

**Zeitschrift:** Hotel-Revue  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 76 (1967)  
**Heft:** 28

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 16.08.2025

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



Basel, 13. Juli 1967

Nr. 28

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

## «Ist die schweizerische Kochlehrlings- ausbildung noch zeitgemäss?»

Von Ueli Prager

Die Fragestellung ist aktuell. Bekanntlich sind heute Bestrebungen im Gange, die Kochlehre von 2 1/2 auf 3 Jahre zu verlängern. An und für sich spricht daraus der löbliche Wille, die Köcheausbildung zu vertiefen. Der Verfasser des vorliegenden Artikels, Ueli Prager, Leiter des Möbelpickerunternehmens, vertritt demgegenüber die Auffassung, dass mit einer Verlängerung der Lehrzeit das Problem nicht zu lösen ist, sondern dass es, mit Berücksichtigung gewisser Strukturveränderungen, im Gastgewerbe gilt, sich die Erkenntnis der neueren Methoden der Ausbildung zunutze zu machen, um in kürzerer Zeit auf intensivere und zweckmässige Weise die Kochlehre auf eine neue Grundlage zu stellen. Seine Ausführungen verdienen die volle Beachtung unserer Leser.

Die Red.

In unserem Unternehmen haben wir bis heute schon mehr als 100 Lehrlinge ausgebildet, wovon 3 durchgefallen sind, also 3%. Wir schreiben diesen Erfolg vor allem den besonderen Anstrengungen zu, die wir bezüglich der Lehrlingsausbildung unternehmen. So umrtern wir z. B. unsere Lehrlinge, an den Wettbewerben der Zeitschrift «Hotellerie» oder der örtlichen Berufsbildungskommissionen teilzunehmen. Wenn sie jeweils recht ehrenvoll abschneiden, beweist das - so denken wir - dass unsere internen Anstrengungen in der Lehrlingsausbildung am Erfolg teilhaben.

Alle Lehrlinge versammeln wir in vierteljährlich durchgeführten ganztägigen Kursen, um sie nebst der praktischen Arbeit auch noch theoretisch zu schulen. Neuerdings nehmen wir schon zu Beginn der Lehrzeit die Lehrbuben 3 Tage in einem Lager zusammen, um sie geistig etwas auf ihre kommende Arbeit vorzubereiten.

Ich habe dies nicht etwa geschrieben, um die Lehrlingsbetreuung in unserem Unternehmen in besonders günstigem Lichte erscheinen zu lassen. Ich wollte mich lediglich legitimieren, meine Meinung zum Thema der Lehrlingsausbildung abzugeben.

Es herrscht wohl kein Zweifel darüber, wie sehr die Zukunft unseres Gewerbes von der Tüchtigkeit der Jahrgänge abhängt, die jetzt in der Lehre stehen.

Und die Tüchtigkeit dieser heutigen Lehrbuben und späteren Köche und Chefs hängt andererseits davon ab, ob wir ihnen das beibringen, was es zur erfolgreichen Ausübung des Kochberufes in der Zukunft braucht:

1. Liebe und Freude am gewählten Beruf
2. Solide, gründliche Berufskenntnisse und Sinn für Qualität in allen Sparten
3. Geschulte, geschickte Hände und eine gute Zunge
4. Einen beweglichen, unvoreingenommenen Geist, der es versteht, das Nützliche und Unumstössliche des Fortschritts aus den vielfältigen Ereignissen herauszuschälen und es mit den Werten der Tradition zu verbinden.

Trotz all der unsere Zeit und Energie fressenden Anstrengungen bin ich mir seit einiger Zeit im Klaren, dass wir nicht auf dem richtigen Wege sind. Die Lehrlingsausbildung ist auch dann nicht wirksam genug, wenn der Lehrbetriebe versucht, festgestellte Lücken durch Ergänzungskurse oder dergleichen zu schliessen. Das rührt nicht allein daher, dass die neuesten Erkenntnisse der Pädagogik zu wenig berücksichtigt werden und die modernen Hilfsmittel zur Verbesserung und Beschleunigung des Anlernens noch kaum zur Anwendung gelangen.

Wir Betriebsinhaber, Lehrchefs, Verbände nehmen wohl zur Kenntnis, dass sich die Arbeitszeiten verkürzen, die Lebenshaltung ändern, und die Ansprüche der Kundschaft wechseln.

Wir treffen jedoch keine über kleine Flickarbeit hinausgehenden Anstrengungen, das Lehrsystem den veränderten Verhältnissen anzupassen. Wir sprechen zwar von einer Verlängerung der Lehrzeit, dabei zeigt jedoch eine ehrliche, die Tatsachen nicht beschönigende Analyse, dass damit niemandem geholfen ist, weil das Problem an einem anderen Ort liegt, nämlich in einer rasch um sich greifenden Strukturveränderung im Gastgewerbe.

Von der früheren 6-Tage-Woche sind wir in den Küchen zur 5 1/2- oder 5-Tage-Woche übergegangen. Bei gleichzeitiger Arbeitszeitverkürzung sind die Löhne und die weiteren Sozialkosten in der Küche Jahr um Jahr stark gestiegen. Die Arbeitsstunde ko-

stet in der Küche mehr als doppelt so viel als noch vor 8 Jahren. Jeder Betriebsinhaber ist deshalb gezwungen, seinen Bleistift zu nehmen und schärfer zu rechnen. Wo Hoteliers und Restaurateure zusammenkommen spricht man vom Rationalisieren.

Was heisst das nun: rationalisieren in der Küche? Das heisst, dass das Angebot eingeschränkt wird und dass man die Auswahl weniger häufig wechselt, es heisst aber auch, dass einiges, was im Kochbuch steht, gar nicht mehr hergestellt wird.

Etlliche Gerichte, die zur klassischen Küche gehören, sind zu arbeitsaufwendig geworden und werden von vielen Betrieben mit dem Blick auf die hohen Arbeitslöhne fallen gelassen.

Die Mise en place wird vereinfacht. Halbfabrikate finden den Weg in die Küche und helfen, die Zubereitungszeiten zu kürzen. Der Metzger liefert da und dort bereits geschnittenes und pariertes Fleisch. Kurz, die Möglichkeiten zu lernen und zu sehen werden immer beschränkter. Da hilft auch eine Verlängerung der Lehrzeit nichts. Der Lehrling sieht höchstens weitere 6 Monate das vereinfachte Programm, das er wahrscheinlich in 2 1/2 Jahren lange genug gesehen hat.

Auf der andern Seite stehen die hohen Anforderungen, die anlässlich der Kochprüfung zu Recht an den Lehrling gestellt werden. Auch wenn im Betrieb mit vorpariertem Fleisch gearbeitet worden ist, muss der Lehrling die gesamte Fleischbehandlung kennen. Auch wenn Halbfabrikate zur Anwendung gelangen, muss er doch die Zubereitung der Gerichte und Saucen in ihrem ganzen Werdegang beherrschen.

Hier gehen infolge der zunehmenden Rationalisierung die Möglichkeiten der Lehrbetriebe einerseits und die Anforderungen, die an die Lehrlinge gestellt werden, andererseits von Jahr zu Jahr weiter auseinander, und die Zahl der wirklich geeigneten Lehrbetriebe sinkt dadurch dauernd ab, weil in vielen Küchen der Lehrling gar nicht mehr das lernen kann, was zu solider Berufskennntnis gehört.

Noch etwas anderes kommt hinzu: Während des Krieges mussten plötzlich Tausende von Arbeitern und Angestellten umlernen. Es mussten fast von heute auf morgen Dinge produziert werden, für die man weder ausgerichtet noch geschult war. Piloten, deren Ausbildung normalerweise Jahre in Anspruch nahm, mussten in 3 Monaten so instruiert werden, dass sie an die Front geschickt werden konnten. Aus dieser Zwangslage entstanden ganz neue Methoden der Ausbildung und des Anlernens, Methoden, die seither von unzähligen Industrie-, Handels- und Gewerbebetrieben mit viel Erfolg übernommen worden sind. Diesen neuzeitlichen Methoden steht unser traditionelles Ausbildungssystem diametral gegenüber.

Nach einer anstrengenden Arbeit, nach dem oft aufreibenden Mittagsservice muss der Lehrling ermüdet und noch verschwitzt in die Gewerbeschule. Dort wird ihm von fachlich tüchtigen und bestausgewiesenen Lehrern - die sich bestimmt für ihre Aufgabe voll einsetzen, die aber leider zufolge der Unwirksamkeit der althergebrachten Methoden nicht durchdringen können - theoretisch das beigebracht, was ihm in der Praxis fehlt. Selbstverständlich ist die Aufnahmefähigkeit reduziert, weil erstens der Lehrbub meist müde zur Schule kommt und weil zweitens die Eindrücke der praktischen Arbeit so vorherrschend sind, dass der Einfluss des Lehrers nur beschränkt wirksam ist.

Die Saisonhotellerie hat nun eine Lösung gefunden, die erfolgversprechend ist, weil sie die grössten Mängel vermeidet. In der Zwischensaisonzeit werden die Lehrbuben zusammengezogen, und in mehrwöchigen abgeschlossenen Kursen kann ihnen das nötige Wissen beigebracht werden. Dem Lehrling wird Zeit gelassen, das Wissen, das er braucht, aufzunehmen. Er kann Fragen stellen um ein Problem sorgfältig zu analysieren, wofür oft im Betrieb weder Zeit noch Geduld vorhanden sind.

Und was mir ebenso wichtig erscheint: der Lehrling hat auch Zeit, um noch einmal Bub zu sein. Während andere Lehrlinge, z. B. kaufmännische oder gewerbliche, um 17.00 oder 18.00 Uhr nach Hause können und genügend Zeit zur Verfügung haben, um mit Kameraden einer Bastellei, einem Fussballtraining oder sonst einem Stecknagel zu frönen, bleibt dem Kochlehrling nicht viel Freizeit. Ein Lehrling sollte



IGEOH 67

Gegenüber 1965: Ausstellerzahl verdoppelt -  
Belegte Fläche verdreifacht - Teilnahme aus  
9 Ländern!

Das waren die hochehrlichen Mitteilungen der Messeleitung an der am 27. Juni in Basel stattgefundenen Sitzung des Messekomitees IGEOH.

Im Sektor Grossküchen und Speiseverteilung, in den Hallen 11-13 der Mustermesse in Basel, sind die Stände praktisch alle besetzt. Grösstem Interesse wird hier die nach modernsten Grundsätzen von Herrn Hans Steffen, Präsident des Schweiz. Fachverbandes für Gemeinschaftsverpflegung, konzipierte Selbstbedienung begegnet.

Wegen der Schwere ihrer Maschinen befindet sich auch die Abteilung Wäscherei im Erdgeschoss, wo u. a. erstmals eine mit neuesten Einrichtungen versehene Hotel-Zentralwäscherei gezeigt wird.

Im 1. Stock des Rundhofbaues befindet sich die

Abteilung Nahrungsmittel und Getränke, die auch bereits gut belegt ist und wo noch manche interessante Überraschung das Interesse der Besucher wecken wird. Der Schweizer Verband Volksdienst wird hier eine Cafeteria führen.

Im 2. Stock schliesslich befinden sich die eigentlichen Hotelräume, angefangen von der Eingangshalle mit Réception, Aufenthaltsraum mit Bar über 50 vollausgestattete Mustergästezimmer, in 4 Gruppen (Landgasthof-Berghaus, Ferien- und Familienhotel, Stadt-Passantenhotel, Luxushotel) und einer grossen Zahl von Ausstellerständen bis zur Spezialausstellung «Brandschutz im Hotel».

Am 28. Juni versammelte Herr Antonio Trippi, Leiter der Abteilung Technischer Beratungs- und Dokumentationsdienst SHV, die Aussteller dieses Sektors zur 1. Koordinationsitzung.

Merken Sie sich die Daten vor: IGEOH 67, 22. bis 28. November. Dok.

sich aber auch durch Lektüre usw. weiterbilden können. Nach einer strengen Tagesarbeit ist er dazu meistens einfach zu müde.

Diese, durch die Saisonhotellerie organisierten Kurse ermöglichen es nun dem Lehrling noch einmal, nach strenger Saisonarbeit wieder Zeit zu haben für sich, für's Lernen, für den Sport, für das Studium von Fachbüchern und für seine allgemeine Bildung.

Ich habe mich davon überzeugt, dass diese Einrichtung der Saisonlehre im Stande ist, das Niveau unserer Köche zu heben.

Aus dem oben gesagten möchte ich nun folgenden Schluss ziehen:

1. Wir sollten auch in der Stadthotellerie bestrebt sein, die Lehrlingsausbildung analog der Saisonbetriebe durch Perioden eigentlicher Schulung ausserhalb des Lehrbetriebes zu bereichern.
2. Wir sollten uns die Erkenntnisse der neueren Methoden der Ausbildung zu nutze machen. Für diese 2-3, 4-6wöchigen Schulungsperioden sollten Programme und Hilfsmittel zur Verfügung stehen, um die Ausbildung zu intensivieren und zu vertiefen und um für die Lehrlinge dadurch zu einem unvergesslichen Erlebnis zu werden.
3. Es wären die Mittel flüssig zu machen, um solche Lehrprogramme zu planen und zu erstellen und die

Reglemente auszuarbeiten, die es möglich machen, in Zukunft die Kochlehrlinge auf diese neue Art auszubilden.

Ich habe bestimmte Vorstellungen davon, wie ein solches Programm durchgeführt werden könnte. Es kann aber nicht Zweck dieses kleinen Artikels sein, in Einzelheiten zu gehen.

Der Wert einer guten Ausbildung für den Einzelnen, vor allem aber auch für die Berufsgemeinschaft und für die Nation ist zu wichtig, als dass man sie mit überalteten und ungenügenden Methoden betreiben dürfte.

Vieles, was vor 30 Jahren richtig erschien, wird heute in Zweifel gezogen. In den meisten Berufen wird die Ausbildung viel bewusster und mit grösserem Einsatz von seiten der Berufsgruppen gefördert. Dürfen wir stehen bleiben auf dem Erreichten? Sollten wir nicht die Schwierigkeiten in der Rekrutierung qualifizierter Leute als Anlass zur Besserung nehmen und versuchen, ein neues Konzept der Lehrlingsausbildung zu erarbeiten? Wenn wir uns der grossen Verantwortung, die wir für die Ausbildung der kommenden Generationen tragen, bewusst sind, können wir diese Frage bestimmt nur mit einem überzeugten Ja, gefolgt von positiven Taten, beantworten.

## L'évolution de l'offre de lits en Suisse de 1950 à 1966

Comme on a pu lire en allemand dans les numéros 24 et 27/1967 de l'Hôtel-Revue, le 43ème rapport de gestion - qui est en même temps le rapport final - de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie a paru il y a quelques semaines. Il est, comme de coutume, une précieuse source de renseignements sur le financement de l'hôtellerie. Il comporte 3 parties, la première consacrée à l'évolution du tourisme en Suisse de 1937 à 1966, la deuxième à l'activité de la SFSH dans le domaine de la rénovation hôtelière et la troisième à l'historique très résumé de la SFSH de 1921 à 1966 ainsi que du passage de la SFSH à la Société suisse de crédit hôtelier, entrée en fonction le 1er janvier de cette année.

Nous ne nous arrêterons pas sur les statistiques

des nuitées et de l'origine de nos hôtes, que nos lecteurs connaissent bien et nous reviendrons ultérieurement sur l'émulation que la SFSH a provoquée en matière de rénovation d'hôtels.

Pour l'instant, les deux tableaux suivants relatifs à l'augmentation de l'offre des lits sont particulièrement intéressants, car il est rare d'avoir une vue précise de cet accroissement dans les différents régions et dans l'ensemble de la Suisse.

Nous les reproduisons ci-après, car l'on comprendra mieux en les examinant de près, pourquoi malgré l'intensification régulière du trafic le taux d'occupation a diminué ces dernières années, après avoir atteint un maximum de 50% en 1961 et 1962.

Lits d'hôtes dans les hôtels, motels, auberges et pensions en décembre 1950 et décembre 1960 à 1966

Région	1950	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966
Grisons	27 584	31 784	32 854	34 432	36 326	37 064	37 600	38 468
Berne	28 979	32 620	33 285	34 524	34 944	35 345	35 444	35 583
Suisse centrale	25 688	28 890	29 543	30 481	31 028	31 177	31 431	31 517
Suisse septentrionale et orientale	30 831	37 256	37 925	39 243	39 944	40 526	40 884	41 545
Suisse occidentale	23 149	31 533	32 451	33 757	34 909	37 917	38 601	40 229
Vallais	14 325	18 883	20 394	21 931	23 131	24 492	25 437	25 868
Tessin	11 735	21 020	21 741	22 517	23 552	24 248	24 946	25 523
Ensemble de la Suisse	162 291	201 986	208 193	216 885	223 834	230 769	234 343	238 733

Alors que de 1960 à 1964 le nombre des lits d'hôtels a augmenté de 6000 à 8000 unités par an, cette évolution s'est nettement ralentie ces deux dernières années, où l'augmentation n'a été que de 4000 lits. Ce ralentissement paraît être principalement dû à la hausse des coûts de construction et aux mesures destinées à modérer la conjoncture; mais il se peut

aussi, et il faut s'en féliciter, que la branche hôtelière juge avec plus de prudence les possibilités de rendement de constructions nouvelles.

A plusieurs reprises déjà, l'on a souligné combien l'accroissement de l'offre de lits pouvait varier selon les régions. Le tableau qui suit illustre cette constatation:

#### Augmentation du nombre de lits depuis 1950, par régions

Région	Augmentation du nombre de lits					
	1950-1960		1960-1966		1950-1966	
	en chiffres absolus	en %	en chiffres absolus	en %	en chiffres absolus	en %
Grisons	4 200	15,2	6 684	21,0	10 884	39,5
Berne	3 641	12,6	2 963	9,1	6 604	22,8
Suisse centrale	3 202	12,5	2 627	9,1	5 829	22,7
Suisse septentrionale et orientale	6 425	20,8	4 289	11,5	10 714	34,8
Suisse occidentale	8 384	36,2	6 896	27,6	17 080	73,8
Valais	4 558	31,8	6 985	37,0	11 543	80,6
Tessin	9 285	79,1	4 503	21,4	13 788	117,5
Ensemble de la Suisse	39 695	24,5	36 747	18,2	76 442	47,1

En Suisse occidentale, au Tessin et en Valais, l'augmentation du nombre de lits entre 1950 et 1966 a été plus forte que dans les autres régions, aussi bien en chiffres absolus (entre 11 500 et 17 000 lits) qu'en pour-cent (entre 74 et 117%). Mais les Grisons, comme dans le nord et l'est du pays, le nombre de lits a augmenté de 10 800 unités; cela ne représente toutefois qu'un accroissement de 36 à 45%. Dans le canton de Berne et en Suisse centrale, l'augmentation (5800 et 6600 lits) n'a été que de 23%.

De 1950 à la fin de 1967 le nombre des lits d'hôtels aura vraisemblablement augmenté de plus de 80 000, de sorte qu'en dix-sept ans l'offre de lits aura augmenté de moitié. Dans le même temps, le chiffre des nuitées a à peu près doublé (15,1 millions en 1950; 30 millions en 1966). Ces deux mouvements expliquent pourquoi le taux d'occupation des lits n'a progressé que de 36% en 1950 à 45% en 1966.

## Zur Ablehnung der Bodenrechtsinitiative

Volk und Stände haben am 2. Juli 1967 die von der Sozialdemokratischen Partei der Schweiz und dem Schweizerischen Gewerkschaftsbund lancierte Bodenrechtsinitiative mit 397 080 und 192 998 Stimmen und mit allen gegen eine Ständestimme (Genf) verworfen.

Das Abstimmungsergebnis ist in verschiedenen Richtungen erfreulich. In erster Linie zeigt es einmal mehr, dass sich auch vermeintlich populäre Wahlschlager nicht bezahlt machen. Die Initiative wurde am 10. Juli 1963 eingereicht; es war offensichtlich, dass sich die Linke damit einen Motor für die Nationalratswahlen 1967 schaffen wollte. Nun ist daraus ein Bumerang geworden. Die Urheber haben im Vorfeld der Nationalratswahlen 1967 eine deutliche Abfuhr erlitten. Die Situation ist genau gleich wie letztes Jahr bei der Getränkesteuer-Initiative, die der Landesring der Unabhängigen im Jahre 1963 als Wahlschlager aufgezo-gen hatte und mit der er sich eine Niederlage holte. Die Schlapppe von 2. Juli 1967 fällt um so stärker ins Gewicht, als die Initiative seinerzeit 131 512 gültige Unterschriften auf sich vereinigte und die Zahl der sich am Abstimmungstag dafür aussprechenden Bürger sich nur auf das Anderthalbache oder ca. 12% des Totals der Stimmbürger belief.

Dass die sozialistische Bodenrechtsinitiative schlecht gewesen ist, kann im Ernst niemand bestreiten. Sie hätte, wenn auch nicht eine plötzliche Verstaatlichung, so doch eine sukzessive Überführung immer weiterer Teile von Grund und Boden in den Besitz der öffentlichen Hand zur Folge gehabt. Auf lange Sicht wäre das Resultat ungefähr dasselbe gewesen. Man hätte damit eine Umstrukturierung unserer ganzen Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung erreicht und im besondern zu einer gewaltigen Vergrößerung der Machtfülle des Staates in ihren verschiedensten Erscheinungsformen beigetragen. Dass mit einer derartig nationalisierten Bodenbewirtschaftung Preissteigerungen und Wohnungsnot verhütet worden wären, glaubt im Ernst niemand, der der freien Wirtschaft auch nur noch einen Funken Vertrauen entgegenbringt.

Bei Prüfung der Abstimmungsergebnisse der einzelnen Kantone fallen die grossen Unterschiede auf. In den Städten hat die Initiative weitherum Unterstützung auch bürgerlicher Kreise gefunden, während in den Landkantonen die Ablehnung mit äusserster

Massivität erfolgte. Darin spiegelt sich die natürliche Verwurzelung der Landbevölkerung, für die der Boden ein elementares Stück Heimat bedeutet. Auf der andern Seite stehen grosse Kontingente von Stadtbewohnern, die kein Land besitzen, sich vielfach nicht bemühen, solches zu erwerben, und die glauben, das beste wäre es, den benötigten Wohnraum gewissermassen als «service publique» unter die Verantwortung des Staates zu stellen. Dass es sich im Hinblick auf die zunehmende Massierung der Bevölkerung in den Städten und ihren Agglomerationen um ein ernstes Problem handelt, liegt auf der Hand. Es aus dem Wege der Gesetzgebung irgendwie vernünftig zu lösen, wird aber ausgeschlossen sein. Die Bemühungen aller müssen vielmehr darauf gerichtet sein, möglichst vielen Mitbürgern Besitz an Grund und Boden zu verschaffen. Hierzu eignet sich u. a. auch das Stockwerkeigentum, während die in gewissen Gegenden erstellten Grossüberbauungen genau in der gegenteiligen Richtung laufen. Dies sollte man vielleicht auch bei gewissen Bundesstellen, wo gegenwärtig für die Grossüberbauungen eine geradezu missionarische Begeisterung herrscht, berücksichtigen. Wenn je durch eine Abstimmung das Bedürfnis der Menschen, seinen Boden zu erhalten, bzw. der Unwille, keinen solchen sein Eigentum zu nennen, zum Ausdruck gekommen ist, dann am 2. Juli 1967.

Was tun? Der Bundesrat hat für den nun eingetretenen Fall der Verwerfung der Initiative bereits eine eigene Vorlage angekündigt, die für Grund und Boden Eigentumsbeschränkungen vorsehen wird und gleichzeitig dem Bund Kompetenzen für die Landesplanung geben soll. Der genaue Wortlaut der bündlerischen Vorschläge ist noch nicht bekannt, zu hoffen ist aber, dass sie nicht zu einer neuen Auseinandersetzung über das Prinzip des Privateigentums führen. Das überaus deutliche Abstimmungsergebnis vom ersten JuliSonntag 1967 sollte als Warnung dienen.

Für das Gewerbe ist der Entscheid des Souveräns besonders erfreulich, denn die gewerbliche Wirtschaft basiert recht eigentlich auf dem Grundsatz des Eigentums aus Grund und Boden. Deshalb hat sich der Schweizerische Gewerbeverband stark für die Verwerfung des sozialistischen Vorstosses eingesetzt. **GPD**

## Saludos de Chile

Seit dem 1. Mai bin ich in Antofagasta, einer Stadt am Pazifik, 1400 km von Santiago im Norden. Der Abflug mit einer DC-6 der Lan «Linea aerea nacional» erfolgte pünktlich um 9 Uhr. Santiago besitzt nun zwei grosse Flugplätze: «Los Cerrillos» für den nationalen Verkehr und «Pudahuel» für die internationalen Maschinen, wo auch unsere Swissair jeden Montag pünktlich um 16 Uhr landet. Unsere Maschine nach Antofagasta und Iquique war gut besetzt, aber im Flugzeug war es kalt, bis wir in 4000 m Höhe von der Sonne gut durchwärmt wurden. In der weiteren Umgebung der Hauptstadt war es bewölkt, so dass man im Hintergrund nur die Koridillere des Los Andes sah, die mächtig aus den Wolken herausstachen. Allmählich würde es heller, aber die Aussicht war nicht überwältigend, alles gebirgig und immer in der gleichen Farbe braun-gelb-grau und rechts das Meer. Städte und Dörfer sah man auf dem dreistündigen Flug selten und nirgends eine Vegetation, so dass alles eher eintönig wirkte.

Um 9.30 Uhr wurde das Frühstück serviert: Sandwiches, Kuchen und Nescafé. Der Verbrauch an Nescafé in diesem Land ist ganz erstaunlich; in allen Hotels wird er zum Frühstück und nach dem Essen serviert. Der Service ist sehr einfach; man stellt die Büchse Nescafé sowie den Zucker auf den Tisch und bedient sich mit heissem Wasser. Die Propaganda für den Nescafé ist prima; in den Kinos z. B. sind ausgezeichnete Farbfilme für die Kaffeewerbung zu sehen, die alle andere Reklamefilme – ausgenommen vielleicht Coca Cola – weit übertreffen. Im weiteren ist Maggi und Knorr suiza bekannt und überall beliebt. Gegen 11 Uhr wurde die Gegend unter uns flacher, und es begann der richtige «desierto» – die pampa oder die Wüste, die sich von hier bis weit in den Norden, bis Arica erstreckt, alles Sand, kein Grün, kein Baum, kein Haus und auch kein Wald – heiss,

braun und grau, hie und da rötlich. Es fehlt hier wie überall an Wasser; da nirgends Wald vorhanden ist, bilden sich wohl Regenwolken, aber sie entleeren sich nicht. In Antofagasta hat es seit mindestens 10 Jahren nicht mehr geregnet, und das ganze Trinkwasser wird von den Koridillern in 400 km langen Leitungen herangeführt.

Unterdessen habe ich die Pampa auch in Wirklichkeit erlebt: wir fuhren kilometerweit durch eine heisse, eintönige und sandige Gegend in den Norden nach Mejillones, einer kleinen Halenstadt am Pazifik. Mejillones liegt in einer grossen Bucht, auf der einen Seite durch flaches Gebirge begrenzt, auf der andern Seite mit einem Strand von 30 km Länge. Wir fuhren mit einem Schiff um eine Landzunge und konnten beobachten, wie mit Bulldozern der «guano» abgetragen wird. Chile verfügt über zwei Möglichkeiten, um seinen Boden zu düngen, einmal der «guano», der Vogelmist, den Tausende von Pelikane, Möven und Kormoranen immer an der gleichen Stelle eponieren, und sodann der Salpeter, der im Norden abgebaut wird. Ausserdem bemerkten wir eine grosse Kolonie von Seehunden, die ganz ruhig auf den Felsen an der Sonne schliefen und sich auch nicht durch die Anwesenheit von Menschen stören liessen.

Ich wohnte in Antofagasta im Hotel de turismo, dem grössten Hotel der staatlichen Hotelgesellschaft, das unter Leitung von Hans Kulka, dem Bruder von Pablo Kulka vom Hotel O'Higgins in Viña del mar, steht. Es ist ausgezeichnet geführt und sauber, man spürt die europäische Hand. Dass wir uns bald verstanden, ist eigentlich selbstverständlich, konnten wir doch mit aller Begeisterung tachsmpeln. Hans Kulka war Schütler unserer Hotelfachschule in Lausanne und erzählt uns das mit grossem Stolz. Ich kann hier überall konstatieren, wie gut der Ruf der

## Main-d'œuvre étrangère – Une réaction s'impose

Lorsque la Confédération imposa le régime de lutte contre la surchauffe et les restrictions à l'engagement de personnel étranger, l'économie privée manifesta, en général, son approbation.

Si c'était à refaire, ce consentement ne serait probablement pas acquis aussi facilement. En effet, dans des circonstances exceptionnelles, il était convenable d'accepter des mesures d'exception, étant entendu que les contraintes seraient supprimées lors du retour à une situation normale.

Or, l'expérience récente montre que la Confédération ne renonce pas volontiers à un contrôle de l'économie; elle prouve aussi, malheureusement, qu'une grande partie de l'opinion publique s'habitue et se résigne à cette mainmise.

Il n'y a plus de raison de maintenir aujourd'hui le contingentement du personnel suisse et du personnel étranger (système du double plafonnement) dans chaque entreprise. Pourtant, le régime se perpétue; une nouvelle réduction de l'effectif étranger, de 2%, a même été imposée.

En mars 1967, les Equipes patronales vaudoises ont procédé à une consultation restreinte sur la limitation de la main-d'œuvre étrangère. De cette enquête, il résulte que:

- pour 34 entreprises, les arrêtés fédéraux n'ont pas eu d'effets directs sur leur organisation et leur activité; dans ce groupe, la grande majorité travaille pour le marché intérieur;
- pour 68 entreprises, les dispositions fédérales ont eu un effet direct sur l'activité; impossibilité d'exécuter des commandes ou exécution difficile de commandes, l'équipement étant suffisant. Dans ce groupe, un tiers des entreprises travaille essentiellement pour l'exportation.

Ces résultats montrent qu'une fraction des entreprises ne souffre pas des limitations, parce que la demande de produits ou de services est stabilisée, voire en diminution. Pour la majorité, les effets des arrêtés fédéraux sont dommageables; les industries d'exportation sont particulièrement touchées. La suppression des restrictions par entreprise n'entraînerait pas nécessairement une augmentation de la main-d'œuvre étrangère; les entreprises touchées constituent la majorité du groupe considéré, mais une minorité dans l'ensemble des entreprises du canton; la couverture intégrale de leurs besoins ne provoquerait qu'une variation minime du nombre total des étrangers.

Le 16 juin, une délégation composée des représentants de l'Association des Industries Vaudoises-Chambre Vaudoise du Commerce et de l'Industrie et des Groupements Patronaux Vaudois, accompagnés d'une vingtaine de chefs d'entreprises, a été reçue par le chef du Département de l'Agriculture, de l'Industrie et du commerce. Ils ont montré le caractère néfaste et inadéquat des restrictions fédérales dans la situation réelle de l'économie vaudoise.

Des initiatives de ce genre devraient se multiplier, non seulement dans le canton de Vaud, mais dans les autres cantons. Il ne faut pas admettre, par désignation, la sclérose économique imposée artificiellement. Dans les circonstances actuelles, le

## Ein Gast meint . . .

### Das rechte Ding am rechten Platz

Es gibt den Ausdruck vom «rechten Mann am rechten Platz», doch könnte man statt «Mann» auch einfach das Wort «Ding» einsetzen.

Ach, wenn es nur eine Fülle von rechten Dingen am rechten Platz gäbe! Ein Beispiel ist mir bekannt: Im Hotel Atlanta in Rotterdam ist im Lift ein bequemer Aschenbecher angebracht, und zwar nicht irgendwo, sondern direkt neben der Druckknopf-Reihe.

Nun werden vermutlich über 500 Leser meiner «Meinung» den Kopf schütteln und denken (oder gar sagen): Was ist das schon, ein Aschenbecher im Lift? Ha, das haben wir doch bereits über 10 Jahre, und kein Mensch verliert darüber ein Wort!

Entschuldigung, wenn ich die 500 Hotels mit Aschenbechern im Lift nicht kenne oder diesen zusätzlichen Dienst am Kunden vielleicht nicht beachtet habe.

Auf jeden Fall muss betont werden: die Aschenbecher im Lift sind keineswegs eine Selbstverständlichkeit! Doch sie sollten es sein!

Sogar als unfreiwilliger Nichtraucher empfehle ich, diese nicht mit grossen Kosten verbundene Bequemlichkeit umgehend in allen Fahrstühlen einzurichten. Ich bin nämlich allergisch gegen Zigarettenasche auf dem Boden, Zigarettenasche – seltener Zigarettenasche, Stumpenache, Brissagoasche usw. – auf einem sauberen Boden, auf Teppichen, auf dicken Bänchen, auf Möbeln, unter Flügeln, auf Armeilen, kurz überall anders als in Aschern (an und für sich ein hässliches Wort, dessen Vorteil in der Kürze liegt), sind Zeichen von Unordentlichkeit. Man muss daher den Rauchern die Möglichkeit geben, die Asche ihres Rauchzeugs irgendwo abstreifen zu können.

Und dazu ist u. a. die im Lift verbrachte Zeit ungeheuer wichtig. Da hat der Mensch wirklich rein gar nichts anderes zu tun, als auf das Knöpfchen zu drücken und zu warten, bis der Lift mit ihm und seiner Zigarette ankommt.

Und wäre der besagte Aschenbecher (alte Form, lit. Duden) nicht direkt neben der Knopfplatte montiert worden, hätte ich ihn vermutlich auch nicht als Sujet gewählt. So aber kann er einfach nicht übersehen werden. Diese Tafel ist nämlich der einzige Ort, auf den alle Liftbenutzer unbedingt hinsehen.

Darf ich einige Fragen an Sie stellen?

Sind Sie Inhaber eines oder mehrerer Lifte? Befinden sich Aschenbecher in diesen Liften? Sind die Aschenbecher neben der Knopfplatte angebracht?

Werden die Aschenbecher täglich (evtl. sogar zweimal) geleert und gereinigt?

Wenn Sie alle Fragen mit «Ja» beantworten könnten, zählen Sie zu den gutberaternen Persönlichkeiten des Gastgewerbes mit spezieller Berücksichtigung von Aschenbechern in Fahrstühlen und dürfen meine herzlichen Glückwünsche entgegennehmen. **A. Traveller**

contrôle exercé à la frontière suffirait; à l'intérieur, la suppression des contingents de main-d'œuvre par entreprise n'aurait pas de conséquences graves; au contraire, elle permettrait une meilleure adaptation aux besoins. Il ne faut pas chercher un assouplissement qui, par de multiples étapes, prolongerait éternellement le régime d'exception. Il ne faut pas avoir peur du retour à la liberté. **GPV**

## L'échec de l'étalement des vacances en France?

### Une enquête privée parait le prouver...

La France n'est pas le seul pays qui essaie, depuis plusieurs étés, d'étaler les vacances. M. Pierre Dumas, ministre du tourisme n'a cependant pas réussi à améliorer une situation qui porte atteinte, non seulement aux vacanciers français et étrangers, mais également aux hôteliers, dont les «semaines de pointe» débordent cette année toutes les prévisions et qui redoutent les réactions qui ne manqueraient pas

de se faire jour dès que le «boom» sera passé. Sans vouloir anticiper sur les statistiques que publiera, sans aucun doute, l'Institut de statistique et d'études économiques (INSEE) vers la fin de l'automne, voilà les résultats d'une enquête privée que le quotidien parisien «L'Aurore» vient de publier le 3 juillet, donc deux jours après que la première vague des estivants ait défilé sur l'hexagone et en partie sur les pays voisins.

La première des 5 questions que le représentant

Hotelfachschule Lausanne ist und wie sie als beste Ausbildungsstätte für Hoteliers anerkannt wird. Das Hotel Antofagasta liegt wunderbar, direkt am Pazifik, und von meinem Balkon aus kann ich die vielen einfahrenden Schiffe in den Häfen sowie Tausende von Vögeln beobachten, die im Meer immer einen reichlich gedeckten Tisch vorfinden.

Auch die Fischerboote bringen immer viel Meeresfrische herein, und es ist interessant, den täglichen Marktbetrieb zu beobachten. Am häufigsten wird hier congrio oder Meeraal, corvina oder seabass sowie

albacora oder Schwertfisch angeboten. Der Schwertfisch ist ausgezeichnet, schmeckt wie Kalbfleisch und wird in grossen Tranchen auf dem Grill zubereitet. Dann sind natürlich verschiedene Arten von Muscheln zu finden sowie Langusten, Meerespinne und Krabben. Seltsamerweise gibt es hier kein Hummer.

Das Studium der verschiedenen Speisekarten ist interessant, gibt es doch viele Gerichte, die mir unbekannt waren. Ich zitiere hier einen Ausschnitt aus einer Spezialitätenkarte aus Santiago:

Recomienda el Chef:	Escudos	Der Chef empfiehlt:
Consommé glacé	3,00	
Mayonnaise de mariscos	4,40	
Crema Crècy	2,00	Meeresfrüchte mit viel Crevetten
Chouroute à l'alsacienne	11,00	
Congrio Marguery	11,00	Meeraal
Corvina à la Vasca	10,00	Seabass
Peras Belle Hélène	4,00	Birnen Schöne Helena
Grillades especiales:		Speziell vom Grill:
Criadilla en canapé	20,00	Spanische Nieren auf Toast
Lomito de chancho	12,00	Schweinssteak
Chuleteta de chancho	11,00	Schweinskotelett
Pierna de cordero	11,00	Schafsfuss an weisser Sauce
Costillar de cordero	11,00	Côtes and chops de mouton
Higados de ternera bordelesa	6,00	Kalbsleber bordaleise
Riñones	9,00	Kalbsnieren
Media langosta	36,00	Halbe Languste
Pavo inglesa	15,00	Englischer Truthahn
Centollas frescas	20,00	Frische Meerspinne
Especialidades chilenas:		Chilenische Spezialitäten:
Caldillo de congrio	9,00	Fischsuppe mit Meeraal
Pastel de choclos	8,00	In einer irdenen Form gekochte Polenta mit Poulet, geschnetztem Rindfleisch und Rosinen, überbacken und mit Zucker bestreut
Humitas	7,00	Entkörnter Mais in seinen Blättern mit Zucker gedämpft
Pancho villa en granados	9,00	Weisse Bohnen an einer Tomatensauce mit Gewürzholzwäur und Spiegeln darüber roher Fleischsaft (serviert im gleichen Tongeschirr wie Pastel de choclos)
Cazuela de ave	12,00	Hühnerbouillon mit Bruststück des Huhnes, Maiskolben, kleine Kürbisse und Gemüse mit Kartoffeln

du journal a posées aux Français moyens était: «Quand partirez-vous en vacances?»

	Prévisions en (%)		
	1967	1966	1965
Mai	1	1	1
Juin	7	8	9
15 juin-15 juillet	5	5	4
15 juillet	22	23	19
15 juillet-15 août	12	11	12
15 août	45	43	44
15 août-15 septembre	4	4	6
Septembre	2	3	3
Plus tard	2	2	2

«L'Aurore» tire de ces réponses les conclusions que voici:

«Ainsi, il apparaît nettement que l'année 1967 marquera l'échec le plus total de ce que l'on a appelé l'étalement des vacances: 91% des Français prennent leurs vacances entre le 15 juin et le 31 août. La proportion est de 61% en Allemagne, 63% en Suède, 67% en Norvège, 70% en Angleterre. Seule l'Italie arrive à un pourcentage à peu près identique au nôtre: 85%.

La situation en France, loin de s'améliorer, va s'aggraver cette année: après un timide retrait l'année dernière, le mois d'août connaît une nouvelle flèche et nous aurons droit, compte tenu du fait que les Français partent de plus en plus nombreux en vacances — et c'est heureux! — (environ 50%) à la plus grande ruée que l'on ait connue entre le 31 juillet et le 1er septembre.

Cela ne fait pas l'affaire des hôteliers. La circulation va être, le long de la mer, impossible, les plages

prises d'assaut. Mais le gouvernement n'a pu que faire constater sa carence: de nombreuses usines (notamment automobiles) qui avaient fermé l'an dernier en juillet retournent cet été aux vacances en août. Cette concentration, si elle était maintenue, menacerait d'étouffement le tourisme français.»

Ajoutons à ces commentaires que si plus de 9/10 des Français partent pendant la haute-saison, l'INSEE, dont les sondages sont évidemment plus sérieux, confirme, depuis plus de 5 ans, que le pourcentage des habitants qui prennent de «vraies vacances», soit dans des hôtels ou des campings, soit dans leurs maisons de campagne ou en location, reste à peu près stable. Ce ne sont toujours que 45 à tout au plus 50% de la population (y compris les enfants) qui se déplacent, soit par train, soit en auto, bateau ou autre moyen de locomotion. Et si les enquêteurs du journal, à la suite de la 2ème question qu'ils ont posée aux intéressés, croient pouvoir nous affirmer: que 15% seulement des interrogés iront passer leurs vacances à l'étranger et que le mouvement d'exode vers des pays plus ou moins inconnus du Français est actuellement en regression, il faut également atteindre le résultat final de cette saison avant de se prononcer.

Toujours est-il que les efforts des autorités de tutelle d'arriver à une répartition plus équilibrée (et plus rentable pour les hôteliers) des départs en vacances, ne pourront réussir tant qu'il n'aura pas de coordination avec les congés payés des ouvriers et des cadres, les vacances scolaires et le maintien d'une activité normale dans les villes et notamment à Paris. Nous y reviendrons donc après les vacances.

Walter Bing

## Alfred Kienberger, 60 Jahre jung

Am 14. Juli kann unser ehemaliges Zentralvorstandsmitglied, Fredy Kienberger, seinen 60. Geburtstag feiern. Obschon der Jubilar keine Publizität wünscht, würde man es uns in den Kreisen seiner Kollegen und des SHV nicht verzeihen, wenn wir das 60. Wiegenfest dieses prominenten Hoteliers «Zu den Drei Königen» in Basel stillschweigend übergangen.



Fredy Kienberger wurde am 14. Juli 1907 als Sprössling der bekannten Hoteliersfamilie Kienberger vom Quellenhof, Bad Ragaz, daselbst geboren. In Bad Ragaz besuchte er auch die Primarschule, im Kollegium Sarnen die Sekundarschule, hernach die Handelsschulen von Lucerne und Rolle in den Jahren 1923 und 1924, um sich dann an unserer Hotelfachschule in Lausanne die Grundlagen für seine künftige berufliche Laufbahn zu erwerben. Es folgten Jahre der praktischen Berufsausbildung, die ihn in verschiedenen Eigenschaften, als Kellner, Koch, Kontrollleur und Sekretär in führende Häuser des In- und Auslandes führten. Wir erwähnen: Hotel des 3 Roys in Vevey, Victoria, Zürich, Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz, Hotel Suisse, Cannes, Victoria und Malfair Hotel, London, Park Lane Hotel, London. Dann sehen wir ihn während vieler Sommersaisons als Chef de réception im Waldhaus Vulpera und im Waldhaus Sils-Maria, eine Wintersaison in gleicher Funktion im Kurhaus Lenzerheide. Es ehrte Fredy Kienberger, dass ihm während 6 Wintersaisons die Leitung des Luxor Hotels in Luxor, Oberägypten, übertragen war, allerdings zur Zeit Bählers, da Schweizer Hoteliers in diesem Land noch wertvolle touristische Entwicklungshilfe leisten durften.

Im Alter von erst 27 Jahren übernahm er die Leitung des Grand Hotel Hof Ragaz und später auch des Kursaal-Casinos in Bad Ragaz. Im Winter 1938/39 wurde ihm die Direktion des Grand Hotels Altein in Arosa übertragen. Dann erging 1941 von der Firma Wander AG der Ruf an ihn zur Wiedereröffnung und Leitung des Hotels Drei Könige am Rhein in Basel, das er auch heute noch mit Auszeichnung führt und

dessen Geschick durch er als Delegierter des Verwaltungsrates wesentlich mitbestimmt.

Fredy Kienberger blieb mit Bad Ragaz stets eng verbunden. In seiner Eigenschaft als Aktionär und als Fachberater übte er einen massgebenden Einfluss beim Wiederaufbau der Grand Hotels und Kuranstalten Bad Ragaz AG aus, nachdem die Finanzierung unter dem Präsidenten des Verwaltungsrates, alt Nationalrat Hans Albrecht, Präsident der St.-Galler Kantonalbank eine glückliche Lösung gefunden hatte. Durch seine Verheiratung im Jahre 1947 mit Fräulein Ursula Markwalder in Baden kam er auch in engere Beziehung zum Hotel Ochsen und Vernehof in Baden und nahm regen Anteil an der Entwicklung dieses Badekurortes. So übte er einen massgeblichen Einfluss bei der Reaktivierung des Kurbetriebs in Baden durch den Bau eines prächtigen Hallenschwimmbades aus, ein Unternehmen, dem er als Verwaltungsratspräsident vorsteht. Auch bei der Schaffung des Centre médical in Baden wirkt er im Verwaltungsrat massgeblich mit. Die dabei entstehenden 60 neuen Hotelzimmer werden von der Hotel Vernehof AG in Baden betrieben, dessen Verwaltungsrat F. Kienberger ebenfalls angehört. Neben anderen Verwaltungsratsmandaten sei nur noch dasjenige des Hotels Bellevue Palace in Bern erwähnt.

Sein Wirken als Fachberater weist auch über die Grenzen unseres Landes hinaus. So stellt er seine Dienste in beratenden Funktionen für den Hotelbau in der Türkei und für die touristische Erschliessung des Landes zur Verfügung.

Die erstaunliche Vielfalt seines Wirkens blieb aber nicht nur auf die Hotellerie im engeren Sinne beschränkt. Seine Mitarbeit wurde auch von den Verbandsorganisationen gesucht. Nahezu zwei Jahrzehnte präsidierte er den Basler Hotelier-Verein, wirkte seit 1943 im Vorstand des Basler Verkehrsvereins mit, den er seit 1966 präsidiert. Nach dem Tode von Hotelier Emil Vogt steht er als Obmann dem Culinarisch-gastronomischen Kollegium von Basel vor, dessen Bestrebungen auf die Hebung des Ansehens unseres Berufsstandes in der Öffentlichkeit durch Erziehung zum Qualitätsdenken gerichtet sind.

Dem Schweizer Hotelier-Verein liess Fredy Kienberger seine Kenntnisse und Erfahrungen in den Jahren 1948-1954 als Vertreter der Stadthoteliers im Zentralvorstand. Auch hier zeichnete er sich durch klare Urteilskraft und Weitsicht aus. Seit Bestehen der FAK und der AHV-Ausgleichskasse Hotela gehört er deren Vorstand als Vizepräsident an.

Als im Jahre 1946 in Bern die Association internationale de l'hôtelier (AIH) zu neuem Leben erweckt wurde, vertrat Fredy Kienberger von Anfang an den SHV als Delegierter im Vorstand dieser internationalen Hotelier-Organisation.

Fredy Kienberger geniesst bei seinen Kollegen und Freunden hohes Ansehen. Als Initiator Hotelier mit seinem liebenswürdigen und menschenfreundlichen Wesen erfreut er sich auch der Wertschätzung seiner Mitarbeiter, die in ihm einen korrekten, sozial aufgeschlossenen, die Leistungen aller anerkennenden Patron besitzen.

Wir wünschen ihm an der Seite seiner verehrten Gattin eine gute Fahrt ins siebente Lebensjahrzehnt, die er mit ungeborener Schaffenskraft antritt, und freuen uns, dass sein Sohn Georg, der gegenwärtig die Hotelfachschule in Lausanne besucht, in die Fußstapfen seines Vaters tritt. Ad multos annos!

## Aktivierung des Hotelbaus in Frankreich

Seit der Beendigung des Zweiten Weltkrieges zeichnete sich die französische Hotelbaupolitik nicht durch besondere Dynamik aus. Zwar wurde der kriegsversehrte Beherbergungsapparat in kurzer Zeit wieder verwendungsfähig gemacht, aber die neuen Marktverhältnisse, die sich im internationalen Fremdenverkehr inzwischen herausbildeten, fanden in Frankreich nur geringe Berücksichtigung. Erst jetzt scheint man sich darüber klar zu werden, dass eine umfassende Neuorientierung im europäischen Tourismus langsam einbüßen oder von einer Überforderungswelle durch internationale Hotelkonzerne überflutet werden.

Die Erneuerung älterer Betriebe erreichte bisher im jährlichen Durchschnitt etwa 8000 - 9000 Zimmer. Diese soll nun auf 12 000 Einheiten gebracht werden, damit bis Ende 1975 weitere 100 000 Zimmer vollständig renoviert und modernisiert sind. Im Neubau von Hotelbetrieben ergibt sich für das laufende Jahr ein Zuwachs von 7000 Zimmern, den man für die ganze Periode bis zum Jahre 1970 beibehalten will. Frankreich würde zu diesem Zeitpunkt über 35 000 Zimmer mit ungefähr 50 000 Betten in neuen Hotels verfügen. Blickt man auf die heute vorliegenden Projekte, so hat man in der Tat den Eindruck, dass ein frischer Zug die französische Fremdenverkehrspolitik erfasst hat. In Paris soll nach langen Verhandlungen und Verzögerung des Projekts des Grosshotels an der Porte Maillot mit 1000 Zimmern in der Sommersaison vom Pariser Stadtrat verabschiedet werden. An gleicher Stelle soll ein weiteres Hotel mit 500 Zimmern errichtet werden. Ebenso ist von der «Instandsetzung» eines Betriebes in der Nähe des Etoile mit 400 Zimmern (vermutlich handelt es sich um das seit Kriegsbeginn behördlich beschlagnahmte Hotel «Majestic») die Rede, und auch das Projekt eines völligen Neubaus des Hotels du Palais d'Orsay mitten im Stadtzentrum taucht neuerdings aus der Versenkung auf.

In der Provinz geht ebenfalls die Erweiterung der verfügbaren Bettenzahl in den wichtigsten Städten mit rascheren Schritten vorwärts. In Toulouse sind 2 Neubauten mit 100, bzw. 120 Zimmern geplant, in Lyon 3 Betriebe mit je 200 Zimmern, in Colmar ein Hotel mit 100 Zimmern und in Nizza ein Luxushotel mit 350 Zimmern. Desgleichen geht Frankreich nun endlich daran, den touristischen Wert von Korsika zu fruktifizieren, nachdem die bisherigen Versuche an der traditionalistischen Indolenz der einheimischen Bevölkerung gescheitert waren. Frankreich will sich nicht definitiv den Rang von den spanischen Balearen und dem italienischen Sardinien ablaufen lassen, die beide die darniederliegende Wirtschaft dieser Inseln durch den Fremdenverkehr entscheidend beleben konnten. Für Korsika liegen heute Projekte von insgesamt 3500 Zimmern vor, womit die Beherbergungskapazität nicht nur um 50% erweitert, sondern auch auf einen modernen Standard gebracht würde.

Das französische Staatskommissariat für den Tourismus macht in diesem Zusammenhang auf drei Unzulänglichkeiten der heutigen Hotelbaupolitik aufmerksam. Dabei handelt es sich nicht allein um Eigenarten, die für Frankreich zutreffen, sondern sich in allen alten Fremdenverkehrsländern des europäischen Kontinents deutlich manifestieren. So wird die eindeutige Vorliebe für den Bau von Klein- und Mittelbetrieben kritisiert, die der heutigen Situa-

tion des Beherbergungsbedarfes nicht mehr gerecht werde. Es wurden von 1961 bis 1966 in Frankreich rund 750 neue Hotels errichtet, aber diese weisen zusammen nur 15 000 Zimmer auf. Das Mittel von 20 Zimmern mit einer Beherbergungskapazität von 30 bis 40 Gästen ist angesichts der veränderten Nachfragestruktur in den Städten absolut ungenügend. Auf der Lande und an Urlaubsorten ist diese Betriebsform nach wie vor angemessen, vor allem wenn es sich um einen ausgesprochenen Saison-Fremdenverkehr handelt. In den Grossstädten dagegen braucht der Fremdenverkehr heute Grosshotels, wobei das Staatskommissariat auf die Verhältnisse in den USA hinweist, wo etwa 10 Hotelketten je über 10 - 40 000 Zimmer in Betrieben zwischen 500 und einigen tausend Zimmern verfügen. In Frankreich gibt es selbst heute erst ein einziges Hotel mit mehr als 500 Zimmern (le Grand Hotel in Paris) — die Verhältnisse liegen damit genau gleich wie in der Schweiz, wo man sich bisher ebenfalls an die traditionellen Betriebskategorien hält.

Vor allem betonen die französischen Behörden, dass die Ausgestaltung des Luftverkehrs und der Einsatz von Flugzeugen mit mehr als 300 Reisenden ganz neue Nachfragestrukturen im städtischen Fremdenverkehr zur Folge haben, die man bis dahin kaum in ihrer vollen Tragweite erfasst habe. So hat die Air France bereits berechnet, dass Paris bis zum Jahr 1975 über 10 000 Zimmer in neuen Grosshotels zu je 1000 Zimmern verfügen müssen, um den internationalen Gästestrom bedarfsgerecht unterbringen zu können.

Wenn bisher die Errichtung von Grosshotels in den französischen Städten nicht stärker beschleunigt werden konnte, so erblickt das Staatskommissariat eine der wichtigsten Ursachen darin, dass die Finanzinstitute ihre verfügbaren Mittel lieber im Bau von Eigentumswohnungen anlegten, vor dem Risiko des Hotelbaus aber zurückschreckten. Seit jedoch in den letzten zwölf Monaten der Markt von Eigentumswohnungen eine deutliche Sättigung aufweist, die solche Anlagen mit erheblichen Risiken belastet, scheint sich eine gewisse Umkehr anzubahnen, indem für Hotelprojekte das Interesse führender Finanzgruppen leichter geweckt werden kann.

Ein dritter Problemkreis zeichnet sich darin ab, dass für die Führung von Grosshotels der oberen Klassen in Europa ganz allgemein die mittleren und höheren Kader nicht vorhanden sind. Nur die angelsächsischen Länder verfügen über sie und bilden sie

auch systematische heran, während man in Europa bisher kaum die die Schulung führender Manager für Grossbetriebe in diesem Wirtschaftszweig dachte. Diese Aufgabe wird gerade deshalb vielleicht am schwersten zu lösen sein, weil sich eine solche Elite kaum im Verlaufe weniger Jahre schaffen lässt. Die Frage darf wohl eher gestellt werden, ob hier nicht durch das Zusammenwirken aller führenden Fremdenverkehrsländer Westeuropas die nötigen Massnahmen zur Nachwuchsschulung für die oberen Stufen der Betriebsführung im Fremdenverkehr zu ergreifen wären. (Es darf in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen werden, dass der SHV mit seiner Unternehmerschulung einen bedeutsamen Schritt in Richtung Managerausbildung getan hat. — Red.)

## Bergbahnen werben für den Fremdenverkehr

Der Luzerner «Plakatspiegel» zeigt Bergbahnplakate

Am Anfang des schweizerischen Fremdenverkehrs «stehen» vor allem die Berge. Als in der zweiten Hälfte des vorigen und zu Beginn unseres Jahrhunderts kühne Stand- und Luftseilbahnen gebaut wurden, bedeuteten sie eine neue Zugnummer im Programm dessen, womit unser Land den fremden Gästen aufzuwarten vermochte. Inmitten kurzer Zeit ohne die geringste Mühe Gipfel der Alpen erreichen zu können, lockte diese gewiss eher als die Aussicht, sich auf einem Maultier oder in einer Sänfte — wie weiland die hohen gekrönten und ungekrönten Häupter — auf eine Höhe schaukeln zu lassen. Die Bergbahnen bedienten sich mit Vorliebe des Plakates, darum kann denn auch das **Verkehrshaus der Schweiz** aus seiner Sammlung alter Plakate, die es dank einem freundlichen Angebot aus dem Nachlass des Luzerner Zeichenlehrers Ulrich Gutersohn hatte erwerben können und die es mit neuzeitlichen Plakaten aus Gebieten des Verkehrs zu mehreren gedenkt, eine Folge von vierundzwanzig Bergbahnplakaten ausstellen.

Dieser nunmehr fünfte «Plakatspiegel» zieht wie die früheren, die dem allgemeinen Verkehr, Konzerten und sonstigen Musikfesten der Stadt Luzern und den Hotels gewidmet waren, die Aufmerksamkeit der Passanten auf sich. Gewiss veranschaulicht er nicht allein die Wandlungen des Plakats, er spiegelt auch die Veränderungen der Bedürfnisse und Neigungen, der Vorliebe und des Geschmacks des Publikums wider. Der Plakatkünstler, der für den täglichen Gebrauch zu arbeiten gehalten ist, passte sich unbewusst und bewusst den Bedürfnissen der Gesell-

Absicht stellt und gerade darum dauernde Wirkung erzielt.

Wohl das älteste Plakat der Serie ist das der Uetlibergbahn aus dem Jahre 1895! Auch die Interlaken-Harder-Bahn, die Funicolare Monte Brè, die Vitznau-Rigi-Bahn, die Pilatusbahn, die Stansstad-Engelberg-Bahn, die Fügenbahn, die Furka-Oberalp-Bahn, die Tessenberg-Bahn mit dem Biersee, die Mürrenbahn, die Niesenbahn, die Jungfrauabahn, die Mont-Soleil-Bahn in St-Imier, die Gurtenbahn, die Engelberg-Trübsee-Bahn, die Parsenn-Bahn, die Schöllenen-Bahn, die Brüning-Bahn, die Treib-Seelisberg-Bahn haben durch das Plakat gesprochen und haben gewiss auch angesprochen. — Die Ausstellung des Plakatspiels dauert bis 15. September.

## 7000 neue Hotelzimmer für Mexico City

Innerhalb der nächsten zehn Monate sollen in Mexico City — der Stadt der Olympischen Spiele 1968 — nicht weniger als 7000 zusätzliche Zimmer dem Fremdenverkehr übergeben werden. Deren 5050 werden in acht neuen Hotels untergebracht sein und etwa 2000 durch Vergrösserung bestehender Betriebe dem Tourismus zur Verfügung gestellt werden können. Zusätzliche Bauten werden durchgeführt bei den Hotels Maria Isabel, Reforma, Continental-Hilton und einigen kleineren Hotels. Neuerstelt sollen werden das (neue) Camino Real mit 700, Holiday Inn mit 650, Fiesta Plaza mit 700, Casablanca mit 250 Zimmern. Das grösste Hotel Lateinamerikas wird über 1100 Zimmer verfügen, und das nächstgrösste, das auf dem schönen Gebiet des «Parque de la Lama» errichtet werden wird, über rund 1000 Zimmer. Ausserdem sollen zwei kleinere Hotels mit zusammen 250 Zimmern an der Hauptstrasse, der bekannten Paseo de la Reforma, erbaut werden.

Mit diesen Hotelleu- bzw. -anbauten hofft Mexico, den erwarteten Besuchern der Olympischen Spiele ausreichende, gute sowie preiswerte Unterkünfte garantieren zu können. In der Hoffnung, dass sich diese Gäste tatsächlich einstellen, gibt die Hotellerie der mexikanischen Hauptstadt etwa 20 Millionen Dollar aus, eine gewaltige Summe, wenn man bedenkt, dass die Olympiade nur einige Wochen dauern wird. Im Olympiadejahr erwartet man an die 2 Millionen Besucher — etwa 300 000 mehr, als für das Jahr 1967 erwartet werden. Was soll nachher mit den Tausenden von neuen Zimmern geschehen? Man hofft, dass sich der Fremdenverkehr auch nach der Olympiade derart beleben wird, dass die Zimmer gebraucht werden. — Es ist wohl kein Zufall, dass das Reisegewerbe die Industrie der Optimisten genannt wird! Eric Mann

Der Wechselkurs für den Schweizer Franken ist im Moment 1:1.40.

Im allgemeinen wird gut gekocht. Ein Mittagessen oder ein Nachtlessen setzt sich immer aus einer Vorspeise, Suppe, Hauptplatte, Dessert sowie Kaffee zusammen. Die Portionen sind gross, und es wird nicht alles aufgefressen. In Santiago gibt es nur am Freitag, Samstag und Sonntag Rindfleisch, an den übrigen Tagen Schweine- oder Schafffleisch. Kalbfleisch darf nicht verkauft werden. Im Norden bestehen diese Einschränkungen nicht. Der Chile ist aber vor allem viel Fisch, der in ausgezeichnete Qualität und immer frisch auf dem Markt zu kaufen ist. Gemüse ist ein seltener Artikel, hingegen herrscht ein aussergewöhnlicher Reichtum an Früchten.

Meine Kurse in Antofagasta sind nun zu Ende, und ich fliege heute nachmittags nach Santiago zu werden. Am Montag erwarte ich meine Frau, und wir werden dann zusammen Chile und die umliegenden Länder anschauen. Über das Wochenende war ich mit einem Jeep im Inneren des Landes, doch davon nächstes Mal.

Hasta luego, Georg Marugg

## Equipement touristique et hôtelier de Lausanne-Ouchy

L'avenir touristique et hôtelier de Lausanne a fait l'objet d'une importante séance d'information des hôteliers lausannois, réunis mercredi dernier au Grill-room du Palais de Beauvillier. La présence de M. Georges-André Chevallaz, syndic de Lausanne, invité à exposer le point de vue des autorités face au projet de construction, à Ouchy, d'un hôtel de 2e rang de grande capacité, avait attiré la grande majorité des membres actifs et passifs de la société.

Comme le rappela, en début de séance, M. René Haeblerli, président de la SHLO, cette question fort controversée avait suscité une opposition certaine de l'assemblée extraordinaire convoquée pour en discuter au début de l'année.

Une résolution, dont nous rappelons ici les termes, avait été votée:

«La Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy s'est réunie le 18 janvier 1967, en assemblée extraordinaire d'information, afin de traiter de l'opportunité de créer un nouvel établissement hôtelier de 2e rang, d'une capacité d'environ 400 lits, dans le quartier d'Ouchy. L'assemblée a été informée par son comité du projet étudié par la commune de Lausanne comprenant, outre l'hôtel en question, la réalisation d'un vaste «centre commercial», auquel la commune de Lausanne apporterait son appui.

Après libre discussion de ce projet, l'assemblée a manifesté son opposition à la création d'un nouvel établissement hôtelier dans le cadre de ce centre commercial. Elle a motivé sa décision par le fait que le taux d'occupation des hôtels lausannois a subi une baisse constante, dès 1962, hormis l'année de l'Exposition nationale. Pendant cette même période, le nombre de lits disponibles a augmenté de 845 unités.

En face de cette situation, aucune augmentation, quelle qu'elle soit, n'est souhaitable. L'équipement hôtelier lausannois actuel peut largement satisfaire à la demande.

L'assemblée a proposé d'intensifier la propagande active en faveur du tourisme, afin d'atteindre à nouveau, avec l'équipement actuel, un taux d'occupation d'au moins 60%.

A cet effet, elle a déjà admis et proposé aux instances compétentes une augmentation de la taxe de séjour et la distribution d'une carte de séjour.

Elle a recommandé à tous les membres hôteliers de procéder à des rénovations de leurs établissements et de pratiquer une politique de prix favorable à une saine concurrence avec les villes et les stations de Suisse et de l'étranger.»

Cette résolution fut présentée à la municipalité par une délégation du comité. C'est ce contact qui — sur la suggestion du syndic de Lausanne — fut à l'origine de la séance d'information.

Depuis quelques mois, constata M. Haeblerli dans son introduction, il s'est produit à l'égard du projet une certaine évolution dans les esprits. La presse en a abondamment parlé, comme on parle toujours plus de l'évolution du tourisme en général et de la structure d'avenir de notre hôtellerie. Certains de nos hôteliers sont aujourd'hui plus ouverts à des problèmes nouveaux, d'autres ont changé de position et admis le principe, si ce n'est la nécessité, d'un équipement hôtelier complémentaire à Lausanne.

Rappelant les buts de la SHLO, le président se demanda où se trouve la limite entre la défense des intérêts des membres et la responsabilité d'œuvrer au profit du développement touristique de Lausanne. Dans l'intérêt général faut-il, à un moment donné, passer par-dessus certains intérêts particuliers; quand ce moment est-il arrivé? Quelle valeur donner à certains intérêts individuels devant des intérêts collectifs qui deviennent jusqu'à un certain point impératifs? Pour l'heure, il s'agit de présenter une information claire et objective, information qui doit encore mûrir dans l'esprit de tous les hôteliers avant toute décision.

### Equipement en faveur des congrès

Avant de céder la parole à M. Chevallaz, M. Haeblerli invita M. Max Labenski, directeur financier du Comptoir suisse, à présenter et à commenter les plans d'agrandissement du Palais de Beauvillier, en vue d'en faire un centre de congrès modéré. Dans ce bel ensemble, qui fait déjà l'admiration du public, il manque en effet encore des bureaux, des salles climatisées, des locaux de grandeur moyenne pour des commissions, etc.

La nouvelle étape envisagée implique quelque 11 millions de francs d'investissements nouveaux.

Elle porte essentiellement sur la transformation de la salle centrale. Construite en 1920, celle-ci mesure 15 mètres de haut à son faite. C'est beaucoup plus qu'il n'en faut. Une telle hauteur permet de construire deux étages intermédiaires, l'un à la hauteur du grill-room, l'autre à la hauteur du cinéma. Le Palais de Beauvillier sera ainsi doté d'une surface d'exposition supplémentaire de 3300 m<sup>2</sup>, qui permettra, pendant la Foire, de satisfaire les demandes d'entreprises commerciales écartées, faute de place, ces dernières années. On disposera aussi de salles nouvelles, utilisables tout le reste de l'année.

La disposition sera la suivante:

#### Au premier étage:

- une nouvelle salle de 700 à 800 places avec tables de travail;
- une salle de commissions de 200 à 250 places avec tables de travail;

#### Au deuxième étage:

- une salle de 200 à 250 places avec tables de travail;
- deux salles de commissions de 100 à 150 places chacune;
- trente-huit bureaux pour les besoins des secrétaires.

Toutes ces salles seront climatisées et insonorisées. La nouvelle grande salle de congrès (800 places avec tables de travail) sera dotée de cabines de projection, de cabines pour la traduction simultanée, de locaux pour la presse, la radio et la télévision, de salons d'accueil et d'une galerie de 100 places, où

les autorités et invités pourront se réunir lors de séances plénières.

L'ampleur des travaux est grande et le Comptoir suisse aura besoin du concours de la commune de Lausanne, en raison de l'importance des investissements. Mais ce nouvel équipement placera la capitale vaudoise parmi les grandes villes de congrès européennes, capables d'accueillir même de grandes conférences internationales. Les installations du Palais de Beauvillier jouent depuis plusieurs années un rôle considérable dans la vie lausannoise et feront de Lausanne un centre de congrès d'importance européenne.

### Neuf salles de 50 à 1900 places

Après exécution des travaux, l'équipement du corps central du Palais de Beauvillier sera le suivant:

- deux salles en pente avec fauteuils fixes: le théâtre (1900 places) et le cinéma (730 places);
- deux salles plates: la salle des fêtes (300-500 places avec tables) et la nouvelle grande salle des congrès, au premier étage du bâtiment central (700-800 places avec tables);
- sept salles de 50 à 250 places avec tables;
- quarante et un bureaux à la disposition des congressistes: trois dans le bâtiment administratif et 38 bureaux nouveaux au deuxième étage du bâtiment central.

Cet équipement permettra à Lausanne d'affirmer sa vocation.

Il va sans dire, conclut M. Labenski, que ces transformations, qui seront menées à chef d'ici deux ans, supposent également un équipement hôtelier correspondant. Car la concurrence est grande entre les villes de congrès, or les mieux équipées seront les plus demandées à l'avenir.

### L'avis du syndic de Lausanne.

M. Chevallaz se réjouit de cette occasion pour prendre contact avec les hôteliers et souligne l'importance économique du tourisme pour la Ville de Lausanne. La chute de tension qu'il a subie après l'Exposition Nationale ne lui paraît qu'un événement temporaire; on doit s'attendre, pour autant qu'on le veuille et que l'on sache s'y préparer, à une reprise plus que satisfaisante, due avant au tourisme de séjour et de cure qu'au tourisme de congrès et d'affaires.

Les attraits de Lausanne sont évidents; ils justifient en partie aussi l'intérêt que les institutions inter-

## Dr. J. Krippendorf spricht in Lenk

Auf Einladung des Kur- und Verkehrsvereins Lenk sprach am Mittwoch im Hotel Kurhaus der Spezialist für touristische Entwicklungsfragen, Dr. Jos. Krippendorf, Sekretär des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, über «Zukunftsaspekte des Fremdenverkehrs und ihre möglichen Auswirkungen auf den Kurort Lenk». An die 200 Zuhörer, Gäste und Einheimische aus Gewerbe, Landwirtschaft und Hotellerie, folgten den Ausführungen des Referenten.

Zunehmender Verkehr, kürzere Arbeitszeiten, längere Ferien, vermehrtes Einkommen und höhere Ansprüche sind einige der Impulse, welche die Entwicklung des Fremdenverkehrs im In- und Ausland steuern. Für manche Zweige des lokalen, regionalen und schweizerischen Tourismus steht die Uhr auf fünf Minuten vor zwölf; lange ist gebummelt worden. Andere Länder und andere Orte — viele sind klimatisch bevorzugt — unternehmen gewaltige Anstrengungen, um den Devisenbringer Tourismus anzulocken.

Im besonderen Falle Lenk wird die Rawil-Verbindung eine ganze Menge Probleme zu lösen geben. Einige seien angedeutet: Lärm, Zweiteilung des Dorfes, Durchgangsort mit zahlreichen kurzfristigen Aufenthalte der Passanten oder Kurort, Bodenspekulation usw. — Ein anderer Problemkreis hat mit den gegenwärtigen Militärrückentritten (MSA) zu tun. Der Benutzer, seien es nun Soldaten oder private Gruppen, einem Teil des lokalen Gewerbes Verdienst bringen. Die wenig dekorativen Baracken belegen aber mehrere tausend Quadratmeter des besten Bau-

## Ein Zunftwirt nimmt Abschied

Wenige Schritte vom Limmatquai entfernt liegt an der Stüsslihofstrasse das gehobliche Zunfthaus zur Schneiderei, besser bekannt unter dem Namen «Königsstuhl». Es liegt in einer der romantischsten Ecken der Zürcher Altstadt, nahe genug an einer der grossen Verkehrsdammern der Großstadt «contre cœur» und in genügendem Abstand von jenem Teil Limmatathens, den die Einheimischen mit «Dorfli» bezeichnen. In dieses, kurz vor dem Zweiten Weltkrieg neugestaltete Haus, hiess Ehepaar Otto Surber im Jahre 1950 einzug. Ihre Spuren hatten sich die jungen Wirtsleute in einem bekannten Weinrestaurant abverdient, und nun öffnete sich ihm hier ein breiteres Tätigkeitsfeld.

Mit jugendlichem Elan machte sich der gelernte Küchenchef Surber, unterstützt von seiner ebenfalls fachgewandten Frau Bethli, hinter die grosse Aufgabe. Schon bald sprach man lobend vom «Königsstuhl» und seinem Wirt, und in relativ kurzer Zeit gelangte sich der über verschiedene Lokalitäten verfügbare Betrieb, zur Spitzengruppe der Zürcher Spezialitätenrestaurants.

Nach 17 harten Arbeitsjahren beschloss das Ehepaar Surber, sich eine vorwiegend gesundheitlich bedingte Ruhepause zu gönnen. Dieser Abschied nun, von einem ihm liebgewordenen Betrieb, veranlasste Otto Surber, seine Freunde vom «Gastronomischen Studienzirkel», ergänzt durch einige nahe Verwandte und Bekannte, zu einem solennem Diner im Zunfthaus des «Königsstuhls» einzuladen.

Zu Abschiedessen begibt man sich nicht selten mit recht zwiespältigen Gefühlen. Ist es nicht so, dass da mit einem Auge gelacht, mit dem anderen aber geweint wird? Hat man nicht schon erlebt, dass wohl der Mund lächelte, das Herz aber überschwer war?

Nun, die Teilnehmer an diesem unvergesslichen Abschiedessen waren nicht lange im Zweifel. Charmant, wie immer in diesem Hause üblich, wurde man von Ehepaar Surber, diesmal vom reizenden Töchterchen Ursula unterstützt, an der Türe empfangen und willkommen geheissen. Es hatte sich die «crème de

la crème gastronomique» Zürchs versammelt, und wohl man blickte, begehrte man strahlendem Gesichtern. Paraden Nektar im Glas, der die Gastro-nomen an sonnige Tage in der Champagne erinnerte, fiel es leicht, den Anschluss an die festliche Stimmung zu finden.

Im gegebenen Moment wurde vom Gastgeber zu Tisch gebeten, nicht ohne dass man vorher den herrlichen Prunkplatten, die die Hand des grossen Meisters Adelerich Furrer verrieten, gebührende Reverenz erwiesen hätte.

Schon tauchte die Frage auf, was ein so bekannter Zunftwirt seinen Freunden zum Abschied wohl aufschreiben mag? Der Möglichkeiten hätte es in diesem Falle viele gegeben. Otto Surber entschloss sich, ein Essen zu servieren, das nicht nur den nüchtern denkenden Fachmann befriedigen musste, sondern das — und dies vor allem — bei den zahlreichen Damen Wohlgefallen auslösen sollte. Es liegt kein Grund vor, unseren Lesern das Menu zu unterschlagen. Hier ist es:

Le saumon en belleve «bon repos»

\*\*\*

Le consommé double «joie d'activité»

\*\*\*

La selle de veau à l'épouse idéalé

Les pommes nouvelles

Les fines fleurs à la française

La salade cœur de laitue

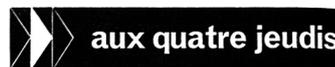
\*\*\*

Les fraises à la mode de chez-nous

\*\*\*

Le café noir — Les spiritueux de marque

Unützig zu sagen, dass jedes der exquisiten Gerichte vom entsprechend ausgezeichneten Tropfen begleitet wurde. Wahre Schaulustige waren der prachtwolle Salm — eine Symbiose klassischer und moder-



aux quatre jeudis

par Paul-Henri Jaccard

### C'est parti...

La grande ronde des vacances a bel et bien débuté le 1er juillet dernier... Une fois de plus, il faut se résoudre à constater l'échec des efforts tendant à étaler les séjours hors des dates fatidiques de juillet et août.

Les événements du Moyen-Orient n'ont pas contribué à améliorer la situation; partout en Europe, on s'est plaint du grand silence qui a régné sur le front des vacances durant ces dernières semaines; mais avec juillet et le beau temps revenu, l'appel du grand large a été plus éloquent que les préoccupations politiques, économiques et sociales; et n'est-ce pas mieux ainsi...?

### Portrait-robot

Nos amis français ont une prédilection marquée pour les sondages d'opinion. Une récente enquête, entreprise sous forme de concours par le Syndicat national des agences de voyages et bureaux de tourisme révèle, selon l'expression heureuse de la «Gazette officielle du tourisme», le portrait-robot du touriste moyen: Avec 43% de ses semblables, il dépensera de 1000 à 1500 francs français pour ses vacances; 36% cependant dépenseront moins de 1000 francs, en général en deux semaines. 21% en revanche dépenseront plus de 1500 francs, particulièrement les cadres et professions libérales, les plus de trente ans et ceux dont le séjour excède — les veinards! — trente jours.

Le plus grand nombre dispose cependant de trois semaines de vacances (48%), mais pour la plupart, la durée des congés va de deux à trois semaines (43%).

Autre remarque révélatrice de l'intérêt porté aux vacances selon la catégorie sociale: les employés ont donné 30% de ses réponses, suivis par les étudiants (23%) et les cadres (21%), 8% seulement des réponses émanent des ouvriers.

### Vacances à l'étranger

Pour sa part, l'INSEE, institut spécialisé dans les mêmes enquêtes, constate que les Français apprécient de plus en plus les vacances à l'étranger. Nous sommes bien placés pour le constater et ne ferons rien pour les en dissuader! Depuis 1964, on a noté chez nos voisins une augmentation de 13% des départs «extra-muros».

En 1966 plus de 3500 000 personnes ont pris leurs vacances hors des frontières, ce qui représente 15% des séjours; elles y ont dépensé 23% du budget-vacances des Français. 1 250 000 sont allés en Espagne contre 1 050 000 en Italie. L'accroissement, ces deux dernières années, a été de 45% pour l'Espagne et de 15% pour l'Italie. Mais le fait saillant est une augmentation de 25% des séjours dans les pays non limitrophes, qui ont accueilli 600 000 Français.

### Pour cette année 600 000 Français

Peu de changement en ce qui concerne le nombre des partants en vacances: de 41,1% en 1965 à 41,7% en 1966. La progression à attendre pour 1967 ne devrait pas être très spectaculaire. 40% des touristes français continueront à prendre leurs vacances à la mer, 18% à la montagne, 5% seulement pratiquant le tourisme itinérant. La plus forte proportion de partants se rencontre chez les Parisiens: trois sur quatre prennent des vacances hors de chez eux.

Les précisions les plus intéressantes concernent les départs en «week-end»: environ 1 million de Parisiens partent quand il fait beau. Pour des «week-ends» prolongés, comme celui de Pâques ou de la Pentecôte, on pu estimer les départs à près de trois millions.

### Vacances...

Le directeur d'une grande entreprise vient de rentrer de vacances. Un de ses adjoints lui demande une semaine de congé.

— Comment? s'écrie-t-il indigné. Je viens d'être absent pendant quinze jours! Et vous avez le toupet de me demander d'autres vacances!

### Et la dernière...

Et cette dernière, qui nous vient des Etats-Unis et qui est bien de saison: Le directeur d'une agence de voyages conseille ses clients:

— Etablissez votre itinéraire en tenant compte de ceci: Nous n'avons plus peur de la Russie, à peine de la Chine. Nous avons des ennuis avec les pays arabes et nous sommes furieux contre la France!

Et sur ce, bonnes vacances à tous... Et bonne saloon surtout à nos hôteliers, pour lesquels l'heure des vraies vacances n'a pas encore sonné!

ner Anrichtemethode — und die in vollendeter Perfektion dargereichten Kalbsrücken.  
Doch ehe man sich dem einzig vernünftigen Tun an einer so reich besetzten Tafel hingeben konnte,

**jetzt** \*  
(und das ganze Jahr über)  
**ERDBEEREN und HIMBEEREN**  
Schönste Hallauer Auslese!  
Preisgünstige Packungen bis 700 g Inhalt.  
**FINDUS** Tiefkühlprodukte  
FINDUS AG, 8310 Kemptal  
Kühnhauser Tel. 061 / 25 57 06

entbot der Gastgeber einen von Herzen kommenden Willkommensgruss. In knappen Worten gab er die Gründe für seinen Entschluss bekannt, und der grosse Beifall dürfte ihm bewiesen haben, dass seine Freunde diese Gründe wohl zu würdigen wissen.

Nach dem Essen ging das Zepher an den bewährten Tafelmajor Köbi Brütisch über, und was nun folgte, war ein Fest, das man so schnell nicht vergessen dürfte. Walter Hammer, der Präsident des Gastronomischen Studienzirkels, eröffnete den Reigen der Dankadressen. In wohlgesetzten Worten kam er auf die fachlichen Verdienste und die menschlichen Qualitäten des scheidenden Ehepaares zu sprechen. Komplimente gingen auch an die Adresse der fachlich glänzend geschulten Tochter Ursula, die ihren Eltern so tatkräftig zur Seite stand.

Eine Überraschung besonderer Art wurde dann vom bekannten Gesangssextett der «Alten Sektion» dargeboten. Sein Volkslieder-Potpouri wurde mit dankbarem Applaus bedacht. Rhythmische Weisen lockten bald auf die Tanzfläche, und die Stimmung hätte nicht besser sein können.

Tafelmajor Brütisch sorgte dafür, dass das Stim-

mungsbarometer konstant blieb, und das bereitete ihm anscheinend auch keinerlei Schwierigkeiten. Der unermüdliche Gusti Egli erfreute die Teilnehmer mit seiner bekannten Appenzeller Parodie, und die Übergabe eines Abschiedsgeschenks von Seiten der Zürcher Zunftwirte gestaltete sich zu einem Lachschlager. Peter Halter, der heute auf dem «Rüden» die Zügel in Händen hält, hatte als «Stubenknecht» allerlei einzustecken. Otto Surber hatte bei der Entgegennahme des prächtigen Fässchens, das ihm seine Kollegen mit auf den Weg ins Tessin gaben, die nicht abwegige Idee, den Inhalt unter die Lupe zu nehmen. Dabei stellte er nüchtern fest, dass das Fässchen nicht spundvoll war, und darob liess er eine Tadelrede von Stapel, die eines Zunftmeisters würdig gewesen wäre. «Selten so gelacht!» hätte man wohl jenseits des Rheins gesagt.

Hätte der Berichterstatter im stillen damit gerechnet, noch vor Mitternacht an die Ufer der Reuss zu rückzukehren, so muss er nun gestehen, dass der Magnet der Freundschaft ihn viel, viel länger an der Limmat festhielt. Bereut aber hat er keine Minute.

Harry Schraemli

## SHV-Aktualitäten

### Neue Etappe im Umzug des Zentralbüros SHV nach Bern

Am 7. Juli zieht das Sekretariat (Herr Kretz) an die Monbijoustrasse 31 nach Bern um.

Sämtliche Post, mit Ausnahme jener für die Stellenvermittlung, die Redaktion und Administration Hotel-Revue ist fortan nach Bern zu adressieren.

Die Post ist nicht an einen bestimmten Funktionär zu richten, weil sonst die Gefahr besteht, dass Dringendes während der Ferien des betreffenden Funktionärs liegen bleibt.

### Kommission Hotel-Revue und Public Relations

Am 4. Juli trat im Hotel Storchen in Zürich die Kommission Hotel-Revue und Public Relations unter dem Vorsitz von Direktor Dr. H. Bircher erstmals zusammen. Sämtliche Mitglieder der Kommission waren anwesend: vom SHV die Herren W. Hegglin, Zug, R. Kienberger, Sils Maria, und W. Scheel, Basel; von Fachleuten des Fremdenverkehrs P. Jaccard, directeur de l'Association des intérêts de Lausanne, Dr. W. Kämpfen, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, Zürich, und Prof. Dr. Paul Risch, Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Bern.

Nach einer eingehenden Orientierung über die gegenwärtige Gestaltung der Hotel-Revue und die Tätigkeit der Redaktion durch die beiden Redaktoren erfolgte eine lebhaft diskutierte, die der Festlegung des Grundkonzeptes für die zukünftige Gestaltung

galt. Dabei wurde festgestellt, dass die Hotel-Revue den Charakter einer reinen Fachzeitung sprengt und dass sie auch in Zukunft Organ für Hoteliere wie für Fremdenverkehr bleiben soll, immer unter angemessener Berücksichtigung der verbandspolitischen Interessen.

Die Kommission wird in der zweiten Hälfte September erneut zusammentreten, um das auf Grund der Anregungen zu formulierende Grundkonzept zu genehmigen und weitere in einem Reglement zu verankernde Fragen zu behandeln.

### Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs in Basel

Am 27. und 28. Juni 1967 wurden zwei, unter dem Patronat der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Kreisstelle beider Basel, stehende Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs in den Räumlichkeiten der Gewerbeschule durchgeführt. Herr Max König, Präsident der SFG-Kreisstelle, konnte an beiden Tagen eine ganze Anzahl von Gästen begrüßen, darunter auch den vor kurzem zurückgetretenen Zentralpräsidenten des Schweizerischen Wirtvereins, Herrn P. Derron.

Das von den Herren Franz Dietrich, Erich Gerber und Manfred Ruch von der Abteilung für berufliche Ausbildung des Schweizer Hotellier-Vereins aufgestellte Programm basierte auf einer Fallstudie (Silvio Moser will Kochlehrling werden). Der nachstehende Auszug aus der Fallstudie zeigt, welche Probleme in erster Linie behandelt werden.

### Gruppenarbeiten

#### Gruppe Grün:

- Welchen Anforderungen muss ein Jungling gewachsen sein, um eine Lehre als Koch erfolgreich bestehen und sich zu einem tüchtigen Berufsmann entwickeln zu können?
- Erstellen Sie einen Katalog der Gesichtspunkte für die Auslese eines Kochlehrlings. Gliedern und gewichten Sie diese Anforderungskriterien.
- Welche Möglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung, um abzuklären, wie weit Silvio Moser die von Ihnen gestellten Anforderungen erfüllt?

#### Gruppe Gelb:

- Wie können Sie herausfinden, ob sich Silvio Moser für die Kochlehre eignet?
- Erstellen Sie einen Katalog der Möglichkeiten, welche zur Abklärung der Berufseignung führen.
- Beurteilen Sie diese Möglichkeiten, Massnahmen, Hilfsmittel und Verfahren im Hinblick auf ihre Zweckmässigkeit und praktische Verwendbarkeit. Geben Sie Erfahrungen aus Ihrer Praxis bekannt.

#### Gruppe Rot:

- Welche praktischen Berufsarbeiten hat der neue Lehrling im ersten Monat zu erlernen und welche theoretischen Berufs- und allgemeinen Kenntnisse wollen Sie ihm in dieser Zeit vermitteln? Erstellen Sie einen Grobplan.
- Welche praktischen Berufsarbeiten halten Sie für den neuen Lehrling am ersten Tag der Lehre bereit? Erstellen Sie einen detaillierten Plan.
- Sie haben sich vorgenommen, dass der neue Lehrling am ersten Tag lernen soll, wie man Petersilie hackt. Wie bringen Sie ihm dies bei?

Unter dem Titel «Reden ist Gold» - die Bedeutung des Gesprächs in der Personalführung - wurde am Nachmittag einem weiteren wichtigen Problemkreis volle Aufmerksamkeit geschenkt.

In verdankenswerter Weise stellte sich Herr Greub von der städtischen Berufsberatung Basel zur Verfügung, indem er vor allem zum Thema «Selektionsmöglichkeiten» aus seiner Warte und aus seiner reichen Praxis wertvolle Beiträge leistete.

Mit Kurzreferaten, Gruppenarbeiten, Brainstorming, Rollenspielen, Podiumsgesprächen, Diskussionen usw. wurden die bislang üblichen Vorträge ersetzt, so dass allen Kursteilnehmern die Gelegenheit geboten wurde, selber aktiv am Geschehen mitzuwirken.

Die Kurse für Lehrmeister und Lehrchefs werden im Frühling 1968 weitergeführt und sollen für die Zukunft als feste Institution eingerichtet und regelmässig organisiert werden.

### Vacances horlogères 1968

A la fin de la semaine dernière déjà, les horlogers sont partis en vacances et les principales villes du Jura neuchâtelois et bernois sont maintenant désertes. Toute la population est allée chercher repos,

## Actualités SSH

### Une nouvelle étape du transfert du Bureau central SSH à Berne

Le 7 juillet, le Secrétaire (M. Kretz) a déménagé à la Monbijoustrasse 31, à Berne.

Tout le courrier postal - à l'exception de celui concernant le Service de placement, la Rédaction et l'Administration de l'Hôtel-Revue - doit donc être dorénavant expédié à Berne.

Il est recommandé de ne pas adresser les lettres à des fonctionnaires personnellement, car on court le risque, s'il s'agit d'une affaire urgente, qu'elle reste en suspens pendant les vacances des fonctionnaires en question.

### Commission Hôtel-Revue et Public Relations

La Commission Hôtel-Revue et Public Relations a tenu sa première séance le 4 juillet à l'Hôtel Storchen à Zurich, sous la présidence de M. H. Bircher, directeur.

Tous les membres de la commission étaient présents.

Les représentants de la SSH étaient MM. W. Hegglin, Zoug, R. Kienberger, Sils Maria et W. Scheel, Bâle. MM. P.-H. Jaccard, directeur de l'Association des intérêts de Lausanne, W. Kämpfen, directeur de l'Office national suisse du tourisme, Zurich et le professeur P. Risch, directeur de la Fédération suisse du tourisme, Berne, représentaient les spécialistes du tourisme.

Les deux rédacteurs donnèrent des renseignements détaillés sur la structure actuelle de l'Hôtel-Revue et l'activité de la Rédaction, informations qui furent suivies d'une discussion nourrie.

Les constatations, propositions et suggestions formulées au cours de celle-ci serviront à déterminer le concept fondamental de notre revue. A ce propos, l'on constate que l'Hôtel-Revue est davantage un simple journal professionnel et qu'elle doit demeurer à l'avenir aussi, l'organe de l'hôtellerie et du tourisme suisses, tout en tenant toujours compte, comme il convient, des intérêts de la société et de ses membres.

La Commission se réunira à nouveau au cours de la deuxième moitié du mois de septembre pour approuver le concept fondamental qui sera formulé sur la base des propositions faites et pour traiter d'autres questions qui feront l'objet d'un règlement.

détente et diversion, soit sur les bords de la Méditerranée, soit plus loin encore, mais il y a toujours - heureusement - un certain contingent qui préfère



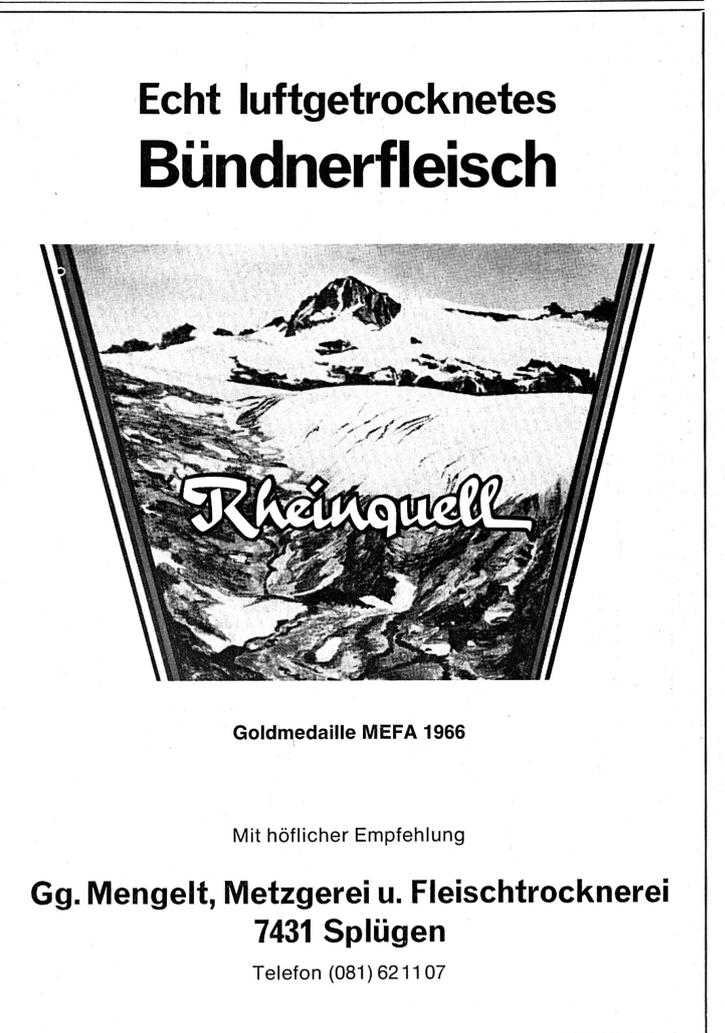
von 12 bis 23 oktober

# EQUIP HOTEL 67

Die 14te internationale technische Ausstellung für Hotelleinrichtungen, Cafeteria material und angeschlossene Industrien. Paris - im Parc des Expositions - Porte de Versailles.

Kostenlose Unterlagen und Einladungen sind auf Wunsch zu erhalten.

Commissariat Général d'Equip'Hôtel: 13, Rue de Liège - (75) Paris 9e  
Tel.: 874-55-11 und 874-55-90.



## Echt luftgetrocknetes Bündnerfleisch

Rhododendron

Goldmedaille MEFA 1966

Mit höflicher Empfehlung

Gg. Mengelt, Metzgerei u. Fleischrocknerei  
7431 Splügen  
Telefon (081) 62 11 07

nos montagnes et nos lacs. Où qu'ils soient, nous leur souhaitons bonnes vacances.

Des vacances entamées sont bien vite terminées et c'est la raison pour laquelle l'on peut déjà parler des vacances de l'année prochaine.

Le comité de la convention collective entre les associations patronales de l'industrie horlogère suisse informe que les décisions suivantes ont été prises pour les fabrications appliquant le système de la fermeture générale des ateliers:

La semaine officielle des vacances horlogères sera celle allant du Lundi 22 au Samedi 27 juillet 1968.

La convention patronale recommande que les deuxième et troisième semaine de vacances soient fixées avant la période officielle, soit du Lundi 8 au Samedi 20 juillet 1968.

## Ostertage im März bewirkten Rückbildung des Fremdenverkehrs im April 1967 — gleichwohl mehr Übernachtungen im März/April

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der Frequenzablauf im Vorfrühling wurde durch das ungleiche Osterdatum (1966: 8./11. April, 1967: 24./27. März) ungewöhnlich stark beeinflusst. Der kräftigen Expansion im März folgte eine erhebliche Rückbildung des Fremdenverkehrs im April. Gegenüber dem gleichen Monat des Vorjahres verringerten sich die Hotelaufenthalte einheimischer Gäste um 68 000 oder 8% auf 760 000, jene der Ausländer um 414 000 oder 31% auf 929 000. Die Gesamtzahl der Übernachtungen sank um 482 000 oder 22% auf 1,69 Mio, und die durchschnittliche Bettenbesetzung fiel von 40 auf

Elle insiste pour que de toute façon, l'entier des vacances horlogères soit fixé pour 1968 sur le mois de juillet.

L'on ne peut que se réjouir de ces décisions qui tiennent un peu compte des vœux de l'hôtellerie dans l'intérêt même des horlogers.

En effet, il est plus facile de trouver de la place pendant le mois ci-dessus mentionné que lorsque les vacances horlogères chevauchent sur les mois de juillet et août et coïncident avec la période la plus fréquentée de la saison d'été.

Pour les horlogers louant des chalets ou des appartements, il sera aussi plus facile de trouver quel que chose à leur convenance.

gebielten um 3% weniger Hotelaufenthalte gezählt. Regional betrachtet verlief die Entwicklung uneinheitlich. Relativ erhebliche Zunahmen verzeichnete das Wallis (+11%), die Waadtländer Alpen (+9%) und das westliche Mittelland (+8%). Aus dem Genferseegebiet wurden um 4, aus Graubünden um 2, aus dem Zentralschweiz um 1 und aus dem Berner Oberland um 1/2% mehr Übernachtungen gemeldet. Das Tessin und das nordöstliche Mittelland erreichten knapp den Stand der Periode März/April 1966, während der Jura (-1%) und die Ostschweiz (-1 1/2%)

Fremdenverkehr im April und vom Januar bis April 1966 und 1967

	Hotelbetriebe		Januar-April 1967		Hotel- und Kurbetriebe		Januar-April 1967	
	1966	1967	1966	1967	1966	1967	1966	1967
<b>Erfasste Betriebe</b>	7 704	7 813	7 697	7 796	7 792	7 900	7 785	7 883
<b>Gastbetten:</b>								
vorhandene	237 095	242 203	236 713	241 823	244 164	249 129	243 775	248 756
verfügbare	182 598	178 603	176 606	181 504	189 399	185 282	183 069	187 888
<b>Ankünfte:</b>								
Gäste aus der Schweiz	236 213	220 328	235 570	229 864	239 990	224 168	229 098	229 935
Gäste aus dem Ausland	421 114	334 804	418 012	326 627	422 338	335 679	1 185 313	1 215 054
<b>Total</b>	657 327	555 132	653 582	556 491	662 328	559 847	2 073 411	2 150 989
<b>Indexziffern (Vgl. periode 1965 = 100)</b>								
Logiernächte: Gäste aus der Schweiz	827 797	759 762	3 497 818	3 537 918	948 066	881 594	3 980 183	4 002 845
davon Berufstätige	140 033	125 959	553 249	499 581	140 033	125 959	553 249	499 581
Gäste aus dem Ausland	1 343 839	929 387	4 910 488	5 065 961	1 381 175	961 975	5 056 468	5 206 770
<b>Total</b>	2 171 636	1 689 149	8 408 306	8 603 879	2 329 239	1 843 569	9 036 651	9 209 615
<b>Indexziffern (Vgl. periode 1965 = 100)</b>	106	82	102	104	106	84	102	104
<b>Besetzung in % der</b>								
vorhandenen Betten	31	23	30	30	32	35	31	31
verfügbaren Betten	40	32	40	40	41	23	41	41
<b>Beschäftigte</b>								
Personen am Monatsende	22 545	23 399	—	—	23 312	24 145	—	—
Männer	29 265	29 005	—	—	31 635	31 404	—	—
Frauen	—	—	—	—	—	—	—	—
<b>Total</b>	51 810	52 404	—	—	54 948	55 549	—	—

32%. Ein richtiges Bild von der Entwicklung im Spätwinter und Vorfrühling wird man sich indessen nur auf Grund der Resultate der Monate März und April machen können. So betrachtet, liess die Frequenz aus dem Inland um 34 000 oder 2% nach, doch ist dieser Verlust lediglich eine Folge der andauernden Verminderung der berufstätigen Dauergäste (-12%).

Für die Besucher aus dem Ausland ergab sich ein Zuwachs von 147 000 Logiernächten oder 16%, was um so bemerkenswerter ist, als der durch Devisenrestriktionen behinderte Tourismus aus Grossbritannien fühlbar zurückging (-46 200 Übernachtungen oder 16%). Insgesamt stieg die Zahl der Logiernächte um 113 000 oder rund 3%.

Mit Ausnahme der Engländer, der Israeli und der Österreicher, trugen alle Gästegruppen zur Belebung des Reiseverkehrs aus dem Ausland bei. So wurden für die Nordamerikaner und die Skandinavier um je 6% mehr Aufenthalte registriert als in der Vergleichsperiode des Vorjahres, für die Franzosen und Italiener um je 7, für die Holländer um 9, für die Deutschen um 11 und für die Belgier/Luxemburger um 16%.

Mit einem Anteil von 37% (Vorjahr 36%) an den in der Berichtszeit (März/April) registrierten Ausländerübernachtungen stellten die Gäste aus Deutschland das grösste Kontingent fremder Besucher. In grossem Abstand folgten die Franzosen mit 22 (21), die Engländer mit 9 (11), die Gäste aus den Beneluxländern mit 7 (8), aus Italien und den USA mit je 6 (6) %.

Von den einzelnen Zonen beanspruchten die Berggebiete 45 (im Vorjahr 43), die Städte 22 (23), die Seerückorte 18 (19) und die übrigen Orte 15 (15) %). Der Zuwachs kam vorwiegend den Bergkurorten zugute (+6%). Auch in den Städten und übrigen Orten wurden 2 bzw. 1% mehr, in den Frühjahrsaison-

geringfügige Einbussen erlitten. Bei einer Vergrösserung des Bettenangebotes um durchschnittlich 3% hielt sich die Besetzungsquote im Landesmittel mit 39,3% auf dem Niveau des Vorjahres (39,5%). Sie erhöhte sich in Graubünden von 56 auf 57, im Wallis von 46 auf 49 und im westlichen Mittelland von 26 auf 27%, blieb im nordöstlichen Mittelland (50%), am Genfersee (44%), in der Zentral- und Ostschweiz (je 25%) gleich, ging aber in den Waadtländer Alpen von 48 auf 46, im Berner Oberland von 34 auf 33 und im Jura von 29 auf 28% zurück.

Von den grossen Städten verzeichneten Genf (+7%) und Bern (+3%) Zunahmen, Zürich (-1/2%), Lausanne (-1%) und Basel (-2%) Verluste gegenüber der Periode März/April 1966. Die Einbussen wurden durch geringere Inlandfrequenzen verursacht.

Die Aufenthalte zu Heilzwecken in den Kurbetrieben, die im März um 5% abgenommen hatten, gingen auch im April zurück. Im Gegensatz zum Vormonat, wo die Ausländer stärker, die Schweizer jedoch schwächer vertreten waren als 1966, verminderten sich die Übernachtungen ausländischer Patienten um 13%, während die einheimischen Genesungssuchenden um 1% zahlreicher waren. Insgesamt sank die Zahl der Logiernächte in den Kurbetrieben um 3 200 oder 2% auf 154 400. Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte mit 77% den Stand des Vorjahres.

### Mehr beschäftigte Männer — weniger Frauen

Nach den Erhebungen über den Beschäftigtenstand waren Ende April in den Hotel- und Kurbetrieben 52 400 Personen tätig, 1% mehr als vor Jahresfrist. Die Zahl der Männer erhöhte sich um 4%, jene der Frauen ging um 1% zurück.

### Des moins et des plus

Comme on pouvait s'y attendre, la perte la plus sensible est venue des nuitées britanniques. Il y en eut 22 497 de moins que pendant l'hiver 1965/66 pour un total de 60 879. La compensation est venue pour une part des nuitées françaises (+15 172) pour un total de 356 861 nuitées et pour une part plus importante encore de nuitées belges (+34 755) pour un total de 86 560 nuitées.

Dans ce dernier cas cependant, une précision s'impose. Les nuitées régulières en provenance de Belgique ne sont pas responsables de ce résultat remarquable. Elles concernent presque essentiellement la station de Leysin, où s'est ouvert l'établissement «Reine Fabiola» appartenant aux Mutualités chrétiennes belges. Il ne s'agit donc pas d'un fait profitant à notre hôtellerie et à diverses stations vaudoises.

### Classement international

Au premier rang des nuitées étrangères figurent donc les Français qui s'ajoutent au 28,2% de toutes les nuitées vaudoises. Puis viennent les Belges dont nous avons parlé et qui ont ravi la deuxième place aux Anglais. Les Allemands dont les nuitées sont restées stables (+1,6% seulement) malgré tous les efforts de propagande déployés pour les attirer dans les stations du canton. Les nuitées britanniques ne



M. Oscar Mangold, de Lausanne et sa fiancée, Mile L. Frey; M. M. L. de Blocq van Scheltinga de la N. V. Erven Lucas Bols; Mile A. Griebel de Neuwied; M. H. Wamsteeker de la N. V. Erven Lucas Bols, qui a guidé ces personnes durant leur séjour à Amsterdam; M. Günther Lehmann, de Heidelberg; M. René Stroebel, représentant de l'Ecole hôtelière de Maastricht; M. André Fouran, de Clermont-Ferrand; M. Michel Tourniaire, de Nice; M. Marc Wucher, de Strasbourg.

### Prix Bols, Ecole hôtelière de Lausanne

Comme chaque année, lors des promotions de l'Ecole hôtelière de Lausanne, un prix Bols a été attribué au meilleur élève de la section «Service».

Le lauréat en 1967 a été M. Oscar Mangold, qui a pu, en compagnie de sa fiancée, visiter les établissements Bols à Amsterdam. Le prix Bols consistant en un voyage aller et retour en avion et un séjour de trois jours en Hollande, M. Mangold a eu l'occasion de se rendre dans les différents endroits suivants:

Mardi 9 mai: Visite du Musée Bols et de l'Hôtel Hilton à Amsterdam.

Mercredi 10 mai: Visite de la nouvelle usine Bols en construction à Nieuw Vennep et de la nouvelle

malerie à Schiedam. Dans l'après-midi, visite commentée de l'Ecole hôtelière supérieure de La Haye. Promenade au jardin des fleurs «Keukenhof». Dans la soirée, promenade sur la digue et visite de la ville miniature «Madurodam».

Jeudi 11 mai: Visite du Parc National et du Musée Kröller-Müller.

Le représentant de notre Ecole hôtelière a été admirablement reçu en Hollande et, en compagnie de représentants d'autres écoles hôtelières allemande, hollandaise et française, il a pu réunir des impressions inoubliables de ce bref séjour dans la capitale des Pays-Bas.

## ... und im Winterhalbjahr 1966/67

### Alle Wintersportgebiete verzeichneten höhere Frequenzen als 1966/67

Die Hotel- und hotelähnlichen Betriebe meldeten im Winterhalbjahr 1966/67 (November bis April) 11,03 Mio Übernachtungen, 256 000 oder 2% mehr als im Winter 1965/66. Damit wurde ein neuer Saisonhochstand erreicht. Die Frequenz aus dem Inland erhöhte sich um 31 000 oder 1% auf 4,63 Mio. Die um 9% zurückgegangenen Aufenthalte berufstätiger Dauergäste nicht berücksichtigend, betrug die Zuwachsrate 103 000 Logiernächte oder 3%. Die Übernachtungen der Ausländergäste stiegen um 224 000 oder 4% auf 6,40 Mio. Abgesehen von den Engländern und von den Touristen aus weniger bedeutenden Einzugsgebieten, waren alle ausländischen Gästegruppen stärker vertreten als im vorhergehenden Winter. Mit Zunahmen von je 100 000 Übernachtungen trugen die Franzosen (+7%) und die Deutschen (+6%) am stärksten zur Expansion bei, ferner die Besucher aus Belgien/Luxemburg (+55 000 oder 14%), Nordamerika (+35 000 oder 9%) und Italien (+26 000 oder 6%). Die Skandinavier und die Gäste aus Spanien-Portugal um je 5, die Österreicher um 3, die Holländer um 1 und die aussereuropäischen Gäste — abgesehen von den Nordamerikanern — um durchschnittlich 5% zahlreicher.

Mit 1,87 Mio Logiernächten oder 29% standen die Deutschen an der Spitze der Ausländer, gefolgt von den Franzosen mit 1,51 Mio oder 24% und den Engländern mit 603 000 oder 9%. Auf die Belgier/Luxemburger und Italiener entfielen je 7 und auf die Touristen aus den USA 6% der Ausländerübernachtungen. Regional verlief der winterrliche Fremdenverkehr uneinheitlich. Alle Wintersportgebiete verzeichneten höhere Frequenzen als im Winterhalbjahr 1965/66. Die Waadtländer Alpen registrierten um 10, das Wallis um 7, Graubünden um 2, die Zentralschweiz um 1,5 und das Berner Oberland um 1% mehr Besucher. Im Berner Oberland wurde der als Folge des erheblichen Ausfalls einheimischer Gäste abgeschwächte Zustrom aus dem Ausland (-2%) durch eine erhöhte Inlandfrequenz (+4,9%) mehr als wettgemacht. In der Zentralschweiz beruhte die Zunahme ausschliesslich auf einem verstärkten Ausländerverkehr. Die übrigen Wintersportregionen beherbergten sowohl mehr Schweizer wie Ausländer. Merkwürdig zugenommen hat die Beherbergungsziffer auch am Genfersee (+4%). Bei einer durchschnittlichen Besetzung der verfügbaren Gastbetten von 36% (Vorjahr 37%) betrug die Besetzungsquote in Graubünden 56 (56), in den Waadtländer Alpen 50 (47), im Wallis 45 (44), im Berner Oberland 36 (36), in der Zentralschweiz 22 (22) und am Genfersee 37 (37) %.

sont que quatrièmes, suivies des nuitées italiennes, américaines et hollandaises.

A noter que si les nuitées suisses représentent le 39% de l'ensemble et les nuitées françaises le 28,2%, les nuitées allemandes ne dépassent pas le 4,9%; ce qui est très modeste si l'on considère la place qu'occupent les touristes allemands dans certaines régions helvétiques.

ches qui constitue la partie supérieure du Valais. Depuis cent ans, la population de ce district diminue sans cesse et l'agriculture ne suffit pas à nourrir tous ses habitants. On a créé de nouvelles industries, on met l'accent sur le tourisme.

Le 7 juillet 1962, une coopérative fut fondée pour la création du village de vacances de Fiesch. Il s'agit d'une organisation à but social et le centre recevra

### Folklore et tourisme

Depuis quelques années, la présence de maraichers et paysannes en costumes du pays, durant la saison, est l'une des attractions les plus photographiées par les touristes étrangers visitant le marché lausannois, les mercredis et samedis sur la place de la Palud. Cette heureuse tradition fait école puisqu'à son tour le marché de Vevey s'est mis en atours folkloriques. Les costumes vaudois, valaisans ou fribourgeois ont fait leur apparition derrière les corbeilles de fruits et légumes.

On en a profité, ce dernier samedi, pour mettre en perce deux tonneaux de vin vaudois qui furent consommés en musique.

### Tourisme de congrès

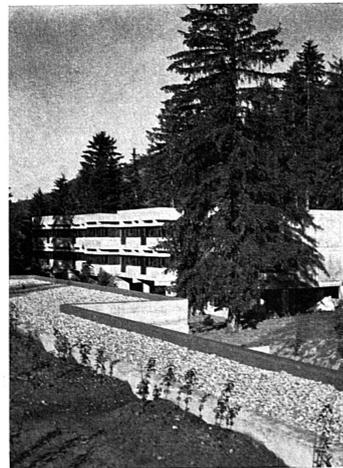
L'importance des congrès a été mise en évidence, lors de la récente assemblée générale de l'Office du tourisme de Montreux. M. Jaquet, président de l'OTM, a remarqué que les possibilités montreuaises restent nombreuses, même si les avantages d'ordre climatique n'ont plus la même importance qu'autrefois; il y a actuellement toute une clientèle potentielle qui ne recherche pas forcément le soleil méditerranéen et pour laquelle il faut rendre la station encore mieux équipée et plus attrayante.

Puis il a annoncé que la création d'un service de prospection de congrès et de réunions de groupes était à l'étude. A ce propos, M. Jaussi, directeur de l'OTM, a remarqué que l'expérience de cette année en matière de congrès et de groupes s'est révélée satisfaisante pour l'hôtellerie et le commerce, spécialement durant les mois d'avril et de mai. Jd.

## Chronique valaisanne

### Le village de vacances de Fiesch

L'idée de construire un centre de cure et de repos, à Fiesch, émane de la volonté de trouver de nouvelles possibilités de revenus pour la vallée de Con-



des classes secondaires et primaires, dont le programme prévoit des semaines d'excursions et de ski sous la conduite d'instituteurs. Des groupements de jeunesse pourront également y suivre des cours, et ce centre pourra servir de colonie de vacances. Actuellement, 600 jeunes belges l'occupent et sont les premiers à profiter des installations modernes mises à leur disposition. Parmi les sociétaires, indépendamment des particuliers, on trouve des compagnies de chemin de fer de la Furka

## Chronique vaudoise

### Des chiffres pour l'hiver

C'est en plein été que nous recevons, communiqués par le Bureau fédéral des statistiques, les résultats détaillés du semestre d'hiver 1966/67. Les chiffres qui vont suivre couvrent donc les six mois qui se sont écoulés de novembre 1966 à avril 1967; ils donnent une idée précise de la situation du tourisme vaudois en ce premier hiver — il y en aura un autre, hâlé — où les Anglais firent défaut dans toutes nos stations. Comme on le verra, leur absence a été heureusement compensée par la venue de touristes d'autres nationalités.

En effet, les 666 hôtels, pensions et cliniques du canton de Vaud ont enregistré un gain de 51 843 nuitées sur un total général de 1 262 957 nuitées. L'augmentation a porté aussi bien sur les nuitées de touristes suisses (+18 621), pour un total de 493 041, que sur les nuitées étrangères (33 222), pour un total de 769 916. Les arrivées ont marqué également une augmentation sensible: 283 111 contre 271 372 l'hiver précédent.

Le taux d'occupation des lits disponibles n'a toutefois pas chagné: 98%, le nombre de lits ayant passé de 18 587 à 19 315 et le nombre d'établissements en exploitation de 657 à 666. Les nuitées étrangères ont représenté le 61% et les suisses le 39% du total.

et du BLS la ville de Berne et l'Association suisse pour la protection de la nature.  
La ville de Berne désire offrir des vacances à prix modérés à ses élèves. Grâce au centre de Fiesch, les élèves bénéficieront également de l'enseignement dans une ambiance de détente et bénéfique pour leur santé.

L'école fédérale de gymnastique et de sports de Macolin y organisera des cours militaires préparatoires. La Croix rouge suisse de la jeunesse s'y intéresse aussi tout comme l'Armée, et l'Association suisse de l'artisanat.

Le centre pourra également se prêter aux exercices des hôpitaux militaires.

Pour l'instant, la première étape est achevée. Elle permet d'héberger 600 personnes dans divers pavillons et comprend tous les bâtiments de service, dont un restaurant de 1200 places.

La deuxième étape est actuellement en chantier et complètera le potentiel lits, puisque le projet prévoit 1000 lits.

La troisième étape sera réservée à l'hôpital. Toutes ces réalisations ont été possibles grâce au travail acharné de nombreuses entreprises qui réalisèrent la première étape en 28 mois. Le centre s'intègre très bien dans le paysage et c'est là un point très intéressant.

**Des visiteurs de marque**

En raison de la présidence de la Confédération détenue par M. Roger Bonvin, de nombreux visiteurs de marque viennent en Valais. Les chefs des missions diplomatiques accréditées à Berne s'en vinrent à Brigue. Les épouses des conseillers fédéraux furent reçues à Sion et aux Mayens de Sion.

Les conseillers fédéraux enfin, restèrent deux jours dans le canton et suivirent un programme très chargé. Ils logèrent à l'hôtel Marendra à Grimentz.

**Examens d'admission pour hôteliers**

A la suite du règlement de 1963, le département des finances du Valais vient de fixer les examens d'admission aux cours de capacité pour le certificat d'hôteliers au 2 août 1967 à Sierre. Les cours de cafetiers dureront du 4 septembre au 7 novembre. Ceux des hôteliers se poursuivront du 8 au 28 novembre. Pour participer à ces derniers, il faut avoir réussi l'examen d'admission portant sur une langue maternelle, une dictée, des calculs écrits, une rédaction, des notions d'une deuxième langue nationale, de la géographie touristique du Valais et des notions d'instruction civique.

A la suite de l'entrée en vigueur de ce règlement, le département des finances n'entrera plus en matière sur aucune demande de transfert de concession d'hôtel, pension ou auberge ou café restaurant, tea-room, etc., avant que le requérant n'ait subi avec succès, soit l'examen d'admission au cours d'hôtelier, soit l'examen final de cafetier.

**Chronique fribourgeoise**

**Charmey—Les Dents-Vertes fait le point**

L'assemblée générale de la société du Télécabine de Charmey—Les Dents-Vertes s'est tenue dans la charmante station de la vallée de la Jogne, sous la

présidence de M. Pierre Sieber. De nombreux actionnaires étaient présents pour prendre connaissance du rapport d'activité sur l'année écoulée.

Le compte d'exploitation accuse un modeste boni de 379 francs, après amortissement de 40 054 francs, sur un total de recettes de 261 127 francs. Les recettes hivernales se sont élevées à 195 600 francs et les recettes estivales à 38 800 francs. L'exploitation des installations mécaniques, entièrement tributaire du temps, a naturellement été influencée par les mauvaises conditions atmosphériques qui ont caractérisé la saison d'été 1966.

Toutefois, on note pour l'instant la vocation plutôt hivernale de Charmey, les responsables touristiques de la station accomplissent de gros efforts pour promouvoir la saison d'été, spécialement en ce qui concerne les installations mécaniques. Le trafic se résume en quelques chiffres: 98 882 personnes transportées durant toute l'année, dont 75 054 durant la saison d'hiver seulement.

Charmey—Les Dents-Vertes poursuit son œuvre de mise en place de l'équipement touristique, indispensable à l'amélioration de son économie. Sports et vacances de partout lui souhaitent beaucoup de succès.

**Il y a 50 ans mourait Victor Tissot**

Il y a eu 50 ans, le 6 juillet, que mourait, à Paris, Victor Tissot, écrivain et fondateur du Musée grüerien à Bulle. Victor Tissot avait fait une brillante carrière d'abord dans le journalisme, puis comme écrivain.

Rédacteur en chef de «La Gazette de Lausanne» à 24 ans, il écrivit à cette époque le «Voyage au pays des milliardaires» tiré en 40 éditions. Grand voyageur, il parcourut le monde entier, s'attachant plus particulièrement à tout ce qui était histoire, littérature et collections. Il inaugura le supplément littéraire du «Figaro», fonda l'«Almanach «Hachette» et fut le promoteur des célèbres «Lectures pour tous».

Mais il n'oublia pas sa terre d'adoption, sa Gruyère. Dans son testament, Victor Tissot légua une fortune de plus d'un million de francs à la Commune de Bulle, en faveur d'un musée à créer et d'une bibliothèque municipale. On connaît aujourd'hui le prestige dont jouissent le Musée grüerien et sa bibliothèque; grâce à cette grande personnalité dont la générosité n'avait pas de borne, le chef-lieu de la Gruyère possède un riche musée visité chaque année par des milliers de personnes.

**Avec les historiens du canton**

Les assemblées générales, en cette période de l'année, se suivent et ne se ressemblent pas. Celle qui occupe notre rubrique maintenant groupait à Romont les membres de la Société d'histoire du canton de Fribourg.

A l'issue de la partie administrative, M. Nicolas Morard, archiviste, présenta un exposé intitulé... mystérieusement: «Le procès de Catillon: sorcellerie ou meurtre judiciaire» qui fit trembler l'auditoire! Puis M. Charles Villard parla des «Origines de Romont». Les participants se remirent d'aplomb au déjeuner qui fut servi à l'Auberge de la Poularde, où l'ambiance rocambolique fit place à un appétit de bon aloi!

**Moléson-Village en musique**

Dans le but d'animer les dimanches de Moléson-Village, une invitation a été adressée à toutes les fanfares grüériennes qui pourront offrir aux hôtes de la station un divertissement musical bien sympathique.

De nombreuses sociétés de musique ont donc prévu leur prochaine sortie de famille au Moléson, alliant ainsi la lyre au pique-nique, pour le plus grand enchantement des nombreux touristes en vacances au pays de Gruyère.

Cette région peut être fière de posséder un répertoire musical riche et attrayant, et une cohorte de musiciens panachés pour l'interpréter. Le visiteur est toujours très avide de spectacles lyriques, il aime que la population qui l'accueille soit ouverte et enthousiaste, les petites attentions lui donnent un immense plaisir.

Folklore et chansons constituent pour lui un cadeau plein de couleurs et de poésie, et l'accueil est une vraie carte de visite! Si tout cela se dit en musique, n'est-ce pas un devoir bien rempli? Moléson-Village, en offrant la possibilité aux fanfares grüériennes de se présenter au public touristique, semble avoir trouvé la clef... de soi!

**Bienvenue à ces jolies dames!**

Il ne s'agit nullement de l'arrivée de la gent féminine au pouvoir, mais du passage — incognito bien-sûr — de quelques dames dont la célébrité cinématographique n'est plus à faire. Certains établissements ont eu l'honneur en effet de recevoir la visite de Liz Taylor qui a apprécié plus particulièrement la bière blonde et les fraidises, celle d'Audrey Hepburn qui préfère les caramels à la crème et celle de Brigitte Bardot, toujours fidèle à la fondue au vacherin. Mondanités bien-sûr, mais sans tambour, ni trompette!

**Plein soleil**

C'est aussi le plein bonn dans toutes les stations touristiques du pays et même dans celles qui le sont moins et qui accueillent le visiteur à la pinte communale ou à l'oree d'un bois.

A Fribourg, en plein air comme de juste, on inaugurerait le 14 juillet l'exposition de l'œuvre «L'artiste répond à vos questions»: le vernissage se déroulera aux Grands-Places.

Partout, des petites fêtes animeront villes et villages du canton: on ne pourrait mieux conclure aujourd'hui cette chronique: choisir le pays de Fribourg, c'est tomber en plein dans le mille! Sur ce, bonnes vacances à tous! José Seydoux

**Chronique jurassienne**

**Parc jurassien de la Combe-Crède**

Le parc jurassien de la Combe-Crède, qui s'ouvre à Villaret sur le flanc nord du Chasseral, est avec l'étang de la Gruère, aux Franches-Montagnes, la plus importante réserve naturelle du Jura. Il a ses amis, qui en prennent grand soin, défendant le site,

sa flore et sa faune contre les atteintes de la civilisation... et des civilisés!

Lors de la dernière assemblée annuelle du Parc jurassien de la Combe-Grède, à Villaret, on a appris notamment que l'activité des protecteurs avait été importante en 1966: lâcher de marmottes, effort particulier de la commission scientifique pour éduquer la jeune génération et lui faire connaître la nature, assermentement de gardes bénévoles. On a même chanté, pour la première fois, un chant consacré à la Combe-Grède, composition de Charles Krähenbühl, infatigable animateur de l'association.

**«Spécial-Vacances»**

La Radio suisse romande a lancé une nouvelle émission quotidienne destinée aux touristes suisses et étrangers en vacances dans notre pays. Comme les différentes régions de Suisse, la Jura sera présente sur les ondes à cette occasion. Les touristes pourront entendre dans «Spécial-Vacances» — c'est le titre de l'émission — des renseignements et conseils utiles, tels que liste des expositions, spectacles, concerts et autres manifestations organisés dans les villes et stations.

Cette émission comprendra aussi, deux fois par semaine, un tour de Suisse gastronomique qui permettra aux touristes de faire connaissance avec les spécialités régionales et les vins du pays.

Pro Jura, l'Office jurassien du tourisme, transmettra donc entre le 10 juillet et le 8 septembre une série de bulletins touristiques à la Radio suisse romande. Ces bulletins mentionneront surtout le calendrier des manifestations importantes, expositions, concerts, spectacles, rencontres sportives ainsi que les nouveautés touristiques — équipement, hôtels, transports — et les spécialités gastronomiques. Quelques interviews seront réalisées sur des sujets particulièrement intéressants. En somme, une excellente occasion de faire connaître une région touristique...

**Bienne: La Société de navigation a le vent en poupe**

Le soleil a brillé sur la saison de la Société de navigation du Lac de Biemme, comme on a pu s'en rendre compte lors de la dernière assemblée générale de cette importante association. L'achat de trois nouvelles unités «Romandie» s'est révélé comme une bonne affaire. Avec ses trois nouveaux bateaux, la flotte compte maintenant neuf unités. En 1966, 407 304 voyageurs ont été transportés sur les trois lacs — Biemme, Neuchâtel, Morat — parmi lesquels 34 033 ont utilisé les services de navette et 64 540 ont entrepris le romantique voyage sur le cours de l'Aar. Le trafic des marchandises, en revanche, a diminué d'environ 20%. La plus grande affluente a été enregistrée le dimanche 11 septembre 1966 au cours duquel 11 579 passagers ont été pris à bord, tandis que le 16 janvier, une mince cohorte de 14 personnes ont osé prendre le large, malgré le froid...

**Nouveau matériel roulant pour le Biemme—Täuffelen—Anet**

Les voyageurs qui passent par Biemme connaissent bien le BTA, ce petit train vert et blanc qui assure la liaison de Biemme à Anet par Täuffelen, c'est-à-dire par la rive sud du lac. La route ne lui a pas encore enlevé sa raison d'être, au contraire, puisqu'il se

**Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels**



**BUCHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN**

**Fassadenrenovationen**  
preisgünstig und schnell

dank spezialisierten Arbeitsequipen, Spezialgeräten, grosser Erfahrung. Beste Referenzen von ausgeführten grossen und kleineren Hotels vielerorts in der Schweiz. Verlangen Sie unverbindlich Offerten.

**Willy Frick**  
3652 Hiltterfingen und Thun  
Malerei und Gipserei, Telefon (033) 7 13 30.

**GBI - Rohrreiniger**

Hydraulisches und kinetisches Arbeitsprinzip



**GBI- Rohrreiniger**

- Einfache Bedienung
- Rascher Erfolg
- Jede Leitung lässt sich reinigen
- Jede Verstopfung kann beseitigt werden
- Schmutz und Gerüche werden vermieden

**AG FÜR WÄRMEMESSUNG**  
Postfach, 8032 Zürich Telefon 051/34 27 27

**Was kostet 1 Portion Kroketter?**

**genau 19,77 Rp.\***

**\*seit es Knorr Croquettes gibt!**

Im März 1966 brachten wir Knorr Croquettes auf den Markt. Was seither geschah, ermutigt uns zu optimistischen Prognosen. Wir geben Knorr Croquettes eine grosse Zukunft; dafür sprechen

10 wichtige Punkte:

- Knorr Croquettes sind beliebt; sie bringen Abwechslung in à-la-carte- und Tellergericht-Menüs.
- Knorr Croquettes eignen sich für jede Küche, für jeden Betrieb.
- Knorr Croquettes gelingen immer; Ihr Hilfspersonal kann sie mühelos zubereiten.
- Knorr Croquettes sind minuten-schnell servierbereit.
- Knorr Croquettes decken Personal-lücken ab; zeitaufwendige Rüstarbeiten fallen weg.
- Knorr Croquettes-Masse kann viel-artig verarbeitet werden, z. B. zu Pommes Duchesse, Pommes Galettes, Pommes Dauphine usw.
- Knorr Croquettes sind preisgünstig; 1 Portion kostet nach Abzug von Prämie und Skonto 19,77 Rp.
- Knorr Croquettes stehen das ganze Jahr in gleichbleibender Qualität zur Verfügung; Sie sind nicht mehr von der Saison abhängig.
- Knorr Croquettes haben an kleinstem Ort Platz; Sie brauchen weniger Frischkartoffeln einzulagern.
- Knorr Croquettes sind jederzeit durch den Grosshandel lieferbar.



**Knorr**

**eins**

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

**zwei**

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

**drei!**

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

**golden frites**

Unverbindliche Auskunft und Muster durch

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

modernise pour faire face à un trafic en augmentation. Ces temps, la direction du BTA met en service une nouvelle voiture motrice transformée, une motrice Be 4/4. Ce nouveau matériel permettra de sortir du service régulier deux motrices dont la construction en bois est devenue bien «tremblotante» après plus d'un demi-siècle d'activité...

**Grande activité au Palais des Congrès de Bienne**

Le premier rapport de gestion concernant le Palais des Congrès pour la période du 23 septembre 1965 au 31 décembre 1966, a été publié récemment par le conseil de fondation. Il montre entre autres l'activité réjouissante de ce nouveau centre touristique. La maison des congrès a abrité 11 congrès et as-sises, 5 concerts, 5 expositions, plusieurs bals, banquets et réceptions.

190741 personnes et 22634 écoliers ont fréquenté la piscine et 4809 ont profité des installations de sauna. On a organisé 29 cours de natation, 60 cours de l'École fédérale de gymnastique et de sports de Macolin, 16 cours de gymnastique. Les moniteurs ont également donné des cours de natation durant 975 heures. Dans le grand bassin se sont enfin déroulés 7 meetings de natation et 12 parties de water-polo. Denis Moine

**Chronique genevoise**

**Progression du mouvement touristique en avril**

Selon le service cantonal de statistique, on a enregistré, dans le canton de Genève, en avril dernier, 58279 arrivées, dont 48804 de l'étranger, un total de 160253 nuitées, dont 126167 de l'étranger, avec un taux d'occupation de 50,8% de l'ensemble des lits disponibles dans les hôtels et les pensions.

A titre de comparaison, en avril de l'an passé, il y avait eu 57048 arrivées, dont 48328 de l'étranger, avec un total de 149482 nuitées, dont 115273 de l'étranger, et un taux d'occupation de 47,9%.

Par rapport à l'année dernière, il y a donc pro-

gression sur tous les plans, ce dont on ne peut évidemment que se réjouir.

**Ce que vaut à Genève la présence des grandes organisations internationales**

On sait combien est critiquée, dans certains milieux, la présence à Genève d'un grand nombre d'organisations internationales, dont certaines occupent un nombre élevé de fonctionnaires de tous ordres.

C'est afin de mettre toutes choses au point que, récemment, à eu lieu, à Genève, une conférence de presse, au cours de laquelle M. Willy Spühler, chef du département politique fédéral, M. André Chavanne, président du Conseil d'Etat genevois, le ministre Ernesto Thalmann, chef de la division des organisations internationales, ainsi que le conseiller d'Etat Jean Babel, ont donné tous renseignements utiles à ce sujet.

Il a été précisé que, sans leur famille, les fonctionnaires internationaux et les diplomates installés à Genève ne représentent que 8210 personnes, alors que le canton de Genève compte actuellement 311922 habitants, soit moins de 3% de l'ensemble de la population. L'apport économique de cette présence «internationale» à Genève est loin d'être négligeable, puisqu'il représente, bon an mal an, 350 à 400 millions de francs.

Certes, les autorités fédérales sont parfaitement conscientes que cela entraîne certaines charges pour le canton, aussi la FIPOI a-t-elle été créée, afin de permettre à la Confédération d'accorder ses prêts importants, par le truchement de cette fondation, pour construire l'équipement nécessaire à certaines organisations intergouvernementales. On a aussi prévu une décentralisation des institutions internationales, en direction de Lausanne, qui, grâce à l'autoroute et aux relations ferroviaires rapides, n'est plus qu'à trente-cinq minutes de Genève.

**Echec du lancement d'une initiative de caractère xénophobe**

Les milieux qui, il y a deux ans, avaient tenté de faire échouer, devant le peuple, le projet de création de la FIPOI (Fondation immobilière pour les organisa-

tions internationales) avaient lancé, en avril dernier, une initiative populaire tendant à interdire de mettre à la disposition d'une personne étrangère, physique ou morale, ainsi qu'à toute organisation internationale, quelle qu'elle soit, aucun terrain ou immeuble construit, appartenant au canton ou à une commune, sans que l'autorisation n'en ait été préalablement votée par le Grand conseil.

Le lancement de cette initiative avait paru si dangereux; aux pouvoirs publics, que ceux-ci avaient officiellement pris position contre elle. Il en avait été de même des partis politiques traditionnels qui, tous, avaient invité les électeurs et les électrices à ne pas en signer le texte. Bien que les auteurs de cette initiative aient eu trois mois pour recueillir les dix mille signatures nécessaires, le délai légal a expiré à la fin juin sans que ce nombre de signatures ait pu être réuni.

En conséquence, l'initiative a échoué et l'on ne peut que s'en réjouir pour l'avenir de Genève.

**La fille du président de la République de Côte d'Ivoire s'est mariée à Genève**

Mlle Marie Houphouët-Boigny, étudiante, demeurant à Paris, fille du président de la République de Côte d'Ivoire, et M. Elpidio Olympio, architecte, domicilié à Rome, fils d'un ancien premier ministre de la République du Togo, se sont mariés fin juin à Genève. La cérémonie civile a été suivie d'un déjeuner de quelque cent couverts, servi en la belle résidence que M. Félix Houphouët-Boigny, possède à Cologny, aux portes de la ville.

Le soir, un dîner dansant, de cent-cinquante couverts, a été donné dans les grands salons du Restaurant du parc des Eaux-Vives. C'est en un appartement de luxe, réservé à leur intention, à l'Hôtel Richelieu, que les jeunes mariés ont passé leur nuit de noces.

Quatre-vingts dignitaires africains, invités personnels du président de la République de Côte d'Ivoire, arrivés par avion spécial à Genève, ont séjourné à l'Hôtel Intercontinental, où une réception fut également donnée, en leur honneur, dans l'un des salons de cet établissement.

**Polizeimeldung**

**Gestohlene Traveller-Checks**

Am 26. Juni 1967, in der Zeit von 8 bis 14.15 Uhr, wurden zum Nachteil des David Alan Wessely, geb. 8.2.45 in Burnham, Student, wohnhaft in Burnham, Bucks (England), zur Zeit auf der Durchreise in Basel, aus seinem Koffer im Zimmer eines hiesigen Hotels folgende Traveller-Checks der First National City Bank, New York, ausgestellt am 25. Mai 1967 auf den Namen des Vorgenannten mit folgender Adresse: Box 57, 42d Henry Ave, Philadelphia, PA - 19144, gestohlen:

- 2 Checks à 10 Dollar Nr. 406 819 470-4714
- 4 Checks à 20 Dollar Nr. 678 976 339-342
- 6 Checks à 50 Dollar Nr. 313 293 269-274
- 6 Checks à 100 Dollar Nr. 120 517 024-029

Die Checks sind nicht gegengezeichnet.

Im Falle eines erfolgten Umtausches oder eines noch möglichen Einlöseversuches ersuchen wir ein sofortige Berichtgabe, in dringendem Fall über Polizei-Notruf Nr. 17.

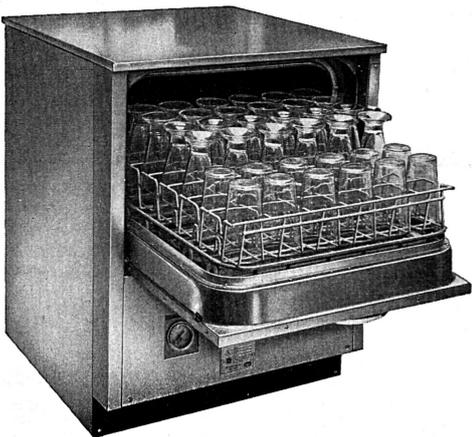
Staatsanwaltschaft Basel-Stadt  
Kriminalkommissariat

**Du côté de l'aviation...**

Le conseiller d'Etat André Ruffieux, et le directeur de l'aéroport de Genève-Cointrin, M. Charles Bratschi, se sont rendus à Zurich afin de conférer avec les dirigeants de Swissair. Les interlocuteurs se sont plus particulièrement entretenus de l'organisation de la nouvelle aérogare, en voie d'achèvement, dont la mise en exploitation est prévue pour les premiers mois de l'an prochain.

Au cours d'une cérémonie, qui s'est déroulée au Club-House de la section genevoise de l'Aéro-Club de Suisse, à l'aéroport de Cointrin, on a remis à M. Henri Dufaux, âgé de 88 ans, habitant Genève, le diplôme Paul Tissandier, décerné chaque année, par la Fédération aéronautique internationale, pour ré-

**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 16

Fillialen und Servicestellen:

Oornacherstr. 109 3074 Bern 1000 Lausanne  
Tel. (061) 34 88 10 Muri, Thunstr. 20 Tivoli 64  
4000 Basel Tel. (031) 52 29 33 Tel. (021) 25 39 34  
6900 Lugano 9013 St. Gallen  
Via Vegezzi Zürcherstrasse 55  
Tel. (091) 2 31 08 Tel. (071) 27 34 88

**Grosser Wettbewerb**

**1. Preis: Reise nach Florida für zwei Personen**

**Wettbewerbsbedingungen**

Jedermann ist mehrmals teilnahmeberechtigt, aber nur einmal gewinnberechtigt. Vom Wettbewerb ausgeschlossen sind die Mitarbeiter von Florida Boy Orange und deren Angehörige. Das Teilnahmeformular ist bis zum 15. August 1967 an Florida

Boy Orange, Wettbewerb, Postlagernd, 3000 Bern 7, in frankiertem Couvert einzusenden. Nur das Originalformular hat Gültigkeit. Notarielle Auslosung. Die Gewinner werden bis zum 30. September 1967 informiert. Mit der Teilnahme sind die Bedingungen anerkannt. Keine Korrespondenz. Weitere Formulare sind erhältlich bei Florida Boy Orange, Wettbewerb, Postlagernd, 3000 Bern 7.

**1. Preis:** Flug nach Florida und Sackgeld für 2 Personen mit 16-tägigem Aufenthalt in Erstklasshotel und Exkursionen.  
**Weitere Preise**  
99 Reise-Gutscheine à Fr. 100.-  
900 Trostpreise  
**EINSENDESCHLUSS ist der 15. August 1967**  
Datum des Poststempels

**Teilnahmeformular**

**Frage 1**  
Wieviele Flaschen Florida Boy Orange sind auf diesem Inserat zu finden?

**Frage 2**  
Was unterscheidet Florida Boy Orange grundsätzlich von den übrigen Tafelgetränken ähnlicher Art? Es ist

**Frage 3**  
Ausserhalb des Wettbewerbs und ohne Einfluss auf die Gewinnchance: Schmeckt Ihnen Florida Boy Orange?

Name und Vorname \_\_\_\_\_  
Adresse \_\_\_\_\_  
Postleitzahl und Ort \_\_\_\_\_

ausschneiden und in frankiertem Couvert bis zum 15. August 1967 an Florida Boy Orange, Wettbewerb, Postlagernd, 3000 Bern 7, senden.



**Hier erfrischt das Aroma fruchtiger Orangen und nicht die Kohlensäure**  
Florida Boy Orange das Tafelgetränk ohne Kohlensäure zu jeder Zeit erfrischend; mit Orangensaft aus sonnengereiften Florida-

Orangen. Reich an Vitamin C. Sie müssen es probieren.  
**FLORIDA BOY ORANGE**  
ohne Kohlensäure



**A vendre à Porrentruy**

**Restaurant**

Prix avantageux, excellente situation.

Offres sous chiffre A 40467 U à Publicitas S.A., 2501 Bienne.

**Zu verkaufen**

**Hotel-Restaurant**

in prächtiger Seelage, neu renoviert mit 30 Betten, Speisesaal, Salon, Restaurant, Terrasse und Gartenwirtschaft. Alle Zimmer mit H. Wasser, teilweise mit Bad oder Dusche. Preis Fr. 650.000.-. Schriftliche Anfragen unter Nr. 2399 an Hotel-Immobilien, C. Frutig, Amthausgasse 20, 3000 Bern. Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

**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 erregt Ihnen das Ein- und Aushängen der Winterfenster

compenser eine Persönlichkeit, die durch ihren Beitrag, de façon remarquable, au développement de l'aviation est le cas du récipiendaire qui, dès avant la première guerre mondiale de 1914-18, avait réussi différents exploits aériens, notamment une traversée du lac Léman, réalisée le 28 août 1910, à bord d'un frêle appareil.

C'est à ces pionniers de l'espace que l'aviation commerciale doit d'être ce qu'elle est aujourd'hui.

**Le nouveau président du Conseil municipal de la Ville de Genève**

Le nouveau Conseil municipal de la Ville de Genève vient de siéger pour la première fois et a appelé, à sa présidence, M. Maurice Aubert, dirigeant d'une banque privée, libéral, jusqu'ici premier vice-président de cette assemblée.

Sur les quatre autres sièges que compte le bureau, deux d'entre eux ont été confiés à des femmes, soit Mlle Jacqueline Wavre, socialiste, qui s'est vu attribuer la première vice-présidence, et Mme Nelly Wicky, parti du travail, qui occupe désormais l'un des deux fauteuils de secrétaire.

Il est vrai que quatorze femmes siègent dans le nouveau parlement de la Ville de Genève, soit trois de plus que dans la précédente assemblée.

**Congrès et mondanités**

La Fédération suisse de ski a tenu, récemment, à Genève, son assemblée générale, qui a été suivie d'un banquet officiel, servi à 150 personnes en la salle des fêtes de l'Hôtel Richmond, ainsi que d'une excursion sur le lac.

Quant à l'Union des associations européennes de football, c'est à l'Hôtel Intercontinental qu'elle a siégé, ces assises ayant été agrémentées d'un déjeuner d'une centaine de couverts servi dans le même établissement.

**Bündner Brief**

**Verkehrsprobleme auf höchster Ebene**

sa. Die diesjährige Delegiertenversammlung des Verkehrsvereins für Graubünden kulminierte in der geschäftlichen Sitzung im fast 3000 m ü.M. gelegenen Bergrestaurant der Luftseilbahn auf den Piz Lagalb im Gebiet von Pontresina. Nationalrat Dr. E. Tenchio wies in seiner Präsidialansprache auf die bevorstehende Eröffnung des Bernardin-Strassentunnels hin und wandte sich gegen die diskriminierende Behandlung einzelner Landesteile durch die erwogene Erhebung von Sondergebühren für einzelne Nationalstrassen-Teilstücke, wie er es bereits durch die Mitunterzeichnung eines noch hängigen parlamentarischen Vorstosses getan hat. Gleichzeitig setzte sich der Redner für die möglichst lange Winteröffnung anderer wichtiger Passübergänge in Graubünden ein. Das Hauptreferat der Tagung hielt Direktor Dr. M. Ammann über die neue Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit.

**Hotel- und Kurortsausbau**

Der neueste Geschäftsbericht des bündnerischen Verkehrsvereins vermerkt eine rege Tätigkeit im Hotelbau. Neue Betriebe entstanden letztes Jahr in Arosa, Laax, Champfèr, Samnaun, Sedrun, Rueras, Dornat/Ems, Savognin und Masas bei Chur, ferner die neuen Berghäuser in Nagliens ob Films und auf der Fuorcia Surlej ob Silvaplana sowie ein Touristenlager in der Skilift-Bergstation von Tschierschen. Dadurch wurden zusätzliche 510 Betten und 186 andere Schlafstätten verfügbar. Auch die Hotelmodernisierungen waren zahlreich. Dazu kommen das im Ausbau befindliche Kurzentrum von Bad Vals und die Reaktivierung des Tenigerbades in Seitentälern des Oberlandes. Im Ferienort Brigels ist der Bau von 21 Ferienhäusern projektiert. Die Gegend ist bereits durch gute Asphaltstrassen erschlossen. Der dortige

Verkehrsverein hatte kürzlich Pressevertreter aus der ganzen Schweiz zur Besichtigung eingeladen. In Laax befasste sich eine Gesellschaft mit dem Bau und Betrieb von Hotels, Verpflegungstätten, Herbergen, Ferienhäusern und Sportanlagen. Pontresina beabsichtigt den Bau eines öffentlichen Hallenschwimmbades. Scuol verfügt nun über eine Kunstseilbahn und ein geheiztes Schwimmbad. Die neue Kunstseilbahn von St. Moritz ist in Betrieb und das Hallenschwimmbad im Bau. Überdies entsteht dort ein nationales Höhentrainings- und Wettkampfszentrum. In Davos wurde mit der Planung eines Kongresssaals begonnen, und der Verkehrsverein von Thusis hat die interessanten Strudelöcher tief in der Viamala-schlucht der Besichtigung erschlossen.

**Günstiger Jahresabschluss der Arosener Verkehrsbetriebe**

Die Verkehrsbetriebe von Arosa haben mit einem Aufwand von 16000 Franken die Skifahrten ausgebaut. Der Pistendienst wird nun von einem vollqualifizierten Chef geleitet. Trotz Frequenzsteigerung sind die Sportunfälle erheblich zurückgegangen, was auf die verbesserte Betreuung der Anlagen zurückgeführt werden dürfte. Die Skilifte wiesenes letztes Jahr die Benutzung durch über 150000 zusätzliche Personen auf, die Luftseilbahn auf das Weisshorn verzeichnete über 60000 mehr Passagiere und jene auf das Hörnli eine Zunahme von mehr als 20000 Benutzern. Der erzielte Reingewinn erlaubte die Ausschüttung einer Dividende von 5% und zudem einer Superdividende von ebenfalls 5%.

**Hotelliers-Geburtstag in Celerina**

Alt Hotellier Georg Bisenz-Ronzi in Celerina ist 80-jährig geworden. Er stand zeitweilig im Dienst der Hotellerie, und zwar während fast 4 Jahrzehnten als Direktor des Hotels Cresta-Palace. Seit zehn Jahren im Ruhestand, widmet sich der Jubilar weiterhin dem Curling- und Jagdsport im Engadin.

**Sonderheft über das Engadin**

Anlässlich der in Samedan durchgeführten Jahresversammlung des Schweizer Wasserwirtschaftsverbandes unternahmen die repräsentativen Teilnehmer mehrere Exkursionen in verschiedene Regionen des Engadins. Zu diesem Anlass wurde auch das gediegen ausgestattete, über hundert Seiten starke, von Direktor G.A. Tondury hervorragend redigierte Sonderheft über diese herrliche Taltschaft herausgegeben. Sein Inhalt greift über die aktuellen Kraftwerksbauten im Engadin hinaus, indem auch über die Orts- und Regionalplanung, die Heilwasser, die Bildungsstätten, Kultur, Natur- und Heimatschutz sowie über die volkswirtschaftliche Entwicklung dieses Hochtales von mehreren massgeblichen Autoren orientiert wird. Der Engadiner Schriftsteller Dr. Andri Peer hat dazu mit einem seiner besten literarischen Werke beigetragen, in dem das Lob auf seine Heimat in den trefflichen Versen erklingt: «Rätische Sibylle, Waldweib, du hütest unter starren Fingern die glimmende Sage deiner Dunkelheiten.»

**Steinbock-Ausstellung in Pontresina**

Die dem Bündner Wappentier – dem Steinbock – gewidmete Wanderausstellung des Zoologischen Museums der Universität Zürich ist jetzt im Schulhaus von Pontresina eingerichtet und steht dort bis zum 22. August zur freien Besichtigung offen. Im Zusammenhang damit wird am 25. Juli, 4. und 15. August im Beiprogramm eines Kinos ein Kurzfilm über den Steinbock vorgeführt. Pontresina ist für diese Veranstaltungen der naheliegende Ort, da sich das Steinbockasyl am Piz Albris auf seinem Gebiet befindet.

**Erfolg des Kur- und Verkehrsvereins von Zuoz**

Im neuesten Wettbewerb des Eidg. Departements des Innern über die besten Plakate hat das von Gian Ca-

sty für den Kur- und Verkehrsverein von Zuoz gestaltete Sujet als einziges Kurortspakete die Anerkennungsurkunde errungen.

**Ausbau des Touristikzentrums Disentis unter deutscher Beteiligung**

Die Bestrebungen zum Ausbau der Fremdenverkehrseinrichtungen im 1133 m ü.M. gelegenen Disentis-Muster sind um einen weiten Schritt von grosser Tragweite vorangekommen. Soeben wurde die Hotel Disentiserhof AG mit einem Kapital von 700000 Fr. gegründet, welche den gleichnamigen über 100 Betten verfügenden Betrieb übernimmt. Einer darüber ergangenen Mitteilung zufolge hat die neue Trägerschaft dafür eine Verwendungsmöglichkeit gefunden, welche nicht nur eine geeignete Heranziehung der bestehenden Anlagen und Einrichtungen, sondern auch deren bedeutend längere Offenhaltung ermöglichen soll der Disentis vorerst künftig die Heil- und Erholungsort, als ökonomische Begegnungsstätte und als kulturelles Zentrum dienen. Die Schaffung einer ökonomischen Begegnungsstätte erfolgt besonders unter Mitwirkung der Gesellschaft Ökumenische Reisedienst GmbH in Frankfurt am Main. Ausserdem sollen weitere Beherbergungs- und Verpflegungsstätten sowie später auch weitere Sportbahnen geschaffen werden. Präsident der neuen Gesellschaft ist Prof. Dr. W. Hunziker, der frühere Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes in Bern; Vizepräsident ist E.-L. Schulz in Frankfurt am Main; Die Geschäftsführung hat Nationalrat Dr. D. Cadruvi in Ilanz übernommen.

**Weiterausbau des Flüelapasses**

Der die Landschaft Davos mit dem Unterengadin verbindende Flüelapass wird andauernd weiter ausgebaut. Nachdem die Arbeiten auf der Nordseite begonnen wurden, nehmen sie nun auf der Südseite ihren Fortgang. Bis zum nächsten Jahr wird damit gerechnet, dass der wichtige Übergang auch für überbreite Autocars freigegeben werden kann.

**Tessiner Chronik**

**Gesetzgebung über das Gastgewerbe**

es. Die Tessiner Regierung hat ein neues Gesetz über das Gastgewerbe entworfen und dem Kantonsparlament unterbreitet. Die Vorlage ist zur Inkraftsetzung noch im laufenden Jahr vorgesehen. Die Einzelheiten der Anwendung sollen unmittelbar darauf in einem Reglement geordnet werden.

Zum letzteren führte Advokat B. Longhi, Sekretär des kantonalen Polizeidepartements, aus, dass der Erlass wirksamer Vorschriften, die im Zusammenwirken mit den Berufsverbänden ausgearbeitet werden, das Gastgewerbe heben und zur Förderung des Fremdenverkehrs beitragen werden. Das Reglement umschreibt u. a. die Unterteilung in Patente und Bewilligungen, die Anwendbarkeit der Bedürfnisklausel, die Übertragbarkeit, die für jede Beherbergungskategorie und Betriebsklasse zu erhebenden Gebühren, die Aufhebung und den Rückzug von Patenten und Bewilligungen sowie das Rekursverfahren.

Besondere Bedeutung wird der Berufsbildung beigegeben. Hierzu ist eine besondere Kommission eingesetzt worden. Die Ausbildungsprogramme sollen vertieft werden. Ferner wird eine Verbesserung des Schulmaterials angestrebt. Schliesslich soll für die Durchführung dieser Kurse womöglich ein fester Sitz errichtet werden.

**Kantonalbank unterstützt Fremdenverkehrsförderung**

Im Geschäftsbericht der Tessiner Kantonalbank wird die Hoffnung ausgesprochen, dass das in Vorbereitung befindliche kantonale Touristengesetz zu einer Verstärkung der Fremdenverkehrs-Einrichtungen führt, und die Auffassung vertritt, dass man für

**Interkantonaler Fachkurs für Köchinnenlehrtöchter 1967/68**

Für die Köchinnenlehrtöchter, die ihre Lehre im Frühjahr 1967 begonnen haben, setzte die zuständige Kurskommission den interkantonalen Fachkurs wie folgt fest:

4. Dezember 1967 bis 27. Januar 1968

Der Kurs findet im Hotel Beau-Rivage, Weggis LU, statt. Zum Besuch des Kurses sind verpflichtet: die Köchinnenlehrtöchter aus Saisonbetrieben und diejenigen, welche keine Gelegenheit haben, den Ganzjahresunterricht an einer regionalen oder kantonalen Berufsschule zu besuchen. Zum Kurs können durch die kantonalen Lehrbehörden auch Lehrtöchter aus abgelegenen Jahresbetrieben zugelassen werden, wenn zufolge ungünstiger Verhältnisse der Besuch der nächstgelegenen regionalen oder kantonalen Berufsschule wesentlich erschwert ist. Die Anmeldung der Lehrtöchter muss über das kantonale Lehrgangsbüro erfolgen.

Im Auftrage der Kurskommission:  
Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe  
Tödisstrasse 9, 8002 Zürich,  
Telefon (051) 25 90 55.

den Tessiner Tourismus im Rahmen eines koordinierten Entwicklungsplans mehr ausgeben kann und muss.

**Rückgang der Zellplatzfrequenzen im Bellinzonese**

Der Verkehrsverein von Bellinzona und Umgebung verzeichnet für das Jahr 1966 für die Hotel- und Pensionsbetriebe der Stadt gegenüber dem Vorjahr eine Erhöhung der Übernachtungszahlen von 53018 auf 55239 und in den umliegenden Gemeinden von 21708 auf 25447. Bedeutend zurückgegangen ist jedoch die Benutzung der Zellplätze, deren Übernachtungen von 45761 auf 38318 sanken.

**Ausbau des TCS-Zellplatzes in Agno**

Der Zellplatz Piodella bei Agno, 5 km westlich von Lugano, ist vom Touring-Club der Schweiz zur erstmaligen Einrichtung ausgebaut worden. Er besteht seit 1952. Das Terrain umfasst 22000 m<sup>2</sup>. Darauf finden 280 Zelte oder Wohnwagen mit zusammen 700 bis 800 Personen bequem Platz. Der durchwegs begehrte Boden besitzt schattenspendende Bäume und einen Sandstrand. Der Campingplatz verfügt auch über Lokale mit Waschmaschinen und Geschirrwaschmaschinen. Ferner wurden die Duschen und die meisten Lavabos mit Warmwasseranschlüssen versehen. Für die Wohnwagen bestehen elektrische Anschlüsse. Das Verwaltungsgebäude enthält einen Aufenthaltsraum, einen Lebensmittelkiosk, Telefonkabinen, einen Raum für erste Hilfeleistungen usw. Trotz der hohen Baukosten gelangen auf diesem Zellplatz niedrigere Tarife als auf andern Anlagen der Umgebung zur Anwendung. Der schon bisher starke Zuspruch geht aus den alljährlich mit etwa 10000 Fr. an die Verkehrsvereine entrichteten Kurtaxen hervor.

**Einwände gegen den Flugverkehr in Ascona**

Ein Hotellier und ein privater Ferienhausbesitzer in Ascona haben sich über den durch den Flugverkehr im Lufttraum über Ascona erzeugten Lärm beklagt. Ihre Beschwerden wurden nun in einer Konferenz im Beisein der Luftfahrtkreise behandelt. Dabei wurde festgestellt, dass seitens der einheimischen Bevölkerung und der Hotellerie als Ganzes keine derartigen Klagen erhoben wurden.

**Hotelschule Lötscher im «Alexander», 6353 Weggis**

Wir führen im Winter 1967/1968 folgende Fachkurse durch:

**Kochkurs/Servierkurs**

5 Wochen: 14. November bis 16. Dezember 1967

**Hotelbüro und Réception**

10 Wochen: 9. Januar bis 16. März 1968

Verlangen Sie unsern ausführlichen Schulprospekt.

Direktor: Urs Lötscher, Telefon (041) 82 11 88

**Schleifen und versiegeln**

von Parkettböden, per m<sup>2</sup> Fr. 12.-, Fr. 11.-, für Nachtarbeit Zuschlag ca. per m<sup>2</sup> Fr. 2.-.

Kunstharzgiessbeläge, säurebeständig und leicht zu reinigen, für Lagerräume, Wäschereien usw. per m<sup>2</sup> Fr. 24.-.

Ausführungen in der ganzen Schweiz.

Unverbindliche Beratung

**G. Seifritz, 8640 Rapperswil**

Bodenbeläge, Telefon (055) 257 03. In Basel Bodenbelageteam, Telefon (061) 44 78 03.

**neu für das Gastgewerbe**

**NESQUIK im Portionenbeutel**

Nesquik gibt der Milch den köstlichen Geschmack der Nestlé-Schokolade. Servieren Sie Ihren Gästen Nesquik — Nesquik ist beliebt und dank intensiver Werbung mehr und mehr bekannt.

Maggi oder Ihr Grossist liefern alle drei:

**MAGGI CROSSE & BLACKWELL NESTLÉ**

67.4.98.1d



**CROIZET BONAPARTE**

**COGNAC**

Reklame-Verkauf!  
**1000 Brotkrüchen, Bambusgeflecht**  
oval, konisch, Ø oben 22x17 cm  
Telefon (041) 2 55 85 per Stück nur Fr. 2.50

**Abgglan - Pfister AG Luzern**



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

**Eptinger**

**JUWO**

NATÜRLICHES MINERALWASSER  
CALCIUMSULFAT-QUELLE

FRÖBERT DIE VERDAUUNG & DIE DIURESE

EAU MINÉRALE DIGESTIVE ET DIURÉTIQUE

EAU MINÉRALE NATURELLE SOURCE SULFATÉE CALCIQUE



**Die Saisonkurve von Lugano**

Nach den Angaben des Verkehrsdirektors von Lugano bewegt sich die Bettenbelegung in den Beherbergungsbetrieben der grössten Tessiner Stadt im allgemeinen wie folgt: März 15%, April 51%, Mai 53%, Juni 62%, Juli 78%, August 88%, September 75%, Oktober 39%. Direktor Bindella fügte bei, dass ein zunehmender Bedarf nach Hotels zu günstigen Preisen besteht, weshalb neue Betriebe ausserhalb des Stadtkerns entstehen.

**Gstaader Notizen**

**Neues vom Gstaader Golf**

(P.V.) Der Gstaader Golf (9 holes) oberhalb Saanenmösler, der als alpiner Golf angesprochen wird, konnte durch verschiedene Arbeiten noch verbessert

werden und ist spielbereit. Bis 15. Juli wird auch die Zufahrtstrasse fertiggestellt und geteert sein. Trainer Oakley hat seine Tätigkeit aufgenommen. Bereits werden die ersten Konkurrenzen ausgetragen.

**Kommende Veranstaltungen in Gstaad**

Der 15. Juli ist für die Eröffnung der Kunstausstellung im Schulhaus Rütli, die bis 13. August dauert, reserviert; Peter Lukas Graf (Flöte) und Jörg Ewald Dähler (Cembalo) geben am Sonntag, den 16. Juli, in der Kirche Saanen ein Bach-Konzert; ein Kammerkonzert steht für Freitag, den 21. Juli, mit der «Camerata» Bern in der Saanen-Kirche auf dem Programm, an dem die bekannte Pianistin Ilse von Alpenheim mitwirken wird; vom 18. bis 23. Juli finden die Internationalen Tennismeisterschaften der Schweiz statt, und das Yehudi-Menuhin-Festival beginnt am 15. August. Dies eine Auswahl grösserer Veranstaltungen neben diversen kleineren Anlässen. P.V.

**Katholische Gottesdienste für das Gastgewerbe**

- Davos:** Dienstag, den 18. Juli, 15.00 Uhr in der Pfarrkirche.
- Rapperswil:** Mittwoch, den 19. Juli, 9.45 Uhr in der Marienkappelle.
- Chur:** Donnerstag, den 20. Juli, 15.00 Uhr in der Kapelle des Altersheim.
- Ragaz:** Dienstag, den 27. Juli, 15.00 Uhr in der Pfarrkirche.
- Amden:** Dienstag, den 27. Juli, 20.30 Uhr in der St. Anna Kapelle.
- Andermatt:** Mittwoch, den 28. Juli, 16.00 Uhr in der Pfarrkirche.

**On demande des clés de chambre, des menus d'hôtel et de la documentation**

La «May Company» organise cet automne, à Los Angeles en Californie, une «European Fair» et la représentation zurichoise de cette compagnie a demandé à l'Office national suisse du tourisme à Zurich de lui procurer, à l'intention de l'Exposition ci-dessus mentionnée:

des clés d'hôtel de chambre de luxe, des photographies et de la documentation sur ces maisons, de même que deux menus de restaurant de première classe.

Ceux de nos membres qui exploitent des hôtels de ce rang sont instamment priés d'adresser le matériel désiré à l'Office national suisse du tourisme, Tacker 42, 8023 Zurich.

**SCOTCH WHISKY J&B rare**



Agence générale:  
**Schmid & Gassler Genève**



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

Importeur: Ausländische Biere AG, 4000 Basel  
Tel. 061 34 28 26

**Zu verpachten**

auf Herbst 1968

**Hotel-Restaurationsbetrieb**

in aufstrebender Industriegemeinde nahe einer Großstadt.

Es handelt sich um einen neuen modernen Betrieb mit 18 Betten, Restaurant, Regionalstube, 3 Speisesälen, die für den Grossanlass zusammengelegt werden können, Kegelbahnen sowie Gartenrestaurant. Grosse Parkplätze. Angenehme Pachtbedingungen.

Gutausgewiesene, seriöse Wittehepaare richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre HR 2339 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Küchenmöbel und Küchengeräte**



schnell gereinigt mit dem enttöfendenden Reinigungspulver



Tausende profilieren seit 1921 von den Vorteilen von SAP. Tun Sie es auch!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42  
Tel. (051) 28 60 11

**Verzinkte Kessel**

Occasion, 50 l, mit Deckel und Henkel, für Kücheneinbauten usw. Fr. 15.80, saubere Fr. 16.80. H. Lüthi, Fässer, 5534 Signau BE, Telefon (035) 7 13 27.

Umständehalber sehr günstig abzugeben, bei sofortiger Wegnahme

**Sitzgruppe**

neu, in Kunstleder, hellbraun, bestehend aus:

**1 Sofa**

(370 cm lang, 5plätzig mit losen Sitz- und Rückenkissen)

**4 Fauteuils**

(zu Sofa passend mit losen Sitz- und Rückenkissen)

sehr elegante Ausführung, bestens geeignet für grosse Empfangs- und Warte Räume von Hotels, Verwaltungen, usw.

Auskunft und Besichtigung: Henry Reymond, Dufourstr. 45, Ecke Kreuzstrasse, 8008 Zürich, Telefon (051) 47 32 45.

**Zu verkaufen**

**2 Wäschetrocknenmaschinen «Sieber Rapid»**

20-35 kg Trockenwäsche pro Stunde. Beide Maschinen total revidiert. Preis günstig. 1 Jahr Garantie.

Bruno Wälti, Maschinenbau, Freiburgrasse 398, 5018 Bern, Telefon (031) 66 56 18.

**Zu verkaufen in Biel**

**Liegenschaft mit Hotel und Restaurant**

Es handelt sich um ein Abbruchobjekt. Neue Pläne vorhanden.

Offerten unter Chiffre Y 40 464 U an Publicitas AG, 2501 Biel.

**Hotelsekretariatschule Chur**  
Bahnhofstrasse 4, 7000 Chur  
Telefon 061 22 85 33  
Leitung: Dr. M. Christoffel

• Vollständige kaufmännische Berufsausbildung im Hotelfach; Halbjähriger Wechsel zwischen Schule und Praktikum; Gesamtdauer drei Jahre

**Lugano**

Zu vermieten mit langjährigem Vertrag, mit Übernahme des Inventars mit guten Zahlungsbedingungen, neues

**Hotel garni**

im Zentrum der Stadt, Nähe See. 35 Betten, alle Zimmer mit Bad oder Dusche.

Offerten an Postfach 27, Lugano Bahnhof.

**Bauland, Nähe Ascona**

In erhöhter Lage mit Aussicht auf den Langensee (2 km ausserhalb Ascona, Richtung Brissago) besitzen wir

ca. 5000 m<sup>2</sup> Land

sehr geeignet für Hotel, Motel oder Appartementhäuser, welches wir ins Baurecht geben möchten.

Interessanten erhalten weitere Auskunft unter Chiffre B 23019 U an Publicitas AG, 2501 Biel.

**Zu verkaufen in Biel-Nidau**

**Appartementhaus und Restaurant-Bar**

Erforderliches Eigenkapital Fr. 520 000.-.

Offerten unter Chiffre W 40 463 U an Publicitas AG, 2501 Biel.

**Zu verkaufen**

**Hotel-Restaurant**

mit 20-32 Betten, alle Zimmer mit Kalt- und Warmwasser, in guter Lage eines Ferien- und Sportortes des Berner Oberlandes. Verkaufspreis zum Schätzwerte von 320 000 Franken. - Anträge unter Chiffre 2462 werden gerne beantwortet durch G. Frutig, Hotel-Immobilien, Amthausgasse 20, 3000 Bern.

Für andere Objekte bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

**Inserieren bringt Gewinn!**

**A louer**

prochainement ou éventuellement de suite

**l'hôtel «Pierre des Marmettes» à Monthey VS**

L'hôtel (40 lits) est de construction très récente, avec restaurant-brasserie, emménagement de 1er ordre et situation excellente.

Bonne affaire pour **chef de cuisine** dynamique.

Seront pris en considération des offres détaillées munis de références sérieuses et préférence sera donnée à jeune couple pouvant prouver une bonne formation professionnelle.

Prière d'adresser vos offres à **KATAG-FIDUCIAIRE**, 14, Seidenhofstrasse, 6000 Lucerne.

**Zu vermieten**

**Hotel-Restaurant**

im Zentrum von Wettingen AG. Das neuzeitlich eingerichtete Objekt bietet fachlich gutem Wittehepaar eine vorzügliche Existenz.

Offerten von nur bestausgewiesenen Bewerbern sind zu richten an **KATAG-TREUHAND AG**, Seidenhofstrasse 14, 6000 Luzern.

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

**Abegglen-Pfister AG Luzern**

**Zu verkaufen in Biel**

**Liegenschaft**

mit Restaurant (Hotelpatent) und Kino.



**Dr. Krattiger & Cie**  
Immobilien - Immeubles  
Bahnhofplatz 9 Place de la Gare  
2500 Biel-Bienne  
Tel. 032 2 60 74 / 9 14 48

**The Little School of English**

Colonnade House, High Street, Worthing, Sussex, England.

**Auch dieses Jahr führen wir einen verbilligten Spezialkurs**

für Hotelangestellte durch, Beginn: 14. September und 4. Januar 1968. Dauer: je 12 Wochen. Vorbereitung auf alle anerkannten Englischprüfungen.

Au-Pair Kurse. Unterkunft in englischen Familien.

Auskünfte und Anmeldungen: Mlle G. Fawer, 16F, route de Jussy, 1226 Mollensulaz.

**A remettre**

dans le Valais central

**hôtel garni**

(35 lits)

très bien situé.

Affaire intéressante.

Prière d'écrire sous chiffre HG 2318 à Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Ascona**

Zu verkaufen im Zentrum, an sonniger, absolut ruhiger Lage

**Baugrundstück für Hotel**

Günstiger Preis.

Auskunft durch Chiffre OFA 12 795 Rb an Orell Füssli-Annoncen AG, 5401 Baden.



**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 88

**Lugano**

Zu vermieten in Lugano gutgehendes

**Hotel**

75 Betten mit grossem Park.

Offerten an Postfach 5835, 6901 Lugano.

**NEU**

**«LUCULLUS» ECHE SCHILDKRÖTENSUPPE**

Ein neues Spitzenprodukt der LUCUL AG., 8052 Zürich

**NEU**

Aus familiären Gründen wird währschafftes

### Hotel mit 60 Betten

in bekanntem Fremdenkurort im Tessin verkauft. Allerbeste Geschäfts- und Aussichtslage. Sehr gutes Geschäft und gute Kapitalanlage.

Wird nur an Selbstinteressenten weitergegeben. Grössere Anzahlung muss geleistet werden.

Auskunft durch Chiffre HO 2388 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Lugano

Zu vermieten in schönster Lage mit prächtiger See- und Bergaussicht

#### Hotel

mit 70 Betten, teilweise mit Bad und WC, 5 Minuten vom Zentrum, Übernahme des Inventars mit guten Zahlungsbedingungen.

Offerten an Postfach 27, Lugano Bahnhof.

Per sofort zu verkaufen in Lugano, an ausgezeichnet guter Lage, allbekanntes

### Hotel-Restaurant

mit 35 Betten. Zur Zeit voll belegt. Grosser Bestand an Reservierungen für Sommer und Herbst. Günstiger Pachtzins. Preis Fr. 140.000.-, Barzahlung.

Offerten erbelen unter Postfach 53, 6903 Lugano.

Wegen schwerer Familienangelegenheit müssen wir dringend unser schönes

### Hotel

#### mit Seanstoss verkaufen

90 Betten (22 neu eing. mit Bad).

Grosse Terrasse und Gartenrestaurant am See (250 Pl.). Nachweisbar optima Besetzung. Langjährige erstklassige Kundschaft. Einzig schönes Panorama auf See und Berge. Wird zu 50% vom realen Wert abgegeben, evtl. Zahlungsleichterung bei guter Anzahlung.

Offerten Postfach 40 453, 6901 Lugano.

Nous cherchons à remettre à Porrentruy avec facilités de paiement, magnifique

### snack-bar-glacier

(sans alcool)

chic et distingué, unique dans son genre, éventuellement

#### gérance libre ou gérant(e)

appartement à disposition, excellente affaire pour couple, serveuse ou sommelier au bénéfice du certificat de capacité (patente).

Snack-bar-glacier Le Rubis, 12, rue P.-Péquignat, 2900 Porrentruy.

Hottellersohn, 28jährig, mit Fähigkeitsausweis A (Kl. Bern) sucht auf Herbst interessanten Posten als

### Aide du patron/Vizedirektor

Offerten unter Chiffre SA 6169 A, Schweizer Annoncen AG «ASSA», 5000 Aarau.

### Direktionsehepaar

mit eigenem Sommerbetrieb im Ausland (100 Betten) sucht entsprechende Tätigkeit für die Wintersaison. Sehr tüchtige und erprobte Küchenbrigade und teilweise Saal- und Etagenpersonal könnte auf Wunsch mitgebracht werden.

Anfragen sind erbelen unter Chiffre DI 2335 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Braucht Ihr Betrieb eine dynamische und initiative Führung?

Zwei im Gastgewerbe bestens bewanderte und sprachenkundige (Deutsch, Italienisch, Französisch, Englisch) Kollegen, beide verheiratet, suchen nach Übereinkunft ein neues und weites Betätigungsfeld. Wir stellen uns vor, dass wir einen grösseren Betrieb (Hotel oder Restaurant) in

### Pacht oder Gérance

(auch Kauf nicht ausgeschlossen) übernehmen. Praxis in der Führung von Hotelbetrieben ist vorhanden. Wer könnte sich für unsere Absichten begeistern? Bevorzugen würden wir einen Betrieb in Basel oder im Kanton Baselland.

Ihre Offerten erreichen uns unter Chiffre M 70318 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

# B MIX a KURS r

## der Internationalen Barfachscheule KALTENBACH

Kursbeginn 7. August

Deutsch, Franz., Ital., Engl. Tag- und Abendkurs, auch für Ausländer. Neuzeilliche fachmännische Ausbildung. Auskunft und Anmeldung.

Büro Kaltenbach, Leonhardsstrasse 5, 8000 Zürich (5 Minuten vom Hauptbahnhof). Tel. (051) 47 47 91. **Älteste Fachschule der Schweiz.**

### Gutaussehende Sekretärin

4sprachig, sucht vom 10.-23. September

### Ferienjob als Barpianistin

in gutes Hotel.

Anmeldungen erbelen unter Chiffre BP 2405 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer, 47 Jahre alt, sucht Jahresstelle

### Vertrauensposten evtl. Nacht- oder Etagenportier.

Eintritt nach Übereinkunft. Sprech Deutsch und Franz.

Offerten mit Gehaltsangaben erbelen unter Chiffre VP 2403 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Junge Sekretärin

mit 1 1/2 Jahren Praxis möchte ihren Beruf in einem gutgeführten Hotel in Lausanne ausüben. Deutsch- und Französischkenntnisse.

Eintritt Anfang oder Mitte Oktober 1967 möglich.

Offerten erbelen unter Chiffre SE 2404 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Studentin sucht Stelle in Hotel

(Réception, Bureau) Mitte August bis Mitte Oktober.

Offerten unter Chiffre M 7257 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Zwei nette Mädchen (deutsch) suchen Stelle als

### Barmaid

möglichst St. Moritz.

Offerten erbelen unter Chiffre OFA 148 Zp Orell Füssli-Annoncen AG, 8022 Zürich.

Freundlicher, junger

### Empfangskassierer

23 Jahre alt (Deutscher) sucht für die kommende Wintersaison neuen interessanten Wirkungskreis. Erstklassige Referenzen des In- und Auslandes sind vorhanden. Offerten mit detaillierten Angaben erbelen unter Chiffre EK 2381 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

# Darf die Qualität Ihrer Küche unter Personalmangel leiden?

Nein! Denn die Qualität begründet den Ruf Ihrer Küche.

**\* Mit Hero-Gemüse haben Sie immer gleichbleibendes erstklassiges Rohmaterial. Wir garantieren Ihnen dafür. Gleichzeitig spart Ihnen Hero-Gemüse Zeit, Personal und Kosten – denn das Rüsten fällt weg und Gemüseverluste gibt es keine.**



2 1/2-Dose Fr. 2.72\*

\* plus evtl. Zuschlag für Kleinauftrag

Hero Konserven Lenzburg

Mit Hero sind Sie gut bedient

Ihr Lieferant führt über ein Dutzend Hero-Gemüse – das gibt Ihrer Küche Abwechslung!



Ihre Gäste werden es schätzen. Lenzburger Qualität

### Portier

sucht Engagement in grossem oder mittel-grossem Hotel in Saison oder Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre PO 2382 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

### Pâtissier

marlé, cherche pour mi-octobre place à l'année dans hôtel-restaurant ou tea-room.

Préférence dans ville.

Faire offres sous chiffre PA 2337 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

### Koch-lehrstelle

(evtl. Praktikantenstelle)

Offerten sind erbelen an Thomas Bobst, Hauptstrasse 107, 4702 Oensingen.

### Saison d'hiver 1967/68

## Chef de cuisine avec brigade

capacité internationale

libre

Prrière faire offres à Mr. Joseph Stefanoni, chef de cuisine, Grand Hôtel et des Alpes, 1842 Territet-Montreux ou tél. (021) 91 10 69 ou (021) 61 51 19.

### Bar-Duo

(Cordafox-Guitarre-Gesang)

sucht Engagement für die Wintersaison.

Offerten an Walter Höchli, Hürstrasse 15, 8048 Zürich.

### Commis de cuisine

18 Jahre alt, Deutscher; sucht ab 15. Oktober Jahresstelle in der Schweiz (franz. Schweiz bevorzugt).

Angebote bitte an Wolfgang Kruppert, 6407 Schiltz-Hossen, Im Grund 6, Deutschland.

Junger deutscher Hotelfachmann, 24jährig, in Küche (Gehilfenbrief) – Restaurant – Réception ausgebildet (englische, französische, italienische Sprachkenntnisse), sucht Stelle als

### Direktions-Assistent

Angebote erbelen unter Chiffre 94 Suchy-Werbung, D-898 Oberstdorf im Allgäu, Plattenbichl, Haus Rübzahl, (Deutschland).

Couple «grande patente» cherche pour automne 1967

### direction ou location de bar-dancing ou hôtel garni

Ecrire sous chiffre PW 12 003 à Publicitas AG, 1002 Lausanne.

Gutpräsentierende, fröhliche

### Barmaid

mit besten Referenzen sucht Winterengagement in Dancing oder Hotel-Bar.

Offerten erbittet: Gaby Geierhaas, Kursaal, 6440 Brunnen.

### Chef de cuisine

Schweizer, 30jährig

mit langjähriger Erfahrung in Luxushotelkonzern (Europa und Übersee) versiert in Banket und Schaulücken sucht anspruchsvollen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre CC 2316 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

# Nr. 28 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

## Offene Stellen – Emplois vacants

**Hotel Pardonn, Klosters** sucht für Sommersaison (10. Juni – 10. September): **Chef de partie-Entremetteur, Commis de cuisine, 2 Saalköche, 1 Saalpraktikantin, Saalkellner-Demi-Chef de rang, Et. Portier.** Offerten an Hotel Pardonn, 7250 Klosters.

**Barmad, sprachkundig**, für Charly-Bar Andermatt, **Sekretär(in)** für **Réception**, sprachkundig, **Commis de rang, Commis de cuisine** (Jungkoch), **Kochlehrling**, lange Wintersaison, Offerten an Hotel Schweizerhof, 6490 Andermatt. (950)

Junger, sprachkundiger Schweizer, Absolvent der Hotelhochschule Lausanne, mit Erfahrungen in allen Sparten des Hotelfachens **sucht Stelle als**

### Assistant Manager

in Jahresstelle.

Eintritt auf Anfang 1968 oder nach Übereinkunft. Bevorzugt wird Bern, Basel oder Zürich.

Offerten erbeten unter Chiffre AM 2408 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jeune homme, travailleur, **cherche place avec responsabilités** comme

### économiste ou caviste

connaissances commerciales, français, allemand.

Offres sous chiffres EC 2407 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Hotellierstochter, 24jährig, Deutsche, seit 3 Jahren in der Schweiz tätig **sucht für die Wintersaison 1967/68** Stelle als

### Stütze der Hausdame oder als Buffetdame in Davos

Offerten sind zu richten unter Chiffre SH 2406 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin **sucht Stelle als**

### Hostess-Réceptionistin

für Wintersaison 1967/68.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch.

Offerten sind erbeten unter Chiffre HO 2401 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Mann, 28jährig, zurzeit in einem Tessiner Erstklasshotel als

### Chauffeur

tätig, **sucht ab September** passende Jahresstelle mit eigenem Wagen (Cadillac) in gutem Hotel.

Offerten unter Chiffre CH 2202 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Hotelierson

19jährig, mit Handelsdiplom, **sucht baldmöglichst** in absolut erstklassigem und international bekanntem Hotel zur weiteren Ausbildung

### Stelle im Empfangsbüro-Finanzbuchhaltung, Kontrollbüro

Sehr gute franz. und engl. Sprachkenntnisse.

Angebote erbeten an Hubert Mönch, Mönchs Posthotel, Herrenalb-Schwarzwald.

Zwei **junge Deutsche**, 22- und 24jährig, **suchen für die kommende Wintersaison**, evtl. auch länger, in internationalem Hotel Stellen

### in der Réception

(engl., franz., ital. Sprachkenntnisse)

### in der Bar

Zuschriften erbeten unter Chiffre 93 Suchy-Werbung, D-898 Oberdorf im Allgäu, Plattenbühl, Haus Rubezahl, (Deutschland).

Suche Stelle als

### Chef de service oder Aide de patron

in Zürich oder Luzern.

Offerten unter Chiffre OFA 164 zt, Orell Füssli Annoncen AG, Postfach, 8022 Zürich.

Sulsasso **cherche situation** comme

### gouvernante d'étage ou gouvernante générale

ayant grande pratique, 4 langues, meilleures références.

Faire offre sous chiffre SO 2355 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

Versiertes

### Hotelier-Ehepaar

gesonten Alters **übernimmt ab sofort** Ablösung in der Leitung eines kleineren bis mittleren Hotels für kürzere oder längere Dauer.

Offerten sind erbeten unter Chiffre HE 2332 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zum Winterhalbjahr für 2 bis 3 Monate wird für 52-jährige Dame

### Vertrauensposten

(zur Vertretung) in Hotel oder Pension **gesucht**. Bewerberin ist in bezug auf Fähigkeit und charakterliche Haltung bestens empfohlen.

Anfragen an Pfarrer F. Birker 6575 San Nazzaro (Tessin).

## Stellengesuche – Demandes de places

### Salle und Restaurant

**Restaurationsstochter**, gesetzte Alters, tüchtig, sprachkundig, **sucht gute Saisonstelle**. Offerten erbeten unter Chiffre 97

Sprachkundige Frau **sucht Stelle zur Mithilfe im Saal** von Ende Juli bis 15. August. – Offerten unter Chiffre 94



**sucht in Jahres- oder Saisonstelle:**

### Chef de partie Commis de cuisine

Offerten sind zu richten an Personalbüro Hotel Schiller, 6002 Luzern.

### Tüchtige Serviertochter

findet selbständige Stelle im Bahnhofstübi, Erlenbach i. S.

Offerten an Fam. Balmer

**Hotel Alpina, 3762 Erlenbach**  
Telefon (033) 81175.

Gesucht

### junger Bäcker-Konditor

Wir offerieren angenehme Arbeitszeit.

Telefonieren oder schreiben Sie uns. Restaurant PIT DSR, 4, avenue d'Ouchy, 1001 Lausanne.

## Hotel Belvoir, Rüslikon ZH

sucht:

### Hausbursche-Portier Küchen- und Officebursche Buffetochter Praktikantin

Direkte Busverbindung von Zürich bis vors Hotel.

E. Schriber-Rust, Telefon (051) 920302.



Für unser direkt am See gelegenes erstklassiges und renommiertes Spezialitätenrestaurant **suchen wir per sofort**

### Commis de cuisine

Wir bieten:

abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit und einen den Leistungen entsprechenden hohen Lohn.

Wir verlangen:

gute Berufsausbildung, Zuverlässigkeit und Freude an guter Zusammenarbeit in einem fortschrittlichen Betrieb.

Handschriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an die Direktion des Seerestaurants Rorschach, 7400 Rorschach.

Wir suchen auf 1. Oktober 1967 tüchtige, selbständige

### Gerantin

für unser Hotel-Restaurant mit 40 Betten in Neuhausen am Rheinfall.

Offerten sind erbeten an die Gesellschaft für alkoholfreie Gasstätten, Bahnhofstrasse 60, 8200 Schaffhausen.

Wir suchen auf Mitte Dezember 1967 tüchtigen

### Alleinkoch

Saisondauer bis 15. April 1968.

Offerten mit Zeugnisschriften an Frau E. Friedrich, Hotel-Restaurant Stazersee, 7500 St. Moritz, Telefon (082) 33808.

### Koch (Chef de partie) 23 Jahre alt

Um meine beruflichen Kenntnisse zu vervollständigen, **suche ich auf 1. Oktober 1967** Stelle ins Ausland in Hotel. Gute Zeugnisse. Sprachen: Französisch und Englisch. **Bevorzugt: Australien, Canada od. Bermuda.**

Offerten an Urs Künzler, Hotel-Restaurant Stazersee, 7500 St. Moritz.



## seehotel meierhof

### 8810 horgen-zürich

Haus I. Ranges, 230 Betten

sucht:

### Economatgouvernante

mit Italienisch- und Spanischsprachkenntnissen

### Barman

mit Berufserfahrung für unsere Dachbar

### Verkäufer

für Traiteurgeschäft, selbständig und mit entsprechenden Kenntnissen (Koch bevorzugt)

Offerten mit Bild, Zeugnisschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an Seehotel Meierhof, 8810 Horgen, Telefon (051) 82 27 61.

Neues, modernes Hotel-Restaurant der Ostschweiz **sucht mit** Eintritt nach Vereinbarung

### Hausbeamtin oder Gouvernante

mit guten allgemeinen Kenntnissen als

### Betriebsassistentin

Einer initiativen Bewerberin ist Gelegenheit geboten, sich in einem neuzeitlich geführten Betrieb weiter auszubilden. Gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind erbeten an Fr. E. Osterwalder

**Hotel Blumenstein, 8500 Frauenfeld**

Gesucht in Jahresstellen:

### Barmad

### Serviertochter

### Tochter für Zimmer und Lingerie

Kost, Logis und Wäsche frei.

Offerten an

**Hotel Hefti, 8765 Engi GL**

## Graubünden

Ich habe ein nettes Hotel-Restaurant mit 40 Betten und bin **Küchenchef**. Ich **suche auf Herbst 1967**, evtl. früher, eine

tüchtige, sprachkundige

### Tochter oder Frau als Stütze des Patrons

Offerten mit Bild und Zeugniskopien senden Sie bitte unter Chiffre TS 2393 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort

### Serviertochter, evtl. Kellner

in gutes Passantenrestaurant. Hoher Verdienst.

Offerten erbeten an Fam. Schaez

**Restaurant Heinrütli-Rank**

8968 Mutschellen Telefon (057) 7 62 88.

Gesucht für August 1967

### Koch

für neues Hotel im Zentrum von Zürich.

Offerten erbeten unter Chiffre KO 2390 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht

### Restaurationsstochter (Rôtisserie)

Sehr hoher Verdienst.

### Buffetochter

(Gewerbeschule in Zürich)

Zimmer im Haus.

Offerten an Fred Tschanz,

### Gasthof und Rôtisserie

### Zum Stammbaum, 8603 Hegnau

bei Zürich. Telefon (051) 86 41 08.

Gesucht in Jahresstelle

### Commis de cuisine (Schweizer bevorzugt)

### Kochlehrling

Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen erbeten an J. Sidler

**Restaurant Burgerziel, 3000 Bern**

Telefon (031) 44 46 70.

## Hotel Ascona, 6612 Ascona

sucht noch für die Sommersaison:

### Commis de rang

### Nachtportier

(Deutsch, Französisch, Englisch)

Gesucht per sofort nach Grindelwald

### tüchtige Köchin

Wären Sie bereit, für unser Personal und die Familie zu kochen, dem Küchenchef im Gardemanger eine gute Hilfe zu sein?

Wenn ja, schreiben Sie bitte, mit allen Unterlagen, an Fam. Hauser, Hotel Belvédère, 3818 Grindelwald.



## Bellevue Palace Hotel, Bern

sucht per September 1967:

### I. Officegouvernante

II. Officegouvernante (evtl. Anfängerin)

### II. Etagegouvernante

(evtl. Anfängerin)

### Warenkontrollleur

### Chef de rang

### Demi-Chef de rang

### Commis de rang

### Zimmermädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen sind erbeten an Fritz Maeder, Vizedirektor, Bellevue Palace Hotel, 3001 Bern.

## Erstklasshotel, 100 Betten Berner Oberland

sucht ab sofort bis Ende März 1968:

### Sekretär(in)-Aide de patron

ab Dezember 1967:

### Küchenchef

(Feinschmecker)

### Oberkellner

(mit Brigade)

### Economatgouvernante

### Restaurationsstochter

Offerten mit Zeugnisschriften und Angabe der Lohnansprüche erbeten unter Chiffre SA 2353 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Rivoli Hotel S.A. 1201 Genève

cherche pour le 15 juillet/1er août 1967 ou date à convenir (place à l'année)

## une secrétaire-téléphoniste

Faire offres avec copies de certificats et photo à la direction: 7, quai du Mont-Blanc (Hôtel Regina), 1200 Genève, téléphone (022) 31 27 30.

Gesucht per sofort nette, junge

### Barmad

(in Dancing-Bar)

dasselbst

### Serviertochter

und junge

### Buffetochter

Telefonische Anmeldung (043) 917 50.

## Restaurant La Toscana 9004 St. Gallen

Wir suchen nette

### Buffetochter

in unser Spezialitätenrestaurant.

Gutes Arbeitsklima und Verdienst.

Sehr schönes Zimmer.

Offerten an R. Boss, Torstrasse 25, 9004 St. Gallen.

## Gesucht nach Lugano

für Sommersaison tüchtiger, sprachkundiger

### Nachtportier

Offerten unter Chiffre NP 2349 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

## Hotel Bellerive Lugano-Paradiso

sucht auf 20. Juli oder nach Vereinbarung:

### Zimmermädchen

### Portier

### Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien an die Direktion.

Wir suchen für unser

**Hotel-Restaurant in Basel**

mit Eintritt nach Übereinkunft (nicht vor Okt./Nov. 1967):

**Gouvernante / Hausbeamtin**

(als Stütze der Betriebsleitung)

Darunter meinen wir eine fähige und umsichtige Dame (Absolventin einer entsprechenden Fachschule und Praktikum) zur Überwachung und Leitung der Etage, der Lingerie, des Buffets und des Hauses im Allgemeinen sowie Mithilfe an der Réception.

Bei unserer Abwesenheit müssen wir uns auf Sie als korrekte und einsatzfreudige Vertretung verlassen können.

Die Entlohnung möchten wir nach Kenntnis der bisherigen Ausbildung und Tätigkeit festsetzen.

Bewerberinnen richten ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen (Zeugnisfotos und Bild), Ansprüchen und Eintrittsmöglichkeit unter Chiffre GH 2346 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Hotel Euler, 4002 Basel**

sucht in Jahresstellen:

- Chef-Gardemanger**
- Chef oder Demi-Chef de rang**
- Commis de rang**
- Commis de bar**

Offerten erbeten an die Direktion.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine

**I. Buffetdame**

Von unserer neuen Mitarbeiterin verlangen wir mehrjährige Praxis als Buffetdame, Erfahrung im Umgang mit unterstelltem Personal, Sprachkenntnisse.

Bewerberinnen richten ihre Offerte an Rud. Candrian, Bahnhof-Buffer-HB, Postfach, 8025 Zürich.

**Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad**

sucht per 1. August oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Chefbuchhalter**

Es handelt sich um einen äusserst interessanten, selbständigen und gut honorierten Vertrauensposten. Wohnung kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnisfotos und Foto, sowie Gehaltsansprüche sind zu richten an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

**Grand Hotel Europe 6002 Luzern**

sucht zum sofortigen Eintritt bei überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten:

- Kontrollleur-Sekretär**
- II. Etagegouvernante**
- Wäscher(in)**
- Lingeriemädchen**
- Office-Küchenmädchen**
- Hilfe Office-Kaffeeküche**

Bewerbungen sind an die Direktion zu richten. Tel. (041) 275 01.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft junger, tüchtiger

**Commis de cuisine**

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Jahresstelle.

**Restaurant Drachen, 4000 Basel**

Aeschenvorstadt 24, Telefon (061) 24 98 15.

Gesucht in gutes Berghotel:

- Alleinportier**
- Haus- und Küchenbursche**
- Aushilfsserviertochter** (für 4 Wochen)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten an **Hotel Bellevue, 3855 Axalp BO** Telefon (056) 4 15 21.



**Hotel Bernina, Samedan**

sucht für sein Spezialitätenrestaurant «Le Pavillon» zu sofortigem Eintritt

**selbständige(r) Restaurationskellner oder Serviertochter**

Bei Zufriedenheit wird lange Wintersaisonstelle zugesichert.

Eilofferten sind zu richten an Hotel Bernina, 7503 Samedan, Telefon (082) 65421.



sucht zu sofortigem Eintritt oder nach Vereinbarung

**gewandte Sekretärin**

Hotel Tamina, 7310 Bad Ragaz, Telefon (085) 9 16 44.

**Gesucht für modernes Hotel mit 90 Betten in Zürich**

**Direktor**

zur Übernahme der Leitung anstelle des Besitzers. Teilweise Mitarbeit der Ehefrau möglich.

Eintritt nach Übereinkunft.

Initiative jüngere Herren, welche bereits einen derartigen Posten innehaben oder einen solchen vertretungsweise ausüben, wollen ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Beilagen unter Chiffre DR 2259 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, einsenden.

Absolute Diskretion zugesichert.

**Hotel-Restaurant Rheinfelderhof, Basel**

sucht in Jahresstelle per 15. August oder nach Übereinkunft:

**Koch Jungkoch Buffetochter oder -bursche**

per sofort.

Offerten erbiten wir an die Direktion, Telefon (061) 32 35 60.

**Hôtel Lorius, 1820 Montreux**

cherche de suite ou à convenir pour la saison d'été ou à l'année

**commis de cuisine**

Faire offre à la direction.

**Direktions-Ehepaar**

für Hotel mit 100 Betten, Restaurations- und Dancing-Betrieb, in Sommer- und Winterkurort des Wallis gesucht Jahresstelle, komfortable Wohnung vorhanden. Eintritt Ende Oktober 1967.

Offerten mit Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre DE 2353 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**demi-chef de rang commis de rang serveur(euse) (pour notre snack) femme de chambre**

Date d'entrée immédiate ou à convenir.

Faire offre à la direction.

**Kongresshaus, Zürich**

sucht mit Eintritt auf September 1967 einen tüchtigen, selbständigen

**Küchenchef**

Wir erwarten von unserem neuen Mitarbeiter einwandfreie Kenntnisse und Erfahrung in der Restaurations-, Bankett- und Spezialitätenküche.

Er soll verantwortungsbewusst und initiativ sein und einer grösseren Brigade mit taktvoller Autorität vorstehen können.

Bewerber, die bereits ähnlichen Posten in Grossbetrieben mit Erfolg versehen haben, bitten wir um ihre vollständige Offerte an die Direktion.

**Hotel Waldhaus am See Lenzerheide-Valbella**

sucht nach Vereinbarung

**Sekretärin**

für die Direktion, Empfang und Korrespondenz

Deutsch, Französisch in Wort und Schrift, möglichst mit Stenographie. Einer initiativen, jüngeren Dame mit Organisationstalent, welche Interesse an einer Führungsposition hat, ist Möglichkeit geboten, sich voll und ganz einen Aufstieg zu sichern.

Wir bieten entsprechendes Spitzengehalt sowie geregelte Arbeits- und Freizeit.

Fachlich und charakterlich gutausgewiesene Bewerberinnen senden ihre Offerten mit den üblichen Unterlagen an M. Zullian, Hotel Waldhaus am See, 7077 Lenzerheide-Valbella.

**Garten-Hotel, Winterthur**

sucht in modernen erstkl. Betrieb in Jahresstellen, evtl. auch aushilfsweise:

**Chef de partie Commis de cuisine**

in mittlere Brigade.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Geregelte Arbeits- und Freizeit. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Offerten an G. Sommer-Bussmann, Telefon (052) 23 22 31.

**Bergrestaurant**

in führendem Wintersportplatz Graubündens

Für die Wintersaison suchen wir einen jüngeren, initiativen

**Mitarbeiter**

(evtl. mit Ehefrau), welcher am Aufbau und an der Organisation eines auf den Winter 1967/68 erstellten Bergrestaurants Interesse zeigt. Diese Aufgabe verlangt Anpassungsfähigkeit und etwas «Pioniergeist». Personalaustausch mit Sommerbetrieben (Hotels, Bergrestaurants) wird gesucht.

Bitte schreiben Sie unter Chiffre BR 2276 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



## Hôtel Beau Rivage Genève

cherche

économiste  
aide-économiste-caviste

Entrée de suite ou à convenir. Places stables.



Erstklasshotel in 8002 Zürich sucht in Jahresstelle:

### Hilfsgläterin Telephonistin

Eintritt am 1. September 1967.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engemattthof, Engimattstrasse 14, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 86 05.

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft:

### Nachtportier

(Englisch sprechend)  
Jahresstelle.

Sich bitte melden mit Zeugnisausschnitten an

Hotel Waldorf, Zürich

On cherche un

### jeune cuisinier

ayant assez de pratique pour travailler seul.  
Entrée 1er Août 1967.

Téléphoner au (066) 235 65.

### Hotel Schweizerhof, 8023 Zürich

sucht für sofort oder nach Übereinkunft zuverlässigen und ehrlichen

### Kellerburschen

in Jahresstelle.

Offerten erbeten an R. Mühlberg, Dir., Postfach, 8023 Zürich, Telefon (051) 25 86 40.

Gesucht in Jahresstelle:

### Commis de cuisine (Schweizer bevorzugt)

Kochlehrling  
Eintritt nach Übereinkunft.

Anfragen erbeten an A. Scheck,

Restaurant Zum braunen Mutz

4000 Basel Barfüsserplatz 10, Telefon (061) 24 33 69.



Wir suchen per 1. September 1967

### Barmaid in Jahresstelle.

Vollständige Offerten erbeten an Hotel Airport, 8152 Glattbrugg.

### Hotel Schweizerhof 4600 Olten

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### Chef de partie Commis de cuisine Buffettochter

Sich melden bei F. Grellinger, Telefon (062) 5 45 71.

### Gasthof zum Rössli, 4710 Balsthal

Unser langjähriger Küchenchef verlässt uns auf eigenen Wunsch.

Wir suchen auf 1. August 1967 oder nach Übereinkunft jüngeren

### Küchenchef

à-la-carte- und bankettkundig.

Offerten an W. und M. Candrian.



## Villars-Palace, 1884 Villars-sur-Ollon (VD)

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

Cuisine: chefs de partie  
commis de partie  
commis pâtissier

Bureau: caissier du grill  
caissier(ère) du restaurant  
tournante  
fleuriste-décoratrice

Service: chef de rang  
demi-chefs de rang  
commis de rang  
commis de bar  
(salle, étage, grill, bar)

Loge: concierge de nuit  
tournant vestibule  
chasseurs  
téléphoniste-téléxiste

Etage: femme de chambre  
II<sup>e</sup> femme de chambre  
aide-femme de chambre  
portier

Fruterie/cave du jour: aide-gouvernante

Cafétérie: employés à la cafétérie

Office: garçons et filles d'office

Cuisine II: casseroliers et garçons de cuisine

Lingerie/buanderie: lingères-repasseuses  
couturière-stoppeuse  
calandreauses-repasseuses

Maison pour les employés «Bellevue»: veilleur de nuit ou  
concierge de nuit

Etage: aide-gouvernante

Bons salaires, excellent logement, caisse de prévoyance, aussi pour les employés saisonniers réguliers.

Faire offres avec copies de certificats et photo à la direction.

## Die Evangelisch-reformierte Gesamtkirchengemeinde Biel

schreibt die neugeschaffene Stelle eines

## Leiters des Farelhauses

zur Bewerbung aus.

Das Farelhaus ist ein gesamtkirchengemeindliches Zentrum mit angeschlossenem Restaurant und dient zur Durchführung von Vorträgen, Gesprächen, Kursen, Tagungen, Gottesdiensten, Jugendanlässen und allgemeinen kulturellen Veranstaltungen.

Tätigkeitsgebiet: Verantwortung für den Betrieb des Farelhauses im allgemeinen  
Verantwortung für den Restaurationsbetrieb.

Wir erwarten: — Ausbildung im Gastwirtschaftsgewerbe (evtl. Hotelbranche) und die entsprechenden Fähigkeitsausweise  
— Interesse für einen Dienst der Kirche und die Aufgaben eines kirchlichen Zentrums  
— Beherrschung der deutschen und französischen Sprache  
— Initiative, Diskretion, Erfahrung in menschlichen Beziehungen, Bereitschaft zu Zusammenarbeit. Idealalter: 30—40 Jahre.

Wir bieten: — Angenehme Arbeitsbedingungen im Rahmen einer dynamischen Equipe  
— Eine den beruflichen Fähigkeiten entsprechende Besoldung, vorteilhafte Sozialleistungen, Wohnung.

Eintritt nach Vereinbarung (so rasch wie möglich).

Interessenten sind gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (handschriftliches Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien, Gehaltsansprüche, Referenzen) zu richten an André Schneuwly, Les Noyères, 2533 Evillard.

Das Pflichtenheft ist ebenfalls durch diese Adresse erhältlich. Strenge Diskretion wird zugesichert.

Gesucht wegen Hochsaison für sofort oder nach Übereinkunft noch eine

### Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Garantierter überdurchschnittlicher Verdienst.  
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Hotel Enge, 5280 Murten am See, Tel. (057) 71 22 69.

### Hotel Regina, 3012 Bern

Mittelstrasse 6, Telefon (051) 25 03 05.

sucht per sofort, sprachkundige Tochter für

### Réception- und Service-Ablösung

Hoher Verdienst.



sucht in Jahresstelle per 1. September 1967

## Küchenchef

Voraussetzungen für diesen Posten sind:

Schweizer Bürger, Jüngere, initiative Kraft mit mehrjähriger Praxis als Chef de partie, welcher unserer kleinen Brigade mit guten Führungs- und Organisationsqualitäten vorstehen kann.

Wir bieten Dauerstelle, zeitgemässe Entlohnung nach Vereinbarung.

Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Personalbüro, Hotel Schiller, 6002 Luzern.

## Hotel Tell und Post, 6454 Flüelen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### Koch oder Köchin Serviertochter

Offerten erbeten an Jos. Walker, Telefon (044) 2 16 16.

## Strandhotel du Lac, Därligen

am Thunersee

sucht für sofort:

### Kellner für Saal u. Restaurant

Serviertochter

Saaltöchter

Zimmermädchen

Offerten sind erbeten an Gebr. Schärz, Strandhotel du Lac, 3707 Därligen am Thunersee, Telefon (056) 3 11 71.

On cherche pour entrée immédiate jeune

### commis de cuisine

place à l'année, bon salaire, nourri et logé

serveuse

connaissant les 2 services

filie de salle

apprentie de salle

Faire offres à l'Hôtel Kluser, Martigny Ville.

Gesucht per sofort:

### Kellerbursche

für selbständigen Posten. Fähig, die nötigen Kontrollen zu machen.

Casseroier mit einiger Erfahrung.

Guter Lohn und geregelte Arbeits- und Freizeit zugesichert.

Off. mit den üblichen Ausweisen und Gehaltsansprüchen an

### Hotel Volkshaus, 3011 Bern

Telefon (031) 22 29 76.

Wir suchen per sofort junge, freundliche

### Serviertochter

in bestgerüsteten, renovierten Gasthof.  
Restaurations- und Barbetrieb. Sommersaison, auf Wunsch Jahresstelle.

Offerten an Telefon (056) 2 16 17

### Gasthof Sternen

3812 Wilderswil-Interlaken B.O.

## Hotel California, Genève

cherche

### réceptionnaire ou aide de réception

Date d'entrée de suite ou à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae et photo à la direction.

## Gesucht nach St. Moritz

### Hotel Caspar Badrutt

(100 Betten)

### Zimmermädchen

Hilfzimmermädchen

Etagenportier (sprachkundig)

Commis de rang

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten sind zu richten an die Direktion oder Tel. (082) 3 40 12.



cherche pour entrée immédiate:

**chef de rang  
commis de restaurant  
sommelier** (snackbar-terrasse)

Faire offres écrites avec copies de certificats et références à la direction.

**Hotel Bellaria, 8002 Zürich**

Bellaristrasse 21

sucht in Jahresstelle mit gutem Garantielohn

**Portier**

Sprachenkundig und nette Erscheinung.

Offerten sind zu richten an die Direktion.

Flinke, nette

**Serviertochter**

findet sehr gut bezahlte Jahresstelle mit Kost und Logis in angenehmem Arbeitsklima.

Offerten mit Foto sind zu richten an W. Burger,

**Café Burger, 5400 Baden**

Telefon (056) 2 69 22.

**Neuzeitlicher Restaurationsbetrieb in der Westschweiz**

sucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Gutausgewiesener

**Kellner** für Rest. Français (selbständig)  
**Commis de cuisine**  
**Tochter für Lingerie**

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst.

Offerten unter Chiffre NR 2295 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**Hotel Engel  
am See**  
8820 Wädenswil  
(Kanton Zürich)

Wir suchen per sofort:

**Gerantin**

(Fähigkeitsausweis nicht nötig)

**2 Restaurationstöchter**  
(sprachkundig)

**Lingère-Zimmermädchen**

**Hilfsköchin** neben Chef

**Buffetochter oder -bursche**

**Küchenmädchen oder -bursche**

Offerten sind erbeten an F. Cavelli, Telefon (051) 95 60 05.

**Concierge**

per 1. September nach Zürich gesucht.  
Jüngerer, lediger Schweizer bevorzugt.

Offerten erbeten unter Chiffre CO 2264 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Spezialitätenrestaurant-Hotel

**Commis de cuisine**

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an F. Schütz, Küchenchef

**Hotel Krone, 3280 Murten**

Gesucht nach Chur auf 15. August oder nach Übereinkunft tüchtiger

**Koch**

zur selbständigen Führung einer neu eingerichteten, modernen Küche.

Ferner suchen wir tüchtigen

**Hausburschen**

sowie

**Zimmer-  
und Küchenmädchen**

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.  
Gute Bezahlung, geregelte Freizeit.

Offerten sind erbeten unter Chiffre L 11903 Ch an Publicitas AG, 7002 Chur.

Gesucht in Erstklasshotel mit Restaurant in Zürich

**I. Oberkellner**

Qualifizierte Bewerber richten ihre ausführliche Offerte unter Chiffre OB 2244 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Grösseres Erstklasshotel**

im Berner Oberland sucht per 1. September 1967, evtl. früher, in Jahresstelle

**I. Sekretär-Chef de réception**

Schweizer bevorzugt.

Zuschriften mit den dazugehörenden Unterlagen erbeten unter Chiffre SR 2392 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb  
Nähe Zürich**

sucht in bestbezahlte Jahresstellen nach Vereinbarung:

**Gouvernante**

**Barmaid** (sprachkundig)

**Demi-Chef**

**Commis de rang**

**Buffetdame**

Offerten sind erbeten unter Chiffre GO 2340 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Gambrinus, 5400 Baden**

sucht für Neueröffnung Grill-Bar Taverne per 1. August 1967

**jungen, willigen**

**Koch**

für die Zubereitung der Grilladen im Lokal.

Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Zimmer vorhanden. Lohn nach Übereinkunft.

Fritz Luggen, Telefon (056) 2 53 88.

**Hotel Butterfly, 8008 Zürich**

Kreuzstrasse 40

sucht per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellen:

**Empfangssekretär**

**Chef de rang**

**Commis de rang**

Offerten sind an die Direktion zu richten.

Gesucht in unseren bekannten Landgasthof per sofort oder nach Übereinkunft jungen, tüchtigen

**Koch-Commis**

Grosser Lohn, geregelte Freizeit.

Offerten an K. Hüslar-Galliker,

**Gasthof Rössli, 6312 Steinhausen ZG**

Telefon (042) 6 23 55.

**Hôtel Central**

2108 Couvet près Neuchâtel

cherche pour le 1er septembre 1967 ou date à convenir:

**sommelière** (débutante acceptée)

**2 jeunes filles**

pour différents travaux d'office

Faire offre en français ou en allemand à Madame Decker, Hôtel Central, 2108 Couvet, téléphone (038) 9 62 31.

**Restaurant Pavillon, Bienne**

2, rue Molz

cherche

**2 sommelières**

connaissant la restauration.  
Entrée milieu août.

Téléphone (032) 3 01 44 ou 3 05 44.

Jeune

**barmaid**

est cherché pour le 1er juillet, ainsi qu'une

**serveuse**

pour le café.

Faire offres avec photo à l'Hôtel de la Gare, 1630 Payame, téléphone (037) 61 26 79.

**Ascona (Tessin)**

sucht per sofort

**Etagenportier**

(womöglich Schweizer)

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an Hotel Europe au lac, 6612 Ascona.

**Hotel Eiger, 3818 Grindelwald**

sucht per sofort:

**Portier**

**Garderobier**

Offerten sind zu richten an Herrn B. Heiler-Markle, Hotel Eiger, 3818 Grindelwald.

**Hotel Rousseau, Montreux**

sucht per sofort:

**Praktikantin**

**Nachtportier**

**Commis de saal**

**Anfangsbarmaid oder**

**Anfangsbarman** (Sprache Englisch)

Offerten an die Direktion. Telefon (021) 62 42 45.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Alleinkoch**

wenn möglich mit Erfahrung als Rôtisseur.  
Für tüchtigen Mitarbeiter gutbezahlte Dauerstelle.

Offerten an

**Speise-Restaurant zum Roten Turm**  
**5400 Baden** Telefon (056) 2 78 24.

**Kongresshaus Zürich**

sucht zu sofortigem Eintritt eine tüchtige, selbständige

**Lingeriegouvernante**

Gefl. Offerten richte man mit Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche an das Personalbüro.

**Betriebsübernahme**

**Das Hotel Krone in 4500 Solothurn**

sucht auf 1. November 1967 (Betriebsübernahme durch die neue Direktion) in Jahresstelle oder für kürzere Zeit:

Bureau:

**chef de réception/Empfangschef**  
(korrespondenz- und sprachgewandt)

**réceptionnaire/Empfangssekretär(in)**  
**stagiaire de bureau/Büropraktikant(in)**

Zur Familie des Direktors:

**gouvernante pour deux enfants/  
Kinderfräulein oder Kindergärtnerin-  
Erzieherin**  
(wenn möglich mit Kenntnissen der franz. Sprache)

Küche:

**chef gardemanger**

**chef entremetier**

**1er commis pâtissier**

**commis de cuisine**

**apprentis de cuisine**

Service:

Restaurant:

**sommelier, sommelières/  
Kellner, Serviertöchter**  
(Deutsche Sprachkenntnisse erforderlich)

Grill:

**chef de rang**  
(selbständig und sprachgewandt)  
**apprentis sommelier(ère)/  
Kellnerlehrlinge, Lehrtöchter**

Buffet:

**dame de buffet/Bufetdame  
débutante/Anfängerin**

Etage:

**femme de chambre/Zimmermädchen  
portier/Etagenportier  
fille de maison/Hausmädchen**

Office:

**garçons- et filles d'office/  
Officeburschen und -mädchen  
garçons de cuisine/Küchenburschen  
garçons de maison/Hausburschen**

Wäscherei-Glätterei:

**laveur(euse)/Wäscher(in)  
calandreuseuses lingères/Glätterinnen  
stoppeuse/Stopferin-Näherin**

Telefonieren Sie uns an folgende Nr.: (025) 328 01 oder schreiben Sie mit den üblichen Unterlagen an nachstehende Adresse: H. Strässle, Chalet Rosemont, 1884 Villars s.O.



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch**

(Köchin)

in neuzeitlichen Betrieb mit angenehmen Arbeitsklima, geregelte Freizeit und zeitgemässe Entlohnung.

**Restaurant Steinbock, 7000 Chur**

Direktion, J. Santschi, Telefon (081) 22 88 33.

Gesucht zum Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft

**Chef de service**

in grösseres Bahnhofbuffet

Qualifizierte Interessenten mit taktvollem Umgang mit dem Personal sind um ihre Offerte gebeten an W. Frauchiger, Bahnhofbuffet, 8400 Winterthur.

**Hotel-Restaurant Rebstock**  
**5262 Frick**

sucht jungen, tüchtigen

**Koch**

Offerten bitte an E. Bürgi-Jegge, Telefon (064) 61 12 65.

**Hotel Krone**  
SOLBAD / RHEINFELDEN

Für unser gepflegtes Hotel suchen wir zum möglichst baldigen Eintritt:

**Commis de rang oder Tochter Portier** (sprachkundig)  
**Zimmermädchen** (sauber und freundlich)

Off. erbeten an Hotel Krone, 4310 Rheinfelden.

**Café-restaurant des Cerniers aux Giettes s/Monthey** cherche

**cuisinier seul**  
qualifié pour carte, menus et banquets.  
Capable de prendre responsabilités.  
Entrée de suite ou à convenir.

Envoyez votre offre ou téléphonez au (025) 429 85.

**Le Restaurant Gruyérien à Bulle**

engage pour de suite ou date à convenir, un très bon

**cuisinier**  
sachant travailler seul.  
Très bonnes conditions de salaire.

Faire offres ou se présenter, tél. (029) 275 75.

**Gesucht nach Davos**

in Jahresstelle flinke, freundliche, sprachkundige

**Serviertochter** (Schweizerin)  
Hoher Verdienst bei freier Station im Hause.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Chiffre ND 2319 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Selbstbedienungs-Restaurant**

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Gerant mit Fähigkeitsausweis Küchenchef Koch**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an Chiffre F 8286 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Wir suchen in unsere Kundenwäscherei auf ca. anfangs September eine tüchtige, gelernte

**Glätterin**

mit erzieherischen Fähigkeiten, welche Freude und Talent hätte, Lehrtöchter anzulernen.

Sowie nach Übereinkunft eine exakte, flinke

**Näherin** für Näh- und Flickarbeiten.

Guter Lohn, geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an das

**Mädchenheim Wienerberg**  
9010 St. Gallen Telefon (071) 2220 42.

Modernes Hotel-Restaurant am Zürichsee sucht per sofort oder auf 1. August 1967:

**Serviertochter** (sprachkundig)  
**Aide de cuisine oder Commis de cuisine**  
in kleine Brigade

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.

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

**Geranten Gerantin Geranten-Ehepaar**

für grösseres Tea-Room, Lunch-Room auf dem Platze Zürich.

Offerten unter Chiffre GG 2348 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in grosses Passantenrestaurant im Berner Seeland

**junger Alleinkoch**  
Guter Lohn, geregelte Freizeit (Montag frei).  
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

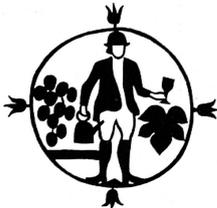
Offerten an  
**Hotel Bären, 3232 Ins** Telefon (032) 83 21 02.

**Kongresshaus, 8002 Zürich**

sucht zu baldigem Eintritt:

**Office/Küchenguvernannte**  
**Buffettöchter** (auch Anfängerinnen)  
**Commis de rang**  
**Kellner** Deutsch sprechend  
**Chef-Entremetier**  
**Communard** (Personalkoch)  
**Kellerbursche**

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



Wir suchen für unsern gepflegten Restaurantsbetrieb per sofort oder nach Übereinkunft:

**Restaurationskellner**

**Restaurations-tochter**

Anforderung: Gute Fachkenntnisse.

Wir bieten: Angenehmes Arbeitsklima, hohen Verdienst.

Offerten und Angaben der bisherigen Tätigkeit sind zu richten an Gaston Derron-Gubser, Zunfthaus zu Wirthen, 4500 Solothurn, Telefon (065) 22 32 22.

Wir suchen auf den 1. Juli 1968 ein

**Pächterehepaar für das Hotel Bären in Langenthal**

Lage Ortzentrum, geräumige Hotelhalle, Speisesaal, Frühstückszimmer, Restaurant français, Gaststube und Turnerstube, 2 schöne Säle mit grossen Nebenräumen, 40 Gastbetten und genügend Angestelltenzimmer, viele Bäder, Douchen und Garagen mit Parkplätzen. Pächterwohnung im Hause.

Qualifizierte Fachleute, möglichst mit mehrjähriger Praxis in der Führung eines gepflegten Hauses (auch Kochehepaar), werden gebeten, ihre ausführliche Offerte mit Lebenslauf und Foto zu richten an die AG Hotel Bären, 4900 Langenthal BE.

Nous cherchons pour l'exploitation d'un hôtel à Genève

**un couple de métier**

Faire offre avec curriculum vitae sous chiffre F 250 619-18 à Publicitas AG, 1211 Genève 3.

Leider verlässt uns unser bisheriger Kurdirektor nach 20jähriger, erfolgreicher Tätigkeit.

Deshalb suchen wir für den in starkem Aufschwung begriffenen

**Kurort Bad Ragaz**

einen geeigneten Nachfolger als

**Kur- und Verkehrsdirektor**

mit baldigem Stellenantritt.

Befähigte Bewerber bitten wir um ausführliche Offerten mit Angaben über die bisherige Tätigkeit, Gehalts- und Sozialansprüchen.

**Kur- und Verkehrsverein, 7310 Bad Ragaz**



(Westschweiz)

Wir können Ihnen im neu zu eröffnenden Mövenpick an der rue du Cendrier in Gené interessante Stellen vorschlagen als:

**Commis de cuisine/ Köchinnen**

Innerhalb von 12 Monaten können Sie in den nachfolgenden Bereichen tätig sein:

- Fertigen von à la Minute-Gerichten in unserer Schauküche.
- Vorbereitungsküche für Fleisch, Krustentiere und Hors d'œuvre-Gerichte im Haus und Stadtservice.
- Am Grill unseres Spezialrestaurants im ersten Stock.

Ihrem Wunsche, vorwärts zu kommen, können wir in vieler Hinsicht entsprechen. Wenn Sie an eine eigentliche Küchenkarriere denken, können Sie zum Demi-Chef de parti und später Chef de parti avancieren.

Sie können sich aber auch anschliessend im Einkaufsbereich emporarbeiten, indem Sie mit Warenannahme, Lagerung usw. vertraut gemacht werden.

Schreiben Sie oder rufen Sie uns an - wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne und Anstellungsmöglichkeiten auf Oktober/Dezember 1967.

T. Klusers, Direktor Mövenpick Cendrier, 17, rue du Cendrier, 1201 Genève, Telefon (022) 31 64 03.

**Die Schweizerische Hotelfachschule in Luzern sucht**

**jüngeren Mitarbeiter im Schulsekretariat**

Verlangt werden:

Gute Schulbildung (Matura, Handelsschuldiplom, mindestens aber Sekundärschule), Initiative, Zuverlässigkeit, angenehme Umgangsformen, Deutsch als Muttersprache und Beherrschung der französischen sowie englischen Sprache. Kenntnis der Hierarchie und Aufgaben der Berufe des Gastwerbes erwünscht aber nicht Bedingung.

Geboten wird:

Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, Entwicklungsmöglichkeit (Übernahme der Nachfolge des Ende 1968 in den Ruhestand tretenden Schulsekretärs), fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ausgebaute Vorsorgeeinrichtungen bei Krankheit und Unfall, Pensionskasse, geregelte Freizeit, angemessenes Gehalt.

Eintritt auf Vereinbarung.

Offerten mit den üblichen Bewerbungsunterlagen sind zu richten an Dr. F. Portmann, Präsident der Schweizerischen Hotelfachschule, Postfach, 6002 Luzern. Persönliche Vorstellung nur auf Verlangen.



**Wollen Sie in London dabei sein . . .**

wenn im Swiss Centre im November dieses Jahres 4 Schweizer Restaurants eröffnet werden?

Für die Führung und Überwachung des Verkaufes in den 4 Restaurants suchen wir einen

**Chef des Restaurants**

Als erster Mitarbeiter des Restaurant-Direktors werden Sie einen Mitarbeiterstab von ca. 80 Personen zu führen haben und auch bei der Anstellung und Schulung mitwirken.

Dieser interessante und verantwortungsvolle Posten stellt folgende Anforderungen:

- Gastgewerbliche Lehre als Kellner oder Koch
- Mehrjährige Praxis im Service
- Tätigkeit als Chef de Service oder Gerant in einem grösseren Restaurant
- Gute Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- Mindestalter 30 Jahre, Schweizer Bürger.

Wenn Sie bereit sind, für 1-2 Jahre bei uns in London tätig zu sein, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir Ihnen einen Personalfragebogen zustellen können.

**Swiss Fair Limited, 8002 Zürich**  
Waffenplatzstrasse 69, Telefon (051) 23 67 55



## MÖVENPICK

Mövenpick am Hauptbahnhof in Zürich

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

### Chef de partie Commis de cuisine

Gerne informieren wir Sie über den Aufgabenbereich, die beruflichen und persönlichen Anforderungen sowie über unsere fortschrittlich geregelte Arbeitszeit und Entlohnung.

Das Mövenpick - interne Schulungszentrum eröffnet Ihnen zudem Möglichkeiten zur beruflichen Weiterbildung.

Bitte schreiben oder telefonieren Sie Herrn M. Givel, Mövenpick am Hauptbahnhof, 8001 Zürich, Tel. (051) 27 78 78.

## MÖVENPICK



### Restaurant-Bar Grenzstein, Wettingen

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

### Commis de cuisine (Schweizer)

### oder Tochter

die sich in der Küche neben Chef ausbilden möchten.

A. Wermelinger-Lüthi, Restaurant Grenzstein, 5450 Wettingen, Telefon (056) 6 18 17.

### Hotel Schützen, 3855 Brienz

sucht:

### Serviertochter (auch Anfängerin) Küchenbursche Koch oder Köchin

Offerten sind erbeten an Telefon (032) 3 86 66 (Herrn Schwab verlangen).

Gesucht per sofort in Spezialitätenrestaurant im Raume Zürich einige

### Chef de rang (männlich oder weiblich)

Legen Sie Wert auf hohen Lohn, Kost und Logis und auf ein gutes Arbeitsklima, so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

### Restaurant Sunne, 8134 Adliswil

Hans Lusti, Albisstrasse 8, Telefon 91 69 81.

Gesucht per sofort tüchtiger

### Restaurationskellner

in gepflegten Speiseservice.

Hoher Verdienst, Zimmer im Hause.

Offerten an F. Veith,

### Restaurant Sternen, 8942 Oberrieden

(Röllisserie am See), Telefon (051) 92 05 04.

Nous cherchons pour l'Afrique de l'Ouest, dans hôtel important

### sous-directeur

(célibataire)

avec spécialisation cuisine, restaurant et habitude de l'organisation et des contrôles y relatifs.

Les candidats pouvant justifier, à part cette spécialisation, de bonnes connaissances générales sur l'exploitation complète d'un hôtel, auront notre préférence.

Faire offre avec curriculum vitae, références, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre SD 2360 à l'Hôtel-Revue, 4002 Bâle.

### London

**Köche  
Kellner  
Metzger  
Buffettöchter**

für mindestens 1 Jahr gesucht.

Zeugnisse an:  
Schmid's Restaurant,  
3345, Charlotte Street,  
London W. 1, England.

### In Ihren Inseraten

**Postleit-  
zahlen**

**nicht  
vergessen!**

## Motel Rex, Stans NW

(direkt an der Autobahn)

sucht für die Neueröffnung Ende Juli noch folgendes Personal in Jahresstelle:

**Küchenchef  
Koch Tournant  
2 Chef de rang  
2 Commis de rang  
Barmaid  
Barpraktikantin  
Buffetdame  
Glätterin  
2 Zimmermädchen  
Kindermädchen**

Der Betrieb ist auf das neuzzeitlichste eingerichtet. Sämtliche Personalzimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser. Haben Sie Lust und Freude am Beruf? Möchten Sie gerne in einem neuen Betrieb arbeiten? Dann richten Sie Ihre Offerte an die Direktion des Motel Rex-Hochhaus, Stans, oder telefonieren Sie uns Telefon (063) 9 10 02.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### Serviertochter

in Speiseservice. Hoher Verdienst, gute Kost. Kost und Logis frei. Familiäre Behandlung.

Offerten erbeten an Fam. Ackermann-Angliker

**Gasthof Bären, 5242 Birr** Telefon (056) 94 81 62



## LA GLACE RUSSE

est agréable et utile  
n'importe quel âge

## LA GLACE RUSSE

réunit finement  
les qualités des produits  
délicieux et nutritifs

## LA GLACE RUSSE

Un bel assortiment de  
peut-être proposé pour vous  
en été et en hiver par



**INDUSTRIAL ENVOY**

V/O «PRODINTORG»,  
Moscou G-200, URSS  
Téléc: 165

## PIH

Für ein

### Grossrestaurant

mit angegliedertem Saal- und Konferenzbetrieb in der Nähe Zürichs suchen wir den

### Direktor

dem folgende Aufgaben übertragen sind:

- Organisation des vielseitigen Betriebes
- Selbständige Führung und Überwachung sämtlicher Departemente
- Betreuung der Administration

Die verantwortungsvolle Führungsaufgabe verlangt von Ihnen Begeisterungsfähigkeit und Eignung zur Führung eines grösseren Mitarbeiterstabes. Sie sollten deshalb eine gastgewerbliche Lehre und eine Hotelfachschule abgeschlossen und Ihre Kenntnisse durch Erfahrung im In- und Ausland erweitert haben.

Es wird Ihnen ein gutes Salär mit hoher Erfolgsbeteiligung zugesichert.

Bitte richten Sie Ihre handgeschriebene Offerte mit ausführlichem Lebenslauf unter Kennziffer 2743 an

Personalberatung für Industrie und Handel  
Dr. P. Grob  
Bahnhofstrasse 49, 8803 Rüschlikon, Telefon (051) 92 89 44

## Das internationale Feriendorf Fiesch in 1. Bauetappe vollendet

Eine Pressekonferenz, zu der die Genossenschaft «Ferien- und Erholungszentrum Feriendorf Fiesch» eingeladen hatte, bot Gelegenheit, das in erster, nur 14 Monate beanspruchender Bauetappe mit grossem Elan Geschaffene zu besichtigen. Es erweckt allerdings weniger den Eindruck eines gemächlichen Dorfes als vielmehr einer städtischen Siedlung in moderner, angeblich rein zweckbedingt gestalteter Architektur. Ohne die wesentlich mildernde Verkleidung durch hochragende Lärchen und Tannen würde das Gesamtbild dieser kubischen Betonbauten trotz sichtlichem Bemühen um auflockernde Gliederung und trotz einer da und dort sichtbaren Mitverwendung von Holz eher befremdend als ferienbetont wirken.

Von den unter weitgehender Schonung des ursprünglichen Baumbestandes in einem dorfnahen Waldhanggebiet geplanten 9 grossen Gebäulichkeiten sind heute bereits 5 «Pavillons» erstellt, die Unterkunft für 600 Jugendliche bieten. Drei weitere Gebäude der schon fortgeschrittenen 2. Bauetappe werden 400 Jugendliche beherbergen, so dass dann im Feriendorf Fiesch insgesamt 1000 Personen in auf lange Jahre hinaus vertraglich sichergestellt ist, zweiistöckigen Bettstellen untergebracht werden können. Der zentral gelegene Restaurationsraum weist 600 Sitzplätze auf; als Gemeinschaftsraum mit Konzertbestuhlung hat er ein Fassungsvermögen für 1000 Personen. Die mit den modernsten technischen Einrichtungen ausgestattete grossräumige Küche ist in der Lage, 1000–1200 Personen zu verpflegen. Als Ergänzung der schon vorhandenen gedeckten Schlechtwetter-, Spiel- und Arbeitsplätze sind freilegende grosse Sport- und Spielplätze sowie eine Schwimmhalle vorgesehen. Das Feriendorf Fiesch ist das imposante und als Idee vorbildliche Gemeinschaftswerk zugunsten eines gesunden

und auch militärischen Zwecken dienenden Werkes hat die Eidgenossenschaft ein Darlehen von 6 Mio Fr. zum Vorzugszins von 1 1/2 % gewährt.

Die 1962 gegründete Feriendorf-Genossenschaft Fiesch ist konfessionell und politisch neutral und arbeitet auf selbsttragender, aber nicht gewinnstrebender Grundlage. Genossenschafter sind neben einigen Privatpersonen und Kleinbetrieben des ortsansässigen Gewerbes von Fiesch und Umgebung die Furka-Oberalp-Bahn, die Lötschbergbahn, die Stadt Bern und der Schweizer Bund für Naturschutz (Naturschutz-Jugendlager).

### Als Mehrzweckzentrum

wird das Feriendorf Fiesch auch dem turnerischen Vorunterricht und dem Schweizerischen Jugend-Rotkreuz und dessen internationalen Studientreffen dienen, ebenso dem Schweizerischen Gewerbeschulverband und dem Schweizerischen Verband für Gewerbeunterricht, vor allem in der Zeit der dreiwöchigen Betriebsferien.

Das Zentrum, dessen Gebäude auch mit Bettenliften ausgerüstet sind, eignet sich zudem ausgezeichnet für den Übungseinsatz von Spitalabteilungen der MSA und deren Ergänzungskurse. Es ist auch der Bau eines besonderen Operationspavillons vorgesehen.

Ausschlaggebend für eine sehr günstige Preisgestaltung ist aber die Garantie für eine möglichst lange Belegung des Feriendorfes, die seitens des über 4 Mio Mitglieder zählenden

### belgischen Krankenkassenverbandes

Diese «Alliance Nationale» belegt seit 1949 regelmässig Baracken der Armee und andere Beher-



Ausschnitt aus dem Feriendorf.

### Sozialtourismus,

entstanden aus privater Initiative zur wirtschaftlichen Belebung des den obersten Teil des Wallis bildenden Goms und in erfreulicher Zusammenarbeit mit militärischen, pädagogischen und volksgesundheitlichen Instanzen und Organisationen. Die Lage dieses sommerlichen und winterlichen Kurs- und Erholungszentrums für Schulen und Jugendorganisationen – dessen verdienter Förderer der unlängst verstorbene Nationalrat Moritz Käppler war und dessen umsichtiger Verwalter der Oberwalliser Werner Bodenmann ist – kann als denkbar günstig bezeichnet werden: Fiesch an der Furka-Oberalp-Bahn ist das Exkursionszentrum für Fieschertal, Eggishorn, Märgelense, Aletschgletscher, Bellwald, Ermen und das mineralienreiche Binnetal.

Die gesamten Baukosten samt Zufahrtsstrassen werden sich auf rund 10 Mio Fr. belaufen. In tatkräftiger Förderung des mannigfachen gemeinnützigen

bergungsstätten in der Schweiz für Erholungsaufenthalte, die bis jetzt über 500 000 Kindern und Jugendlichen aus Industriestädten und Kohlengrubengebieten zuteil geworden sind. Anfang Juli ist bereits eine erste Gruppe von rund 600 belgischen Jugendlichen im neuen Ferienzentrum Fiesch eingetroffen; weitere, bis Ende August sich ablesende Gruppen mit insgesamt etwa 64 000 Teilnehmern werden folgen. Samt den schweizerischen Frequenzen rechnet man mit jährlich 180 000 Logiernächten. Was die alle acht Tage sich ablesenden belgischen Jugendlichen anbelangt, so sind sich die belgischen Fachärzte darin einig, dass ein so kurzer und erst noch durch die lange Hin- und Rückreise beschränkter «Erholungsaufenthalt» ganz ungenügend ist. Es wird eine auch finanziell mitbedingte Frage der Organisation sein, die Überzahl von Anmeldungen eventuell auf einen zweckmässigeren zweijährigen Turnus zu verteilen.

## Winterthurs grösster Restaurationsbetrieb — das Werk dreier Generationen

Münchner Bier war früher das grosse Geschäft — Kutscherbar und Hotel garni, die jüngste Etappe in der Entwicklung

Wenn man die Hausgeschichte des Restaurants Wartmann — ehemals Restaurant Bahnhof oder «Bahnhöfli» schlechthin genannt — zurückverfolgt, so stellt man mit Erstaunen fest, was eine initiative Gastwirtefamilie im Laufe dreier Generationen zustande brachte. Als Grossvater Emil Wartmann-Keller das Restaurant zum Bahnhof 1894 kaufte, verfügte die Wirtsstube über 30 Sitzplätze. 1911 trat der Sohn, Vater Eugen Wartmann-Meister, ins Geschäft ein und übernahm es 1920 auf eigene Rechnung, um es 1964 seinem Sohn Werner Wartmann-Lieb zu übergeben, der 1966 das Haus der angrenzenden Liegenschaft kaufen konnte und dieses in ein Hotel garni mit 26 Betten umbaute. Im Zwischentrakt, der das Hotel mit dem Hauptgeschäft verbindet, befindet sich die «Kutscherbar». So ist nun aus dem bescheidenen «Quartierbeizli» im Verlauf von zwei Generationen — die dritte steigt erst am Anfang ihres Wirkens — ein Grossbetrieb mit 250 Plätzen im Theater- und Konzertsaal, 110 im Café-Restaurant, 200 im Garten und auf zwei Terrassen, 50 in der Kutscherbar, 40 im Säll im ersten Stock und 26 Hotelzimmer geworden.

Die 1910/11 geschaffene Münchner Bierhalle als Grossrestaurant muss ein Bombenerfolg gewesen sein, sind doch dort 1200 hl Bier ausgeschenkt worden bei verhältnismässig wenig andern Getränken und wenig Küchenanteile. Inzwischen hat sich der Charakter des Betriebes wesentlich geändert. Aus der Bierschwemme ist ein gemischter Betrieb geworden mit über 1 Mio Franken Umsatz, von dem 50% auf die Küche entfallen, während der Umsatzanteil des Bieres auf 11% gefallen ist (360 hl). Der übrige Getränkeumsatz verteilt sich auf Mineralwasser (8%), Café und Spirituosen (13%), Wein (18%). Wurde früher der Wein selbst eingekellert (gegen 200 hl) mit Verkauf vom Fass, so zwingen die Verhältnisse, zum Flaschenverkauf bzw. Verkauf ab Flasche überzugehen. Dass der Flaschenkeller gut assortiert ist, beweist, dass heute 25 000 Flaschen an Lager gehalten werden mit Weinen 55 verschiedener Provenienzen. Anstelle des ersten handgetriebenen Grammophons in Winterthur sorgt heute ein internationales Tanz- und Showorchester modernsten Stils für die Unterhaltung der Gäste.



Das Collegium Musicum Zürich konzertiert an der Expo — vor dem Abflug in Kloten

Als einziges Kammerorchester der Schweiz wurde das «Collegium Musicum Zürich» unter der Leitung seines ständigen Dirigenten, Dr. Paul Sacher, zu zwei Konzerten an die Expo 67 nach Montral verpflichtet. Diesem bekannten Kammerorchester und seinem Dirigenten wurde letztes Jahr die «Georg Nägeli»-

Medaille der Stadt Zürich verliehen. Die beiden Konzerte an der Expo 67 umfassen u. a. Werke von folgenden Schweizer Komponisten: Othmar Schoeck, Willy Burkhard, Arthur Honegger und Frank Martin. Als Solisten wirkten mit: die Flötisten Aurèle Nicolet, Anré Jauret, Ursula Burkhard; der Oboist Heinz Holliger; die Harfistinnen Ursula Holliger, Emmy Hürlimann; der Pianist Rudolf Ambach und der Cellist Erich Vollenwyder. Photo: A. Altärer, Zürich.

Nie erlahmendem Einsatz nicht nur des Inhabers, sondern auch der Frau, ja der ganzen Familie, war es zu verdanken, dass im Laufe der Jahre all die vielen Anpassungen, Umbauten und Renovationen durchgeführt werden konnten. Aber der Erneuerungsbedarf nimmt kein Ende. So wurde behördlich gefordert, dass die Toilettenanlagen, die den heutigen Anforderungen nicht mehr genügen, vergrössert werden müssten. Ein Projekt sah die Verlegung in den Keller vor. Doch die Kosten wären enorm gewesen, und betrieblich hätte diese Lösung keine Vorteile geboten. Da war es ein Glücksfall, dass im Frühjahr 1966 die Liegenschaft Rudolfstrasse 13, die, wie erwähnt, in ein Hotel garni umgewandelt worden ist, erworben werden konnte. Dies ermöglichte eine geradezu ideale Lösung. Im hinteren Teil des Gartens, einerseits mit dem Saal, andererseits mit dem Hotel garni zusammengebaut, konnten die verlangten zusätzlichen Toiletteneinheiten erstellt werden. Mit dem Umbau wurden aber mehrere Fliegen auf einen Schlag getroffen: Für das Hotel garni wurde mit der «Kutscherbar» zugleich der dringend benötigte Frühstücksraum gefunden. Für die Sommerkonzerte wurden zusätzliche gedeckte Plätze geschaffen, ideal für jene Gäste, die nicht selbst tanzen und dem Geschehen auf der Tanzfläche und auf dem Podium nur am Rande beiwohnen wollen. Und für die Besucher von Anlässen im Saal des Restaurants besteht die Möglichkeit, vor und nachher sowie in der Pause in der Bar schnell eine Erfrischung zu sich zu nehmen. Was nun aber besonders interessiert, ist die Tatsache, dass die Kutscherbar mit den neuen Toiletten nur unwesentlich mehr kostete als die zusätzlichen im Keller geplanten Toiletteneinheiten allein gekostet hätten.

Die «Kutscherbar», so benannt, weil für das neue Lokal eine neue Bezeichnung gefunden werden musste, mahnt durch typische Ornamente an die Zeit der Kutscher-Romantik. Die Bar mit ihren 50 Sitzplätzen ist nicht ein Ort für grosse Essen, sondern vielmehr für kleine Imbisse. Direkt hinter der Bar ist ein Rotor-Grill montiert, auf dem alle möglichen Sachen rasch aufgewärmt und zubereitet werden können. In einem bain-marie werden Suppen, Saucenfleisch und Beilagen warm gehalten, und in den Kühlschränken warten ein paar lustige und wahrhaftige Spezialitäten auf Feinschmecker. Das Programm wurde auf Geschäftsleute, Angestellte, Rei-

sende und Handwerker ausgerichtet. In einem gemächlichen, urchigen und originellen Rahmen findet der Gast hier Bauernspezialitäten, Whisky und Cognac ab Fass, Weine in Offenauschenk. Attraktive Spezialitäten werden im Rotor-Grill in Minuten-schnelle zubereitet, ohne Verzögerung durch Service und Buffet. Dieser Grill hat auch den Vorteil, dass in der Kutscherbar keine gelernten Köche beschäftigt werden müssen. Das Fertigmachen im Rotor-Grill kann durch irgendwelches Hilfspersonal besorgt werden. Die Vorbereitungen werden in der gut ausgestatteten Restaurantküche in flauen Stunden getroffen, womit eine bessere Auslastung des teuren, gelernten Küchenpersonals gewährleistet ist. Da abgehen von wenigen Tüchlein zum Abtrocknen keinerlei andere Textilien wie Tischtücher und Servietten gebraucht werden, wird die Wäscherei im Hause nicht zusätzlich belastet. Auch das Nachschubproblem ist auf einfachste Weise zentral gelöst, so dass sich Kellerräumlichkeiten unter dem Lokal erübrigen. Heizung und Warmwasser konnten an bestehende Installationen im Hotel angeschlossen werden. Alles in allem ein Vorbild unkostensparender Organisation.

Die geschickte Konzeption der «Kutscherbar», auf die einfachsten Mitteln unter Verwendung von viel Holz und ohne jede störende Ornamentik viel Atmosphäre besitzt, und die vorzügliche Organisation sind zu einem grossen Teil das Verdienst von Architekt Ralph Halter und dessen Mitarbeiter Heinz Eisterer. Er, Halter, arbeitet bekanntlich mit dem Leiter des technischen Beratungsdienstes SHV, A. Trippi, zusammen. Als Spezialist für die Organisation der rückwärtigen Dienste in Hotels und Restaurants — Service, Küche und Buffetanlagen — besitzt R. Halter grosse Erfahrung. Alles ist bis ins kleinste Detail durchdacht. Selbstverständlich ist bei der Vereinfachung der Masse überall die Gastronom angewendet worden.

Wertvolle Ideen für den rationalen Betrieb der Kutscherbar hat der Inhaber, Werner Wartmann, von seinem Bruder, E. Wartmann, Bahnhofwirt in Basel, erhalten, wenn ihm auch eine Kopie der dortigen «Socièrie» für Winterthur nicht als geeignet erschiene. Von vielen Einrichtungen und vom kulinarischen Programm des Basler Betriebs liess sich jedoch Werner Wartmann inspirieren.

### Vermischtes

#### Villars-Gstaad — Hoteliersfreundschaft auf hoher Ebene!

(P.V.)Nachdem es am frühen Morgen bei prächtigem Wetter mit der Luftslibahn dem Diableretsgletscher, wo man nach wie vor auf unentwegte Skifahrer stösst, einen Besuch abgestattet hatten, trafen die Hoteliers und Hoteliers von Villars-sur-Ollon am vergangenen Montag zum freundschaftlichen Gegenbesuch in Gstaad ein, wo sie Gäste der hiesigen Kollegen und Kollegen des Verkehrsvereins waren. Präsident Marcel Burri der Sektion Gstaad des Schweizer Hotelier-Vereins fiel die Ehre zuteil, die Gäste aus dem Nachbarort, mit dem Gstaad im kommenden November und Dezember durch die gemeinsame Durchführung des Schweizerischen Skischulleiterkurses gewissermassen nun auch in Geschäftsbeziehungen tritt, in seinem Hotel, dem Grand Hotel Alpina, herzlich willkommen zu heissen und seiner Freude über die stets guten und freundschaftlichen Bande zwischen den beiden Sektionen Ausdruck zu verleihen. Auf die wertvolle Zusammenarbeit und freundschaftliche Verbundenheit wies der Hotelier-Vereins-Präsident Direktor Duri Campelli vom Villars-Palace und Direktor Marcel Chevrier vom Grand Hotel du Parc, Ehrenpräsident der Sektion Villars-sur-Ollon, hin, während der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Direktor Ernest Schütz, Gstaad-Palace, während des Lunchs in seinem Hotel die illustre Gesellschaft in Gstaad willkommen hiess. Dem allzfrüh verstorbenen und über die Landesgrenzen hinaus bekannten Berufskollegen, Jack Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern, wurde durch Erheben von den Sitten besondere Ehre erwiesen. Während getreu der Parole «Nützlich mit Angenehm zu verbinden», die Hoteliers Organisationsfragen des Schweizer Skischulleiterkurses behandelten, besichtigten die Damen unter der Führung der Präsidentin, Frau Sylvia Scherz, die Hausweberin Präsidentin mit anschiessendem «Five-o-clock-tea» im Grand Hotel Bellevue. Zum Apéro traf man sich wieder gemeinsam bei Kollege Marcel Reuteler im Parkhotel und zum «Diner» bei Herrn und Frau Oehri im Sphorthotel Viktoria. Der «Good-bye»-Trunk war dem Hotel Olden bei der Familie Donizetti-Müllener reserviert. Das Hoteliers-Freundschaftstreffen auf 1100 m Ebene hat erneut das Zusammengehörigkeitsgefühl gestärkt, den gemeinsamen Zielen neuen Impuls verliehen und die Kameradschaft vertieft; es dürfte bei allen in guter und netter Erinnerung bleiben.

#### Segelschule Thunersee hält Rückschau

Unter dem Vorsitz ihres Präsidenten Dr. H. Dassen fand im Hotel Bellevère in Spiez die 33. Hauptversammlung der Segelschule Thunersee statt. Bei schlechtem Wetter, aber guten Windverhältnissen, stellten sich im Sommer 1966 ausgezeichnete Frequenzen ein, wurden doch in den 3 Stationen Hiltferingen, Spiez, Neuhaus 795 Kurse geseilt, was einen neuen Besucherrekord bedeutete. Die Umstellung auf feste Wochenkurse hat sich nun in allen drei Stationen eingespielet und sehr gut bewährt. Mit einem Bootspark von 24 Jachten und Jollen, 2 Motorbooten und 5 Beibootten stellt die Segelschule Thunersee heute eine beachtliche Flotte dar. Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget fanden rasche Genehmigung. Die Gesamtrechnung schliesst bei Einnahmen von 169 438 Fr. mit einem kleinen Ausgabenüberschuss von 2137 Fr. ab, was auf die hohen Überholungskosten im vergangenen Jahr zurückzuführen ist. Soverursache allein die grosse Schulaucht Cupido, welche heute neu angeschafft ungefähr 130 000 Fr. kosten würde, im Winter 1966 Überholungskosten von 22 000 Fr. Sicherheit und Gutes Bootsmaterial sind aber nach wie vor Grundprinzip der Segelschule. Auch diesen Sommer stehen gutausgebildete Segellehrer im Einsatz, um sportlich und in kameradschaftlicher Ambiance zu instruieren. Vorkurs-Frequenzen und Anmeldungen in den 3 Saisonstationen lassen einen sehr guten Sommer erwarten.

#### Zum Konzert der Sängerknaben Sainte Jeanne d'Arc aus Nancy in Grindelwald

Freitag, den 14. Juli, um 20.45 Uhr, im Theater- und Kongressaal, wird uns geschenkt. Die Sängerknaben aus Nancy gelten für eine der besten Sängerknabengruppen von Ostfrankreich. Schon über 10 Jahre, ohne dabei die Schülerarbeit zu vernachlässigen, fahren die Sängerknaben von Stadt zu Stadt, um mit ihren Liedern jugendliche Freude zu verbreiten. Ihr Repertoire umfasst mehrstimmige Gesänge sowie die modernsten Werke, dabei die erfolgreichsten Produkte des heutigen Volksliedes. Im Gegensatz zu ähnlichen Gruppen gehören die lothringischen Sängerknaben nicht zur selben Schule. Sie kommen aus der ganzen Stadt und sämtlichen Vororten, und zur Übung sammeln sie sich fast jeden Abend. Am Sonntag bringen sie ihren Beitrag zum liturgischen Gesang in einer der zahlreichen Pfarrkirchen der Stadt und Vorstadt.

## Nouveaux restaurant et terrasse à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève

Magnifiquement situé au quai du Mont-Blanc, face au lac, au jet d'eau de la rade, aux Alpes de Savoie et au Mont-Blanc, l'Hôtel Beau-Rivage, dont le directeur-propriétaire est M. Fred Mayer, est l'un des grands établissements, les plus réputés et les plus anciens de Genève. C'est le grand-père du propriétaire actuel — M. Jean-Jacques Mayer — qui a fait construire cette maison, en 1865, il y a donc cent-vingt ans. Elle a vu défiler quantité d'hôtes illustres. Mais depuis la fin de la dernière guerre, cet excellent établissement de premier rang, qui compte 130 chambres et 180 lits, n'a cessé de se moderniser et de parfaire ses installations, afin de se maintenir au goût du jour et de répondre aux exigences de sa nombreuse et fidèle clientèle.

Au bas de ce nouvel escalier, de part et d'autre de l'entrée, se trouvent la rôtisserie, offrant de la place pour une centaine de convives, d'ores et déjà baptisée «Au Chat Botté», avec un grand grill vitré, et mobilier style Louis XIII, et un bar anglais, d'une capacité d'une trentaine de personnes, qui disposeront de confortables sièges en cuir.

Une centaine de personnes peuvent trouver place sur cette terrasse, où les chaises de jardin en fer forgé verni blanc sont du plus heureux effet. Cette terrasse peut être utilisée le matin pour le service des petits déjeuners et elle a l'avantage d'être ombragée dès l'heure du lunch. Si la température est basse, on peut la chauffer au moyen de tubes infrarouges.



La nouvelle terrasse fleurie, avec vue sur le lac, la ville et les Alpes de Savoie.

La quatrième génération de la famille Mayer est déjà au travail, Mlle Catherine Mayer seconde son père, depuis octobre dernier, en qualité de chef du personnel, et son frère, M. Jean-Jacques Mayer, s'apprête à en faire autant, terminant actuellement sa formation, à l'Ecole hôtelière de Lausanne, par un stage de service au Bellevue-Palace de Berne.

Dans le cadre de cette modernisation continue, qui témoigne de l'esprit d'entreprise et du dynamisme de M. Fred Mayer, l'Hôtel Beau-Rivage a mis en chantier, l'automne dernier, une nouvelle tranche de travaux, qui ont été menés, avec autant de rapidité que de soin, sans que la marche normale de l'établissement n'ait jamais été entravée.

Il s'est agi de démolir complètement la terrasse démodée et malcommode, de procéder à d'impor-

Les grandes baies vitrées du restaurant s'ouvrent directement sur cette terrasse fleurie. S'il peut abriter deux cents personnes assises — le double de sa capacité antérieure — ou 500 à 600 personnes debouts, des parois mobiles permettent de le diviser en deux ou trois parties selon les besoins. L'épaisse et somptueuse moquette, de même que les tentures sont le témoignage du goût raffiné avec lequel ce restaurant a été aménagé. Les sièges sont de style Louis XVI et les tables peuvent recevoir — par un simple changement de plateaux circulaires — 5 ou 10 convives.

L'ancienne salle à manger, dont on a conservé le plafond décoré d'une grande peinture, sert désormais de foyer lors des réceptions. L'un des salons de grande capacité peut être utilisé comme salle de con-

auxquels se sont ajoutés un vestiaire pour les cuisiniers, avec toilettes et douches pour une vingtaine de personnes, un vestiaire pour les sommeliers, d'une capacité de soixante places, ainsi que des cabines pour le chef des cuisines et le maître d'hôtel. Tout cela est clair, net, spacieux, ce qui permet au per-

sonnel de travailler dans d'excellentes conditions.

On a donc songé non seulement à la clientèle, mais aussi aux collaborateurs de la maison, ce dont on ne peut que féliciter M. Fred Mayer, directeur-propriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage, qui possède un sens social à la hauteur des circonstances. V.

## La causerie gastronomique de Paul André

### Le Chapitre extraordinaire de printemps au Clos-de-Vougeot

Tout chapitre du Tastevin, depuis sa fondation jusqu'à présent, a été et demeure une partie à gagner. Beaucoup, dès le début, furent de véritables triomphes. Aucun n'est jamais resté au-dessous d'un vrai, d'un influent succès. N'empêche que certains furent plus difficiles que d'autres, soit à prendre en mains, soit à tenir en haleine. Deux cas fort loin d'être identiques. Un psychologue des assemblées ferait aisément la différence, et trouverait là une ample matière à d'instructives analyses.

Prenez, par exemple, un chapitre venant à la fin d'un congrès de plusieurs jours. Il faut bien avouer que les participants arrivent quelque peu las. L'attention ne démarre plus avec sa vigueur initiale; elle tient moins bien la route. Ajoutons à cela les effets produits par la fatigue du tube digestif. On regarde le plus somptueux menu avec une satiété devenue avide de bouillons clairs. On ferait un plongeon dans l'eau de Vichy, plutôt que de porter à ses lèvres une coupe ambrée ou rutilante. Bref, ça va mal — au physique comme dans les zones délicates de l'esprit. Et les premiers orateurs, tacticiens éprouvés, s'en aperçoivent sans étonnement. Ils sont aux prises avec les conversations privées. Ces propos de palier l'emportent sur la dégustation des sapidés morceaux que prodigue l'éloquence bourguignonne.

Je ne crois pas exagérer en disant que la situation était approximativement telle, au Clos-de-Vougeot, ce 10 juin, vers 21 heures, pour le chapitre extraordinaire de printemps, tenu à l'occasion du 80e congrès de la confédération nationale des vins et spiritueux de France — sous la présidence de M. Jean Glotin, qui dirige actuellement cette importante association. Non, je n'aurais pas voulu être à la place de l'introduit — le Grand Ecuyer Bernard Barbier. Mais il ne porte pas en vain son titre. Il a bientôt maîtrisé les obstacles et conquis son monde.

Une demi-heure après, tout rentrait dans l'ordre. Dans l'ordre tastevinique: chaque table fixant désormais l'estrade, suivant avidement les interventions, cessant aussitôt les entretiens dès qu'était annoncée la suivante. Quelle discipline, en somme, jusqu'aux intronisations finales! Elle augmentait au lieu de fléchir sous les assauts des groupes à l'euphorie impériale. Ce qui, du reste, n'excluait nullement une bonne humeur en constance progression. Voilà l'équilibre par excellence souhaitable. Nous sommes heureux, pour notre part, que l'expérience ait été offerte, cette fois-ci, par une assistance en majeure partie composée de négociants en vins.

N'alliez toutefois pas en conclure que je me représente un chapitre du Tastevin comme une classe d'école, où ne sauraient normalement se poursuivre d'aimables et fructueuses colloques. Ceux-ci ont tout le temps de naître et de reprendre cours, quelles que soient les interruptions obligées. Ainsi un heureux sort m'avait placé à côté du Grand Camerlingue René Engel — qui expliquait à son voisin d'en face, Roubaux, de la télévision française, les particularités du travail accompli depuis trente-trois ans sur cette estrade; travail dont nul ne pourrait contester l'étonnant et durable prestige:

— Tous des amateurs. A commencer par ces Cadets de Bourgogne, dont la forme gagne toujours en perfection, et qui exercent les métiers les plus divers. Moi, je suis un vigneron. Ce jeune homme que vous venez d'entendre, et qui prend si bien le départ, avec son délicieux humour, c'est un décorateur: Gérard Curie. Son partenaire, dans l'interview désopilante de la gastronoute, c'est un transporteur — Jean Collardot. Quelle verte les anime tous? Rien d'autre que celle du cru. A quelle règle obéissent-ils? A celle d'être eux-mêmes. Le Tastevin a réussi, parce qu'il était avant tout sincère. Et il conserve sa gloire parce qu'il respecte scrupuleusement sa tradition fondamentale...

Amateurs, certes. Mais amateurs bien préparés. Amateurs exquisement cultivés. René Engel rappelle d'ailleurs combien lui furent utiles les années où il a enseigné l'œnologie à la faculté des sciences de Dijon: c'est dans sa chaire qu'il apprit à rendre vivantes les plus arides notions. Quant à Jean Collardot, s'il a la responsabilité d'une entreprise de transports, il n'en est pas moins licencié ès-lettres, et philologue plus encore que polyglotte, parlant l'anglais, l'allemand ou le russe avec la finesse du réel connaisseur. Daniel Senard, lui, adjoignit au même grade une licence en droit — ce qui ne l'empêche pas de conduire, avec la culture de ses vastes domaines, les destins d'une industrie de mondiale réputation. Armand Cartron, non seulement liquoriste, mais pianiste et organisateur, s'est marié pour s'assurer le concours de l'excellente violoniste qu'est la sœur de Jacques Cheviron. Ce qui nous amène au Grand Chambellan, ancien élève de l'Ecole de Saumur. N'en est-il pas sorti toute une pléiade d'officiers qui étaient d'authentiques humanistes? Dont un Lyautey. Qui eût aimé, j'en suis certain, le travail accompli dans ce cellier, où s'exprime une terre intelligente et subtile.

C'est Daniel Senard, autre voisin, qui me révéla une chose de nature à réjouir le Jurassien que je suis: l'air du Jura, où ne croît pourtant pas la vigne, est en revanche éminemment favorable à la maturation des vins. Il va à Ste-Croix, dans le Jura vaudois, un vin devenu en trois ans ce qu'il devient ailleurs en six à sept. Voilà qui prouve que le plus caractéristique du climat pénètre jusqu'aux profondeurs des bonnes caves — comme il agit sur les dispositions intimes de l'être. Je savais à quel point le Jura porte au recueillement. Cette vocation prend également soin des hommes bouteilles. Fait digne d'être noté et médité. Mais place maintenant au Grand Argentier Armand Cartron, qui s'est adressé

en ces termes au récipiendaire Jean Glotin, lors de son intronisation bien méritée comme Grand-Officier:

Ainsi donc, et pour notre plus grande joie, mon cher président, vous avez rassemblé en ce vieux cellier cistercien l'élite syndiquée du monde du vin. Est-ce manière de récompense, les débats étant clos, ou poursuivez-vous quelque autre dessein? Le syndicat appartient à cette race de «mammifère bimane à station verticale, doué de langage et de raison», qui, naquit le sixième jour et apprit bien vite à s'assurer l'aide de ses semblables pour améliorer son sort. Les clans et tribus d'autrefois se reflètent dans le syndicalisme d'aujourd'hui. Il en existe deux grandes familles:

— Les syndicats ouvriers, qui groupent des intérêts convergents et dont l'aspiration commune pourrait se traduire en langue verte: «A nous le gâteau!»

— Les syndicats patronaux, qui rassemblent, eux aussi, des intérêts convergents, mais tout autant divergents, et dont l'expression, traduite en un même langage, fut bien longtemps, de l'un à l'égard de l'autre: «J'aurai sa peau!» C'est là le passé. L'action syndicale est enfin reconnue comme unique force de défense d'une profession dans tous les domaines. Et si vos prédécesseurs ont laborieusement acquis la confraternité tolérante de chacun, vous voulez en outre donner à tous le sens de l'idéal et celui de l'entraide amicale et efficace.

«Hoc opus, hic labor est» — dit si bien Virgile. Voilà la difficulté: pénible est le travail, mais, déjà, la première manche est gagnée.

Puisées aux sources de Tivoli et de l'ESSEC, affirmées par votre appartenance à cette grande maison française que vous dirigez, confirmées au cours des présidences brillantes et successives que vous avez assumées et continuées à assumer, vos connaissances parfaites des sciences économiques et de la personne humaine vous ont amené à entreprendre dans la direction, l'orientation et la gestion de cette holding qu'est la C.N.V.S. des réformes dont nous ressentons tous les bienfaits.

Et si vous avez choisi ce haut lieu de Bourgogne pour clore vos assises, c'est bien pour y trouver cet exemple de cordialité confiante et de gentillesse agissante que vous voulez offrir à tous. Car notre Confrérie n'est point association de buveurs, moins encore repaire d'ivrognes, mais une académie qui rassemble une élite parmi les hommes de bonne volonté. Cordialité, générosité, sens du devoir à tous égards, toutes choses qui permettront enfin à la grande famille syndicale qu'est la C.N.V.S. de prendre place dans le concert des forces spirituelles pour travailler, d'un effort unanime, à la préparation d'un avenir meilleur.

Improvvisée, avec une aisance de grand seigneur, la réponse correspondait exactement aux idées ici émises. Comment résumer cela sans en trahir les mots? Bornons-nous à indiquer le thème sous-jacent: une association professionnelle a premièrement pour tâche d'élever le niveau de ses membres. Et la Confédération nationale des vins et spiritueux s'y emploie avec la plus efficace conviction. Bravo! Car j'avoue n'avoir pas été trop surpris, quand le premier chevalier du Tastevin, Pierre Deslandes, me citait ce proverbe qu'il déclarait être de Salomon:

— Méfies-toi du marchand de vin; il a toujours quelque chose sur la conscience.

J'ai pourtant voulu vérifier le texte. Et je l'ai longtemps cherché, cet adage qui est un précepte. Or, je puis certifier qu'il ne se trouve pas dans la Bible — encore qu'il eût quelque droit, semble-t-il, à figurer parmi l'un ou l'autre des livres sapientiaux. Il est donc de pure invention, et appartient à cette catégorie de fraudes que l'on peut appeler pieuses. C'est tant mieux, puisque les principes aujourd'hui enseignés s'emploient à lui infliger un catégorique démenti.

Paul André

## Nouvelles aériennes

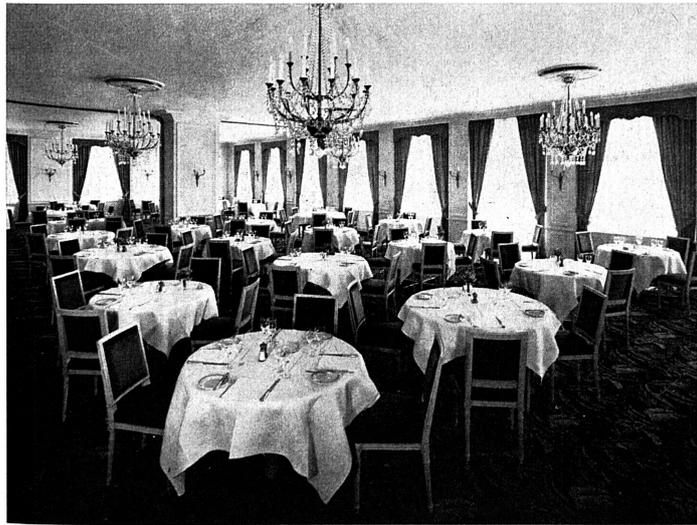
### Le trafic de SAS en mai

Pendant le mois de mai, l'offre dans le trafic de SAS s'est accrue de 4% pour atteindre 75,7 millions de tonnes-kilomètres. La demande a augmenté de 8%, pour s'élever à 43 millions de tonnes-kilomètres. Le coefficient moyen de chargement a été de 58% contre 56% durant la période parallèle de l'année précédente.

Le trafic des passagers a augmenté de 10%. Le fret a enregistré une hausse de 11%; en revanche, le courrier postal a diminué de 12%. Le taux d'occupation des places s'est amélioré de 5,2% et a atteint 55,9%.

### Annances et abonnements

Le millimètre sur une colonne 48 centimes, réclames 1 fr. 20. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 33 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: 40-85, téléphone (051) 34 86 70. — Compte de chèques postaux 40-85. Administration des annonces: Milo M. Moeschli



Coup d'œil partiel dans le nouveau restaurant de ville, qui a belle et grande allure.

tants travaux d'excavation, pour ensuite créer, de toutes pièces, une nouvelle terrasse, plus haute que la précédente, ce qui a agrandi considérablement la salle de restaurant et les salons de réception. L'on a aussi installé, au niveau du trottoir, une rôtisserie, un bar, un vaste vestiaire pour la clientèle, des toilettes, des cabines téléphoniques, ainsi que des locaux pour le personnel.

Ces nouveaux aménagements ont permis d'installer directement sur le quai du Mont-Blanc, dont le trottoir a été élargi de deux mètres, une terrasse de café offrant de la place pour 90 personnes. Cette terrasse est équipée d'un confortable mobilier danois.

La seconde entrée, dallée de marbre beige, a grande allure avec ses plantes vertes, son grand lustre en cristal de Venise et son moelleux tapis bleu de Chine, spécialement confectionné à Hong-Kong. Cette entrée conduit au grand escalier tournant, donnant accès non seulement au reste de l'hôtel, mais surtout au nouveau restaurant et à la grande terrasse éclairée, le soir, par des candélabres et appliques murales.

férence car il est équipé pour la traduction simultanée et les projections cinématographiques. L'air est climatisé et l'installation a été conçue de manière à pouvoir conditionner l'air d'autres pièces pour autant que la nécessité s'en fasse sentir.

Plus tard, dans ce qui est actuellement une grande cave, beaucoup plus au fond, soit directement sous l'immeuble, M. Fred Mayer a l'intention de créer un restaurant suisse typique, où ne seront servis que des spécialités et des vins helvétiques.

Ces nouveaux aménagements font le plus grand honneur à l'Hôtel Beau-Rivage. Ils ont entraîné la réfection complète du chauffage qui assure la fourniture d'eau chaude dans la maison entière, ainsi que l'alimentation de la batterie de ventilation. Les cuisines ont été complètement refaites et déplacées à proximité immédiate de la nouvelle salle de restaurant et de la rôtisserie. Le chef français, Eugène Amblard, de Grenoble, dirige depuis 9 ans déjà, la brigade de 15 cuisiniers, qui vaut à l'Hôtel Beau-Rivage une belle réputation gastronomique.

On a créé également de nouveaux offices et laverie,

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

Seit Generationen  
 massgebend in allen Teppichfragen.

La bière suisse est un vrai délice  
 Schweizer Bier ist etwas Gutes  
 La birra svizzera è di primissima qualità  
 Zwitsers bier is waarlijk iets bijzonders  
 Cerveza suiza bebida deliciosa  
 Swiss Beer is really delicious  
 Schwyzer Bier isch öppis Guets



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

**Geelhaar**  
 Teppichhaus W. Geelhaar AG  
 Thunstrasse 7 3000 Bern 6

**PFEIFFER-**  
 Qualität  
 bescheiden kalkuliert

**Für Ihre Grands-lits**

Leintuch Percal	23.-
Woldecke	66.-
Steppdecke	90.-
Anzug dazu	38.-

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

**PLANTEURS REUNIS**  
 Lausanne (021) 23 99 23

Nous sommes chargés de vendre

## hôtel-restaurant-grillroom

situé sur les rives du Léman. Excellente renommée, bon état, aménagé avec goût. Chiffre d'affaires prouvé: Fr. 300 000.- à Fr. 375 000.-. En raison de circonstances particulières le prix de vente est exceptionnellement réduit à Fr. 690 000.-. Capital minimum pour traiter: Fr. 200 000.-. Convient spécialement à couple dont le mari fonctionnerait en qualité de chef de cuisine ou de maître d'hôtel.

Les personnes intéressées, disposant du capital nécessaire, peuvent obtenir tout renseignement auprès de la direction de la Fiduciaire de la Société suisse des hôteliers, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux.

Stets lebende Krustentiere für Ihre Gäste

### Hummer u. Langusten-Viviers-/Aquarien

Gediegene, attraktive Ausführung für den Gasteraum. Standardausführung: bestehend aus Schaubecken mit Nurglasfronten, Gestell mit Kühl- und Filteranlage, sofort betriebsbereit. Platzbedarf 160x60 cm, notwendige Anschlüsse nur eine Steckdose.

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

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

### Lampenschirme

neu überzehen,  
 anfertigen, sehr günstig

### Deil-Lampen

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

### FUSSBALLSPIEL Modell Rekord 67



16 mm Stangen  
 Doppelmünzprüfer  
 3x10 Rp. = 1 Spiel  
 1x50 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

## Schweizer Gläserspülautomaten



# hildebrand

Für jede Betriebsgrösse, für jeden Platz, für jedes Glas finden Sie den passenden Gläserspülautomaten Hildebrand. Dreifache Frischwassernachspülung von 85°C, 50°C und kalt erlauben sogar einwandfreie Reinigung von Biergläsern aller Art.

Fordern Sie noch heute ausführliches Informationsmaterial oder den Besuch eines unserer Spezialisten an.

Neue Adresse ab 1.4.1967

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

Willi Weber