, 80% Wolle, verstärkt mit 20% «Bri-Nylon». Ein vornehmer Patrizier unter den Spannteppichen, besonders geeignet für den Speisesaal, für Salons, Entrées usw.

Welche Farben wünschen Sie, Fond schwarz, braun, rot, grün oder beige?

CROISSILLON, können Sie auch in Spezialqualitäten beziehen.

Mit Vergnügen studieren wir Ihr Problem gleich an Ort und Stelle und beraten Sie dann nach bestem Wissen und Können.



Seit über 50 Jahren im Dienste des Gastgewerbes

Geelhaar

Teppichhaus W. Geelhaar AG
Thunstrasse 7, 3006 Bern
Telefon (031) 43 11 44

Einmalige Gelegenheit bei Abnahme grösserer Quantitäten:

Percal-Leintücher weiss, Ia, Fr. 14.50 Wolldecken

150/210 cm, kamelhaarfarbig eingef., Fr. 30.-

Verlangen Sie Muster von A. Kraus, 4000 Basel 12.

Wintersporthotel

bis 100 Betten von erfahrener Fachmann mit eigenem Sommerbetrieb zu mieten gesucht. Späterer Kauf nicht unerwünscht.

Angebote unter Chiffre WH 2117 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wandverkleidungen

in jeder Holzart. Konkurrenzlos.

Montagedienst, 3027 Bern

Robert Rohrbach, Fellerstrasse 32b.
Telefon (031) 66 45 52.