

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 76 (1967)
Heft: 31

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: 18.08.2025

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



Basel, 3. August 1967

Nr. 31

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

Le tourisme dans la future économie lémanique

par M. F. Tissot, Burier-Dessous

Parler du futur est faire preuve d'un esprit d'avant-garde et prévoir en quelque sorte ce que sera l'avenir. C'est un jeu de l'esprit utile et stimulant, une incitation à la recherche et à l'étude prospective.

Ecrire ce que sera telle branche de l'économie dans le futur incite plutôt à la prudence et oblige à limiter dans le temps les prévisions. L'évolution à notre époque est si rapide et si riche en découvertes que toute étude prévisionnelle risque d'être soit trop optimiste, soit dépassée par les faits. Ce qui est plus probable si l'on en juge par les estimations faites il y a peu d'années par des experts sur l'évolution de l'automobile ou de l'AVS pour ne citer que les exemples les plus connus.

Cela ne doit cependant pas décourager les chercheurs et moins encore les responsables chargés de préparer et si possible d'orienter les activités susceptibles de concourir au développement harmonieux de l'économie.

Notre rôle se limitera donc à ébaucher quelques perspectives ou prévisions de développement du tourisme pour la région lémanique.

Afin de permettre une meilleure compréhension du problème posé, il me paraît nécessaire de situer la position actuelle du tourisme lémanique par rapport à l'ensemble du tourisme helvétique et son importance économique, puis d'examiner l'évolution du mouvement touristique en général ces dernières années.

La région du Léman — entité touristique comprenant Genève et le canton de Vaud, les stations du Jura et des Alpes vaudoises comprises — est le plus importante de Suisse quant aux nuitées, précédant de peu les Grisons, lesquels disposent cependant d'un nombre plus élevé de lits, soit 37 600 contre 33 776 à fin 1965.

Le tableau suivant montre l'évolution de l'hôtellerie en Suisse et dans la région du Léman de 1950 à 1965. Il permet de constater que, contrairement à ce que l'on entend fréquemment dire, l'hôtellerie s'est considérablement développée depuis la dernière guerre mondiale.

	Lits d'hôtels		Augmentation	
	1950	1965	+	%
Suisse	162 291	234 343	72 052	44,3
Région du Léman ¹	18 821	31 851	13 030 ²	69,22

Sources, statistique fédérale, sans les établissements de cure.

	Nuitées		Augmentation	
	1950	1965	+	%
Suisse	15 132 008	29 445 086	14 313 078	94,5
Région du Léman ¹	2 719 379	4 797 017	2 077 638	76,4

Répartition des nuitées de l'ensemble de la Suisse durant les trois années 1963, 1964 et 1965 :

Région du Léman	17,33 %	des nuitées de l'en-semble de la Suisse
Les Grisons	16,03 %	
La Suisse centrale	11,25 %	
Le Tessin	9,93 %	

La région du Léman est aussi une de celles où le nombre des lits d'hôtels a le plus fortement augmenté, 69,22 % contre 44,3 % pour la Suisse. Par contre le nombre des nuitées n'a progressé que de 76,4 % alors que l'augmentation pour la Suisse est de 94,5 %. Si l'on prend Genève, où le nombre des lits a augmenté de 119 % le nombre des nuitées n'a progressé que de 74,9 %.

Cela s'explique par le fait que la région du Léman jouissait déjà en 1950 d'une fréquentation très supérieure au reste de la Suisse, Bâle et Zurich mises à part. Aujourd'hui encore elle jouit du taux d'occupation le plus élevé du pays, hormis les deux villes citées.

Néanmoins, les autres régions touristiques ont en grande partie comblé leur retard, elles progressent plus rapidement.

Si l'on prend pour 1950 l'indice 100, nous obtenons en 1965 pour :

la région du Léman	176,4	avec aug. des lits de	69,22%
l'Oberland bernois	179	avec aug. des lits de	17 %
le Tessin	241	avec aug. des lits de	112 %
les Grisons	246	avec aug. des lits de	36 %
le Valais	327	avec aug. des lits de	77 %

La progression du tourisme dans ces régions voisines doit nous inciter à la réflexion, nous n'avons pas à en faire ici l'analyse car nous nous écarterions trop du sujet de cet article.

Le tourisme lémanique se différencie très nettement de celui du reste de la Suisse, il est beaucoup plus varié et plus important que ne le laisse supposer la statistique fédérale, laquelle ne donne encore que le mouvement touristique des hôtels et établissements de cure.

La capacité d'hébergement touristique du canton de Vaud¹ est trois fois supérieure à celle des lits d'hôtels comme le démontre l'enquête de la commission extraparlamentaire sur le tourisme vaudois et son apport économique², elle atteint 64 000 lits, les hôtels n'en totalisant que 22 000.

Les nuitées recensées par la taxe cantonale de séjour se répartissent comme suit :
51 % dans les hôtels = statistique fédérale
49 % hors des hôtels = sans statistique

Ces 49 % se répartissent entre les instituts et pensionnats, les homes d'enfants, les cliniques privées, les chalets et appartements de vacances puis le camping et le caravanning organisés.

Quel rôle le tourisme joue-t-il dans l'économie lémanique et quel pourrait être son importance à l'avenir ?

Nous connaissons la situation pour le canton de Vaud tandis que pour Genève nous ne disposons que des statistiques fédérales et des chiffres concernant les salaires déclarés à l'AVS. Ces données nous permettent d'établir, par comparaison et extrapolation, une situation qui s'approchera de la réalité.

La recette touristique pour le canton de Vaud a été chiffrée à fr. 420 millions, ce qui représente la dépense faite par les touristes durant l'année 1963.

Tenu compte de l'ensemble des nuitées hôtelières à Genève et en admettant qu'elles représentent, à l'unité, une recette de 10 % supérieure en moyenne à celle de la nuitée vaudoise, la recette touristique à Genève peut être évaluée à environ 230 à 250 millions. Retenons le chiffre le plus faible, nous obtenons pour la région du Léman une recette touristique de l'ordre de 650 millions ce qui procure avec l'effet multiplicateur au taux de 4,5 tenu compte des fuites, un mouvement d'affaires de deux milliards neuf cent vingt cinq millions de francs dont bénéficie l'ensemble de l'économie lémanique.

Les enquêtes et études faites depuis plusieurs années par l'OCDE démontrent que durant les 15 dernières années le tourisme s'est développé de manière constante en moyenne de 12 à 15 % par année sur le plan mondial. Cette croissance a été atteinte, voire dépassée par trois cantons en Suisse. Dans certains pays elle dépasse 25 % par an.

Les causes de cette croissance du mouvement touristique dont les principales sont l'élévation constante des niveaux de vie, le développement continu des moyens de transport tant privés que collectifs, l'accroissement de la population et l'impérieux besoin de « s'évader », surtout des grands centres, permettent d'admettre que ce mouvement ascendant du tourisme continuera.

Bien que la région du Léman dispose déjà d'une capacité d'hébergement partiellement inutilisée, puisque le taux d'occupation des lits d'hôtels n'atteint dans l'ensemble que 50 % (52 % à Genève), elle ne bénéficiera de la croissance touristique que si elle s'efforce de compléter et d'améliorer son équipement. Il faudra également résoudre, au moins partiellement et progressivement, le grave problème de l'étalement des vacances et celui de l'animation des stations avant et après la haute saison.

Il est nécessaire également de tenir compte de l'évolution des goûts et des besoins de la clientèle et ne pas vouloir à tout prix lui imposer certaines habitudes dépassées.

Il ne manque pas beaucoup à notre équipement hôtelier lequel n'est insuffisant que durant 4 à 5 semaines par année, quelques hôtels modernes rendraient cependant plusieurs de nos centres touristiques plus attractifs et contribueraient à en améliorer la fréquentation.

compte comme le prouvent des enquêtes récentes démontrant que de 1950 à 1964 les ressources fiscales

Toutefois, c'est d'un autre côté qu'il faut chercher les solutions qui permettront à notre région de participer à l'essor du tourisme, à son expansion. Il manque à notre pays et particulièrement à notre région des « Hôtels de vacances » ou des villages de vacances, conçus pour les vacances en famille à des prix accessibles aux classes moyennes qui forment aujourd'hui les « gros bataillons », tandis que la clientèle riche ne se multiplie pas. Au surplus, cette dernière a un choix de possibilités qui augmente chaque année.

Certaines rives du lac, quelques beaux pâturages du Jura ou des Préalpes se prêtent fort bien à des réalisations touristiques dont le besoin est évident. Elles ne seront possibles et rentables que dans des zones qui auront été soustraites à la spéculation sur les terrains.

Ces développements peuvent fort bien être entrepris par l'économie privée à la condition que l'aménagement du territoire les prévienne et leur réserve des espaces convenables, puis, que les communes intéressées prennent à leur charge les travaux d'infrastructure comme dans toute cité qui se respecte. Les communes, d'ailleurs, y trouveront largement leur compte triple ou quadruple dans les localités touristiques

alors que la progression n'a été que de 10 à 50 % seulement dans les communes purement agricoles.

Pour conclure, nous pouvons constater que la région lémanique dispose d'atouts majeurs et qu'elle continuera à être des plus attractives ce qui doit lui permettre, moyennant une politique consciente et active, tant des pouvoirs publics que des responsables de l'économie, de bénéficier largement de la croissance touristique au moins dans la même proportion que durant ces quinze dernières années.

Les chiffres cités plus haut montrent à quel point le tourisme influence notre économie. Il ne faut pas perdre de vue non plus le rôle qu'il joue au point de vue culturel ainsi que pour l'amélioration des rapports entre les peuples.

Si l'on a pu dire que le tourisme est le passeport de la paix, on peut ajouter qu'il est un facteur de santé et de culture, qu'il contribue à rendre la vie meilleure tout en étant un des éléments essentiels à la prospérité d'une région comme la nôtre. F. Tissot (Alliance culturelle romande)

¹ Sans le plateau vaudois ni les établissements de cure.

² Dont 5631 à Genève.

³ Nous ne disposons pas des chiffres pour Genève.

⁴ Rapport publié par le département des travaux publics du canton de Vaud.

Die SHTG von 1921 bis 1966

Über die ersten fünfundzwanzig Jahre des Bestehens der SHTG gibt das 1946 erschienene Buch von Herrn alt Bundesrichter Dr. Carl Jaeger: «Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft 1921 bis 1946» erschöpfend Aufschluss. In diesem Werk sind die Schutzmassnahmen sowohl rechtlicher wie finanzieller Art, die der Bund in den Krisen- und Kriegsjahren zugunsten der schweizerischen Hotellerie angeordnet hatte, umfassend dargelegt. Auch das Bundesgesetz vom 28. September 1944 über «rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und die Stickereiindustrie», das man damals gewissermassen als Schlussstein einer langen Entwicklung und als Ablösung der früheren temporären Regelungen angesehen hatte, ist einlässlich gewürdigt.

Heute kann festgestellt werden, dass jenes Gesetz von 1944 trotz seiner zehnjährigen Gültigkeit keinen Schlussstein, sondern nur einen Markstein in einer viel länger dauernden Entwicklungsperiode — die auch heute noch nicht als abgeschlossen gelten kann — bedeutete. Der nachfolgende Überblick über die vergangenen 45 Jahre, so summarisch er auch sein mag, zeigt das mit aller Deutlichkeit.

I. Die rechtlichen Schutzmassnahmen zugunsten der Hotellerie

Der Ursprung aller späteren Bestimmungen des Bundes über Schutz- und Hilfsmassnahmen rechtlicher Art für das schweizerische Hotelgewerbe geht auf die bundesrätliche Notverordnung vom 28. September 1941 über die allgemeine Betriebsstundung zurück. Auf dieser Grundlage entwickelte sich — mit ersten Erlassen in den Jahren 1915 und 1917 — für die durch den ersten Weltkrieg besonders hart getroffene, weil schon damals entscheidend vom Ausländerverkehr abhängige Saisonhotellerie eine Sondergesetzgebung. Diese beschränkte sich zunächst auf reine Betriebsschutz- und Stundungsmassnahmen, um einen wichtigen Zweig der Volkswirtschaft vor dem Zusammenbruch zu bewahren. Aber schon 1920 kam es zu einer Ausdehnung des ordentlichen Nachlassverfahrens auf Pfandschulden — dem sog. Pfandnachlassverfahren —, das in ständig den Bedürfnissen der Praxis folgenden Anpassungen die Aktionen der zwanziger und dreissiger Jahre kennzeichnete.

Allerdings blieb es nicht bei diesen Vorschriften allein. Nach zwei Richtungen hin bedurften sie einer Vervollständigung, um hinreichend Gewähr für den Erfolg zu bieten. So wurde 1915 und 1924 durch die Einführung der Bewilligungspflicht für Neu- und Erweiterungsbauten in der Hotellerie dafür gesorgt, dass die Anstrengungen zur Erhaltung der bisherigen Betriebe nicht durch spekulative und wirtschaftlich unbegründete Neubauten illusorisch gemacht wür-

den. Während der ganzen Krisen- und Kriegszeit der dreissiger und vierziger Jahre blieb diese der Lenkung des Angebots dienende Beschränkung der Handels- und Gewerbefreiheit bestehen, bis sie durch die Volksabstimmung vom 2. März 1952 beseitigt wurde.

Die zweite Ergänzung der rein rechtlichen Vorkehren bestand in Massnahmen finanzieller Natur. Sie führten 1921 zur Gründung der SHTG und 1922 sowie 1924 zu den ersten sogenannten Subventionsbeschlüssen des Bundes, mit denen er das neugegründete Hilfsinstitut in die Lage versetzte, die Rechtsschutzmassnahmen für den einzelnen Betrieb, wo es nötig und zweckmässig war, auch mit den erforderlichen finanziellen Hilfeleistungen zu verbinden. Zu diesen Hilfeleistungen zählte von Anfang an auch «die Mitwirkung bei Liquidationen, Stillelegungen und Überführung von Hotelgeschäften in Unternehmungen mit anderer wirtschaftlicher Zweckbestimmung» (§ 2 der Statuten der SHTG vom 12. September 1921).

Waren die ersten Lebensjahre der SHTG, d. h. die Zeit von 1922 bis 1925, der Einzelsanierung zahlreicher notleidender Hotelle gewidmet, wobei oberstes Ziel immer die individuelle und womöglich freiwillige, d. h. aussergerichtliche Durchführung von Massnahmen rechtlicher und finanzieller Art bildete, so kann man die Zeit von 1926 bis 1931 als jene der Verwaltung und Liquidationsvorbereitung bezeichnen. Das Wiederaufblühen des Fremdenverkehrs schien es 1926 zu rechtfertigen, das ursprüngliche Aktienkapital der SHTG von 3 Millionen Franken durch Rückzahlung von 90% auf Fr. 300 000. — zu reduzieren. Gleichzeitig übernahm der Bund, bisher zur Hälfte Aktienbesitzer der SHTG, die Mehrheit des Grundkapitals; das Personal des Hilfsinstituts wurde bis auf wenige Kräfte abgebaut, und die ausstehenden Darlehen wurden abgelöst, so dass die Bilanzsumme der SHTG, die Ende 1925 annähernd 13 Millionen Franken betragen hatte, bis Ende 1931 auf rund 3,6 Millionen Franken zurückging.

Die mit dem grossen amerikanischen Börsenkrach von 1929 eingeleitete Weltwirtschaftskrise führte dann aber im Sommer 1931 und im Winter 1931/32 zu katastrophalen Frequenzausfällen und Einnahmenschwüngen in der schweizerischen Hotellerie. Mit dem «Bundesbeschluss vom 30. September 1932 über Hilfsmassnahmen des Bundes zugunsten des notleidenden Hotelgewerbes» wurde nicht nur der im Mai 1931 bereits gefasste Beschluss auf Liquidation der SHTG rückgängig gemacht, sondern eine neue Periode der Sanierungstätigkeit eingeleitet, die — mit neuen rechtlichen und finanziellen Vorkehren — bis zum Kriegausbruch von 1939 andauerte. In diesen dreissiger Krisenjahre wurde das sogenannte Pfandnachlassverfahren ausgebaut, doch gilt auch für diese Periode, was schon in den zwanziger Jahren konstatiert werden konnte: das Vorhandensein der gesetzlichen Vorschriften und damit die Möglich-

keit ihrer gerichtlichen Durchsetzung genügt, um weitans den grössten Teil der Verfahren auf freiwilligem Wege durchzuführen. Bei den getroffenen Massnahmen handelt es sich um wesentliche um die Stundung von Forderungen, um die Abfindung vollständiger Kapitalzinsen und Kurrentscheit oder die variable Verzinsung der ungedeckten Pfandkapitalien. Dass daneben noch Sonderbestimmungen für das Hotelgewerbe im Rahmen der Vorschriften über die Gläubigergemeinschaft bei Anhangsobligationen erlassen wurden, sei nur der Vollständigkeit halber erwähnt.

Als im Spätsommer 1939 der Zweite Weltkrieg ausbrach, begann — wie schon im ersten Krieg auf dem Vollmachtenrecht — eine neue Folge rechtlicher Schutz- und Hilfsmassnahmen. Am 3. November 1939 wurde eine allgemeine, aber kurzfristige Stundung sämtlicher Forderungen durch die Nachlassbehörde oder im freiwilligen Verständigungsverfahren ermöglicht. Am 22. Oktober 1940 folgte ein zweiter Erlass, der noch weitergehende Hilfsmassnahmen brachte, so namentlich die variable Verzinsung aller Pfandkapitalien, ein erleichtertes Nachlassverfahren für Kurrentforderungen, die Barabfindung von Zinsen und Steuern sowie ein gesetzliches Vorgangspfandrecht für Vorschüsse der SHTG. Und in einer dritten Verordnung vom 19. Dezember 1941 wurde dann der Rahmen der Hilfsmöglichkeiten noch einmal etwas weiter gezogen. — Hand in Hand damit gingen natürlich auch der Ausbau und die Vervollständigung des Instrumentariums der finanziellen Massnahmen, indem der SHTG 1940 und 1942 — letztmals — neue Subventionen und daneben — erstmals — Darlehen zur Verfügung gestellt wurden. In die Periode 1940 bis 1946 fallen auch die meisten Betriebsstilllegungen: mit einem Einsatz von mehr als einer Million Franken an à-fonds-perdu-Beiträgen wurden in diesen sieben an à-fonds-perdu-Beiträgen 86 nicht mehr lebensfähige Hotels einer anderen wirtschaftlichen Zweckbestimmung zugeführt.

Die Dauer des Krieges brachte es mit sich, dass man 1943 in den zuständigen Kreisen der Frage eines eigentlichen Abbaus der bestehenden oder inzwischen entstandenen Überschuldung der Hotellerie, der schon 1938 ein erster Gesetzesentwurf gegolten hatte, neuerdings nähertrat. Die Meinung ging dahin, jene Pfandkapitalien, die bei einem normalen Ertrag des Hotelbetriebes nicht mehr verzinst werden konnten, in eine — notfalls zwangsweise — Abfindung der Gläubiger einzubeziehen. — Am 28. September 1944 wurde das «Bundesgesetz über rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickerieindustrie» (das sogenannte Entschuldungsgesetz) erlassen und am 1. Januar 1945 in Kraft gesetzt. Es galt, mit einigen Abänderungen und Verlängerungen, bis Ende 1955, als es vom «Bundesgesetz über rechtliche und finanzielle Massnahmen für das Hotelgewerbe» vom 24. Juli 1955 abgelöst wurde.

Seit 1945 ist in unseren Geschäftsberichten wiederholt einlässlich ausgeführt worden, welche Wirkungen diese beiden Erlasse auf die Tätigkeit der SHTG und die Lage der schweizerischen Hotellerie ausübten. Das 1955er Bundesgesetz fasste erstmals die rechtlichen und die finanziellen Massnahmen zugunsten des Hotelgewerbes in einem einzigen Erlass zusammen. Darüber hinaus aber wurde das bisherige Sonderrecht für die Hotellerie stark aufgelockert und liberalisiert, indem — beispielsweise — die Massnahmen auf Fremdenverkehrsgebiete beschränkt, die Vorschriften über den zwangsweisen Abbau ungedeckter Pfandkapitalforderungen fallen gelassen und die Geltungsdauer des Gesetzes auf zehn Jahre limitiert wurden. Eine weitere, sehr wichtige Abbaumassnahme brachte auf Anfang 1961 der Beschluss der Bundesversammlung vom 6. Dezember 1960: Er hob die noch verbliebenen rechtlichen Schutzmassnahmen gänzlich auf und beseitigte auch das gesetzliche Pfandrecht wieder, das 1940 zur Sicherung von Vorschüssen der SHTG eingeführt worden war.

Die sogenannte Entschuldungskation, d. h. die Abfindung der ungedeckten Pfandkapitalforderungen, wie sie durch das Bundesgesetz vom 28. September 1944 ermöglicht worden war, hat bei weitem nicht jene Bedeutung erlangt, wie man sich das kurz vor Kriegsende vorgestellt hatte. Die Hotel Schuldner waren in ihrer Existenz ja durch Stundungen und variable Verzinsung weitgehend geschützt, und viele Gläubiger zogen eine abwartende Haltung der sofortigen, aber mit schmerzlichen Abstrichen verbundenen Saldierung ihrer Ansprüche vor. — Andererseits verlagerten sich schon bald nach Kriegsende, gefördert durch die amerikanische Urfahreaktion, die Sorgen der Betriebsinhaber von tiefgreifenden finanziellen Entlastungsmassnahmen weg zum verständlichen Bestreben, die Häuser und ihre Einrichtungen raschmöglichst wieder voll betriebsbereit zu machen, Reparaturen auszuführen, Unterhalt nachzuholen und — zaghaft — technische Erneuerungen vorzunehmen. So wurden denn beispielsweise von 1945 bis 1955 weit mehr Darlehen für die Wiederherstellung der Betriebsbereitschaft und für Erneuerungen ausbezahlt (gegen 30 Millionen Franken), als für Entschuldungszwecke ausgerichtet werden mussten (rund 15 Millionen Franken).

Mit diesen Feststellungen sind zwei sehr wichtige Änderungen in der Tätigkeit der SHTG während der letzten zwanzig Jahre bereits angedeutet:

Erstens das rasche Absinken der Bedeutung der rechtlichen Schutzmassnahmen seit Anfang der fünfziger Jahre (die Entscheidung inbegriffen) und zweitens die überragende Wichtigkeit der Erneuerungshilfe der SHTG an die Hotellerie, wie sie schon seit 1945, namentlich aber seit 1954, beobachtet werden kann.

II. Die finanziellen Hilfsmassnahmen

In unserem Geschäftsbericht für 1962 haben wir die Finanzhilfe des Bundes an die Hotellerie von 1922 bis 1962 einlässlich dargelegt. Der Umstand, dass der vorliegende Bericht die letzte Rechenschaftsablage der SHTG bildet, veranlasst uns, jenes vierzig Jahre umfassende Zahlenbild heute zu ergänzen und es damit zu einer vollständigen Rückschau auf die ganze Zeit des Bestehens der SHTG auszuweiten: Abschnitt 1 zählt sämtliche Bundesmittel auf, die

die SHTG von 1921 bis 1966 erhalten hat. Sodann werden auch die der Eidgenossenschaft geleisteten Rückzahlungen sowie die von ihr übernommenen Verluste ausgewiesen.

Abschnitt 2 hat das Verhältnis SHTG — Hotellerie zum Gegenstand und veranschaulicht, gesamtswelzerisch und regional, den Einsatz der Bundesmittel der SHTG in der Hotellerie. Daneben werden die Rückflüsse sowie die der SHTG entstandenen Verluste zum Ausdruck gebracht.

Abschnitt 3 gibt die Verwendungszwecke an, denen die Darlehen der SHTG dienen. Hier tritt der Wandel vom ehemaligen Sanierungsinstitut zum Kreditinstitut für Hotelerneuerungen besonders augenfällig in Erscheinung.

Abschnitt 4 rundet das Bild durch Einbezug der in 45 Jahren registrierten Erträge und Aufwendungen ab und zeigt den Kostenaufwand der Intervention des Bundes im Sektor Hotelhilfe.

1. Verhältnis Bund — SHTG

Kapitalleistungen des Bundes an die SHTG 1922 — 1966:		
1922 — 1942	Totalbetrag der Bundessubventionen	Fr. 21 500 000.—
1922 — 1946	Totalbetrag der vom Eidg. Finanz- und Zolldepartement beehrten Amortisationspfandtitel ¹⁾	10 552 785.79
1933	Überlassung des Reservefonds (dem Konto Bundessubventionen gutgeschrieben)	108 786.—
1940 — 1942	Bundeskredite 1940 und 1942 zur Gewährung von Vorschüssen für Zins- und Steuerabfindungen sowie zur Aufrechterhaltung der Betriebsbereitschaft von Hotels	5 000 000.—
1943 — 1949	Sonderkredit für Erziehungsinstitute	379 000.—
1945 — 1956	Sonderkredit für Bädererneuerungen	1 727 000.—
1945 — 1966	Darlehen des Bundes für Entschuldungs- und Erneuerungszwecke ²⁾	41 000 000.—
	Total	80 267 571.79

¹⁾ Die Amortisationspfandtitel stellen vorgangsfreie Namensschuldbriefe zugunsten der SHTG dar. Sie wurden 1922 gesetzlich eingeführt, um rückständige pfandgesicherte Zinsen mit höchstens 75% per Saldo abzufinden. Der Schuldner hatte diese Titel durch jährliche Annuitäten von 5-7% des Nominalbetrages zu verzinsen und zu amortisieren. — Heute sind sämtliche Amortisationspfandtitel zurückbezahlt.

²⁾ Durch BRB vom 28. Dezember 1945 wurde dem EVD zu Lasten der Kapitalrechnung des Bundes ein Kredit von 65 Mio Franken zur Gewährung von Darlehen an die SHTG für Entschuldungs- und Erneuerungszwecke eingestimmt. Durch die Bundesbeschlüsse vom 26. Oktober 1950 und 19. Juni 1953 erfuhr dieser Kredit Kürzungen um je 12 Mio Franken, so dass dessen Platfond auf 41 Mio Franken absank.

Kapitalrückzahlungen der SHTG an den Bund 1922 — 1966:		
1922 — 1966	auf den vom Eidg. Finanz- und Zolldepartement bevorschussten Amortisationspfandtiteln	10 552 785.79
1927 — 1930	à conto erhaltene Subventionen	2 224 852.33
	Total	12 777 638.12

Abschreibungen des Bundes auf seinen Kapitalleistungen an die SHTG 1922 — 1966		
1922 — 1966	à-fonds-perdu-Beiträge der SHTG für Hotelstilllegungen (1922 — 1953) ¹⁾	Fr. 1 256 747.60
1950 — 1951	à-fonds-perdu-Beiträge der SHTG für Verbilligung der Skischul- und Bergführertaxen	596 023.21
1922 — 1966	Abschreibung eingetretener Verluste auf Hilfsdarlehen (von der SHTG aus Bundessubventionen-mitteln gewährt) ²⁾	6 392 475.81
1940 — 1942	Abschreibung von Zinsen auf Amortisationspfandtiteln über Konto Bundessubventionen	140 854.95
1945	Übernahme des Verlustes auf einem SHTG-Darlehen an ein Erziehungsinstitut	3 000.—
1949 — 1959	Übernahme eingetretener Verluste auf Entschuldungsdarlehen (von der SHTG gewährt aus Bundeskrediten 1945) ³⁾	899 622.03
1922 — 1962	Abschreibung von Debitorenverlusten, Gestionsbeiträgen usw. über Konto Bundessubventionen	949 832.72
1922 — 1951	Übernahme von Verwaltungskosten zu Lasten Konto Bundessubventionen	1 386 122.06
	Total	11 624 678.38

¹⁾ Die Bruttoabschreibung von Stilllegungsbeiträgen beläuft sich auf Fr. 1 447 447.60. Durch Gutschriften wieder eingegangener Beiträge in Höhe von Fr. 190 700.— konnte die Abschreibung auf den angegebenen Nettobetrag reduziert werden.

²⁾ Vgl. Bemerkungen Seite 27.

³⁾ Vgl. Bemerkungen Seite 28.

Rekapitulation 1922—1966:				
	Fr.	%	Fr.	%
Total Kapitalleistungen des Bundes an die SHTG abzüglich Rückzahlungen	80 267 571.79	100.0		
Abschreibungen	12 777 638.12	16.0		
	11 624 678.38	14.5	24 402 316.50	30.5
Guthaben des Bundes bei der SHTG Ende 1966	55 865 255.29*	69.5		

* Gemäss Bilanz per 31. Dezember 1966:	
Darlehen des Bundes Bundessubventionen	47 000 000.—
Anteil Konto Rückstellungen (Überträge aus Bundessubventionen, Bäderkredit und Sonderkredit für Erziehungsinstitute)	5 730 875.—
	3 134 380.29
	55 865 255.29

Wie diese Rekapitulation zeigt, sind von den der SHTG im Laufe der vergangenen 45 Jahre zur Verfügung gestellten Bundesmitteln in Höhe von rund 80 Millionen Franken bisher nur 16% zurückbezahlt und lediglich 14,5% abgeschrieben worden, während nahezu 70% noch vorhanden und in der Hotellerie investiert sind. Dass sich die Rückstellungen an den Bund so bescheiden ausnehmen, liegt am System der Bundeshilfe und hatte ganz entscheidende Vorteile: indem der Bund der SHTG die einmal gewährten Subventionen und Kredite grösstenteils beileistete, konnte — wie im folgenden Abschnitt noch gezeigt wird — mit dem gleichen Geld mehrfach «gearbeitet» und der volkswirtschaftlich angestrebte Zweck mit relativ massigem Einsatz gesichert werden.

Bei den Abschreibungen von rund 11,6 Millionen Franken (oder 14,5% der Bundesleistungen) ist zu beachten, dass darin etwa 1,85 Millionen Franken eigentliche à-fonds-perdu-Beiträge sowie annähernd 1,4 Millionen Franken Verwaltungskostendefizite enthalten sind. Die Darlehens- und Debitorenverluste allein erreichen — bei Auszahlungen an die Hotellerie von über 170 Millionen Franken — nur ungefähr den Betrag von 8,4 Millionen Franken, oder von den im Laufe fast eines halben Jahrhunderts im schweizerischen Hotelgewerbe eingesetzten Bundesmitteln nur etwa 5% (Jahresdurchschnitt ca. Fr. 187 000.—). Wenn man bedenkt, dass die Periode 1921 bis 1966 Jahrzehnte der Krisen-, Kriegs- und Nachkriegsschwierigkeiten umfasst, so glauben wir behaupten zu dürfen, dass es im vielschichtigen Bereich der staatlichen Interventionen wenige Beispiele gibt, die im Verhältnis des Mitteleinsatzes zum erzielten Nutzen ein ähnlich günstiges Bild geben.

Es wäre allerdings ungerecht, zu verschweigen, dass der Bund durch Unverzinslichkeit und Verzinsung seiner Leistungen dieses vorteilhafte Resultat erst eigentlich ermöglicht hat. Ohne dieses sehr substantielle Entgegenkommen, das in Dankbarkeit gewürdigt sei, hätte der Erfolg des langjährigen Wirkens der SHTG niemals der sein können, über den wir hier berichten dürfen. (Schluss folgt)

Wieviele Amerikaner kommen?

Im Zusammenhang mit den niedrigen Flugpreisen, so hört man aus den Vereinigten Staaten, haben amerikanische Touristen sehr viel «Betrieb» bei den Reisebüros der Staaten hervorgerufen. Man nimmt an, insgesamt würden zwei Millionen Amerikaner nach Europa reisen. Im vorigen Jahr waren es 1,6 Millionen. IVP

La renaissance du chemin de fer

Au cours d'une conférence de l'Association des transports pour la défense nationale, M. Daniel P. Loomis, président de l'Association des chemins de fer américains, a fait une conférence sur le thème «La renaissance des chemins de fer du monde: l'ueur d'espoir pour l'avenir des transports», au cours de laquelle il a rappelé:

- que les chemins de fer ont été appelés à la vie il y a 140 ans en Angleterre, pour assurer les transports sur terre;
- qu'ils ont, cependant, perdu leur monopole sous le poids écrasant de la concurrence de la route, des airs et de l'eau;
- qu'ils se retrouvent actuellement, presque miraculeusement, au seuil d'un nouvel âge d'or, au service de l'humanité.

Ce qui précède n'est nullement exagéré et ne concerne pas seulement les Etats-Unis. On en a d'autant de preuves qu'un meilleur avenir est promis aux transports sur rail, si l'on considère les trains-blocs de marchandises de Grande-Bretagne, les Trans-Europ-Express si appréciés sur le vieux continent, les trains à grande vitesse de la ligne japonaise de Tokaido, de même que l'extension prise par les réseaux de grandes lignes de l'Est européen et des pays en voie de développement, si l'on tient compte enfin de l'importance prise par les agglomérations où l'on construit et développe de grandes voies ferrées de transit.

Tous les pays, mais surtout les plus industrialisés et les plus motorisés, vont — avec leurs millions d'habitants vivant constamment dans l'attente d'une vie meilleure — au-devant de problèmes de transport gigantesques. Cela vaut aussi bien pour l'intérieur que pour la périphérie de nos grandes agglomérations. Se basant sur les données des 35 dernières années, on peut prévoir qu'en l'an 2000, le volume des marchandises se échangeant les villes des Etats-Unis pourrait être deux fois et demie plus grand qu'aujourd'hui, et les déplacements de personnes cinq fois supérieur.

Qui va assurer tous ces transports, et comment?

Le véhicule à moteur, qui permet d'abord à l'homme de ce déplacer avec une si grande facilité et manœuvrabilité, n'est maintenant plus qu'une unité qui se meut tant bien que mal parmi tant d'autres, et qui cherche, avec beaucoup d'habileté, à se frayer un chemin au sein du trafic. Il ne peut, à lui seul, assurer librement le transport de personnes et de marchandises pour le bien de notre société, si concentrée et mêlée.

Devant cette situation, il faut le chemin de fer, moyen de transport fortement équipé, aux nombreuses et larges possibilités, capables de déplacer de grands volumes et de lourdes charges, à grande

Ein Gast meint ...

Trinkgeldsalat in der Schweiz

Der Schreibende A. Traveller hat sich, wie vielleicht erinnerlich, seit er ja an dieser Stelle für die Trinkgeldabgabe eingesetzt, weil er hundertfach beobachten musste, wie ausländische Gäste unseres Landes nicht recht wussten, was tun. Zählt man Trinkgeld? wenn ja, wieviel? wird man mit 10% als schöfel angesehen und dementsprechend behandelt? übertreibt man allenfalls bei Abgaben von 12%, sind 15% überrissen, will man nicht als Amerikaner dastehen und die Dollars mit Franken vergleichen?

Nun scheint es nach und nach zu bessern. Wie ich mit grosser Freude im Beobachter Nr. 9 vom April unter dem Titel «Trinkgeldklarheit für den Gast» las, sind bereits in den Kurorten Wengen, Interlaken und im Restaurant Flughafen Klotten die Trinkgelder abgeschafft worden, d. h. sie sind nun im Preis inbegriffen! Grindelwald folgte diesem Beispiel. Diese Wohltat in den Gast wird selbstverständlich auf den Speisekarten, auch an den Wänden, etc. bekannt gegeben und dünkt mich besonders für den internationalsten Ort der Schweiz, Klotten, von grosser Wichtigkeit.

Aber wie sieht es allgemein aus? Tausende fremder Gäste kommen in Klotten an, zahlen kein Trinkgeld und fahren nach irgend einem Kurort. Dort müssen sie Trinkgelder bezahlen! Oder sie haben sich in Wengen oder Interlaken an das Nicht-Trinkgeld-Geben gewöhnt, möchten dann noch — weil ihnen das Berner Oberland (in der gleichen Region) so gefällt, ein paar Tage in Gstaad verbringen — und schon werden sie dort scheinbar angesehen, wenn sie keine Trinkgelder geben, weil «man» ja sonst in der Schweiz kein Trinkgeld gibt (d. h. man gibt es schon, es ist aber im Preis inbegriffen!).

Der Trinkgeldsalat ist mit den flotten Beschlüssen in Wengen, Interlaken und Klotten (oder gibt es noch mehr Orte?) vollständig geworfen. Zur Klärung braucht es aber Beschlüsse. Es sollten nun ausserordentliche General- oder Mitglieder-Versammlungen am laufenden Band einberufen werden, vom Wirtverein, vom Hotelier-Verein, von der Union Helvetia, die auch der «Beobachter» zitiert; es braucht Beschlüsse von der Schweiz. Verkehrszentrale, vom Verband Schweiz. Kur- und Verkehrsdirektoren, kurzum von allen Stellen, die mit dem Gastgewerbe in unserem Lande etwas zu tun haben.

Doch nicht genug: Alle Trinkgelder sollen weg! Man soll es nicht der Laune des Kunden überlassen, ob er viel oder wenig oder gar nichts gibt. Jede Arbeit ist ihres Lohnes wert. Bei den Coiffeuren: Trinkgeld weg! In den Taxis: Trinkgeld weg! Schlusslich muss man ja auch nicht dem SBB-Konduktör ein Trinkgeld in die Hand drücken!

Der «Beobachter» fügt ganz richtig bei: Die Umstellung auf «Nicht-Trinkgelder» sollte aber für die ganze Schweiz möglichst gleichzeitig und einheitlich erfolgen, damit nicht während einer Übergangszeit das Durcheinander noch zunimmt.

Das, liebe Leser, wäre ein geradezu magnetischer Werbeslogan für die Verkehrszentrale:

«Die Schweiz — das Ferienland ohne Trinkgelder!»

Weicher Verband macht den Anfang? A. Traveller †

P.S. In aller Bescheidenheit: dies ist der 450 Beitrag des A. Travellers in der Schweiz. Hotel-Revue. Umso grösser ist seine Hoffnung, dass der geäußerte Wunsch baldigst in der Schweiz erfüllt werde.

vitesse et à prix modérés. Aucun autre transporteur n'est à même de faire face à un tel flux de personnes et de marchandises sur un espace limité. Comme un équilibre doit être trouvé dans les transports, on s'approche à grands pas d'une ère nouvelle, celle du super-chemin de fer.

Comment les nations y parviendront-elles?

Qu'ils appartiennent à une entreprise publique, comme en Europe, ou privée, comme aux Etats-Unis, les chemins de fer ont les mêmes problèmes, les mêmes difficultés et les mêmes moyens de les résoudre. Les trains, qui transportent de lourdes charges et de grands volumes de marchandise, ne sauraient surpasser le véhicule à moteur, pour acheminer un faible tonnage à courte distance, ni l'avion pour les transports rapides à très grandes distances.

Des spécialistes du rail ont trouvé des moyens impérieux de rationaliser les entreprises ferroviaires:

1. Supprimer les lignes secondaires à faible trafic et celles qui font double emploi, et dont on peut se passer. Accroître le potentiel des grandes gares aux voyageurs, aux marchandises, de triage, des ateliers et des grandes lignes des réseaux.
2. Développer le système rail-route permettant de collecter et de délivrer les marchandises à domicile (service de porte à porte). La concurrence doit se manifester aussi bien dans les prestations que dans les prix.
3. Etablir des programmes de recherches poussées, permettant de concevoir un équipement moderne et d'attirer une nouvelle clientèle. Les nouveaux moyens doivent être d'une grande efficacité.
4. Investir sur une vaste échelle, moderniser les installations, mécaniser les opérations, automatiser les services et augmenter la productivité.
5. Réduire le prix pour obtenir de nouveaux transports, réaliser de nouvelles économies.

Suivre une telle ligne de conduite n'est nullement facile. Tant de barrières se sont dressées dans le passé que, dans bien des cas, il semble que ce soit plus un espoir qu'une réalité. Cependant, les pays marchent dans la bonne voie. Le public que nous servons comprend toujours mieux quels sont les avantages du rail et le rôle qu'il peut jouer dans le domaine des transports; des personnes haut placées l'aident directement à suivre sa destinée. C'est ainsi que le chemin de fer pourra satisfaire à ses aspirations.

Six conditions majeures sont cependant indispensables et étroitement liées l'une à l'autre:

- La révolution technologique: moderniser les méthodes opérationnelles pour arriver à un meilleur rendement de l'entreprise.
- La révolution dans le service à la clientèle: améliorer les installations et les prestations.

- La révolution structurelle: moderniser tout le réseau ferré, supprimer le superflu et accélérer les relations directes.
- La révolution des lois du travail: créer de nouvelles méthodes de travail.
- La révolution des prix: surveiller les tarifs marchandises, qui doivent procurer les plus grands profits aux usagers du rail.
- Une révolution de la politique du gouvernement, sans laquelle tous les autres points ne pourraient jamais être exécutés.

La révolution technologique est réalisée par un programme de modernisation des chemins de fer, qui ont investi 22 milliards de dollars au cours des vingt dernières années. On a enregistré les résultats suivants:

- Remplacement des machines à vapeur par des véhicules diesel-électriques plus puissants et mieux utilisés;
- Mise en valeur du parc des wagons spéciaux, qui permettent des transports plus importants à des tarifs dégressifs;
- Extension de la commande centralisée des trains (CTC) à 37 000 miles de lignes principales;
- Construction de douzaines de gares de triage et de marchandises modernes;
- Modernisation des installations de voie et mécanisation de son entretien;
- Recours à l'électronique pour le traitement de l'information;
- Application de la radio, du radar, de la télévision, des ondes ultra-courtes et d'autres merveilles modernes.

Malgré l'importance prise par le trafic routier et la navigation aérienne, les chemins de fer ont gardé une fidèle clientèle, avides de services confortables et rapides qu'ils lui offrent aussi sur les courtes distances, notamment dans les agglomérations où la population est très dense. Les recherches que le chemin de fer a entreprises sur une vaste échelle dans ce domaine permettent d'augurer d'intéressantes innovations propres à servir les millions de personnes qui empruntent le rail.

En ce qui concerne le transport des marchandises, l'augmentation de trafic, la recherche de nouveaux marchés et le désir du chemin de fer de toujours mieux satisfaire sa clientèle posent au rail des exigences accrues. C'est ainsi qu'il a intensifié les transports de remorques routières et de containers sur wagons plats. Ce trafic est maintenant six fois plus important qu'il y a dix ans. On pense qu'au cours de la prochaine décennie, cette forme combinée de transport, qui allie la mobilité locale du camionnage à domicile aux transports à longue distance sur rail, augmentera du triple aux Etats-Unis. Les containers de dimensions normalisées sont aussi toujours plus appréciés en trafic international, grâce aux méthodes simplifiées d'expédition.

Dans un autre domaine, les chemins de fer des Etats-Unis ont transporté, l'année dernière, quelque cinq millions d'automobiles au départ des fabriques. Rendu possible par un vaste parc de wagons à deux ou trois étages, ce trafic ferroviaire est maintenant presque dix fois plus important qu'en 1958.

Le nombre des trains-blocs de charbon, de minerai, de céréales, etc., continue aussi d'augmenter. Ces lourds trains circulent sans arrêt du lieu de production à celui de consommation. Dotés d'installations de chargement et de déchargement perfectionnées, les wagons spéciaux évitent aux expéditeurs des pertes de temps et diminuent les frais.

Les chemins de fer des Etats-Unis sont maintenant engagés dans des pourparlers visant à réunir en cercles plus restreints, en vue de leur modernisation, les 76 plus grandes compagnies ferroviaires, ce qui permettrait de réduire sensiblement les frais d'exploitation et d'accélérer les relations de transit. Les pays d'Europe, qui possèdent des réseaux nationaux, peuvent se faire une idée des problèmes posés aux Etats-Unis par la multiplicité des compagnies ferroviaires. On a estimé qu'une fusion complète pourrait diminuer les frais d'exploitation d'environ 10%. De

telles économies sont importantes si l'on songe aux capitaux investis. Les spécialistes du rail évoquent, en outre, le besoin de moderniser les installations et le parc de matériel pour faire face aux exigences actuelles.

Le rail ne demande qu'à transporter davantage: le maximum de tonnes par wagon, le maximum de wagons par train, le plus de trains par jour, aux prix les plus bas.

Aux Etats-Unis, malgré une hausse de l'indice des prix de consommation de 10% depuis 1958, les coûts moyens de transport des marchandises ont diminué chaque année, pendant sept ans, et sont maintenant de 14% au-dessous du niveau de 1958. La part du profit public qui en résulte peut être mesurée par le fait que si le volume des marchandises de l'an dernier avait été transporté aux prix de 1958, les expéditeurs américains auraient eu à payer, en 1965, 14 billion de dollars de plus pour leurs transports par chemin de fer.

La modernisation ferroviaire produit aussi un effet sur la part du volume des marchandises transportées par le rail entre les villes des Etats-Unis. Pendant 18 ans, jusqu'en 1961, cette part s'était réduite chaque année. Alors que les transports de voyageurs continuaient de baisser, ceux de marchandises ont passé, en 1961, à 43% du total des quantités transportées, proportion qui a été tenue jusqu'à maintenant. Avec l'expansion économique du pays, le volume du tonnage ferroviaire a ainsi augmenté d'environ 5% chaque année, ce qui fait un quart de plus qu'en 1961.

Ces exemples prouvent que, malgré la concurrence des autres moyens de transport, les chemins de fer américains s'avancent vers un avenir meilleur, parviennent à se réorganiser, à augmenter le rendement et la productivité, et contribuent à lutter contre l'inflation.

Après les présidents Kennedy et Eisenhower, le président Johnson et ses ministres des transports — conscients de la vitalité du rail et de sa participation active à l'économie du pays — travaillent pour donner aux Etats-Unis des lois et des méthodes régulières, dans la ligne des grands changements à opérer dans les transports tant de voyageurs que de marchandises. On espère maintenant de plus en plus que l'on multipliera les efforts en vue d'atteindre les buts ci-après:

1. Placer tous les transporteurs sur un pied d'égalité toujours plus complet dans le domaine des taxes que le gouvernement perçoit de chacun et de l'assistance qu'il accorde.
2. Laisser le maximum de liberté dans tout ce qui tend à rationaliser, moderniser, amalgamer, coordonner et transformer.
3. Laisser le maximum de liberté dans le domaine de la concurrence des prix et des prestations.

Ce sont ces buts que visent actuellement les hommes du rail de la plupart des pays. Et alors que la tendance gouvernementale semble aussi s'orienter de la même façon, on peut se demander si cela suffit pour permettre aux chemins de fer de faire entièrement face aux exigences toujours croissantes des transports publics.

On sait que tout changement bouleverse et, souvent, incommode. Mais les chemins de fer désirent se mettre au diapason; s'ils ne pouvaient le faire, ils seraient évincés de la compétition et leurs services vitaux seraient perdus pour le public. Il en résulterait une détérioration des choses investies et des prestations offertes, un mécontentement général, des prestations publiques, des investigations gouvernementales, des crises politiques, etc.

Les spécialistes du rail n'ont aucune intention de renier le bien du passé, mais ils savent, comme d'innombrables autres personnes, que ce qui a autrefois été accompli ne suffit plus aux temps présents, et il n'y a rien de sûr que cela ne change. Pour tous les pays, il y a de très brillantes lueurs d'espoir en un avenir meilleur.

weisen. Nachdem in den letzten Jahren der Diskontsatz zweimal erhöht worden ist, kann in dieser Diskontsenkung ebenfalls ein Zeichen der Änderung des Konjunkturklimas erblickt werden. Angesichts der Beruhigung der Konjunktur musste jetzt auch

L'épineuse réglementation des prix dans l'hôtellerie française

Première autorisation de hausse

Les dispositions concernant l'augmentation de 8 à 12% des prix des chambres dans certains hôtels ont été publiées au bulletin officiel du service des prix à mi-juin. Comme nous l'avons analysé dans un article antérieur, paru en allemand dans le no 23 du 6 juin de cette revue, ces dispositions ne concernent que des établissements de catégorie une à 3 étoiles construits avant 1948 et dont les chambres n'ont pas été modernisées.

Le «Monde» les accompagne des commentaires suivants: «Un nouveau barème national est donc établi. Il peut être complété par un barème départemental: les préfets, en effet, ont reçu délégation spéciale de compétence pour autoriser des hausses saisonnières, s'ajoutant à l'augmentation générale. Le caractère périodique de l'activité hôtelière explique ces facilités, qui contredisent, évidemment, les efforts entrepris dans le cadre de l'opération vacances.

Les nouvelles hausses ne doivent pas influencer sur les prix des chambres modernisées, ni sur ceux de pension et demi-pension, qui sont libres depuis quelques années. Dans le cas contraire, s'il ne respecte pas les prix de pension qu'il a lui-même fixés à ses clients, l'hôtelier peut être attaqué pour rupture abusive de contrat.

Un «reclassement» des hôtels non-homologués

En ce qui concerne les hôtels non classés et dont les prix, (non homologués) sont fixés et contrôlés par les préfets (d'où la dénomination «hôtels de préfecture»), ainsi que les maisons meublées, le service des prix prévoit une procédure de classement établie par le préfet, éventuellement assisté par une «commission paritaire d'exploitants et de locataires»... On ne croit pas que ce reclassement comportera une hausse généralisée des prix des chambres de ces établissements, de confort assez modeste. On parle de +5%, mais — à en croire notre confrère «l'Hôtellerie» (Paris) — ce serait une décision dérisoire. N'a-t-on pas appris, au congrès de Lourdes, que le prix de Fr. 5,— pour une chambre dans certains de ces petits hôtels, ne couvre même pas les frais de parking d'une voiture dans un garage public de Paris. On ne peut, dans ces conditions, qu'approuver cette critique.

Trop de diversités bureaucratiques

Les règles «et leurs exceptions, le blocage maintenu et les dérogations accordées à divers hôtels ou restaurants, compliquent les dispositions des hôteliers au lieu de les simplifier. Comme nous l'avons déjà souligné dans l'article susmentionné, il existe à l'heure actuelle au moins trois réglementations différentes.

1) Les prix des chambres dans les établissements 4 étoiles et de luxe (à peu près 300 en France) sont, depuis des années, débloqués, sans égards aux normes du confort qu'ils représentent.

2) Les chambres des hôtels 2 et 3 étoiles, munies du confort supplémentaire normal (salle de bain, etc.), sont également libérées de tout contrôle de prix.

3) Les chambres des hôtels 2 et 3 étoiles, qui remplissent dès maintenant les normes de confort, entrant en vigueur dès 1971, jouiront de la liberté complète de leurs prix. Mais cette dérogation est difficilement réalisable. Elle se heurte — à notre époque où la superfluité et la parafacilité qui grèvent nos hôteliers — au manque de crédit et à l'insuffisance notoire des marges bénéficiaires permettant un autofinancement des investissements nécessaires.

Cet état de choses a eu des conséquences inattendues et plus que problématiques... Car certains hôtels «3 étoiles» — donc de la catégorie la plus importante du potentiel touristique actuel — ont formulé des «demandes de déclassement». — Ils descendent dans la catégorie 2 étoiles. Comme ils possèdent, les normes exigibles en 1971 seulement pour cette catégorie inférieure, ils obtiennent, eux aussi, la liberté des prix... Il va sans dire que leur clientèle, notamment celle qui revient régulièrement, ne s'en aperçoit pas. Le confort reste le même et l'accueil ne se dégrade pas, mais cet exemple montre le caractère paradoxalement absurde d'une «escalade de la réglementation» qui tend à accroître le confort international de l'hôtellerie française, mais qui atteint finalement le but contraire, c.-à-d. une diminution du nombre des hôtels de la catégorie 3 étoiles, au détriment de la réputation internationale du pays...

«L'ardente obligation» des planificateurs a ainsi, une fois de plus entraîné une «réforme» qui finalement, met la charrue devant les bœufs.

A la merci de chinoiser

Mais ce n'est pas tout: un arrêté rend obligatoire ou disons plutôt rend «encore plus obligatoire que jamais» l'affichage des prix... Il doit se faire: non seulement dans toutes les chambres, mais également dans tous les restaurants, bars ou débits de boissons. Pour les restaurants, les menus ou cartes du jour doivent être affichés tous les jours à l'extérieur, de manière apparente et directement visible...

Sans se demander ce que les auteurs de cet ukase entendent sous «visibilité directe» (comme s'il existait une visibilité «indirecte» pour une affiche de ce genre), il importe de souligner que les experts ministériels du service des prix se sont donné l'immense peine d'élaborer en détail les règles et les dimensions de cet affichage (par exemple 50 x 75 cm pour les menus affichés au mur).

Cet affichage doit être effectué au lieu de récep-

tion, dans chaque chambre, dans les cuisines (?) et dans les salles de restaurant.

Doivent y figurer la mention «taxes et services compris» et pour les prix de pension et demi-pension, la mention «boisson comprise» ou «boisson non comprise».

Les notes d'hôtel:

Les hôtels, pensions, meublés, etc. doivent dorénavant établir deux notes dont une sera remise au client et l'autre restera dans les dossiers de l'hôtelier ou du restaurateur, afin qu'elles puissent pendant au moins une année, être contrôlées par les polyvalents des services de tutelle... Ces notes doivent mentionner les dépenses à la charge du client pour chacune des prestations fournies. Les dépenses de restaurant devront être portées séparément sur une autre note.

Ces messieurs pensent évidemment à tout, mais on comprend que devant de telles précisions «l'Aurore» ne puisse s'empêcher de s'écrier «que de chinoiser» et que notre confrère «l'Hôtellerie» fasse remarquer que la profession hôtelière est «à la merci» de ces chinoiseries...

Comment éditer, dans ces conditions, un «annuaire 1968»?

On se demande comment, dans ces conditions compliquées et incompatibles avec une gestion rationnelle des entreprises hôtelières, les autorités de tutelle pourront éditer pour 1968, un «Annuaire officiel de l'hôtellerie» indiquant des prix de chambre et de pension correspondant à la vérité.

Cet annuaire, dont la publication a été annoncée au «journal officiel» du 13 juin, comportera la liste de tous les hôtels homologués, avec des mentions de prix détaillées: si un établissement possède cinq types de chambres (avec eau courante, avec cabinet de toilette, et WC particuliers, avec douche, avec salles de bains), il y aura donc cinq indications de prix. Ceux-ci se présenteront sous la forme d'une «fourchette» très étroite (10% d'amplitude au maximum) taxes et service compris.

L'annuaire donnera à la fois les tarifs de base et de pleine saison ainsi bien pour la chambre que pour la pension, demi-pension et le petit déjeuner. Il n'y aura pas de précisions sur les prix de repas.

Or, l'étrange diversité des tarifs que nous avons analysée plus haut n'est pas de nature à faciliter la tâche des rédacteurs de cet annuaire. Mais la récente hausse des tarifs de la SNCF et de la RATP, ainsi que l'augmentation du prix du gaz et de l'électricité à partir du 1er septembre... Bref toutes les réformes en cours — y compris l'assainissement de la sécurité sociale réalisé dans le cadre des «pouvoirs» accordés au gouvernement — ne vont-elles pas inévitablement grever de nouvelles charges les exploitations hôtelières? Ne rendront-elles pas encore plus difficile que par le passé toute prévision à court terme et, en conséquence plus précaire toute promesse de maintien en 1968 des prix établis sur la base des coûts de revient de 1966/67? Cette «planification impérative», cette normalisation plus ou moins arbitraire des tarifs dans l'industrie hôtelière ne se heurteront-elles pas à l'impossibilité de prévoir, même à court terme, l'évolution de la conjoncture touristique? Peut-on rappeler au ministre du tourisme de la Ve République le bon mot du professeur d'économie politique bâlois M. Edgar Salin: «Il n'est nullement nécessaire que les pronostics des planificateurs soient exacts, il suffit qu'ils soient corrigibles!»

Mais nous pouvons citer également, à l'intention de nos lecteurs d'esprit néolibéral un des plus célèbres aphorismes de l'économiste français Georges Hegozy dans son livre «Le paradis des technocrates».

«Si rien déclare-t-il, ne se crée dans les bureaux des ministères, rien ne s'y perd, sauf le temps!»

Qu'il nous soit permis d'ajouter: Non seulement leur propre temps, mais hélas! aussi celui des contribuables que sont nos hôteliers et restaurateurs... Walter Bing

Meinungsbefragung über die Ferienbewohnheiten der Österreicher

Die Bundeskammer hat eine Meinungsbefragung über die Urlaubsgewohnheiten der Österreicher durchgeführt, von der 2500 Personen im Alter von 16 bis 75 Jahren erfasst wurden. Insgesamt wurden sechs Fragen gestellt, deren Beantwortung überaus aufschlussreich war. Die Frage «Haben Sie in der Zeit vom 1. November 1965 bis 31. Oktober 1966 eine oder mehrere Urlaubsreisen unternommen?» wurde von 44% der Befragten bejaht, 21% der Befragten sind in diesem Zeitraum nicht weggefahren und 35% haben überhaupt keinen Urlaub genommen.

Die Beantwortung der Frage «Wohin sind Sie auf Urlaub gefahren?», ergab, dass 27% einen Urlaub in Österreich und 21% einen Urlaub im Ausland verbrachten. Bei den Inlandsurlaubs stehen Niederösterreich und die Steiermark an der Spitze, gefolgt von Kärnten-Osttirol, Oberösterreich und Salzburg. Die meisten Auslandsreisen verbrachten ihren Urlaub in Italien, Jugoslawien und in der Deutschen Bundesrepublik, die weiteren Plätze werden von der Schweiz, Frankreich, Portugal, Griechenland sowie Ungarn eingenommen. Ein Grossteil der Urlaubsreisenden wurde durch Freunde angeregt, ihr Urlaubsziel zu wählen. Im geringeren Masse waren es Prospekte, Organisationen, Zeitungsinserte oder Artikel. Rund jeder 5. Urlaubsreisende bediente sich eines Reisebüros, wobei Hotelreservierungen, Fahrkartenbesorgung oder Information im Vordergrund standen.

Streiflichter zur Konjunkturlage

Wandel des Konjunkturklimas

Im Frühjahr 1966 glaubte die Organisation für Wirtschaftszusammenarbeit und Entwicklung (OECD) in Paris, in der die wichtigsten Industrieländer der westlichen Welt vertreten sind, ein Anzeichen der weltwirtschaftlichen Konjunktur, vor allem auch bei Prognosen vorauszusagen zu können. Wie es bei dieser Voraussage aber als unrichtig erwiesen. Die Weltkonjunktur hat sich inzwischen nicht verbessert, sondern weiter abgeschwächt. Insbesondere von einer europäischen Konjunkturbelebung kann keine Rede sein, da seit 1966 die Wirtschaftslage in der Bundesrepublik Deutschland, der Rolle eines konjunkturellen Leaders in Europa zukommt, sich trotz mancher — von der OECD empfohlenen — Konjunkturpfeilen kreditpolitischer Art noch verschlechtert hat und je länger je mehr auch andere Länder zu infizieren droht. Die konjunkturelle Situation ist in Europa zu Beginn des zweiten Semesters 1967 jedenfalls so, dass die von der OECD noch zu Anfang des Jahres erwartete Zuwachsrate des realen Sozialproduktes um 4,3% sich nicht verwirklichen lassen wird.

Der OECD-Optimismus hat bis zu einem gewissen Grade auch auf die Schweiz abgefragt. Jedenfalls glaubte man auch bei uns noch vor einem Jahr, zum Teil gestützt auf ein vorübergehendes Wachstum des Außenhandels sowohl auf der Einfuhr- wie vor allem auf der Ausfuhrseite, ein Wiedererwachen der expansiven Tendenzen feststellen zu können. Nun hat sich aber seither gezeigt, dass es damit nicht weiter her war. Vielmehr haben sich seit einem Jahr, ähnlich wie in einem grossen Teil des Auslandes, die Symptome, die auf einen Wandel des Konjunkturklimas und auf ein Nachlassen der Auftriebskräfte hindeuten, noch verstärkt. Insbesondere die Export-

konjunktur, von der man vor Jahresfrist in erster Linie neue Konjunkturimpulse erwartete, ist stark abgeflacht, hat doch die Exportzuwachsrate 1966 erstmals seit mehreren Jahren eine Verminderung erfahren; diese Abschwächung des Exportwachstums hat auch in diesem Jahre angehalten. Die für die Konjunktur besonders wichtige private Investitionsneigung ist, hauptsächlich im industriellen Sektor, ebenfalls nach wie vor rückläufig, da die industrielle Produktionsstätigkeit anhand den Bestellungseingänge übertrifft. Dass unter diesen Umständen die private Kreditnachfrage sich ebenfalls vermindert und die Debitoren bei den Banken in den ersten vier Monaten dieses Jahres im Vergleich zum Vorjahr nur noch einen sehr geringen Zuwachs zeigen, ist selbstverständlich.

Die Änderung des Konjunkturklimas zeigt überdies auch die Tatsache an, dass das Ertragsbilanzdefizit, das in den letzten Jahren als das wichtigste Symptom der Konjunkturüberhitzung, der Sparücke und überhaupt der gesamtwirtschaftlichen Gleichgewichtsstörungen betrachtet wurde, verschwunden ist. Die schweizerische Leistungsbilanz mit dem Ausland ergab 1966 sogar wieder einen Überschuss von 530 Mio Fr., was seit 1960 nicht mehr vorgekommen ist, bezieht sich nicht auf die Fehlbelastung von 1961 bis 1965 auf rund 6 Milliarden Fr. Obwohl diese auffallende Verbesserung der Ertragsbilanz nicht nur mit der Verminderung des Handelsbilanzdefizites zusammenhängt, sondern auch statistisch bedingt ist (die Nettoeingänge aus Dienstleistungen und Kapitalerträgen wurden höher veranschlagt), so wird dadurch die konjunktursymptomatische Bedeutung der Wende in der Ertragsbilanz kaum beeinträchtigt. Schliesslich ist in diesem Zusammenhang auf die Senkung des offiziellen Diskontsatzes von 3½ auf 3% hinzu-

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe erstattet Bericht

Grundsätzliches

Es ist erfreulich und erstaunlich zugleich, mit welcher Zielstrebigkeit die SFG – Präsident Herr Franz Frei, Vorsteher des Kantonalen Amtes für Berufsbildung, Luzern – die ihr gestellten mannigfaltigen Probleme bearbeitet. Das primäre Ziel: Dienst an der gastgewerblichen Wirtschaft und die fachliche Schulung eines gesunden beruflichen Nachwuchses kann in seiner Gesamtheit als Faktor des «unsichtbaren Exportes» in Zahlen ausgedrückt und der Erfolg gemessen werden. Der andere Faktor jedoch dieser Dienstleistung, die Mehrung des Ansehens und der Stellung unseres Landes und Volkes sowie die berufsethische Wertung, kann in seiner Bedeutung nie hoch genug einkalkuliert werden.

Geschäftsleitung, Kreisstellen

Die Plenarkonferenz, die Geschäftsleitung und die Kreisstellen erledigten im Berichtsjahr 1966 wiederum viele grundsätzliche, richtungweisende und daher in die Zukunft weisende Geschäfte. Wir nennen: Die Neuordnung der Beiträge der Verbände, die Bearbeitung von Lehrlingsreglementen, die Ausarbeitung eines neuen Lehrvertragsformulares, die Überarbeitung und der Neudruck von Broschüren. Die Kreisstellen erfüllen als Bindeglieder zwischen SFG, kantonalen Berufsverbänden und Ämtern der Berufsbildung eine äusserst wichtige Funktion, welche leider nicht überall richtig erkannt wird. Besondere Anerkennung darf den Kreisstellen Aargau, beider Basel, Bern, Freiburg, Genf, St. Gallen, Solothurn, Thurgau, Wallis und der Zentralschweiz abgestattet werden. Man hat mit Begeisterung, Überzeugung und demzufolge mit Erfolg im Einvernehmen mit den Berufsberatungsteams gearbeitet. Dabei ging die Nachwuchswerbung verschiedene Wege: von Betriebsbesichtigungen über Vorträge, Elternabende, «Schnupperlehren», Filmvorführungen, Berufseignungstests, Behandlung psychologischer Probleme bis zur Analyse einzelner Lehrbetriebe für ihre Eignung zur Ausbildung von Kochlehrlingen war so ziemlich alles vertreten. Besonders hervorzuheben ist, dass die beispielhafte Arbeit der Kreisstellen vollständig ehrenamtlich geleistet wird. Schade nur, dass viele ausgezeichnete Ideen mangels Koordination im föderalistischen Lokalsektor der Kantone oder Städte stecken bleiben und demzufolge keine gesamtschweizerische Ausstrahlung und Auswertung erfahren können. Die Tätigkeit der Kreisstellen ringen uns Ächtung ab. Sie verdient öffentlichen Dank. Keinen Tätigkeitsbericht erstatten diesmal leider die Kreisstellen der Kantone Neuenburg, Tessin und Zürich.

Der obligatorische Berufschulunterricht

Der lesenswerte Jahresbericht weist sich auch darüber aus, dass an den Gewerbeschulen der berufliche Unterricht nach den Richtlinien des Bundesamtes, der Lehrlingsreglemente und der Lehrprogramme der Berufsschulen eine erfreuliche Intensivierung erfahren hat. Die Fachlehrer haben Gelegenheit, regionale Methodikurse zu besuchen; den Prüfungsexperten wird ermöglicht, entsprechende Einführungskurse zu belegen. Es sollte daher künftig gar nicht mehr vorkommen, dass Prüfungsexperten ernannt werden, welche diese Informationen nicht eingeholt haben. Die Einheitlichkeit der Ausbildung gewährleistet das Ausbildungsprogramm. Die Einheitlichkeit der Lehrabschlussprüfungen und der Notengebung aber bleibt so lange ein frommer Wunsch, als nicht eine zentrale schweizerische Prüfungsstelle geschaffen ist, welche administrativ und organisatorisch die Prüfungen ansetzt und überwacht. Als solche kommt im Einvernehmen mit den beruflichen Ämtern und den Berufsverbänden vor allem die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe in Frage.

Interkantonale Fachkurse für Kochlehrlinge

Interkantonale Fachkurse für Kochlehrlinge in Saisonbetrieben des Gastgewerbes wurden im Berichtsjahr in Sion, Interlaken, Brunnen, Gersau, Kastanienbaum (Luzern) und Weggis durchgeführt. Zwischen den Schulleitungen dieser Kursorte besteht ein enger persönlicher und kollegialer Kontakt. Der gegenseitige Erfahrungsaustausch befruchtet Organisation, Methodik und menschliche Beziehungen in ausgezeichneter Weise. Es zeichnen als Kursleiter im Kanton Schwyz Herr Anton Steingger, Vorsteher des Kantonalen Amtes für Berufsbildung, in Interlaken Herr Hermann Josi, Vorsteher der Gewerbeschule Interlaken, in Sion Herr C. Rey, Direktor des Berufsbildungszentrums, während im Kanton Luzern (Weggis und Kastanienbaum) der Schreibende die Verantwortung trägt. 335 Kochlehrlinge in Saisonbetrieben, aufgeteilt in 15 Klassen, haben im abgelaufenen Jahr die Kurse besucht. Im vorangegangenen Jahr waren es 282. Von den 335 Kochlehrlingen standen 153 im zweiten Lehrjahr und legten bei Kursende die Lehrabschlussprüfung in den allgemeinerbildenden Fächern gemäss den bundesgesetzlichen Vorschriften ab. Die zentrale Lage von vier Kursorten am Vierwaldstättersee bringt in organisatorischer, administrativer und finanzieller Hinsicht wesentliche Vorteile. Es dürften gegen 150 Persönlichkeiten als Fachlehrer, Gewerbe- und Turnlehrer bei Erteilung der allgemeinerbildenden Fächer und der Körperkultur sowie als Referenten in der Gestaltung der Freizeitprogramme mit Filmen, Vorträgen, Demonstrationen u. a. m. zum Einsatz gekommen sein.

Kellner und Servierlehrtöchter

Der Ausbildung der Kellner und Serviertöchter obliegen nunmehr ausschliesslich die Schulhotes des Schweizer Hotelier-Vereins in Davos, Interlaken, Lenk und Montreux, wo insgesamt 95 Kellnerlehrlinge und 109 Töchter ihren obligatorischen Gewerbschulunterricht erteilt erhielten.

Es lohnt sich!

Gross ist der Aufwand an Zeit und Geld, welcher für die berufliche Ausbildung des Nachwuchses durch die Küchenchefs in den Lehrbetrieben, in den gewerblichen Berufsschulen, in den interkantonalen Fachkursen und in den Schulhotes durch die Berufsverbände, durch Bund und Kantone sowie den Ein-

satz von Fachleuten und Gewerbelehrern als Lehrkräfte und schliesslich durch die Hoteliers, welche ihre Betriebe den Kursen zur Verfügung stellen, aufgebracht wird. Aber die finanziellen Aufwendungen und vielen Bemühungen machen sich bezahlt zur Hochhaltung eines qualifizierten Nachwuchses in allen Sparten der gastgewerblichen Dienstleistungsbetriebe. Vor allem hat die Saisonlehre nach anfänglich skeptischer Beurteilung nunmehr festen Boden gefasst und wird von allen Instanzen als moderne Ausbildungs- und Erziehungsform anerkannt. Der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizerische Wirtverein als Trägerverbände leisten an dieser rationalen und wirtschaftlich betriebene neue Kursform erhebliche finanzielle Mittel und unterstützen auf diese Weise wirksam die Förderung des gastgewerblichen Nachwuchses. Ganz besonders aber fällt ins Gewicht, dass im Internatsbetrieb die Erziehung zur sozialen Gemeinschaftsfähigkeit, zur Eingliederung und Einordnung in eine straffe Haus- und Schulordnung, nicht hoch genug veranschlagt werden kann.

Ein besonderes Bildungs- und Schulungsanliegen

Besondere Aufmerksamkeit schenken im abgelaufenen Jahr einzelne Kreisstellen der Schulung Angelernter durch die Veranstaltung von Schulungskursen unter Einbezug auch der Ausländer und des Ausländers und der Sparten der Dienstleistungen. Erste Kurse gelangten im Kanton Thurgau zur Durchführung. Diese Sparte bedarf in der Zukunft noch vermehrter Überwachung und Betreuung. Es wäre von uns aus gesehen angezeigt, eine klare Trennung des Aufgabenkreises zwischen den Berufsverbänden und der SFG vorzunehmen.

Köchinnelehre gross geschrieben

Im Berichtsjahr gelangten die ersten zwei interkantonalen Fachkurse für Köchinnelehrtöchter gemäss dem am 1. April 1965 in Kraft getretenen Reglement und unter der Leitung der neu konstituierten Kurskommission zur Durchführung. Die Teilnehmerzahl betrug für beide Kurse zusammen 35 Töchter, die sich aus gastgewerblichen Betrieben, Spitälern und Sanatorien rekrutierten. Die Kommission, präsiert durch Fräulein Alice Fischer, Sekretärin der Schweiz. Stiftung zur Förderung der Gemeindestuben und Gemeindehäuser, Zürich wählte als Kursort das Hotel Beau-Rivage in Weggis. Die Aufgabe der Hausmutter übernahm Frau Ely Geering, die Gattin des Hoteliers, die Kursleitung M. Tröndle, a. Rektor, Luzern. Als Fachlehrer konnte Herr Max Rodel, Hotelier, Meisterschwanden, gewonnen werden. Damit waren alle Voraussetzungen für einen guten Start der Köchinnelehre geschaffen, weil alle Mitarbeiter mit reichen Erfahrungen aus den Fachkursen der Kochlehrlinge ausgestattet waren. Als Grundlagen für die Organisation dienten der Geschäftsstelle der SFG für das Kursekretariat die Unterlagen aus den Kochfachkursen. Beide Kurse der Köchinnelehrtöchter nahmen einen guten Verlauf. Bereits im ersten Kurs konnten sich hievon die schweizerischen Berufsberaterinnen überzeugen, die zur Orientierung über die Neuordnung der Köchinnelehre zum Schulbesuch nach Weggis eingeladen wurden. Im Verlaufe des Jahres 1966 konnte für Eltern und Betriebsinhaber ein ausführliches Informationsblatt über die Köchinnelehre in Verbindung mit den interkantonalen Fachkursen ausgearbeitet werden. Ein detaillierter Lehrplan, eine Hausordnung und eine umfangreiche Wegleitung für die Durchführung der Kurse ergänzten die Kursunterlagen.

Die Kurskommission trat am 21. Juni 1966 zusammen. Sie nahm Kenntnis von der Genehmigung der Geschäftsordnung durch die Trägerverbände und der Schulordnung durch das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit.

Höhere Fachprüfung für Küchenchefs

Dank der intensiven Werbebemühungen der SFG und des Schweiz. Kochverbandes kam 1966 eine Prüfung zustande. Alle Prüflinge absolvierten den in zwei Teilen geführten Vorbereitungskurs an der Schweiz. Hotelfachschule Luzern und unterzogen sich anschliessend im November/Dezember der vierjährigen Meisterprüfung. Folgende Köche sind fortan berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel eines «Dipl. Küchenchefs» zu führen: Anderthalb Heinrich, Biel; Furer Traugott, Davos-Platz; Hock Marcel, St. Gallen; Niedermann Bernhard, Batschal; Pokora Franz, St. Gallen; Reist Hans, Neualschwil; Schmid Adolf, Goldau; Wild Franz, Luzern. Der Geschäftsstelle der SFG, die das Sekretariat der Prüfungskommission betreute, brachte die Prüfung mit ihren unverhältnismässig vielen organisatorischen und administrativen Arbeiten eine erhebliche Belastung. Es gebührt sich, in dieser Sicht auf die ausgezeichnete Arbeit der Sekretärin der Geschäftsstelle, Herrn Raymond Frei, hinzuweisen und ihm Anerkennung und allerhöchsten Dank für die umsichtige und verantwortungsbewusste Betreuung des Sekretariates und der Kurse, der sorgfältigen Pflege guter Beziehungen zu den Kreisstellen und für die mannigfache Kleinarbeit, welche die Führung einer Geschäftsstelle in sich schliesst, auszusprechen. In diesen Dank möchten wir auch die zuverlässige und emsige Sekretärin, Fräulein Hanny Scheurer, mit eingeschlossen wissen.

Ein Kräfte voll Wünsche

Abschliessend möchten wir einige Postulate dringender Natur, welche in naher Zukunft nach einer Lösung rufen, aufzuführen: Die Ausdehnung der interkantonalen Fachkurse auf 8 Wochen. Die Fülle des Stoffes bedingt dies gebieterisch. Die Einführung von Französisch als Ausweitung der Menükunde. Einheitliche Lehrabschlussprüfung in der ganzen Schweiz unter administrativer zentraler Leitung. So lange die Vorbereitung und Durchführung, Aufgabenstellung und Examinierung nicht zentral geregelt ist, bleibt die Gleichheit der Abwicklung ein frommer Wunsch. Besondere Aufmerksamkeit verlangen die Kurse zur Einführung in die Berufslehre. Bis anhin hat der Schweizerische Wirtverein in verdankenswerter Weise dieses Mandat in eigener Kompetenz betreut. Die Einführung wird nunmehr durch das neue Bundesgesetz anerkannt und sollte daher gesamtschweizerisch einheitlich durch die Fachkommission organisiert und

programmiert werden.

Unsere gelernten Köche, welche oft vereinsamt auf fast verlassenen Posten sich selbst überantwortet sind, müssen Gelegenheit erhalten, ohne grosse Kosten, mit bescheidenem Zeitaufwand und unter Vermeidung von Arbeits- und Betriebsausfällen die berufliche Ausbildung weiter zu pflegen, um mit der höheren Fachprüfung als dipl. Küchenchef abzuschliessen. In Zusammenarbeit mit ausgebildeten Gewerbeschulen lässt sich bestimmt ein entsprechendes Bildungsprogramm aufstellen und regional abwickeln.

Schlussbemerkungen

Die gastgewerblichen Organisationen sind so stark wie ihr schwächstes Glied. Mögen sich daher alle verantwortungsbewussten Kräfte zusammenfinden, Arbeitgeber und Arbeitnehmer, und der rührigen Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe ihre Unterstützung leihen im Interesse einer wirtschaftlich gesunden und sozial gerechten Entwicklung der Dienstleistungsbetriebe und -berufe, unter der Devise: «Wirtschaftlich denken, sozial handeln.» M. Tröndle, a. Rektor, Luzern

La pénurie de personnel aurait-elle disparu?

L'Union syndicale suisse va entreprendre des démarches auprès du Conseil fédéral pour qu'il use de la faculté qui lui est conférée par la loi de réduire de 46 à 45 heures, dès le 1er janvier 1968, la durée hebdomadaire du travail du personnel des entreprises industrielles, du personnel de bureau, du personnel technique et des autres employés, y compris le personnel de vente des grandes entreprises du commerce de détail.

La loi sur le travail, entrée en vigueur le 1er janvier 1966, est parfaitement claire. Son article 9, al. 2, prévoit que le Conseil fédéral peut effectivement réduire la durée hebdomadaire du travail à partir du début de 1968 «si la situation économique, en particulier du marché du travail, et le degré de surpopulation étrangère l'autorisent». En demandant que le Conseil fédéral fasse usage de cette compétence, l'Union syndicale admet donc que ces deux conditions sont actuellement remplies. A son avis, la pénurie de main-d'œuvre a disparu et la réduction des horaires n'aurait aucune répercussion fâcheuse sur l'économie générale du pays. Il serait facile de compenser les heures ainsi perdues en puisant dans les abondantes réserves de personnel, sans recourir pour autant à un surcroît de travailleurs étrangers!

La hausse du niveau de la modifie vie consommation

L'amélioration des conditions matérielles de vastes cercles de la population n'est pas seulement décelable grâce à des comparaisons de salaires, de prix et de pouvoir d'achat. Les comptes de ménage des familles de salariés, que publie annuellement l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, montrent également d'une façon extrêmement nette une amélioration continue des conditions de vie et des conditions de consommation.

Alors que les revenus augmentent, il est ainsi très significatif de constater que la part des dépenses destinées à l'acquisition de produits alimentaires dans les dépenses totales de consommation diminue, tandis que s'accroît la part des dépenses non indispensables à l'existence. D'après les statistiques de l'OFIAMT, les dépenses d'alimentation des ménages d'ouvriers sont tombées de 44,1% des dépenses totales qu'elles représentaient en 1912 et de 32,9% en 1936/37 à 28,9% en 1960 et à 25,9% en 1965. En ce qui concerne les ménages d'employés, les dépenses d'alimentation correspondaient, avant les deux guerres mondiales, à 36,5% et à 24,8% respectivement des dépenses totales, alors que ce pourcentage était tombé à 23,3% en 1960 et à 20,9% en 1965.

L'augmentation des revenus n'entraîne pas seulement une diminution de la part des dépenses d'alimentation, mais provoque aussi, parallèlement, une profonde modification des habitudes de consommation. On constate ainsi que, si la consommation des produits alimentaires traditionnels est en baisse, les produits nouveaux, meilleurs mais souvent plus chers, font, en revanche, l'objet d'une demande grandissante. Entre 1936/37 et 1965, et si l'on considère l'ensemble des familles d'ouvriers et d'employés, la consommation moyenne de lait par famille et par année est tombée de 753 à 439 litres, tandis que la consommation de fromage passait de 19 à 27 kilos. En ce qui concerne le beurre, sa consommation a oscillé entre 21 et 24 kilos, mais n'a pas augmenté de façon durable, ce qui doit être attribué, d'une part à des augmentations de prix assez considérables et, d'autre part, à l'apparition sur le marché de certains produits de remplacement tels que les graisses végétales. En

fait, la consommation d'huiles et de graisses végétales s'est accrue de 23 à 29 kilos.

En ce qui a trait aux produits de boucherie, la consommation de viande en général (bœuf, veau, porc) est restée stationnaire: environ 50 kilos en 1936/37 comme en 1965. En revanche, la consommation de volaille s'est accrue d'une façon frappante, puisqu'il y a trente ans, elle n'était guère accessible à un grand nombre de ménages (2,3 kilos en 1936/37), alors qu'aujourd'hui on la trouve maintenant pour ainsi dire sur toutes les tables (10,3 kilos en 1965). Il n'est cependant pas contestable que la forte baisse du prix de la volaille survenue ces dernières décennies a considérablement influé sur cette évolution. La consommation de pommes de terre et de pain a fortement diminué, de 197 à 172 et de 241 à 166 kilos respectivement. Cette désaffection envers ces deux denrées parmi les plus traditionnelles a été assez brutale, car l'on constate que c'est surtout au cours des dix dernières années qu'elle a eu lieu. Il convient néanmoins de remarquer que les dépenses de pâtisseries, qui ne représentaient en 1936/37 que les deux-tiers des dépenses de pain, en représentent actuellement le double.

Une autre indication extrêmement significative sur l'amélioration des conditions matérielles des ménages d'ouvriers et d'employés est fournie par le fort accroissement de la consommation de fruits exotiques, qui, de 37 kilos qu'elle était en moyenne en 1936/37, est passée à 66 kilos en 1965 et même à 100 kilos en 1965. Dans le même ordre d'idées, la consommation de chocolat et la consommation de miel progressaient, dans la période 1936/1965, de 5,2 kilos à 11 kilos et de 1,3 à 2,7 kilos respectivement, tandis que le groupe café, thé, cacao passait de 13,6 à 16,2 kilos.

Il faut mentionner, en dernier lieu, que les dépenses de restaurant des ménages d'ouvriers et d'employés, qui représentaient en 1963 les 3,4% des dépenses totales d'alimentation, en ont représenté en 1965 les 5,7%. Cet accroissement considérable constitue déjà, à lui seul, un indice suffisant de l'augmentation générale du niveau de vie. IAM

Die Berge fordern ihre Opfer

Das beweist die Statistik der Bergunfälle, welche alljährlich durch den Schweizerischen Alpen-Club (SAC) publiziert wird. Für das Jahr 1966 wurden insgesamt 114 Unfälle registriert, denen 136 Menschen zum Opfer fielen. Die entsprechenden Zahlen für 1965 lauten: 102 Unfälle mit 115 Toten, so dass also eine Zunahme der tödlich verlaufenen Bergunfälle feststellbar ist.

Als die vier schwersten Unfälle werden erwähnt: 12. April: Drei Österreicher werden im Aufstieg vom Rottalattel zum Jungfrauplatz von einer Lawine ins Rottal hinuntergefegt;

26. Juli: Vier Bergsteiger, von denen drei der SAC-Jugendorganisation angehören, werden ebenfalls an der Jungfrau vom Schicksal ereilt. Die beiden Zweierpartien hatten sich in der Rottalhütte zusammengeschlossen. Als sie am Sonntagabend nicht nach Hause zurückkehrten, wurde sofort Alarm ausgelöst. Erst eine Woche später wurden die vier jungen Leute auf dem Hochfirn ertrunken gefunden;

14. August: Eine Seilbahn von drei Bernern stürzt am Mönchsollen rund 500 m tief ab. Wer oder was den Sturz ausgelöst hatte, war nicht festzustellen, obschon die Tragödie von der Kleinen Scheidegg aus beobachtet wurde;

3. November: Drei Arbeiter werden an einem Stollenfenster der Staumauer am Lukmanierpass von einer Lawine erfasst und zugegedet. Sie konnten nur noch als Leichen geborgen werden.

Mit jeder ernsthaften Bergtour ist unzweifelhaft ein Risiko verbunden, das nicht so sehr subjektiv, sondern zumeist objektiv begründet ist — Lawine, Stein Schlag, Ausbrechen eines Griffes, Witterungsunbill usw. Dennoch lässt sich sagen, dass ein guter Teil der Unfälle vermeidbar wäre. In diesem Zusammenhang darf vor allem auf zwei Empfehlungen hingewiesen werden: In jedem Bergdorf, von Kurortszentren ganz zu schweigen, finden sich berg- und wetterkundige Leute, welche über die einzelnen Aufstiegsrouten und ihre besonderen Gefahren Aufschluss geben können.

Zahlreiche Unfälle sind immer wieder auf mangelnde Information zurückzuführen, wofür die Touristen selbst die Verantwortung tragen.

Führerlose Hochtouren bedeuten immer ein wesentlich erhöhtes Risiko. Selbst geübte und erfahrene Hochtouristen sind Gefahren ausgesetzt, denen ein Berufsbergführer in den allermeisten Fällen zu begegnen weiss.

Die Tarife der patentierten Bergführer liegen in angemessenen Grenzen. Ausserdem werden insbesondere in grösseren Kurortgebieten Hochtourern unter Begleitung von Bergführern organisiert, welche lediglich mit einem proportional bescheidenen Kostenteil verbunden sind. Auch der SAC und seine Jugendorganisationen befassen sich mit der Vorbereitung und Durchführung von Bergtouren und Clubwochen, wobei der Kostenanteil für die Bergführer und eventuell mitengagierten Lastenträger verhältnismässig bescheiden ist.

Als Auskunftsstelle für die mit Bergwanderungen und Touren verbundenen Fragen amten die Reise- und Verkehrsbüros sowie zahlreiche Kurortvereine. In den meisten Fällen ist aber auch der einzelne Hotelier oder Gastwirt in der Lage, den zuverlässigen und verantwortungsbewussten Berater zu spielen. WS

65. 66. 10. 20

jetzt

HIMBEER- oder CASSISJUS

Aus einheimischen, hocharomatischen Beeren. Eine Bereicherung in Ihrem Menü. Packungen à 800 g

FINDUS

Tiefkühlprodukte
FINDUS AG, 8310 Kemptalp
Kühhilhaus Tel. 051 / 25 87 06

«Benützt den Flughafen Basel-Mülhausen!»

Der Swissair-Direktor H. Sommer hatte sich für seine Pressekonferenz mit Berichterstattung über das erste Halbjahr 1967 bei dem sommerlich heissen Wetter etwas besonderes einfallen lassen. Per Swissair-Car wurden die Vertreter der Basler Zeitungen nach Hochwald, hinter dem Gempen, zum neuerrichteten Jura Country Club gebracht, ganz in die Nähe eines wichtigen Positionspunktes in der Luftstrasse G 4, der in der Fliegersprache HOC 378 genannt wird. Alle Flugzeuge nach Zürich und in umgekehrter Richtung müssen diesen Punkt überfliegen. Hier erhalten sie von der Flugsicherung Basel-Mülhausen die Weisungen für die Landemanöver. Täglich passieren 100 bis 140 Flugzeuge dieses Funkfeuer, das 1953 in Betrieb genommen wurde.

In dem gemütlichen Gesellschaftsraum dieses mit Schwimmbassin, Tennisplätzen und Boccia-Bahn umgebenen Clubhauses orientierte Direktor Sommer über die Leistungen und Erfolge der Swissair auf dem Platze Basel-Mülhausen. 80-85% aller Ankünfte und Abflüge auf diesem Flugplatz gehen auf das Konto der Swissair, inbegriffen die Leistungen der Balair, die im Auftrage der ersten Kurzstrecken fliegt.

80 000 Passagiere sind das Ergebnis des ersten Halbjahres 1967 - 44% mehr als in der Vorjahresperiode und sogar 76% mehr als in derselben Zeitspanne 1965. Auch die umgeschlagene Fracht, die dieses erste Halbjahr 1700 Tonnen ausmachte, erhöhte sich um 18% gegenüber dem Vorjahr und sogar um 87% gegenüber den ersten 6 Monaten 1965. Die beförderte Post hat leicht zugenommen - 211 Tonnen gegenüber 207 Tonnen im letzten Jahr.

Die Zahl der mit der Swissair von Basel ins Ausland fliegenden Passagiere betraf im ersten Halbjahr 1967 mehr als 15 000, 37% mehr als 1966, während aus dem Ausland mehr als 17 000 gegenüber 14 700 in derselben Zeit 1966 den Flughafen Basel-Mülhausen benützten. Wahrlich eine steile Entwicklung!

Dank dem Einsatz eines Jet-Flugzeuges hat der Luftverkehr auf der Strecke Basel-Paris und Paris-Basel eine starke Steigerung erfahren. Auf der Linie Basel-London nahm die Besetzung sogar um 56%, d. h. von 2900 auf 4500 Passagiere zu. Der Nachtkurs Basel-Manchester blieb unverändert, während sich in der Gegenrichtung die Durchschnittsbesetzung von 17 auf 29 Fluggäste erhöhte. - Den englischen Devisenrestriktionen wird die rückläufige Besetzung der Nachtlinien London-Basel-London zugesprochen, denn laut Statistischem Amt sind die Ankünfte der Engländer dieses Jahr im schweizerischen Massstab im Mai und Juni um 33,4%, resp. um 26,8% zurückgefallen.

Die Benützung der Strecken Frankfurt-Basel-Frankfurt zeigt eine leichte Zunahme. Direktor Sommer glaubt, dass die breitere Kenntnis in den Basler Handels- und Industriekreisen der Tatsache, dass sich Reisende aus Basel und dessen Einzugsgebiet bei Benützung der Swissair-Kurse in Düsseldorf fast zehn Stunden und in Frankfurt a. M. über elf Stunden

aufhalten können ohne übernachten zu müssen, eine noch bessere Ausnützung dieser Linien garantieren würde. Auch auf den Strecken zwischen Basel, Wien und Rom erhofft die Swissair in nächster Zeit eine Zunahme. Zur Belebung dieser Ziele sollen sehr günstige dreitägige Wochenend-Arrangements beitragen.

Was die innerschweizerischen Abschnitte anbetrifft, im besonderen die 7 täglichen Kurse Basel-Zürich und die 3 täglichen Kurse zurück, so kann ein Erfolg von 40% resp. 68% ausgewiesen werden. Basel-Genf verzeichnet sogar eine Steigerung im ersten Semester 1967 gegenüber dem Vorjahr um 93% und 56% in der umgekehrten Richtung, obwohl diese Flüge vorläufig noch sehr schwach besetzt sind.

Eine Neuerung stellt das Swissair-Abonnement für Flüge innerhalb der Schweiz dar, das nun die Möglichkeit des Austausches von Swissair-Flugscheinen mit Erstklass-Fahrkarten der SBB vorsieht.

Trotz einiger dunkler Wolken am Verkehrshorizont kann die Swissair Basel mit dem Ergebnis des 1. Halbjahres 1967 sehr zufrieden sein und berechnete Hoffnungen für die Zukunft des Verkehrs auf dem mit einem neuen Stationsgebäude versehenen Flugplatz Basel-Mülhausen hegen.

Y a-t-il lieu d'être pessimiste ?

Le sort des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat et des métiers, ne va pas sans inquiéter ceux qui se préoccupent de l'évolution de notre économie au moment où les grands magasins et les grands établissements prennent une importance toujours plus marquée.

On lira donc avec intérêt les constatations suivantes de M. O. Fischer, directeur de l'USAM qui insiste sur la nécessité de former des chefs d'entreprise indépendants, capables de s'adapter à la nouvelle situation et sur les efforts de l'USAM pour atteindre ce but.

Rappelons à ce propos que la SSH a, elle aussi, effectué un magnifique travail dans ce sens, travail qui a été concrétisé par notre propre «Séminaire pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration», dont les premiers cours ont été couronnés d'un plein succès.

M. O. Fischer constate qu'«au siècle dernier déjà, mais surtout depuis quelques décennies, certains ont prédit avec inquiétude dans les milieux des arts et métiers, comme à l'extérieur, le dépeuplement plus ou moins total et la supplantation des petites et moyennes entreprises par les grandes». Aujourd'hui ce pessimisme est toujours latent et il représente un ennemi psychologique qui ne faut pas prendre à la légère car il décourage nos chefs d'entreprise.

Y a-t-il vraiment lieu d'être pessimiste? Et si exact que l'économie des arts et métiers subit un grand changement de structures. Mais on ne peut, compte

Alt Generaldirektor Gustav Pinösch-Gredig 85 Jahre alt

Am 26. Juli durfte alt Generaldirektor Gustav Pinösch-Gredig in seinem schönen Heim «Muotta Granda», das sich in wunderschöner Lage, hoch über dem prächtigen Wiesen- und Gartenplateau der Hotel-Paläste von Vulpera, befindet, seinen 85. Geburtstag feiern. Zeitlebens hat er seine ganze Kraft der Hotellerie gewidmet. Nach dem Tode seines Vaters, Duri Pinösch, dem Pionier und Gründer der weltberühmten Hotelunternehmungen des Kurortes Vulpera, wurde ihm im Jahre 1921 die Generaldirektion übertragen, welchen Posten er bis zum Jahre 1949, während den schweren Krisen- und Kriegsjahren, mit unermüdlichem Fleiss und Ausdauer versah. Zusammen mit seiner tüchtigen Lebensgefährtin, Frau Margarita, geborene Gredig, ist es ihm gelungen, trotz allen Hindernissen das bedeutende Unternehmen zu neuer Blüte und Ansehen zu bringen.

Mit besonderer Genugtuung durfte Gustav Pinösch nach seinem Rücktritt als Generaldirektor die Nachfolge seinem Sohn Adolf übergeben, der mit seiner Frau Silvia, geborene Gredig, das grosse Unternehmen ganz im Sinne seines Vaters weiterführte. Als Delegierter des Verwaltungsrates nimmt Gustav Pinösch heute noch regen Anteil an den Geschehnissen betreffend sein Lebenswerk, und er darf mit seiner lieben Gemahlin im wohlverdienten Ruhestand sich aufrecht über dessen Blüten freuen. Dank seiner reichen Erfahrung und Fachkenntnisse wurde Herr Pinösch von vielen Hotels und verwandten Betrieben des Engadins in den Verwaltungsrat berufen, wo seine kluge Beurteilung der sich stellenden Probleme sehr



Wir wünschen ihm und seiner liebenswürdigen «Duonna Margarita» den wohlverdienten, sonnigen Lebensabend bei bester Gesundheit und Zufriedenheit.

tenu de l'ensemble, parler jusqu'à présent d'une supplantation ou d'un dépeuplement. Aujourd'hui encore la grande majorité des entreprises des arts et métiers est constituée par des métiers de première importance, c'est-à-dire des professions qui représentent l'élément essentiel de leur branche économique. Les longues années de haute conjoncture ont au contraire contribué à consolider les arts et métiers.

Les facteurs prédominants qui dans l'avenir immédiat orienteront l'évolution de l'économie ont été définis comme suit par M. O. Fischer:

— L'objectif principal de l'entreprise est aujourd'hui d'augmenter sa productivité et d'améliorer ses services, ceci dans le cadre d'une accélération et d'une diversification constantes du progrès technique qui oblige le chef d'entreprise indépendant à être toujours à la pointe des innovations.

— Le chiffre d'affaires de l'entreprise est de plus en plus sujet à de grandes variations en raison de l'augmentation de l'importance relative des coûts fixes.

— Le consommateur s'attache plus qu'auparavant à

découvrir la transparence du marché. Ses exigences augmentent. Il en résulte une pression constante vers un élargissement des marchés et un accroissement de la concurrence qui favorisent les grandes concentrations.

— Le secteur des services se développe et porte l'accent sur les services individuels, tandis que le prix du personnel augmente.

Convaincus que ces facteurs de l'évolution n'agissent pas à leur détriment, les arts et métiers suisses suivent une politique animée par l'objectif «de maintenir un nombre aussi élevé que possible d'entreprises des arts et métiers saines et productives, ceci quelle que soit leur taille ou leur importance, et promouvoir leur développement» (O. Fischer). Or l'avenir des arts et métiers se joue sur le front de l'économie et des marchés.

Il s'agit donc de reconnaître les exigences que pose aux chefs d'entreprise indépendants l'économie moderne et future et rendre ceux-ci capables de mener bataille et de prendre les options qui s'imposent.

LIQUEURS
BOLS
ET GINS

Ballantine's
SCOTCH WHISKY

OLD FORESTER
BOURBON WHISKY

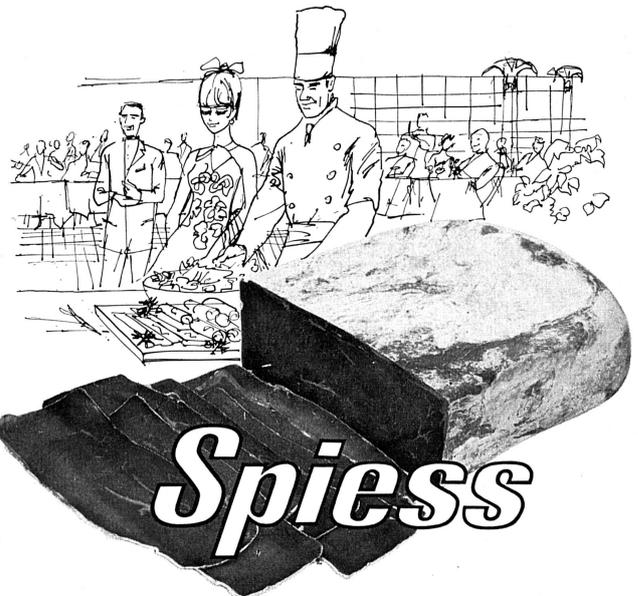
OEHNINGER S.A.

CHAMPAGNE
LONDON DRY GIN
POMMERY
SQUIRES

COGNAC
Bisquit

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

Erstklassig... das mundet Ihren Gästen



Bündnerfleisch	Fr. 22.70	Salami «Calanda»	Fr. 11.20
Bündner Rohschinken	Fr. 19.70	Modell Schinken	Fr. 11.70
Bündner Rohspeck	Fr. 11.—	Press Schinken	Fr. 10.—
Salami «Spieß»	Fr. 14.70	Mortadella	Fr. 6.20
Salami «Nostrano»	Fr. 14.70	Schinkenmortadella	Fr. 6.60



ALBERT SPIESS & CO., SCHIERS

Grossmetzgerei und Fleischwarenfabrik
Telefon (081) 53 14 53, Telex 7 41 70

Filialen in: Arosa, Davos, St. Moritz, Klosters, Klosters Dorf, Küblis, Jenaz, Truns, Lugano, Bad Ragaz.

Un bilan de l'économie automobile et routière

Plus de 1,6 million de véhicules à moteur de toutes catégories sont immatriculés en Suisse et environ 150 000 permis de conduire sont délivrés chaque année aux nouveaux conducteurs. Telles sont déjà deux données puisées dans le rapport de gestion de la Fédération routière suisse (FRS), qui vient de tenir son assemblée générale annuelle à Genève. Cet effectif doublera probablement d'ici dix ans où la Suisse comptera plus de 2 millions de véhicules à quatre roues. Un aménagement satisfaisant et rapide du réseau routier est la conséquence logique de cette perspective. La fiscalité automobile devrait permettre de financer les infrastructures nécessaires sans recourir à de nouvelles charges. C'est plus de 1,5 milliard de francs que les automobilistes payent déjà aujourd'hui à l'Etat en taxes, émoulements et impôts divers. Une conception d'ensemble pour le financement des constructions routières, de l'entretien et de l'exploitation des routes nationales doit être recherchée en corrigeant aussi l'affectation de certaines ressources. Par exemple, la suppression des commissions de perception — qui grèvent d'une manière exorbitante le produit des droits sur les carburants et de la surtaxe — procurerait au fonds routier plus de 40 millions de francs supplémentaires par année.

La politique des transports mérite aussi d'être suivie en fonction d'une conception globale et non

plus selon des considérations arbitraires. Le rapport de la FRS insiste également sur une coordination encore intensifiée dans le domaine de la sécurité routière. Ce panorama de l'économie automobile comprend aussi des données très intéressantes sur l'approvisionnement et sur la consommation de carburants, l'activité des raffineries, la lutte contre la pollution de l'eau et de l'air, les importations de véhicules, le tourisme automobile — désormais plus de 30 millions de véhicules étrangers entrent temporairement en Suisse — ainsi que sur des nouvelles dispositions du code de la route (amendes perçues sur place, signalisation et police des autoroutes, etc.). La révision des conventions internationales de 1949 sur les règles de la circulation et la signalisation routière fera l'objet d'une conférence mondiale, à Vienne, au printemps 1968.

Ce rapport contient une carte sur l'état, en juin 1967, des travaux de construction des routes nationales. Un tableau suggestif permet en outre d'avoir une vue d'ensemble des 14 routes nationales subdivisées en tronçons en exploitation et en construction ou dont les projets généraux ou les longueurs prévues sont fixées. Une dernière partie est consacrée à diverses statistiques. Ce rapport peut être obtenu au Secrétariat général de la FRS, Schwanengasse 3, 3001 Berne.

Les accidents d'avion durant l'année écoulée

Dans son rapport sur les transports aériens en 1966, l'Organisation de l'aviation civile internationale, connue aussi sous son sigle OACI, relève que la tendance à l'amélioration que marquait depuis longtemps le bilan de sécurité des services aériens réguliers du monde (internationaux et intérieurs) s'est inversée, en 1966.

Pour la première fois depuis 1960, le nombre de tués pour 100 millions de passagers-kilomètres est passé de 0,35 en 1965, à 0,40 en 1966, et le nombre absolu de passagers tués est passé de 684 à 908 (ces chiffres ne sont pas encore définitifs, mais il est peu probable qu'ils s'éloignent de plus de 1 ou 2% de la réalité).

Tout porte à croire, cependant, que cette augmentation du taux des accidents est un phénomène temporaire dû à un certain nombre d'accidents graves, mais fortuits, survenus à des aéronefs relativement gros qui avaient des coefficients de chargement particulièrement élevés.

D'après les statistiques, il semble que, pendant la présente décennie, le nombre total des passagers tués dans des accidents survenus aux services aériens réguliers du monde devrait être en moyenne d'environ 750 par an sans s'écarter de plus de 200 de cette moyenne au cours d'une année quelconque. Puisque la moyenne de la décennie précédente, de 1950 à 1959, était d'environ 450 par an, il semble que le total marque une tendance à l'augmentation, bien qu'en 1964 et en 1965, il ait paru se stabiliser.

Nouvelles de Benelux

A propos de vacances... souvenirs du passé!

(De notre correspondant)

Le printemps a jeté les premières fleurs dans les gazons reverdis. Les cerisiers et les pommiers écartent de blanc et de rose, partout, dans les vergers. C'est le moment où l'on songe déjà à de nouvelles vacances, après les premiers essais de Pâques et de Pentecôte!

A cette occasion, égrénonnons quelques souvenirs d'un passé tout proche. Il y a quelque temps encore, prendre des vacances signifiait que le bénéficiaire de ces loisirs était un heureux mortel appartenant à une classe privilégiée. Un voyage était une véritable expédition, tandis qu'aujourd'hui, aller dans la lune n'est plus qu'une question de temps...

En 1830, il fallait compter cinq jours pour se rendre de Paris à Lyon. Il était plus facile de s'y rendre à cheval. Bienôt une nouvelle invention — le chemin de fer — fit de rapides progrès. Napoléon III parcourait, en train, la distance de Marseille à Paris, en 1855, à une vitesse relativement grande. Les lignes de chemins de fer poussaient comme des champignons, tant l'engouement était grand pour ce genre de transport. Chacun désirait voyager en train — après la période d'adaptation, bien entendu — malgré les recommandations alarmantes des médecins: «Attention! Attention! disaient-ils, la danse de Saint-Guy vous guette! Les trépidations sont mauvaises pour la vue; les paysages défilent trop vite...» On ne les écoutait pas.

En 1867, un jeune ingénieur belge, Georges Nagelmackers, fit un voyage en Amérique. Rien de bien surprenant dans ce fait. Il fut étonné par les wagons-dortoirs qui permettaient le voyage de nuit, dans des lits séparés par des rideaux. Il chercha des détails. Revenu dans son pays, il fit des plans montrant de petits cabines munies de toilettes, d'une cuisine, de chaudières... et d'un grille-pain. La Compagnie internationale des Wagons-Lits était née et elle commença sa longue et belle carrière, en 1876. Le premier Orient-Express partit à la conquête de terres nouvelles en 1883. Les premiers voyageurs s'inspiraient peut-être des conseils que leur donnait Eugène Chapus, en 1870, dans le «Journal des Modes» sur la meilleure façon de voyager: «Avant de choisir sa place, s'orienter de manière à éviter le soleil. Quand on suit une ligne longitudinale, il convient de se mettre à droite pendant la première partie du trajet et à gauche pendant la seconde moitié. Ne montez en voiture que muni d'un grand écarteur «Défense de fumer» que vous accrocherez dans votre compartiment. Le fumeur est généralement d'une intolérable indiscretion...» (Rien n'a changé actuellement, n'est-ce pas?) Ainsi qu'on le voit, les voyages en trains de

Si l'on considère que les avions à turboréacteurs comptent maintenant pour près de 80 pour-cent du total des passagers-kilomètres réalisés par les services aériens réguliers, alors qu'ils ne comptent que pour le quart des accidents où il y a eu des tués et pour la moitié environ du nombre total de passagers tués, on est amené à conclure que leur bilan de sécurité est excellent.

Toutefois, pour établir des comparaisons entre différents types d'aéronefs, il faut tenir compte du fait que les avions à moteurs alternatifs ne sont plus guère utilisés que sur des étapes courtes et moyennes, de sorte qu'ils font beaucoup plus d'atterrissages que les avions à turboréacteurs ou à turbopropellers pour parcourir une distance donnée.

«Les chiffres provisoires pour les transports non réguliers accusent une diminution très nette du nombre d'accidents mortels. De 12 en 1965, ce nombre est passé à 6 en 1966. Cette amélioration est particulièrement méritoire si l'on considère l'essor qu'ont pris, en Europe, les vols d'affrètement pour voyages à forfait.»

Environ 28 pour-cent de ces avions étaient à réaction, 20 pour-cent à turbopropellers et 52 pour-cent à moteurs alternatifs. Il est intéressant de noter que les bimoteurs à pistons (dont la moitié environ sont des «DC-3») représentent encore un tiers du parc aérien mondial. Cependant, les 3000 et quelques avions à moteurs alternatifs en service ne constituent qu'environ 9 pour-cent de la capacité totale offerte.

vacances d'autrefois étaient pleins de pièges... Les touristes des classes supérieures pouvaient se payer un repas au wagon-restaurant, tandis que ceux de troisième classe emportaient leurs vivres avec eux...

Il est évident qu'en 1835, le premier train demandait une première gare. Cela va de soi! On voulait cette gare au centre même de Bruxelles. Du coup, il s'en présenta deux! La gare de l'Allée Verte et celle du Midi. Les choses allèrent rapidement à cette époque. Qu'on en juge. En 1841, le 28 septembre, on posait, en même temps, la tête pierre d'une troisième gare, celle du Nord et on inaugura la Jonction. Oh! il s'agissait d'une toute petite jonction, aimable à souhait, où le train empruntait les rues de Bruxelles à toute petite vitesse, afin de ne pas écraser le bonhomme qui, portant une lanterne et secouant une cloche, courait devant le convoi pour avertir les piétons et les calèches de se garer. Il fallut quatorze ans pour renoncer à ce qu'il y avait d'exaltant dans la découverte de la nouveauté. En 1855, les Bruxellois entendirent parler d'une ligne surélevée entre le Fossé-aux-Loups et le Marché-aux-Poulets, au centre de la ville, avec une station centrale pour «voyageurs, postes et télégraphes», comme le disait une pancarte. Il y eut, ensuite, de nombreux projets qu'une commission, bien entendu, examinait avec un grand soin, mais aussi avec une sage lenteur. Combien de fois furent-ils rectifiés, changés, rejetés, aménagés, acceptés à nouveau avec des modifications sans nombre. A la même époque, le voûtement de la Senne était commencé ce qui permit la création des boulevards centraux. Poches, pelles firent du centre de la ville un gigantesque chantier. Il n'y avait pas de bulldozers à ce moment-là, mais maintenant que nous en avons, rien n'est changé. On creuse aujourd'hui pour établir un métropolitain! 1895, 1897, 1901. Les années passèrent... on touche presque au but! Il suffisait d'incorporer à ces projets, celui d'un ingénieur, Brunel dans un plan d'ensemble. Tout est prêt en 1911. Les expropriations sont terminées. Le terrain depuis la Chapelle jusqu'au boulevard du Midi fut de nouveau creusé, éventré, élevé, surbaissé, couronné d'un viaduc et d'un pont métallique. A la Chambre, on interpellait. Au Conseil communal, aussi. On était pour ou contre la Jonction. Pendant ce temps, les ouvriers continuaient leurs travaux jusqu'en août 1914. La première guerre mondiale interrompit les discussions. Et la Jonction aussi! Après 1918, les pourparlers reprirent de plus belle. Et en 1935, une forte majorité se prononça pour l'achèvement des travaux. Mais, les experts n'étaient pas d'accord sur l'emplacement de la gare. Toutes

Eine neue Attraktion in Grindelwald

Die Luftseilbahn Grindelwald-Pfingstegg

Mit der unter Mitwirkung der Musikgesellschaft festlich eingeweihten Luftseilbahn Grindelwald-Pfingstegg hat das Gletscherdorf eine seit Jahren geplante neue Attraktion erhalten, zu der die Initianten am glanzvollen 19. Juli 1967 mehrfach beglückwünscht worden sind: von Gemeindepräsident und Grossrat Chr. Brawand, Kurvereinspräsident H. R. Stettler, Betriebsleiter R. Rudin von der Sesselbahn Grindelwald-First, Skiklub-Vereiner Ad. Burgener, Pfarrer W. Lempen und sogar vom kantonalen Volkswirtschaftsdirektor, Regierungsrat Dr. H. Tschumi, der die Pfingstegg vor dreissig Jahren als praktizierender Tierarzt erstiegen hatte.

Die Pfingstegg, 1391 m ü. M., ein altbekannter Aussichtspunkt am Mettenberg, lässt sich nun von der in Dorfnähe gelegenen Talstation der neuen Luftseilbahn in wenig mehr als drei Minuten Fahrzeit erreichen, wobei auf 1046 m Länge ein Höhenunterschied von 361 m überwunden wird. Die mit einem Gesamtaufwand von 2,1 Millionen Fr. erstellte Luftseilbahn (Habegger-Thun/BBC) verkehrt mit zwei je 35 Personen fassenden Kabinen.

Laut Rudolf Rubi ist die Pfingstegg als idealer Ausguck schon früh von den Talbewohnern entdeckt worden; sie war sonnigeres Spiel- und Festplatz, wo sich Sennen, Wildheuer und Jäger mit den Dorfleuten trafen und beim Schwingen, Steinwerfen, Tanzen und Alpbornblasen sich ihrer Bergheimat erfreuten. Die Aussicht von der Terrasse des gediegen erweiterten Bergrestaurants Pfingstegg umfasst den ganzen grossen Talgrund von Grindelwald — Grün in Grün — und reicht von der Kleinen zur Grossen Scheidegg, wo rechts die gewaltige Felsbastion des ertümlichen Wetterhorns aufragt. Nach Vollendung

sortes de propositions furent émises qu'il serait oiseux de noter ici. On eut la sagesse de s'en tenir au projet Brunel, du fait qu'une grande partie des travaux étaient déjà exécutés. Et l'on besogna tant et si bien que, malgré la seconde guerre mondiale, les chantiers restèrent en activité. Bruxelles possède aujourd'hui une gare centrale, bien conçue, moderne,

Aus der Weltspresse:

«Rettet Italien»

sid. Über die aufsehenerregende Ausstellung «Italia da salvare» (Rettet Italien), die gegenwärtig im Palazzo Reale von Mailand zu sehen ist, und die noch in zwanzig andern italienischen Städten sowie im Ausland gezeigt werden soll, schreibt die «Frankfurter Allgemeine» unter anderem:

«Empört und schmerzlich beklommen verlässt man die Ausstellung. Was man bei Reisen kreuz und quer durch Italien von Jahr zu Jahr häufiger als bedrückende und verstimmende Einzelbeispiele konstataren konnte, wird hier in vierhundert Fotografien — die nur eine Auswahl aus 25 000 vorhandenen Fotos sind — zur komplexen Vision eines Landes, das seine jahrtausendalten Kulturgüter und die Landschaften durch Indifferenz und Willkür ruiniert. Kirchen des 12., 13., 14. und 15. Jahrhunderts, in denen Auto-reparaturwerkstätten, Hühnerställe, Weinkeller oder chemische Laboratorien untergebracht sind; die letzten Fresken und Reliefs an den Wänden verkommen unbeachtet, Pinienwälder und einst blühende Landstriche: verwüstet vom Smog der Industrien oder vom wütigen Aufbau von «Ferienparadiesen» (in deren Preis der intakte schattenspendende Pinienwald unbegriffen war). Beispiele von Genua, Viareggio, Capo Nero: einst herrinrend schöne Küstenpanoramen, heute verhöhlet durch riesige Zementkästen, zehn- und mehrstöckige Wohnblöcke — von den über vier-tausendfünfhundert Kilometer italienischer Küste ist mehr als die Hälfte verschandelt, weil niemand Einspruch erhob, als geschäftstüchtige Spekulanten mit den vielen Wohnungen «inklusive Meerblick» ihr Schäfchen ins Trockene brachten. In den vier Nationalparks (Stelvio, Gran Paradiso, Abruzzens und Circeo)-stehen gross Schilder «Hier sind Parzellen zu verkaufen»; die als Reservoir der Fauna und Flora, die andernorts im Aussterben begriffen ist, gedachten Landesteile werden bedenkenlos durch Grundstückmakler, Jäger und Ignoranten aller Art zerstört.

Das gleiche geschieht in den archäologischen Zonen: in Paestum z. B. ist die vorgeschriebene Distanz von 300 Metern zwischen Tempeln und neuen Bauten einfach auf 150 Meter vermindert; die Via Appia ist von eisernen Fernleitungsstrukturen überstärkt. Grosse Gebiete der einstigen Etrusker- und Römischer Siedlungen, in deren Boden noch wertvollstes historisches Gut verborgen ist, werden parzelliert: die Kräne der Baufirmen zerstören Millionenwerte, und was weil an die Oberfläche kommt, wandert unter der Hand an Antiquare aus aller Welt.

Historische Stadtzentren werden entwertet, weil jemand genügend Geld hat, sich nicht nur einen modernen Glaspalast zu bauen, sondern sich auch die Bauerlaubnis zu kaufen. Berühmt schöne Plätze des 13. bis 16. Jahrhunderts werden zu Parkplätzen abgewertet. In Kellern und Schuppen verkommen Kunstwerke aller Art von Milliardenwerten. Nicht einmal Listen existieren von diesen Schätzen aus Epochen, in denen Italien nicht nur der «Garten Europas», sondern auch das kulturelle Zentrum Europas war. Zerstörung der Wälder, mangelnde Aufforstung, unkluge Ausmerzungen von Sumpfgeländen — den «natürlichen Regulierungszentren der Gewässer» und «natürlichen wissenschaftlichen Laboratorien» — verursachen immer wieder die entsetzlichen Überschwemmungskatastrophen; Mensch, Tier und Pflanzen leiden unter der Verseuchung der Seen, Flüsse und der Luft, weil die in anderen Ländern längst gültigen Gesetze zur Unschädlichmachung der Abgase und Abwässer aus tausenderlei mehr oder weniger fadenscheinigen Gründen noch nicht beschlossen oder verwirklicht wurden. Das Beispiel von «Il Madonnone von Arezzo»



Die Luftseilbahn Grindelwald-Pfingstegg, 1391 m ü. M., überwindet in rund 3 Minuten einen Höhenunterschied von 361 m. — Blick auf Wetterhorn, 3701 m. (Foto E. Schudeli)

verschiedener, teils schon begehbarer Wanderwege wird die Pfingstegg ein lohnendes Exkursionszentrum für die Gebiete des Unteren und des Oberen Grindelwaldgletschers sein; im Winter ist sie Ausgangspunkt beliebter Skifahrten.

pratique reliant les réseaux du nord et du sud. Cette importante station enregistre, chaque jour, un bon millier de trains de voyageurs.

Cette histoire n'est pas terminée... Elle se modifie sans cesse. Chaque matin, elle recommence, diverse et multiple. L'histoire, en somme n'est-elle pas un perpétuel recommencement? Charles-A. Porret.

spricht Bände: das Foto von 1910 zeigt es noch in intakter Schönheit, jetzt ist es zu zwei Dritteln zerstört, zerstört wie so viele andere Bilder und Skulpturen, Villen des Palladio u. a., sowie Parks und Kastelle. Die Liste ist schier unendlich.»

Auslandschronik

Neues aus dem Berliner Fremdenverkehr

Nach den bisher für die ersten 4 Monate vorliegenden Angaben hat die Zahl der Übernachtungen in Westberliner Hotels und Pensionen gegenüber dem Vorjahr um 7,9 % zugenommen. Bei den Inländern beträgt die Zahl der Fremdenübernachtungen 6,5 % und bei den Ausländern 12,9 %. Besonders starke Steigerungsquoten sind im Reiseverkehr von Dänemark, Frankreich, Italien, Süd- und Mittelamerika sowie den USA zu verzeichnen. Auch die Kongressstätigkeit hat sich in Westberlin weiter aufwärts entwickelt, wie die nachstehenden Zahlen für das erste Halbjahr 1967 im Vergleich zum gleichen Zeitraum des Vorjahres zeigen:

	1966	1967
Teilnehmer	54 054	68 875
Tagungen	344	404

Das Verkehrsamt Berlin hat in der vergangenen Woche seine Werbemaassnahmen besonders auf Schweden, Dänemark, Grossbritannien, Holland und Westdeutschland konzentriert, um die erforderliche Voraussetzung zu schaffen, dass das für den Winter in Verbindung mit dem neuen Berlin-Bummelpass geplante Berlin-Arrangement von in- und ausländischen Reisebüros, von den Automobilclubs, von den Dänischen- und Schwedischen Staatsbahnen sowie von der Deutschen Bundesbahn angeboten wird. Durch Vermittlung der Deutschen Zentrale für Fremdenverkehr haben in den vergangenen Wochen Reisebürofachleute aus Australien, Nordamerika, Japan, Kanada, Portugal und Brasilien Berlin besucht, um an Ort und Stelle die Möglichkeiten für eine verstärkte Berlin-Buchung zu prüfen.

Gegen Ansteckung wegen Welttourismus

Die Weltgesundheits-Organisation «WHO» hat ein Regionalbüro für den westlichen Stillen Ozean in Manila auf den Philippinen. Das Büro gab jüngst einen Bericht heraus, der auf gesundheitliche Gefahren durch den internationalen Tourismus hinwies. Zwar gäbe es im Augenblick nur wenig, was auf einen Zusammenhang zwischen dem Tourismus und dem regelmässig vorkommenden Epidemien auf der ganzen Welt schliessen lassen könnte; immerhin könne man doch verzeichnen, Touristen hätten zu mindest die Pocken in bisher pockenfreie Gebiete übertragen.

Der zunehmende Touristenverkehr und die Luftverbindungen zwischen Ländern, die bisher keinen gegenseitigen Kontakt hatten, mache es noch weniger, eine internationale Quarantäne-Ordnung zu schaffen. Dabei handle es sich hauptsächlich um Ansteckungen durch gelbes Fieber, Pocken, Cholera und Pest.

Auch der Transport von Waren mit Flugzeugen schaffe Möglichkeiten der Verbreitung ansteckender Krankheiten in sich ein. Denken müsse man auch an Insekten, Ratten und Mäuse.

Seit Anfang April seien in Ostspakistan mindestens 1500 Menschen an den Pocken gestorben. In der gleichen Zeit verloren 460 Personen in Ostspakistan das Leben durch die Cholera. IVP

Chronique vaudoise

Lausanne-Plage

La plage de Bellèrive, à Lausanne-Ouchy, dont on a inauguré officiellement les installations nouvelles au milieu de juillet, peut être considérée réellement comme un modèle du genre. D'abord elle est grande, ce qui est un avantage par les belles journées d'été où près de 8000 personnes viennent se baigner. Elle compte 73 000 mètres carrés aménagés avec infiniement de goût par le grand architecte lausannois Marc Piccard; trois piscines sont à la disposition du public: la piscine olympique et son grand plongeur dont l'eau est entièrement renouvelée en onze heures, le grand bassin pour les non-nageurs, dont l'eau est filtrée en six heures, et la charmante piscine d'été où les enfants avec renouvellement total de l'eau toutes les trois heures et demie. En ces temps où l'on parle beaucoup de la pollution de l'eau de notre lac, on constate qu'à Lausanne toutes les précautions ont été prises.

Début de haute-saison

Comme à Lausanne, la saison d'été montreusienne est partie avec quelque retard cette année; c'est du moins ce que nous apprend une intéressante enquête faite par notre confrère «Le Journal de Montreux», qui attribue ce retard inquiétant en partie au temps de l'été et maussade qui a régné au mois de juin et qui n'incitait pas les touristes à séjourner. Ils passaient, restaient un jour et filaient sur l'Italie, l'Espagne ou le Sud de la France où, pensaient-ils, ils retrouveraient une chaleur plus accueillante. Le temps s'est heureusement arrangé par la suite et juillet a été très satisfaisant avec même des températures supérieures à la moyenne. Cependant, il faut se rendre à l'évidence: le nombre des nuitées a baissé dans une assez forte proportion.

Les raisons...

Elles sont d'ordre général. A part le temps, il y a l'instabilité politique qui empêche bien des gens de partir de chez eux; d'autre part l'Exposition de Montréal semble avoir retenu beaucoup d'Américains de l'autre côté de l'Atlantique. Quant aux Anglais, le fait de ne pouvoir emporter avec eux que 50 livres ne les incite guère à franchir la Manche. Et nos prix étant en général plus élevés ici que chez eux, le nombre des Anglais qui, jusqu'à présent, étaient les principaux clients de Montreux, a beaucoup diminué. Cette année, ils sont nettement dépassés par les Belges et les Allemands.

L'Office du tourisme des Diablerets dans ses meubles

L'Office du tourisme d'Ormont-Dessus, qui s'était installé depuis de nombreuses années dans un local mis à disposition à la gare de l'Aigle-Sépey-Diablerets, a ouvert ses portes la semaine dernière dans un beau chalet tout neuf, au centre de la station, entre la chapelle catholique et le Grand-Hôtel. L'Office dispose de deux grandes vitrines orientées au sud et à l'ouest. A côté de l'office, s'est ouverte également une agence de la Banque cantonale vaudoise assumant le service des changes.

Recensement

On a recensé l'an dernier dans le canton de Vaud 2889 établissements publics (+50), soit 688 hôtels de tous genres (+10), 148 pensions (-7), 1142 cafés-restaurants (+18), 374 tea-rooms (-17), 121 buvettes (+6), etc.

37 nouveaux établissements publics se sont ouverts et 37 projets ont été admis, sur 41. En cours d'année, 256 établissements ont changé de tenancier (-63). Il a été refusé 63 patentes (-17). Sur 198 candidats (-83), 155 ont obtenu le certificat de cafetiers-restaurateurs.

Conférence internationale à Montreux

La presse s'est montrée en général très discrète sur l'importante conférence qui a réuni au milieu de juillet les dirigeants des grandes associations d'agences de voyages à l'échelle mondiale à Montreux. Il s'agissait cependant de la création officielle, depuis longtemps attendue, de la Fédération universelle des Associations des agences de voyages (FUAAV), 77 délégués, représentant 38 associations nationales, ont siégé durant trois jours au Montreux-Palace.

L'Association universelle aura son siège à Montreux, tandis que le secrétariat général sera établi à Bruxelles. La première assemblée générale ordinaire se tiendra au début de novembre de cette année aux îles Canaries. Un comité de quinze membres sera élu lors de cette assemblée. En attendant, un comité provisoire de six membres fonctionnera; il comprend: MM. Smyrk (Grande-Bretagne), Guzder (Inde), Magnoni (Italie), Arrarte (Pérou), Boichenko (URSS) et Frankel (Etats-Unis).

Valais

La banque cantonale cinquantenaire

En octobre prochain, la Banque cantonale du Valais fêtera le cinquantenaire de son existence puisqu'elle est issue du décret du Grand Conseil de mai 1916 et qu'elle entra en activité en 1917.

Dans les comptes arrêtés au 30 juin dernier, l'hôtellerie a pour 10 165 000 fr. de prêts en comptes-courants et pour 35 082 000 fr. de prêts hypothécaires.

La banque vient de franchir le cap du milliard de francs à son bilan.

Il nous est très agréable de signaler que, pour les manifestations du cinquantenaire, une belle plaquette retraçant l'histoire de la banque sera publiée. La rédaction de ce texte a été confiée à M. Bojen Olsomer, directeur du bureau des hôteliers valaisans à Sion. Des personnes bien informées nous ont précisé que le texte était fort intéressant.

D'intéressantes statistiques

La fédération économique du Valais, ancienne chambre de commerce, vient de publier un rapport. Jusqu'à maintenant, elle en rédigeait un pour chaque assemblée générale annuelle. Elle vient de le rendre trimestriel et le premier numéro est très intéressant.

Il traite de nombreux problèmes et comprend une série impressionnante de statistiques.

Nous retiendrons celle des nuitées dans l'hôtellerie valaisanne:

mois	1966	1967
janvier	229 332	240 007
février	302 477	331 590
mars	257 979	403 155
avril	222 284	133 271
mai	69 842	
juin	167 741	
juillet	464 075	
août	519 748	
septembre	202 652	
octobre	64 939	
novembre	28 816	
décembre	209 840	

Nous constatons donc que pour les quatre premiers mois de cette année, l'augmentation des nuitées est de près de cent mille unités puisque, à fin avril, nous avions 1 012 072 nuitées en 1966 contre 1 108 093 nuitées pour le 1er tiers de 1967.

Et cette progression a certainement continué, ceci d'autant plus que l'été est chaud et ensoleillé.

Cette statistique nous montre également que le mois de novembre est celui qui voit le moins de touristes arriver en Valais.

D'autre part, la différence entre avril 1966 et avril 1967 provient du fait que Pâques ne tombe pas chaque année à la même époque.

Sur le marché des fruits et légumes

Le verger valaisan produit déjà de nombreux fruits et légumes qui n'ont pas tous les mêmes chances d'écoulement. La fraise a connu la mévente et ses prix sont tombés très bas. La récolte est maintenant terminée.

C'est actuellement le temps des framboises et des abricots. Les quantités de framboises produites ne sont pas exceptionnelles et s'écouleront normalement.

Les abricots causent quelques soucis, malgré la campagne organisée en leur faveur par les autorités fédérales. Mais les consommatrices se montrent très critiques à l'égard de ce produit valaisan et tout n'ira pas sans difficulté.

Quant aux tomates, en raison de la trop forte plantation, il ne sera certainement pas possible de maintenir les prix.

Chronique fribourgeoise

La réunion d'été de la Chaîne des Rôtisseurs

Le Bailliage fribourgeois de la Chaîne des Rôtisseurs a tenu son chapitre estival à l'Hôtelierie du Vignier, à Avry-devant-Pont. Au menu de ces nobles festivités gastronomiques, figuraient notamment la sandre à la mode du patron, le jambon à la broche, le plateau de fromages et les framboises à la crème. Des crues de grande qualité accompagnaient finement ce festival de mets savamment apprêtés.

La critique des mets a précisément été faite par M. Oscar Anthamant, ancien tenancier du Buffet de la Gare de Fribourg, et celle des vins par son successeur, M. Walter Gnägi.

Du poisson assuré!

Ne quittons pas les réjouissances gastronomiques si rapidement; l'attente en vaut la peine. C'est du moins

Das Programmheft der Luzerner Musikfestwochen ist erschienen

(imf) Das illustrierte Programmheft der Internationalen Musikfestwochen Luzern 1967 ist dieser Tage erschienen. Redigiert von Dr. R. Petermann, Dr. O. Fries und R. P. Marchev (Luzern) und unter textlicher Mitarbeit von Dr. W. Reich (Zürich) ist das Heft zu einem aufschlussreichen Konzertführer geworden, der dank seiner geschmackvollen Gestaltung neben seiner Aufgabe als Programminformator auch ein dokumentarisches Andenken an die diesjährigen Musikfestwochen darstellen wird. Neben den rein programmatischen Angaben enthält es Bilder der auftretenden Künstler, Aufsätze über Werke und Komponisten und Namenlisten der mitwirkenden Orchester. Die Illustrationen nehmen Bezug auf die Meisterkurse, die dieses Jahr zum 25. Mal im Konservatorium durchgeführt werden. Die gediegene Druckschrift ist in der Offizin Schill & Co. (Luzern) hergestellt worden und kann zum Preise von Fr. 5.- im Vorverkauf der Musikfestwochen im Kunsthaus Luzern oder bei den Vorverkaufsstellen bezogen werden.

Internationale Musikfestwochen Luzern

ce que doivent se dire un habitant de Fribourg et son fils qui viennent de capturer, dans les mystérieuses eaux du lac de Morat, dont on connaît tous désormais le radiophonique lacustre en pierre polie, un silure géant.

Cette «bestiole», sans pécher par modestie, ne pesait pas moins de 82,50 kg et mesurait 2,25 m; on peut affirmer, sans crainte de tomber à l'eau, qu'il donna du fil à retordre à ses poursuivants puisqu'ils n'en vinrent maîtres qu'après sept heures d'effort. Voilà de quoi régaler toute la famille pendant quelques vendredis!

L'information par panneau

Nous avons déjà maintes fois souligné les difficultés d'informer valablement et rapidement les touristes en séjour dans les moyens d'hébergement para-hôteliers, campings, chalets de vacances, etc.

Sous l'égide de la Société de développement de la Gruyère, on procède actuellement, dans de nombreuses localités gruyériennes, à l'installation de petits panneaux d'informations touristiques. Ceux-ci seront placés sous la surveillance et le contrôle de la société d'intérêts locale et pourront contenir des informations avant tout destinées aux hôtes en vacances dans la région.

L'accueil commencé, il est vrai, par l'information. Car un touriste bien renseigné est un touriste qui revient. Cette initiative vient donc à son heure.

Un pont suspendu bien sympathique

On a récemment constitué une «Association des amis du pont suspendu de la Tuiffière»; il n'y aurait rien là de bizarre si ce pont n'était pas voué à la pioche des démolisseurs et si toute une pléiade d'amoureux du pont ne faisait pas opposition à ce triste destin.

Le pont suspendu de la Tuiffière enjambe la Sarine, dans le district du même nom, entre Corpataux et Ar-

Planung + Fabrikation

Grossküchen

Baurstr. 14

8034 Zürich

OSKAR LOCHER AG

Kaffee- u. Küchenmaschinen

blitzend sauber mit dem entfettenden Reinigungspulver

Es verhindert Kalkbildung, erleichtert das Reinigen und schützt die kostbaren Maschinen

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

Qualität zu günstigem Preis!

Revue-Insertate haben Erfolg!

CROIZET BONAPARTE

COGNAC

Importeur: ERNEST FAVRE S.A. - GENÈVE

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

LIBO

LIBO bietet immer mehr – ist rationell und zuverlässig

LIBO BERN

Fabrik für gewerbliche Geschirrwashautomaten
Gewerbestr. 10, Tel. (031) 23 83 56 – 23 64 21

LIBO GWA 303
Abmessung: 45x45x75 cm
Standmodell: 45x45x100 cm
Leistung: 1500-2000 Gläser/Stunde

LIBO GWA 402
55x55x85 cm
55x55x105 cm
400-600 Teller/Stunde

LIBO GWA 802
62x62x115 cm
800-1000 Teller/Stunde

LIBO GWA 802 D
60x60x125 cm
800-1000 Teller/Stunde

LIBO-Geschirrwashautomaten sind klein im Ausmass, aber gross in der Leistung

Vertretungen und Servicestellen:

Zürich F. Bernet Tel. (051) 34 31 50	Basel L. Roloff, Bern Tel. (031) 42 02 28	St. Gallen A. Maichle Tel. (071) 27 15 72	Genf Service: H. Meier, Tel. (022) 42 09 28 Verkauf: E. Mariotti, Tel. (032) 4 14 60	Goldau U. Bieri Tel. (041) 81 64 92	Lausanne Edm. Steinmann, Bern Tel. (031) 41 19 07	Lugano T. Bolla Postfach, Massagno Tel. (033) 7 69 22	Spiez Verkauf: R. Vogel Tel. (033) 3 44 56	Thun Service: W. Grütter Tel. (033) 3 44 56	Chur Hans Eugster Hotelbedarf Tel. (081) 22 88 66
---	--	--	---	--	--	---	---	--	---

conciol. Son histoire est charmante et les histoires de ponts ne courent pas les rues: le pont de la Tuiffière a été inauguré en 1839, il fut l'un des premiers du genre en Suisse. D'abord exploité par péage, il fut ensuite à la charge de plus de 40 communes; doté d'une possibilité de charge de trois tonnes, il ne peut en supporter officiellement aujourd'hui plus qu'un et demi. Mais, bien que fatigué, le pont de la Tuiffière, un monument intéressant et rare, a été maintenant placé sous la sauvegarde de l'Association en question, car on entend prendre toutes les mesures nécessaires pour maintenir cette liaison qui paraît indispensable à la vie économique de la région.

Un pont, en vérité, qui ne tient plus qu'à un fil. Mais ne trouverait-on pas une reconfortante solution de remplacement en achetant le Pont de Londres?...

L'auguste «boum» touristique

Le mois d'août continue de rester «le mois des vacances» et c'est la raison pour laquelle il y a du monde partout à l'heure où votre correspondant de service écrit ces lignes à la suenz de son front...

Du monde partout. Dans les hôtels, les chalets de vacances, les campings, les gîtes ruraux. En téléphérique, sur les routes. Dans les piscines. Chacun se sent vivre heureusement. Partout également, le pays frivougeois essaie de refléter sa joie: bûnichons, fêtes populaires, guinguettes, bals. On voit même apparaître des noubas, des fiestas et une foire au bonheur.

Morat a inauguré son minigolf et son magnifique port de petite batellerie où l'activité bat son plein; la sympathique cité «lacustre» organisera, les 5 et 6 août, une grande fête nautique.

Fribourg reçoit de nombreux visiteurs qui admirent les merveilles architecturales et artisanales de sa vieille cité. Mais on peut aussi y entendre de la belle musique, chaque jour, en assistant au concert d'orgue à la cathédrale St-Nicolas. Dans le calme et la sérénité, sans «boum».

José Seydoux

Chronique jurassienne

Beaux-arts et élevage du cheval

L'Ecole d'agriculture de Courtemelon vient d'être dotée d'une oeuvre originale de l'artiste jurassien Laurent Boillet. Comme il se devait, on a fait une place d'honneur au cheval dans cet établissement qui est actuellement la dernière école d'agriculture de Suisse à s'occuper d'élevage chevalin. Le thème choisi par l'artiste, qui a réalisé son oeuvre sous forme de céramique aux émaux, est l'amour du cheval et des sports équestres, remis à l'honneur à notre époque. Il fait apparaître la vigueur et la force dont sont dotés les sujets qui animent ce tableau réellement réussi.

Soubey: étude artistique

La paroisse de Soubey vient de consacrer une plaque à son église, une des plus curieuses du Jura. L'église de Soubey est la seule en Suisse, au nord des Alpes, à posséder un toit recouvert de pierres calcaires. Construite dans la première moitié du XVIIe siècle, elle remplaça le sanctuaire de Cherney, village détruit par les Suédois lors de la Guerre de Trente ans. La tour est de style roman, perché

d'ouvertures rectangulaires et d'une fort jolie baie gemellée avec des meneaux bien conservés. Un toit peu esthétique a été remplacé par l'ancienne tour à batière, couverte de laves.

L'intérieur surprend par son atmosphère due aux vitraux, par sa beauté simple par l'attirance de l'autel. Dans ce climat de fervour se rencontrent l'art et la foi. Les responsables de la restauration se sont imposés de retrouver la matière première naturelle: le bois, la pierre, le fer, ces muscles de notre terre, bons chauds et vibrants de vie.

Cinquantiénaire de la section Jura du CAS

«Le Jura, a écrit Juste Olivier est le spectateur des Alpes». Les Jurassiens le sont aussi et, en plus, ils ne manquent pas une occasion de graver les importants sommets qu'ils découvrent par-delà le plateau suisse. On s'explique donc que cette région de notre pays possède de nombreuses sections du CAS. En 1914, les Ajoulots, fervents de la montagne bien qu'ils habitent la plaine, lançaient l'idée d'un groupement des amis des Alpes. La guerre mondiale les empêcha d'avoir une activité avant 1917. Aujourd'hui, la section Jura du CAS s'apprête à fêter son cinquantième anniversaire, comme le faisait l'année dernière la section prévôtoise. Ce groupement rassemble de nombreux amis de la nature alpestre à Porrentruy et en Ajoie et son activité ne se limite pas à des sorties dans les Alpes, mais encore à travers le Jura et dans les régions voisines des Vosges et de la Forêt Noire.

La Neuveville ou l'art de savoir circuler

La petite cité médiévale de La Neuveville, au bord du lac de Biènné, a gardé son cachet d'autrefois: rues étroites, placettes, fontaines richement sculptées.

Les quais fleuris aménagés avec goût sont chaque jour le rendez-vous des touristes, encore faut-il savoir leur conserver le calme qui convient. Un citoyen de La Neuveville a proposé à une assemblée municipale d'interdire la circulation des vélocycleurs et motos sur les quais le samedi et le dimanche. Cette mesure est déjà appliquée actuellement, tous les soirs à partir de 20 heures. Les Neuvevillois assisteront-ils à un affrontement des tranquilles promeneurs et des bruyants motorisés? Probablement pas, car la cité connaît son importance touristique et elle sait suffisamment l'organiser, fidèle à cette vérité que la liberté des uns s'arrête où commence celle des autres.

Chronique genevoise

Les prochaines Fêtes de Genève s'annoncent brillantes

C'est du 11 au 13 août qu'auront lieu les 20e Fêtes de Genève organisées, une fois de plus, par un comité, que préside M. Jérôme-Jean Gini et qui est une emanation de l'Office du tourisme genevois.

Le grand corso fleuri, qui défilera à deux reprises, soit le samedi et le dimanche après-midi, est placé, cette année, sous le signe du Zodiaque, ce qui permettra une heureuse variété des chars, que tireront les plus beaux chevaux que l'on puisse trouver et qu'animeront les danseuses du corps de ballet du Grand-Théâtre.

Bien entendu, qui dit corso fleuri dit musique aussi.

Le défilé sera scandé par les accents de la Feldmusik de Lucerne, la Städerschnänzer d'Altnarstadt, une fanfare féminine et un groupe de majorettes, venus l'un et l'autre de Hollande, ainsi que la Landwehr de Genève.

Il y aura également des groupes folkloriques, notamment le Giocci del Ponte, de Pise, portant costumes moyenâgeux, un groupe de danseurs et de danseuses de Madrid, une troupe tchécoslovaque et des gardians de Camargue.

Quant au feu d'artifice du samedi soir, qui sera tiré de pontons amarrés dans la rade, il constituera une véritable féerie céleste. Composé de nombreuses nouveautés suisses et japonaises dans le domaine pyrotechnique, il sera agrémenté de musique, diffusée par un grand nombre de colonnes sonores, ainsi que par un texte qui a été demandé à Mme Pernette Chaponnière, dont le talent d'écrivain est connu et apprécié.

Afin d'annoncer ces fêtes à cor et à cri, le comité d'organisation a demandé à l'excellent graphiste genevois Jean-Pol Reimers de composer une affiche percutante, qui évoque avec force le véritable tourbillon de joie et d'entrain que sont les Fêtes de Genève, dont le budget s'élève à six cent-cinquante mille francs, ce qui est un record.

C'est tout ou rien, on excepte la venue d'un grand nombre de visiteurs, tant de Suisse que de l'étranger et des régions françaises limitrophes. Ces festivités de la mi-août constituent, année après année, le sommet de la saison estivale genevoise et méritent de connaître le succès le plus éclatant, car plus de cinq cents personnes travaillent bénévolement à leur mise sur pied.

Excellente «Revue 67» à Port-Gitana

Port-Gitana est un ravissant petit théâtre au bord de l'eau, à Bellevue, sur la rive droite du lac, aux portes de la ville presque. Depuis le 20 juillet et jusqu'au 12 août, on y joue une «Revue 67», qui anime d'excellents acteurs locaux, soutenus par un petit orchestre bien sonnant. Comme ce spectacle s'adresse aux yeux surtout, les touristes, même ceux qui ne parlent pas le français, y prennent le plus vif plaisir et sont assurés de passer une excellente soirée, dans un cadre véritablement enchanteur.

Une jonque chinoise dans la rade de Genève

Genève compte quelque cinq mille propriétaires de voiliers, ainsi que de canots à rames ou à moteur, ce qui est considérable et pose de sérieux problèmes d'appointement. A cette flottille de plaisance, qui anime les eaux du Petit-Lac, vient de s'ajouter une embarcation encore inédite dans le port de Genève.

Il s'agit d'une authentique jonque chinoise, longue de près de onze mètres, large de quatre mètres, pesant quatorze tonnes et valant cent-vingt mille francs. Construite à Hong-Kong, elle est arrivée, par cargo, jusqu'à Marseille, puis à Genève par la route.

Les heureux propriétaires de cette jonque, qui ne manque pas de susciter une vive curiosité, sont la belle actrice Anita Ekberg et son mari Frederik von Nutter, qui ont établi leur résidence permanente à Vésénaz, aux portes de la ville, sur la rive gauche du lac, où ils occupent une très belle villa.

Un savant neuchâtelois à la direction du Musée d'ethnographie de Genève

Depuis le 1er août, M. André Jeanneret, âgé de tren-

Die PAHO gibt Auskunft

Saisonschluss – Arbeitslosigkeit

Man beachte folgende wichtige Ratschläge der Arbeitslosenversicherung:

1. Die Formulare für die Anmeldung zum Taggeldbezug sind vor dem Saisonschluss bei der Kassenverwaltung zu verlangen.
2. Bei Arbeitslosigkeit ist die Kontrolle beim Arbeitsamt des Wohnortes mit dem ersten arbeitslosen Tag zu beginnen.
3. Für Erholungsurlaube, Ferien oder Heimarbeit verlangt das Kassenmitglied beim kantonalen Arbeitsamt des Wohnortes einen Kontrollurlaub.

Nur bei Beachtung dieser Hinweise kann sich der Versicherte vor Schaden bewahren.

VERWALTUNG DER PAHO*)
Postfach 103, 8039 Zürich
Tel. (051) 23 11 35

*) PAHO = Paritätische Arbeitslosen-Versicherungskasse für die schweizerische Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe

te-trois ans, neuchâtelois d'origine et docteur ès lettres, mention ethnographie, jusqu'ici sous-directeur, assumera la direction du Musée d'ethnographie de Genève, établissement que la richesse de ses collections classent parmi les premiers musées de ce genre sur notre continent.

Il succède à Mme Marguerite Lobsiger-Dellenbach, qui vient d'atteindre la limite d'âge.

L'Office du tourisme d'Évian innove

L'Office du tourisme d'Évian, dont les bureaux se trouvent dans la grand' rue, en plein centre de la ville, vient d'innover en installant, au port, un bureau de renseignements, qui rend les plus grands services aux personnes débarquant des unités de la CGN ou s'embarquant à leur bord.

Chaque après-midi, une hôtesse polyglotte se trouve à la disposition des touristes, de 13 à 19 heures, sans interruption. Un guichet de change, fort apprécié également, a été installé dans ce petit bureau touristique. C'est à M. Vidonne, directeur de l'Office du tourisme de la station thermale, que l'on doit cette heureuse initiative.

Les championnats suisses de ski nautique se sont déroulés à Genève

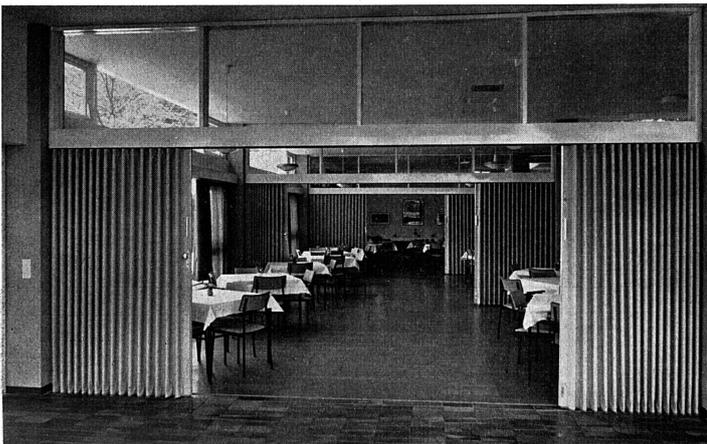
Sur le plan d'eau de la rade de Genève se sont récemment déroulés, trois jours durant, les Championnats suisses de ski nautique, qui avaient attiré l'élite des skieurs aquatiques de notre pays. Les principaux titres en jeu sont allés à Mlle Eliane Borter, de Montreux, MM. Pierre Clerc et Jean-Jacques Zbinden, tous deux de Genève, MM. Daniel Borel et Finsterwald, l'un et l'autre de Montreux, ces deux derniers en catégorie juniors.

Le groupe folklorique «Le Feuillu» est parti pour Montréal

Le groupe «Le Feuillu», de Plan-les-Ouates, près de

zuliebe

Spielend leicht, mit einem Handgriff Räume jeder Art und Grösse trennen, verbinden, ändern – das kann man mit **ACORDIAL-Faltwänden**. In wenigen Sekunden, geräuschlos und ohne die Gäste zu stören, passen Sie Ihren Betrieb den oft wechselnden Bedürfnissen an.



Ihren Gästen

Der Einbau einer **ACORDIAL-Faltwand** ist denkbar einfach und auch in bestehenden Räumen möglich. Dank grosser Farbauswahl lässt sie sich harmonisch der Inneneinrichtung anpassen.

ACORDIAL ist kurzfristig auf Jedes Mass lieferbar. Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte und den Besuch unseres Beraters.

Oder wenden Sie sich an den Schreiner Ihres Ortes. Auch er kann Ihnen Auskunft über **ACORDIAL** geben.



Bruno Platti
Bauelemente
8305 Dieltikon ZH
Telefon (051) 93 16 11

Hans Tschumper empfiehlt:

Hans Tschumper – der bekannte Küchenchef der Haco Gümligen.



Eiskaffee

Nehmen Sie zwei Kugeln neutrale oder Vanille-Glace und bestreuen Sie diese mit einem Kaffeelöffel Mocafino. Kneten Sie das Ganze mit einer Gabel, denn auch in Glace löst sich Mocafino sofort auf. Füllen Sie diese Mischung in einen Eisbecher ein, und garnieren Sie mit einer mit wenig Mocafino bestäubten Rosette aus Schlagrahm.



MOCAFINO

Mocafino ist der erste in der Schweiz hergestellte 100% reine Kaffee-Extrakt in Pulverform. Mocafino hat das vollwertige Kaffeearoma. Er löst sich sehr leicht auf und ergibt im Nu einen herrlich mundenden Kaffee. Dank seiner hervorragenden Eigenschaften ist er vielseitig verwendbar, so zum Beispiel für die Herstellung von Patisserie, für die Zubereitung von Mocca-Crêmen, Mocca-Gebäck und für alle übrigen Mocca-Spezialitäten. Verlangen Sie Rezeptvorschläge und Muster. Mocafino ist auch koffeinfrei erhältlich.

Mocafino – ein Qualitätsprodukt der **Haco AG Gümligen**



Genève, l'un des meilleurs ensembles folkloriques de notre pays, vient de s'enlever pour Montréal, où il a représenté la Suisse romande aux festivités organisées par le commissariat suisse de l'Exposition universelle. «Le Feuillu» se rend aussi à New York, à Boston, où il aura également l'occasion de se produire. C'est le 8 août que ces ambassadeurs et ces ambassadrices du folklore romand seront de retour à Genève, par la voie des airs.

Hôtes de marque

Les chanteurs Sacha Distel et Johnny Halliday viennent de séjourner à l'Hôtel Richemond, où M. Jean Armeleder, directeur-proprétaire, s'est fait un plaisir de les accueillir personnellement.

En route pour la République fédérale allemande, le bégum Aga Khan, qui réside habituellement sur la Côte d'Azur, a fait étape à Genève et séjourné à l'Hôtel Intercontinental où M. Max Blouet, directeur général de l'établissement, lui avait réservé un appartement.

Les acteurs Elisabeth Taylor et Richard Burton, de passage à Genève, sont allés déjeuner sur la nouvelle terrasse fleurie de l'Hôtel Beau-Rivage.

Otschweizer Aktualitäten

Marketing-Tagung in St. Gallen

Gemeinsam mit der Schweizerischen Handelszeitung und das Forschungsinstitut für Absatz und Handel an der Hochschule St. Gallen am 7. September 1967 eine zweite Tagung zum Thema «Marketing in der Textilwirtschaft» durch. Nachdem an der letztjährigen erfolgreichen Veranstaltung Notwendigkeit und Grundlagen eines modernen Marketingkonzeptes dargestellt wurden, sollen in diesem Jahr Methoden und Möglichkeiten zur Umsetzung des Konzeptes in die Praxis entwickelt werden. Die Einladung zur zweiten Tagung richtet sich an Unternehmer und ihre leitenden Mitarbeiter der gesamten Textilwirtschaft.

Veranstaltungen in Appenzell

Talerschwingen, Schellenschütteln, Jodeln und urchige Strömchmusik stehen im Mittelpunkt der gemütlichen Kurabende, welche während der Hochsaison abwechselnd in den verschiedenen Gasthäusern und Hotels von Appenzell stattfinden. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich auch die sogenannten «Alpstoben» auf der Ebenalp, Meglisalp, Alp Soll und Pötersalp. Die nächsten geplanten Wanderungen sind am 5. August vom Hohen Kästen aus und am 27. August ab Kronberg vorgesehen.

Abwechslungsreiche Ferientage in Teufen

Dank der umsichtigen und tatkräftigen Leitung des

Verkehrsvereins entfaltet der Appenzeller Kurort Teufen ein vielfältiges Werbeprogramm. Abgesehen von der Gästekarte, die den Gast zu verschiedensten freien Eintritts und Ermässigungen berechtigt, werden aufschlussreiche Exkursionen in die Landschaft mit Orientierungen über geografische Lage, typische Appenzeller Häuser, heimische Flora unternommen. Über Ausflugsmöglichkeiten gibt die Gästekarte vielseitigen Aufschluss. — Im benachbarten Stein finden am 12. und 19. August die beliebtesten volkstümlichen Abende unter Mitwirkung von Jodelklub statt.

Buntes Saisonprogramm in Wildhaas

Der Obertoggenburger Kurort Wildhaas präsentiert seinen Gästen ein ausgewähltes Sommerprogramm mit Konzerten, Operetten- und Theatergastspielen sowie Unterhaltungsabenden. Folkloristische Anlässe wie Äplerkibi und Heimatabende, aber auch die Platzkonzerte der Bürgermusik erfreuen sich besonderer Beliebtheit. Für Wanderfreudige werden geführte Touren und Wanderungen organisiert.

Rücktritt des Kurdirektors von Bad Ragaz

Der seit 20 Jahren mit grossem Erfolg als Kurdirektor im aufstrebenden Weltkurort Bad Ragaz tätige Franz Weber wird auf Ende dieser Saison zurücktreten, um die kaufmännische Direktion der Bergbahn Bad Ragaz-Pizol zu übernehmen.

Sieben Tage auf dem Bodensee

Die Deutsche, Österreichische und Schweizerische Bundesbahn geben in diesem Sommer gemeinsam ein Ferienabonnement zu 30.— Franken heraus, welches an sieben aufeinanderfolgenden Tagen auf dem Bodensee und mit 50% Preisermässigung auch auf dem Untersee, auf verschiedenen Eisenbahnstrecken entlang des Sees und auf den Bergbahnen Rorschach-Heiden und Rheineck-Walzenhausen Gültigkeit hat.

Rorschacher Sportzentrum

Das Wassersportzentrum «Seegarten» bei Rorschach scheint auf dem besten Weg zur Verwirklichung zu sein. Dieser Tage haben die sieben umliegenden Gemeinden Beiträge an einen Wettbewerbskredit für dieses bedeutende Projekt genehmigt. Das Architekturbüro Müller und Faccinani wird das Raumprogramm aufstellen.

Minigolf in den Flumserbergen

Im Bestreben, auch den Sommerferienverkehr auszunutzen, befasst sich der Kur- und Verkehrsverein in den Flumserbergen mit dem dringend notwendigen Bau neuer Kurereinrichtungen. Mit der Eröffnung der Minigolfanlage beim Hotel Mittenwald wurde ein erster Schritt getan.

Paras in Sitterdorf

Je länger je mehr werden die Fallschirmsprünge im thurgauischen Sportzentrum Sitterdorf zu einer touristischen Attraktion. Im Zusammenhang mit der Ausbildung von Fallschirmspringern für die Armee gewinnt dieser Sport noch an Bedeutung. Dieser Tage absolvieren 20 Teilnehmer, unter ihnen auch eine Vertreterin des zarten Geschlechts, einen Grundschulungskurs. Mit der Verpflichtung des neuen Fluglehrers Walter Baer wurde in Sitterdorf auch eine Motorflugschule eröffnet. Als Schulmaschine steht ein zweiplatziges Piper-Flugzeug zur Verfügung.

Seenachtsfest in Schmerikon

Das traditionelle Seenachtsfest am obren Zürichsee geht dieses Jahr am Samstag, 2. September in Szene. Die ganze Seepromenade und die Schmerikonener Bucht erhalten eine festliche Beleuchtung. Das grosse Volksfest beginnt bereits am Nachmittag. Ein Riesenseifenwerk in acht Bildern wird die Hauptattraktion des Abends bilden.



Die Zentralschweiz berichtet ...

Lasst Blumen sprechen

Nach diesem Grundsatz handeln zurzeit die Bewohner von Brunnen am Vierwaldstättersee, um ihrem Ort einen möglichst einladenden und freundlichen Anblick zu verleihen. Die Fenster, Häuser und Anlagen sind mit vielen farbenprächtigen Blumen geschmückt. In der Zeit vom 5.—15. August führt das Aktionskomitee «Brunnen in Blumen» eine Prämierung durch, bei der die Besitzer der schönsten Balkone, Fenster, Häuser, Gärten und Anlagen mit einem verlockenden Preis bedacht werden. Die Preisverteilung wird im Herbst bei einem bunten Unterhaltungsabend stattfinden.

An den drei Dorfeingängen von Brunnen — vor der Umfahrungsstrasse — sind nun die beinahe 2 m langen Leuchttafeln «Kurort-Brunnen» montiert. Die Tafeln, ebenfalls geschmückt mit Blumenarrangements, werden bestimmt viel dazu beitragen, dass der Autofahrer auf den Kurort aufmerksam gemacht wird.

Mit Wanderschuhen und Rucksack

Wer sich nicht an den geführten Wanderwochen auf Melchsee-Frutt, die vom 20. bis 27. August und 28. August bis 3. September stattfinden, beteiligen will, sondern es vorzieht, dieses schöne Gebiet auf eigene Faust zu durchwandern, dem sei unter anderem der Höhenweg Balmereggorn—Planplatte—Käserstatt—Brümg empfohlen, der seit Ende Juli freigegeben wurde.

Hohe gastronomische Auszeichnung

Am diesjährigen Kongress in Utrecht (NL) wurde Kollege F. A. J. Zettel-Waldis vom bestbekanntesten Hotel «Wysses Rössli» in Schwyz in die internationale Vereinigung der Confrérie de la chaîne des rôtisseurs aufgenommen.

Das seit 1733 von der Familie Weber geführte Haus ist vor anderthalb Jahren pachtweise an Kollege Zettel übergegangen, einem — wie die Aufnahme in die angesehene Vereinigung zeigt — bestausgewiesenen Jünger Escoffiers. Die chaîne des rôtisseurs hat bekanntlich ihren Hauptsitz in Genf, ein Zweigstück für die Schweiz befindet sich in Paris. Die Gründung der Vereinigung geht auf das Jahr 1248 zurück und ist somit älter als die Gründung der Eidgenossenschaft. Kollege Zettel ist seit seiner Aufnahme berechtigt, den Titel «Maitre rôtisseur» zu tragen.

Eine Bergkapelle auf Rigi Kulm

Seit einiger Zeit wird auf Rigi Kulm eifrig an einer neuen Gebetsstätte gearbeitet. Dank der grosszügigen Finanzierung des dortigen Hotelbesitzers und der Initiative des Arther Pfarrherrn ist es gelungen, einen lange gehegten Wunsch in die Tat umzusetzen. Die Kapelle, die rund 40 Personen Platz bieten wird, hofft man Ende September einweihen zu können. Voraussichtlich werden Boden und Altar aus Mothaltaler Marmor erstellt. Im Zeichen der Ökumene soll das Innere des neuen Kirchleins so gestaltet werden, dass dereinst Katholiken und Protestanten auf dem Kulmgipfel ihren Gottesdienst halten können.

Das 120 Jahre alte Dampfschiff

1847 erhielt die Londoner Firma Ditchborn & Mare den Auftrag zum Bau zweier Dampfschiffe für den Vierwaldstättersee und lieferte den Rohbau samt Maschine des ersten Schiffes «Rigi» im gleichen Jahre ab. Der umständliche Transport — auf dem Wasser bis Strassburg, per Bahn bis Basel und auf dem Fuhrwerk nach Luzern — war notwendig geworden, weil der schweizerische Lieferant Escher Wyss, Zürich, durch eine Konkurrenzklause ausgeschaltet war. Die 1835 gegründete Luzerner Dampfschiffgesellschaft Knörz und Sohn hatte Escher Wyss verpflichtet, bis Ende 1848 keine anderen Vierwaldstätterseeschiffe zu liefern, was die 1847 ins Leben gerufene Post-Dampfschiffahrts-Gesellschaft zur Bestellung ihrer Schiffe im Ausland bewog. Das 1952 ausgerangte Schiff hat 30mal den Weg um die Erde zurückgelegt und dient seit 1959 als Restaurant im Verkehrsbereich der Schweiz, Luzern.

Kinder aus Aberfan in Brunnen zu Gast

Auf Einladung der in Brunnen wohlbekanntesten Familie Taylor, Besitzerin der Ferryland Continental Tours — eine Reiseorganisation für englische Schulen —

Zu verkaufen

Hotel-Liegenschaft

teilweise renoviert, 33 Betten. Die meisten Zimmer mit Bad oder fliessendem Warm- und Kaltwasser. Restaurant, Fondüestube und Speisesaal, Grosse Parkplatz, an der Hauptstrasse gelegen.

Anfragen unter Chiffre A 6130-23 an Publicitas, 6002 Luzern.

Zu verkaufen

Waschmaschine

10 kg «Unimatic» neu
Trockenmaschine «Avro Dry» (günstig für Hotel oder Restaurant)
20 kg «Ferrum»-Waschmaschine eignet sich für Fabrikation oder Lumpenwäscherel.
Mango, Marke Bijou Ferrum.

Telefon (051) 98 79 20.

Auf Autobahn im Tessin

erstklassige Motels

62 Betten, zu verkaufen, Fr. 500 000.— bis 600 000.— plus Hypothek.
Aussicht, Bar, Terrasse, Swimmingpool, Restaurant. Zu besichtigen bis 20. August 1967.

Zuschriften unter Chiffre AS 25456 LO an Schweizer Annoncen «ASSA», 6601 Locarno.

Urgent

A remettre pour le 15 août ou date à convenir, région de Gstaad

café-restaurant-tea-room

excellente affaire avec chiffre d'affaires prouvé. Location annuelle : Fr. 7980.—

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre P 20953 B, à Publicitas, 1630 Bulle.

Arosa:

Hotel zu verkaufen

Gepflegtes Haus (weitgehend erneuert), 60 Fremdenbetten, mit langjähriger Kundschaft, in zentraler ruhiger Südlage. Auch als Erholungs- oder Ferienheim geeignet. Umschwing ca. 3750 m², davon eine Bauparzelle von ca. 700 m² in erschlossener Südlage.

Interessenten wenden sich unter Chiffre AR 2711 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zu verkaufen bestbekanntes, neuzeitlich eingerichtetes

Hotel-Kurhaus

enthält nebst dem Restaurant diverse Speisensäle, 40 Betten, prima Jahresgeschäft im Einzugsgebiet der Stadt Bern, grosser Umsatz nachweisbar, grossere Anzahlung ist erwünscht.

Schriftliche Anfragen bitte unter Chiffre A 121007 an Publicitas AG, 3001 Bern.

B MIX

KURS r

der

Internationalen Barfachscheule KALTENBACH

Kursbeginn 4. Sept.

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

Büro Kallenbach, Leonhardstrasse 3, 8000 Zürich (3 Minuten vom Hauptbahnhof), Tel. (051) 47 47 91. **Xileste Fachschule der Schweiz.**

Lampenschirme

neu überzelen, anfertigen, sehr günstig

Deli-Lampen

Weinbergstr. 105, Zürich
Telefon (051) 28 22 20

Zu verkaufen

Schnellmixer

(Steph-Kutter) 25 l, in gutem Zustand. Bei sofortiger Wegnahme Fr. 1500.—
Telefon (072) 8 47 32.

30jähriger, tüchtiger und erfahrener

Maitre d'Hôtel

mit sehr guten Sprachkenntnissen und langjähriger Praxis, zu Zeit in Sardinien, sucht für kommende Winteraison passende Stelle in Erstklassenhaus. Offerten erbeten unter Chiffre MH 2539 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Masseur

27jährig, kräftig, arbeitssam und vielseitig, frei für gute Saison- oder Jahresstelle. Zuschriften erbeten an Diplommasseur Alfred Reichenböck, A-4810 Gmunden, Theresental 25.

Wie überwinden Sie Stosszeiten?

1/1 Fr. 2.88*

1/4 Fr. 2.28* 1/4 Fr. 2.68* 2/1 Fr. 2.72* 1/1 Fr. 6.50* 2/1 Fr. 4.28*

Hero Konserven Lenzburg

Mit Hero sind Sie gut bedient. * plus evtl. Zuschlag für Kleinauftrag

Mit diesen 5 Hero-Gemüsen am Lager meistern Sie Stosszeiten spielend. Denn Hero-Gemüse müssen nicht gerüstet werden und sind sofort servierbereit. So sind Sie sicher, dass auch im grössten Trubel immer erstklassige Qualität serviert wird. Und die Qualität ist es ja, die den Ruf Ihrer Küche begründet.

Hero
Lenzburger Qualität

weilten im Ferienheim Mythenstein in Brunnen 25 Schulkinder aus Aberglen. Es handelte sich hierbei um junge Mädchen und Burschen, welche bei der schrecklichen Erdrutschtragödie im vergangenen Oktober einen Bruder oder eine Schwester verloren haben. Der Familie Taylor — Besitzerin des Ferienheims Mythenstein — sei an dieser Stelle für ihre von Herzen kommende Geste die beste Anerkennung ausgesprochen. Unter der Leitung von Mr. und Mrs. Goldsworthy — ebenfalls eine vom Leid geprüfte Familie — unternahmen die Kinder täglich Ausflüge in die nähere und weitere Umgebung von Brunnen. Der Kurverein Brunnen hat es sich nicht nehmen lassen, die Kinder zu einer Seefahrt auf den historischen Urnersee einzuladen. bz.

Tessiner Touristik

Andauernd steigender Fremdenverkehr

In den ersten fünf Monaten des laufenden Jahres hat sich der Zustrom fremder Gäste im Südkanton, im Vergleich zum gleichen Vorjahreszeitraum, erneut gesteigert. Er figuriert in der Statistik mit 226 586 (i. V. 224 531) Ankünften und 885 298 (871 253) Übernachtungen. Im Mai allein trat gegenüber dem Vorjahresmonat eine Steigerung der Übernachtungen um 3,8%, bei erhöhten Angebot gleichbleibender Bettenbelegung von 44%, ein. Daran waren die Gäste aus der Schweiz mit 128 989 (125 349) und jene aus dem Ausland mit 225 000 (215 800) Übernachtungen beteiligt. Die Erhöhung des Zuspruchs der Auslandsgäste verteilte sich auf die einzelnen Länder ziemlich gleichmässig. Davon sind allerdings jene aus Grossbritannien mit 21 800 (25 900) und jene aus den skandinavischen Ländern mit 7200 (9300) ausgenommen. Von den erhöhten Übernachtungszahlen profitieren die Bezirke Lugano, Locarno, Riviera und Blenioal.

Der Zusammenschluss der Gotthard- mit der Bernhardinroute

Im unteren Teil des Mioxerhals wird der südbündnerische Abschnitt der Bernhardinroute rechtsseits der Moesa verlaufen und bei Castione auf Tessiner Boden in die Gotthard-Autobahn einmünden. Die 3,7 km lange Verbindung zwischen Lumino und Gorduno wird zweispurig, nicht richtungsgetreunt und mit reduzierten Notstreifen in einer Gesamtbreite von 14 m erstellt. Der Übergang von der einen Route auf die andere erfolgt ohne Niveauekreuzungen. Der Baubeginn ist für nächstes Jahr vorgesehen.

Fremdenverkehrstagung in Airolo

In Airolo trat der Tessiner Fremdenverkehrsverband unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Regierungsrat A. Lafranchi, zur diesjährigen Hauptversammlung zusammen. Die Tagung stand im guten Zeichen der von 1965 auf 1966 um 311 590 auf 5 576 078 gesteigerten Übernachtungszahlen. Dabei wurde auch der soeben dem Verkehr übergebene, 8,6 km lange Abschnitt der Nationalstrasse im obersten Teil der Gotthard-Südrampe, zwischen Motto Bartola und der Passhöhe, günstig bewertet.

Als weitere positive Feststellung ist die nach fachkundigem Gutachten gute Entwicklungsmöglichkeit des Tessiner Fremdenverkehrs in den Berggegenden zu registrieren. Das setzt freilich voraus, dass zunächst die nötigen Hotelbetriebe und Transporteinrichtungen bereitgestellt werden. Auf diese Weise ist zum Beispiel das Dorf Campo Blenio bereits zu einem zwar bescheidenen, aber echten neuen Touristizken-

trum mit Winterbetrieb geworden, indem nun 14% der dortigen Bevölkerung ihr Einkommen aus dem Fremdenverkehr erzielen. Der Präsident des Hoteliervereins von Lugano, A. Cereda, verwies in diesem Zusammenhang auf die Notwendigkeit, die Werbung vermehrt auf die Bedürfnisse der Gegenden abseits der grossen Zentren auszurichten und an das zusätzliche Verkehrsvolumen nach Eröffnung des Bernhardin-Strassentunnels zu denken.

Zum neuen Vorstandsmitglied, anstelle des nach jahrzehntelanger Pioniertätigkeit zurückgetretenen Advokats, C. Beretta, wurde der neue Präsident des Verkehrsvereins von Locarno und Umgebung, Direktor Alfonsito Varini, gewählt. Freudig aufgenommen wurde die Beteiligung von Delegationen aus den Nachbarkantonen und Wallis an dieser Versammlung, wodurch die touristische Wichtigkeit von Airolo besonders im Hinblick auf die baldige Fertigstellung der Sommerstrasse über den Nufenenpass dokumentiert wurde. Diese wird dem Touristikort am Südportal des Gotthardtunnels von Brig her eine Verkürzung um 28 km bringen.

Eine sehr schöne und gewiss nützliche Aktion unternahm der Tessiner Fremdenverkehrsverband durch die Neuherausgabe der aus dem Jahr 1786 stammenden Reiseschilderungen des Zürcher Pfarrers Hs. Rud. Schinz.

Im Anschluss an die Versammlung begaben sich die zahlreichen Teilnehmer mit der neuen Luftseilbahn ins Hotel-Restaurant Pescium, von dem aus sich im Sommer und Winter viele Tourenmöglichkeiten bieten. Als Ort der nächstjährigen Tagung wurde das durch Schenkung Eigentum des Kantons Tessin gewordene Hotel Monte Verità bestimmt.

Der Bundespräsident als Gast

Bundespräsident R. Bonvin hat einige Ferientage im Tessin verbracht, wobei er sich hauptsächlich auf Cardada ob Locarno aufhielt, aber auch die deutschsprachige Gemeinde Bosco Gurin sowie Lugano besuchte.

Vereinigung für den Fremdenverkehr

Die Leitung des Tessiner Fremdenverkehrsverbandes hat beschlossen, einen neuen Werbeplan vorzubereiten. Dieser soll sich mit den Sitten und Bräuchen im Tessin befassen. Die letzte Jahresrechnung des Verbandes schloss mit einem Überschuss von Fr. 72 742 ab. Die Kurtaxen brachten einen Ertrag von über 400 000 Fr. ein (im Vorjahr ca. 380 000 Fr.), wobei nur zwei von den 23 regionalen Unterverbänden mit etwas geringeren Ablieferungen beteiligt sind. Die Liste der Hotelbetriebe im Tessin ist weiterhin in einer Auflage von 50 000 Exemplaren im In- und Ausland verbreitet worden. Für die Verbesserung von Fusswegen lagen acht Projekte im gesamten Kostenbetrag von über 133 000 Fr. vor. Der kantonale Fremdenverkehrsverband hat sich daran mit Beiträgen von zusammen Fr. 35 710 beteiligt.

Mutation in der Howeg-Filiale

Zur Jahresmitte hat René Walther die Filiale Lugano der Schweizerischen Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe verlassen. Er ist zum neuen Verwalter der Howeg-Filiale Zug gewählt worden. Während seiner Tätigkeit im Tessin befasste er sich besonders mit dem Kundendienst.

Die Hotelliste von Ascona

Wie in andern Verkehrsbüros, ist auch in jenem von Ascona die Liste der Hotels kostenlos erhältlich. Um aber auch die ausserhalb der Öffnungszeiten ankommenden Gäste zu bedienen, ist ein Automat aufgestellt worden, wo diese Liste gegen Einwurf von

20 Rp. bezogen werden kann. Dieser Kundendienst ist allerdings von Gästen sowie der Lokalpresse zwiespältig aufgenommen worden.

Sommer- und Wintersaison im Blenioal

Der Verkehrsverein für das «Sonnental» genannte Val Blenio hat in Bruno Cima einen neuen Geschäftsführer erhalten. Der bisherigen Geschäftsführerin, Fl. A. Gianella, wurden die geleisteten langjährigen Dienste gebührend verdankt. An der neuesten Hauptversammlung stellte Vereinspräsident Dr. T. Martinoli den normalen Verlauf des Tätigkeitsjahres 1966 fest. Immerhin ist seit der Errichtung eines Skilifts in Campo Blenio nun auch die Wintersaison angefahren. Die Zahl der Übernachtungen im Bereich des Verkehrsvereins «Pro Blenio» ist von 11 311 im Jahr 1964 über 13 420 pro 1965 auf 13 776 im Jahr 1966 gestiegen. Unter den weiteren Postulaten figurieren die Verbesserung der Lukmanierstrasse und die Dotierung des Talmuseums.

Bündner Brief

Zusammenschluss von Seilbahnen und Skiliften.

Es. Durch die Gründung einer Vereinigung der Seilbahn- und Skiliftunternehmungen in Graubünden haben sich 29 solche Betriebe zu dieser Dachorganisation zusammengeschlossen. Diese bezweckt die gemeinsame Interessenförderung, Werbung und Abnennensausgabe. Als Präsident wurde Direktor Gaston Henri von der Arosen Verkehrlinien gewählt, dem Vorstand gehören ferner an: H. Giger (Films), Fl. Lütcher (Davos), Chr. Tischhauser (Celina) und H. Trindler (Klosters).

Aus der Arosen Hotellerie

Die AG Hotel Seehof in Arosa hat eine Personalfürsorgeeinrichtung errichtet. Sie bezweckt die Gewährung von Unterstützungen an das Personal der Stifterfirma bzw. deren Angehörige und Hinterlassenen im Alter oder bei Krankheit, Unfall, Tod, Invalidität und Arbeitslosigkeit. Präsident des Stiftungsrates ist Alfons Caduff in Arosa. — Die AG Grand Hotel Tschuggen in Arosa hat durch Statutenänderung ihren Gesellschaftszweck wie folgt neu umschrieben: Betrieb des ihr gehörenden Hotels mit Dependenzen in Arosa. Die Gesellschaft kann auch weitere Fremdenbetriebe erwerben, betreiben oder sich an solchen beteiligen sowie das Unternehmen wie auch die vorhandenen Nebengebäulichkeiten und Landparzellen ganz oder teilweise veräußern oder verpachten. — Die Waldhotel AG Arosa erzielte im letzten Geschäftsjahr einen auf Fr. 384 300 erhöhten Betriebsüberschuss und beschloss die Ausrichtung einer Dividende von 6% (im Vorjahr 5%).

Frequenzbelegung in San Bernardino

Die bevorstehende Eröffnung des Bernhardin-Strassentunnels dürfte sich auf die Fremdenfrequenzen in San Bernardino günstig auswirken. Jedenfalls waren schon in den ersten vier Monaten dieses Jahres, im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, von 812 auf 947 erhöhte Ankünfte und besonders von 5283 auf 6391 erhöhte Übernachtungszahlen zu verzeichnen. Für die Skilifte wird bereits jetzt ein Betriebsleiter auf die Wintersaison gesucht.

Organisierte Bergtouren im Corvatschgebiet

Die Corvatschbahn organisiert drei verschiedene, geführte Bergtouren: eine leichte führt viermal wöchentlich auf den Piz Corvatsch und über den Gletscher zur Fuorcia Surlej hinab. Ferner wird jeden Montag eine leichte Tagestour nach der Coazhütte durchgeführt. Schliesslich werden zweimal wöchentlich je

Appel à la prudence

Depuis quelques temps on lit souvent dans la presse que des enfants et des adultes se sont engagés sur des sentiers escarpés de montagne sans être convenablement chaussés. Dans bien des cas de telles imprudences se soldent par des accidents et des colonnes de secours doivent partir à la recherche de disparus ou de blessés.

De tels accidents peuvent être évités si l'on prend soin de se chauffer convenablement, même pour de petites promenades qui apparaissent faciles ou de courtes escalades qui semblent sans danger.

Le Bureau fédéral de la prévention des accidents et le Club suisse de la chaussure lancent donc un appel à tous les parents, instituteurs et instituteurs, à tous les directeurs de colonie de vacances, guides et hôteliers ainsi qu'à toute la population des régions de montagne

de ne laisser entreprendre ou de n'entreprendre des excursions en montagne que si tous les participants portent des chaussures adéquates, de conseiller et de contrôler les jeunes gens et surtout les jeunes étrangers à ce sujet et à tout mettre en œuvre pour diminuer le nombre des accidents dus à l'utilisation de chaussures inadéquates. (PAM)

Bureau fédéral de la prévention des accidents

zweitägige, schwerere Touren auf den Piz Capüttschin und zurück zur Talstation der Luftseilbahn durchgeführt.

Abendliche Bergfahrten in Davos

Die Luftseilbahn von Davos zum Jakobshorn führt bis Ende August jeweils am Mittwoch abendliche Fahrten aus, die dem Interesse der Gäste an der Bewunderung der Sonnenuntergänge entgegenkommen.

Hundert Jahre Flüelastrasse

Die 26 km lange, vom Touristenverkehr stark benützte Strasse über den Flüelapass ist hundert Jahre alt geworden. Sie erreicht eine Höhe von 2383 m ü. M. und stellt damit den höchsten befahrbaren Übergang innerhalb Graubündens dar. Er wurde damals über 4 m breit angelegt und kostete seinerzeit weniger als 1/2 Mio Fr. Demgegenüber kamen allein die in den letzten Jahren auf der Nordseite erfolgten Verbesserungen mit dem Ausbau auf 6 m Breite auf fast 3 Mio Fr. zu stehen. Gegenwärtig wird die Südsseite gründlich ausgebaut, was dieses Jahr die spätere Öffnung mitbedingte und eine zeitlang noch Verkehrsbehinderungen verursachte. Das Trasse wird mit einem Schwarzbelag versehen. Die erste Befahrung des Passes war am 6. August 1867 durch ein zwispänniges Fuhrwerk erfolgt. Für die Fahrt wurden 4 1/2 Stunden benötigt. Jetzt wird die Strecke von den Postautokursen innert etwas mehr als einer Stunde zurückgelegt. Der schnelle Bau der Strasse während nur zwei kurzen Sommern ist im neuesten Bündner Jahrbuch (Verlag Bischofberger & Co. in Chur) ausführlich beschrieben worden.

Prättigau—Untereggadin via Davos

Die Verbindung zwischen dem Prättigau über die Landschaft Davos mit dem Untereggadin, wie sie durch den Flüelapass hergestellt wird, war nach fachkundigem Urteil schon in vorgeschichtlicher Zeit bekannt und ging von jeher über die lokale Bedeutung hinaus. Sie stellt ein Teilstück der Ost/West-Route

Es gibt nur ein



das echte gebraut in Pilsen

Das Spezialbier von Weltruf mit würzigem Hopfenbukett

Generalvertretung: Bier-Import AG
Zürich, Manessestrasse 75, Tel. 33 84 15

besser würzen mit MAGGI Fondor

MAGGI CROSSE & BLACKWELL NESTLÉ

Maggi oder Ihr Grossist liefern alle drei: Maggi-, Crosse & Blackwell- und Nestlé-Produkte

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

Reklame-Verkauf!
5000 Kaffeelöffel, 14 cm
Hotel-Silber, 90 g, Alpacca, Baguette
Telefon (041) 2 55 85 ab 50 Stück, Stück 2.85

Abegglen-Pfister AG Luzern

2 Münzen-Teleskope
fabrikneu, mit kombiniertem Münzautomaten -20, -50 + 1 Fr. Gewicht zuz. Apparat 60 Kg.
Diese Teleskope werden mit sämtlichem Zubehör geliefert. Einmalige, günstige Occasion für Hotels, Restaurants, Bergstationen, Kurorte usw. Hohe Einnahmen mit wenig Mühe. Preis sehr günstig.

Gigon Fernand, Meisenweg 4, 2500 Biel 7.

Fleisch und Wurst immer gut von Hero

Hero

Schinken, unsere Spezialität,
mager, mild gesalzen, vorteilhaft im Schnitt, in Cryovac verpackt

Bauernschinken gek., ohne Bein	Fr. 14.10 per kg
Modellschinken	Fr. 11.70 per kg
Restaurationschinken, Rechteckform	Fr. 10.90 per kg

Hero Fleischwaren Lenzburg ☎ (064) 51 11 23

zwischen dem Etschgebiet und dem Rheintal dar. Im Spätmittelalter zeugten davon die in Suchs zur Zeit der Bündner Wirren unter Herzog Rohan ausgebauten Wehranlagen. Früher gehörte das ganze Passgebiet zum Unterengadin, doch wurde die Grenze nach der Einwanderung der deutschsprachigen Wälder auf die Wasserscheide verschoben. Dort befinden sich dann die Gebiete des Gotteshaus- und des Zehngüterbundes. Die beidseitigen Bäche gehören einerseits zum Einzugsgebiet der Nordsee und andererseits zu jenem des Schwarzen Meeres.

Gastgewerbe erstrebt Winteröffnung

Der Bau der Flüelastrasse erfolgte mit Hilfe von Bundesbeiträgen auf Grund eines Gutachtens von General Dufour über deren militärische Wichtigkeit. Für die jetzige Zeit des modernen Fremdenverkehrs ist es von grosser Bedeutung, dass eine Fahrt von Chur nach Suchs über den Flüela mit 85 km sowie den hin und zurück zu überwindenden Höhenunterschieden von 1800 m vorteilhafter ist als über den Julier mit einer Strassenlänge von 118 km und Höhendifferenzen von 3900 m für eine Retourfahrt. Die Verbindung beispielsweise von Zürich mit dem Engadiner Kurort Scuol ist via Flüela um 23,8% kürzer als via Julier. Daher wird aus Kreisen der Hotellerie der weitere Ausbau möglichst bis zur ganzjährigen Befahrbarkeit angestrebt. Vorläufige Berechnungen haben ergeben, dass hierfür bei der Anlage von Lawinenschutzgalerien ein Aufwand von etwa 10 Mio Fr. pro Kilometer erforderlich wäre, während ein Tunnel auf 24 Mio Fr. pro Kilometer zu stehen käme. Früher wurde der alte Passweg von Säumern auch zur gefährlichen Wintersonnezeit benützt.

Die Entwicklung des Fremdenverkehrs

Im Mai dieses Jahres war in Graubünden, im Vergleich zum Vorjahresmonat, eine Abnahme der Übernachtungszahlen von 137 184 auf 133 351 zu verzeichnen. Diese wurde durch die 77 207 (84 045) Logiernächte der Gäste aus der Schweiz verursacht. Demgegenüber stiegen jene der Auslandsgäste von 53 139 auf 54 144. Der Netto-Ausfall wirkte sich ziemlich genau auf die Kurbetriebe aus, welche mit 49 499 (53 087) Logiernächten beteiligt sind. Demgegenüber fielen die Übernachtungen in den Hotelbetrieben nur von 84 097 auf 83 852. Seither machte sich ein Ausfall von israelitischen Gästen bemerkbar. Die Abnahme der Gäste aus Grossbritannien blieb im Mai mit 2719 (2970) Logiernächten in massigen Grenzen.

Erfolg des Sportabonnements

Der neueste Jahresbericht des Verkehrsvereins für Graubünden stellt einen Erfolg des Bündner Sportabonnements, an dem etwa 50 Bergbahnen und Skilifte beteiligt sind, fest. Pro 1966/67 sind für etwa 1,2 Mio Fr. solche Fahrtafeln verkauft worden. Pro 1966/67 steigerte sich dieser Betrag auf 2,2 Mio Fr.

Ausbau von Wanderwegen

Ausser der normalen Tätigkeit der Bündner Arbeitsgemeinschaft für Wanderwege arbeiten diesen Sommer zahlreiche in Lagern untergebrachte Jugendliche an der Verbesserung bestehender Wanderwege. Diese haben die Abstiege vom Parpaner Rothorn und vom Schlappiner Joch in Angriff genommen. Weitere solche Wanderweg-Baulagen werden in Ardez, Laax, Savognin und Trin durchgeführt.

Verbesserung der Bernhardszinfahrten

Von der auf nächsten Winter bevorstehenden Eröffnung des Bernhards-Strassentunnels wird ein bedeutendes Ansteigen des Verkehrs auf dieser Route erwartet. Dem Vernehmen nach wird diese dann zumal ganzjährige Vertikalverbindung auch für Fahrten aus Westdeutschland, Belgien, Holland und Luxemburg nach Italien günstiger sein als die Gotthardroute. Der Ausbau der Bernhardszinfahrten wird aber besonders auf der Südseite noch mehrere Jahre beanspruchen. Im Misoxtal sollen jedoch schon auf die Tunnelöffnung hin Vorbereitungen an der bestehenden Strasse in San Vittore erfolgen sowie an den engen Durchfahrten in Roveredo und Grono Lichtsignale für den Einbahnverkehr aufgestellt werden.

Geführte Wanderungen in Davos

Der Verkehrsverein von Davos organisiert für die Gäste bis Ende August acht verschiedene Wanderungen in der Umgebung. Diesen kommt nun erstmals auch die neue Luftseilbahn ins Pischagebiet zuzustatten. — Der demnachst zurücktretende Kurdirektor Georg Hästler ist 60jährig geworden. Wir entbieten ihm auch hier Dank und Glückwunsch für seine während zwei Jahrzehnten auf diesen Posten ausgeübte Tätigkeit.

Tennishalle in Klosters

Über einen Tennisplatz in Klosters ist eine grosse, gummiartige Lufttraghalle errichtet worden, so dass die Gäste dort diesen Sport bei jedem Wetter und zu jeder Tageszeit ausüben können.

Sonnenaufgangsfahrten der Lagalb-Bahn

Die Lagalb-Bahn führt diesen Sommer jeweils einmal pro Woche Extrafahrten zur Bewunderung des Sonnenaufgangs aus. Die Gäste werden von Pontresina aus frühmorgens mit Autos zugeführt. Nach dem Ereignis kann im Bergstück ein Mittagessen eingenommen werden. Anschliessend bieten sich die verschiedenen Abstiegsmöglichkeiten auf Wanderwegen an. — Neuer Präsident des Bahnunternehmens ist Eduard Hentz in Arlesheim.

Günstige St. Moritzer Ergebnisse

An der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins von St. Moritz wurde bekanntgegeben, dass Zahl von Logiernächten zu verzeichnen hat, die auch die Wintersaison 1966/67 gut verlaufen ist. Die Frequenz der Heilbäder hat sich in der jetzigen Saison, im Vergleich zum Vorjahreszeitraum, bereits bedeutend erhöht. Das neue Posthotel hat einen besonderen Abstellplatz für etwa 35 Fahrzeuge geschaffen. Der Initiative Betriebsinhaberinnen, Frau Martha Spiess, ist soeben zum 75. Geburtstag gratuliert worden.

Die Wetterberichte für das Oberengadin

Seit längerer Zeit werden zentral in den Prognosen der Meteorologischen Zentralanstalt besondere Wetterberichte für das Engadin bekanntgegeben. Das bedingte die Errichtung einer Wetterstation in St. Moritz, welche vom dortigen Kur- und Verkehrsverein betrieben wird. Der Oberengadiner Kurverein leistet

daran einen Beitrag. Anlässlich seiner kürzlichen Jahresversammlung ist erneut und mit Recht darauf hingewiesen worden, dass diese Kosten vom Bund übernommen werden sollten. Erfahrungsgemäss wäre den bezüglichen Prognosen auch eine gewisse Verfeinerung zu wünschen, indem das Wetter auf der Alpenseite wohl ähnlich zu sein pflegt, jedoch die Temperaturen im Tessin und im Engadin in der Regel nicht die gleichen sind.

Konzerte und Ausstellungen in Poschiavo

Auf Initiative des Verkehrsvereins für das Puschlavertal finden während des laufenden Sommers in Poschiavo verschiedene Veranstaltungen statt. Am 4., 8., 10., 18. und 25. August werden Konzerte gegeben. Bis zum 6. August dauert die Ausstellung von Werken des Puschlauer Künstlers Fernando Lardelli. Ferner wird vom 10. bis 25. August die Wanderausstellung der Künstler von Italienisch-Bünden gezeigt.

«Alles inbegriffen» in den Schuiser Verbandsnotizen

Die Generalversammlung der Sektion Scuol-Tarasp-Vulpera des Schweizer Hotelier-Vereins hat zur Einführung von Pauschalpreisen in den Restaurationsräumen der Mitgliedbetriebe Stellung genommen. Die Diskussion verlief durchaus positiv. Nachdem die Pensionspreise schon seit einiger Zeit nur noch pauschal angeboten werden, konnte eine Lücke geschlossen werden. Ab Winter 1967/68 werden die Gäste für alle Dienstleistungen im ganzen Kurorts-Dreieck das System «Bedienung inbegriffen» vorfinden. Das einstimmige Zustandekommen dieses Beschlusses zeugt von der Weitsicht der Hoteliers. Die statutarischen Geschäfte wurden speditiv erledigt. Der Vorstand — bestehend aus den Herren Jean Suter als Präsident, Theo Regli als Aktuar und Kascher sowie Adolf Pischg — wurde für eine weitere Amtsdauer von drei Jahren bestätigt. Über die Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel referierte Herr August Koller, Tarasp. Dabei kam auch die grosse Befriedigung der Sektion über die neue schweizerische Verbandsleitung zum Ausdruck.

Vermischtes

40 Minuten Berner Oberländer Fremdenverkehr!

(P.V.) Knappe vierzig Minuten dauerte die jüngst stattgefundene ordentliche Mitgliederversammlung des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes, die zu freundschaftlicher Einladung der Bern-Lötschberg-Simplon-Bahn und des Schiffsbetriebes Thuner- und Brienzsee hin auf dem Motorschiff «Stadt Bern» bei schönem Wetter abgehalten werden konnte. In Vertretung des Präsidenten, Direktor Ernst Scherz, Gstaad, der als Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins dem verstorbenen Mitglied Jack Gauer in Bern die letzte Ehre erwies, leitete die Sitzung Direktor M. R. Hartmann, Bern, Vizepräsident des VBO.

Besonders Willkomm und Gruss entbot der Vorsitzende, Regierungsrat Dr. Tschumi, wobei er gleichzeitig den Dank an die Regierung für den geleisteten Sonderbeitrag in Höhe von 110 000 Franken für propagandistische Bemühungen im Zusammenhang mit dem Devisenstop der Engländer abstattete. Durch Erheben von den Sitzen wurde den verstorbenen Mitgliedern Dir. W. Stämpfli, Interlaken; Ing. O. Hager, Thun, und W. Müllener, Gstaad, die übliche Ehre erwiesen. Während der Vorsitzende allgemein kurz auf eine mögliche Regression im Fremdenverkehr hinwies, wobei er die instabile weltpolitische Lage, die Abkühlung in der Konjunktur und den teilweise verregneten Sommer 1966 anführte, behandelte Direktor G. A. Michel etwas eingehender die Probleme um den oberländischen Fremdenverkehr. Dabei zitierte er im speziellen den Ausbau des Strassennetzes, der nicht im gewünschten Tempo vorangeht; den Bau des Railwepasses, der endlich die Verbindung zum Genferseegebiet und Montblanc bringen würde; die Fluganschlüsse; Pauschalreisen u. a. m. «Sport und Reise» lautete die internationale Parole. Mit dieser Entwicklung stünden wir erst am Anfang. Das Berner Oberland darf mit weiterer Intensivierung des Fremdenverkehrs rechnen, zählt es doch zu einer der schönsten alpinen Regionen in der Welt. «Blicken wir mutig in die Zukunft und handeln wir entsprechend», schloss der Manager des B. O. seine stark applaudierten Ausserungen.

Da die in grosser Zahl erschienenen lokalen Kurortvertreter offenbar keine brennenden Probleme mitbrachten und man sich anderseits im VBO-Schifflein vor brandenden Wogen gesichert fühlte, konnte man sich nach kurzer Sitzungszeit auch gleich wieder der wohlthuenden Seefahrt inmitten prächtigster Berglandschaft, eben dem Berner Oberland, sorglos und dankerfüllt den Steuermännern gegenüber, hingeben.

35 Jahre Aero-Club der Schweizer Sektion Berner Oberland

Der Aero-Club der Sektion Berner Oberland wurde vor 35 Jahren von einigen flugbegeisterten Initiatoren gegründet. Wenn auch viele der ehemaligen Gründer inzwischen verstorben oder gestorben sind, so können sich doch etwelche ältere Thuner an die erste Zeit der hiesigen Flieger erinnern. Begonnen wurde von der Haltenegg gegen die Schadaumatte mit Hanggleitern. Doch wurde bereits im Gründungsjahr auch ein Motorflugzeug, eine Klemm 25, angeschafft. Im darauffolgenden Jahr eine Bucker, ein bekanntes und bewährtes Akrobatikflugzeug. Heute, im 35. Jahre des Bestehens, besitzt der Club, welcher in verschiedene Tätigkeitsgruppen unterteilt ist — nämlich Motorfluggruppe und Fluggruppe Obersimplimental — ein eigenes Piper-Flugzeug, ein weiteres ist bei der genannten Fluggruppe Obersimplimental. Dazu kommen zur Zeit 4 Privatflugzeuge, die teilweise den Mitgliedern zur Verfügung stehen. Die Segelfluggruppe ist mit einem Schleppflugzeug und 5 Segelflugzeugen ausgerüstet. Mit 2 Motorflugzeugern und 1 Segelflugzeug wird seit einiger Zeit wieder eifrig geschult, und es werden jeden Samstag/Sonntag Passagierflüge durchgeführt, wofür 5 brevetierte BB Piloten zur Verfügung stehen. Aus Anlass des Jubiläums hat die Sektion am 23. bzw. 30. Juli einen Flugtag durchgeführt, um der Bevölkerung Gelegenheit zu bieten, sich von der Schönheit eines Fluges über unsere Berge und Seen zu überzeugen, andererseits aber sie auch mit der modernen Sportregel vertraut zu machen, weshalb für den Flug mehrere moderne mehrplätzig Maschinen bereitgestellt worden sind.

Nochmals Luftseilbahn Grindelwald-Pfingstegg

Die beiden neuen Kabinen der Luftseilbahn Grindelwald-Pfingstegg werden per Lastenzug ins Gletscherdorf gebracht. (Siehe unsern Beitrag Seite 6. Fotos: Schudel, Grindelwald)



Alpengarten Schynige Platte

Im Berichtsjahr 1966 wurde der Alpengarten Schynige Platte von 33 332 Personen besucht, gegenüber dem Vorjahr ein Mehr von rund 4700. In der zweiten Augustwoche 1966 verzeichnete man mit über 4600 Personen eine noch nie erreichte Wochenfrequenz. An der Vereinsversammlung vom 15. Juli 1967 auf dem grossen Aussichtsplatz des Gartens erinnerte Präsident W. Meier, Direktor der Kantonalen Gartenbauschule Oeschberg-Koppigen, an die vor 40 Jahren durch einige wegvagumige Idealisten erfolgte Gründung des Vereins Alpengarten Schynige Platte, der heute rund 960 Mitglieder zählt. Einer der Mitbegründer, der heute 80jährige Ehrenpräsident Dr. h. c. Hans Itten, schildert im Juliheft der weitverbreiteten naturwissenschaftlichen Zeitschrift «Kosmos» (Stuttgart) Wesen und Entwicklung dieses wohl einzigartigen, bahnbildenden Alpengartens auf rund 2000 m ü. M., wo heute etwa 500 Pflanzensorten gedeihen, die von vier Gärtnerinnen und einem Hilfspfleger betreut werden. Seit 1932 sind hier zahlreiche alpin-botanische Kurse durchgeführt worden. Als Jubiläumsgabe ist dem 40. Jahresbericht eine von Dr. Otto Hegg vom Systematisch-Geobotanischen Institut der Universität Bern verfasste aufschlussreiche Abhandlung über «Das Blühen im Alpengarten» beigelegt.

Die Winterferien von Pontresina im Spiegelbild der Statistik

Dank der guten Schneeverhältnisse und des relativ milden Winterwetters erfreute sich der Kurort und Sportplatz Pontresina auch im Winter 1966/67 eines guten Zuspruchs. In der Zeitspanne vom 1. Dezember bis 31. März wurden insgesamt 223 371 Übernachtungen gegenüber 206 416 Logiernächten in derselben Vergleichsperiode des Vorjahres gezählt. Die Zunahme gegenüber der Wintersaison 1965/66 beläuft sich auf 16 955 Übernachtungen oder 7,6%. Zu diesem guten Ergebnis trug auch der frühe Zeitpunkt der Osterfeiertage bei. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Wintergäste stieg von 9,4 Tagen auf 9,5 Tage leicht an. Auch die durchschnittliche Bettenbesetzung weist eine erfreuliche Steigerung von 71,9% auf 73,4% auf. Obwohl die Belegung im Monat Januar von Jahr zu Jahr stieg, zeigt sie mit 49% einen absolut ungenügenden Koeffizienten. Die Transportmittelstatistik zeigt, dass 64,5% aller Gäste mit dem eigenen Wagen nach Pontresina fahren. Diese Automobilisten brachten 62,5% aller Logiernächte. Mit diesem bedeutsamen Erfolg setzt Pontresina den Trend der Aufwärtsentwicklung sukzessive fort. Pontresina ist der einzige Bündner Kurort und Sportplatz, der über eine frequenzmässig gleich starke Winter- wie Sommersaison verfügt.

Aus der Hotellerie

Neuer Präsident und neue Verwaltungsratsmitglieder der Seiler Hotels, Zermatt

In der am 10. Juni in Zermatt abgehaltenen Generalversammlung wurden zu neuen Verwaltungsratsmitgliedern gewählt: Frau Emeline Zschokke-Seiler, von Zermatt, wohnt in Erlenbach ZH, als Nachfolger seines verstorbenen Bruders, Herrn Dr. Franz Seiler, der das Präsidium der Gesellschaft während fast 25 Jahren innehatte. Der neue Präsident ist zugleich Mitglied der Generaldirektion des Schweizerischen Bankvereins in Zürich. Herr Dr. Eduard Seiler, von Zermatt, wohnt in Zürich, wurde zum Vizepräsidenten gewählt.

Veranstaltungen

Zermatter Sommerkonzerte 1967

Festival Mieczyslaw Horzowski in memoriam Dr. Franz Seiler
Unter dem Patronat von Pablo Casals finden in Zermatt, in der Woche vom 23.—31. August 1967 wiederum Sommerkonzerte statt, die auf fünf Abende verteilt sind, nämlich
— Mittwoch, 23. August 1967: Klavier-Abend Horzowski mit Werken von Scarlatti, Mozart, Beethoven und Chopin.
— Freitag, 25. August 1967: Kammermusik-Abend Horzowski, Alexander Schneider (Violine), Rudolf von Tobel (Violoncello), mit Werken von Haydn, Beethoven, Schubert und Brahms.
— Sonntag, 27. August 1967: Kammermusik-Abend Horzowski, Hans Heinz Schneberger, Walter Kägi, Rolf Looser unter Mitwirkung eines noch zu engagierenden Kontrabassisten, mit Werken von Mozart, Beethoven und Brahms.
— Dienstag, 29. August 1967: Bach-Abend Horzowski und Peter-Lukas Graf (Flöte).
— Donnerstag, 31. August 1967: Festival Strings mit den Solisten Horzowski, Schneberger und Graf, Werke von Händel, Pergolesi, Bach und Mozart.
Diese Konzerte finden aus Anlass des 75. Geburtstages von Meister Mieczyslaw Horzowski und in Erinnerung an seinen grossen Freund und Förderer der Zermatter Meisterkurse für Musik und der traditionellen Sommerkonzerte, Dr. Franz Seiler, statt.

Semaines gastronomiques françaises 9—21 Oktober in Zürich

Am 30. August: Messe im Kongresshaus als Vorschau über 50 Schweizer Import Firmen und Vertreter französischer Lebensmittel und Getränke werden am 30. August von morgens 10.00 Uhr bis Mitternacht ihre Produkte ausstellen und Degustationen durchführen. Dies ausschliesslich für die Unternehmer der Lebensmittelbranche und für die Gaststätten, damit sich die interessierten Geschäftsleute für die kommenden französischen Wochen rechtzeitig eindecken können. Vom 9. bis 21. Oktober wird Zürich und seine Umgebung festliche Farben tragen, nämlich die Farben der französischen Tricolore. Frankreich will mit seinem Lebensstil und seinen Produkten vorübergehend hier gastieren und allen Einwohnern die Möglichkeit bieten, mit den Feinheiten seiner Gastronomie näher bekannt zu werden. Die Hotels und Restaurants in Zürich und seiner Umgebung werden weitestgehend im Darlehen der verschiedensten Spezialitäten aller Provinzen. In manchen Gaststätten werden berühmte französische Köche ihr Können entfalten; da und dort darf sich das Auge an den pittoresken Trachten einzelner Landesteile erfreuen. Ausserdem finden die Zürcher in den führenden Lebensmittelgeschäften die begehrten Spezialitäten Frankreichs. Es werden Degustationen durchgeführt. Alle Daten werden jeweiligen durch die Tagespresse mitgeteilt.

Diese Aktion steht unter dem Patronat der Französischen Botschaft in Bern und des Französischen Generalkonsulats in Zürich. Die Gaststätten und Lebensmittelgeschäfte in Zürich und Umgebung, welche vom 9. bis 21. Oktober eine französische gastronomische Woche durchführen wollen, sind herzlich eingeladen, sich an SOPEXA zu wenden: Centre d'Information de la Gastronomie Française 8008 Zürich, Kreuzplatz 20, Tel.: (051) 47 70 27. Jeder Restaurateur kann individuell ein ihm bekanntes oder befreundetes Restaurant in Frankreich zur Zusammenarbeit auswählen und während 14 Tagen die Spezialitäten und die Ambiance (Dekoration) des betreffenden französischen Restaurants übernehmen.

«France Gastronomie», so lautet der Titel der Semaines Gastronomiques Françaises in Zürich.

Zeitschriften

Gemeindeplanung und Gemeindebauten im «Schweizer Journal»

Die moderne Ortsplanung, deren Wurzeln im Heimatschutz und im klassischen Städtebau zu finden sind, hat sich bei uns nach dem Zweiten Weltkrieg eingebürgert. Wie so viele Neuerungen machten Inhalt und Ziel der Ortsplanung einen verhältnismässig raschen Wandel durch. Die Beschaffung auf das Wirkliche und Realisierbare brachten ihr den Durchbruch zum selbstverständlichen Leitinstrument der Siedlungsentwicklung.

Das «Schweizer Journal» legt mit seiner neuesten Ausgabe über Gemeindeplanung und Gemeindebauten ein Heft vor, das in Wort und Bild umfassend über die neuzeitliche Planung in unserem Land orientiert. Namhafte Fachleute nehmen unter andern zu verschiedenen Themen Stellung. Sodann wird am Beispiel der Zürichseegemeinde Küsnacht der Bau von Sportanlagen beschrieben.

Im Hochsommer durch die Schweiz

Es ist wirklich erstaunlich, was im Juli-Heft der Reisezeitschrift «Schweiz» an Reisen und Aufenthaltsorten alles angedeutet, beschrieben, vorgeschlagen wird. Überreich sind die «touristischen Aktualitäten», vielschichtig die Ereignisse des kulturellen Lebens, reich dotiert die kalendrischen Aufzählungen bemerkenswerter Veranstaltungen. Und dann kommt noch die Werkkraft der prächtigen Abbildungen hinzu! Sie führen von den weissen Bodensee-Schiffen bis zum Oberwallis und lassen einige Höhepunkte, wie den monumentalen Stockalperpalast in Brig besonders hervortreten. Köstlich ist auch die Überraschung, die uns das Panorama der alten Stadt Thun von Marquard Woher im Schadap-Park am Thunersee immer wieder bereitet! Dieses einzigartige Rundbild lässt uns das Berner Oberland so erleben, wie es begeisterte Touristen vor anderthalb Jahrhunderten bewundern konnten.

Der Hochrhein

Das Juli-Heft berichtet von der Exkursion des Vereins Rheinschiffahrtshafen Rorschach an den Neckar, welche einen Eindruck von der grossen wirtschaftlichen Bedeutung dieser Wasserstrasse und der Vereinbarkeit der Flußschiffahrt mit den Forderungen eines sinnvollen Landschaftsschutzes gegeben hat. Ein weiterer Artikel des Buletins befasst sich mit der Verlängerung der Neckarschiffahrt von Stuttgart nach Plochingen. Mit dieser Etappe steht der Ausbau dieser Wasserstrasse, welche schon heute einen Verkehr von über 12 Mio Tonnen aufweist, vor seinem vorläufigen Abschluss. «Vertrauen in die Zukunft der Binnenschiffahrt» heisst der Titel einer Standortbestimmung aus Schiffahrtskreisen in Basel. Bezug: NOSV, Poststrasse 18, 9000 St. Gallen.

Werk — Juliheft 1967

Das Juliheft des Werk befasst sich mit dem Schulhausbau in einer Zeit, in der sich sowohl die Unterrichtsmethoden wie auch die Anforderungen an die Ausbildung rasch ändern. Werden die Schulhäuser,

die wir heute aus Stein und Beton errichten, imstande sein, neue Unterrichtsformen auf der Basis audiovisueller Wissensvermittlung aufzunehmen? Mit dieser Frage beschäftigt sich aufgrund ausländischer Dokumentationen Claude Steingger.

Nicht nur die Anpassungsfähigkeit, auch die Kosten der Schulhäuser beschäftigen den Fachmann und den Politiker. Fortschritte in der Richtung auf Baurationalisierung brachte das englische Bausystem CLASP, das nun für die Schule der englischen Kolonie in Bern erstmals in der Schweiz angewendet wurde. Die weiteren im Juliheft des Werk gezeigten Schulbauten zeichnen sich vor allem durch die Einpassung in das Gelände aus.

Von der künstlerischen Ausstattung schweizerischer Schulhäuser werden zahlreiche Beispiele gezeigt. Frei- und Wandplastiken, Brunnenanlagen, Glasmalereien, ein Interbild, wobei eine Gruppe von Werken des Laufenburger Erwin Rahmann für Schulhäuser in Aarau, Aargau, Schaffhausen und Staufien besonders hervorritt.

«die Frau» im Juli

Wie Sie sich jetzt bei dieser Hitze das Leben am angenehmsten und gesündesten gestalten, wie Sie braun werden mit Vernunft, ohne Ihre Haut zu strapazieren, und trotz der Wärme ein Maximum an

Energie und Wohlbefinden bewahren, das verraten wir Ihnen in dem Artikel «Sommer an der frischen Luft». Eine Fülle von «glustigen» Rezepten für die heissen Tage bieten wir Ihnen ebenfalls in dieser Nummer. — An Ihr gutes Herz appellieren wir in unserem Exklusivbericht über die Pflegeanstalt Wagerhof für geistig zurückgebliebene Kinder in Uster. Ein spannender Reisebericht und wie immer unser Roman, Erzählungen und Rubriken bieten Ihnen eine Fülle an interessantem und unterhaltendem Lesestoff.

Nellys kühlende Köstlichkeiten

Was tut man im Garten mit den Blumen, bevor man in die Ferien reist? Claudine, die Gartenkundige, gibt im Juniheft des Nellykalenders einen Rat: «Wir schneiden jede, aber auch jede Blume und jede Knospe ab; denn Samenbildung unterbindet jedes weitere Blühen. Die Belohnung liegt in der Heimkehr und darin, dass die abgeschnittenen Blüten leichten Herzens verschicken.»

Frau Nelly selbst ist neben vielem anderen Brotspezialistin: das von ihr kreierte Nelly-Brot erfreut sich immer grosserer Verbreitung und Beliebtheit. In der Julinummer erklärt sie, weshalb Brot schimmelig wird, was man dagegen tun müsse und dass — wer

hätte es gedacht! — gerade die leichten Schimmel ansetzenden Brotsorten wertig sind.

Der Nelly-Rezeptteil bringt, der Jahreszeit gemäss, kühlende Köstlichkeiten, als da sind: Eis-Tea-Variationen auf englisch und auf französisch; Eis-Kaffee nach französischer und brasilianischer Art; Long-Drinks für die Jungen und beliebte Ladies-Drinks bis und mit einem Goldmelissen-Schlummerbecher. Nach einigen ungewöhnlich leckeren, aber einfach herzustellenden Fischspezialitäten (Motto: «Fisch schmeckt nicht nur am Freitag gut!») folgt die wohl aktuellste kulinarische Serie, «Junge Mädchen wollen dünn sein» samt der Anweisung an die Mütter.

Der Nellykalender wird für die Praxis geschrieben und enthält deshalb in erster Linie Artikel, die das Haushalten zur Freude machen wollen: Im Juli zum Beispiel «das beste Haushalt-Rechnungssystem» und «Tippkühler für Anfänger». — Gratis-Probennummern beim Verlag Emil Hartmann, Postfach, 8700 Küssnacht.

Das Beste aus Reader's Digest, August 1967

Aus dem Inhalt der bekannten Zeitschrift im Taschenformat: Unwaldarzt Dr. Binder — Gerät Europas Technik ins Hinterreffen? — Hitze ist nichts fürs Herz — Häusliches Happening — Die Bergung des Königsschiffs Wasa — Menschen wie du und ich — Der Engel im Luftschacht — «Aber wir leben noch!» — Städte

Kath. Gottesdienst für das Gastgewerbe

Einsiedeln: Sonntag, den 6. August, 20.30 Uhr, Abendmesse mit Predigt in der Jugendkirche. Brunnen: Dienstag, den 8. August, 14.30 Uhr, in der Kapelle. Goldau: Dienstag, den 8. August, 16.00 Uhr, in der Kapelle. Flüelen: Mittwoch, den 9. August, 16.00 Uhr. Flüeli/Ranf: Mittwoch, den 9. August, 20.00 Uhr, in der Kapelle Pax Montana. Beckenried: Donnerstag, den 10. August, 14.30 Uhr. Seelisberg: Donnerstag, den 10. August, 16.00 Uhr, in der Kapelle Sonnenberg.

vom Reissbrett — Humor in Uniform — «Speckpater» Werenfried von Straaten — Der Ärmelkanal, Britanniens Burggraben — Helfende Hände — Gibt es doch fliegende Untertassen? — Sing-Out in aller Welt — Wem gehört die Erde? — Menschenwürde hinter Gittern — Erweitern Sie Ihren Wortschatz — Assassinos Ende — In Asien arbeitet die Zeit für den Westen — Ein Sheriff vom alten Schlag (Buchauszug). Total 125 Seiten Text, am Kiosk Fr. 1.70.

Ältestes Treuhandbüro für Kauf, Verkauf, Umbau, Pacht, Renovierung von Betrieben des Gastgewerbes. Seit 1905. HOTEL-IMMOBILIEN-ZUNFACH AG. Seidengasse 20, 8001 Zürich, Tel. 051 23 63 64

In allen Sparten versierter Hotelfachmann, Schweizer, verheiratet, mit Fähigkeiten aus A und B sucht auf Ende März 1968 neues Wirkungsfeld.

In Frage kommt:

Direktion in Hotel — Hotel garni — evtl. Pacht

Freundliche Angebote sind erbeten unter Chiffre DI 2784 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei

Serviertöchter

Schweizerin, 27jährig, Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch sprechend; Engländerin, 23jährig, Deutsch sprechend sowie Französischkennnisse, suchen Stelle für Wintersaison. Beide flämisch- und franckierkundig. Gute Referenzen sind vorhanden.

Angebote mit Gehaltsangaben an Yolanda Moser, c/o Hotel Les Fleux, Cobo Bay, Guernsey, Channel Islands.

In Industrieort K. Schaffhausen zu verpachten, modern eingerichteter

Restaurantbetrieb Gartenwirtschaft, Kegelbahn, Parkplätze, Dancingbetrieb usw. Wirtwohnung usw.

Günstiger Mietzins für ausgewiesene Fachleute.

Auskunft durch Chiffre H 9558 Q an Publicitas AG, 4001 Basel.

Zu verkaufen

Hotel am Genfersee

an Hauptverkehrsader, direkte Verbindung Schweiz-Frankreich, 28 Betten.

Esszimmer 50 Plätze, Brasserie 50 Plätze, Terrasse 60 Plätze, Kegelbahn 2 Bahnen, Tankstelle

Hypothekeübernahme, nötiges Kapital ca. 400.000 Fr. Übernahme so bald wie möglich.

Offerten an Treuhandstelle des Schweiz. Wirtvereins, Walliser Zweigstelle, Bahnhofstrasse 39, 1950 Sitten.

Infolge Rückzugs meines Engagements nach Afrika suche ich eine

Vertrauensstelle

in Hotel, Gasthof oder Restaurant. Fähigkeitsausweis A für Kanton Zürich, Aargau, Baselland ist vorhanden. Beste Referenzen als

Küchenchef-Restaurateur stehen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre VE 2795 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Mann, 42jährig, viele Jahre im Hotelgewerbe tätig, sucht Stelle als

Portier-Hausbursche

oder andere passende Beschäftigung in Kleinbetrieb. Evtl. auch für die kommende Wintersaison. Arbeitsbewilligung im Kanton Bern bis 31. 10. Sprachkundig, gute Zeugnisse vorhanden.

Offerten unter Chiffre MA 2791 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Lernen Sie Englisch in England. Gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Gastangestellten unbedingt erforderlich. Fahren Sie deshalb für einige Monate nach England. In gutgeführter, kleiner, für Hotelangestellte spezialisierter Privatschule sind wieder einige Plätze frei. Schöne Lage, vorteilhafte Preise. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte durch: The Principal, Ecole Internationale, gegr. 1900, Herne Bay, Kent (England).

Zu verkaufen wegen schwerer Krankheit

Saison-Hotel

ca. 50 Betten, modernster Komfort, ausgezeichnet gelegen, mit schöner Aussicht auf die Walliser Alpen, und Wintersportmöglichkeiten. Evtl. auch Austausch gegen Liegenstätten.

Neugierige bitte Abstand halten.

Kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre SH 2684 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin, Hotellerstochter, sucht Wintersaisonstelle als

Barmaid

5 Sprachen sprechend, gut präseniert, fachkundig, an rasches und selbständiges Arbeiten gewöhnt. Referenzen vorhanden. Bevorzugt Films, Arosa oder St. Moritz.

Angebote erbeten an Fr. Lucy Nyffeler, Hotel Krone, 3288 Murten.

Junge, erfahrene

Hotelsekretärin

mit mehrjähriger Praxis, zurzeit als 1. Sekretärin in Erstklasshotel sucht entsprechende Wintersaisonstelle. Offerten unter Chiffre HO 2776 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Verlobtenpaar sucht Wintersaisonstelle in gutem Hause. Sie: Schweizerin.

Hotelsekretärin

Deutsch, Französisch, Spanisch, Englisch sowie Italienischkenntnisse, NCR. Er: Spanier, bereits in der Schweiz tätig, gutausgewiesener

Chef de rang

Französisch, Englisch, Italienisch sowie Deutschkenntnisse. Offerten sind erbeten unter Chiffre HR 2778 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Ancien élève de l'Ecole hôtelière de Lausanne, 26 ans, cherche poste

d'assistant-manager

ou similaire.

Entrée immédiate ou pour date à convenir.

Offres sous chiffre AM 2738 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

30jähriger Schweizer, ledig, Diplomb der Hotelfachschule Lausanne; Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch und Spanisch; Praxis in allen Sparten des Hotelgewerbes in Europa und USA, sucht in mittelgrossen Hotel Stelle als

Direktor oder Assistent Manager

Eintritt nach Übereinkunft. Spätere Übernahme oder Beteiligung möglich.

Offerten unter Chiffre M 27793 an Publicitas AG, 3001 Bern.

Verlobte suchen auf 1. Oktober 1967:

Jungkoch

(19jährig)

Sie:

Kaltmamsell

(20jährig)

Stelle in der Schweiz. Gute Zeugnisse vorhanden.

Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre VE 2811 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

In Ihren Inseraten Postleitzahlen nicht vergessen!

Je serais intéressé à l'achat d'un hôtel ou à une participation financière. région lémanique, de préférence Lausanne-Genève. Offres sous chiffre AC 2779 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Zu verkaufen gute Occasions-

Aufschnittsmaschinen

mit 300 mm ø, 220 Volt. Telefon (053) 2 19 37.

Hotel-Empfangssekretärin

Deutsche, mit perfekten «Italienisch»- und «Französisch»-kenntnissen, sucht für 1. 8. 67 Anstellung in der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre HS 2819 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Deutscher, 21jährig, mit zweijähriger Hotelerfahrung in der Schweiz (gelernter Koch), sucht Stelle als

Réception-Praktikant

Zürich oder Basel bevorzugt. Offerten unter Chiffre RE 2814 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer, 43jährig, sucht Stelle in

Loge oder als Bahnkondukteur

oder ähnliches. Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, ziemlich Engl. Eintritt auf 16. August oder nach Übereinkunft. Weilsche Schweiz bevorz. Offerten unter Chiffre LO 2813 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Restaurations-tochter

33jährig, sucht neuen Wirkungskreis in gepflegtem à-la-carte-Servicé. Jahresstelle für September/Oktober.

Angebote unter Chiffre RE 2811 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, fach- und sprachkundig, ehelich, sucht Stelle als

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Angebote unter Chiffre RE 2811 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, fach- und sprachkundig, ehelich, sucht Stelle als

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Jüngerer Küchenchef mit Auslandpraxis sucht passende Position für Wintersaison in mittleres sorgniertes Haus (evtl. auch Jahresstelle). Referenzen und Zeugniskopien zur Verfügung. Offerten unter Chiffre KU 2537 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachkundiges

Hotelier-Restaurateur-Ehepaar

(Bündner) mit langjähriger in- und ausländischer Erfahrung sucht

Hotelier-Restaurant

mittlerer Grösse in bedeutendem Sommer- und Winterkurort in Pacht zu übernehmen.

Offerten zu richten unter Chiffre HE 2665 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Couple suisse, très qualifiés, 36 et 27 ans, 4 langues, cherchent

direction ou gérance

hôtel ou restaurant de 1er ordre.

Offres sous chiffre DG 2628 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Deutscher Kollegensohn, 23jährig, franz. Sprachkenntnisse, zurzeit Buchhalter in Industriebetrieb, sucht Stelle im Hotelfach als

Aide du patron, Büro, Réception, Service

Angebote erbeten unter Chiffre AP 2627 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Patissier

Deutscher, 3½ Jahre in der Schweiz, sucht Stelle als Patissier in Confiserie, Tea-Room oder Hotel auf Winter 1967/68 oder in Jahresstelle.

Ladentochter

Schweizerin, sehr gute Sprachkenntnisse, gute Referenzen, sucht Stelle als 1. Ladentochter in Confiserie oder Tea-Room, evtl. als Governante oder Aide du patron.

Angebote an Herrn Helmut Witschi, 3800 Interlaken, c/o Hotel Du Nord.

Schweizer Hotelfachmann sucht auf Herbst interessanten Posten als

Direktor/Aide du patron

fach- und sprachkundig, verheiratet.

Offerten unter Chiffre DP 2620 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gutausgewiesene

Barmaid

sprachkundig, Schweizerin, sucht gute Stelle in Wintersaison. Offerten unter Chiffre BA 2772 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizerin, fach- und sprachkundig, ehelich, sucht Stelle als

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

Restaurations-tochter u. Kellner

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an L und R. Rechtsleiner, Zähringerstrasse 31, 4001 Zürich.

24jährige Schweizerin, zurzeit in Kalifornien (USA), sucht auf Winteraison 67/68 Stelle als

Hotelsekretärin

KV-Diplom, Ruf-Buchhaltungsdiplom.
Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch.

Offerten bitte unter Chiffre OFA 646 A an Orell Füssl-Annoucen AG, Postfach, 4001 Basel.

Internat. Spitzen-Duo

(Unterhaltung und Tanz) für Hotelbar und Erstklasshäuser, sucht ab 1. Oktober und Winteraison gutes Engagement in der Schweiz. Zurzeit dritte Sommeraison im Hotel Bad Schachen.
Freundliche Angebote erbeten an Herrn Th. Scheidig, D-977 Bad Schachen (Badense), Schachenstrasse 157.

Schlosser, 58jährig, gesund und vital, vertraut mit allen Maler-, Installations- und Maurerarbeiten, Heizungsfachmann, mit Fahrschein, sucht interessanten Wirkungskreis wie

Hausmeister usw.

Beste Referenzen.

Angebote mit Gehaltsangaben erbittet Alwin Klepproth, D-5422 Bad Lauterberg, Promenade 11a (Deutschland).

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.

Suche auf Mitte Oktober Stelle als

Chef de cuisine

in Erstklasshaus.
Jahres- oder Zweisaisonbetrieb.

Offerten unter Chiffre CC 2815 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Serviertochter

in gepflegtes Speiserestaurant oder Dancing. Genf oder Lausanne bevorzugt.

Offerten unter Chiffre SE 2816 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Jungkoch

18jährig, sucht auf 1. November 1967 Stelle als

Commis-Entremétier

in gutem Haus (möglichst franz. Schweiz) zur Weiterbildung.

Angebote an Wolfgang Wagner, D-7292 Bialersbronn, Forbachstrasse 4, Deutschland.

Zuverlässige

Serviertochter

Schweizerin, 26jährig, mit Barkenntnis und besten Referenzen, sucht Stelle in einem guten Hotelbetrieb. Bevorzugt Kanton Zürich oder Graubünden. Eintritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre SE 2808 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger Schweizer mit eigenem Sommerbetrieb, erfahren in allen Sparten des Hotelgewerbes, sprachkundig, sucht Stelle vom 1. November 1967 bis Mitte, evtl. Ende März 1968. Ehefrau könnte evtl. im Betriebe mithelfen. Anstellung in

Réception, Service oder Küche

angenehm.

Offerten unter Chiffre SC 2807 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Fachmann der Hotel- und Restaurantbranche, Schweizer, 42jährig, mit besten Referenzen, sucht für die kommende Zwischensaison

Anstellung als Geschäftsführer

für Ferienablosung oder sonstige Vertretung.

Angebote unter Chiffre GE 2818 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sekretärin

20 Jahre alt, möchte sich verändern. Gute Kenntnisse in Englisch, Französisch, Deutsch (Muttersprache). Obersekundareife und Höhere Handelsschule.

Angebote erbeten unter Chiffre SE 2771 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen in Jahresstelle

Sekretärin, Mitarbeiterin oder Anfangssekretärin

für Gästempfang
Telefonbedienung
Korrespondenz

Töchter, welche gerne in lebhaftem Betrieb arbeiten und die nötigen Fremdsprachenkenntnisse besitzen, bewerben sich mit Ref. und Saläranspruch bei d. Leitung des

Hotel Hospiz Engelhof 4000 Basel

London

Köche Kellner Metzger Buffettöchter

für mindestens 1 Jahr gesucht.
Zeugnisse an Schmidt's Restaurant, 3354, Charlotte Street, London, W1, England.

Möchten Sie in einem renommierten Restaurant in Thun in einer kleinen, gut eingerichteten Küche mit genügendem Hilfspersonal als

Küchenchef oder Köchin

Ihr Können entfallen? Sind Sie ein versierter Bewerber, dann melden Sie sich.

Gutbezahlte Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft.

F. Fuster, Restaurant Walliserkanne, 3601 Thun, Telefon (033) 2 51 88.

I. Oberkellner

Schweizer, 45, sucht Stelle für Winteraison. Beste Referenzen vorhanden.
Wadt, Wallis, Berner Oberland bevorzugt.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OB 2780 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junge kaufm. Angestellte

mit 1jähriger Büropraxis, Deutsch, Französisch und Englisch sprechend, sucht ab sofort Posten in Hotel. Empfang bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre AM 2782 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Junger deutscher

Koch

sucht Stelle auf einem Schiff.

Offerten sind zu richten an Herrn Hans Kurt Endli, Hotel Carina, 6922 Morcote TI.

Schweizerin, 32 Jahre alt, Deutsch Französisch, Englisch, Italienisch und etwas Spanisch sprechend, mit sehr guten Referenzen, sucht gute Position für Winteraison 1967/68 als

Sekretärin-Réceptionistin

(wird noch diesen Herbst den Gerantenkurs absolvieren).

Offerten mit Lohnangabe bitte unter Chiffre SR 2786 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Deutscher, 25jährig, mit besten Referenzen im In- und Ausland, sucht Stelle als

Chef Saucier

in nur gutem Hause. Eintritt Anfang September.

Offerten unter Chiffre CS 2806 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Küchenchef mit Wirtefähigkeitsausweis, zurzeit in ungekündeter Stelle, möchte sich per 15. Oktober verändern. Gesucht Stelle als

Küchenchef oder Leiter

in Betriebskantine oder ähnliches.

Gebiet: Bern, Thun, Interlaken bevorzugt.

Offerten erbeten an Telefon (033) 2 46 06.

Italiener, 36 Jahre alt, sucht Stelle als

Etagenportier

Spricht Deutsch, Führerausweis A, zurzeit in Italien. Eintritt auf 15. August oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre ET 2792 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Schweizer Direktions-Ehepaar

(oder Direktor)

wegen Handänderung auf kommenden Winter frei, sucht Engagement.

Pacht oder Kauf nicht ausgeschlossen. Beste Erfahrung in mittleren und grösseren Saisonbetrieben.

Erstklassige Referenzen.

Bericht erbeten unter Chiffre DI 2743 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort

Commis de cuisine

lange Saison-, evtl. Jahresstelle.

Hotel-Restaurant de la Tour, Luzern, Telefon (041) 2 14 43.

Gesucht auf 1. September in angenehme Jahresstelle flinkes, sauberes

Zimmermädchen (Schweizerin)

in kleines, modernes Hotel garni. Guter Lohn, geregelte Freizeit, gutes Arbeitsklima.

Offerten bitte an Hotel garni Star, Sternenstr. 15, 8002 Zürich.

Gesucht tüchtiges

Zimmermädchen

in Jahresstelle.
Hotel Kraft am Rhein, 4000 Basel, Telefon (061) 33 61 00.



Duc de Rohan Chur

Wir suchen für sofort:

Restaurationskellner oder -tochter Bardame

(Servicekundig, Eintritt 1. September).

Offerten sind erbeten an P. Räsche, Hotel-Restaurant-Hallenbad, 7001 Chur, Telefon (081) 22 10 22.

Hotel Drei Könige, Sevelen

(gegenüber Vaduz)

sucht in Jahresstellen per sofort oder nach Übereinkunft in neueres Haus:

Réceptionistin / Sekretärin

(auch Anflängerin)

Chef de partie

(überdurchschnittliche Entlohnung)

Commis de cuisine (Koch)

Küchenburschen oder -mädchen

Officeburschen oder -mädchen

Portier-Hausbursche

Buffettöchter

(werden angelehrt)

Zimmermädchen

Lingère

Bewerber sind gebeten, ihre üblichen Unterlagen und Gehaltsansprüche zu richten an Hotel Drei Könige, 9475 Sevelen SG, Telefon (085) 5 54 22.

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser

sucht für die kommende Winteraison 1967/68 folgende Mitarbeiter:

Büro:

Alleinsekretärin

(in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft)

Bar:

Barmaid (20. Dezember 1967 bis 20. März 1968)

Buffet:

Buffettöchter (Dezember 1967)

Saal:

Saalkellner oder -tochter

Restaurant:

Restaurationsöchter (sprachkundig)

Küche:

Entremetier

Commis de cuisine

Küchenbursche

Etage:

Zimmermädchen

Portier

Offerten mit Lohnangaben sind erbeten an die Direktion, P. Janetti, Hotel Säntis, 9657 Unterwasser.

Küchenchef - Mitarbeiter

in selbständige, sehr gut dotierte Dauerposition ab Herbst 1967 gesucht.

Beste Unterkunft im Haus.

Ausführliche Bewerbungen an Bahnhof-Betriebe, 6 Frankfurt/M, Gutleutstrasse 1, Deutschland.

Fachtüchtiges, initiatives Schweizer Ehepaar, Chef de service, Gouvernante, sucht auf Herbst 1968 neuen Wirkungskreis:

Direktion oder Gerance

Spezialitäten-Restaurant oder Hotel.

Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre DG 2781 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel Mon Repos Vevey-Mont Pèlerin

(85 lits)

cherche pour la saison d'automne, entrée en service courant août ou début septembre, jusqu'au 20 octobre :

2 commis de rang garçon de cuisine casseroier

Offres à V. Ceranini, Hôtel Mon Repos, 1801 Mont Pèlerin, téléphone (021) 51 35 35.

Gesucht per sofort

Serviertochter oder Kellner

für Speiservice (à la carte)

Hotel Linde, Baden Telefon (056) 2 53 86.

Gesucht auf 1. September oder nach Übereinkunft:

Koch in kleine Brigade, sowie

Serviertochter

restaurationskundig.

Hotel-Restaurant Löwen, 2540 Grenchen Telefon (065) 8 50 79.

Gesucht für Sommersaison

Restaurationskellner

Guter Verdienst.

Albergo Campagna, 6448 Minusio, Telefon (093) 7 20 54.

Chef Entremetier

erfahrener Mitarbeiter zum baldigen Eintritt gesucht.

Grand Hotel, Nürnberg, Deutschland.

Speiserestaurant Salmen, Wohlen

sucht

Serviertochter

für 15. August. Hoher Lohn, geregelte Freizeit (auch Ausländerinnen).

Anmeldung erbeten an J. Arnold, Telefon (057) 6 41 33 oder (057) 6 22 42.

Für die

Neueröffnung

eines schönen Spezialitäten-Restaurants in der Ostschweiz suchen wir mit Eintritt auf den 1. September 1967 4-5 im Service versierte, sprachkundige

Restaurationsöchter

Wir bieten: Hohe Verdienstmöglichkeiten, angenehmes Arbeits- und Betriebsklima. Neuzeitliche, ideale Arbeitsbedingungen. Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt.

Offerten unter Chiffre RT 2762 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Zwei junge Schweizer mit sehr guten Referenzen suchen Jahres- oder Saisonstelle.

Er: Küchenchef

Sie: Restaurations- oder Saaltochter

Offerten mit Lohnangaben erbeten unter Chiffre ES 2787 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sekretärin

21jährig, viersprachig, sucht für die Winteraison 1967/1968 Stelle in Erstklasshotel. Arosa bevorzugt.

Offerten sind zu richten unter Chiffre 2720 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Nr. 31 Stellenanzeiger – Moniteur du personnel

Offene Stellen – Emplois vacants

Etagengouvernante von Hotel Bären, 3812 Wilderswil bei Interlaken, per sofort gesucht. Gute Bedingungen. Offerten an Familie W. Zurschmiede, Telefon (036) 2 35 21. (P53)

Hotel Drei Könige am Rhein in Basel

sucht tüchtiges, zuverlässiges und sprachkundiges

Zimmermädchen

in Jahresstelle mit Eintritt nach Übereinkunft.

Zuschriften erbelen an das Personalbüro.

Wir benötigen für die kommenden langen Winter- und Sommersaisons:

Economat-Officegouvernante (kein Nachmittagsste)

Stagiaire für Office- und Economat

2 Saaltöchter/Saalkellner

Commis de cuisine

2 Küchenburschen

2 Zimmermädchen (auch Anfängerinnen)

2 Lingerie- und Zimmerhilfen

Wäscherin-Lingere

(sehr guteingerichtete, moderne Anlagen)

Bureau- und Betriebspraktikantin (sprachkundig)

Barmaid (sprachkundig)

Angenehmes Betriebsklima, kein Nachtdienst.

Zimmer mit fliessendem Warm- und Kaltwasser.

Offerten mit Zeugnisabschriften und der Bekanntheit der Lohnansprüche richte man bitte an Herrn Hermann L. Moser,

Bellavista Sporthotel, Davos

Telefon (083) 3 51 83.



Hotel Continental 4000 Basel

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Sekretär(in) – Aide du patron

Mindestalter 25 Jahre, versiert in allen Sparten der Réception. Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift.

Praktikant(in) für die Réception

Hilfskoch

attraktive Barmaid

Eintritt Anfang September 1967. Alter ca. 20 bis 30 Jahre. Guter Verdienst.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an F. Eschler-Jeanbourquin, Telefon (061) 24 19 43.

Le Restaurant Gruyérien, 1630 Bulle

engage pour entrée immédiate ou à convenir, un bon

cuisinier

sachant travailler seul. Très bon salaire.

Faire offres par écrit ou se présenter sur rendez-vous. Téléphone (029) 2 75 75.



Hotel Halbinsel Au Au a. Zürichsee

sucht per sofort:

2 Serviertöchter oder Kellner

in gepflegten Speiservice.

Sehr gut frequentiertes Speiserestaurant. Hoher Verdienst. Evtl. Jahresstelle. Schöne Zimmer im Haus.

Offerten an A. Steinbrink, Hotel Halbinsel Au, 8804 Au/ZH, Telefon (051) 95 60 08.

Gesucht auf Anfang September oder nach Vereinbarung tüchtiger, selbständiger

Alleinkoch

Tea-Room Münsterberg, Freie Strasse 81, 4000 Basel, Telefon (061) 24 91 91.

Stellengesuche – Demandes de places

Salle und Restaurant

Bestausgewiesene Barmaid sucht Wintersaisonstelle (Arosa, St. Moritz, Davos). Viersprachig. Offerten unter Chiffre



Hotel Balances-Bellevue 6000 Luzern

sucht zu möglichst sofortigem Eintritt für die Dauer der Sommersaison bis ca. Mitte Oktober

Büropraktikant(in)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbelen an die Direktion.

Grand Hotel Europe, 6002 Luzern

sucht zu baldigem Eintritt bei überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten:

Journalführer(in)

Sekretär-Kontrollleur

Hilfe für Office und Kaffeeküche

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

Seehotel du Lac, 6353 Weggis

(Vierwaldstättersee)

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft:

Saalkellner oder -tochter (sprachkundig)

Hilfszimmermädchen

Portier-Hausbursche

Office-Küchenbursche

Guter Verdienst.

Anfragen an die Direktion, Telefon (041) 82 11 51.



St. Gallen

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Hotel-Economatgouvernante

Barmaid für Hotelbar

Restaurations-tochter

Zimmermädchen

Offerten sind erbelen an E. und B. Leu-Waldis, Hotel Walhalla, 9001 St. Gallen, Telefon (071) 22 29 22.

Gesucht nach Davos

für lange Winter- und Sommersaison

tüchtiger Küchenchef

(entremetskundig)

I. Sekretär-Réceptionist

(durchaus sprachkundig)

in Jahresstelle, mit NCR-Buchungsmaschine vertraut.

Offerten mit den benötigten Unterlagen und der Bekanntheit der Gehaltsansprüche richte man an Chiffre DA 2732 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Speiservice gewandte

Serviertochter

Hoher Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Zimmer im Hause.

Offerten an Frau Lenz,

Landgasthof Schöffli, Horben

bei Frauenfeld, Telefon (054) 9 31 58.

Gesucht wegen Hochsaison nach Übereinkunft noch eine

Serviertochter

(evtl. Anfängerin)

Garantierter überdurchschnittlicher Verdienst. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten an Hotel Engo, 5280 Murten am See, Tel. (037) 71 22 69.



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

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

- Bureau:** caissier du grill
caissier(ère) du restaurant
fleuriste-décoratrice
- Service:** maître d'hôtel du grill
demi-chefs de rang
commis de rang (salle, étage, grill)
chef- ou demi-chef de rang
en qualité de
barmen débutant
pour nos bars Whisky-à-Gogo et
curling
- Loge:** concierge de nuit
tournant vestibule
voiturier
chasseurs
- Etage:** femme de chambre
11^e femme de chambre
aide-femme de chambre
portier-tournant
- Fruiterie/cave du jour:** aide gouvernante
- Cafétérie:** cuisinier(ère) à café
- Office:** garçons et filles d'office
- Cuisine II:** garçons de cuisine
- Lingerie/buanderie:** lingères-repasseuses
couturière-stoppeuse
calandreuse-répassouse

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

Pour notre

Hôtel du Col de Bretaye, 1884 Bretaye-sur-Villars

commis de cuisine
serveuses (parlant parfaitement le français)
filles et garçons de buffet
serveuse-femme de chambre
pour les pensionnaires
garçons d'office-maison
caissier(ère) pour le «self-service»
débarasseurs pour le «self-service»

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

La saison commencera éventuellement déjà vers fin novembre- début décembre 1967.

Im Auftrage eines bedeutenden Verpflegungs- und Unterhaltungsbetriebes in bekanntem schweizerischem Fremdenverkehrszentrum suchen wir einen Initiativen, gewandten und gutpräsentierenden

Fachmann des Gastgewerbes

als zukünftiger

Direktor

Die Stellung bedingt eine Persönlichkeit mit Erfahrung in der erfolgreichen Führung grösserer Restaurationsbetriebe, der Vorbereitung und Organisation von Bankettanlässen (Kundenkontakt, Menüvorschläge usw.) und wenn möglich in der Gestaltung von Unterhaltungsprogrammen.

Unser Kunde kann einem fachlich ausgewiesenen Bewerber mit ausgeprägtem Geschäftsinteresse eine Ganzjahresstelle mit weitgehenden Selbständigkeiten, Entscheidungsbefugnissen und einem der Leistung entsprechenden Salär zusichern.

Interessierte Herren mit guten Kenntnissen der Landessprachen bitten wir um Einreichung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

AG FÜR PERSONALBERATUNG ZÜRICH TALSTRASSE 20
TEL. 051 25 96 56

**HOTEL AIRPORT
ZÜRICH
GLATTBRUGG**



Auf 15. September oder früher

Chef de réception (auch qualifizierter Anfänger) in Jahresstelle gesucht.

Für diese sehr gutbezahlte Position stellen wir uns einen Mitarbeiter vor, der gewillt ist, in einem modern organisierten Betriebe, nahe mit der Direktion, zusammenzuarbeiten. NCR-Erfahrung notwendig. Schweizer oder Niederlasser bitten wir um vollständige Offerten. Für verheiratete Bewerber kann 3-Zimmer-Wohnung vermittelt werden. Offerten erbelen an die Direktion Hotel Airport, 8152 Glattbrugg.

Albergo Favini, Magadino

cerca:

cuoco

(entrata immediata)

Offerte da far pervenire alla Direzione Albergo Favini, 6575 Magadino.

Institut de pédagogie, de la Côte vaudoise cherche

cuisinier

pour date à convenir.

Faire offre sous chiffre PT 38277 à Publicitas, 1002 Lausanne.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

**Chef de rang
Demi-Chef
Hilfsportier-Tournant**

Ferner auf den 1. September in Jahresstellen:

**Rôtisseur
Gardemanger**

Diese Posten können auch Initiativen, pflichtbewussten Commis anvertraut werden.

Offerten an Hotel Continental, 4002 Luzern, Tel. (041) 215 68.

Wir suchen als Aushilfen für die Dauer der ITMA, Eintritt 20.-26. 9. bis 8. 10. 1967.

**Küche:
Entremetier
Saucier-Rôtisseur**

**Service:
Restaurationskellner
oder -töchter**

Interessenten mit Sprachkenntnissen richten ihre Offerten unter Beilage von Zeugniskopien, Bild, Ansprüchen und Eintrittsmöglichkeit an W. und N. Weibel, Hotel du Commerce, 4000 Basel.

Gesucht in bestbekanntem Wintersportort für gutgehende Bar

tüchtigen, fach- und sprachkundigen
Barman
evtl. mit 2 Barcommis.

Offerten mit Unterlagen erbeten unter Chiffre BA 2714 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht in Jahresstelle oder als Aushilfe

Commis de cuisine
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Buffetdame (fachkundig)
Eintritt 1. September 1967.

Offerten mit Zeugnisabschriften an

Hotel Engel, 4410 Liestal bei Basel

Gesucht auf 1. Oktober nach Übereinkunft

Chef de partie

Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre CP 2568 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



MÖVENPICK

Mövenpick in Zürich
am Hauptbahnhof

sucht jungen, gepflegten

Chasseur

für den Verkauf von Palisserie und Zigaretten (auch Deutsch sprechenden Ausländer).

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Telefonieren Sie Herrn M. Givel, Mövenpick am Hauptbahnhof, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 78 78.

MÖVENPICK



Wir suchen flinke, lüchtige

Restaurationskellner

Sehr guter Verdienst.

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sind erbeten an F. Maurel-Schwab, Grossrestaurant Zeughauskeller, Paradeplatz, 8001 Zürich.

Gesucht auf September 1967

Barmaid

(evtl. Anfängerin)

für sehr schöne, kleine Hotel-Bar.

Hotel Rosenberg, 6500 Zug, Telefon (042) 4 43 44.

Hotel Adler, Grindelwald

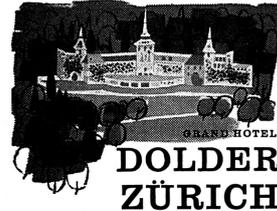
sucht für lange Wintersaison 1967/68 und anschliessender Sommersaison 1968

tüchtigen
**Saucier
Entremetier
2 Commis de cuisine**
phantasievollen
Patissier

Saal: freundliche
**Saal- und Etagenkellner
Saaltöchter**
sowie
Zimmermädchen
für Direktions- und Angestelltenhaus.

Guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.

Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien erbeten an die Direktion Hotel Adler, 3818 Grindelwald.



**GRAND HOTEL
DOLDER
ZÜRICH**

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstellen:

**I. Economatgouvernante
I. Officegouvernante**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung und Pensionskasse.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Fotografie sind an die Direktion erbeten.



für die ITMA

(Internationale Textilmaschinemesse) vom 27. September bis 6. Oktober 1967 (evtl. früher)

**Küche: Chefs de partie (Mindestalter 28 Jahre)
Commis de cuisine
Patissiers**

**Service: Chefs de service (Mindestalter 28 Jahre)
Kellner und Serviertöchter
Débarrasseur**

**Buffet: Buffetdamen
Buffettöchter oder -burschen**

Keller: Kellerburschen

**Kontrolle: Warenkontrolleur
Bonkontrolleur-Annonneur**

**Office: Gouvernanten
Officefrauen oder -mädchen
Casserolier
Küchenburschen oder -mädchen**

Anmeldungen sind baldmöglichst mit Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltsanspruch an das Personalbüro

Mustermesse Restaurants, 4000 Basel 21
zu richten.

Le restaurant LE GAMBRINUS Fribourg

Restaurant français, brasserie, snack-bar, dancing
cherche pour entrée immédiate ou à convenir

**sommelières
(évent. débutantes)
sommeliers
caviste**

Faire offre avec copies de certificats à M. Robert Baumann, restaurant Le Gambrinus, 1700 Fribourg.



Wir suchen zu baldigem Eintritt in unser Erstklasshotel in Jahresstellen:

Telephonisten(innen)

Schweizer Bürger(-innen)
sprachkundig, mit guten Umgangsformen.

Bar-Commis

Junger Schweizer Kellner hat Gelegenheit, sich in unserer erstklassigen Hotel-Bar einzuarbeiten.

Telefonieren oder schreiben Sie an die Direktion Hotel zum Storchen, 8001 Zürich, Telefon (051) 27 55 10.

Kongresshaus Zürich

sucht zu sofortigem Eintritt eine tüchtige, selbständige

Lingeriegouvernante

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

Erstklassrestaurant in Basel

sucht auf 15. August oder 1. September 1967:

**Chef de service
Chef de rang
Demi-Chef
Chef de partie
Patissier
Koch
restaurationskundig
Buffettochter** } sprachkundig

Sehr guter Verdienst, angenehmes Arbeitsklima.
Es kommen nur erste Kräfte in Frage.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten unter Chiffre EB 2434 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, netten

Restaurationskellner

Wir führen ein erstklassiges Grill-Restaurant mit Dancing. Ausserordentlicher Verdienst.

Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, 4000 Basel.

Waldhotel National, Arosa

sucht für lange Wintersaison (Anfang Dezember bis Mitte April):

**Küche:
Gardemanger
Commis de cuisine
Commis Patissier**

Saal:
**Demi-Chefs de rang
Commis de rang
Barmaid
Hallentochter**

Loge:
**Chasseur/Telefonist
(Schweizer)
Nachtportier
(sprachkundig)**

Etage:
Zimmermädchen

Lingerie:
Lingeriemädchen und Glätterin

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

Zu sofortigen Eintritt gesucht

Commis de cuisine

Sehr gute Honorierung. Angenehmes Arbeitsklima.
Kein Nachtbetrieb.

Offerten an P. Loosli-Kambly,
Restaurant Blausee, 3717 Blausee B. O. Telefon (033) 9 16 42.

Hotel Walther, Pontresina

sucht für die kommende Wintersaison:

Büro:
Sekretärin
(für Journal, Kassa und Korrespondenz)
Lage:
Chasseurs

Saal:
Demi-Chefs de rang
Commis de rang

Küche:
Chef Saucier
Entremetier
Gardemanger
Pâtissier
Commis Tournant

Etage:
Zimmermädchen
Portier

Lingerie:
Lingère, Glätterin (stiratrice)

Für die Clubhütte (Restaurant-Dancing):
Serviertochter
Barpraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an J. C. Walther, Hotel Walther, 7504 Pontresina.

Wir suchen ab sofort in Jahresstellen qualifizierten

Demi-Chef de rang
sowie
Commis de rang

Offerten erbeten an die Direktion

Hotel Airport, 8152 Glattbrugg

Hôtel Regina, 1200 Genève

cherche

Commis de cuisine

Place à l'année. Entrée 15 août ou à convenir.

Faire offres avec curriculum vitae à la direction.

Hotel Bären, 8840 Einsiedeln

sucht per sofort oder nach Übereinkunft sprachkundige

Serviertochter und tüchtige
Buffettochter

Sehr guter Verdienst.

Offerten an Familie F. R. Kälin, Hotel Bären, 8840 Einsiedeln, Telefon (055) 6 18 76.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit.

Offerten erbeten an K. Hiltz, Restaurant Feldschlösschen, Zürich, Bahnhofstrasse 81, Telefon (051) 23 78 02.

Gasthof Schwanen, 8902 Urdorf ZH

sucht auf Anfang August 1967 freundliche und zuvorkommende, im individuellen Service erfahrene

Restaurations-tochter

Falls gewünscht 3-Zimmer-Wohnung oder Zimmer im Hause.

Wir erwarten gerne Ihren Anruf oder kurze briefliche Anmeldung.

Familie A. Zimmermann, Gasthof Schwanen, 8902 Urdorf ZH, Telefon (051) 98 97 14.

Erstklasshotel in Zürich

sucht für Neueröffnung für 15. August 1967:

Tournante (Zimmer-Buffer)
Chef de rang
Commis

(nur Schweizer oder Niederlasser).

Offerten an Hotel Astor, Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich, Telefon (051) 47 93 00.

Ascona TI

gesucht mit Eintritt auf 15. August:

Demi-Chef de rang
Commis de rang

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

Hôtels Poste & Auberge, Verbier

cherchent pour la saison d'hiver 1967-68:

portier
femmes de chambre
filles de salle
garçons de salle
secrétaire
filles d'office et de cafetterie
lingères
garçons de cuisine

Faire offre par écrit avec copie de certificats à l'Hôtel de la Poste, 1936 Verbier.

Gesucht auf Wintersaison 1967/68

Koch oder Köchin

in Skihaus. Gute Gelegenheit zum Skifahren.

Offerten an Fam. Brügger-Oeschlin, Skihaus Stätz, 7075 Churwalden, Telefon (081) 35 11 73.

Bern

Welche

Köchin oder Hilfsköchin

möchte gerne mit unserem Chef ein Arbeitsteam bilden?

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte: Hs. Meier, Hotel Kreuz, Zeughausgasse 41, 3001 Bern, Telefon (031) 22 11 62.

Dancingbetrieb sucht in Jahresstelle gutausgewiesener, sprachkundiger

Chef de service

Bewerber, welche sich über erfolgreiche Tätigkeit im Night Betrieb ausweisen können, belieben det. Offerte einzureichen unter Chiffre CS 2742.

Dasselbst wird gesucht qualifizierte, selbständige

Alleingouvernante

Offerten sind erbeten an obige Chiffre CS 2742 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

On cherche

garçon ou fille de buffet

S'adresser au Restaurant du Théâtre, 2000 Neuchâtel, téléphone (038) 5 29 77.

Hotel Touring au Lac

2000 Neuchâtel

cherche pour le 15 août

portier d'etage

Place à l'année.

Faire offres ou se présenter avec copies de certificats et photographie à la direction.

Gesucht in modernes Hotel-Restaurant:

Commis de cuisine

(auch Ausländer)

Hausbursche

(auch Ausländer)

per sofort oder nach Übereinkunft.
Gute Entlohnung.

Offerten an Hotel Ermitage, 1622 Les Paccots, telefon (021) 56 75 41.



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

cherche pour la saison d'hiver 1967/68:

chefs de partie
commis de partie
commis pâtissier

Faire offre avec copies de certificats et photo à M. H. Dessibourg, chef de cuisine, Villars-Palace, 1884 Villars-sur-Ollon.

La saison commencera éventuellement déjà vers fin novembre début décembre 1967

Auf Ende September oder nach Übereinkunft suchen wir für die Neueröffnung unseres Hotel- und Restaurationsbetriebes (Jahresbetrieb) folgende Mitarbeiter:

Büro: **Praktikantin**
(Fremdsprachkenntnisse und Maschinenschreiben Bedingung)

Küche: **Küchenchef** (Stellvertreter)
2 Commis de cuisine
Küchenbursche

Grillroom: **Chef de rang** (Deutsch, Französisch, Englisch)

Bankettsaal & Terrasse: **Demi-Chef de rang** (Deutsch, Französisch)
2 Commis de rang

Buffet: **Buffetdame**

Zimmer: **Zimmermädchen**
Hilfzimmermädchen

Lingerie: **Lingère** (selbständig)

Office: **2 Officemädchen**
Hausbursche

Bewerbungen mit Foto und Zeugniskopien sind zu richten an

Hotel-Restaurant Goldenes Kreuz, 3115 Gerzensee

Herbert Huber, Gérant.

Gesucht

Frau oder Tochter für Telefon und Empfang

Englische Sprachkenntnisse nötig.

Hotel Linde, Baden

Telefon (056) 2 53 86.

Hôtel du Golf 3963 Crans-sur-Sierre

téléphone (027) 7 42 42, cherche pour saison hiver 67/68:

gouvernante de lingerie qualifiée
repasseuse qualifiée
calandreuse
téléphoniste
(sachant les langues)

Les offres sont à faire directement à la direction de l'hôtel.



Hotel Bad Horn 9326 Horn am Bodensee

sucht:

Restaurationskellner u. -töchter
Köche
Buffetburschen und -töchter
Anfangssekretär und -sekretärin

Offerten mit Unterlagen sind an die Direktion zu richten.

Hôtel Terminus, 2000 Neuchâtel

engagerait de suite ou date à convenir

cuisinier

Adresser offres avec prétentions de salaires et copies de certificats à la direction.

Wir suchen in Jahresstelle (Eintritt nach Übereinkunft)

Restaurations-tochter

(Schweizerin)

versiert in gepflegtem à-la-carte-Service. Einer gewandten, sprachkundigen, freundlichen Bewerberin bietet sich hohe Verdienstmöglichkeit. Zimmer auf Wunsch im Hause.

Dasselbst tüchtige, selbständige

Lingère

Restaurant Aklín, 6300 Zug

Frau Aklín, Telefon (042) 4 22 22.

Gesucht nach Luzern auf September oder nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant

Aide de la patronne

(Fräulein)

Gewünscht werden gute Sprachen- und Servicekenntnisse, die Fähigkeit, die Patronne in allen Belangen zu entlasten.

Geboten werden zeitgemässe Entlohnung, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit.

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre LU 2760 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

RESTAURANT DE LA



PLACE DE LA CATHEDRALE, FRIBOURG

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurations-tochter

Commis de cuisine

Kochlehrling

(Schulbeginn im September)

junges Mädchen

für die Wäscherei

Geregelte Freizeit.

Offerten erbeten an die Direktion, Telefon (037) 2 65 21.

Paris, hôtel 4 étoiles, engage pour entrée immédiate ou date à convenir

réceptionnaire — main courantière —

caissière

parlant anglais, allemand, dactylo ayant expériences hôtelières.

Offres avec réf. et curriculum vitae à M. Baer, Hôtel Littré, Paris.



Hotel Baur au Lac 8022 Zürich

sucht auf September-Oktober in Jahresstelle:

Büro:
Personalsekretärin
Praktikant Kontrolle-Rest.-kassier
Empfangspraktikant (Schweizer)
 Etage:
Hausmädchen
 Küche:
Commis Patissier
Commis de cuisine
 Service:
Chef de rang
Commis de rang
 Office:
Hilfsgouvernante (Office-Economat)
Kaffeeköchin
Hilfspersonal
 Ingerie:
Glätterin
Näherin
Lingeriemädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften und Foto sind an die Direktion zu richten.

Wir suchen

für unser Erstklasshotel, mit Eintritt nach Übereinkunft

Gouvernante-Hausbeamtin

(Economat, Buffet, Office)

Wir wünschen uns eine freundliche, fleissige Mitarbeiterin mit Sinn für Ordnung und Sauberkeit und der Fähigkeit, dem unterstellten Hilfspersonal mit Takt und Autorität vorzustehen.

Berufserfahrung wäre von Vorteil, jedoch würden wir Sie auf jeden Fall gründlich in Ihre Aufgabe einführen.

Es handelt sich um eine vielseitige Jahresstelle mit gutem Salär und einem schönen Einzelzimmer im Hotel.

Wir erwarten gerne Ihre Offerte mit Foto und Zeugniskopien an die Direktion Hotel International, 4002 Basel.

Hotel International

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.

Hotel Ermitage, Verbier VS

sucht für lange Wintersaison:

Commis de cuisine (tüchtig)
Chefs de rang (sprachkundig)
Commis de rang
Restaurationstöchter (sprachkundig, für Carnotzet)
Zimmermädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an E. Bruderer, Hotel Schweizerhof, 4612 Ascona.

Gesucht in Hotel-Restaurant am Zürichsee tüchtiger, jüngerer

Küchenchef-Alleinkoch

(bankett- und restaurationskundig). Er sollte fähig sein, eine gute Küche zu führen und dem Küchenpersonal vorzustehen. Schöne Wohnung wäre vorhanden. Lohn und Eintritt nach Übereinkunft (Herbst).

Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre KA 2703 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Gesucht per sofort tüchtiger

Alleinkoch

Kost und Logis im Hause, geregelte Arbeitszeit.

Offerten sind zu richten an H. Hauri, Gasthaus und Metzgerei Rebstock, Seengen AG, Telefon (064) 54 11 32.



Kulm Hotel St. Moritz

sucht für die Wintersaison
(1. 12. bis ca. 31. 3.)

Büro:
Maincourantier NCR
Restaurantkassier
II. Warenkontrolleur
Grillkassier
 Gouvernanten:
II. Etagegouvernante
Economatgouvernante
 Restaurant:
Demi-Chefs de rang
Commis de suite
 Loge:
Voiturier (mit Führerausweis)
Frau für Damengarderobe
 Diverses:
Kaffeeköchinnen
Office- und Küchenburschen (Ragazzi per Office e Cucina)
Mangemädchen (Manganatrice)
Glätterinnen (Stiratrice)
Wäscherin (Lavandaia)
Personalzimmermädchen (Cameriere per il Personale)

Offerten mit Foto und Unterlagen an die Direktion Kulm Hotel, 7500 St. Moritz.

Gesucht in Jahresstelle, initiative, an selbständige Arbeit gewöhnte

Sekretärin

Offerten sind erbeten an R. Dönni, Hotel-Restaurant Storchen, 5012 Schönenwerd, Telefon (064) 41 13 28.



Hotel Restaurant Storchen Schönenwerd

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.

Park Hotel, 7050 Arosa

Erstklasshaus mit Hallenbad sucht auf Dezember 1967 bis Mitte April 1968

I. Oberkellner

Schweizer bevorzugt.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

Erstklassiger Hotel- und Restaurationsbetrieb Nähe Zürich

sucht in bestbezahlte Jahresstellen nach Vereinbarung:

Gouvernante
Barmaid (sprachkundig)
Demi-Chef
Commis de rang
Buffetdame
Chef de partie
Commis de cuisine

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

Kongresshaus, 8002 Zürich

sucht zu baldigem Eintritt:

Office/Küchengouvernante
Buffettöchter (auch Anfängerinnen)
Commis de rang
Kellner (Deutsch sprechend)
Communard (Personalkoch)
Commis de cuisine

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



Hotel Schweizerhof 7500 St. Moritz

sucht mit Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstellen:

Chef de réception (Beherrschen von Deutsch, Französisch, Englisch)
Sekretärin (zur selbständigen Erledigung der Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch)
Gouvernante (für Etage, Office usw.)
Lingeriegouvernante
Oberkellner (Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch unbedingt erforderlich)
Küchenchef

Die ausführlichen Offerten sollen unter anderem Foto und Referenzliste enthalten.

Für die Wintersaison 1967/68 sind folgende Stellen in unserem Betrieb neu zu belegen:

Büropraktikant (Deutsch, Französisch, Englisch)
Barmaid
Economat-Gouvernante
Kellerbursche
Telefonist
Chasseur
Commis de cuisine
Kochlehrling (Eintritt 1. 12. 67)
Küchenburschen (ragazzi di cucina)
Officemädchen (ragazze per office)
Chef des vins (wine butler)
Serviertochter
Zimmermädchen (Schweizerin)
Etagenportier
Personalzimmermädchen
Lingeriemädchen
Hotelschreiner

Offerten an die Direktion

Grand Hotel Kurhaus, 7078 Lenzerheide

Hotel Kreuz, 4710 Balsthal

sucht in Jahresstellen:

tüchtigen
Entremetier
 sowie
Buffetdame od. -tochter
 Auch Ehepaar angenehm.

Eintritt nach Übereinkunft. Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit werden zugesichert.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an E. Bader-Grieder, Hotel Kreuz, 4710 Balsthal, Telefon (062) 2 74 12.

Berghotel Schatzalp, 7270 Davos

sucht für nächste Wintersaison:

- Kontrolleur
- Hilfsgouvernanten
- Demi-Chefs de rang
- Commis de rang
- Bar-Commis
- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Chasseurs
- Zimmermädchen
- Hilfzimmermädchen
- Etagenportier
- Wäscher
- Cameriera per il personale
- Ragazze per office e cucina
- Stiratrice
- Cucitrice
- Ragazze per la lingerie

für Restaurant-Terrasse:

- Buffetföchter
- Servierföchter

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit.

Vollständige Offerten erbeten an Max Engel, Direktion.

Hotel Engematthof, 8002 Zürich

sucht in Jahresstellen:

Telefonistin

(Eintritt am 1. September 1967)

Zimmermädchen

(für baldmöglichsten Eintritt)

Glätterin

Schweizerinnen oder Niederlasser werden bevorzugt.

Demi-Chef de rang

zu baldmöglichstem Eintritt.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion des Hotels Engematthof, Engimatstrasse 14, 8002 Zürich, Telefon (051) 238605.

Erstklasshotel in Lugano

sucht auf Ende September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle bestausgewiesenen (auch im à-la-carte- und Bankett-Service)

Chef de cuisine

da der gegenwärtige Inhaber dieses Postens einen eigenen Betrieb übernehmen wird.

Nur qualifizierte Bewerber wollen ihre ausführliche Offerte mit Angabe der Gehaltsansprüche einreichen unter Chiffre CC 2682 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Sporthotel Krone, 7188 Sedrun

sucht für lange Wintersaison:

Küchenchef

Commis de cuisine

Kaffeeköchin

Küchenhilfspersonal

Obersaaltöchter

Saaltöchter

Buffetföchter

Servierföchter

Büropraktikantin

Tournant Loge/Skiman

Aide Etagengouvernante/Tournante

Etagenportier

Zimmermädchen

Lingère

Offerten von gutqualifiziertem Personal mit den üblichen Bewerbungsunterlagen sind erbeten an die Hotel Disentserhof AG, 7180 Disentis, Dir. E. vom Endt, Telefon (086) 7 51 21 / 22.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngere, nette

Restaurationstochter

in sehr nettes Team.

Wir führen ein erstklassiges Grill-Restaurant. Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, 4000 Basel.

Wir suchen

mit Eintritt nach Übereinkunft für unser Erstklasshotel:

Küche:

- Chef Entremetier
- Chef Tournant
- Commis de cuisine

Hotel:

- Hotelgouvernante (Economat, Buffet, Office)
- Empfangssekretärin (Korrespondenz, Telefon, NCR-Abschluss)
- Zimmermädchen

Restaurant Steinplick:

- Buffetgouvernante
- Kioskverkäuferin
- Restaurationstochter

Gutbezahlte Jahresstellen mit geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im modernen Personalhaus und Aufnahme in die Pensionskasse.

Bewerber schweiz. Nationalität oder mit Niederlassung werden bevorzugt.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien sind erbeten an die Direktion Hotel International, 4000 Basel.

Hotel International

Hotel Adler 3818 Grindelwald

sucht in Saison, evtl. Jahresstelle
Eintritt ca. 10. Dezember 1967:

Maschinenwäscher (automatische Wäscherei)

Lavandaio oder Lavandaia

Moderne, sehr schöne, luftige Anlage.

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an die Direktion Hotel Adler, 3818 Grindelwald B.O.

Landgasthof Sonnentäl 8600 Dübendorf

an Stadtgenze Zürich
Info: Übernahme eigener Geschäfte sind bei uns die Posten als

Küchenchef Koch oder Koch-Commis

auf 1. Oktober 1967 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen. Jahresstellen.
Schöne helle, moderne Küche. Heizbare Zimmer mit Kalt- und Warmwasser.

Fam. Hausherr, Telefon (051) 85 61 52.



Wir suchen mit Eintritt nach Übereinkunft erstklassigen:

Chef Patissier Chef de partie-tournant

Offerten an Paul Spuhler, Chef de cuisine.

Hotels Verenhof und Ochsen Baden AG

Nähe Zürich, 120 Betten, ganzjährig geöffnet, sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

- Chef de rang
- Demi-Chef de rang
- Commis de rang
- Servicetochter (für Kaffee-Restaurant)

Eintritt Herbst 1967:

- Etagenportier (sprachenkundig)
- Sekretär(in) für Journal und Kassa
- Gardemanger

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die Direktion.

Park Hotel, 7050 Arosa

Erstklasshaus mit Hallenbad sucht für Wintersaison 1967/68

zuverlässige, sprachengewandte

I. Hotelsekretärin

Mithilfe in der Réception, Kassa, Korrespondenz.
Eintritt wenn möglich Anfang November 1967.

Ebenfalls

II. Sekretärin

(evtl. Jahresstelle)

für Korrespondenz, Bedienung der Anker-Buchungsmaschine und Mithilfe im Empfang.

Eintritt 1. Oktober 1967.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto erbeten an die Direktion.

Kursaal Casino Baden

Ganzjahresbetrieb

Endlich ist es soweit!

unsere neue, modernst eingerichtete Buffet-Anlage ist fertiggestellt!

Wir suchen jetzt dazu:

Buffetdame

die ihren Beruf versteht und bei besten Bedingungen unsere Mitarbeiterin wird.

Direktion: Peter F. Sarasin.



Erstklasshotel im Berner Oberland

(130 Betten)

sucht ab Wintersaison (Herbst 1967) bestausgewiesenen

Küchenchef

(Schweizer, 35-45 Jahre alt)

Oberkellner

(30-40 Jahre alt)

Offerten mit Zeugniskopien und Referenzen unter Chiffre KO 2674 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotel- und Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Buchhalter(in)

Es handelt sich um einen äusserst interessanten und selbständigen Vertrauensposten.

Wohnung kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

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

Hôtel Rhodania, Verbier VS

cherche pour saison d'hiver 1967/68:

dame de buffet
femme de chambre du personnel
filles d'office
garçon de cuisine
garçon de maison
fille de vestiaire
vendeuse (magasin liqueurs)
tournante

faire offre avec copie de certificat et photo.



sucht in Jahresstellen mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft:

Restaurationsstochter
Saaltochter (evtl. Anfängerin)
Chef Gardemanger
Commis de cuisine

Wir bieten interessante und gut honorierte Stellen in einem angenehmen Arbeitsklima.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen erbitten wir an J. C. Bondolfi, Direktor, Hotel Acker-Montana, 9601 Wildhaus, Telefon (074) 74221.

Bekanntes Erstklasshotel im Zentrum von Zürich sucht

Maître d'hôtel

nur bestens ausgewiesene Fachleute kommen in Frage. Es wird eine straffe Führung der gesamten Servicebrigade von über 30 Leuten verlangt (inkl. 4 Chefs de service).

Sous-Chef

Wir bieten eine systematische Einführung von 2-3 Monaten, damit Sie den Küchenchef ablösen können, und in absehbarer Zeit wird wahrscheinlich eine Beförderung zum Küchenchef erfolgen.

Mit den verschiedenen Abteilungen (Restaurants, Bar, Bankette usw.) bieten wir ein vielseitiges Arbeitsgebiet, und beide Positionen sind Vertrauensposten mit grossen Verantwortungen.

Ausführliche Offerten unter Chiffre ZU 2712 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

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. Wermöllinger-Lüthi, Restaurant Grenzstein, 5430 Wettingen, Telefon (056) 61817.

Gesucht in erstklassiges, bestbekanntes Speiserestaurant tüchtige, Englisch sprechende

Restaurationsstochter

Sehr guter Verdienst, sehr kurze Arbeitszeit, geregelte Freizeit. Eintritt 15. August oder nach Übereinkunft.

Restaurant Veltliner Keller, Zürich 1

Telefon (051) 253228.

Schlosshotel, 7504 Pontresina

Haus allerersten Ranges sucht für die Wintersaison:

Zimmermädchen
Personalzimmermädchen
Etagenportier
Buschauffeur
Logentourant
Garderobier
Chasseur
Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind erbeten an das Personalbüro, Telefon (082) 66451.

Grösseres Hotel-Restaurant in der Umgebung Berns sucht zu baldmöglichstem Eintritt gut qualifizierten

Chef de partie

in Jahresstelle.

Es kann auch gut ausgewiesener erster Commis de cuisine in Frage kommen.

Ferner ist der Posten als

Hausbeamtin

neu zu besetzen. Hierfür benötigen wir eine Person, die über genügend Erfahrung im Umgang mit Personal verschiedener Nationalitäten verfügt. Es handelt sich um einen interessanten, weitgehend selbständigen Posten, welcher den Fähigkeiten entsprechend auch gut honoriert wird. Freie Kost und Unterkunft im Hause, geregelte Arbeitszeit sowie eine als erste Mitarbeiterin entsprechende Behandlung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind zu richten unter Chiffre PH 2546 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft jüngeren, netten

Restaurations-Barkellner

Wir führen ein erstklassiges Grill-Room-Restaurant mit Dancing.

Ausserordentlicher Verdienst. Geregelte Arbeitszeit.

Offerten mit Bild erbeten an Restaurant Locanda, Singerhaus, 4000 Basel.

Hotel Quellenhof, 7310 Bad Ragaz

sucht ab sofort:

Commis de rang
Kaffeeköchin/
Economat-Tournante

Offerten bitte an O. Sutter.

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.

Buffet de la Gare - Restaurant de Ville, Fribourg

cherche :

chef entremetier
chef tournant
1er commis de partie
commis de cuisine

chef gardemanger

dès octobre 1967.

Nous offrons les avantages sociaux d'une grande entreprise et caisse de retraite.

Faire offres avec prétentions de salaire et copies de certificats à la direction.



Zum möglichst baldigen Eintritt suchen wir:

Chef de rang (evtl. Demi-Chef)

Commis de rang (evtl. Tochter)

sowie auf den 1. September einen tüchtigen und flinken

Commis de cuisine

Bewerber wollen sich bitte melden an Hotel Krone, 4310 Rheinfelden.

Hotel-Restaurant Bären Adelboden

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Buffetdame
Buffettochter/Bursche
Zimmermädchen-Lingère
Küchenbursche/Mädchen

Offerten an P. Trachsel, Hotel Bären, 3715 Adelboden, Telefon (033) 95151.

Hotel Rheinfelderhof, Basel

sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetbursche oder -tochter

Guter Lohn, geregelte Arbeitszeit und interessantem Grossbetrieb.

Offerten erbeten an die Direktion oder Telefon (061) 323560.

Grand Hotel, Locarno

sucht für sofort für lange Sommersaison:

Lingère
Commis de cuisine
Commis de rang

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.



Hotel Bernina, Samedan

sucht für sein Restaurant Le Pavillon

Serviertochter oder Kellner

Guter Verdienst.

Eintritt nach Übereinkunft.

Bei Zufriedenheit wird lange Wintersaison zugesichert.

Offerten sind zu richten an V. Candrian, Hotel Bernina, 7503 Samedan.



Hotel Volkshaus 8401 Winterthur

Wir suchen in gutbezahlte Jahresstellen in kleiner Brigade, internationale Küche:

Commis de cuisine-tournant
evtl. **Commis de cuisine**

Evtl. würden wir auch tüchtigen

Chef de partie

engagieren. Eintritt möglichst Anfang September.

Offerten sind erbeten an H. Zaugg, Hotel Volkshaus Winterthur, 8400 Winterthur.

Hotel- u. Bädergesellschaft 3954 Leukerbad

sucht für seine 4 Hotels für lange Winter- und Sommersaison
Mitte Dezember bis Oktober:

Chef de réception
Réception-Tournant(e)
Journalführer
Anfangssekretärin
Econome
Telefonist
Etagengouvernante
Zimmermädchen
Zimmermädchen-Tournante
Hilfsgouvernante
Saalkellner
Saaltöchter
Barmaid
Bar- oder Hallentochter
Patissier
Entremetier
Saucier
Commis de cuisine
Officegouvernante
Gouvernante-Tournante
Masseur / Masseuse
Fangodame

Offerten mit Zeugniskopien, Foto und Gehaltsansprüchen sind zu richten an die Direktion der Hotel- und Bädergesellschaft, 3954 Leukerbad.

HECHT ST. GALLEN das gute HOTEL

Hotel Hecht St. Gallen
am Bohl
Tel. 071 22 65 02
Willi und Mira Studer

Wir suchen per sofort oder
später in Jahresstellen:

Chef de rang
Serviertochter
Etagenportier
Zimmermädchen
Chef de partie
Commis
de cuisine

Offerten erbeten an Willi Studer, Hotel Hecht, am Markt,
9004 St. Gallen, Telefon (071) 22 65 02.

Gesucht sprachkundige

Sekretärin

in modernes Hotel garni für Réception, Kassa und
Telefon.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten an

Hotel Royal garni, 8001 Zürich
Leonhardstrasse 6.

Hotel Rôtisserie Du Soleil 3360 Herzogenbuchsee

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

Tochter für den Service.

Anfängerinnen können angeleitet werden!

Wir sichern Ihnen guten Verdienst und angenehmes
Arbeitsklima zu. Schönes Zimmer im Hause zur Ver-
fügung. Geregeltete Arbeits- und Freizeit.

Offerten sind zu richten an Familie J. Hammel-Graf, Hotel
Sonne, 3360 Herzogenbuchsee.

Vegetarisches Restaurant Gleich

sucht auf sofort oder nach Übereinkunft

Koch

Interessante und sehr gute Dauerstelle. Moderne
Arbeitsverhältnisse. Geregeltete Freizeit.

Bewerber wollen sich unter vorheriger telef. Anmeldung mit
Zeugniskopien vorstellen bei M. Gleich & Co.,

Veget. Restaurant, 8008 Zürich
Seefeldstrasse 9, Telefon (051) 32 95 30.

Hotel Bad Ramsach Läufelfingen BL

In unsern neu eröffneten Betrieb suchen wir per sofort:

Koch
Küchenmädchen oder -burschen
Officemädchen oder -burschen
Lingère

auf Mitte September:

Empfangssekretärin
Saaltöchter
Zimmermädchen

Offerten sind zu richten an Hotel Bad Ramsach,
4635 Läufelfingen, Telefon (062) 651 04.



sucht für die kommende Wintersaison folgendes Personal:

Bureau:

Journalführer
möglichst mit NCR-Kenntnissen (Schweizer)

Aide-Réception
(sprachkundig)

Loge:

Chasseurs
(sprachkundig)

Liftier

(sprachkundig), wenn möglich Schweizer

Etag:

Zimmermädchen
(sprachkundig)

Divers:

Kioskfräulein
Krankenschwester
für Gäste und Personal.

Offerten mit Zeugnisschriften, Gehaltsansprüchen und
Foto für Büro-, Logen- und Etagenpersonal erbeten an die
Direktion Suvretta House, 7500 St. Moritz.

Wir suchen auf 1. Oktober 1967

Alleinkoch

in Landgasthof.

Jahresstelle mit angenehmem Arbeitsklima, geregelter
Freizeit und zeitgemässer Entlohnung.

Familie H. R. Kaufmann, Hotel Kreuz, 6170 Schüpfheim,
Telefon (041) 86 12 64.

Spezialitäten-Landgasthof Zum Löwen, Heimiswil b. Burgdorf

sucht auf Anfang 1968 (ca. 15. Januar) tüchtige, nette

Tochter für den Service.

(Anfängerin wird angeleitet und kann als Tournant
eingesetzt werden).

Heimeliges Zimmer mit Dusche im Hause steht zur
Verfügung. Hoher Verdienst wie angenehmes Arbeits-
klima zugesichert.

Offerten sind zu richten an Fam. Peter Lüdi, Tel. (034) 2 32 06.

Für unsere Terrassenbar suchen wir per sofort

Anfangsbarmaid

Offerten mit Bild erbeten an Hotel Belvédère,
Interlaken, Telefon (036) 2 32 21.

Gesucht:

junger Koch

für die Zeit vom 21. August bis 10. September 1967.

Offerten an Familie B. Gyax-Wirz, Gasthof 3 Sternen,
4855 Murgenthal.

Wollen Sie mithelfen?

Neueröffnung Snack-Bar Grossrestaurant Bürgerhaus Bern

Für die Neueröffnung im September benötigen wir
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Buffetdame, Buffetier
Restaurationstochter
Buffet-Serviertochter
initiat. Koch, Kellerbursche

Wir bieten einen sehr hohen Verdienst so-
wie eine geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind er-
beten an Fam. Hs. Berthold, Grossrestaurant Bür-
gerhaus Bern, Neugasse 20, 3001 Bern.

Hotel Excelsior, Arosa

sucht unter neuer Direktion für die Wintersaison 1967/68:

I. Sekretär(in) - Chef de réception
(Schweizer)
Sekretärin-Journalführerin
Chauffeur-Conducteur
Telefonist
Chasseur
Patissier
Chefs de partie
Commis de cuisine
Casserolier
Küchenburschen oder -mädchen
Etagenportier
Zimmermädchen
Hilfzimmermädchen
I. Oberkellner (Schweizer)
Chef d'Etage-Winebutler
Chefs de rang
Demi-Chef de rang
Commis de rang
Barman
I. Lingère
Büglerin
Lingeriemädchen
Keller-Hausburschen
Personalmädchen
Officeburschen oder -mädchen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten
an Peter Müller, Direktor, Hotel Schweizerhof, 7552 Vulpera.

Hôtel Jura-Simplon, 1000 Lausanne

cherche pour le 1er septembre

un ou une

secrétaire-maincourantier(ière)

place à l'année.

Offres à la direction.

Ich suche eine selbständige, erfahrene

Hotelsekretärin

Jahresstelle.

Eintritt ca. Anfang Dezember.

Hoher Lohn zugesichert.

Offerten sind zu richten an Williner Alex, Hotel Beau-Site,
5925 Grächen, Telefon (028) 4 01 43.

Hotel Basilea, Zürich

sucht

Koch

Eintritt nach Übereinkunft.

Sich melden bei Direktion Hotel Basilea, Zähringerstrasse 25,
8001 Zürich.

Wir suchen für Hotel-Restaurant in Zürich in Jahresstelle
bestausgewiesenen

Küchenchef

in neuzeitlich eingerichtete Küche.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu
richten unter Chiffre 2698 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hotelpraktikant(in)

(für Etage, Office und Economat) per Ende August
gesucht.

Offerten an Hotel Waldhaus Dolder, 8032 Zürich, Telefon
(051) 34 22 33.

Les Restaurants du Comptoir Suisse, Lausanne

du 9 au 24 septembre 1967

engagé pour la durée de la foire de Lausanne:

cuisiniers
pâtissiers
serveurs
serveuses
garçons de cuisine
casseroliers
dames de buffet

Offres écrites avec copies de certificats à MM. Fonjallat &
Jaquier, restaurateurs du Comptoir suisse, 1000 Lausanne.

Hotel Gornergrat 3920 Zermatt-Dorf

sucht für die kommende Wintersaison 1967/68 mit Eintritt ca.
1. Dezember 1967 folgendes Personal:

Loge:

Portier-Conducteur (sprachgewandt)

Bar:

Barman
Commis de bar

Saal:

Commis de salle

Gouvernante:

Anfangs-Haus-Gouvernante

Etage:

Zimmermädchen
Tournante
Etagenportiers

Küche:

Commis de cuisine
Garçons de cuisine

Lingerie:

Lingère
Fille de lingerie

Office:

Officemädchen und -burschen

Beigeseitiger Übereinkunft Engagement auch durchge-
hend bis 30. Sept. 1968 möglich. Offerten an die Direktion.

Hotel Bellerive au Lac Zürich

sucht in Jahresstellen:

Economat-Office-Gouvernante

Chasseur
Gardemanger
Glätterin

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an Frau
M. Simmen, Hotel Bellerive au Lac, 8008 Zürich.

Posthotel, Arosa

sucht für lange Wintersaison

Barmaid

für Tagesbar und Halle.

Offerten mit Foto und Zeugniskopien erbeten an Hermann
J. Hobi, 7050 Arosa.

In gutgehendes Speiserestaurant gesucht

Kochlehrling

sofort oder nach Übereinkunft.

Restaurant Bärse, W. Fries, Marktgasse 4, 4000 Basel,
Telefon (061) 24 18 70.

Haben Sie Lust, Küchenchef von internationalem Rang zu sein – oder zu werden?

Haben Sie Lust, die ausgefallensten Wünsche eines
verwöhnten, anspruchsvollen Publikums zu erfüllen?
Eine Brigade von 12 Köchen zu überwachen und dafür
zu sorgen, dass alles wie am Schnürchen läuft? Und
dass sogar die Kalkulation stimmt?

Haben Sie nicht nur dazu Lust, sondern vor allem auch
die nötigen Fähigkeiten und Kenntnisse? Oder trauen
Sie sich zumindest zu, die Rolle des Sous-Chefs, die
Sie evtl. im Augenblick noch spielen, mit der des
Küchenchefs zu vertauschen?

Was wir – ein exklusives Spezialitäten-Restaurant in
Düsseldorf mit prominenten Gästen aus Wirtschaft,
Politik und Kultur – verlangen, ist eine ganze Menge.
Es setzt eine lange Erfahrung in renommierten Häusern
voraus. Entsprechend hoch ist demnach der Verdienst.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit einem Nachweis
Ihres beruflichen Werdeganges an M-110 Werbeagentur
von Holzschuher, Bauer & Ulbricht KG, 4000 Düssel-
dorf, Königsallee 72 (Deutschland).



Auf Mitte/Ende Oktober sind die Posten:

**Chef de restaurant
I. Chef de service**

sowie
Gouvernante
für Economat und Buffet
neu zu besetzen.

Tüchtigen Fachkräften mit gut fundierten Kenntnissen und praktischer Erfahrung bieten wir interessante Dauerstelle.
Moderne, möblierte 2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Bewerbungen an Rud. Wismer-Meng.

Hotel-Restaurant

sonnenberg

ob Klusplatz 8032 Zürich
☎ 051/47 00 47

Badhotel Bären, 5400 Baden

sucht in gute Jahresstellen, evtl. Saison bis Ende Oktober:

**1-2 Saaltöchter oder Kellner
oder Praktikanten**

Guter Verdienst, zeitgemässe Arbeitsbedingungen.
Eintritt ab Mitte August.

Offerten mit Unterlagen an Familie K. Gugolz.

Gesucht

**Chef de partie
2 Commis de cuisine**

Gutbezahlte Jahresstellen.
Eintritt nach Übereinkunft.

F. Huber, Restaurant Grüner Heinrich, Bellevueplatz,
8001 Zürich, Telefon (051) 47 20 34 oder 47 20 32.

**Savoy Hotel Baur en ville
Zürich**

Gesucht auf 1. September 1967 oder nach Übereinkunft

Sekretär - Aide réception
(NCR)

Offerten an die Direktion.

Gesucht in Jahresstelle nach Graubünden

Ehepaar

Er: Koch (tüchtig)
Sie: Servierkellner evtl. Zimmermädchen

Eintritt Herbst 1967 oder nach Vereinbarung.

Es wollen sich bitte nur zuverlässige, solide Fachkräfte melden mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre KS 2672 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

**Die Gewerbeschule der
Stadt Bern**

schreibt auf 1. April 1968 die Stelle eines

**Hauptlehrers für berufskundlichen Unterricht
in den Fachklassen der Köche und Köchinnen**

zur Neubesetzung aus.

Anforderungen:

Abgeschlossene Berufslehre als Koch. Mehrjährige, vielseitige Praxis in gehobener Stellung des Gastgewerbes. Erfahrung als Prüfungsexperte oder Nebenamtlicher erwünscht.

Besoldung:

Nach der Personal- und Besoldungsordnung der Stadt Bern. Gewerbelehrerbesoldung zuzüglich Feuerungs-, Familien- und Kinderzulagen. Der Gewählte hat grundsätzlich während der Dauer seines Anstellungsverhältnisses in der Gemeinde Bern zu wohnen. Gegenwärtig können auf begründetes Gesuch hin Ausnahmen bewilligt werden. Der Beitritt in die Personalversicherungskassen der Stadt Bern ist obligatorisch.

Bewerbungen mit Darstellung des Bildungsganges sind unter Beilage von Ausbildungsausweisen, Foto und Zeugniskopien handschriftlich bis 15. September 1967 der Direktion der Gewerbeschule der Stadt Bern, Lorrainestrasse 1, 3000 Bern, einreichen. Der Direktor erteilt auch nähere Auskunft über die Anstellung und den Lehrauftrag.

Bern, 26. Juli 1967. Der städtische Schuldirektor:
P. Dübi

Hôtel Moderne, Genève

Nous cherchons pour entrée à convenir:

**portier de nuit
(seul)**

experimenté parlant français, allemand, anglais place stable, bien rétribuée.
Débutant serait mis au courant.

Faire offres manuscrites avec photographie et copies de certificat à la direction de l'Hôtel Moderne, 1, rue de Berne, 1211 Genève, tél. (022) 32 81 00.

Gesucht für Restaurant Betrieb im Tessin

Restaurant-Gerant-Leiter

Dynamische, aufgeschlossene und anpassungsfähige Persönlichkeit mit Fähigkeitsausweis und Berufserfahrung.

**Chef Patissier
(Konditor)**

Als Instruktor und Supervisor für gesamtschweizerische Tätigkeit, ausgerüstet mit fundierten Berufskennntnissen und guten charakterlichen Eigenschaften.

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten unter Chiffre TE 2766 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



**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

Chefs des restaurants

Als erster Mitarbeiter der Direktion werden Sie einen Stab 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 Koch oder Kellner;
- Mehrjährige Praxis im Service;
- Tätigkeit als Chef de service in einem grösseren Restaurant;
- Gute Englischkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil;
- Mindestalter 30 Jahre.

Wenn Sie bereit sind, für 1-2 Jahre in London tätig zu sein, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft.

Swiss Fair Ltd., Waffenplatzstr. 69, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 67 55.

Wir suchen eine initiative

Gerantin

zur Führung unseres neuen, modern eingerichteten **Tea-Rooms** in Bern.

Bewerberinnen, die eine gepflegte Küche zu führen verstehen und Interesse für den Ausbau unserer «Kalten Küche» mitbringen, erhalten den Vorzug.

Offerten sind erbeten unter Chiffre OFA 3122 B an Orell Füssli-Annoncen AG, 3001 Bern.

Erfahrene

Alleinköchin (Koch)

per 1. November 1967 oder nach Vereinbarung in neues **Privat-Altersheim** (40 Betten) nach Zürich 7 gesucht. Das gepflegte Heim hat eine vorbildlich eingerichtete Küche.

Verlangt wird:
Selbständige Führung einer bürgerlichen Küche.

Offeriert wird:
Gutes Heimklima. Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitsbedingungen.

Anfragen sind erbeten an das Verwaltungsbüro Walter Bräm, Auf der Mauer 17, 8001 Zürich, Telefon (051) 34 96 92 oder 34 96 79.

Privat-Altersheim in Zürich 7

(Neueröffnung) sucht auf 1. November 1967 oder nach Vereinbarung einige

Zimmermädchen

(auch Anfängerinnen)

Es wird geboten: Gutes Heimklima. Zeitgemässe Entlohnung und Arbeitsbedingungen in gepflegtem Haus. Es wird verlangt: Flink und saubere Arbeit. Freundlicher Umgang mit den Gästen (keine Pflegefälle).

Anfragen sind erbeten an das Verwaltungsbüro Walter Bräm, Auf der Mauer 17, 8001 Zürich, Telefon (051) 34 96 92 oder 34 96 79.

Hotel Adler, Grindelwald

sucht für lange Winter- 1967/68 und Sommersaison 1968:

tüchtigen
Kondukteur
(Bewilligung A)
aufmerksamen
Nachtportier

freundliche
Saal- und Etagenkellner oder -töchter
exakte
Economat-Officegouvernante
Officehilfen

Freundliche Arbeitsatmosphäre, guter Verdienst.

Offerten mit Zeugnissen und Referenzen an Direktion, Hotel Adler, 3818 Grindelwald.



Die nächsten

Ausbildungskurse für Stewards

finden anfangs Oktober 1967 bzw. Februar 1968 statt. Wir wenden uns an 21-31jährige Schweizer Bürger, die sich bereits im Hotelfach bewährt haben und über die nötige Serviceerfahrung verfügen. Weitere Bedingungen sind gute Schulbildung und in den betreffenden Sprachgebieten erworbene Englisch- und Französischkenntnisse. Schliesslich setzen wir ein gewisses Organisations-talent voraus, gilt es doch - zusammen mit den Hostessen -, unsere Fluggäste an Bord auf bestmögliche Weise zu betreuen.

Swissair-Stewards arbeiten für die Fluggesellschaft, deren gepflegter Service Tradition und Verpflichtung zugleich bedeutet.

Verlangen Sie nähere Auskunft über die Anstellungsbedingungen und ein Anmeldeformular beim **Personaldienst Kabinenpersonal, Swissair, Postfach, 8021 Zürich**, Telefon (051) 83 56 11, intern 6333.

Für die Führung eines Gasthauses mit Werkkantine in der Ostschweiz **suchen wir**

**Gerantin
oder Geranten-Ehepaar**

(Küchenchef)

Geboten wird interessante, selbständige Jahresstelle mit Personalversicherung.

Bewerber, die in der Lage sind, einen grösseren Betrieb mit Fachkenntnis und persönlichem Einsatz zu führen, senden ihre Bewerbung an Chiffre SA 22063 St an die Schweizer Annoncen AG «ASSA», 9001 St. Gallen.



Wer kommt mit mir nach London?

Im **Swiss Centre** werden im November dieses Jahres 4 Restaurants eröffnet.

Ich suche noch einige

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Kaltmamsell**

die mir helfen, in einer modern eingerichteten Grossküche eine durchdachte Organisation aufzuziehen.

Das äusserst vielseitige Verkaufsprogramm mit Aktionen und Spezialitäten bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre beruflichen Kenntnisse anzuwenden und zu erweitern.

Wenn Sie gerne in einem jungen Team arbeiten und Sie Ihre Sprachkenntnisse vertiefen möchten, setzen Sie sich bitte mit mir in Verbindung. Gerne gebe ich Ihnen näher Auskunft.

J. Tschopp, Executive-Chef, **Swiss Fair Ltd.**, Waffenplatzstrasse 69, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 67 55.

basel

Bartochter
für bestfrequentierte
Hotelbar mit Cafébetrieb.
Ausschliessl. Tagesdienst.
Jahresst. Freie Tage
über das Wochenende.
9-Stunden-Tag. Eintritt
nach Vereinbarung.

hotel Excelsior garni
Aeschengraben 13 Telefon 061/353133

Hotel Steinbock, Pontresina

sucht in Jahresstelle ab Winter 1967 gewandten, tüchtigen

- Alleinportier
sowie flinke
Serviertochter
Servicepraktikantin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an Fam. Walther, Hotel Steinbock, 7504 Pontresina.

Gesucht wird sofort oder nach Übereinkunft:

- Barmaid (guter Verdienst)
- Küchenchef
- Koch
- Commis de cuisine
- Buffet- und Küchenbursche

Offerte mit üblichen Beilagen an Hr. Chef de service, Hotel Wilden Mann, Aarberggasse 41, 5000 Bern.

Hotel Walther, Pontresina

sucht auf kommende Wintersaison

- Concierge
- Zweisationsbetrieb.

Jüngere, Initiative Schweizer, die sich für diese Stelle interessieren, wollen ihre Offerte einreichen an J.C. Walther, Hotel Walther, 7504 Pontresina.

Le Restaurant Terminus La Chau-de-Fonds

61, av. Ld. Robert, cherche

chef de service

de 1er ordre.

Faire offres avec références, tél. (039) 3 35 92.

Arosa

Restaurationsbetriebe Weissorn-Gipfel

Wir suchen für die Wintersaison

Mitarbeiterinnen

für Service, Buffet, Kiosk.

Überdurchschnittlicher Verdienst, schöne Arbeitszeit.

Offerten mit Bild und Zeugniskopien an Restaurationsbetriebe Weissorn-Gipfel, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 70.

Erst prüfen dann entscheiden

Ein Unternehmen von Rang sucht junge aufgeschlossene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für eine interessante Tätigkeit

dass Erfolg kein Zufall ist

Erst dann sollen Sie sich entscheiden.

Wir bieten:
Erstklassige Sozialleistungen, Firmenwagen.

Wir verlangen:
Gute Allgemeinbildung, Kontaktfähigkeit, gute Umgangsformen.

Schriftliche Bewerbung unter Chiffre C 9542 Q an Publicitas AG, 3000 Bern.



Carlton Elite Hotel 8023 Zürich

Bahnhofstrasse 41

Wir suchen so rasch wie möglich

Bankett-Assistent

für unser Elite Congress Center.

Dieser lehrreiche Posten bietet für einen jungen, zielstrebigem Mann Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln in sämtlichen administrativen Vorbereitungs- und Abrechnungsarbeiten von Banketten, Konferenzen, Bällen, Modeschauen usw.

Es wird auch erwartet, dass er praktisch mithilft bei der Organisation und Durchführung dieser vielseitigen Anlässe.

Daneben möchte ich diesem Mitarbeiter, unter meiner persönlichen Anleitung, die selbständige Aufgabe übergeben, eine neuartige

Verkaufsorganisation

auf die Beine zu stellen.

Bewerber mit etwas Büroerfahrung, die interessiert sind, mit eigener Initiative am Fortschritt eines dynamischen Geschäftes teilzunehmen, melden sich bitte bei R. W. Baur, Dir., Carlton Elite Hotel, Bahnhofstrasse 41, 8023 Zürich, Telefon (051) 23 66 36.

Gesucht

Buffettochter

Schiffbetrieb.

Sehr guter Lohn, geregelte Freizeit. Kost und Logis im Haus.

Kochlehrling

Eintritt sofort oder Herbst.

Offerten an Fred Tschanz, Gasthof und Rôtisserie Zum Stammbaum, 8605 Hegnau bei Zürich, Telefon (051) 86 41 08.

Park Hotel Waldhaus Flims Waldhaus

sucht für Wintersaison und Sommersaison 1968:

- Chef Gardemanger
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Commis Patissier
- Demi-Chefs de rang
- Journalführer NCR (Wintersaison)

Offerten an H. Nussli, Direktor.



Gesucht nach Basel

in gepflegtes Hotel-Restaurant per 1. September oder nach Übereinkunft, selbständige und berufskundige

Gouvernante für Buffet und Etage.

Gute Bedingungen.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Offerten mit Unterlagen an Hotel Central, Falkenstrasse 3, 4000 Basel, Telefon (061) 23 44 30, A. Hartmann-Sommer.

Wir suchen auf 15. August oder 1. September einen jüngeren

Küchenchef

à-la-carte- und bankettkundig.

Offerten an W. und M. Candrian, Gasthof Zum Rössli, 4710 Balsthal, Telefon (062) 2 74 16.

Psychiatrische Privat-Klinik b. Zürich

sucht

Küchenchef

in modern eingerichtete Grossküche.

Geregelte Arbeits- und Freizeit. Zeitgemässer Lohn. Nach Wunsch Zimmer im Haus.

Offerten sind erbeten an Psychiatrische Privat-Klinik Sanatorium Kilchberg, 8802 Kilchberg ZH, Telefon (051) 91 41 71.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Spezialitäten-Restaurant in Zürich, initiativer nur bestausgewiesener

Küchenchef

Wir bieten überdurchschnittliche Salär nebst geregelter Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre KF 2579 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Hôtel Rhodania, Verbier VS

cherche pour saison d'hiver 1967/68:

- 2° maitre d'hôtel
- commis de rang
- sommeliers
- femme de chambre
- aide femme de chambre
- portier de nuit
- commis de cuisine

Faire offre avec copie de certificat et photo.

Gesucht für baldmöglichen Eintritt in lange Saison- oder Jahresstellen:

- Saaltochter
- Saalpraktikantin
- Zimmermädchen

Hotel Beau-Séjour, 1800 Vevey, Telefon (021) 51 27 56.

Bahnhofbuffet, 6300 Zug

sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Buffetdame

Für diesen Posten wünschen wir uns eine qualifizierte Persönlichkeit, die mit Takt und Autorität einer kleinen Brigade vorstehen kann.

Anfragen an Telefon (042) 401 36.

Rhône Hôtels (International) S.A. 1200 Genève

recherche pour l'un de ses hôtels de tout premier rang à l'étranger:

- 1^{er} et 2^e maitre d'hôtel
- chef de cuisine
- saucier — gardemanger —
- entremetier — pâtissier

Contrat d'un an minimum, voyage payé.

Offres détaillées à Hôtel du Rhône (Administration), Case postale, 1211 Genève 1.

Gesucht für sofort

Barmaid

im neuen Hotel Rawyl zum Sternen in Zweisimmen/BO. Modernste Bar.

Familie J. Mathier, Telefon (030) 2 12 51.

Zunfthaus am Neumarkt Zürich

sucht auf 15. August oder 1. September 1967:

- Commis de cuisine
- Kochlehrling
- Restaurationstochter

in Jahresstelle.
Gute Verdienstmöglichkeiten.
Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Offerten mit Zeugniskopien an R. Galliker, Zunfthaus am Neumarkt, Neumarkt 5, 8001 Zürich, Telefon (051) 32 40 21.

Wir suchen per sofort:

- Buffettochter
- Küchenangestellte
- (mit Deutschkenntnissen)

in Dauerstelle oder für Ferienablosungen.

Guter Lohn, internes oder externes Logis. Geregelte Arbeits- und Freizeit.

Sich bitte melden bei

Klinik Hirslanden, 8008 Zürich
Wittikerstrasse 40, Telefon (051) 53 32 00, intern 217.

Gesucht per sofort

Koch oder Köchin

Restaurationsbetriebe Weissorn-Gipfel, 7050 Arosa, Telefon (081) 31 18 70.

Buchhalter-Personalchef

gesucht von grossem Hotelunternehmen Graubündens Jahresstelle mit Alterskasse. Wohnung vorhanden.

Offerten mit Unterlagen und Gehaltsansprüchen an Chiffre GR 2745 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Hotel Astoria 6000 Luzern

sucht für die kommende Wintersaison in Saison- oder Jahresstellen:

- Loge:
- Telefonistin (sprachenkundig)
- Chasseurs

- Service:
- Demi-Chefs de rang
- Commis de rang

- Restaurant:
- Restaurationstochter

- Buffet:
- Buffetöchter
- Gläsermädchen

- Küche:
- Chefs de partie
- Commis de cuisine
- Commis Patissier

- Etage:
- Zimmermädchen

- Lingerie:
- Büglerin
- Lingeriemädchen

- Angestellte-Küche:
- Koch oder Köchin

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an die Direktion.

Gesucht in neuerbautes Hotel:

- Serviertochter
- Zimmermädchen
- (Mithilfe am Buffet)

Hausbursche

Gute Entlohnung, Kost und Logis im Hause.

Hotel Simmentall, Familie F. Zbinden-Stuber, 3775 Lenk i/S, Telefon (030) 3 10 89.

RESSLIRYTTI

Bar, Rôtisserie

sucht ab sofort in Jahresstelle

Commis de cuisine

R. Soltermann, Weltsteinplatz, 4000 Basel, Telefon (061) 33 44 33.

Spezialitäten-Landgasthof Zum Löwen, Heimiswil b. Burgdorf

sucht

- Aushilfskoch oder
- Commis de cuisine

als Stütze des Chefs.

Zeit 15. September bis Ende Oktober.

Interessante Stelle zur Weiterbildung, hoher Lohn sowie angenehmes Arbeitsklima.

Offerten an Familie Peter Lüdi, Telefon (034) 2 32 06.

Zimmermädchen

per 15. August oder 1. September nach Zürich gesucht.

Offerten unter Chiffre ZM 2601 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Winterkurort Parpan GR

sucht junge, tüchtige

Eislauf-Lehrerin

für die Wintersaison 1967/68.

Offerten mit Foto und Personalangaben erbeten an Kur- und Verkehrsverein Parpan, 7076 Parpan GR.

Gesucht ins Tessin auf 1. September tüchtiger, zuverlässiger

Alleinkoch

in kl. Hotel-Restaurant für ca. 2 Monate.

Offerten erbeten an Albergo Pradello, 6932 Breganzona.

Gesucht in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft

- Kellner
- (sprachenkundig)

Restaurant-Cabaret Terrasse im Bellevuehaus, 8000 Zürich 1, Telefon (051) 32 10 74.

Mövenpick

(Westschweiz)

Unsere Restaurationsbetriebe in der Westschweiz bieten jungen Kochcommis vielseitige Möglichkeiten zur Weiterbildung in unserer gutdurchdachten Küchenadministration.

Wir suchen:

Kochcommis

die sich während 9 Monaten in der kalten und warmen Küche sowie in unserer Patisserie weiterbilden und anschliessend als Küchenchef-Assistent mit der Organisation einer gut geführten Mövenpick-Küche vertraut machen wollen.

Küchenadministrations-Assistenten

die sich über eine abgeschlossene Kochlehre sowie über 2-3 Jahre Commiserfahrung auf verschiedenen Posten ausweisen können und unseren Küchenchef in allen administrativen und organisatorischen Arbeiten entlasten möchten.

Verkaufsplanungs-Assistenten

die entweder die beiden obenerwähnten Positionen bereits durchlaufen haben oder die entsprechende Erfahrung mitbringen und unseren Regionalen Verkaufsplanungs-Chef bei der Erarbeitung von Verkaufsangeboten und der Vervollständigung der Arbeits- und Planungsmethoden unterstützen möchten.

Der Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen. Unterkunft kann in Stadtwohnungen zur Verfügung gestellt werden. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne und können Ihnen anlässlich eines Vorstellungsgesprächs anhand eines detaillierten Pflichtenheftes über diese Aufgabengebiete genauestens informieren.

Bewerber schweizerischer Nationalität wenden sich bitte an Herrn H. Messer, Directeur régional adjoint Mövenpick Genève S.A., 17, rue du Cendrier, 1201 Genève, Telefon (022) 31 64 03.



Für den Chef unserer Versuchsküche suchen wir einen

Assistenten

der ein tüchtiger Mitarbeiter unseres Unternehmens werden möchte.

Wir wünschen:

Abgeschlossene Bäcker- oder Kochlehre. Interesse und Organisationssinn. Rasche Auffassungsgabe, Phantasie und Gewissenhaftigkeit.

Wir bieten:

Vielseitiges Aufgabengebiet. Mitarbeit mit einem international ausgezeichneten Küchenchef, vor allem auch in der Kalten Küche und Spezialitäten.

Die Anforderungen sind hoch, doch bieten wir in jeder Hinsicht eine interessante Stelle und erwarten gerne Ihre Bewerbung.

Hauser Champignonkulturen AG, 8625 Gossau ZH

Hoteldirektor

Bekannter Kur- und Hotelbetrieb im Kanton Bern sucht tüchtigen, selbständigen Direktor, verheiratet.

Eintritt nach Übereinkunft.

Handgeschriebene Offerten sind zu richten unter Chiffre HD 2530 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Wir suchen auf September/Oktober

Küchenchef

Wir bieten: guthonorierte Stelle
angenehmes Arbeitsklima

Wir erwarten: einwandfreie berufliche Ausbildung
gute Führungseigenschaften
Organisationstalent
Wahrung des Qualitätsprinzips

Vollständige Offerten sind erbeten an F. Maurer-Schwab, Restaurant Zeughauskeller, 8001 Zürich.

Wir suchen in sehr gut honorierte Jahresstelle

Chef de service

Wir erwarten einen dynamischen Mitarbeiter, der unsere Brigade mit Autorität und Geschick leitet.

Offerten mit vollständigen Unterlagen erbeten unter Chiffre CS 2704 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.

Le nouveau Sousse-Palace

(Hôtel de luxe) **cherche pour entrée immédiate:**

barmaid
secrétaire de direction
(français, anglais, allemand)
chef de cuisine

Envoyer offres avec curriculum vitae, références et prétentions de salaire au directeur de l'hôtel Sousse-Palace, Sousse, Tunisie.



Swiss Centre London

Im November dieses Jahres wird nahe beim Piccadilly-Circus das Swiss Centre eröffnet.

Das Hochhaus umfasst neben bekannten Schweizer Geschäften 4 Restaurants, die originell eingerichtet werden und einen Einblick in die Schweizer Gastronomie vermitteln sollen.

Wir suchen für die Restaurants junge Mitarbeiter, die bereit sind, für 1-2 Jahre in London tätig zu sein:

Chief Steward

Er ist der direkte Vorgesetzte der Buffetchefs. Seine Aufgabe besteht in:

- Führen und Überwachen der Ausgabenstellen;
- Einsatzplanung und Instruktion seiner Mitarbeiter.

Restaurant-gouvernante

Sie sorgt für Sauberkeit und Ordnung im Haus. Weiter sind ihr Lingerie und Réfectoire zugeteilt.

Buffetchefs

Buffetchefern wird die Möglichkeit geboten, die Verantwortung für ein Buffet zu übernehmen. Wir sind auch bereit, junge Damen ohne Berufserfahrung anzulernen.

Chef Magaziner

Er sorgt mit seinem Mitarbeiterstab für Lagerung und Ausgabe von Wein, Lebensmittel und Material.

Wenn Sie bereit sind, längere Zeit im Ausland für ein fortschrittlich eingestelltes Schweizer Unternehmen zu arbeiten, setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung. Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft. Swiss Fair Ltd., Waffenplatzstr. 69, 8002 Zürich, Telefon (051) 23 67 55.

Assistant Restaurant Manager

Opportunities for Assistant Managers in this international chain of restaurants. Must be single and between the age of 25 to 30. Must have food- and service knowledge, must speak Italian.

Please send brief resumé in English to Eurorest, Hoehrütstrasse 41, 6023 Rothenburg, Switzerland.



Gesucht auf unsere Wiedereröffnung der erweiterten, modernen Snack-Bar auf 4. September oder später:

Alleinkoch oder Köchin Serviertöchter Buffetöchter Hausbursche Haustochter

Gultbezahlte Jahrestellen, auf Wunsch neues Zimmer mit Dusche im Hause. Schichtbetrieb.

Offerten an Frau Meylan (032) 279 47, Libresso Snack-Café, Zentralstrasse 43, 2500 Biel.

Gesucht

Köchin oder Mädchen mit guten Kochkenntnissen sowie Mädchen für Haushalt

Familie Schwarz,

Hotel Kreuzstein, 5432 Neuenhof
Telefon (056) 6 06 80.

Nach den USA gesucht:

Chef de cuisine Chef de partie Pâtissier

auf Frühjahr 1968, evtl. früher

Junge, qualifizierte Fachleute werden gebeten, ihre Offerten unter Chiffre NU 2563 an die Hotel-Revue, 4002 Basel, einzusenden.

Hemis Fair 68

Weltausstellung (6. April bis 6. Oktober 1968)

San Antonio, Texas USA

Schweizer Betrieb engagiert jüngere, ledige:

Bäcker Bäcker-Pâtissiers Konditoren

Bedingung: Englischkenntnisse,
Aufenthalt in englischem Sprachgebiet.

Anstellung (zur Einführung und als Probezeit) in unseren Verpflegungsbetrieben am COMPTOIR SUISSE, Lausanne (9.-24. September 1967) und evtl. BASLER HERBSTMESSE (28. Oktober bis 12. November 1967).

Offerten mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien erbeten «Airmail» an: The Old Country Bake Shop Ltd., 55, Rue Lamarre, Ville Jacques Cartier, P.Q. Canada.

Atlantikküste Südwestafrika

Das Hansa Hotel sucht junge, freundliche

Dame zum Servieren

im Speisesaal sowie einen zielstrebigem

Kellner für die Bar und Restaurant.

Anfragen erbeten an P.O. Box 44, Swakopmund SWA.

Nach England wird gesucht

Koch

mit erstklassigen Erfahrungen und guten Zeugnissen, nicht unter 23 Jahren alt. Geboten wird gute Bezahlung und gute Unterkunft sowie die Möglichkeit, Englisch zu lernen durch Schulbesuch.

Zuschriften erbeten an The Regency Restaurant, 26-28 The Pantiles, Tunbridge Wells, Kent, England.

Wir suchen für eines der international bekanntesten Grosshotels in Deutschland:

Generalgouvernante

mit nachweisbaren Erfahrungen internationaler Häuser, Fremdsprachenkenntnissen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen (tabellarischer Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Lichtbild) unter Angabe der Gehaltsvorstellungen bei freier Unterkunft und Verpflegung erbeten unter Chiffre GG 2664 an die Hotel-Revue, 4002 Basel.



Die im Neurenaissancestil gehaltene Nordseite des Hauses.

Hotel Bären, Baden seit dem Umbau von 1958

Die ersten nachgewiesenen Aufzeichnungen über den Bären in Baden datieren aus dem Jahre 1357, als eine Familie Berner den damals aus drei kleineren Gebäuden bestehenden Badgasthof übernahm. Aus dieser Zeit mag auch der Name Bären stammen. Verschiedene Besitzer haben in den folgenden Jahrhunderten und Jahrzehnten auf dem Bären gewirkt und nach und nach die verschiedenen Gebäude zu einem Komplex zusammengebaut.

1525 kam der Bären mit allem Land, allen Quellenrechten und allen Bädern in den Besitz der später in Baden in Amt und Würden stehenden Zürcher Familie Schnorf. Er blieb deren Eigentum bis 1732, in welchem Jahre ein Spross der alten Badener Familie Dorer einheiratete. Diese Familie besass den Bären bis 1894.

Die Eltern der heutigen Besitzer erwarben 1904 den Bären, der damals nur halb so viele Gastbetten zählte wie heute. 1908/09, 1912 und 1917/18 wurden Verbesserungen und Verbesserungen vorgenommen, die, trotz aller Weitsicht beim Bauen, nicht mehr in allem den heutigen Bedürfnissen genügt.

Die Krisenzeit der 30er Jahre verhinderte eine durchgreifende Erneuerung, und nur mit Mühe konnten die notwendigsten Mittel zum reinen Erhalt der Gebäulichkeiten aufgebracht werden.

Eine Anpassung an die neuen Bedürfnisse mit gleichzeitiger Wiederinstandsetzung der Gebäude und des Mobiliars war darum fällig. Nach einem vor vielen Jahren erstellten Gesamtplan, der vor allem das Erdgeschoss umfasste, wurden vor 9 Jahren zuerst der Speisesaal und das Frühstückszimmer der heutigen Zeit angepasst. Dies konnte ohne Veränderung der Grundrisse geschehen. Vorher und in der Folge erhielten viele Zimmer Privat-Toiletten-WC mit Bidet. Dank dem sehr geräumigen und massiven Bau mussten für deren Einbau keine Zimmer geopfert werden.

Als grösste und bald letzte Etappe in der Erneuerung wurden im letzten Winter in nur 6monatiger Bauzeit die beiden Hauptfassaden in Stand gestellt und als Kernstück der Haupteingänge erweitert und modernisiert — dies alles, ohne dass das Haus geschlossen werden musste.

Durch den Ausbruch von drei alten Zwischenmauern konnte ein weiter Raum geschaffen werden, in dem der Eingang, die vergrösserte Reception und eine neue Halle untergebracht wurden. Diese Räume harmonisieren direkt mit dem damit verbundenen



Westfassade mit Haupteingang.

Speisesaal und dem dazwischen liegenden, aus dem Jahre 1912 stammenden Salon, der auch heute noch zeitgemäss ist und somit keiner Änderung bedürfte.

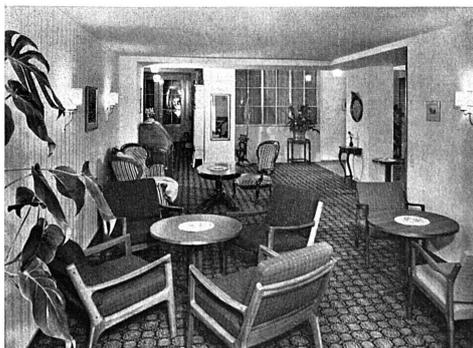
Die Reception, in der auch die Journalführerin arbeitet, erhielt eine grössere moderne Telephonzentrale mit zwei direkt davor liegenden Kabinen und mit Anschlüssen in alle Zimmer, die auch über Radio verfügen, sowie mit einem Hausautomaten für die internen Dienststationen.

Die Reception, in der auch die Journalführerin Grundriss und Lage geeigneten Raum untergebracht werden.

Die beiden Hauptfassaden bedurften keiner wesentlichen baulichen Änderung. Vor allem die im Jahr 1881 im Neurenaissancestil erbaute Gibelseite konnte



Die geräumige Réception.



Der Salon mit Möbeln verschiedener Stilperioden.

so wie sie war erhalten bleiben. Durch geschickte Farbgebung wurden die vielen Details, die in reichem Masse vorhanden sind, zur vollen Wirkung gebracht. Auf dem Dach gegen Westen wurden störende Jugendstilbauten durch schlichte Abdeckungen ersetzt, wodurch der ganze Bau harmonischer und echter wirkt.

Schon immer wurden den Badeeinrichtungen und den sich im Kellergeschoss befindlichen Quellen alle Aufmerksamkeit geschenkt und im Laufe der Jahre den heutigen Bedürfnissen angepasst.

Die Braunwaldbahn einst und jetzt

Braunwald und seine Bahn sind eins. Eines ist durch das andere geworden, denn der eigentliche Aufschwung des Fremdenkurortes erfolgte erst mit der Erschliessung der autofreien Sonnenterrasse im Jahre 1907 durch eine Bahnverbindung.

Am 6. August 1907 war das Werk vollendet. Ein glanzvoller Tag lag während der Einweihung über dem Glarnerland. Der neue Bahnhof, der in der Folge nahezu 60 Jahre lang seinen Dienst versehen sollte, war dekoriert, und auch die neuen roten Holzwagen hatte man mit Girlanden geschmückt. Täglich brachte die Bahn, vorerst nur während der Sommermonate, Einheimische und Gäste aus aller Herren Ländern nach Braunwald. Die Gedanken und Herzen der damaligen Bergler wurden dadurch etwas umgeformt. Die Standselbahn tat das mögliche, um die in sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen.

Im Jahre 1952 tauchte nicht zuletzt im Hinblick auf den aufblühenden Wintersport erstmals die Idee eines Winterbetriebes auf. Dieser wurde am 1. November 1928 eingeführt, und die Bahn konnte im Ganzjahresbetrieb ihre Frequenzen ständig erhöhen.

Die beförderte Personenzahl betrug: Im Jahre 1908 20 240 Personen; im Jahre 1929 48 358 Personen; im Jahre 1966 281 000 Personen.

Die ersten Wagen dienten bis zum Jahre 1939. Kurz vor dem zweiten Weltkrieg erhielt die Braunwaldbahn silbergraue Wagen mit einem Fassungsvermögen von 80 Personen. Rund 4,9 Millionen Besucher und Einwohner wurden mit diesen auf die sonnige Bergterrasse zur Erholung und Sport geführt. Am 13. Dezember 1966 wurden die neuen roten Standselbahnwagen durch das Eidgenössische Amt für Verkehr geprüft und dem Verkehr freigegeben. Die Wagen sind nach dem neuesten Stand der Technik gebaut und haben mit einer Nutzlast von 7,5 Tonnen ein Fassungsvermögen von 100 Personen. Die Türen werden elektropneumatisch betätigt, und die Wagen sind mit der modernsten Fernsteuerung ausgerüstet, so dass die beiden Wagenführer ihre Fahrbefehle ohne Berührung des Signalrahmens nach dem unterirdischen Maschinenraum übermitteln können. Dank dem Einsatz dieser Wagen konnte die Förderleistung verdoppelt werden.

Obwohl die Bauarbeiten am neuen Bahnhof noch nicht ganz beendet waren, wird der Monat November 1966 als Markstein in dem wechselvollen Geschichte der Braunwaldbahn eingehen. Die alte Bergstation samt einem dazugehörigen Wohnhaus sind verschwunden. An deren Stelle erhebt sich heute ein imposantes vierstöckiges Aufnahmegebäude. Zuunterst befinden sich, mit direkter Zufahrt vom Dorfe, grosse, geräumige Schuppenebenen für Güter und Gepäck. Ein Warenlift verbindet die Güterebene mit dem Bahnhof und der neuen Post und sorgt für rationellen Güterumschlag. Das Schuppenebene bietet als Terrasse den Braunwaldbesuchern die Möglichkeit, die grossartige Sicht in die Bergwelt zu bestaunen. Auf der gleichen Höhe, beim Zugang von und zu den Zügen, befindet sich das modern eingerichtete Stationsbüro mit Fahrkartenausgabe, Gepäckschalter, Rohrpost und Gegensprechanlage. Nebenbei, in den Berg zurückversetzt, steht das Herz des Betriebes, die neue Maschinenanlage. Etwas vorgelagert, mit guter Übersicht auf die lichte Perronhalle, befindet sich der Kommandoposten für den Maschinenisten mit modernem Stellwerk. Wer die Post oder das Verkehrsbüro sucht, kann jetzt auf der Höhe des früheren Bahnhofeinganges eintreten und findet helle Räumlichkeiten mit grossen, lichten Fenstern. Etwas im Verborgenen, aber gleich neben dem Verkehrsbüro, befinden sich Büro und Konferenzraum des Betriebsleiters der Braunwaldbahngesellschaft, welcher zugleich die Funktion als verantwortlicher Leiter des Verkehrsbüros ausübt. Im obersten Stock des Aufnahmegebäudes sind drei Wohnungen mit unverbaubarer Aussicht, wie man sie sich kaum schöner vorstellen kann.

Dank der Bahn ist Braunwald in den letzten 60 Jahren in steter gesunder Entwicklung zum weltbekannten und vielgeliebten Sommer- und Winterkurort geworden. Anstelle der drei kleinen Bergwirtschäuschen, denen brave Maules Gäste aus dem Tal zutrug, stehen grosse Hotels und Pensionen. Diese geben sich alle Mühe, den Gästen einen unbeschwernten und erholsamen Aufenthalt zu bieten. Zudem dienen über hundert freundliche und vielfach sehr hübsche Chalets ihren Besitzern und Gästen im Sommer wie im Winter im heutigen hektischen Leben als Oase der Erholung. Und das alles dank der Bahn.

Die grossen Arbeiten wurden in nachstehenden Bauetappen durchgeführt:

Sommer 1964	Bau eines unterirdischen Maschinenraumes.
Frühjahr 1965	Abbruch des alten Stationsgebäudes und des daneben stehenden Wohnhauses.
Sommer/Herbst 1955	Erstellung des Rohbaues der neuen Station.
Herbst 1965	Einbau und Inbetriebnahme der neuen Maschinenanlage.
Winter 1965/66	Innenausbau und Erstellung der Güterschuppen sowie Einfahrts-halle.

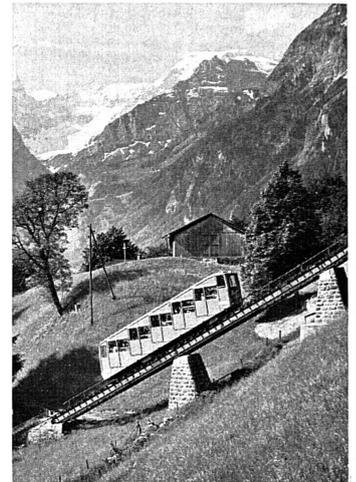
Die Arbeiten dieses Winters wie auch der Speisesaalumbau vor 9 Jahren sind das wohlglungene Werk der Firma Woodtly & Cie in Aarau, vor allem ihres Präsidenten und Innenarchitekten, Herrn K. Bonner. Unterstützt wurde er von der Firma Mäder, Hoch- und Tiefbau, und dem Malergeschäft Otto Weber, beide in Baden. Der grösste Teil der zusätzlichen Arbeiten und Lieferungen konnte von in Baden ansässigen Firmen ausgeführt werden, die alle trotz der hier noch immer herrschenden Überbeschäftigung termingemäss lieferten.

Herbst 1966

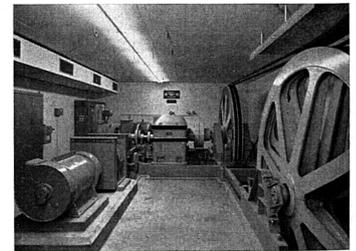
Durchführung, von Trassarbeiten und Verstärkungen sämtlicher Brücken.

November 1966

Einsatz der neuen, 100 Personen fassenden Wagen.



Neue Standselbahnwagen der Braunwaldbahn (1000 Pers.) mit Tödi im Hintergrund.



Neue unterirdische Maschinenanlage in der Bergstation der Braunwaldbahn.

Nebst dem Personenverkehr befördert die Bahn als einzige Verkehrsträgerin grosse Mengen von Transportgütern. Mit zwei Güterrollwagen gelangen zwischen 5000 bis 7000 Tonnen Lebensmittel, Heizöl und Baumaterial nach Braunwald. Das Maximum von Transportgütern pro Monat, welche bis jetzt befördert wurden, waren 1164 Tonnen. Allein rund 350 bis 400 000 Liter Heizöl benötigt der Kurort für die Versorgung der Hotels und Chalets. Eine moderne Kranbahnanlage und neue abnehmbare Güterbühnen helfen, den grossen Anfall an Material verschiedenster Art relativ kurzer Zeit umzuschlagen. Nach dieser technischen Erneuerung gehört die Standselbahn Braunwald zu einer der modernsten Europas, und ihre Leistungsfähigkeit dürfte auf Jahre hinaus genügen. Cz

Oberwalliser Bergbahnen

Das Total der von den Oberwalliser Bergbahnen im Berichtsjahr 1966 beförderten Personen beträgt 3,83 (3,38) Millionen, wovon auf die Brig-Visp-Zermatt-Bahn (BVZ) 1,20 (1,09) Millionen, auf die Gornergratbahn (GGB) 1,35 (1,16) Millionen und auf die interkantonale Furka-Oberalp-Bahn (FO) 1,27 (1,12) Millionen Reisende entfallen. Gesamthalt ergibt sich ein Mehr von rund 452 300 Personen.

Die Gesamterträge aller drei Bahnen ergeben 20,68 (19,25) Millionen Fr.: BVZ 11,08 (9,31), GGB 4,27 (3,88), FO 5,31 (6,04) Millionen Fr. Das Total der Aufwendungen beträgt 18,56 (17,73) Millionen Fr.: BVZ 8,53 (7,91), GGB 2,90 (2,75), FO 7,13 (7,07) Millionen Fr. Die Personalkosten für insgesamt 516 Bedienstete der drei Bahnen belaufen sich auf total 8,50 (8,11) Millionen Fr. Die Gesamtsumme des Sachaufwandes beträgt 5,56 (5,55) Millionen Fr. An Steuern werden insgesamt 677 600 (727 600) Fr. entrichtet, davon über 408 000 Fr. von der BVZ und rund 269 000 Fr. von der GGB. Die BVZ weist einen Betriebsüberschuss von 2,55 (1,4) Millionen Fr. auf, die GGB einen solchen von 1,37 (1,13) Millionen Fr., die FO verzeichnet ein Betriebsdefizit von 1,81 (1,02) Millionen Fr. v.

La chronique musicale de Paul André

Physique et métaphysique du son musical

Il y a, dans le son musical, plus de mystère qu'on ne le suppose — soit en assistant à un concert, soit en ouvrant sa radio, soit en écoutant un disque. Les acousticiens ont livré la gamme à des analyses singulièrement poussées. Chaque note a depuis longtemps fait l'objet d'un minutieux dénombrement de ses fréquences. Ainsi ont été obtenues, avec le concours de savantes formules, beaucoup d'indications que complètent et précisent les appareils perfectionnés aujourd'hui en usage, pour enregistrer et mesurer les moindres particularités. D'autre part, il faut tenir compte, non seulement de la physiologie de l'appareil auditif, mais des conditions psychologiques qui en régissent le fonctionnement. C'est là que le problème se complique: plus on s'approfondit, plus apparaissent de nouvelles données. Car nul n'ignore que la sensibilité de l'oreille varie selon les individus; elle dépend également de l'éducation à laquelle elle a été soumise et des éléments que lui transmet la mémoire.

Outre le phénomène objectif, déjà difficile à pénétrer, lorsqu'il s'agit de le définir dans son ensemble, intervient donc un phénomène subjectif, dont la nature est encore plus complexe. Il est possible de calculer ce qui constitue la justesse absolue. On ne saurait, en revanche, dire pourquoi la beauté de tels sons captive l'esprit. Oui, certes, pour le piano, par exemple, le toucher importe avant tout; un toucher subtil et rare, qui explique la véritable spiritualisation de vocabulaire à laquelle parviennent quelques grands maîtres du clavier. Mais une technique très approchant peut-être appliquée par le plus fidèle des disciples et ne pas obtenir du tout le même résultat. La raison?

C'est encore plus typique dans les instruments à cordes. S'il n'y a pas deux violons qui aient rigoureusement le même son, il n'y a pas non plus deux violonistes qui en tirent les mêmes effets — du moins au sens supérieur du terme. Car, en revanche, les racles se ressemblent comme l'innombrable légion des casseroles qui s'échouent sur l'instrument de Chopin — surtout depuis l'avènement d'un jazz en rupture totale avec ses origines mystiques. Toute la musique est dans la qualité du son; voilà ce qu'on sut en Italie à l'époque où son école de violon allait y déterminer un essor qui deviendra européen. Et voilà ce qu'on oublie au siècle où l'on croit réaliser un progrès décisif en essayant de tirer je ne sais quelles phrases de bruits exclusivement matériels. C'est aller au rebours du phénomène naturel; c'est en supprimer les essentielles données. Tout comme, pour émettre la parole, les cordes vocales obéissent à tout un réseau d'organes, commandés par les impulsions cérébrales, le son musical traduit une suggestion d'ordre spirituel. Sans quoi, il lui manque l'influx assimilable au courant qui transmet l'énergie.

L'erreur commise de nos jours n'est que l'exagération d'un malentendu déjà ancien, qui consiste à mesurer l'énergie du son selon son volume. L'influence d'Hector Berlioz n'y fut peut-être pas étrangère. C'est lui, le théoricien des gigantesques orchestres, conçu pour exploiter à fond le timbre de chaque instrument, et créer ainsi d'expressifs contrastes. Distinguant entre «bruyant» et «puissant», il estimait qu'un petit orchestre pouvait être bruyant, alors qu'un grand pouvait atteindre, par l'harmonie de son style, une magnifique ampleur sans jamais fatiguer les oreilles¹. Ce qui est parfaitement exact. Mais il l'est également que la multiplication du même son finit par en étouffer l'âme. Rien de plus démonstratif, à ce propos, que la comparaison entre la version pour orchestre de la Grande Fugue de Beethoven, avec l'exécution de l'original en quatuor: les dessins obtenus par deux violons, un alto et un violoncelle ont autrement de relief que ceux de trente à quarante archets.

Qu'en conclure, sinon que le timbre, précisément, n'est qu'une partie du son? J'allais dire la partie la plus extérieure et la plus impersonnelle, mais l'acoustique moderne a démontré comment le timbre fait entendre subjectivement des sons qui n'ont aucune existence objective. Ils sont formés par l'effet des harmoniques voisins sur le cerveau. Raison de plus, au demeurant, pour chercher ailleurs ce qui constitue réellement la voix de l'artiste, et dont on retrouvera toujours la caractéristique, quel que soit le constructeur de son instrument, quels qu'en soient l'âge ou les qualités. On pourra d'ailleurs chercher longtemps. Que d'hypothèses suggère un phénomène aussi complexe, et auquel participe tout un ensemble de facteurs que ne soupçonneraient guère la plupart des mélomanes!

L'éminent interprète et grand pédagogue que fut Carl Flesch distinguait entre les violonistes chez lesquels la beauté du son résulte d'une technique sans défaillance, par exemple Ysaye, et ceux qui parviennent qu'à la faveur d'une inspiration parfois inégale; par exemple, Joachim². Les premiers imposent d'emblée leurs magnifiques accents; les seconds, plus lents à les révéler, semblent dépendre d'un état de grâce, que produira la rencontre avec le génie à l'œuvre dans la partition. N'exagérons d'ailleurs pas la classification. Elle comporte des nuances. Toute page de valeur, pour être bien rendue, implique un recueillement auquel ne sauraient se substituer les plus sûrs moyens. Et ceux-ci deviennent vite ennuyeux, lorsque fait défaut la présence qui anime le discours.

Reste cependant à pousser davantage l'examen du problème. Technique et inspiration: deux nécessités, qui se conjuguent, plus encore qu'elle ne se séparent, quand bien même l'une ou l'autre peut s'identifier mieux avec certains tempéraments. En quoi consiste la technique, sinon dans la maîtrise spirituelle des procédés? Pas de technique vraie là où ne commandent d'abord les dispositions de l'âme. Quel peuple a donné les plus grands violonistes? Le peuple juif, sans doute parce que ses harpes et ses cithares accompagnaient ses intenses prières. Les sons étaient chez lui beaucoup plus que des sons; ils provenaient du plus profond de l'être, et ils allaient au plus haut des aspirations humaines. Voilà qui est de nature à

porter loin dans le temps, grâce aux traces laissées dans une pieuse et réceptive dévotion.

Nulle énigme, semble-t-il, dans le froissement d'une corde par un archet. A y regarder de plus près, bien des questions cependant se posent. Les quelques centimètres où passe la mèche, selon qu'elle se rapproche du chevalet ou de la touche, comprennent une série d'harmoniques qui peuvent ressortir ou être neutralisées selon l'emplacement et la nature du contact. Cette distance, si faible soit-elle, offre donc à l'exécutant des possibilités très variées. Notons, d'autre part, l'importance que revêt l'inclinaison de la baguette, qui, en augmentant ou en diminuant la largeur des crins, étend ou restreint leur champ d'action. Il s'en faut, par conséquent, que la portée de l'émission dépende exclusivement de la vigueur mise dans la pression. Et encore celle-ci n'a-t-elle rien d'uniforme! Autant de maîtres, autant de gestes imperceptibles mais personnels. Ajoutez le rôle, non négligeable assurément, des doigts de la main gauche. Car leur façon de tomber sur la corde, d'y maintenir la note, puis de passer à la suivante, exerce une influence capitale. De même que maints détails infimes dans la concordance avec le coup d'archet.

A ce propos, il a été fait une expérience dont l'enseignement est à retenir. Si l'on enregistre succes-



Le violoniste et compositeur Giuseppe Tartini (1697-1770) fut un des premiers à scruter les mystères du son musical et à donner un des secrets fondamentaux du maniement de l'archet. Concurrentement avec la musique, il avait étudié la théologie, la philosophie, ainsi que le droit. C'était en outre un maître en escrime.

sivement le son de plusieurs instruments, et que l'on coupe, sur la bande magnétique, la partie reproduisant les attaques et l'extinction, il devient impossible d'en reconnaître l'origine³. Tout se mêle dans un identique anonymat. Il y a donc lieu d'en déduire que c'est surtout le mouvement initial qui détermine la structure fondamentale et la couleur typique du son. Le mouvement initial: autrement dit, l'articulation. Articulation de l'archet, pour le bras droit; articulation des phalanges, pour la main gauche. C'est ici qu'interviennent les plus impondérables des facteurs. Dans une lettre célèbre, à son élève Madeleine Lombardini, Tartini lui recommandait de faire en sorte que l'archet «semble réellement respirer en rendant le premier son». Géniale remarque, qui anticipait, par intuition, sur la découverte scientifique.

Respirer: c'est exactement cela, pour que soit vivante l'articulation des phrases. Et Tartini précisait qu'il s'agit d'apprendre à «commencer un son dans toutes les parties et dans toutes les positions de l'archet, au milieu comme aux extrémités, en tirant et en poussant». Comment y parvenir? C'est simple, c'est élémentaire. Trop simple et trop élémentaire: on tire et on pousse l'archet, le plus lentement possible, en y consacrant au moins une minute dans chaque sens, et en commençant piano pour terminer fortissimo — ou vice-versa. Une heure par jour. Parfait. Mais quel professeur oserait maintenant y astreindre ses élèves? Ils feraient — au lieu de filer le son, selon l'expression usuelle pour désigner ce genre de travail.

Un médecin à qui j'en parlais — excellent violoniste, et musicologue d'une prodigieuse érudition, me répondit sans ambages, comme s'il eût énoncé le plus sûr diagnostic: — C'est em...bêtant, mais très efficace!

Prenez garde à la contradiction du propos: elle est inapparente, mais d'autant plus grave. L'efficacité de cette discipline implique en effet une condition absolument indispensable: c'est d'y prendre du plaisir. Sinon, vous n'en obtiendrez rien. Rien que du négatif. Car c'est dans le recueillement avec lequel est conduit l'exercice que réside son pouvoir. Les crins avancent alors sur la corde millimètre par millimètre, et en prennent si bien possession, grâce à l'adaptation réciproque des deux organes, qu'ils n'en forment finalement qu'un seul, dont les ressorts croissent toujours davantage. Ou régnait la monotone, se révèle un monde.

Savez-vous que c'est à cela que Joachim, l'illustre Joachim, dut de ne pas renoncer à la carrière de violoniste, lui qui devait compter parmi les meilleurs du dix-neuvième siècle? En arrivant à Vienne, après avoir joué Budapest avec une étonnante technique de la main gauche, il se présente chez le maître ré-

puté qu'était Hellmesberger: celui-ci, peu ébloui par les prouesses digitales du sujet, esquisse aussitôt une moue qui se terminera en grimace, et par le conseil, péremptoire, de choisir immédiatement une autre voie. La sonorité était en effet mauvaise. Grave déficience. Mais elle pouvait être corrigée. Sans retard — pour ne plus nuire aux autres dons, lesquels étaient de premier ordre, comme s'en aperceva, par bonheur, un autre virtuose, Ernst, qui dirigera l'adolescent vers le confrère le plus apte à l'instruire dans le cas particulier: Boehm. Boehm décèle tout de suite le point faible, l'archet, et, en praticien convaincu de ses fils, il les prescrit d'emblée à Joachim. Dès cet instant, tout va changer. Un frein est débloqué: le merveilleux artiste révèle ses possibilités latentes. Et, jusqu'à la fin de sa vie, il persévérera chaque jour, appuyé contre une table, dans l'étude qui lui permit de devenir lui-même. Ce qui justifie en somme le paradoxe d'Ysaye: il n'y a qu'un seul coup d'archet. Entendez: celui qui fait parler la corde.

Résumons: il y a des sons morts, il y en a de vivants; mieux encore, de vitaux, c'est-à-dire qui engendrent la vie, ou qui l'entretiennent, ou qui la développent. Tout comme il y a des sons qui tuent, ou qui précipitent la dégénérescence dont ils attestent la triste réalité. Qu'est-ce qui rend vital un son? Nous venons de montrer comment on apprend à le transmettre. Quant à sa création, dans l'intimité de l'être, c'est un acte exclusivement individuel. Ou l'on a le fluide nécessaire, ou on ne l'a point, et toute l'application mise à produire l'équivalent serait alors vaine. Aucun mécanisme n'a pu jusqu'à présent construire une cellule. Or le son, tel que nous le concevons ici, c'est bel et bien une cellule.

Une cellule concentrée sur elle-même. L'épithète de «ron» — par laquelle on désigne volontiers un beau son, est particulièrement suggestive. Elle évoque l'homogénéité de structure qui parvient en une fraction de seconde à marquer durablement son passage — après tous les risques du parcours entre le lieu d'émission et celui de la réception. La portée, sans déformation, voilà un des critères du son musical. S'il arrive intact, il a en lui l'énergie essentielle. Le plus puissant au départ ne triomphe pas toujours de cette décisive épreuve. Aussi le jugement de l'instrumentiste diffère-t-il parfois de l'opinion générale. Au Conservatoire de Paris, en 1921, lors d'un concours de sonorité, deux violons modernes l'emportèrent sur un Stradivarius. Mais, consulté avant que ne soient connus les résultats, le violoniste fit un classement en opposition totale avec le verdict quasi unanime. La distance seule était-elle en cause? Le prestige de l'instrument a-t-il influé sur l'appréciation du virtuose? C'est possible. C'est même probable.

Que penser de l'amplification, qui sévit maintenant sous diverses formes, et règne sans provoquer la moindre réserve dans les manifestations de musique censée pure? On amplifie jusqu'au son spécifique, ment doux de la viole — ce qui est une monstruosité faisant la blasphème. Et, le plus grave, c'est qu'en soient responsables des musiciens cultivés, qui devraient de grands yeux devant l'accusation. Faut-il que se propage et se développe une certaine insensibilité? L'amplification grossit l'enveloppe, mais elle détruit le germe, alors que la caractéristique d'un bon instrument est au contraire d'en favoriser l'essor.

Permettez, à ce sujet, un exemple typique. Le guitariste Django Reinhardt dut ses premiers succès à l'extraordinaire limpidité de ses notes, qui associaient tous les contrastes, dans une atmosphère qui ne cessait n'importe d'être lumineuse. Les plus sombres traits y trouvaient un incomparable relief. Notez que, durant cette période, l'artiste avait pour collaborateur un excellent violoniste, Claude Laurence, pseudonyme du musicologue André Hodeir. Plus tard, il remplacera le violon par la clarinette, et les guitares d'accompagnement par la batterie: c'était, déjà, restreindre sa propre voix, au lieu d'en prolonger les effets par un encadrement adéquat.

Puis un jour, un malheureux jour, viendra, maigre et laide, dans sa provocante peinture, l'instrument effroyable qu'est la guitare électrique. Comment y avait survécu cette merveilleuse technique — qui avait surmonté, à dix-huit ans, après un accident, tous les inconvénients provoqués par une mutilation dans la main gauche? Au charme naturel, succédera l'artifice. Personne n'y prendra garde, puisque personne, jusqu'à maintenant, n'a su l'erreur relevé le fait. Mais on sait que Django Reinhardt, vers la fin de sa courte existence, s'était désintéressé de son art, et qu'il allait à la recherche plus souvent que dans les salles de concert ou les studios d'enregistrement — où l'accueillait pourtant les somptueux cachets d'une gloire intacte. A l'origine de ce dégoût, pour l'appeler par son nom, n'y eut-il pas le sentiment, peut-être inconscient, de ne plus produire les sons qui avaient été par excellence les siens? Ces sons qui naissaient encore sous ses doigts, mais qu'électrocutait aussitôt le dangereux courant auquel ils étaient soumis. Paul André

¹ Hector Berlioz, Traité d'instrumentation et d'orchestration, Paris 1844.
² Carl Flesch, L'art du violon, Editions Max Eschig, 48, rue de Rome, Paris.
³ Emil Lejko, Le Violon, Editions Hermann, 15, bd St-Germain, Paris.

Mangeons bien pour ménager notre cœur

Qui n'a jamais entendu parler d'infarctus du myocarde, de cholestérol, de tension artérielle ou d'insuffisance cardiaque? Personne probablement, car ces maladies sont si répandues de nos jours que chaque individu, s'il n'en est pas atteint lui-même connaît du moins personnellement quelqu'un qui en souffre. Les maladies cardio-vasculaires sont effectivement les affections les plus répandues des sociétés hautement développées en cette seconde moitié du XXe siècle. La mortalité est particulièrement élevée chez l'homme pendant la période de sa vie où son activité est la plus intense.

Le cœur, organe le plus sollicité du corps humain, assure un rude travail quotidien. On compte que chez un individu au repos il accomplit huit heures de travail pour seize heures de repos. En effet, au rythme habituel de 70 pulsations par minute, la contraction dure deux fois moins de temps que la diastole. Mais plus le cœur bat vite, plus la période de repos est courte. De plus, toute activité musculaire, toute émotion, toute absorption de nourriture, oblige le cœur à fournir un effort supplémentaire. Le cœur est également l'agent de liaison entre le monde extérieur et les cellules de l'organisme. Par le sang qui circule dans les vaisseaux capillaires intestinaux, les éléments nutritifs sont absorbés puis répartis dans tout le corps.

Selon le genre d'alimentation absorbée par l'individu, le sang qui circule dans ses vaisseaux sanguins sera plus ou moins chargé de déchets, donc plus ou moins toxique; outre l'oxyde de carbone, d'autres déchets provenant des transformations métaboliques sont entraînés par le sang jusqu'au niveau des reins qui jouent le rôle de filtres.

Le cœur, qui est le moteur de ce système compliqué et perfectionné, possède fort heureusement un très gros coefficient de sécurité: même malade, il est capable de fonctionner pendant de nombreuses années. Mais lorsqu'il ne parvient plus à assurer son travail, on parle d'insuffisance cardiaque... Celle-ci peut être due à différentes causes, telles que rhumatisme articulaire aigu, fièvre rhéumatisale, malformation congénitale, mais la cause qui nous intéresse le plus, puisque c'est elle qui est la plus facile à éliminer, c'est l'insuffisance de l'alimentation. En effet, si le cœur ne reçoit pas suffisamment d'éléments nutritifs, ses contractions ne peuvent plus se produire normalement.

Par éléments nutritifs, on entend bien sûr les différents éléments énergétiques (sucres, amidons, graisses), les éléments protidiques de reconstruction des tissus (viande, poisson, œufs, lait et produits laitiers, légumineux), l'eau, les sels minéraux et les vitamines. On vient de dire que toute absorption de nourriture oblige le cœur à fournir un effort supplémentaire. Il faut donc de toute évidence veiller à ne pas fatiguer le cœur inutilement par une nourriture trop riche, trop abondante et mal équilibrée.

La statistique moderne nous montre que les maladies du cœur, comme celles des vaisseaux sanguins, sont les causes principales de la mortalité chez les adultes, mais l'histoire de la médecine nous révèle que les Anciens souffraient déjà de la plupart des maladies cardio-vasculaires que nous connaissons aujourd'hui. De même un Africain, un Esquimau, un Chinois peuvent très bien souffrir d'une de ces maladies. Il ne s'agit donc pas d'une spécialité occidentale, mais ce qui est néanmoins très inquiétant, c'est la fréquence et la gravité de ces maladies dans les pays hautement développés. Ceci ne peut s'expliquer que par des différences de milieu social, de nourriture et de mode de vie. C'est là l'un des problèmes de santé publique très préoccupant, car si l'on admet que la plupart des maladies infectieuses et parasitaires seront vaincues d'ici à la fin du siècle, il n'en demeure pas moins que nous devons bientôt faire face aux problèmes posés par des populations d'âge moyen victimes de l'artériosclérose, subissant les conséquences de l'hypertension artérielle, à moins que nous ne sachions dès à présent unir nos efforts pour retrouver un mode de vie et une alimentation plus saine qui nous permette de maîtriser le plus grand fléau des temps modernes.

Et n'oublions pas que l'apparition de ces maladies est souvent déterminée déjà pendant l'enfance. Pour assurer à nos enfants une santé à toute épreuve, il est indispensable de veiller à ce que leur vie soit bien ordonnée, leur sommeil régulier, leur pratique de sports ou d'exercices en plein air suffisante, et leur alimentation parfaitement rationnelle et équilibrée.

par rapport à 1960. Ainsi, en 6 ans, le goût du consommateur a permis aux cultivateurs d'orienter leur production et d'augmenter les cultures de pommes de terre de variétés hâtives de près de 7% par rapport à 1960.

Le total des surfaces cultivées en pommes de terre en Suisse était de 47 000 ha. En 1966, ce chiffre était tombé à 40 500 mais, par contre, le rendement moyen en quintaux à l'ha avait augmenté de 48 q par rapport à 1962. La récolte totale de pommes de terre du pays a été estimée l'an dernier à 131 000 wagons de 10 tonnes, soit 2000 wagons de plus qu'en 1962.

Des coopératives agricoles, conscientes de l'évolution qui s'est manifestée depuis quelques années dans la commercialisation des pommes de terre de table, poursuivent leurs efforts en vue de s'équiper pour remettre aux centres de consommation, une marchandise lavée, broyée et emballée. Le jour viendra donc où les coopératives agricoles réceptionneront une marchandise brute par une porte et remettront aux organisations chargées de la distribution des produits alimentaires de pommes frites prêtes à passer «dans le bain», par l'autre porte. Certains centres de conditionnement existent déjà, c'est la preuve que la collaboration entre la production et la consommation devient fructueuse.

Inserate und Abonnemente

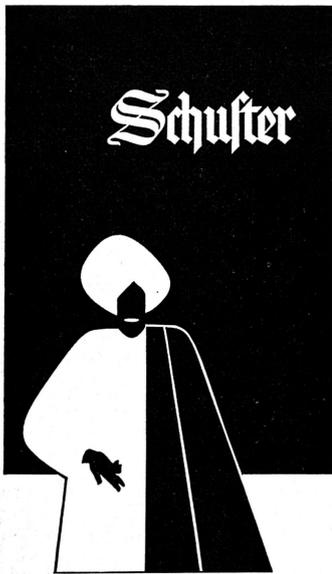
Die einseitige Millimeterzeile oder deren Raum 48 Rp., Reklamen Fr. 1.80 pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechende Rabatte. Abonnemente: Schweiz: Jährlich Fr. 55.-, halbjährlich Fr. 29.50, vierteljährlich Fr. 15.-, 1 Monat Fr. 7.50; Ausland: bei direktem Bezug Jährlich Fr. 42.-, halbjährlich Fr. 25.-, vierteljährlich Fr. 12.50, 1 Monat Fr. 6.25. Postabonnemente: Preise sind bei den ausländischen Postämtern zu erfragen. — Druck von Birkhäuser AG, Basel 10. — Verantw.: Dr. R. C. Straif. Redaktion für die Redaktion: Dr. R. C. Straif. Redaktion und Expedition: 4002 Basel, Gartenstrasse 112. Postcheck- und Girokonto 40-85, Telefon (061) 348590. Inseratentgelt: Fr. M. Moeschli. Redaktion: Ad. Pfister, P. Nantomerod

Produits agricoles

La culture des pommes de terre en Suisse

Les statistiques permettent parfois d'utiles comparaisons, surtout quand elles sont favorables tant aux producteurs qu'aux consommateurs. Les quelques chiffres qui suivent démontrent que l'agriculture a bien su s'adapter aux goûts du consommateur. En effet, le consommateur achète plus volontiers des pommes de terre de variétés hâtives, variétés qui représentaient l'an dernier le 72% des cultures de pommes de terre en Suisse; le solde de 27,8% étant fourni par les variétés de compensation (Patrones, Marita, etc.).

Progressivement donc, les cultures de pommes de terre hâtives passeront de 11,9% en 1960 à 13,8% en 1966. La Bintje, elle, enregistre un léger recul, de 38,2% en 1960 à 34,8% l'an dernier. Par contre, la pomme de terre «rouge» (dénommée Urgente) et à variété désirée, enregistre une augmentation de 6%



Seit Generationen massgebend in allen Teppichfragen und auf die Teppich- und Ausstattungsprobleme der Hotellerie spezialisiert.

Lassen Sie sich unsere Sonder-Kollektion vorlegen und durch unsere erfahrenen Fachleute beraten. Die Hotel-Abteilung St. Gallen steht jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Schuster

ST. GALLEN Multergasse 14
 ZÜRICH Bahnhofstrasse 18
 Landenbergstrasse 10
 (Stoffzentrale)
 BASEL Aeschenvorstadt 57
 WINTERTHUR Obergasse 20
 BERN Eigenstrasse 80
 LAUSANNE Chemin de Mornex 34

Glaswaren und Porzellane in solider und geschmackvoller Ausführung für Hotels



BUCHECKER AG EXCELSIORWERK LUZERN

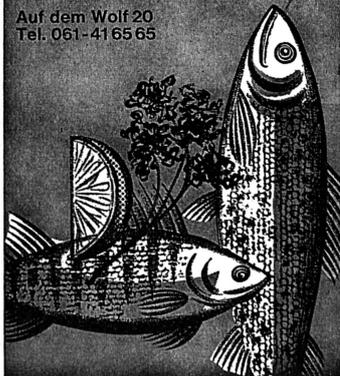
Für Fischgerichte

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

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

immer aus frischer Fabrikation der EG-Konditoren 4002 Basel

Auf dem Wolf 20
 Tel. 061-41 65 65



Nun auch in der Schweiz



Original Jägermeister

... aus den edelsten

Kräutern hergestellt,
 die uns
 die Natur schenkt.

Deshalb ist
Jägermeister

so beliebt —

deshalb mundet er
 so herrlich.



Deutschlands meistgetrunkener
Halbbitter!

Lizenzherstellung und Vertrieb
 W. Behr, Getränke Spezialitäten, 8702 Zollikon ZH
 Telefon (051) 65 40 51 oder 65 40 53

2 télescopes à monnaies

Appareils brevetés absolument neufs, automate combiné à 3 monnaies soit 0.20-0.50 + fr. 1.-, poids 60 kg.

Ces télescopes sont livrables avec tous les accessoires de montage. Occasion unique, pour hôtels, restaurants, stations de montage, stations touristiques, etc. Gros gains réalisables avec peu de frais. Prix à discuter.

Gigon Fernand, Mésanges 4, 2500 Bienne 7.

Hôtel-Restaurant

Hôtelier: cherche à louer ou en direction hôtel d'une certaine importance.

Région préférée: Lac Léman ou Lac de Neuchâtel.

Offres sous chiffre HO 2540 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.

Musikbox



M 100 STEREO

mit Hit-Automatic
 Popularitätsmesser
 umstellbares Kreditwerk
 auch als Wandbox und
 mit Vollsicht-Fernwahl

Auf Wunsch
 bequeme Teilzahlung.
 Verlangen Sie eine
 absolut unverbindliche
 Probeaufstellung
 für 4-6 Wochen.

Paul Haas
 4000 Basel, Neubadstr. 75
 Tel. 061 39 36 61



Standmodell
 incl. Platten und
 Buffetbedienung
4950.-



Ein Gang zu GEEHHAAR lohnt sich
 (Für alles, was man auf den Boden legt)

Geelhaar
 Teppichhaus W. Geelhaar AG
 Thunstrasse 7 3000 Bern 6

La Société des Téléferiques de Crans-Montana S.A.

met en gérance, «éventuellement en location»
le restaurant

situé à la station supérieure du Télécabine de Crans-Chétoron.

La préférence sera donnée à couple expérimenté dans ce genre d'exploitation et pouvant fournir de bonnes références.

Faire offres avec prétentions et certificats à la Société des Téléferiques de Crans-Montana à Crans.

Alpes Vaudoises sur route de passage à vendre

hôtel-restaurant

de 60 lits, moderne avec grand parking.
 Convientrait à couple du métier.
 Conditions intéressantes.

Ecrire sous chiffre AV 2646 à l'Hotel-Revue, 4002 Bâle.



bescheiden kalkuliert

Leintücher

Percal-Spitzenqualität
 seit 15 Jahren bewährt
 platzsparend in Wasch-
 maschine und Schrank
 165/280 cm 16.50,
 etwas schwerer 15.-
 Grand-lit 23.-

Pfeiffer & Cie.
 Wäschefabrik Mollis
 Telefon (058) 4 41 64

Hotel-Immobilien

G. Frutig, 3000 Bern

Amthausgasse 20, Telefon (051) 22 53 02
 Privat: (051) 58 01 79, Telegramme: Frutlibern

Internationales Vermittlungsbüro für

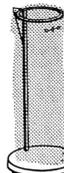
**Hotels, Restaurants,
 Tea-Rooms, Pensionen, Motels**

Fortwährend Eingang von Neuanmeldungen.

Bitte SLGB-Verzeichnis verlangen.

Das EMPLAST-System löst Ihr Kehrrichtproblem

in Küche, Haus und Garten



Patent ang.

- 1 hygienisch
- 2 wasser- und öldicht
- 3 reissfest
- 4 undurchsichtig
- 5 prakt. Verschluss

- 1 Sackhalter für 110 Liter Inhalt mit Deckel, Höhe 90 cm Fr. 45.-
- 1 Wandhalter mit Deckel Fr. 25.-
- Geschlossenes Modell in verschiedenen Farben Fr. 38.-
- 30 Säcke à 110 Liter Inhalt Fr. 18.-
- 30 Säcke à 70 Liter Inhalt Fr. 15.-

Emplast-Fabrikation Wohlen AG
 Telefon (057) 6 21 13.

Special Blend for Ice Tea



PLANTEURS REUNIS SA
 Lausanne (021) 23 99 23